



YOUR
COFFEE
EXPERIENCE

MIGNON

SPECIALITÀ SMART

BEDIENUNGSANLEITUNG



INHALTSVERZEICHNIS

01 DISPLAY

02 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

03 REZEPTE

04 ERSTGEBRAUCH: ESPRESSO
RICHTIG EINSTELLEN

05 REGELMÄßIGE VERWENDUNG
MIT DERSELBEN KAFFEESORTE

06 VERWENDUNG EINER NEUEN
KAFFEESORTE FÜR ESPRESSO

07 ERSTGEBRAUCH: ALTERNATIVE
BRÜHMETHODEN RICHTIG
EINSTELLEN

08 ESPRESSO WIEDER EINSTELLEN
NACH ALTERNATIVEN
BRÜHMETHODEN

09 KOMPLETT
BEDIENUNGSANLEITUNG UND
KONTAKT UNS



01 DISPLAY

Übersicht

1. Dosierzeit

2. '-' -Taste zum Verkürzen der Zeit

3. '+' -Taste zum Verlängern der Zeit

4. Schlossfunktion (aktivieren und deaktivieren durch gleichzeitiges Drücken von '+' und '-' für 2 Sekunden

5. Mahlscheibenabstandsanzeige (ändert sich beim Drehen des Einstellrads - Referenz 12)

6. SMART-Technologie

7. Taste Dosis 1

8. Taste Dosis 2

9. Rezept-Taste

10. Hauptmenü-Taste

11. Manuelles Mahlen



02

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN



Mahlgradeinstellung um mehr als ± 5 Mahlpunkte verändern:

1. Die Bohnenbehälterklappe abschließen, um Kaffeeverwundung zu vermeiden.
2. **IMMER** den Motor angeschaltet lassen während der Mahlgradeinstellung (Nr. 12 auf Seite 1) bis zur gewünschten Einstellung.
3. Mindestens 3 Sekunden vor der nächsten Mahlung warten, damit sich der Sensor stabilisiert (sonst kann es zu Schwankungen des Mahlscheibenabstands bei zukünftigen Mahlen kommen).
4. Die Klappe öffnen, mahlen und eine Doppel-Dosierung ausscheiden, um konstante Ergebnisse zu gewährleisten.
5. Die Dosierung mahlen und den Espresso zubereiten.

Mahlgradeinstellung um ± 5 oder weniger Mahlpunkte verändern:

1. Den Motor während der Einstellung **NICHT** laufen lassen.
2. Die Dosis für die Espressozubereitung mahlen. In diesem Fall muss die erste Dosis nicht ausgeschieden werden.



Die erste Extraktion aus der Espressomaschine könnte ungenau aufgrund der geänderten Mahlgradeinstellung sein. Das ist völlig normal. Wir empfehlen, mindestens einen weiteren Espresso-Shot vor weiteren Mahlgradeinstellungen zu mahlen. Das erlaubt der Mühle, sich zu stabilisieren.

Nützlicher Tipp:

Um die genaue Mahlgradeinstellung zu überprüfen, das Rad für die Korngröße durch Antippen des kreisförmigen Sliders (Taste Nr. 5 auf Seite 1) einstellen, wenn der Motor nicht läuft.

Dieses Rad zeigt alle Mahlgradeinstellungen von 1 bis 200 und empfiehlt den passenden Mahlgrad je nach gewünschter Zubereitungsart:

- 1 - 33 → Türkisch
- 7 - 80 → Espresso
- 60 - 107 → Mokka
- 87 - 140 → Filterkaffee
- 120 - 180 → French Press
- 160 - 200 → Cold Brew



Das Rad für die Korngröße aktiviert den Mahlvorgang nicht.

03

REZEPTE

Rezept speichern

Wenn die passende Dosierzeit und Mahlgradeinstellung eingestellt wurde, kann das Rezept für zukünftige Anwendungen gespeichert werden:

1. Auf die *“Rezepte”*-Taste tippen.
2. *“Neues Rezept speichern”* antippen (falls dies das erste Rezept ist, entfällt dieser Schritt).
3. Auf Seite 1: Die Dosierzeit und Mahlgradeinstellung (Dosis 1 / Dosis 2) vom Hauptbildschirm sind vorgegeben. Sie können bei Bedarf frei geändert werden.
4. Auf Seite 2: Eingabewerte für Input-Gewicht, Extraktionszeit und Output-Gewicht können eingegeben werden (Parameter für die Espressomaschine)
Diese Werte helfen bei der Einrichtung der Espressomaschine, jedoch ändern nicht die Mühleeinstellungen.
5. Das Rezept benennen und auf *„Speichern“* tippen.



- Kleine Anpassungen am Einstellrad (± 3 Mahlpunkte) können leicht abweichende Werte auf dem Display anzeigen. Diese Abweichungen können auftreten:
 - Nach Ein- und Ausschalten der Mühle..
 - Nach dem Speichern des Rezepts.
- Beim Einschalten der Mühle, erscheint automatisch das zuletzt geladene Rezept.
- Bis zu 8 Rezepte können gespeichert werden.

Rezept verlassen

Man kann ein Rezept verlassen, um die Mühle frei zu verwenden, ohne Rezeptanweisungen.

1. *“Rezepte”* öffnen.
2. Das aktive Rezept abwählen.
3. Auf *„Bestätigen“* tippen, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Rezept bearbeiten

1. Auf das *„Ändern“*-Symbol neben das gewünschte Rezept tippen.
2. Man kann dieselben Einstellungen ändern wie beim ersten Speichern des Rezepts (Punkt 1).

Rezept löschen

Auf *“X”* neben das gewünschte Rezept tippen.

04

ERSTGEBRAUCH: ESPRESSO RICHTIG EINSTELLEN

(Empfohlener Mahlgrad für Espresso: 7 bis 80 Punkte)

Die Mignon Specialità Smart ist ab Werk auf den Mahlgradpunkt 30 ± 1 voreingestellt, der im espressobereich liegt.

Schritte zur Mahlgradeinstellung:

1. Die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter einfüllen, während die Klappe geschlossen ist. Anschließend die Klappe öffnen.
2. Die Dosierzeit einstellen: die Werkseinstellung für Mahlgrad (30 ± 1) behalten und im Continuous-Modus mahlen. Mit einer Waage die Zeit für die gewünschte Dosis messen.
3. Die erste Dosis mit der Werkeinstellung für Mahlgrad und einen Espresso-Shot mahlen.
4. Die Extraktionszeit schätzen

4.1 Falls die Extraktionszeit innerhalb von ± 3 Sekunden der Zielzeit liegt:

Das Rezept speichern!




Die Extraktionszeit in der Espressomaschine liegt innerhalb von ± 3 Sekunden der Zielzeit. Ist die SMART-Technologie zur Mahlgradeinstellung erforderlich? Nein. Unserer Vorgehensweise nach ist eine Abweichung von ± 3 Sekunden zur Zielzeit völlig in Ordnung. Zum Beispiel wird bei einem Zielwert von 25 Sekunden eine tatsächliche Extraktionszeit zwischen 22 und 28 Sekunden von der Mühle als korrekt betrachtet.


4.2 Falls die Extraktionszeit außerhalb ± 3 Sekunden der Zielzeit liegt, die folgenden Schritte verfolgen:

- Auf die SMART-Technologie-Taste tippen. 👍 (Nr. 6 auf Seite 1).
- Die Zielzeit und die effektive Extraktionszeit eingeben.



- Die Mühle wird eine neue Mahlgradeinstellung in **Grün** anzeigen. Das Einstellrad entsprechend den *Allgemeinen Anweisungen* drehen. 




- Nachdem alle Schritte gemäß den *Allgemeinen Anweisungen* durchgeführt wurden, überprüfen Sie die Extraktionszeit erneut, wie in Schritt 4 im Abschnitt „Erstgebrauch – Espresso richtig einstellen“ auf Seite 4. 



Wie viele Einstellungen sind erforderlich? Basierend auf unseren Labortests – die mit einer Vielzahl von Kaffeesorten durchgeführt wurden – sollte man die richtige Mahlgradeinstellung innerhalb von drei Anwendungen der Smart-Technologie finden können. Diese Zahl kann jedoch je nach verwendeter Kaffeesorte variieren.

Funktion zur Einstellung der Dosierzeit:

Wenn die Funktion zur Einstellung der Dosierzeit aktiviert ist, aktualisiert die Smart-Technologie die Dosierzeit basierend auf dem eingegebenen Wert. Diese Funktion ist standardmäßig aktiviert und kann durch Drücken der „Off“-Taste  deaktiviert werden (Abbildung unten):



05

REGELMÄßIGE VERWENDUNG MIT DERSELBEN KAFFEESORTE

(Mit einem vorgespeicherten Rezept)

Wenn die Mühle eingeschaltet wird, lädt sie automatisch das zuletzt ausgewählte Rezept.

Was ist zu erwarten?

Szenario 1 - die Mahlgradeinstellung ist unverändert geblieben:


Der Bildschirm zeigt den Wert des Mahlwerks in **Grün** an und bestätigt damit die korrekte Einstellung.

Szenario 2 - die Mahlgradeinstellung wurde verändert:

Der Bildschirm zeigt an, wie das Einstellrad angepasst werden muss, um wieder zu den gespeicherten Mahlgradeinstellungen zurückzukehren (siehe Bild unten).

Das Einstellrad gemäß den allgemeinen Regeln einstellen.



Was tun, wenn die Extraktionszeit danebenliegt (außerhalb von ± 3 Sekunden der Zielzeit)? Falls die Extraktion des Espresso-Shots ungenau ist, die SMART-Technologie-Taste  drücken und die Schritte ab Punkt 4.2 im Abschnitt „Erstgebrauch: Espresso richtig einstellen“ (Seite 4) befolgen. Danach bei Bedarf ein neues Rezept speichern und bei der nächsten Verwendung erneut überprüfen.



Ich habe festgestellt, dass sich die Mahlgradeinstellung auf dem Display nach dem Einschalten der Mühle ändern kann. Leichte Abweichungen können auch auftreten, wenn die Mühle mehrere Stunden aktiv ist, ohne verwendet zu werden. Ist das normal?

Ja, das ist völlig normal. Jedes Mal, wenn die Mühle aus- und wieder eingeschaltet wird, kalibriert sich der Sensor automatisch und stellt die genaue Position der Mahlscheiben entsprechend ein. Außerdem ist die Mühle während der Verwendung mechanischem Spiel sowie äußeren Umweltbedingungen (wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit) ausgesetzt. Dies führt generell dazu, dass die genaue Position der Mahlscheiben während der nächsten Inaktivitätsphase nachkalibriert wird. In beiden Fällen kann es zu kleinen Abweichungen der Anzeigezahl kommen (normalerweise innerhalb von +/- 5), die den Mahlgrad oder die Kaffeeextraktion jedoch in keiner Weise beeinflussen.



06

VERWENDUNG EINER NEUEN KAFFEESORTE FÜR ESPRESSO

(Mindestens ein Rezept mit einer anderen Kaffeesorte bereits gespeichert)

Falls bereits mindestens ein Rezept mit einer anderen Kaffeesorte gespeichert wurde, wird hier erklärt, wie die Mühle für eine neue Kaffeemischung eingestellt wird:

Was ist zu tun?



1. Die Lasche des Bohnenbehälters schließen.
2. Die Mahlkammer vollständig entleeren.
3. Die Schritte zur Mahlgradeinstellung ab Schritt 1 im Abschnitt „Erstgebrauch – Espresso richtig einstellen“ auf Seite 4 befolgen.



07

ERSTGEBRAUCH: ALTERNATIVE BRÜHMETHODEN RICHTIG EINSTELLEN :

Die Mignon Specialità Smart ist ab Werk auf den Mahlgradpunkt 30 ±1 voreingestellt, der im espressobereich liegt. Wird eine andere Brühmethode verwendet (z. B. French Press, Pour-over, Mokka usw.), sind die folgenden Schritte zur Mahlgradeinstellung zu befolgen:

1. Den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen, während die Lasche geschlossen ist.
2. Die Mahlgradeinstellung durch Drehen des Einstellrads gemäß den „Allgemeinen Anweisungen“  anpassen. Die empfohlenen Bereiche für die gewünschte Brühmethode können im Abschnitt „Allgemeine Regeln - Nützliche Tipps“ (Seite 2) eingesehen werden.
3. Sobald die gewünschte Mahlgradeinstellung erreicht ist:
 - Die Lasche öffnen.
 - Mit dem Mahlen beginnen und die Dosis abwägen, um zu überprüfen, ob das Zielgewicht erreicht wurde.
 - Ist die Dosis zu gering oder zu hoch, die Mahlzeit entsprechend anpassen.
4. Den Kaffee mit der bevorzugten alternativen Brühmethode zubereiten.
5. Falls erforderlich, die Mahlgradeinstellung durch Drehen des Einstellrads feinjustieren (siehe Allgemeine Anweisungen ).
6. Das Rezept speichern.



- Die Smart Technology **NICHT** beim Mahlen außerhalb des espressobereichs verwenden.
- Seite 2 des Rezeptbildschirms **NICHT** verwenden, da sie sich auf espressospezifische Parameter bezieht.

08

ESPRESSO WIEDER EINSTELLEN NACH ALTERNATIVEN BRÜHMETHODEN

(Empfohlener Mahlgrad für Espresso: 7 bis 80 Punkte)


Beim Wechsel zurück zum Espresso nach der Verwendung einer anderen Brühmethode die folgenden Schritte befolgen:

1. Die Lasche des Bohnenbehälters schließen.
2. Die Mahlkammer vollständig entleeren

Es gibt zwei Möglichkeiten, in den Esspressobereich zurückzukehren:

Option A - Verwendung eines gespeicherten Rezepts

Ein gespeichertes Espressozept auswählen.

- Die Mühle zeigt den Rezeptnamen auf dem Hauptbildschirm an.
- Sie zeigt außerdem die grün markierte empfohlene Mahlgradeinstellung an.
- Das Einstellrad gemäß den *Allgemeinen Regeln*  anpassen..

Option B - Manuelle Einstellung:

- Den Motor starten und den Mahlgrad gemäß den *Allgemeinen Regeln*  zurück in den Esspressobereich (7 bis 80) einstellen.

! Ich habe festgestellt, dass beim Mahlen sofort nach dem Verkleinern des Mahlgrades (z. B. von 65 auf 57 auf dem Display) die angezeigte Zahl der Mahlscheibenposition automatisch wieder reduziert wird. Ist das normal? Ja! Dies liegt daran, dass

sich Kaffeepulver zwischen den beiden Mahlscheiben befindet. Beim Mahlen nach einer Verringerung des Mahlgrades wird dieses Pulver herausgedrückt und so ändert sich der tatsächliche Abstand der Mahlscheiben. Dies passiert bei jeder Mühle, aber dank des integrierten Sensors der Mignon Specialità Smart ist es auf dem Display in Echtzeit sichtbar. Andere Mühlen verhalten sich also genauso, nur ist es dort einfach nicht sichtbar. Tipp: Wenn dies passiert, den Abstand der Mahlscheiben um dieselbe Anzahl reduzierter Punkte erhöhen.

09

KOMPLETT BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte die komplette Bedienungsanleitung der Maschine für erweiterte Funktionen und vollständige Anweisungen lesen.



FÜR WEITERE ÜNTERSTÜTZUNG...

Bitte schreiben Sie an marketing@eureka.co.it mit dem Betreff „SMART TECHNOLOGY – BEDIENUNGSANLEITUNG“. Wir bearbeiten Ihre Anfrage gerne!

Mit besten Grüßen,

Eureka Team

DAMIT KEINE UPDATES VERPASST WERDEN...

Uns auf Social Media folgen!



@eureka__grinders



Eureka Grinders - Conti valerio Srl



Eureka Mignon Friends



Eureka - Conti Valerio Srl



Eureka Grinders



**YOUR COFFEE
EXPERIENCE**



**YOUR COFFEE
EXPERIENCE**

Conti Valerio S.r.l.
Via Luigi Longo 39/41
50019, Sesto Fiorentino (FI) -
ITALY
Tel. +39 055 4200011
Fax +39 055 4200010