MIGNON SPECIALITÀ UP



IT	Libretto istruzioni Istruzioni originali
EN	User handbook Translation of the Original Instructions
FR	Manuel d'instructions Traduction des Instructions Originales
DE	Gebrauchanweisungen Übersetzung der Originalanleitungen
ES	Instrucciones de manejo Traducción de las Instrucciones Originales

FR
ELEMENTS D'EMBALLAGE + NOTICE
BAC DE TRI

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent
À DÉPOSER EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IT Istruzioni originali 4
EN Translation of the original instructions 38
FR Traduction des instructions originales 72
DE Übersetzung der Originalanleitung 106
ES Traducción de las instrucciones originales 140

Indice

1. Introduzione 6

1.1 Scopo e importanza del manuale 6
1.2 Conservazione del manuale 6
1.3 Come leggere il manuale 7

2. Sicurezza 8

2.1 Trasporto, rimozione dell'imballaggio e installazione della macchina 9
2.2 Uso della macchina 10
2.3 Pulizia della macchina 11
2.4 In caso di prolungata inattività 11
2.5 In caso di guasto della macchina 11
2.6 Uso improprio della macchina 12

3. Targhetta di identificazione 13

4. Dichiarazione CE di conformità 14

5. Descrizione della macchina 15

5.1 Parti della macchina 15
5.2 Display 16

6. Dati tecnici 17

7. Regolazioni e uso della macchina 19

7.1 Operazioni preliminari 19
7.2 Regolazione della macinatura 20
7.3 Accensione della macchina 21
7.4 Funzionamento della macchina 21

7.4.1 Funzione Start and Stop 22

Indice

8. Programmazione macchina 22

8.1 Schermata principale 22
8.2 Variazioni tempo dose 23
8.3 Selezione dose 23
8.4 Manuale 23
8.5 Menu principale 23

8.5.1 Contatori parziali 24
8.5.2 Extra shot 24
8.5.3 Password 25
8.5.4 Versione 27

8.6 Menu tecnico 27

8.6.1 Contatori totali 28
8.6.2 Luminosità display 28
8.6.3 Modalità seleziona la dose ogni volta 29
8.6.4 Modalità funzione terza dose 30
8.6.5 Modalità attivazione 31
8.6.6 Manutenzione macine 31
8.6.7 Lingua 33
8.6.8 Stand by 33
8.6.9 Reset fabbrica 34

9. Pulizia e manutenzione 34

9.1 Rimozione e pulizia del contenitore del caffè in grani (solo per MANUTENTORE) 35
9.2 Pulizia del sistema di macinatura 35
9.3 Manutenzione 36

10. Ricerca guasti 36

11. Smaltimento della macchina 36

1. Introduzione

1.1 Scopo e importanza del manuale

La macchina oggetto del presente manuale di uso e manutenzione è il macinacaffè:

MIGNON SPECIALITÀ UP

Il Fabbricante di questa macchina è:

CONTI VALERIO
Via Luigi Longo, 39/41
50019 – Sesto Fiorentino (FI)
ITALY

Il manuale è destinato all'utente della macchina ed è considerato parte integrante della stessa. Il presente manuale ha la funzione di fornire informazioni per uso corretto della macchina e un'appropriata manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'utente.

Il manuale rispecchia lo stato della macchina al momento dell'immissione sul mercato ed è conforme a tutte le leggi, direttive e norme vigenti in quel momento. Il Fabbricante si riserva inoltre il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.

Un uso improprio della macchina o difforme da quanto descritto nel presente manuale preclude ogni condizione di garanzia o responsabilità del Fabbricante; l'utilizzo deve essere effettuato da parte di una persona adulta e responsabile.

1.2 Conservazione del manuale

Il presente manuale deve essere sempre a disposizione dell'utente, il quale deve essere informato sull'uso corretto della macchina e su eventuali rischi residui. Questo manuale deve essere conservato in luogo asciutto, pulito e protetto dal calore e deve essere utilizzato in modo tale da non danneggiarne tutto o in parte il contenuto.

Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale. In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il Fabbricante oppure il servizio di assistenza.

È necessario conservare con cura il presente manuale, poiché il Fabbricante non risponde di danni arrecati a persone o cose, o nel caso in cui non vengano rispettate le prescrizioni di utilizzo, manutenzione e sicurezza della macchina.

Il manuale, inoltre, deve essere conservato per tutto il ciclo di vita della macchina e deve essere passato a qualsiasi altro utente o successivo proprietario.

1.3 Come leggere il manuale

Il manuale è diviso in capitoli e paragrafi. Ogni paragrafo è un sottolivello del capitolo di pertinenza. I riferimenti a titoli o paragrafi sono segnalati con l'abbreviazione cap. o par. seguita dal numero relativo. Esempio: "cap. 2" o "par. 2.1".

Le figure in questo manuale sono numerate in maniera progressiva in base al capitolo di pertinenza, ad esempio la figura 1.3 è la terza figura del primo capitolo. I riferimenti alle figure sono segnalati con l'abbreviazione Fig. seguita dal numero relativo. Esempio: "Fig. 1.3". I componenti indicati nelle figure sono contrassegnati con lettere o numeri, a seconda del caso. Un riferimento al componente C nella figura 2 del capitolo 3 è indicato con la dicitura: "vedere C - Fig. 3.2" oppure "(C - Fig. 3.2)".



ATTENZIONE

Le figure presenti all'interno di questo manuale sono rappresentative. I componenti possono variare rispetto a quelli raffigurati.

In caso di dubbio, contattare il servizio di assistenza.

Oltre alle istruzioni per l'uso e la manutenzione, questo manuale contiene alcune informazioni legate alla sicurezza che richiedono un'attenzione particolare. Queste informazioni sono evidenziate dalla simbologia descritta di seguito.



PERICOLO

Istruzione che si riferisce a una situazione di rischio imminente che, se non evitata, causa la morte istantanea o danno grave o permanente alla salute.



AVVERTENZA

Istruzione che si riferisce a una situazione di rischio potenziale che, se non evitata, può causare la morte istantanea o danno grave o permanente alla salute.



ATTENZIONE

Istruzione che si riferisce a una situazione di rischio potenziale che, se non evitata, potrebbe causare danni di minore entità relativi alla sicurezza di una macchina.

NOTA

Informazione aggiuntiva alle istruzioni dei messaggi di sicurezza precedenti.

2. Sicurezza

Leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale prima dell'utilizzo della macchina, in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza e il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della stessa.

Rendere disponibile il presente manuale a tutto il personale autorizzato all'utilizzo della macchina.

NOTA

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose legati alla non osservanza delle norme di sicurezza.

AVVERTENZE FONDAMENTALI

Il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni di installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili o non prevedibili; per cui è necessario valutare sempre eventuali rischi residui e tenere in considerazione i seguenti suggerimenti:

a.) Leggere tutte le istruzioni.
b.) Per evitare il rischio di scariche elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o liquidi di alcun genere.
c.) Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza adeguata conoscenza o esperienza se supervisionate e avendo avuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio. La pulizia non può essere effettuata da bambini senza supervisione.
d.) Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina. Per scollegare, afferrare la spina e tirare dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento quando non in uso o prima di mettere e togliere parti per la pulizia.
e.) Evitare il contatto con parti mobili o in movimento.
f.) Non utilizzare l'apparecchio con cavo danneggiato o dopo una caduta. Se l'apparecchio non funziona correttamente contattare il produttore il numero del servizio clienti per informazioni, riparazioni o regolazioni.
g.) L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
h.) Non utilizzare all'aperto.
i.) Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del bancone o del tavolo.
j.) Non lasciare che il cavo di alimentazione entri a contatto con superfici calde, incluso fornelli.

k.) Destinato al solo contatto con caffè in polvere e in grani con temperatura massima di esercizio T=60 °C.

l.) Non utilizzare con liquidi caldi, frizzanti o con gas; non utilizzare con spezie, non utilizzare a contatto di alimenti ad alto contenuto alcolico.



ATTENZIONE

CONSERVARE QUESTO MANUALE

2.1 Trasporto, rimozione dell'imballaggio e installazione della macchina

- Le operazioni di trasporto e installazione devono essere eseguite unicamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.
- Al ricevimento della macchina, controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto.
- Controllare che il rivestimento esterno della confezione non sia danneggiato.
- Dopo la rimozione dell'imballaggio, verificare che la macchina non presenti segni di danneggiamento.
- Verificare l'integrità dei componenti e, in caso di difetti o danni alla macchina, contattare il servizio di assistenza.
- Non lasciare incustoditi gli elementi dell'imballaggio (cartone, cellophane, punti metallici, polistirolo), in quanto possono diventare pericolosi, soprattutto per bambini, se non maneggiati con cura o usati impropriamente.
- Installare la macchina in un ambiente interno, asciutto e ben aerato, lontano da fonti di calore, vibrazioni e umidità.
- Installare la macchina in un luogo dove possa essere usata solo da personale formato e informato sui rischi d'uso della stessa.
- Non installare la macchina in un locale dove sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua (per esempio: cucina professionale).
- Non installare la macchina in un ambiente potenzialmente esplosivo o dove siano presenti sostanze infiammabili.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione, o di smaltimento calore.
- Non installare la macchina in un ambiente che possa raggiungere una temperatura inferiore a 5 °C e superiore a 30 °C.
- Appoggiare la macchina su una superficie piana e stabile, a una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio.
- Prima di collegare la macchina, verificare che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'installazione deve attenersi alle norme di sicurezza e ai regolamenti vigenti nel Paese d'installazione.
- È obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la rispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel Paese di installazione.

- È controindicato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato.
- Il Fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla non conformità degli impianti di alimentazione della macchina.
- È responsabilità del proprietario predisporre un sito di installazione che abbia le caratteristiche compatibili con i limiti tecnici della macchina

2.2 Uso della macchina

- La macchina è destinata alla sola macinazione del caffè in grani tostato; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- La macchina è destinata all'uso professionale.
- La macchina è destinata all'uso per applicazioni commerciali (per esempio, imprese commerciali), ma non per produzione in serie continua di alimenti.
- Non utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare la macchina in caso di danneggiamenti al cavo di alimentazione.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile ed in grado di sopportare il peso della macchina.
- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da personale adeguatamente formato sugli aspetti di sicurezza e igiene inerenti il corretto impiego della stessa.
- Questa macchina può essere utilizzata da persone (esclusi i bambini fino a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza adeguata conoscenza o esperienza solo se supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza e avendo avuto istruzioni sull'uso della macchina.
- Durante l'utilizzo della macchina da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, supervisionare le operazioni per evitare uso improprio o pericoloso della macchina stessa.
- I bambini non devono giocare con la macchina.
- L'uso della macchina da parte di minori, con o senza supervisione di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali riguardanti i rapporti di lavoro.
- Non immergere la macchina, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi, né far entrare a contatto le parti interne della macchina con liquidi.
- Non tirare il cavo di alimentazione o la macchina per staccare la spina dalla rete di alimentazione.
- Non utilizzare la macchina con mani bagnate o umide.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non estrarre la spina tirandola per il cavo e non toccarla con le mani bagnate.
- Disinserire la spina dalla rete di alimentazione quando la macchina non è utilizzata.
- Prima di disinserire la spina, accertarsi che la macchina sia spenta.
- Non ostruire le aperture di ventilazione o di smaltimento calore, né introdurvi acqua o liquidi di alcun genere.
- Non coprire la macchina con elementi coprenti, per esempio un canovaccio.
- Utilizzare la macchina esclusivamente in luoghi chiusi e protetti da agenti atmosferici esterni. Non utilizzare all'esterno.

- Mentre la macchina è in funzione, non introdurre nel beccuccio o nel contenitore del caffè in grani cucchiai, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
- Non rimuovere il portafiltro della macchina durante l'erogazione di caffè.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spengere sempre prima la macchina.
- Se un corpo estraneo blocca il motore, spengere immediatamente la macchina e contattare il servizio di assistenza.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, gelo).
- Non utilizzare accessori non raccomandati dal Fabbricante in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione da tavoli o baconi, in quanto i bambini potrebbero tirarlo o inciampare inavvertitamente.
- Non posizionare il cavo di alimentazione in zone pericolose.
- In caso s'incendio, utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

2.3 Pulizia della macchina

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, staccare la spina della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare la macchina prima di effettuare la pulizia delle sue parti esterne.
- Per la pulizia della macchina, non utilizzare getti d'acqua, detergenti non adatti o pulitori a vapore.
- Per la pulizia della macchina, utilizzare esclusivamente prodotti in grado di garantire l'idoneità dei materiali al contatto con gli alimenti.
- Pulire la carrozzeria con un panno umido e successivamente asciugare con un panno asciutto non abrasivo.
- Per ulteriori informazioni sulla pulizia della macchina, consultare il cap. 9.

2.4 In caso di prolungata inattività

In caso di prolungata inattività della macchina, occorre:

- Effettuare le operazioni di pulizia che richiedono l'alimentazione della macchina (cap. 9);
- Spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale e staccare la spina dalla presa di corrente;
- Svuotare il contenitore per caffè in grani.

2.5 In caso di guasto della macchina

- In caso di malfunzionamento, spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale e contattare il servizio di assistenza.
- In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere la macchina e contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi al servizio di assistenza e richiedere ricambi originali.

2.6 Uso improprio della macchina

- Ogni utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il Fabbricante non può essere ritenuto responsabile per danni derivanti da usi erronei.



ATTENZIONE

La mancata osservanza di quanto riportato nel presente manuale può compromettere l'integrità della macchina e far perdere il diritto alla garanzia.

3. Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione (vedere Fig. 3.1) è applicata direttamente sulla macchina.

Sulla targhetta di identificazione sono riportati i seguenti dati.

1. Dati identificativi del Fabbricante
2. Modello della macchina
3. Codice macchina
4. Numero di matricola
5. Codice prodotto
6. Peso
7. Potenza
8. Voltaggio
9. Frequenza
10. T on / T off
11. Loghi certificativi

ATTENZIONE

Non rimuovere la targhetta di identificazione. In caso di targhetta deteriorata e/o non più leggibile, contattare il servizio di assistenza.

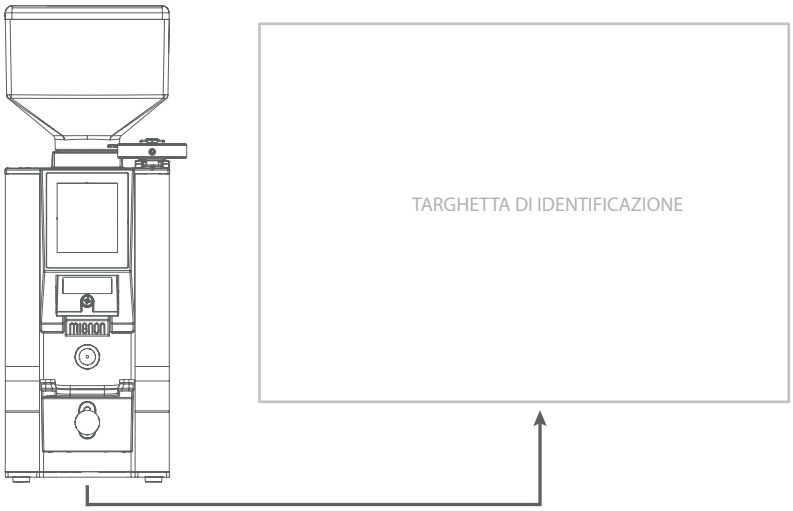


Fig. 3.1 - Targhetta d'identificazione

4. Dichiarazione CE di conformità

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE

CONTI VALERIO S.r.l.
Via Luigi Longo, 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità, che il prodotto
Declare under our responsibility, that the product:

MACINACAFFE' MODELLO:
COFFEE GRINDER MODEL:
MEx; MPy; MLz; SD
MEx: where x can be: B, E, A, M or U
MPy: where y can be: B, E, T, A or M
MLz: where z can be: A or B

VERSIONE */VERSION* **: 220-240V/50-60Hz; 220V/60Hz**
EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO
MATRICOLA DAL */ SERIAL Nr. FROM* **: XX XXX 24 09 XXXX**

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:
To which this declaration relates, following the provisions of the directives:
Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU - EMC Directive 2014/30/EU
RoHS Directive 2011/65/EU - WEEE
Directive 2012/19/EU – Directive 2009/125/CE – Directive EC/1275/2008 – Directive 2015/863/EU

Ed è conforme alle normative:
following the provisions of the regulation:

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 used in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 62233:2008
IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
IEC 60335-2-14:2016, IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019

CISPR 14-1:2020,CISPR 14-2:2020, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-2:2018/AMD1:2020, IEC 61000-3-3:2013, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017, IEC 61000-3-3:2013/AMD2:2021

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:
we authorize the following person to compile the technical file:
Sig. Filippo Conti – Via Luigi Longo, 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

Sesto Fiorentino, 16 October 2024

CONTI VALERIO SRL
Via Luigi Longo, 39/41
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
P. IVA e Cod. Fisc. 03018960481

Fig. 4.1 - Fac-simile Dichiarazione CE di conformità

5. Descrizione della macchina

5.1 Parti della macchina

Per le parti della macchina, vedere Fig. 5.1.

1. Coperchio contenitore
2. Contenitore per caffè in grani versione standard: 300 g
3. Linguetta apertura/chiusura contenitore caffè in grani
4. Pomello regolazione macinatura
5. Display touch screen
6. Bocchetta di erogazione
7. Pulsante di accensione (I=ON,O=OFF)
8. Forcella portafiltro
9. Pulsante attivazione macinatura

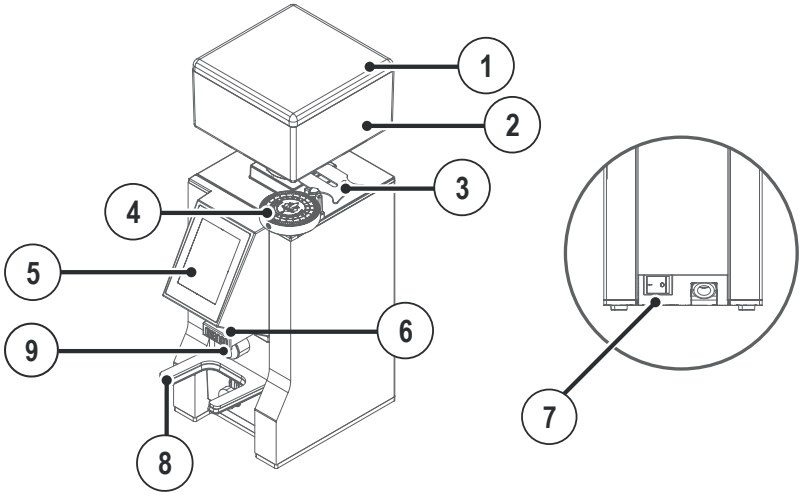


Fig. 5.1 - Descrizione della macchina

5.2 Display

Per la descrizione del display, vedere Fig. 5.2.

1. Tasto + tempo dose
2. Tasto - tempo dose
3. Tempo dose
4. Alert manutenzione macine
5. Simbolo blocco tempo attivo
6. Tasto dose 1
7. Tasto dose 2
8. Tasto extra shot/dose 3
9. Tasto dose manuale
10. Tasto Menu principale

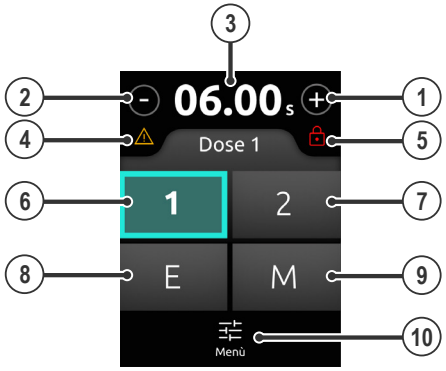


Fig. 5.2 - Schermata principale

6. Dati tecnici

NOTA

Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso.

	Modello		
	SPECIALITÀ UP		
Modello certificativo	MEU		
Voltaggio (V)	220-240		110-120
Frequenza (Hz)	50-60		
Corrente (A)	3.1		2
Assorbimento (W)	310		
Giri al minuto (rpm)*	1350(50Hz)	1630(60Hz)	1630(60Hz)
Produttività (g/s)	1,8-2,5 (espresso) 2,3-3,2 (brew)		
Peso a vuoto (kg)	6,5		
Capacità contenitore per caffè in grani - Vers. STANDARD (g)	300		
Altezza (mm)	348		
Larghezza (mm)	133		
Profondità (mm)	185		
Diametro macine (mm)	55		

Ton: 60s

Toff: 120s

NOTA

* I valori indicati si riferiscono agli effettivi giri delle macine.

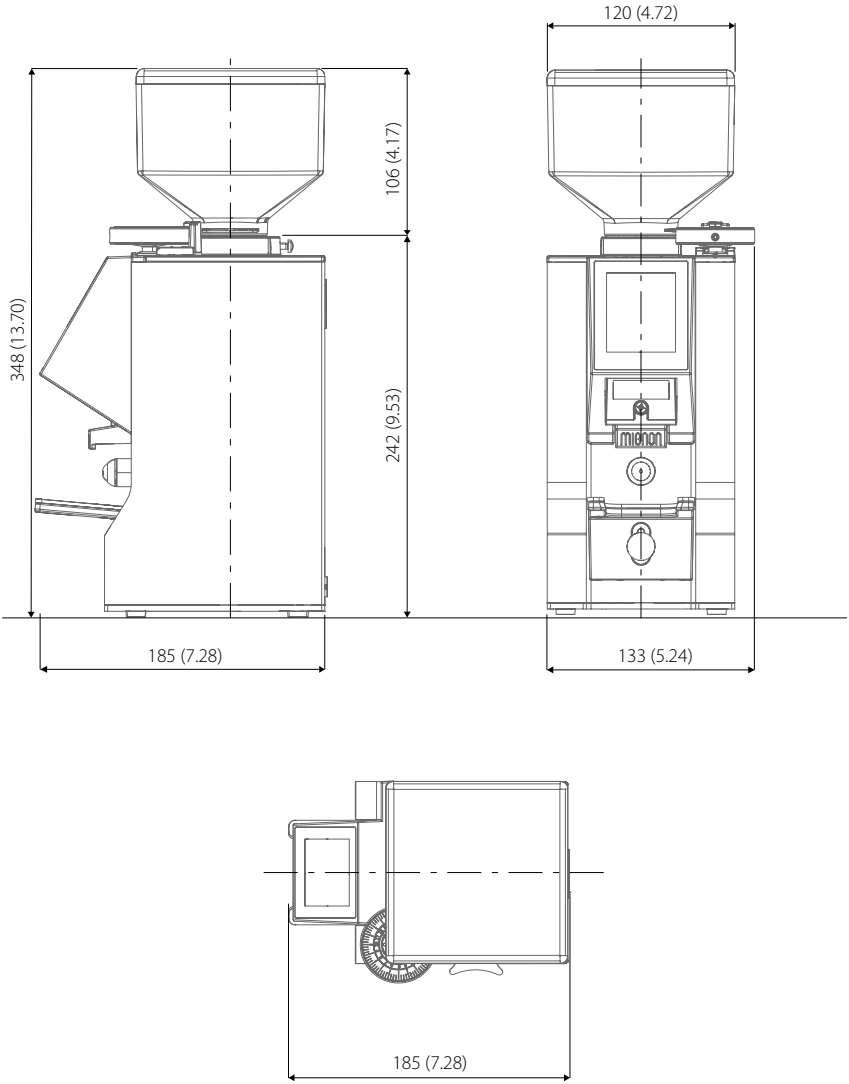


Fig. 6.1 - Dati tecnici

7. Regolazioni e uso della macchina

7.1 Operazioni preliminari

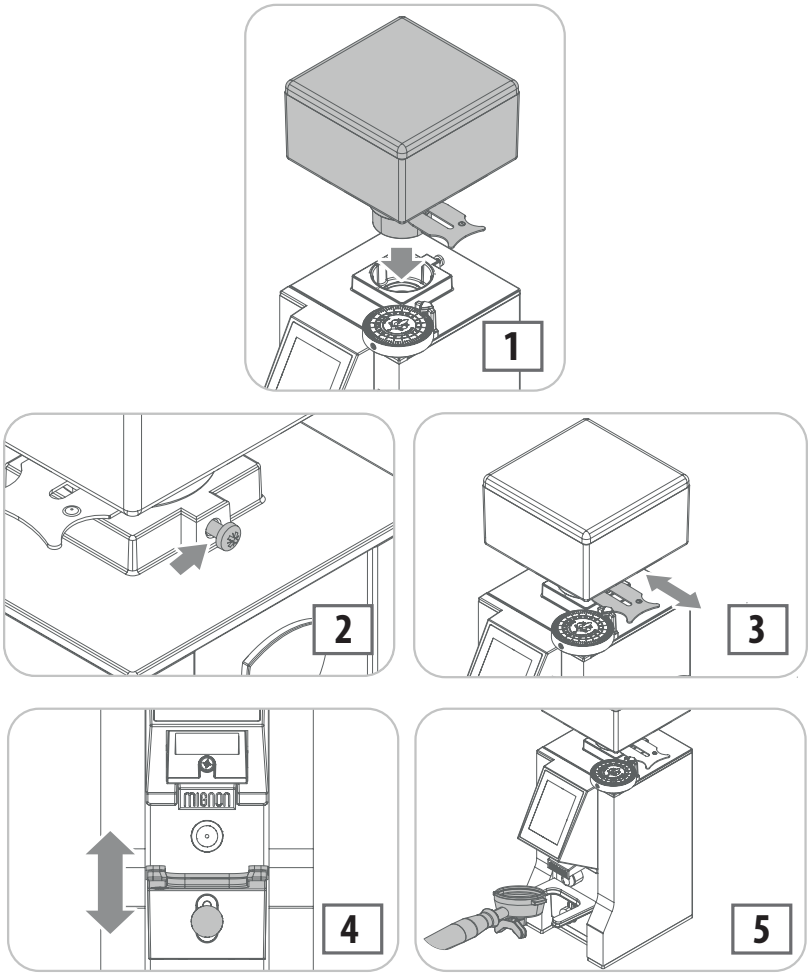


Fig. 7.1 - Operazioni preliminari

- Inserire il contenitore per caffè in grani nell'apposita sede (1 – Fig. 7.1), posizionandolo con il foro allineato alla vite posta dietro (2 - Fig. 7.1).
- Spingere la linguetta per impedire il passaggio dei grani di caffè (3 – Fig. 7.1).
- Rimuovere il coperchio dal contenitore e riempirlo di caffè in grani.
- Inserire nuovamente il coperchio e tirare la linguetta per permettere il passaggio dei grani.
- Svitare il pomello (4 - Fig. 7.1) per regolare l'altezza della forcella portafiltro. Avvitare il pomello una volta individuata l'altezza della forcella portafiltro desiderata.
- Al primo utilizzo della macchina è necessario macinare e poi eliminare una quantità iniziale di prodotto macinato; circa 120 grammi.

7.2 Regolazione della macinatura

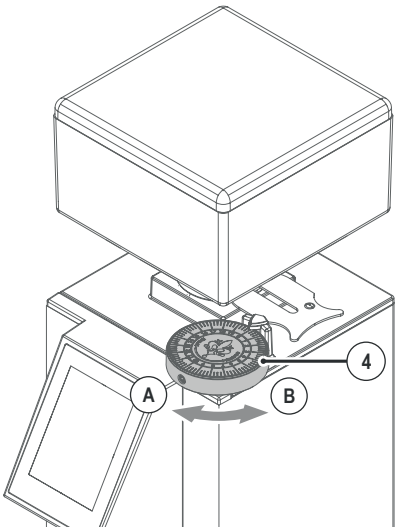


Fig. 7.2 - Regolazione macine

Per regolare la macinatura, ruotare l'apposito pomello (4 – Fig. 7.2).

- A. Macinatura più fine.
- B. Macinatura più grossa.

NOTA

La regolazione della macinatura è stepless, pertanto effettuare quest'ultima gradualmente e attivando la macinatura quando la regolazione è verso una granulometria più fine.



ATTENZIONE

Se il pomello viene ruotato a motore fermo, la macchina può bloccarsi.

7.3 Accensione della macchina

- Portare l'interruttore in posizione di accensione (7 – Fig. 5.1).
- All'accensione, il display visualizza il logo e poi la schermata operativa.

NOTA

Alla prima accensione, la macchina risulta impostata con i dati di fabbrica. Nelle accensioni successive, quest'ultima si predispone come nell'ultima modalità precedente lo spegnimento.

7.4 Funzionamento della macchina

- Selezionare la dose da erogare tramite gli appositi pulsanti (6, 7, 8, 9 – Fig. 5.2).
- Appoggiare la coppa del portafiltro sulla forcella (8 – Fig. 5.1), prestando attenzione che quest'ultimo sia precisamente sotto la bocchetta di erogazione (6 – Fig. 5.1).
- Premere nuovamente il tasto dose selezionato (6, 7, 8, 9– Fig. 5.2), oppure il pulsante frontale (9 – Fig. 5.1).
- Terminata l'erogazione, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato e la macchina è pronta per una nuova macinatura.

NOTA

L'erogazione termina una volta trascorso il tempo impostato nella programmazione. Se selezionata la dose manuale, l'erogazione termina premendo il tasto M (9 – Fig. 5.2).



ATTENZIONE

È possibile interrompere l'erogazione automatica prima che sia finito il tempo di macinatura.

Per interrompere o riavviare l'erogazione prima che sia finito il tempo di macinatura, effettuare le seguenti operazioni.

- Premere il pulsante della dose selezionata, oppure il pulsante di attivazione frontale, per interrompere l'erogazione.
- Premere nuovamente il pulsante della dose selezionata oppure il pulsante di attivazione frontale per riprendere l'erogazione.
- Tenere premuto per alcuni istanti il tempo dose (3 – Fig. 5.2) per terminare l'erogazione.
- Terminata l'erogazione, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato e la macchina è pronta per una nuova macinatura.

7.4.1 Funzione Start and Stop

La funzione start and stop permette di interrompere o riavviare la macinatura premendo sul pulsante dose o sul pulsante attivazione macinatura.

In condizione di stop, il tempo di macinatura sul display (3 – Fig. 5.2) risulta lampeggiante.

Per riportare il tempo della dose al suo valore iniziale, premere sul tempo di macinatura lampeggiante (3 – Fig. 5.2) per 2 secondi.

NOTA

Quando il tempo dose lampeggia, tutti i pulsanti della macchina risultano inattivi eccetto il pulsante dose.

Per riavviare la macinatura, premere nuovamente sul pulsante dose o sul pulsante attivazione macinatura.

NOTA

La dose si resetta automaticamente dopo 30 secondi.

8. Programmazione macchina

8.1 Schermata principale

Attraverso la schermata principale (Fig. 5.2), è possibile accedere alle seguenti funzioni.

- Variazione tempo dose
- Selezione dose
- Manuale
- Menu Principale
- Menu Tecnico

8.2 Variazioni tempo dose

Per diminuire o incrementare la dose selezionata, premere i tasti + e – della schermata principale (1, 2 – Fig. 5.2). La variazione per singola dose è di 0,1 secondi.

Per effettuare una variazione continua del tempo dose con andamento crescente, premere e tenere premuto uno dei due pulsanti + o – (1, 2 – Fig. 5.2).

Per bloccare la regolazione del tempo di erogazione delle dosi, premere contemporaneamente + e - (1, 2 – Fig. 5.2) per 2 secondi. Se la regolazione del tempo di erogazione dosi risulta bloccata, sul display compare l'icona (5 – Fig. 5.2) e i pulsanti + e – (1, 2 – Fig. 5.2) divengono inattivi.

Per sbloccare la regolazione del tempo di erogazione delle dosi, premere e tenere premuto contemporaneamente + e - (1, 2 – Fig. 5.2) per 2 secondi.

8.3 Selezione dose

Per selezionare la dose da impostare, premere i pulsanti 1, 2, E e M (6, 7, 8, 9 – Fig. 5.2).

Una volta selezionata la dose, è possibile attivare la macinatura da microswitch e/o display.

8.4 Manuale

Per accedere alla modalità Manuale, premere il pulsante 9 della schermata principale (Fig. 5.2 – Schermata principale).

NOTA

Il pulsante M (9 – Fig. 5.2), se di colore blu, indica che la modalità Manuale risulta attiva.

8.5 Menu principale

Per accedere al menu principale, premere il pulsante 10 della schermata principale (Fig. 5.2 – Schermata principale).

NOTA

Per accedere al menu utente, non è necessaria alcuna password.

Il menu principale è composto dai seguenti sottomenu.

- Contatori parziali
- Extra shot
- Password
- Versione

8.5.1 Contatori parziali

Il sottomenu Contatori parziali permette di visualizzare e azzerare le dosi parziali erogate.

Per resettare i contatori parziali, premere il pulsante reset (Fig. 8.1 – Contatori parziali).

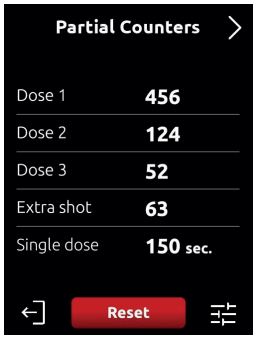


Fig. 8.1 - Contatori parziali

8.5.2 Extra shot

Per accedere a Extra shot, premere il pulsante E (8 – Fig. 5.2).



Fig. 8.2 - Extra shot

Extra shot permette di impostare il tempo della dose extra da un minimo di 0,2 secondi a un massimo di 1 secondo.

Premere i pulsanti + e – per aumentare o diminuire il tempo della dose extra.

8.5.3 Password

Il sottomenu Password permette di attivare o disattivare la password della macchina.

Quando abilitata, la password è necessaria per accedere al menu tecnico e quindi per bloccare o sbloccare la regolazione dosi, nonché per disabilitare la password stessa.

Per impostare la password, occorre:

- Premere su **ON**;
- Inserire un codice di 4 cifre;
- Premere **SALVA**;
- Digitare nuovamente il codice di 4 cifre inserito;
- Premere **CONFERMA**.

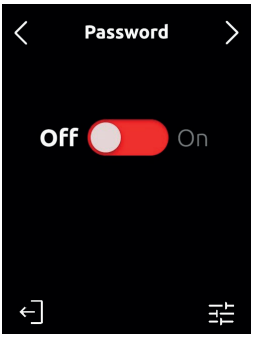


Fig. 8.3 - Password

Per modificare la password, occorre:

- Premere il pulsante **IMPOSTA**;
- Digitare la password impostata in precedenza;
- Premere il pulsante **SALVA**;
- Inserire la nuova password;
- Confermare la nuova password.

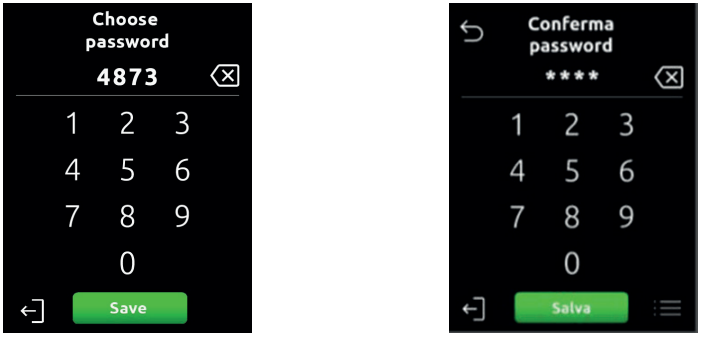


Fig. 8.4 - Password 1 e 2

8.5.4 Versione

Il sottomenu Versione permette di visualizzare le informazioni della macchina, quali:

- Modello;
- Versione del firmware.

Queste informazioni sono necessarie per ogni tipo di richiesta di intervento tecnico.

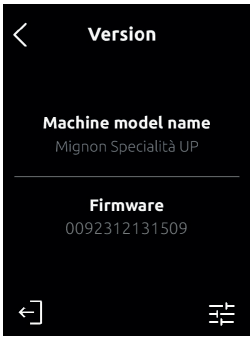


Fig. 8.5 - Versione

8.6 Menu tecnico

Per accedere al menu tecnico, occorre:

- Premere il pulsante in basso a destra nelle schermate del menu principale;
- Inserire la password (quando richiesta).

NOTA

Di default, la password per accedere al menu tecnico risulta disattivata.

Il menu tecnico è composto dai seguenti sottomenu:

- Contatori totali
- Luminosità display
- Modalità seleziona la dose ogni volta
- Modalità funzione terza dose
- Modalità attivazione
- Manutenzione macine
- Lingua
- Stand by
- Reset fabbrica

8.6.1 Contatori totali

Il sottomenu Contatori totali permette di visualizzare i contatori totali per ogni dose erogata.

NOTA

I contatori totali non sono azzerabili nemmeno con il reset di fabbrica.

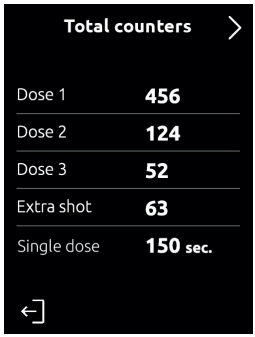


Fig. 8.6 - Contatori totali

8.6.2 Luminosità display

Il sottomenu Luminosità display permette di impostare la luminosità del display da 1 a 6.

Per aumentare o diminuire la luminosità del display, premere una delle 6 icone sferiche (Fig. 8.7 – Luminosità display), ciascuna delle quali corrisponde a un diverso grado di luminosità.



Fig. 8.7 - Luminosità display

NOTA

Di default, la luminosità display è impostata sul valore massimo.

8.6.3 Modalità seleziona la dose ogni volta

In Modalità seleziona la dose ogni volta attiva, all'interno della schermata principale non risulta selezionata alcuna dose. Pertanto, sempre all'interno della schermata principale, selezionare la dose da erogare.

Una volta terminata l'erogazione della dose selezionata, selezionare nuovamente la dose da erogare.

In Modalità seleziona la dose ogni volta, la pressione del microswitch non attiva la macinatura.

NOTA

Di default, la Modalità seleziona la dose ogni volta risulta disattivata.

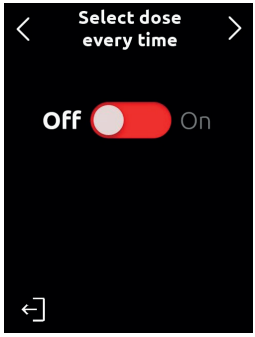


Fig. 8.8 - Modalità selezione dose manuale

8.6.4 Modalità funzione terza dose

Il sottomenu Modalità funzione terza dose permette di impostare terza dose o Extra shot a display:

- se **OFF**: imposta modalità Extra shot
- se **ON**: imposta selezione terza dose

NOTA

Di default, la Modalità di selezione terza dose risulta disattivata.

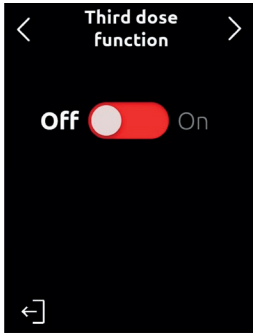


Fig. 8.9 - Modalità selezione terza dose

8.6.5 Modalità attivazione

Il sottomenu Modalità attivazione permette di attivare o disattivare la macinatura premendo:

- Il pulsante dose sul display;
- Il pulsante di attivazione della macinatura (9 – Fig. 5.1);
- Sia il pulsante dose sul display, sia il pulsante di attivazione della macinatura.

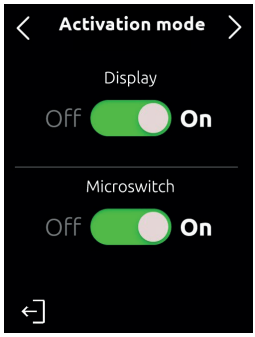


Fig. 8.10 - Modalità attivazione

8.6.6 Manutenzione macine

Il sottomenu Manutenzione macine permette di impostare e resettare il contatore di cambio macine, oltre che abilitare o disabilitare l'allarme di cambio macine.

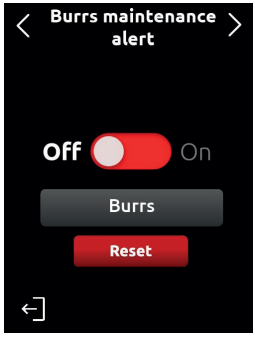


Fig. 8.11 - Alert manutenzione macine

Per attivare o disattivare l'allarme di cambio macine, premere ON/OFF nell'apposita schermata alert cambio macine (Fig. 8.11 – Alert manutenzione macine).

Quando l'alert manutenzione macine risulta attivo e occorre provvedere al cambio delle macine, nella

schermata principale è presente l'icona 4 (Fig. 5.2 – Schermata Principale).

Per azzerare il contatore di cambio macine, premere il pulsante **RESET** (Fig. 8.11 – Alert manutenzione macine).

Una volta azzerato il contatore di cambio macine, l'icona 4 (Fig. 5.2 – Schermata Principale) della schermata principale risulta spenta.

All'interno del sottomenu Manutenzione macine, è possibile impostare il tipo di macine. Una volta attivato l'alert manutenzione macine, infatti, è possibile effettuare la selezione del tipo macine.

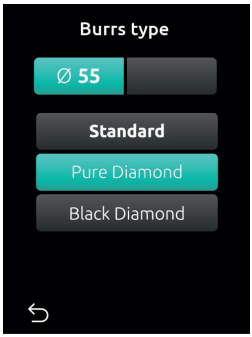


Fig. 8.12 - Tipo di macine

Per selezionare il tipo macine, effettuare le seguenti operazioni.

- Selezionare il tipo di macina (Standard, Pure Diamond, Black Diamond).
- Premere il pulsante **SALVA** per confermare.

8.6.7 Lingua

Il sottomenu Lingua permette di selezionare la lingua.

La lingua in uso viene mostrata in anteprima sul display.

Per modificare la lingua, premere sul pulsante apposito (vedere Fig. 8.13 – Lingua).

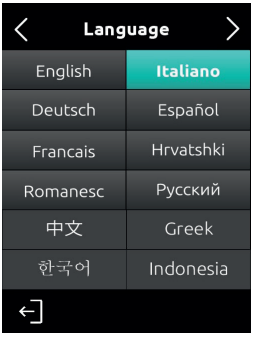


Fig. 8.13 - Lingua

8.6.8 Stand by

Il sottomenu Stand by permette di attivare (**ON**), disattivare (**OFF**) e impostare i minuti di attesa della modalità stand by (Fig. 8.14 – Stand by).

Quando la modalità stand by risulta attiva, la schermata principale del display viene sostituita dal logo del brand. Pertanto, per riattivare la schermata principale, premere un qualsiasi punto sul display.

Per aumentare o diminuire i minuti di inutilizzo prima che si attivi la modalità stand by, premere i pulsanti + e -.

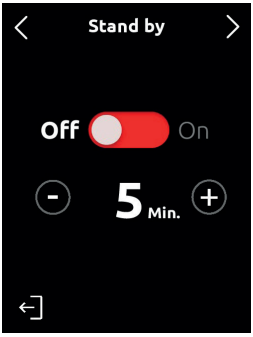


Fig. 8.14 - Stand by

8.6.9 Reset fabbrica

Il sottomenu Reset fabbrica permette di riportare le impostazioni della macchina a quelle impostate dal Fabbricante.

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica, premere il pulsante Reset (Fig. 8.15 – Reset fabbrica).

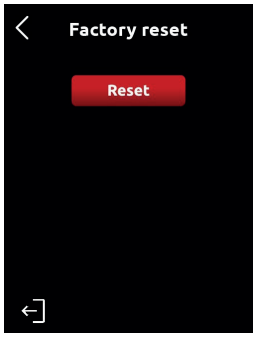


Fig. 8.15 - Reset fabbrica

9. Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA

Disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, che devono essere effettuate solo da tecnici di assistenza qualificati.

Per disinserire la spina dalla presa di alimentazione elettrica, non tirare il cavo di alimentazione o la macchina stessa.

AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia solo con prodotti approvati per uso alimentare.

AVVERTENZA

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate esclusivamente da tecnici di assistenza qualificati.

AVVERTENZA

Non effettuare riparazioni precarie, né utilizzare ricambi non originali.

9.1 Rimozione e pulizia del contenitore del caffè in grani (solo per MANUTENTORE)

AVVERTENZA

L'operazione di rimozione e pulizia del contenitore per caffè in grani deve essere svolta solo da tecnici di assistenza qualificati.

NOTA

Effettuare la pulizia del contenitore del caffè in grani almeno una volta alla settimana.

Per la pulizia del contenitore del caffè in grani, effettuare le seguenti operazioni.

- Rimuovere il contenitore del caffè in grani dalla macchina.
- Lavare l'interno del contenitore del caffè in grani con acqua e sapone neutro per eliminare lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè.
- Risciacquare il contenitore del caffè in grani, quindi asciugare lo stesso.
- Ripetere questa procedura per il coperchio del contenitore del caffè in grani.

9.2 Pulizia del sistema di macinatura

Per la pulizia del sistema di macinatura, effettuare le seguenti operazioni.

- Rimuovere il contenitore per caffè in grani, quindi pulire il sistema di macinatura con un pennello oppure un panno asciutto. Se necessario, utilizzare un aspirapolvere o un getto d'aria compressa.
- Dopo aver effettuato la pulizia, inserire nuovamente il contenitore per caffè in grani.

NOTA

Per una pulizia completa, utilizzare compresse detergenti per macina, oppure prodotti approvati per uso alimentare.

9.3 Manutenzione

ATTENZIONE

Per garantire il corretto funzionamento della macchina, controllare le macine ogni 500 kg di caffè.

Per la manutenzione della macchina, effettuare le seguenti operazioni.

- Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il contenitore del caffè in grani.
- Svitare la vite posta sul coperchio, quindi svitare le viti sottostanti che fissano il porta macine superiore.

10. Ricerca guasti

In caso di anomalie e guasti, contattare il servizio di assistenza.

11. Smaltimento della macchina

AVVERTENZA

La macchina deve essere oggetto di smaltimento presso gli Enti locali autorizzati nel pieno rispetto delle normative vigenti riguardanti i rifiuti.

Per lo smaltimento della macchina, attenersi a quanto indicato dalla direttiva 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). La macchina deve quindi essere consegnata a un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.



Una corretta raccolta differenziata della macchina contribuisce a evitare effetti negativi sulla salute e sull'ambiente; favorire il riciclo dei materiali aiuta infatti a preservare le risorse naturali.

Inoltre, uno smaltimento abusivo della macchina comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Per ulteriori informazioni riguardanti il riciclaggio della macchina, contattare l'ufficio competente, il servizio di smaltimento rifiuti locale oppure il rivenditore scelto in fase di acquisto.