



MIGNON SPECIALITÀ SMART



IT

Libretto istruzioni

Istruzioni originali

EN

User handbook

Translation of the Original Instructions

FR

Manuel d'instructions

Traduction des Instructions Originales

DE

Gebrauchsanweisungen

Übersetzung der Originalanleitungen

ES

Instrucciones de manejo

Traducción de las Instrucciones Originales



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



NOTICE



BAC
DE TRI



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



A DÉPOSER
EN MAGASIN



A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



IT	Istruzioni originali.....	4
EN	Translation of the original instructions.....	44
FR	Traduction des instructions originales.....	84
DE	Übersetzung der Originalanleitung.....	124
ES	Traducción de las instrucciones originales.....	164

Sommaire

8.3.1	Mode Smart	103
8.4	Recettes	104
8.4.1	Enregistrer une nouvelle recette	105
8.4.2	Modifier ou supprimer une recette	107
8.4.3	Parcourir une recette	107
8.4.4	Sélectionner une recette	107
8.5	Single dose	109
8.6	Easy setting.....	110
8.7	Menu principal	110
8.7.1	Compteurs partiels.....	111
8.7.2	Réglage de la dose extra	111
8.7.3	Mot de passe	112
8.7.4	Informations sur la machine	113
8.8	Menu technique	114
8.8.1	Compteurs absolus	115
8.8.2	Luminosité de l'écran.....	116
8.8.3	Mode de sélection des doses	116
8.8.4	Mode de sélection de la troisième dose.....	117
8.8.5	Mode d'activation de la mouture	118
8.8.6	Entretien des meules et du moulin	118
8.8.7	Langue.....	120
8.8.8	Mode veille.....	120
8.8.9	Restauration des paramètres d'usine.....	121
9.	Nettoyage et maintenance.....	121
9.1	Retrait et nettoyage du récipient du café en grains (uniquement pour le TECHNICIEN DE MAINTENANCE)	122
9.2	Nettoyage du système de mouture	122
9.3	Maintenance	123
10.	Dépannage.....	123
11.	Élimination de la machine	123



1. Introduction

1.1 But et importance du manuel

La machine décrite dans ce manuel d'utilisation et d'entretien est le moulin à café :

MIGNON SPECIALITÀ SMART

Le fabricant de cette machine est :

CONTI VALERIO

Via Luigi Longo, 39/41

50019 – Sesto Fiorentino (FI)

ITALIE

Le manuel est destiné à l'utilisateur de la machine et il est considéré comme faisant partie intégrante de celle-ci. Ce manuel a pour fonction de fournir des informations pour une utilisation correcte et un entretien approprié de la machine, ainsi que pour garantir la sécurité de l'utilisateur.

Le manuel reflète l'état de la machine au moment de sa mise sur le marché et il est conforme à toutes les lois, directives et normes en vigueur à ce moment-là. Le fabricant se réserve également le droit de modifier le manuel sans obligation de mettre à jour les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels.

Toute utilisation inappropriée de la machine ou différente de celle décrite dans ce manuel exclut toute condition de garantie ou responsabilité du fabricant ; l'utilisation doit être effectuée par un adulte responsable.

1.2 Conservation du manuel

Ce manuel doit toujours être à la disposition de l'utilisateur qui doit être informé sur l'utilisation correcte de la machine et sur les éventuels risques résiduels. Ce manuel doit être conservé dans un endroit sec, propre et protégé de la chaleur et doit être utilisé de manière à ne pas endommager tout ou partie de son contenu.

Ne jamais enlever, déchirer ou réécrire des parties du manuel. En cas de perte ou demande d'informations complémentaires, contacter le revendeur ou le service client Conti Valerio srl.

Il est nécessaire de conserver soigneusement ce manuel, car le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux choses, ni dans le cas où les instructions d'utilisation, d'entretien et de sécurité de la machine ne seraient pas respectées.

De plus, le manuel doit être conservé pendant tout le cycle de vie de la machine et il doit être transmis à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur.

1.3 Comment lire le manuel

Le manuel est divisé en chapitres et paragraphes. Chaque paragraphe est un sous-niveau du chapitre concerné. Les références aux titres ou aux paragraphes sont indiquées par l'abréviation chap. ou par. suivie du numéro correspondant. Exemple : « chap. 2 » ou « par. 2.1 ».

Les figures de ce manuel sont numérotées de manière croissante en fonction du chapitre concerné, par exemple la figure 1.3 est la troisième figure du premier chapitre. Les références aux figures sont indiquées par l'abréviation Fig. suivie du numéro correspondant. Exemple : « Fig. 1.3 ». Les composants indiqués sur les figures sont marqués de lettres ou de chiffres, selon le cas. Une référence au composant C sur la figure 2 du chapitre 3 est indiquée par la mention : « voir C - Fig. 3.2 » ou « (C - Fig. 3.2) ».

ATTENTION



Les figures de ce manuel sont fournies à titre illustratif. Les composants peuvent différer de ceux qui sont représentés.

En cas de doute, contacter le service d'assistance.

En plus des instructions d'utilisation et d'entretien, ce manuel contient des informations de sécurité qui nécessitent une attention particulière. Ces informations sont mises en évidence par les symboles décrits ci-dessous.

DANGER



Instruction faisant référence à une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraîne la mort instantanée ou des dommages graves ou permanents à la santé.

AVERTISSEMENT



Instruction faisant référence à une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort instantanée ou des dommages graves ou permanents à la santé.

ATTENTION



Instruction faisant référence à une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages mineurs liés à la sécurité d'une machine.

REMARQUE

Information complémentaire aux instructions des messages de sécurité précédents.



2. Sécurité

Lire attentivement l'intégralité du contenu de ce manuel avant d'utiliser la machine, car il fournit des informations importantes concernant la sécurité et le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors de son utilisation.

Mettre ce manuel à la disposition de tout le personnel autorisé à utiliser la machine.

REMARQUE

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par le non-respect des règles de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Le fabricant a raisonnablement considéré toutes les précautions possibles, afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Toutefois, lors de l'installation et de l'utilisation du moulin, diverses conditions peuvent créer des événements incontrôlables et imprévisibles; il est donc toujours nécessaire d'évaluer les risques et de considérer ce qui suit:

- a.) Lire toutes les instructions.
- b.) Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le moulin dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- c.) Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil ou qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité. Une attention particulière est requise lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou à leur proximité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- d.) Éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la tirer de la prise. Ne jamais tirer le cordon. Installation permanente – S'assurer que l'appareil est ÉTEINT lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer.
- e.) Éviter de mettre les pièces mobiles en contact.
- f.) Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou après qu'il ait mal fonctionné, ou qu'il soit tombé ou ait été endommagé de quelque façon. Contacter le fabricant à son numéro de téléphone du service à la clientèle pour obtenir des renseignements sur la réparation ou le réglage.
- g.) L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil pourrait provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

- h.) Ne pas utiliser à l'extérieur.
- i.) Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
- j.) Ne pas laissez le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.

**ATTENTION****CONSERVER CES INSTRUCTIONS****2.1 Transport, retrait de l'emballage et installation de la machine**

- Les opérations de transport et d'installation doivent être effectuées uniquement par du personnel technique qualifié et autorisé.
- À la réception de la machine, vérifier l'exactitude et la correspondance des documents de transport.
- Vérifier que le revêtement extérieur de l'emballage n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier que la machine ne présente aucun signe d'endommagement.
- Vérifier l'intégrité des composants et, en cas de défauts ou de dommages à la machine, contacter le service d'assistance.
- Ne pas laisser les éléments d'emballage (carton, cellophane, agrafes, polystyrène) sans surveillance, car ils peuvent devenir dangereux, notamment pour les enfants, s'ils ne sont pas manipulés avec précaution ou s'ils sont utilisés de manière inappropriée.
- Installer la machine dans un environnement intérieur sec et bien ventilé, à l'écart des sources de chaleur, des vibrations et de l'humidité.
- Installer la machine dans un endroit où elle ne peut être utilisée que par du personnel formé et informé des risques liés à son utilisation.
- Ne pas installer la machine dans un local où un nettoyage au jet d'eau est nécessaire (par exemple : cuisine professionnelle).
- Ne pas installer la machine dans un environnement potentiellement explosif ou en présence de substances inflammables.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de ventilation ou d'évacuation de la chaleur.
- Ne pas installer la machine dans un environnement pouvant atteindre une température inférieure à 5°C et supérieure à 30°C.
- Placer la machine sur une surface plane et stable, à une distance minimale de 20 mm des murs.
- Avant de brancher la machine, vérifier que les données figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- L'installation doit être conforme aux normes et réglementations de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.
- La mise à la terre est obligatoire et le système doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.



- L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges est contre-indiquée.
- Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable d'éventuels accidents provoqués par la non-conformité des systèmes d'alimentation de la machine.
- Il est de la responsabilité du propriétaire de préparer un site d'installation présentant des caractéristiques compatibles avec les limites techniques de la machine

2.2 Utilisation de la machine

- La machine est uniquement destinée à moudre du café en grains torréfié ; toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- La machine est destinée à un usage professionnel.
- La machine est destinée à être utilisée dans des applications commerciales (par exemple, des entreprises commerciales), mais pas pour une production en série de produits alimentaires.
- Ne pas utiliser la machine à des fins autres que celles prévues.
- Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Pendant l'utilisation, placer la machine sur une surface horizontale et stable capable de supporter le poids de la machine.
- La machine ne doit être utilisée que par du personnel ayant reçu une formation adéquate sur les aspects de sécurité et d'hygiène liés à son utilisation correcte.
- Cette machine peut être utilisée par des personnes (à l'exclusion des enfants jusqu'à 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans connaissances ou expérience adéquates, uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et ayant reçu des instructions sur l'utilisation de la machine.
- Lorsque la machine est utilisée par des enfants de plus de 8 ans, surveiller les opérations afin d'éviter une utilisation inappropriée ou dangereuse de la machine.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
- L'utilisation de la machine par des mineurs, avec ou sans la surveillance d'un adulte, ne doit pas contrevénir aux réglementations locales en matière de relations de travail.
- Ne pas immerger la machine, le cordon d'alimentation et les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne pas laisser les parties internes de la machine entrer en contact avec des liquides.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur la machine pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas utiliser la machine avec des mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne pas retirer la fiche en tirant sur le cordon et ne pas la toucher avec des mains mouillées.
- Débrancher la fiche de l'alimentation électrique lorsque la machine n'est pas utilisée.
- Avant de débrancher la fiche, s'assurer que la machine est éteinte.



- Ne pas obstruer les fentes de ventilation ou d'évacuation de la chaleur, ne pas introduire d'eau ou de liquides de quelque nature que ce soit.
- Ne pas couvrir la machine avec des éléments de couverture, par exemple un torchon.
- Utiliser la machine exclusivement dans des lieux fermés et protégés des agents atmosphériques extérieurs. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Lorsque la machine est en marche, ne pas introduire de cuillères, de fourchettes ou d'autres ustensiles dans le bec verseur ou dans le récipient du café en grains pour effectuer des prélèvements ou des interventions.
- Ne pas retirer le porte-filtre de la machine pendant la distribution du café.
- Pour éliminer toute obstruction de la buse de distribution, toujours éteindre d'abord la machine.
- Si un corps étranger bloque le moteur, éteindre immédiatement la machine et contacter le service d'assistance.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, gel).
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, car ils pourraient provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre des tables ou des comptoirs, car les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher accidentellement dessus.
- Ne pas placer le cordon d'alimentation dans des zones dangereuses.
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à dioxyde de carbone (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

2.3 Nettoyage de la machine

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la machine de l'alimentation électrique.
- Laisser la machine refroidir avant de nettoyer ses parties externes.
- Pour nettoyer la machine, ne pas utiliser de jets d'eau, de détergents inadaptés ou de nettoyeurs à vapeur.
- Pour nettoyer la machine, utiliser uniquement des produits qui garantissent l'aptitude des matériaux au contact alimentaire.
- Nettoyer la carrosserie avec un chiffon humide puis sécher avec un chiffon sec et non abrasif.
- Pour plus d'informations sur le nettoyage de la machine, voir le chap. 9.

2.4 En cas d'inactivité prolongée

En cas d'inactivité prolongée de la machine, il faut :

- Effectuer les opérations de nettoyage qui nécessitent la mise sous tension de la machine (chap. 9) ;
- Éteindre la machine, couper l'interrupteur général et débrancher la fiche de la prise de courant ;
- Vider le récipient du café en grains.

2.5 En cas de panne de la machine

- En cas de dysfonctionnement, éteindre la machine, couper l'interrupteur général et contacter le service d'assistance.
- Si le câble de raccordement électrique est endommagé, éteindre la machine et contacter le service d'assistance pour le remplacer.
- Pour toute réparation, contacter le service d'assistance et demander des pièces de rechange d'origine.

2.6 Utilisation inappropriée de la machine

- Toute utilisation de la machine non prévue dans ce manuel doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation non conforme.



ATTENTION

Le non-respect de ce qui est indiqué dans ce manuel peut compromettre l'intégrité de la machine et entraîner la perte du droit à la garantie.

3. Plaque signalétique

La plaque signalétique (voir Fig. 3.1) est appliquée directement sur la machine.

Les données suivantes sont indiquées sur la plaque signalétique.

1. Données d'identification du fabricant
2. Modèle de la machine
3. Code machine
4. Numéro de série
5. Code produit
6. Poids
7. Puissance
8. Voltage
9. Fréquence
10. T on / T off
11. Logos de certification



ATTENTION

Ne pas retirer la plaque signalétique. Si la plaque est détériorée et/ou si elle n'est plus lisible, contacter le service d'assistance.

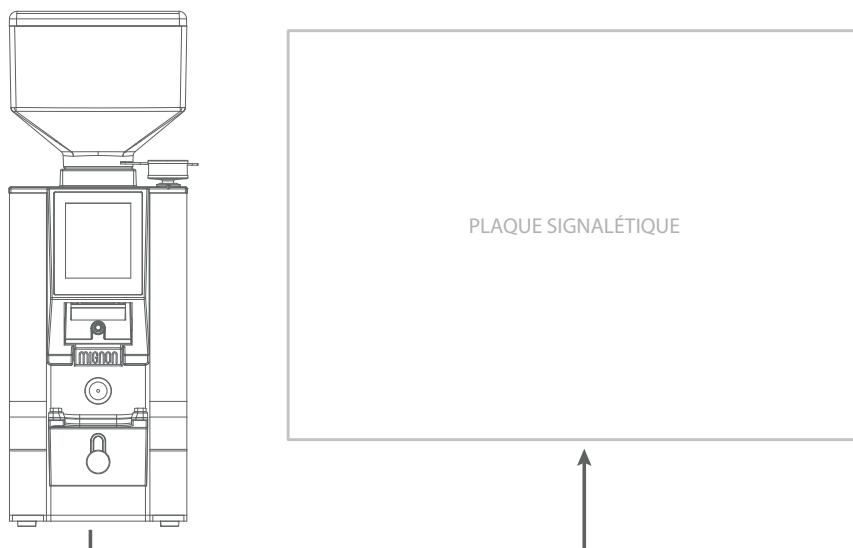


Fig. 3.1 - Plaque signalétique

4. Déclaration CE de conformité

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



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
Filippo Conti - Engineer 0041615
Tel. +39 055 6600071 Fax +39 055 6600072
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
P. IVA n. Cod. Fisc. 03054604549

Fig. 4.1 - Exemple de déclaration CE de conformité

5. Description de la machine

5.1 Parties de la machine

Pour les parties de machine, voir Fig. 5.1.

1. Couvercle du bac
2. Récipient du café en grains version standard : 300 g
3. Languette ouverture / fermeture récipient du café en grains
4. Manette réglage mouture
5. Affichage écran tactile
6. Buse de distribution
7. Bouton de mise en marche (I=ON,O=OFF)
8. Fourche porte-filtre
9. Bouton d'activation mouture

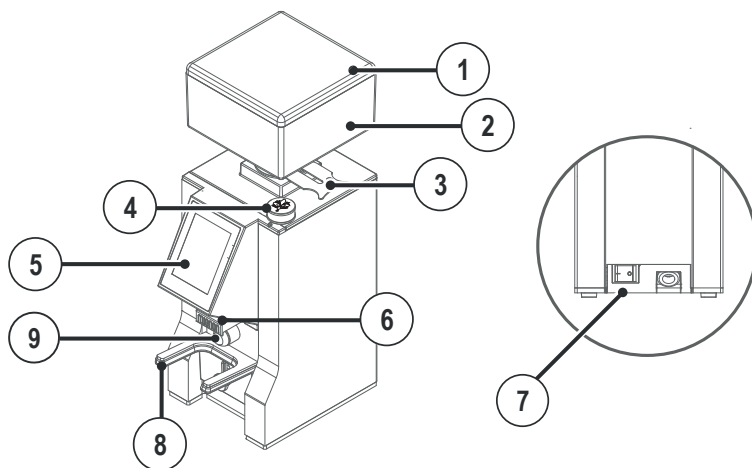


Fig. 5.1 - Description de la machine

5.2 Afficheur

Pour la description de l'afficheur, voir Fig. 5.2.

1. Touche + temps dose
2. Touche - temps dose
3. Temps dose
4. Alerte entretien des meules et du moulin
5. Symbole de blocage du temps actif
6. Nom de la recette/dose sélectionnée
7. Indicateur de distance de la meule
8. Valeur distance de la meule
9. Touche dose 1
10. Touche dose 2
11. Touche extra shot/dose 3/Smart
12. Touche recettes
13. Touche menu principal
14. Touche Single dose/Manuelle

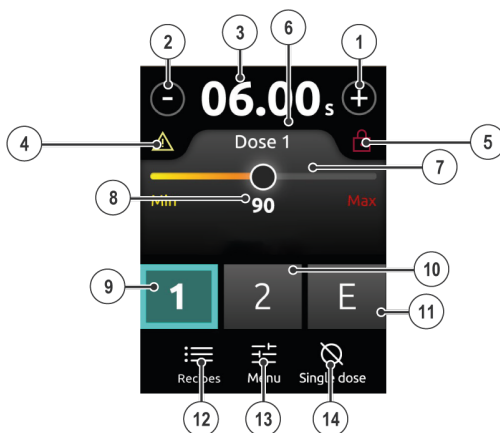


Fig. 5.2 - Écran principal



6. Données techniques

REMARQUE

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou des améliorations sans préavis.

	Modèle		
	SPECIALITÀ SMART		
Modèle de certification	MEU		
Voltage (V)	220-240		110-120
Fréquence (Hz)	50-60		
Courant (A)	3.1		2
Absorption (W)	310	310	
Régime moteur (trs/min)*	1350	1630	1630
Productivité (g/s)	1,8-2,5(expresso) 2,3-3,2 (infusion)		
Poids à vide (kg)	6,5		
Capacité récipient du café en grains - Vers. STANDARD (g)	300		
Hauteur (mm)	348		
Largeur (mm)	120		
Profondeur (mm)	191		
Diamètre meules (mm)	55		

Ton: 60s

Toff: 120s

REMARQUE

* Les valeurs indiquées se réfèrent au régime réel des meules.

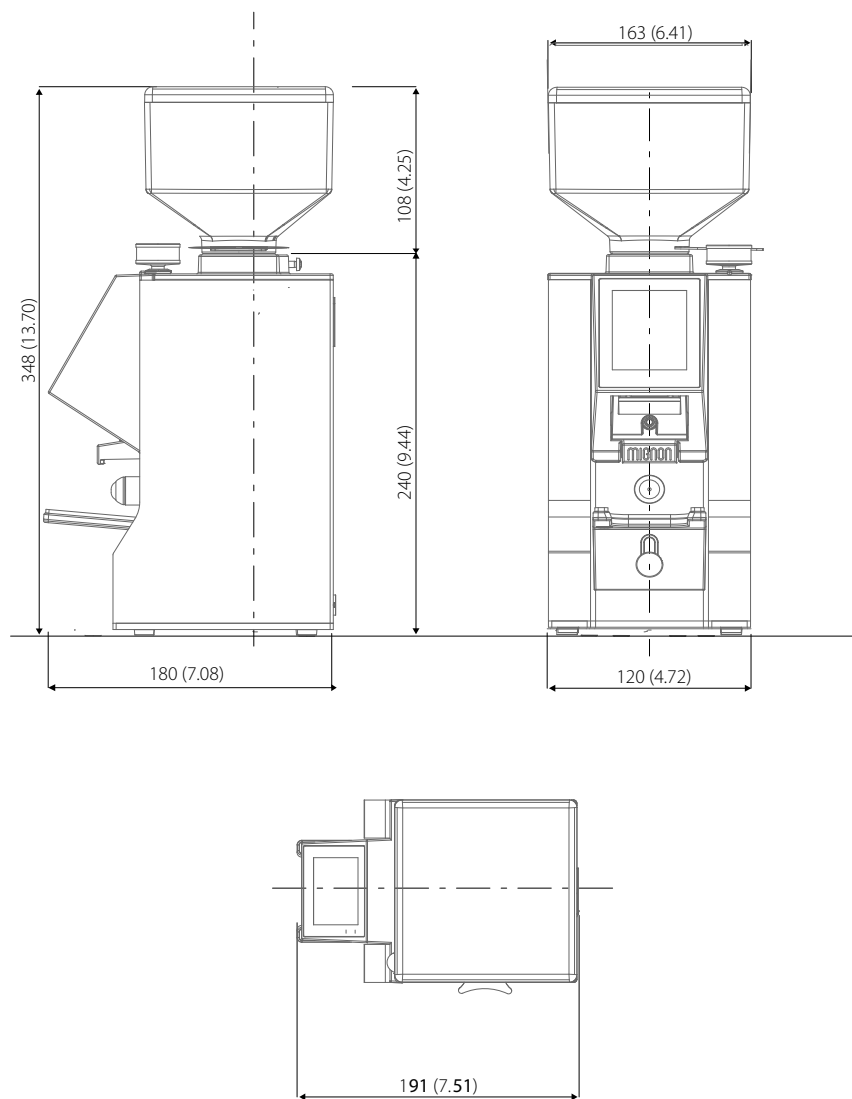


Fig. 6.1 - Données techniques

7. Réglages et utilisation de la machine

7.1 Opérations préliminaires

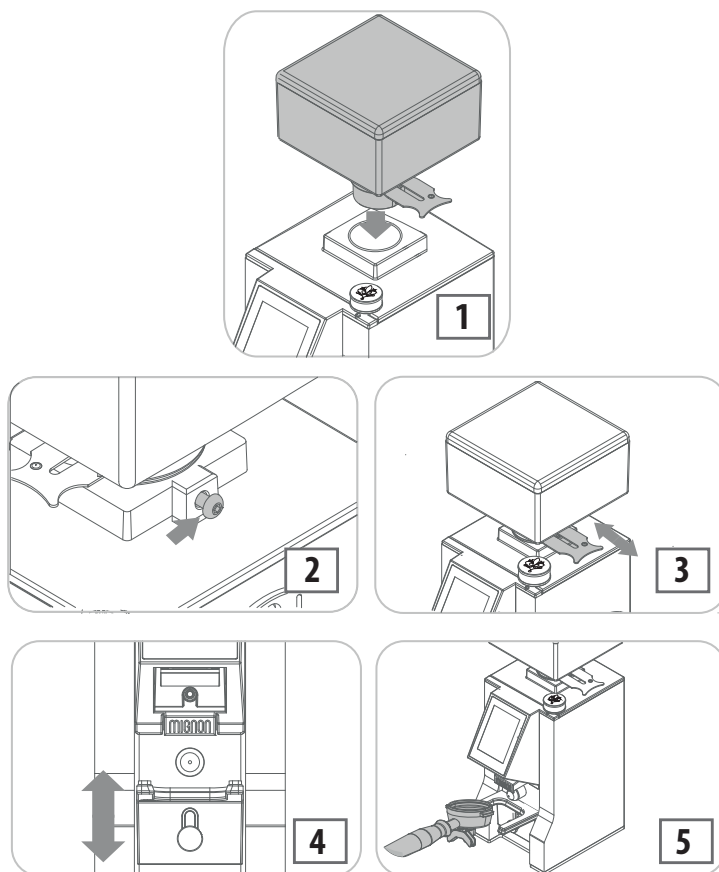


Fig. 7.1 - Opérations préliminaires

- Insérer le conteneur du café en grains dans le logement approprié (1 – Fig. 7.1), en le positionnant avec le trou aligné avec la vis située derrière (2 – Fig. 7.1).
- Pousser la languette pour empêcher le passage des grains de café (3 – Fig. 7.1).
- Retirer le couvercle du récipient et le remplir de café en grains.
- Réinsérer le couvercle et tirer sur la languette pour laisser passer les grains.
- Dévisser la manette (4 – Fig. 7.1) pour régler la hauteur de la fourche porte-filtre. Visser la manette après avoir établi la hauteur souhaitée de la fourche porte-filtre.

7.2 Réglage de la mouture

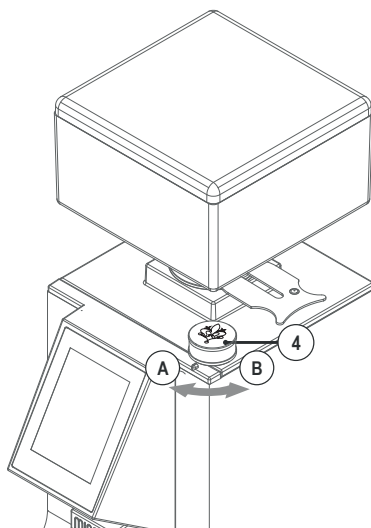


Fig. 7.2 - Réglage des meules

Pour régler la mouture, tourner la manette appropriée (4 – Fig. 7.2).

- A. Mouture plus fine.
- B. Mouture plus grossière.

En tournant la manette, il est possible de visualiser sur l'écran principal la distance entre les meules associée au type de mouture choisie (8 – Fig. 5-2).

REMARQUE

Le réglage de la mouture est continu, effectuer donc ce dernier progressivement et en activant la mouture lorsque le réglage se fait vers une granulométrie plus fine.



ATTENTION

Si la manette est tournée avec le moteur arrêté, la machine peut se bloquer.

7.3 Mise en marche machine

- Mettre l'interrupteur en position de marche (7 – Fig. 5.1).
- Lorsque la machine est mise en marche, l'afficheur montre d'abord le logo, puis l'écran de fonctionnement.

REMARQUE

À la première mise en marche, la machine est configurée avec les données d'usine. Lors des mises en marche suivantes, elle est configurée dans le mode présent avant son extinction.

7.4 Fonctionnement

- Sélectionner la dose à distribuer à l'aide des touches appropriées (9,10, 11 – Fig. 5.2).
- Placer la coupelle du porte-filtre sur la fourche (8 – Fig. 5.1), en veillant à ce que ce dernier se trouve précisément sous la buse de distribution (6 – Fig. 5.1).
- Appuyer à nouveau sur la touche de la dose sélectionnée ou sur la touche frontale (9,10, 11 – Fig. 5.2)(9 – Fig. 5.1).
- Une fois la distribution terminée, le temps de mouture revient à la valeur réglée et la machine est prête pour une nouvelle mouture.

REMARQUE

La distribution se termine une fois que le temps réglé dans la programmation s'est écoulé. Si la dose continue est sélectionnée, la distribution se termine en appuyant sur la touche "stop".



ATTENTION

Il est possible d'arrêter la distribution automatique avant la fin du temps de mouture.

Pour arrêter ou redémarrer la distribution avant la fin du temps de mouture, effectuer les opérations suivantes.

- Appuyer sur la touche de la dose sélectionnée ou sur le bouton d'activation frontal pour arrêter la distribution.
- Appuyer à nouveau sur la touche de la dose sélectionnée ou sur le bouton d'activation frontal pour reprendre la distribution.



- Appuyer et maintenir une autre touche de la dose enfoncée pendant quelques instants pour terminer la distribution.
- Une fois la distribution terminée, le temps de mouture revient à la valeur réglée et la machine est prête pour une nouvelle mouture.

7.4.1 Fonction Start and Stop

La fonction Start et Stop permet d'interrompre ou de redémarrer la mouture en appuyant sur la touche dose ou sur le bouton d'activation mouture.

En condition d'arrêt, le temps de mouture sur l'afficheur (3 – Fig. 5.2) clignote.

Pour ramener le temps de distribution de la dose à sa valeur initiale, appuyer sur le temps de mouture clignotant (3 – Fig. 5.2) pendant 2 secondes.

REMARQUE

Lorsque le temps de distribution de la dose clignote, toutes les touches de la machine sont inactives sauf la touche dose.

Pour redémarrer la mouture, appuyer à nouveau sur la touche dose ou sur le bouton d'activation mouture.

REMARQUE

La dose se réinitialise automatiquement au bout de 30 secondes.

8. Programmation machine

8.1 Écran principal


Depuis l'écran principal (Fig. 5.2), il est possible d'accéder aux fonctions suivantes.

- Variation du temps dose
- Sélection de la dose
- Recettes
- Single dose
- Easy Setting
- Menu principal
- Menu technique

8.2 Variations du temps de la dose

Pour diminuer ou augmenter la dose sélectionnée, appuyer sur les touches + et – sur l'écran principal (1, 2 – Fig. 5.2). La variation pour une dose simple est de 0,1 seconde.

Pour augmenter ou diminuer en continu le temps de distribution de la dose, appuyer et maintenir l'une des deux touches + ou – enfoncée (1, 2 – Fig. 5.2).

Pour verrouiller le réglage du temps de distribution de la dose, appuyer simultanément sur + et - (1, 2 – Fig. 5.2) pendant 2 secondes. Si le réglage du temps de distribution de la dose est verrouillé, l'icône  (5 – Fig. 5.2) apparaît et les touches + et - (1, 2 – Fig. 5.2) deviennent inactives.

Pour déverrouiller le réglage du temps de distribution de la dose, appuyer simultanément sur les touches + et - (1, 2 – Fig. 5.2) et les maintenir enfoncées pendant 2 secondes.

8.3 Sélection de la dose

Pour sélectionner la dose à régler, appuyer sur les touches 1, 2, E (9,10, 11 – Fig. 5.2).

Une fois la dose sélectionnée, il est possible d'activer la mouture depuis le micro-interrupteur et/ou l'afficheur.

8.3.1 Mode Smart

Le mode Smart peut être activé ou désactivé sous l'élément de fonction troisième dose.

Si la fonction Smart est active, l'icône  remplace l'icône de l'extra shot (Fig. 8.0 – Mode Smart 1).

Le mode Smart est actif par défaut sur les moulins à café Mignon Spécialità Smart.

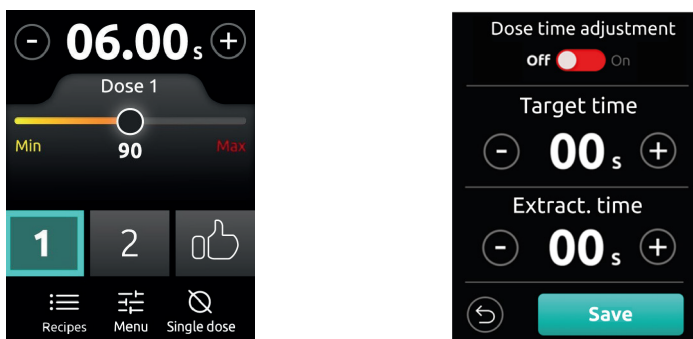



Fig. 8.0 - Mode Smart 1 et 2



Appuyer sur  pour modifier les paramètres suivants (Fig. 8.0 – Mode Smart 2).

- Temps d'extraction : temps d'extraction réel que l'utilisateur doit saisir. Par défaut, il est égal à la valeur du temps cible.
- Temps cible : temps de référence pour le mode Smart. Par défaut, il est de 25 secondes.

En appuyant sur la touche Confirmer :

- si le temps d'extraction se situe à ± 2 s du temps cible, l'affichage revient à l'écran d'accueil, montrant la distance des moulins en vert (par ex. 90).
- si le temps d'extraction est en dehors de cette plage, l'affichage revient à l'écran initial en suggérant le point granulométrique que l'utilisateur doit atteindre en tournant la manette.

Si " Réglage temps dosage "st activé, une fois que l'on a appuyé sur Enregistrer, le mode Smart non seulement suggère la granulométrie, mais corrige également automatiquement le temps de dosage (aussi bien pour Dose 1 que pour Dose 2).

REMARQUE

la correction pour Dose 1 est calibrée pour un café simple.

la correction pour Dose 2 est calibrée pour un café double.

8.4 Recettes

Dans le menu recettes (12 - Fig. 5.2), il est possible d'effectuer les opérations suivantes.

- Enregistrer une nouvelle recette
- Modifier une recette existante
- Parcourir une recette
- Sélectionner une recette

Pour accéder au menu recettes, appuyer sur la touche recettes (12 - Fig. 5.2).

8.4.1 Enregistrer une nouvelle recette

- 15. Touche Enregistrer une nouvelle recette
- 16. Liste des recettes sélectionnable
- 17. Modifier une recette
- 18. Supprimer une recette
- 19. Touche de défilement liste des recettes



Fig. 8.1 - Écran recettes 1

Appuyer sur Enregistrer une nouvelle recette (15 - Fig. 8.1) pour enregistrer les paramètres définis sur l'écran principal.



Pour accéder aux informations qui définissent une recette, appuyer sur la touche Modifier une recette (17 – Fig. 8.1).

Les six éléments pouvant être modifiés par l'utilisateur dans le menu recettes sont les suivants.

- **Burrs** : Distance entre les meules.
- **Dose 1 time** : Temps de distribution Dose 1.
- **Dose 2 time** : Temps de distribution Dose2.
- **Input Weight** : poids du café moulu.
- **Output Weight** : quantité de boisson extraite.
- **Extraction time**: durée de l'extraction.



Fig. 8.2 – Écran recettes 2



Fig. 8.3 – Écran recettes 3

En appuyant sur chacun de ces éléments, l'écran de réglage du paramètre correspondant s'ouvre (Fig. 8.4 – Écran recette 4).

Une fois ces éléments modifiés, appuyer sur la touche Enregistrer.

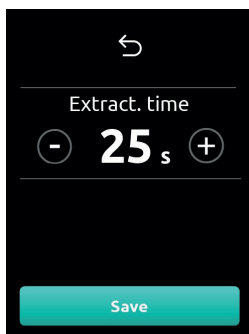


Fig. 8.4 - Écran recettes 4

8.4.2 Modifier ou supprimer une recette

Appuyer sur l'icône 17 (Fig. 8.1 – Écran recettes 1) pour modifier une recette.

Pour la logique de fonctionnement, voir par. 8.2.1.

Appuyer sur l'icône 18 (Fig. 8.1 – Écran recettes 1) pour supprimer une recette.

REMARQUE

Pour supprimer définitivement une recette, appuyer sur la touche Confirmer.

8.4.3 Parcourir une recette

Appuyer sur l'icône 19 (Fig. 8.1 – Écran recettes 1) pour parcourir la liste des recettes. La liste peut contenir jusqu'à 8 recettes.

8.4.4 Sélectionner une recette

Pour sélectionner une recette, appuyer sur la recette souhaitée puis sur la coche en bas à droite pour confirmer.

Pour désélectionner une recette, appuyer à nouveau sur la recette souhaitée.

REMARQUE

Une seule recette peut être sélectionnée à la fois.

Une fois la recette sélectionnée, l'écran principal affiche ce qui suit.

- Le temps dose 1, qui correspond à celui ayant été réglé dans la recette sélectionnée.
- Le temps dose 2, qui correspond à celui ayant été réglé dans la recette sélectionnée.
- Le temps dose extra, qui ne varie pas.
- Le temps de dose 3 (si présent), qui ne varie pas.
- Le nouveau point de distance des meules à atteindre.

De plus, si le point de distance des meules qui a été enregistré dans la recette sélectionnée est différent du point réellement mesuré, l'écran devient jaune (Fig. 8.5 – Écran recette 5) et il est structuré comme suit.

20. Point de distance des meules cible à atteindre
21. Point de distance des meules réel
22. Nom de la recette



Fig. 8.5 - Écran recettes 5

REMARQUE

L'orientation de la flèche entre (20) et (21) indique si la distance des meules doit être diminuée (<) ou augmentée (>).

Une fois que le point de distance des meules cible (20) est atteint, l'écran devient vert. Si cette valeur est dépassée, l'écran reste jaune.

8.5 Single dose

Pour accéder au mode Single dose, appuyer sur la touche 14 de l'écran principal (Fig. 5.2 – Écran principal).

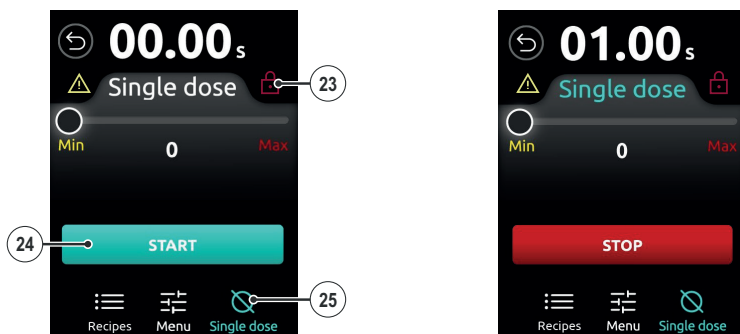


Fig. 8.6 - Single dose 1 et 2

REMARQUE

Si elle est verte, la touche Single dose (25 – Fig. 8.6 – Single dose) indique que le mode Single dose est actif.

Pour quitter le mode Single dose, il faut :

- Appuyer sur la touche retour en haut à gauche de l'écran,
- ou
- Appuyer à nouveau sur la touche Single dose.

8.6 Easy setting

L'écran Easy setting simplifie le processus de réglage de la taille de mouture. Ce mode affiche le point granulométrique actuel et la roue granulométrique par rapport au type d'extraction souhaité, comme indiqué sur la Fig. 8.7 – Easy setting.



Fig. 8.7 - Easy setting

8.7 Menu principal

Pour accéder au menu principal, appuyer sur la touche 13 de l'écran principal (Fig. 5.2 – Écran principal).

REMARQUE

Pour accéder au menu utilisateur, aucun mot de passe n'est requis.

Le menu principal est composé des sous-menus suivants.

- Compteurs partiels
- Réglage de la dose extra
- Mot de passe
- Version du firmware

8.7.1 Compteurs partiels

Le sous-menu compteurs partiels permet de visualiser et de réinitialiser les doses partielles distribuées.

Pour réinitialiser les compteurs partiels, appuyer sur la touche Réinitialiser (Fig. 8.8 – Compteurs partiels).

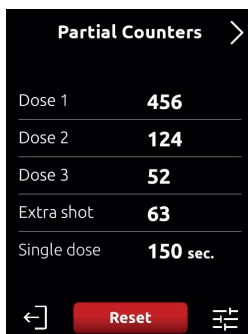


Fig. 8.8 - Compteurs partiels

8.7.2 Réglage de la dose extra

Pour accéder au réglage de dose extra, appuyer sur la touche E (Fig. 5.2 – Écran principal).

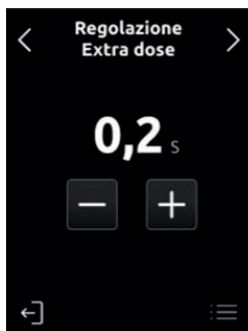


Fig. 8.9 - Compteurs partiels

Le réglage de la dose extra permet de régler la durée de la dose extra d'un minimum de 0,2 seconde à un maximum de 1 seconde.

Appuyer sur les touches + et – pour augmenter ou diminuer le temps de distribution de la dose extra.

8.7.3 Mot de passe

Le sous-menu mot de passe permet d'activer ou de désactiver le mot de passe de la machine.

Lorsqu'il est activé, le mot de passe est nécessaire pour accéder au menu technique et donc pour verrouiller ou déverrouiller le réglage des doses, ainsi que pour désactiver le mot de passe lui-même.

Pour définir le mot de passe, il faut :

- Appuyer sur ON ;
- Entrer un code à 4 chiffres ;
- Appuyer sur CONFIRMER ;
- Saisir à nouveau le code à 4 chiffres entré ;
- Appuyer sur ENREGISTRER.

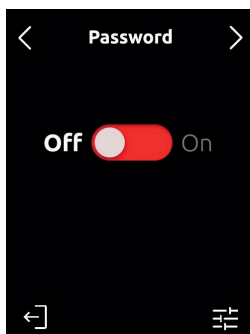


Fig. 8.10 - Mot de passe 1

Pour modifier le mot de passe, il faut :

- Appuyer sur la touche DÉFINIR ;
- Saisir le mot de passe défini précédemment ;
- Appuyer sur la touche SUIVANT ;
- Entrer le nouveau mot de passe ;
- Confirmer le nouveau mot de passe.

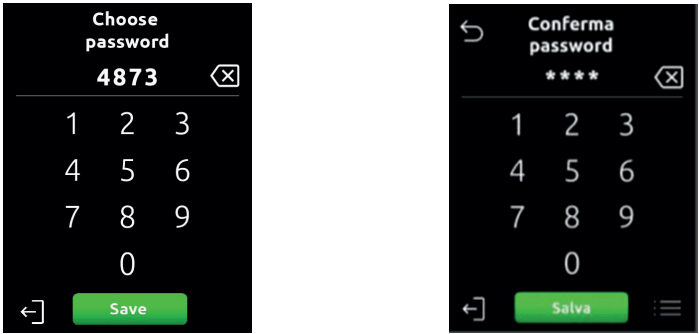


Fig. 8.11 - Mot de passe 1 et 2

8.7.4 Informations sur la machine

Le sous-menu Informations permet d'afficher des informations sur la machine, telles que :

- Modèle ;
- Version du firmware.

Ces informations sont nécessaires pour tout type de demande d'intervention technique.

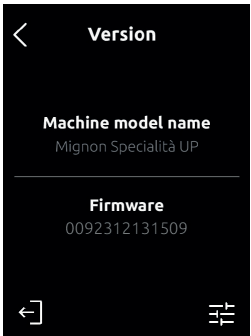



Fig. 8.12 - Informations sur la machine



8.8 Menu technique

Pour accéder au menu technique, il faut :

- Appuyer sur la touche  en bas à droite des écrans du menu principal ;
- Entrer le mot de passe (s'il est demandé).

REMARQUE

Par défaut, le mot de passe pour accéder au menu technique est désactivé.

Le menu technique est composé des sous-menus suivants :

- Compteurs absolus
- Luminosité de l'écran
- Mode de sélection des doses
- Mode de sélection de la troisième dose
- Mode d'activation
- Alerte entretien des meules et du moulin
- Langues
- Mode veille
- Restauration des paramètres d'usine



8.8.1 Compteurs absolus

Le sous-menu compteurs absolus permet de visualiser les compteurs absolus pour chaque dose distribuée.

REMARQUE

Les compteurs absolus ne sont pas réinitialisables, même avec une restauration des paramètres d'usine.

Total counters >	
Dose 1	456
Dose 2	124
Dose 3	52
Extra shot	63
Single dose	150 sec.
<	

Fig. 8.13 - Compteurs absolus

8.8.2 Luminosité de l'écran

Le sous-menu luminosité de l'écran permet de régler la luminosité de l'écran de 1 à 6.

Pour augmenter ou diminuer la luminosité de l'écran, appuyer sur l'une des 6 icônes sphériques (Fig. 8.14 – Luminosité de l'écran), chacune correspondant à un niveau de luminosité différent.

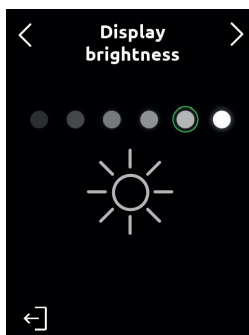


Fig. 8.14 - Luminosité de l'écran

REMARQUE

Par défaut, la luminosité de l'écran est réglée sur la valeur maximale.

8.8.3 Mode de sélection des doses

Le sous-menu mode de sélection des doses permet d'activer ou de désactiver la sélection des doses (ON/OFF).

REMARQUE

Par défaut, le mode de sélection des doses est désactivé.

En mode de sélection des doses actif, aucune dose n'est sélectionnée sur l'écran principal. Par conséquent, toujours dans l'écran principal, sélectionner la dose à distribuer.

Une fois la distribution de la dose sélectionnée terminée, sélectionner à nouveau la dose à distribuer.

En mode de sélection des doses, l'appui sur le micro-interrupteur n'active pas la mouture.

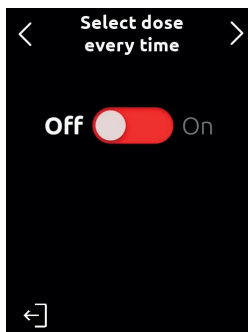


Fig. 8.15 - Mode de sélection des doses

8.8.4 Mode de sélection de la troisième dose

Le sous-menu mode de sélection de la troisième dose permet de définir la troisième dose et le mode Smart sur l'afficheur :

- si les deux sont **OFF** : définir le mode Extra Shot
- si la fonction troisième dose est **ON** : définir la sélection de la troisième dose
- si le mode Smart est **ON** : définir le mode Smart

REMARQUE

Par défaut, le mode de sélection de la troisième dose est désactivé.

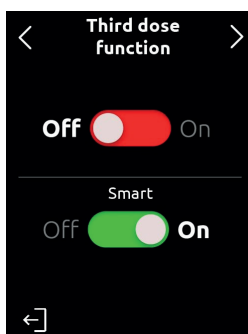


Fig. 8.16 - Mode de sélection de la troisième dose



8.8.5 Mode d'activation de la mouture

Le sous-menu mode d'activation de la mouture permet d'activer ou de désactiver la mouture en appuyant sur :

- La touche dose sur l'afficheur ;
- Le bouton d'activation de la mouture (9 – Fig. 5.1) ;
- À la fois la touche dose sur l'afficheur et le bouton d'activation de la mouture.

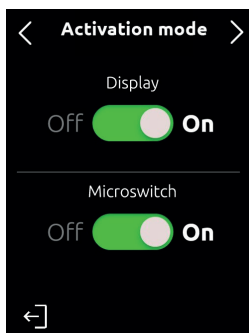


Fig. 8.17 - Mode d'activation

8.8.6 Entretien des meules et du moulin

Le sous-menu Entretien des meules et du moulin permet de régler et de réinitialiser le compteur de changement des meules, ainsi que d'activer ou de désactiver l'alarme de changement des meules et du moulin.

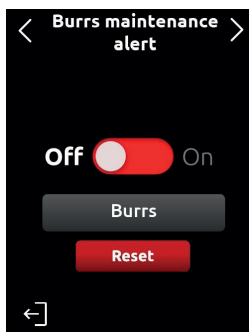


Fig. 8.18 - Alerte entretien des meules et du moulin



Pour activer ou désactiver l'alarme de changement des meules et du moulin, appuyer sur ON/OFF sur l'écran d'alerte de changement des meules et du moulin approprié (Fig. 8.18 – Alerte entretien des meules et du moulin).

Lorsque l'alerte entretien des meules et du moulin est active et que les meules doivent être changées, l'icône 4 est présente sur l'écran principal (Fig. 5.2 – Écran principal).

Pour remettre à zéro le compteur de changement des meules et du moulin, appuyer sur la touche RÉINITIALISER (Fig. 8.18 – Alerte entretien des meules et du moulin).

Une fois le compteur de changement des meules et du moulin remis à zéro, l'icône 4 (Fig. 5.2 – Écran principal) sur l'écran principal s'éteint.

Dans le sous-menu entretien des meules et du moulin, il est possible de définir le type de meules. En effet, une fois l'alerte entretien des meules et du moulin activée, il est possible de sélectionner le type de meules.

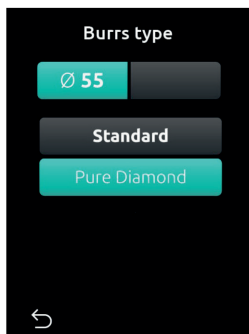


Fig. 8.19 - Type de meules

Pour sélectionner le type de meules, effectuer les opérations suivantes.

- Sélectionner le type de meule (Standard, Pure Diamond, Black Diamond).
- Appuyer sur la touche ENREGISTRER pour confirmer.



8.8.7 Langue

Le sous-menu langue permet de sélectionner la langue.

La langue utilisée est prévisualisée sur l'afficheur.

Pour changer la langue, appuyer sur la touche appropriée (voir Fig. 8.20 – Langue).

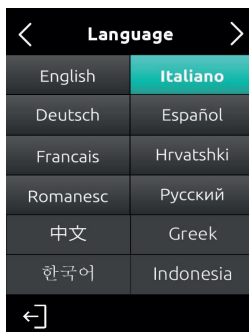


Fig. 8.20 - Langue

8.8.8 Mode veille

Le sous-menu mode veille permet d'activer (**ON**), de désactiver (**OFF**) et de définir les minutes d'attente du mode veille (Fig. 8.21 – Mode veille).

Lorsque le mode veille est actif, l'écran principal de l'afficheur est remplacé par le logo de la marque. Par conséquent, pour réactiver l'écran principal, appuyer n'importe où sur l'afficheur.

Pour augmenter ou diminuer les minutes d'inactivité avant l'activation du mode veille, appuyer sur les touches + et -.

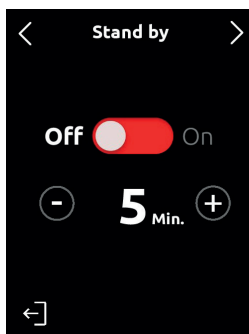


Fig. 8.21 - Mode veille

8.8.9 Restauration des paramètres d'usine

Le sous-menu de retour aux données d'usine permet de restaurer les paramètres de la machine à ceux définis par le fabricant.

Pour restaurer les paramètres d'usine, appuyer sur la touche Réinitialiser (Fig. 8.22 – Restauration des paramètres d'usine).

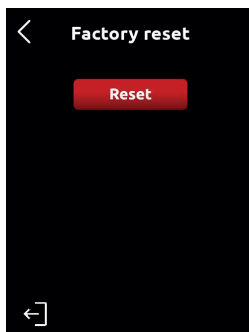


Fig. 8.22 - Restauration des paramètres d'usine

9. Nettoyage et maintenance

AVERTISSEMENT



Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, qui doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher la fiche de la prise d'alimentation.

AVERTISSEMENT



Effectuer les opérations de nettoyage uniquement avec des produits approuvés pour un usage alimentaire.

AVERTISSEMENT



Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.



AVERTISSEMENT

Ne pas effectuer de réparations précaires et ne pas utiliser de pièces de rechange non originales.

9.1 Retrait et nettoyage du récipient du café en grains (uniquement pour le TECHNICIEN DE MAINTENANCE)



AVERTISSEMENT

Le retrait et le nettoyage du récipient du café en grains doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

REMARQUE

Nettoyer le conteneur du café en grains au moins une fois par semaine.

Pour le nettoyage du récipient du café en grains, effectuer les opérations suivantes.

- Retirer le récipient du café en grains de la machine.
- Laver l'intérieur du récipient avec de l'eau et du savon neutre pour éliminer la couche huileuse laissée par les grains de café.
- Rincer le récipient du café en grains, puis l'essuyer.
- Répéter cette procédure pour le couvercle du récipient du café en grains.

9.2 Nettoyage du système de mouture

Pour le nettoyage du système de mouture, effectuer les opérations suivantes.

- Retirer le conteneur du café en grains, puis nettoyer le système de mouture à l'aide d'un pinceau ou d'un chiffon sec. Si nécessaire, utiliser un aspirateur ou un jet d'air comprimé.
- Après le nettoyage, réinsérer le récipient du café en grains.

REMARQUE

Pour un nettoyage complet, utiliser des pastilles nettoyantes pour moulin ou des produits approuvés pour un usage alimentaire.

9.3 Maintenance



ATTENTION

Pour garantir le bon fonctionnement, vérifier les meules tous les 500 kg de café.

Pour la maintenance de la machine, effectuer les opérations suivantes.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le récipient du café en grains.
- Dévisser la vis du couvercle, puis dévisser les vis en dessous qui fixent le support supérieur des meules.

10. Dépannage

En cas d'anomalies ou de pannes, contacter le service d'assistance.

11. Élimination de la machine



AVERTISSEMENT

La machine doit être éliminée par les autorités locales autorisées, dans le plein respect de la réglementation en vigueur en matière de déchets.

Pour l'élimination de la machine, se conformer aux indications de la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La machine doit donc être apportée à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



Un tri correct des déchets de la machine permet d'éviter les effets négatifs sur la santé et l'environnement ; en effet, encourager le recyclage des matériaux permet de préserver les ressources naturelles.

En outre, l'élimination non autorisée de la machine entraîne l'application de sanctions administratives conformément à la législation en vigueur.

Pour plus d'informations concernant le recyclage de la machine, contacter le bureau compétent, le service local d'élimination des déchets ou le revendeur choisi au moment de l'achat.

ME098-5-5A-A0-R01
05-2025

CONTI VALERIO

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

