



MIGNON



LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK - GEBRAUCHSANWEISUNGEN -
MANUEL D'INSTRUCTIONS - INSTRUCCIONES DE MANEJO

Istruzioni Originali

*Translation of the Original Instructions - Übersetzung der Originalanleitungen -
Traduction des Instructions Originales - Traducción de las Instrucciones Originales*

AVVERTENZE E SICUREZZE

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:

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'installazione e la riparazione devono 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 sconsigliabile l'uso di adattatori prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare questa macchina in caso di danneggiamenti al cavo d'alimentazione. In caso di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio e portarlo al più vicino centro assistenza autorizzato.
- Non immergere la macchina, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non far entrare le parti interne della macchina a contatto con liquidi.
- Non utilizzare per la pulizia getti d'acqua, detergenti non adatti o pulitori a vapore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile ed in grado di sopportare il peso della macchina.
- Il macinadosatore dovrà essere destinato al solo uso di macinazione del caffè in grani tostato, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei o irragionevoli.
- L'apparecchio non può essere utilizzato in condizioni ambientali estreme e comunque non al di fuori dell'intervallo di temperature $-5^{\circ}\text{C} \div +30^{\circ}\text{C}$.
- Questi apparecchi sono destinati all'uso per applicazioni commerciali, per esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per produzione in serie continua di alimenti.
- Per l'uso domestico è necessario spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come aree cucina per il personale in negozio, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, da clienti in hotel, motel o altri ambienti di tipo residenziale e ambienti tipo bed and breakfast.
- Non consentire l'uso della macchina a bambini o personale non addestrato.
- 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.

AVVERTENZE FONDAMENTALI

- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa.
- Non usare l'apparecchio con mani umide o bagnate.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina della rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore né tanto meno introdurre acqua o liquidi di alcun genere.
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre mai nel beccuccio o nel contenitore del caffè in grani cucchiaini, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spegnere sempre prima l'apparecchio.
- Nel caso un corpo estraneo blocchi il motore, spegnere immediatamente la macchina e contattare un centro assistenza autorizzato.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc..).
- I bambini devono essere controllati affinché non giochino in qualsiasi momento con l'apparecchiatura.
- Il proprietario è responsabile del controllo dell'installazione della macchina in condizioni ambientali tollerabili tali da non creare un pericolo per la salute o per la sicurezza di coloro che usano la macchina.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, tagliare il cavo di alimentazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il presente manuale deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore, il quale deve essere informato sull'uso corretto della macchina e su eventuali rischi residui. Deve essere conservato in luogo asciutto, pulito e protetto dal calore. Impiegare il manuale 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 del manuale o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il rivenditore di zona oppure il costruttore.

RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO

- Assicurarsi che non vi siano segni di danni alla macchina controllando il rivestimento esterno della confezione.

- Dopo aver rimosso con cura l'imballaggio, verificare che la macchina non presenti segni di danneggiamento.
- Verificare l'integrità dei componenti, in caso di difetti o danni alla macchina avvisare immediatamente il rivenditore autorizzato.
- Gli elementi di imballo (cartone, cellophane, punti metallici, polistirolo, ecc..) possono tagliare, ferire o divenire pericolosi se non maneggiati con cura o usati impropriamente; non lasciare alla portata di bambini o persone non responsabili.
- Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriata per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il rivenditore dove l'avete acquistato.



IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale è destinato all'utilizzatore e/o manutentore della macchina ed è considerato parte integrante della stessa. Il presente manuale ha la funzione di fornire informazioni per uso corretto della macchina ed un'appropriata manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'operatore. Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina e deve essere passato a qualsiasi altro utente o successivo proprietario. Le indicazioni riportate nel presente manuale non sostituiscono le disposizioni di sicurezza ed i dati tecnici per l'installazione ed il funzionamento applicati direttamente sulla macchina e sugli imballi. Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non potrà essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato in base a nuove esperienze. Il costruttore si riserva altresì 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 costruttore; l'utilizzo deve essere effettuato da parte di una persona adulta e responsabile. È necessario conservare con cura il presente manuale, poiché il costruttore non risponde di danni arrecati a persone o cose, o subiti dalla macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto o nel caso non vengano rispettate le prescrizioni di manutenzione e sicurezza.

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:

MACINADOSATORE PER CAFFE' MODELLI:

COFFEE GRINDER MODELS:

MIGNON – MEx (x can be: B,E,A,M) - MPy (y can be: B,E,T,A,M)

VERSIONE /VERSION : 220-240V/50-60Hz; 220V/60Hz

EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO

MATRICOLA DAL / SERIAL Nr. FROM : XX XXX 20 40 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 - RED Directive 2014/53/EU - EMC Directive 2014/30/EU

RoHS Directive 2011/65/EU - MD Directive 2006/42/EC - WEEE

Directive 2012/19/EU

Ed è conforme alle normative:

following the provisions of the regulation:

**UNI EN 12100/1-2; UNI EN ISO 13857; CEI EN 55014-1/2; CEI EN 61000-3-2/3;
CEI EN 60335-1; CEI EN 60335-2-64; CEI EN 60335-2-14; CEI EN 62233; EN 60704-1:1994;**

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:

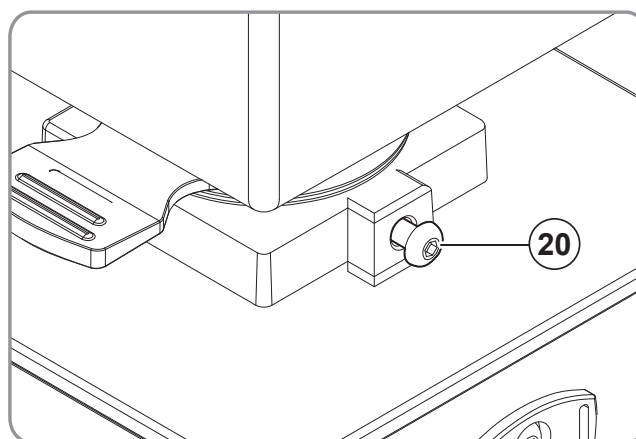
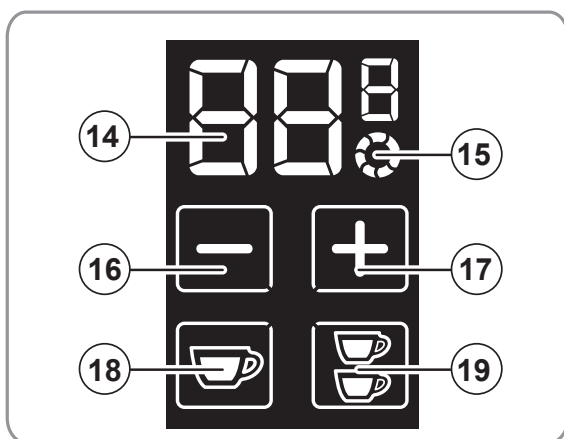
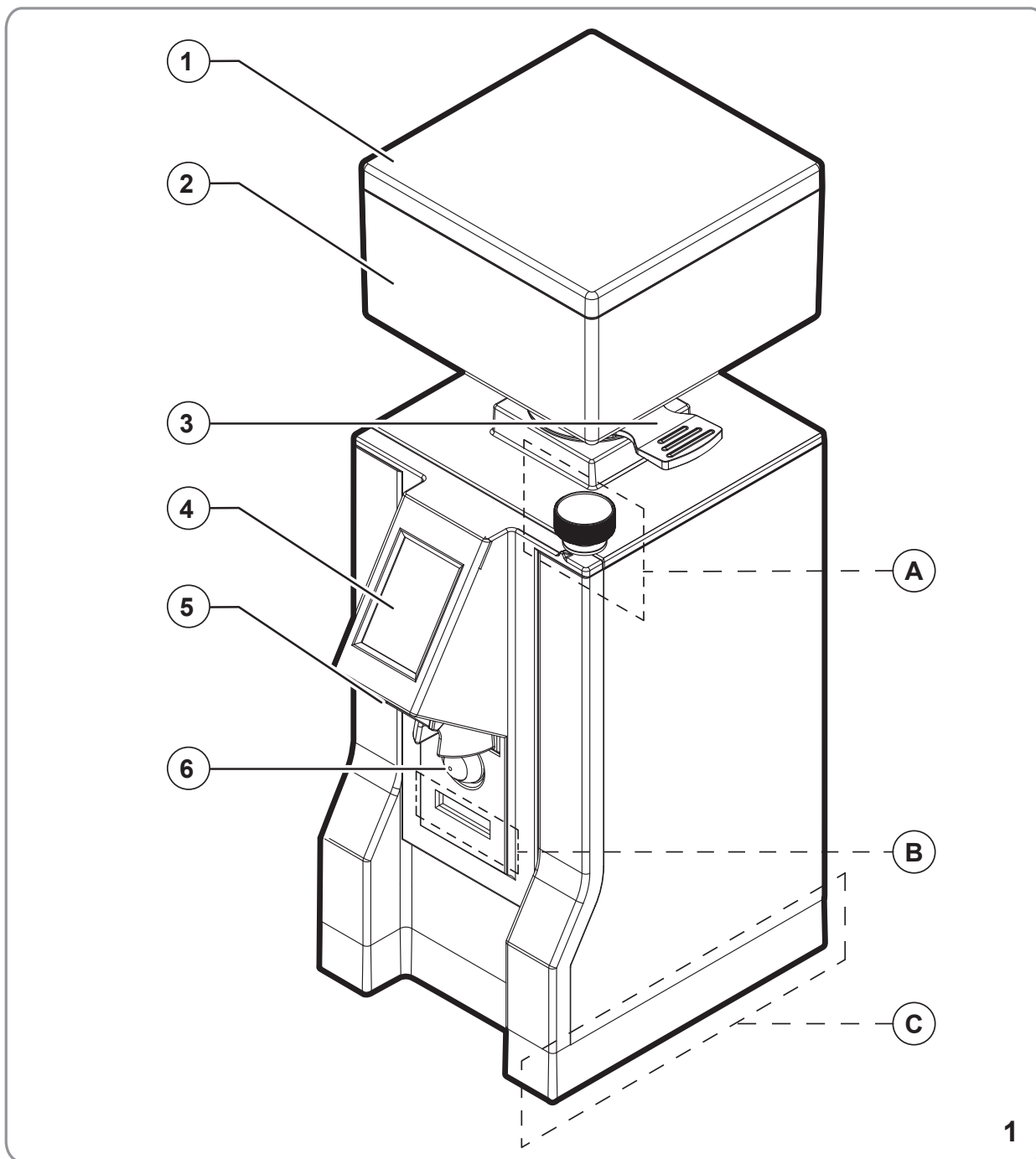
we authorize the following person to compile the technical file:

Sig. Filippo Conti – Via Luigi Longo, 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

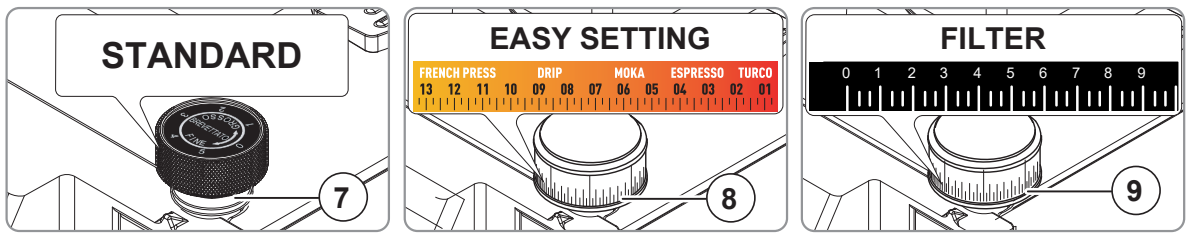
Date : October 2020

The legal representative:

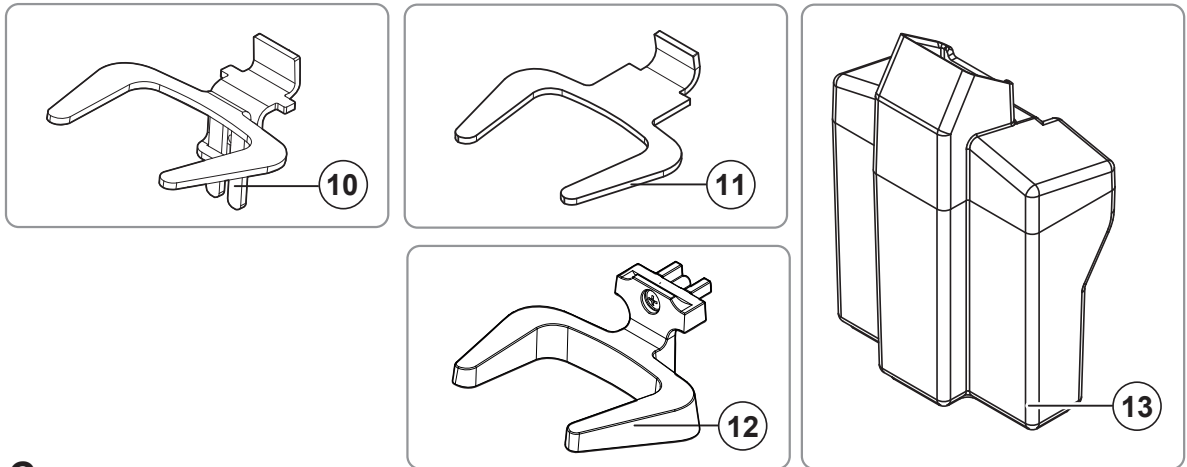
Filippo Conti



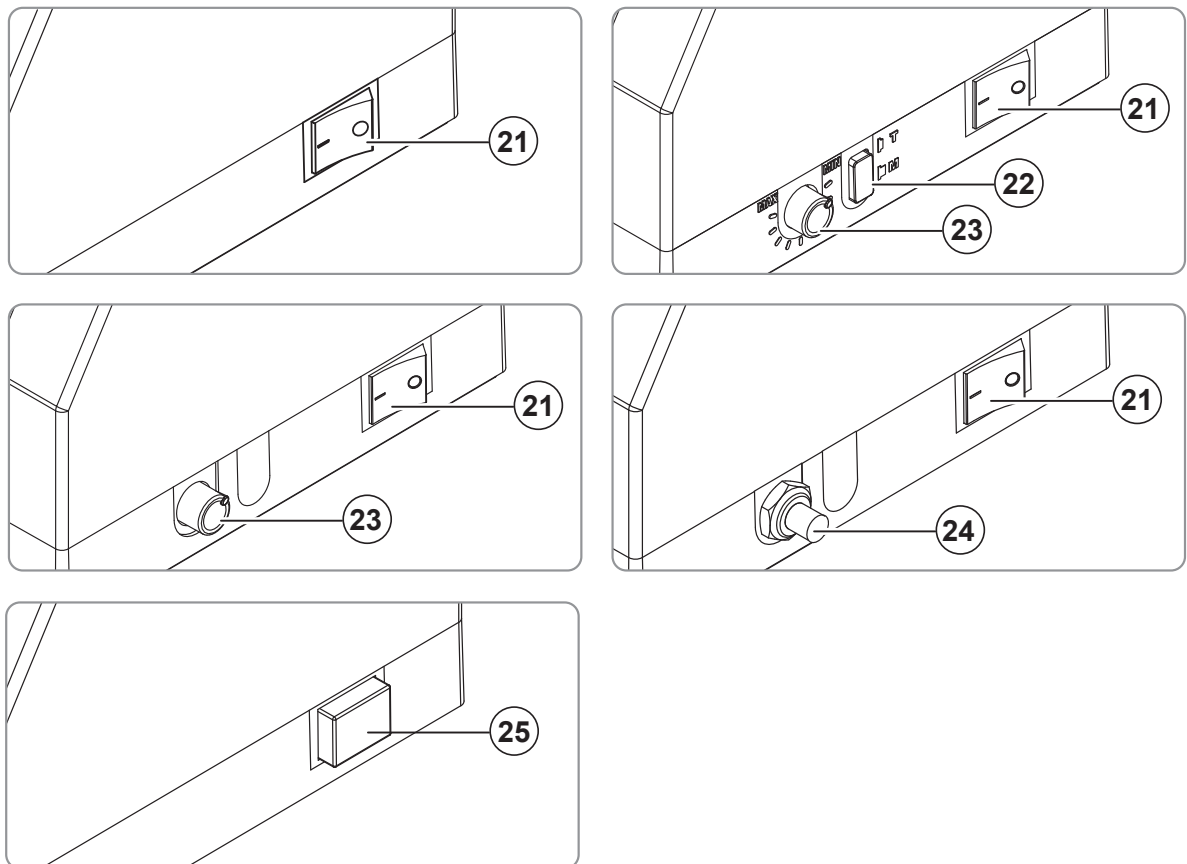
A

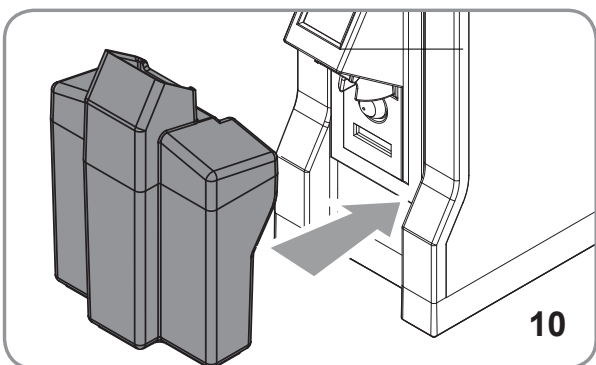
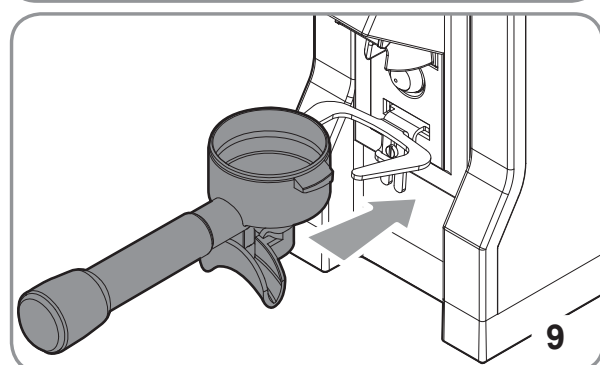
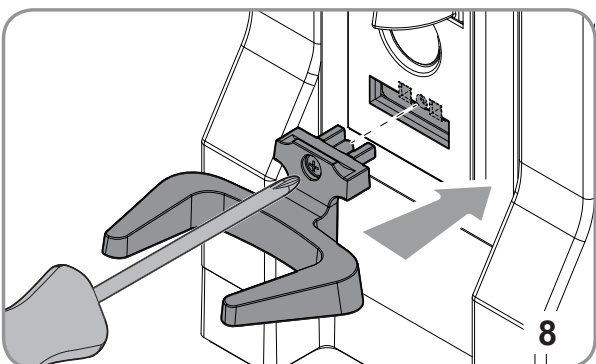
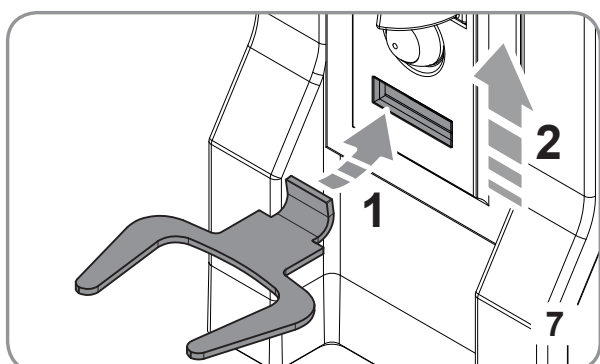
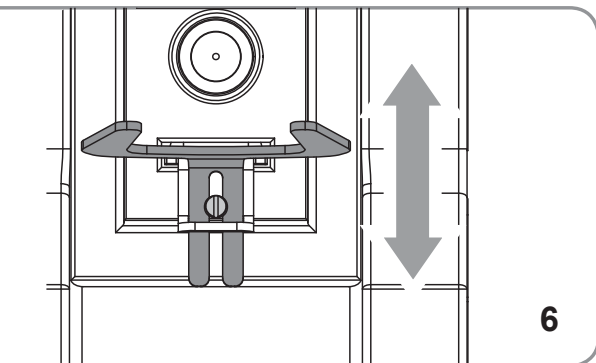
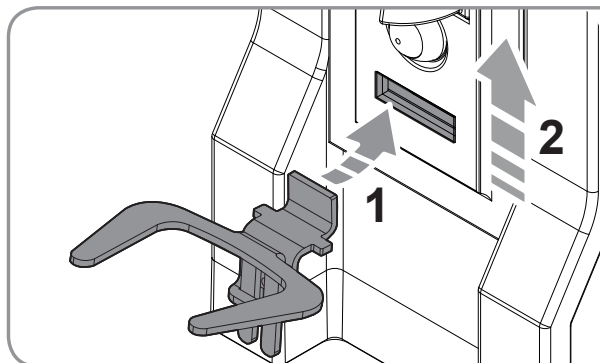
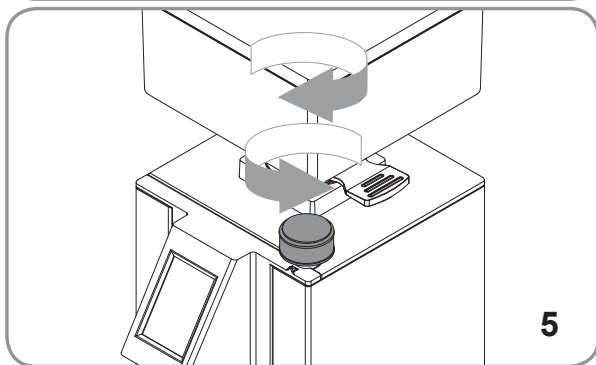
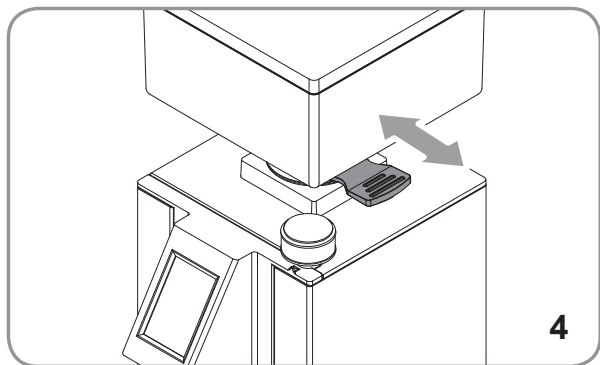
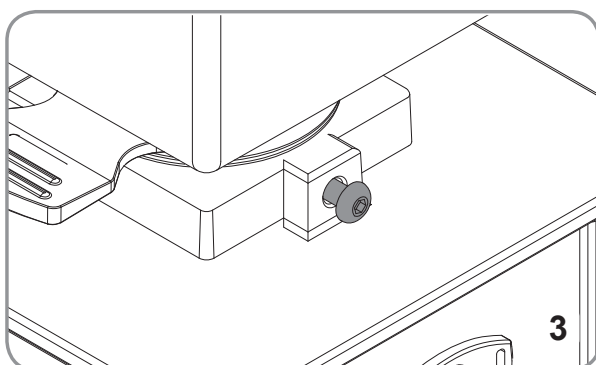
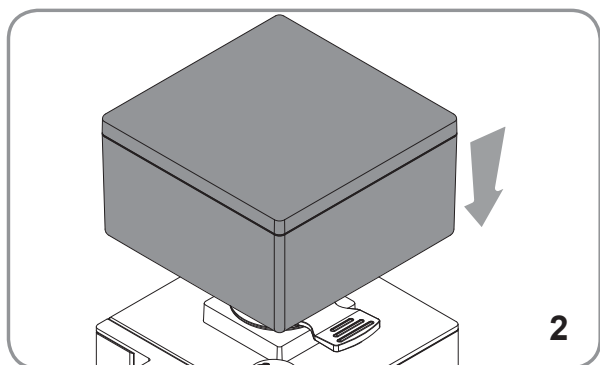


B



C





1 INFORMAZIONI GENERALI

COSTRUTTORE:

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

MODELLO:

MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT

2 DATI TECNICI

	MODELLO		
	MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT		
	SILENT	EVOLUTION	FILTER
Voltaggio (V)	220 V / 60 Hz 220-240 V /50-60 Hz		
Assorbimento (W)	310		
Giri al minuto (rpm)	1350 (50Hz) 1630 (60Hz)		
Produttività (g/s)	50	1,1 - 1,5 (Espresso) 1,5 - 2,1 (Brew)	50
	1,2 - 1,6 (Espresso) 1,7 - 2,3 (Brew)		1,1 - 1,5 (Espresso) 1,5 - 2,1 (Brew)
	55		55
	1,4 - 1,8 (Espresso) 1,9 - 2,5 (Brew)		1,9 - 2,5 (Brew)
Peso a vuoto (kg)	5,6		
Capacità campana (g)	standard 300 / optional 500		
Capacità contenitore caffè macinato (g)	160		
Altezza (mm)	350		
	330 (Mignon Design)		
Larghezza (mm)	180		
Profondità (mm)	120		

T ON: 60 s

T OFF: 120 s or 600 s

3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Coperchio contenitore
2. Contenitore caffè in grani
3. Linguetta apertura/chiusura contenitore per caffè in grani
4. Display touchscreen
5. Bocchetta di erogazione
6. Pulsante attivazione macinatura frontale
7. Pomello regolazione macinatura standard
8. Pomello regolazione macinatura EASY SETTING
9. Pomello regolazione macinatura FILTER
10. Forcella regolabile porta filtro
11. Forcella fissa porta filtro
12. Forcella in plastica porta filtro
13. Contenitore caffè macinato
14. Visualizzatore tempo erogazione/ conteggio dosi
15. Erogazione continua attiva
16. Pulsante decremento
17. Pulsante incremento
18. Pulsante dose singola
19. Pulsante dose doppia
20. Vite di fissaggio contenitore caffè in grani
21. Interruttore di accensione
22. Pulsante di selezione manuale/ temporizzato
23. Potenzimetro di regolazione tempo di macinatura
24. Pulsante attivazione macinatura laterale
25. Pulsante attivazione macinatura laterale

4 BLOCCAGGIO CONTENITORE

Prima di avviare il funzionamento, è necessario montare il contenitore (2) del caffè in grani.

- Inserire il contenitore (2) nella relativa sede (Fig. 2), posizionandolo con il foro in asse con la vite posta nella parte posteriore dell'apparecchio.
- Avvitare la vite di bloccaggio (19) (Fig. 3).

5 REGOLAZIONI E USO

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI

È necessario mettere a punto la macchina prima di cominciare a lavorare, in base al tipo di miscela di caffè (più o meno tostata) e il grado di macinatura.

- Determinare il tipo di miscela di caffè (più o meno tostata).
- Determinare il grado di macinatura.
- Se presente la forcella regolabile (10), determinarne l'altezza per il portafiltro (Fig. 6).
- Inserire il contenitore (2) nella relativa sede (Fig. 2).
- Dopo aver effettuato il collegamento elettrico, tirare la linguetta (3) alla base del contenitore caffè in grani (2) per chiuderlo (Fig. 4). Procedere successivamente alla programmazione delle dosi.
- Togliere il coperchio (1) del contenitore (2) e riempirlo di caffè in grani.
- Reinserire il coperchio (1) e spingere la linguetta (9) permettendo il passaggio dei

grani di caffè.

5.2 FUNZIONAMENTO MODALITÀ MANUALE

- Appoggiare il portafiltro sulla forcetta (10/11/12) (Fig. 9) oppure posizionare il contenitore del caffè macinato (13) direttamente sotto alla bocchetta di erogazione (5) (Fig.10).
- Spingere il portafiltro, o il contenitore, fino al contatto con il pulsante di attivazione frontale (6), o tenere premuto il tasto di attivazione laterale (24/25), per erogare il caffè macinato dalla bocchetta (5).
- L'erogazione termina allontanando il portafiltro, o il contenitore, dal pulsante frontale (6), o rilasciando il pulsante laterale (24/25).

5.3 FUNZIONAMENTO MODALITÀ TEMPORIZZATA

- Appoggiare il portafiltro sulla forcetta (10/11/12) (Fig. 9) oppure posizionare il contenitore del caffè macinato (13) direttamente sotto al bocchetta di erogazione (5) (Fig.10).
- Spingere il portafiltro, o il contenitore, fino al contatto con il pulsante di attivazione frontale (6), per erogare il caffè macinato dalla bocchetta (5).
- Il tempo di erogazione del caffè macinato viene stabilito regolando il potenziometro (23), ruotandolo per aumentare o diminuire la quantità di caffè macinato.
- L'erogazione termina allo scadere del tempo impostato. Per fermare l'erogazione automatica prima che sia finito il tempo di macinatura premere nuovamente il pulsante di attivazione frontale (6).

É possibile, se presente, utilizzare il pulsante di selezione (22) per passare dalla modalità manuale a quella temporizzata e viceversa. Per attivare la funzione MANUALE premere il pulsante in posizione "M", invece per attivare la funzione TEMPORIZZATA premere il pulsante in posizione "T".



5.4 FUNZIONAMENTO DISPLAY

5.4.1 ACCENSIONE MACCHINA







Alla 1° accensione l'apparecchio è predisposto come da impostazioni di fabbrica. Negli avvii successivi mantiene le impostazioni precedenti all'ultimo spegnimento.

All'accensione, il display carica il firmware e si predispone per l'erogazione.

5.4.2 EROGAZIONE E REGOLAZIONE DOSI (DISPLAY)

- Premendo il tasto dose singola (18)  o dose doppia (19) , si sceglie la dose da erogare (il pulsante scelto si illumina).
- Con una pressione singola (rapida) del pulsante di avvio macinatura (6), si attiva



l'erogazione di caffè e il countdown fino a zero.

- A erogazione ultimata, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato. Il contatore dosi (singole o doppie) viene incrementato di 1.
- Selezionare il tasto dose singola (18)  o dose doppia (19)  e premere i pulsanti (16)  e (17)  per aumentare o ridurre il tempo di erogazione della dose selezionata (tempo visibile in secondi sul display).
- Se il pulsante (16)  o (17) , viene tenuto premuto per alcuni istanti, il tempo viene aumentato o diminuito per il tempo di pressione.

Per mettere in pausa l'erogazione automatica prima che sia finito il tempo di macinatura premere con il portafiltro il pulsante di avvio della macinatura (6):

- Premere di nuovo il pulsante (6) per riprendere l'erogazione per il tempo rimanente;
- Tenere premuto il pulsante della dose selezionata (lampeggiante) per terminare l'erogazione. Il tempo di macinatura ritorna al valore impostato.

5.4.3 EROGAZIONE CONTINUA

Premere contemporaneamente il tasto dose singola (18)  e dose doppia (19) .


Compare il simbolo (15)  sul display.





L'erogazione continua ha una durata massima di 60 secondi.

Per uscire dalla modalità di erogazione continua, tenere premuto per alcuni istanti il

tasto dose singola (18)  o dose doppia (19) .

5.4.4 CONGELAMENTO DEI TEMPI




Premere contemporaneamente i pulsanti (16)  e (17) . Al loro rilascio, si blocca la regolazione del tempo di erogazione delle dosi. Inoltre sul display si oscurano

i tasti (16)  e (17) . Premere di nuovo entrambi i pulsanti (16)  e (17)  per sbloccare le funzioni.

5.4.5 CONTEGGI DOSI

Contemporaneamente all'accensione della macchina, tenere premuto per 5 secondi il tasto di avvio macinatura (6) e successivamente selezionare uno dei conteggi:

- Tasto dose singola (18) : accesso al conteggio dosi singole erogate;

- Tasto dose doppia (19) : accesso al conteggio dosi doppie erogate;
- Tasto dose singola (18)  e tasto dose doppia (19) : accesso al conteggio dosi continue erogate;



Sul display rimangono accesi soltanto i tasti selezionati e vengono visualizzati i numeri delle dosi a due a due in successione. Per esempio, se il totale delle dosi è 142536, sul display vengono visualizzate per due secondi ognuna le cifre 14, 25 e 36.


Dopo l'ultima coppia di cifre, c'è una pausa di 4 secondi e poi riparte la sequenza.


Per uscire dal conteggio, premere il pulsante di attivazione macinatura (6).

5.4.6 REGOLAZIONE CONTRASTO DISPLAY

Contemporaneamente all'accensione della macchina, tenere premuto il tasto di avvio

macinatura (6) e successivamente premere il tasto (16)  o (17)  per accedere

alla regolazione del contrasto. Sul display rimangono accesi soltanto i tasti (16)  e

(17) . Per uscire dalla regolazione del contrasto, premere il pulsante di attivazione macinatura (6).

5.5 REGOLAZIONE MACINATURA (FIG. A)

Agire sul pomello di regolazione (7-8-9) ruotandolo in senso orario per fare la polvere più fine o in senso antiorario per aumentarne la grana. La regolazione deve essere effettuata gradualmente, macinando un po' di caffè ogni 2 tacche al massimo. Se il pomello viene ruotato di un giro a motore fermo, la macchina può bloccarsi.

Il sistema di regolazione EASY SETTING (8), se presente, semplifica questa operazione e permette di regolare la macinatura in modo veloce e intuitivo a seconda del prodotto finale che si vuole ottenere.

5.6 POSIZIONAMENTO FORCELLA FISSA

Inserire la forcetta portafiltro (11) (Fig. 7) all'interno dell'apposita sede.



ATTENZIONE

Non utilizzare la forcella (12) (fig. 8) senza averla fissata con l'apposita vite.

5.7 REGOLAZIONE FORCELLA PORTAFILTRO (FIG.6)

- Inserire la forcella porta filtro (10) (Fig. 6) all'interno dell'apposita sede.
- Con un cacciavite allentare la vite di fissaggio della forcetta portafiltro (10). Non svitare completamente la vite.

- Sollevare o abbassare la forcella in modo da regolarla in base alle dimensioni del portafiltro.
- Una volta trovata la posizione corretta, stringere la vite di fissaggio della forcella **(10)**.
- La forcella è adatta a qualsiasi tipo di portafiltro presente in commercio.

6 PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione. Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.



ATTENZIONE

Le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere effettuate da personale specializzato e autorizzato dal costruttore.



ATTENZIONE

Non effettuare riparazioni di fortuna o precarie, né tanto meno utilizzare ricambi non originali.

6.1 PULIZIA

La pulizia è un aspetto fondamentale per il corretto funzionamento del macinacaffè. Un macinacaffè trascurato può avere un impatto negativo sull'erogazione del caffè e sull'accuratezza della dose e della macinatura. Prima di pulire, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato.

6.2 PULIZIA DELLA CAMPANA

Dopo aver tolto la campana dalla macchina, lavare l'interno della campana con acqua e sapone neutro togliendo lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè. Risciacquarla e asciugarla accuratamente. Ripetere il processo per il coperchio in plastica. Non lavare in lavastoviglie.

Si raccomanda di effettuare la pulizia almeno una volta a settimana.

6.3 PULIZIA SISTEMA DI MACINATURA

Dopo aver tolto il coperchio, aprire il portamacine superiore. Successivamente pulire le macine e le altre parti interne con un pennello o un panno asciutto. Se necessario utilizzare un'aspirapolvere o un getto d'aria compressa. Dopo aver riposizionato il portamacine superiore e il coperchio, inserire la campana.

Per una completa igienizzazione utilizzare delle compresse detergenti per macinacaffè

presenti in commercio.



ATTENZIONE

Tutte le operazioni di pulizia e igienizzazione, devono essere effettuate con prodotti approvati per uso alimentare.

6.4 MANUTENZIONE

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, evitare di macinare più di 160 g di caffè per attivazione.

Controllare ed eventualmente sostituire le macine ogni 250 kg di caffè. Per la manutenzione delle macine, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il contenitore del caffè in grani. Successivamente svitare la vite posta sul coperchio e le viti sottostanti che fissano il portamacine superiore. Per la pulizia delle macine utilizzare un pennello o un panno asciutto, se necessario utilizzare un aspirapolvere o un getto di aria compressa.



ATTENZIONE

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato autorizzato dal produttore.



ATTENZIONE

Non effettuare riparazioni di fortuna o precarie, né tanto meno utilizzare ricambi non originali.

7 RICERCA GUASTI

Contattare personale specializzato.





ME036-5-5A-A0-R00

10-2020



CONTI VALERIO S.R.L.
Via Luigi Longo 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY