



---

# MIGNON

PERFETTO

SPECIALITA'

MAGNIFICO

SILENZIO



---

## MANUEL D'INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE MANEJO

说明书

---

*Traduction des Instructions Originales*

*Traducción de las Instrucciones Originales*

原说明书的译文



FR

## AVERTISSEMENTS ET SÉCURITÉ

FR

Le constructeur a raisonnablement prévu tout type de sécurité prévisible afin de garantir la protection des utilisateurs, mais la grande variété de conditions d'installations et/ou d'utilisations peuvent créer des situations incontrôlables ou imprévisibles. Pour cela il est nécessaire d'évaluer les risques résiduels et prendre en considération les suggestions suivantes:

- Faire attention aux déplacements de la machine, car il y a risque de chute.
- Les éléments d'emballage (cartons, cellophane, pointes métalliques, polystyrolé, etc..) peuvent couper, blesser ou être dangereux s'ils ne sont pas utilisés soigneusement ou de façon non appropriée; ne pas laisser à portée de main des enfants ou de personnes irresponsables.
- Ce symbole sur le produit ou sur la confection indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet normal, mais doit être livré à une décharge appropriée pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit a été éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir d'éventuels dommages pour la santé et l'environnement. Le recyclage des matériaux aide à conserver les ressources naturelles. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, vous pouvez contacter le bureau municipal, le service local de ramassage des ordures ou bien le revendeur à qui vous l'avez acheté.
- Avant de procéder à tout type d'installation et régulation, les avertissements de ce livret doivent être bien compris.
- Le constructeur n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux choses dérivant d'une non observation des prescriptions de sécurité, installations et manutentions contenues dans ce livret.
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il est endommagé, éteindre l'appareil et s'adresser, pour son remplacement, exclusivement au fabricant ou à son service après-vente ou à un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est vivement recommandé d'en rendre son utilisation impossible en coupant, seulement après avoir débranché la prise, le câble d'alimentation.
- Si une anomalie ou un défaut se manifestent, ils doivent être immédiatement signalés aux techniciens autorisés et qualifiés pour effectuer la manutention.
- Avant de brancher l'appareil vérifier que les informations reportées sur la plaque de l'appareil soient égales à celles de la distribution d'électricité.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demander au fabricant ou à son service après-vente ou à un technicien qualifié de remplacer le câble d'alimentation par un autre câble du type adéquat. Le technicien devra en l'occurrence vérifier aussi que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateur, prises multiples et/ou allonges est déconseillée.



- La prise de terre est obligatoire ainsi que la conformité de l'installation électrique avec les lois en vigueur du pays.
- L'installation de la machine doit être effectuée seulement par un technicien autorisé et qualifié.
- Vérifier l'intégrité des composants de la machine et suspendre l'installation si des anomalies ou défauts apparaissent.

## DOMAINE D'UTILISATION

- L'appareil est conçu pour un usage professionnel fait par des personnes spécialisées.
- L'appareil doit être destiné exclusivement à la moulure de café en grains torréfiés. Tout autre usage doit être considéré impropre et donc dangereux.
- Le constructeur ne peut être considéré responsable pour d'éventuels dommages dérivant d'utilisation impropres ,non conformes et irraisonnables.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants ou par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expérience ni connaissance de l'appareil, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu les instructions nécessaires.

Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- L'appareil ne peut être utilisé dans des conditions climatiques extrêmes et en tous cas compris entre un intervalle de température de -5°C à +30°C.
- L'utilisateur doit se conformer aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation en plus des réglés dictées par le bon sens commun et s'assurer que la machine soit périodiquement révisée.
- L'installateur, l'utilisateur ou le manutentionnaire doivent signaler au constructeur d'éventuels défauts ou détériorations qui peuvent compromettre la sécurité d'origine de l'appareil.
- L'installateur a l'obligation de vérifier les correctes conditions climatiques de façon quelles garantissent la sécurité et l'hygiène des utilisateurs.
- Les responsabilités dérivant des composants de la machine appartient aux constructeurs respectifs; les responsabilités du personnel autorisé à utiliser l'appareil appartient au client.
- L'appareil peut être utilisé 24 h sur 24 h pour intermittence. Les composants de la machine ont été projettes et réalisés pour une durée de 1000 heures de fonctionnement minimum.
- Telle durée est conditionnée par un nettoyage et une manutention appropriés.

## AVERTISSEMENTS FONDAMENTAUX

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil ayant les pieds nus.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la prise.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie..).



- Ne pas en laisser l'utilisation à des enfants ou des personnes irresponsables.
- Mettre l'appareil sur un plan horizontal, stable et capable de supporter le poids de la machine.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou manutention, débrancher la prise d'alimentation.
- N'utiliser ni jet d'eau, ni détergent pour le nettoyage de la machine.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre immédiatement.
- Pour une éventuelle réparation s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisée et demander l'utilisation de pièces originales.
- Le non respect de cette dernière règle peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la prise si l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas boucher les ouvertures ou fentes de ventilation , et ne pas y introduire eau ou liquide d'aucune sorte.
- En cas d'endommagement du câble, pourvoir immédiatement à sa substitution auprès du fabricant ou auprès de son service après-vente ou de la part d'un technicien qualifié.
- Pendant le fonctionnement de la machine, ne jamais introduire de café en grains (2), de cuillère, de fourchette ou d'autres ustensiles dans le groupe doseur (4) ou dans le conteneur pour effectuer des prélèvements ou des interventions.
- Pour extraire d'éventuels objets qui boucheraient le versoir, éteindre toujours d'abord l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Pour la déplacer ou pour la manipuler, ne jamais saisir la machine par le récipient contenant le café en grains.
- Dans le cas où un corps étranger bloque le moteur, éteindre immédiatement la machine et contacter un centre assistance autorisé.



## ATTENTION

Les machines équipées d'une protection thermique du moteur portent l'indication "MOTEUR PROTÉGÉ PAR RELAIS THERMIQUE".

Si ce dispositif entre en fonction, ne jamais essayer d'effectuer des manœuvres, mais débrancher la machine du réseau électrique et vérifier avant de faire redémarrer la machine que toutes les anomalies soient résolues.



ES

## ADVERTENCIAS Y SEGURIDADES

ES

El constructor ya ha previsto cada seguridad posible por garantir la incolmidad de los utilizadores, pero las variadas condiciones de instalación y/o movimiento pueden crear situaciones incontrolables o no previsibles; por esto es necesario valuar siempre eventuales riesgos residuos y tener en consideración las siguientes sugerencias:

- Poner atención en la movimentacion de la maquina, porque pueden subsistir riesgos de caída.
- Los elementos de envase (cartón, cellophane, poliestireno, ecc...) pueden cortar, herir o convertirse peligrosos si no manejados con cuidado o utilizados impropriamente; no dejar a la portada de niños o personas no responsables.
- Este símbolo sobre el producto o sobre la confección indica que el producto no debe ser considerado como un normal rechazo domestico y debe ser entregado a puntos de cosecha conveniente por el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.  
Asegurándose que este producto sea correctamente despachado, podéis cooperar a prevenir consecuencias negativas por el ambiente y por la salud que podrían ser producidas por el despacho inadecuado. El reciclo de los materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Por informaciones mas detalladas sobre el reciclaje de este producto, podéis contactar la oficina comunal, el servicio local de remoción de rechazos domésticos o el revendedor donde habéis comprado la maquina.
- Antes de proceder a cualquier operaciones de instalación y regulación, se tienen que leer y entender las advertencias de esto manual.
- La empresa no responde de algún daño a cosas o personas que deriven da una falta de observancia de las prescripciones de seguridad, instalación y manutención, de este manual.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusivamente al fabricante, a su servicio de asistencia o a personal profesionalmente cualificado para evitar cualquier peligro.
- Cuando se decide de no utilizar mas el equipo se recomienda que no sea mas utilizable, quitar del enchufe el cable de alimentación y cortarlo.
- Cualquiera anomalía o defecto tiene que ser en seguida señalado al personal autorizado y calificado por efectuar la instalación y la manutención.
- Antes de conectar el equipo asegurarse que los datos de la placa sean los mismos a aquellos de red de distribución eléctrica.
- En caso que sean incompatibles el enchufe con la espina del equipo se tiene que substituir el enchufe con otra justa echo por personal profesionalmente calificado. Esto, en particular, se necesita averiguar que las secciones de los cables sean idóneos a la potencia que absorbe el equipo.
- Esta aconsejado el utilizo de adaptadores de espinas y/o alargadores.
- Es obligatorio la conexión a la tierra, y la correspondencia de la instalación con las normas vigentes en el país de instalación.
- La instalación de la maquina debe ser efectuada por personal autorizado y calificado.





- Averiguar la integridad de los componentes y, cuando pasen defectos o anomalías, suspender la instalación y pedir la substitución de la misma.

## CAMPO DE UTILIZO Y USO PREVISTO

- El molinillo dosificador esta echo por uso profesional y por personal experto.
- El molinillo dosificador dobrà ser destinado solo por el uso por lo cual esta echo, o sea machacar en café los granos tostados, cualquier otro uso es calificado como impropio y entonces peligroso.
- El constructor no puede ser responsable por eventuales daños de derivación impropia, erróneo y irracional.
- El aparato no lo tienen que usar los niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin una adecuada experiencia y conocimiento a no ser que estén controlados o se les den las instrucciones. Los niños tienen que ser controlados para que no jueguen con el aparato.
- El equipo no puede ser utilizado en condiciones ambientales extremas o fuera de este intervalo de temperatura (-5°÷ +30°C).
- El utilizador tiene que seguir las normas de seguridad en vigor en el país de instalación, ademas a las reglas de sentido común y garantizar que sean efectuadas correctamente periódicas operaciones de manutención.
- El instalador, utilizador y el manutentor tienen la obligación de señalar a el constructor eventuales defectos o deterioro que pueden comprometer la seguridad original de la instalación.
- El instalador tiene la obligación de averiguar la correctas condiciones ambientales, de manera que sea garantizada la seguridad y higiene de los operadores y usuarios.
- Las responsabilidades que deriven por montaje de componentes son delegadas a sus constructores; las responsabilidades de el personal autorizado a el uso de la maquina son delegadas a el cliente.
- El equipo se puede utilizar 24 horas sobre 24 con servicio intermitente. Los componentes de la maquina han sido proyectados y realizados por una duración de por lo menos 1000 horas de funcionamiento.
- La duración de la maquina es condicionada por una oportuna limpieza y manutención.

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES

- No toques el equipo con manos húmedas o mojadas.
- No utilizar el equipo con pies desnudos.
- No tirar el cable de alimentación o el mismo equipo por quitar la espina de el enchufe.
- No exponga la máquina a agentes atmosféricos (lluvia solar, etc.).
- No permiten que el equipo sea utilizado por niños o personas no responsables.
- Mientras estés utilizando el equipo tiene que ser posicionado sobre un plano horizontal, estable y que soporte el peso de la maquina.



- Antes de efectuar qualcuiera operación de limpieza o manutención, desconectar el equipo de la red de alimentación eléctrica, quitando la espina.
- No utilizar chorros de agua ni detergentes para la limpieza de la máquina.
- En caso de fallo o mal funcionamiento de el equipo, apagarlo sin alterar nada.
- Por la eventual reparación contactar solamente un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el utilizo de recambios originales.
- La falta de respecto de lo dicho hasta ahora puede comprometer la seguridad de el equipo.
- No dejar el equipo insertado inútilmente. Quitar la espina de la red de alimentación cuando el equipo no es utilizado.
- No obstruir las aberturas y rendijas de ventilación o remoción de calor y no introducir ni agua ni líquidos de ninguna clase.
- En caso de daño al cable, substituir pronto por el revendedor autorizado.
- Mientras el aparato esté en marcha, no introducir nunca en la boquilla **(4)** ni en el contenedor de café en grano **(2)** cucharas, tenedores u otros utensilios para efectuar extracciones o intervenciones.
- Por extracción de eventuales obstrucciones desde el pitorro de erogación, antes siempre apague el equipo.
- Nunca sumergir el equipo en agua o otros líquidos.
- Por desplazar o mover la maquina nunca se tiene que cojer por el contenedor de granos de café.
- En el caso que un cuerpo extraño bloquee el motor, se apague al instante la maquina y contactar un centro de asistencia autorizado.



## ATENCIÓN

La etiqueta "MOTOR PROTEGIDO POR TÉRMICO" indica que las máquinas están equipadas con protección térmica del motor.

Si dicho dispositivo se dispara, no intentar efectuar ninguna maniobra sino que hay que desconectar la máquina de la red de alimentación y asegurarse, antes de volver a poner en marcha la máquina, de que todas las anomalías se hayan resuelto.



(中文)

## 警告和安全

(中文)

制造商必须尽可能保证使用者的安全，但是安装和/或移动的条件变化可能会导致失控或无法预料的局面；因此有必要时常评估残留的风险，并且考虑到如下建议：

- 注意机器的搬运，因为可能会导致坠落的危险。
- 如果不妥善保管，或者用途不当，包装材料（纸盒、玻璃纸、金属包装钉、聚苯乙烯等）可能会切割、弄伤或者变成危险；不要让儿童或者不能负责的人接近。
- 本产品或包装上的标志表示产品不应该被视为普通的家用废品，而是应该交到指定的收集点，从而实现电气和电力设备的再循环。确保该产品正确处置，以避免由于处理不当而对环境、健康造成的潜在危险。材料的回收有助于保留自然资源。欲知关于本产品回收的更多详情，可以联系市政办公室、当地废品处理服务部或者购买产品处的零售商。
- 在进行任何的安装和调节操作之前，必须阅读并且理解本手册中的警告。
- 对于忽略本手册中的安全、安装和维护规定而造成的人或物的伤害，本公司概不负责。
- 用户不能替换本设备的电源线。一旦出现损坏，关闭设备，并且寻找合格的专业人员进行替换。
- 一旦决定不再使用该种类型的设备，建议在拔掉电源插头、断开电线后，使之不再运行。
- 任何异常或瑕疵都需要及时向授权的专业人员说明，以便执行安装和维护。
- 在连接设备时，请确保配电网络与铭牌规定的电源参数相符。
- 一旦设备的插头和插销不兼容，建议由专业合格人员用别的类型的插头替换。后者尤其需要确认，插头线的横截面要和设备的吸收功率匹配。
- 不建议使用多重和/或延长转接头。
- 有必要连接地线，并且要遵守安装国的现行规定。
- 严禁使用延长线或轮连接。
- 机器的安装只能由合格的授权人员进行。
- 检查元件的完整性，一旦检查到瑕疵或异常，停止安装并要求替换。



## 规定使用范围

- 设计的磨豆机，专供专业人员进行使用。
- 磨豆机只能用于其设计用途，即研磨烤熟的咖啡豆，任何其他用途都被视为不合适且危险。
- 制造商对于不当、错误且不合理的使用，将不承担任何责任。
- 使用者必须是成年人，幼儿或不能承担责任的人不能使用机器。
- 设备不可以在极端环境下，即不能在温度范围以外（-5°C ÷ +30°C）使用。
- 使用者必须遵守安装国家的现行安全规定、常理支配规则，并且定期的维护操作要正确进行。



- 安装者、使用者或维护员有义务向制造商显示可能会降低设备安全的瑕疵或损坏。
- 安装者有义务检查环境条件是否合适，从而确保操作员、使用者的安全和卫生。
- 机器上安装的元件所衍生的职责归各自的制造商承担；授权使用机器的人员责任归客户负责。
- 设备可24小时使用，间歇性服务。机器元件的设计，可以连续运转至少1000小时。
- 这样的连续期需要执行适当的清洁和维护。

## 基本警告

- 严禁用潮湿或湿手触摸设备。
- 严禁光脚使用设备。
- 严禁拉扯电源线或设备，从而把插头从插销上拽开。
- 严禁将机器暴露在大气环境（太阳、雨等）下。
- 严禁让幼儿或不能承担责任的人使用设备。
- 在使用期间，将设备放在水平、稳定、支撑其重量的平面上。
- 在进行任何形式的清洁或维护操作之前，拔掉插头，从而将设备从电源断开。
- 严禁用水喷射或使用清洁剂。
- 一旦设备的运转不良或损坏，关闭设备但不能对其篡改。
- 为了进行可能的修复，只能寻找授权的技术协助中心，并且要求使用原装备件。
- 不遵守上述规定，会降低设备的安全。
- 不要让设备在闲置时也连接电源。当设备不用时，将插头从电源插座上拔下。
- 严禁阻塞通风口或缝隙或散热间隙，防止上述区域进水或其他液体。
- 一旦电线损坏，及时采取措施在授权零售商处进行替换。
- 机器运行时绝对不能在量杯(4)或咖啡豆缸(2)内放入勺子、叉子或其他器具来取豆或干预。
- 为了取出分配器出粉口中的阻塞物，通常要先关闭设备。
- 严禁将设备置于水或其他液体中。
- 为了移动或搬动机器，不要从豆缸中取出咖啡豆，应确保豆缸已经牢牢地固定在机身。
- 严禁在没有碾磨咖啡豆时空转电机。
- 一旦外物锁定了电机，应立即关闭机器，并且联系授权协助中心。

### ⚠ 注意

“termik alarm” 铭牌上标注了设备配有电机过热保护。  
如果保护动作，不要尝试操作，而是要将机器从电源上断开，并且确保在重启机器前，所有的异常已经解决。

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ 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 CAFFÈ MODELLO:**

*COFFEE GRINDER MODEL:*

**MIGNON - PERFETTO**

**MIGNON - SPECIALITA'**

**MIGNON - SILENZIO**

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

**SERIE/SERIES: AA; AB**

**MATRICOLA DAL/SERIAL Nr. FROM: 0001-17**

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:

*To which this declaration relates, following the provisions of the directives:*

**2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE**

**2002/95/CE – 2002/96/CE – 2003/108/CE**

Ed è conforme alle direttive:

*following the provisions of the directives:*

**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 62233; EN 60704-1:1994;**

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:

*we authorize the following person to compile the technical file:*

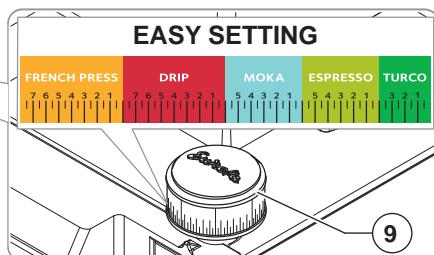
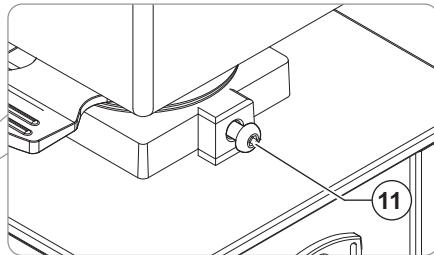
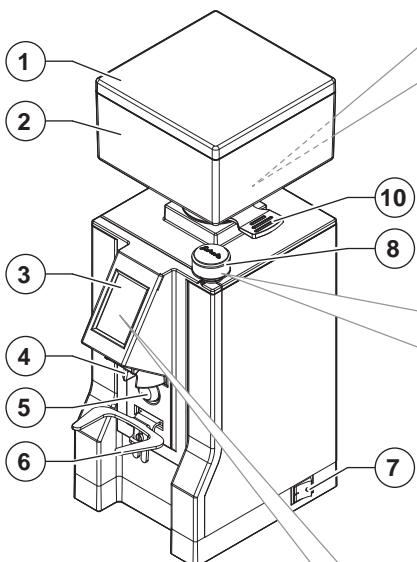
**Sig. Filippo Conti – Via Luigi Longo, 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY**

Data / Date: Dicembre 2017 / December 2017

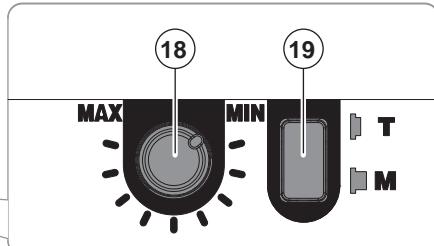
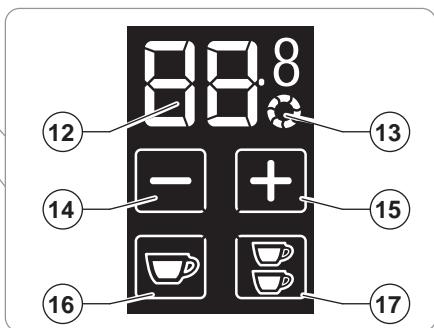
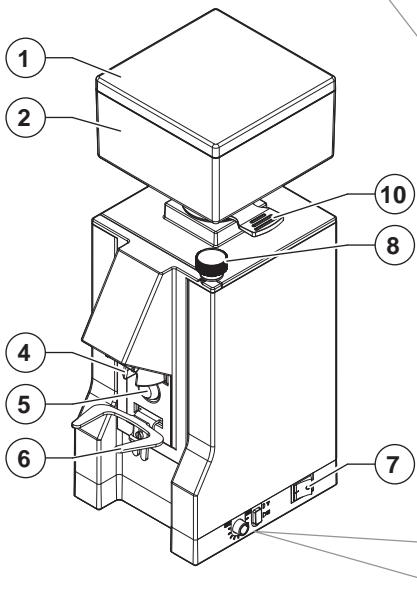
Il legale rappresentante:  
*The Legal Representative:*  
Filippo Conti

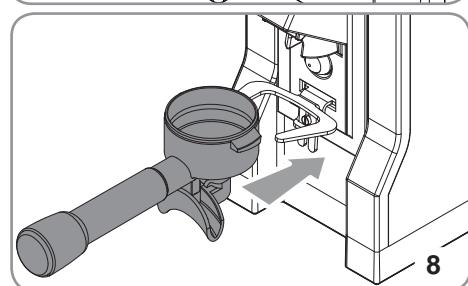
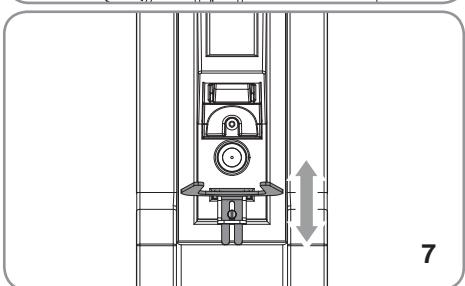
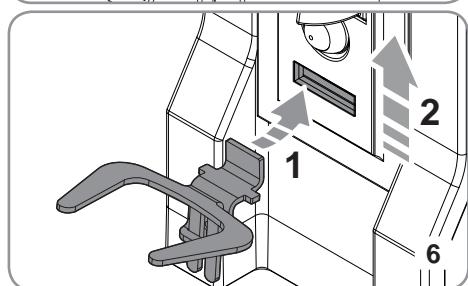
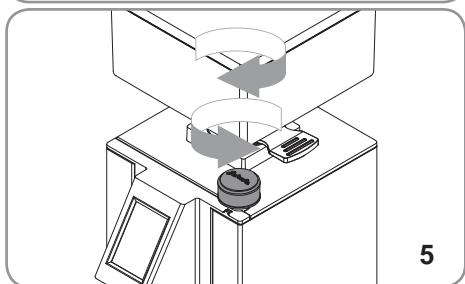
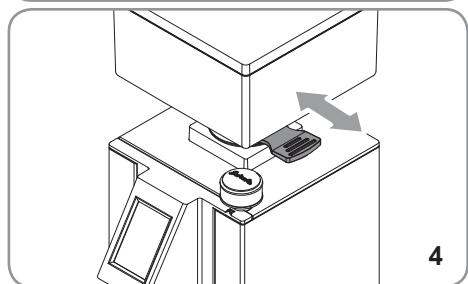
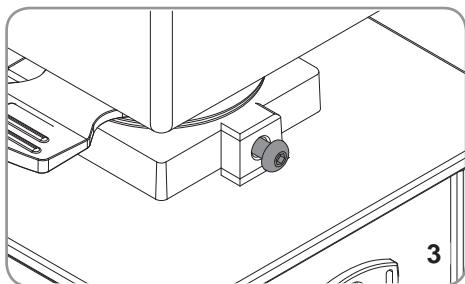
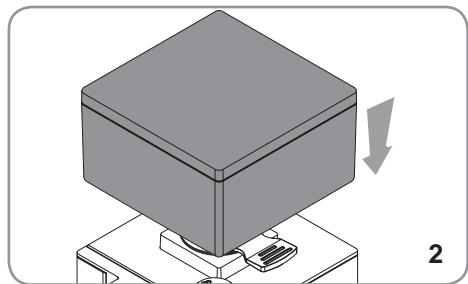


## PERFETTO SPECIALITA' - MAGNIFICO



## SILENZIO







<b>Version Française.....</b>	<b>Page 2</b>
<b>Versión Española.....</b>	<b>Página 8</b>
<b>简体中文版本.....</b>	<b>14页</b>



FR

# 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

## CONSTRUCTEUR:

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

MODELÉ: MIGNON PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO - SILENZIO

# 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION	MODELÉ		
	PERFETTO	SPECIALITA' MAGNIFICO	SILENZIO
Voltage (V)	220-240 V - 50-60 Hz		
Absorption (W)	260		
Nombre de tours/minute (rpm)	1350		
Productivité (g/s)	1,2 - 1,6 (Espresso) 1,7 - 2,3 (Brew)	1,4 - 1,8 (Espresso) 1,9 - 2,5 (Brew)	1,2 - 1,6 (Espresso) 1,7 - 2,3 (Brew)
Poids à vide (kg)	5,6		
Capacité cloche (g)	300		
Hauteur (mm)	350		
Largeur (mm)	120		
Profondeur (mm)	180		
Évaluation de la rumeur (dBA)	73		

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- 1 Couvercle conteneur
- 2 Conteneur café en grains
- 3 Ecran tactile
- 4 Bec de distribution
- 5 Bouton activation mouture
- 6 Fourche porte-filtre
- 7 Interrupteur "ON/OFF"
- 8 Pommeau de réglage mouture (standard pour versions SPECIALITA'-MAGNIFICO-SILENZIO)
- 9 Pommeau de réglage mouture (EASY SETTING pour version PERFETTO)
- 10 Languette ouverture/fermeture conteneur café en grains
- 11 Vis de fixation conteneur café en grains
- 12 Afficheur temps de distribution / compteur doses
- 13 Distribution continue activée
- 14 Bouton diminution
- 15 Bouton augmentation
- 16 Bouton dose simple
- 17 Bouton dose double
- 18 Potentiomètre de réglage temps de mouture
- 19 Bouton de sélection



## 4. IMPORTANCE DU LIVRET D'INSTRUCTIONS

Le livret est destiné à l'utilisateur et/ou au manutentionnaire de la machine, et est considéré faisant partie intégrante de la machine.

Le présent livret a pour fonction de fournir des informations pour un usage correct et une manutention appropriée de la machine, et aussi de garantir la sécurité de l'opérateur.

Le livret doit être conservé durant toute la vie de la machine et doit être délivré à tous les utilisateurs ou propriétaires suivants. Les indications de ce livret ne remplacent pas les dispositions de sécurité et les caractéristiques techniques pour l'installation et le fonctionnement appliqués directement sur la machine et sur l'emballage. Ce livret se réfère à l'état actuel de la technique et ne pourra à l'avenir être considéré inapproprié Parce qu'il aura été ajourné sur la base de nouvelles expériences. Le constructeur se réserve le droit de modifier ce livret sans avoir l'obligation d'ajourner les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels.

Un usage inapproprié de la machine ou différent de celui indiqué dans ce livret, annulée toute possibilité de garantie ou responsabilité du constructeur; l'utilisation doit être effectuée par une personne adulte et responsable.

Il est nécessaire de conserver soigneusement le présent livret, car le constructeur ne réponds pas des dommages causés aux personnes ou aux choses, ou subies par la machine si cette dernière est utilisée de manière non conforme au livret ,ou dans le cas où ne sont pas respectées les prescriptions de manutentions et de sécurité.

### 4.1 CONSERVATION DU LIVRET

Le présent livret doit être toujours à disposition de l'utilisateur et/ou du manutentionnaire, lequel a l'obligation d'être informé sur l'usage correct de la machine et sur d'éventuels risques résiduels. Il doit être conservé en un lieu sec, propre et protégé de la chaleur.

Utiliser le livret sans en dommages le contenu.

Ne pas arracher ou réécrire sous aucun prétexte quelques parties que ce soit du livret.

En cas de perte du livret ou de demande d'ultérieures informations, contacter le revendeur local ou bien le constructeur.

## 5. BLOCAGE CONTENEUR

Avant d'utiliser la machine, il est nécessaire de monter le conteneur (2) de café en grains.

- Insérer le conteneur (2) dans son logement (Fig. 2) en alignant son trou avec la vis située à l'arrière de l'appareil.
- Serrer la vis de blocage (11) (Fig. 3).



## 6. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### 6.1 PRÉLIMINAIRES

Effectuer les opérations préliminaires suivantes :

- Déterminer le type de mélange de café (plus ou moins torréfié).
- Déterminer le degré de mouture.
- Déterminer la hauteur de la fourche porte-filtre (6).
- Déterminer la position du bec de distribution (4).

Procéder ensuite à la programmation des doses.

- Après avoir branché la machine, tirer la languette (10) à la base du conteneur de café en grains (2) pour le fermer (**Fig. 4**).
- Ôter le couvercle (1) du conteneur (2) et le remplir de café en grains.
- Allumer la machine grâce à l'interrupteur (7).
- Pousser la languette (10) pour permettre le passage des grains de café.

### 6.2 FONCTIONNEMENT (SILENZIO)

#### 6.2.1 Modalité MANUELLE

- Activer cette modalité en mettant le bouton de sélection (19) (**Fig. 1**) sur la position "M".
- Poser le porte-filtre sur la fourche (6) et le pousser vers l'avant jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le bouton (5) pour distribuer le café moulu par le bec (4) (**Fig. 8**).
- La distribution s'interrompt dès que l'on éloigne le porte-filtre du bouton (5).

#### 6.2.2 Modalité TEMPORISÉE

- Activer cette modalité en mettant le bouton de sélection (19) (**Fig. 1**) en position "T".
- Poser le porte-filtre sur la fourche (6) et le pousser vers l'avant jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le bouton (5) pour distribuer le café moulu par le bec (4) (**Fig. 8**).
- Le temps de distribution de café moulu est établi en faisant tourner le potentiomètre (18) pour augmenter ou diminuer la quantité de café moulu (**Fig. 1**).
- La distribution du café s'achève à la fin du délai paramétré.

### 6.3 FONCTIONNEMENT (PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO)

- Sélectionner un dosage simple ou double grâce aux boutons correspondants (16) ou (17) .
- Poser la coupe porte-filtre sur la fourche (6) et pousser la coupe vers l'avant jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le bouton (5) pour distribuer le café moulu par le bec (4) (**Fig. 8**). La distribution automatique s'achève à la fin du délai paramétré.

### 6.4 RÉGLAGE MOUTURE (**Fig. 5**)

Utiliser le pommeau de réglage (8-9) en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une poudre plus fine ou dans le sens contraire pour augmenter le grain. Le réglage doit être effectué graduellement, en moulant un peu de café tous les 2 niveaux de graduation au maximum. Si l'on fait effectuer un tour complet au pommeau alors que le moteur est à l'arrêt, la machine peut se bloquer.

Le système de réglage EASY SETTING (9), s'il est présent, simplifie cette opération et permet de régler la mouture rapidement et de façon intuitive selon le produit final que l'on veut obtenir.



## 6.5 RÉGLAGE FOURCHE PORTE-FILTRE

- Insérer la fourche porte-filtre (6) dans son logement (Fig. 6).
- À l'aide d'un tournevis, desserrer la vis de fixation de la fourche porte-filtre (6). Ne pas dévisser entièrement la vis.
- Soulever ou abaisser la fourche de façon à la régler en fonction des dimensions du porte-filtre (Fig. 7).
- La position correcte une fois trouvée, serrer la vis de fixation de la fourche (6).
- La fourche convient à n'importe quel type de porte-filtre présent dans le commerce.

## 6.6 PROGRAMMATION MACHINE (PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO)

### 6.6.1 MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

À la première mise en marche, la machine est préréglée selon les paramètres d'usine. Aux mises en marche suivantes, la machine garde en mémoire les paramètres saisis avant le dernier arrêt.

À la mise en marche, l'écran charge le firmware et se prépare pour la distribution.

### 6.6.2 DISTRIBUTION ET RÉGLAGE DES DOSES (ÉCRAN)

- En appuyant sur le bouton dose unique (16) ou deux doses (17) , l'on choisit la dose à distribuer (le bouton s'allume et la tasse se remplit pendant la distribution).
- Avec une pression simple (rapide) du bouton de démarrage de la mouture (5), la distribution du café et le compte à rebours jusqu'à zéro sont activés.
- Au terme de la distribution, le temps de mouture revient à la valeur paramétrée.
- Le compteur de doses (simples ou doubles) augmente de 1 unité.
- Sélectionner la dose unique (16) ou double (17) et appuyer sur les boutons (14) ou (15) pour augmenter ou réduire le délai de distribution de la dose choisie (temps visible en seconde sur l'écran).
- En maintenant la pression sur le bouton (14) ou le bouton (15) , le délai de distribution augmente ou diminue en fonction du temps de pression.

Pour suspendre la distribution automatique avant la fin de la durée de la mouture, appuyer sur le bouton de démarrage de la mouture (5) avec le porte-filtre:

- Appuyez de nouveau sur le bouton (5) pour reprendre la livraison pendant le temps restant;
- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de dose sélectionné (clignotant) pour arrêter la distribution. Le temps de rectification revient à la valeur définie.

### 6.6.3 DISTRIBUTION CONTINUE

Appuyer simultanément sur le bouton dose simple (16) et dose double (17) .

Le symbole (13) apparaît à l'écran.

La distribution continue a une durée de 60 secondes au maximum.



Pour sortir de la modalité distribution continue, maintenir la pression sur le bouton dose simple (16) ou dose double (17) pendant quelques instants.

#### 6.6.4 CONGÉLATION DES DÉLAIS

Appuyer simultanément sur les boutons (14) et (15) . Dès relâchement, le réglage des délais de distribution des doses est bloqué.

Par ailleurs les boutons (14) et (15) disparaissent de l'écran. Appuyer à nouveau simultanément sur les deux boutons (14) et (15) pour débloquer les fonctions.

#### 6.6.5 COMPTAGE DES DOSES

Pendant la mise en marche de la machine, maintenir la pression sur le bouton de démarrage de la mouture (5) puis sélectionner l'un des modes de comptage :

- Bouton dose simple (16) : accès au comptage des doses simples distribuées ;
- Bouton dose double (17) : accès au comptage des doses doubles distribuées ;
- Bouton dose simple (16) et bouton dose double (17) : accès au comptage des doses continues distribuées ;

Seuls les boutons sélectionnés demeurent allumés à l'écran et la décomposition du nombre des doses s'affiche par tranche de deux.

Par exemple, si le total des doses est 142536, les nombres 14, 25 et 36 s'affichent chacun à l'écran pendant deux secondes.

Après le dernier couple de chiffres, une pause de 4 secondes a lieu avant que la séquence ne se répète.

Pour sortir du comptage, appuyer sur le bouton d'activation de la mouture (5).

#### 6.6.6 RÉGLAGE DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN

Pendant la mise en marche de la machine, maintenir la pression sur le bouton de démarrage de la mouture (5) puis appuyer sur le bouton (14) ou (15) pour accéder au réglage du contraste.

Seuls les boutons (14) et (15) demeurent allumés à l'écran.

Pour sortir du réglage du contraste, appuyer sur le bouton d'activation de la mouture (5).



## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### ATTENTION

Débrancher la prise électrique avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou manutention.

### ATTENTION

Pour débrancher la prise électrique, agir sur la prise même. Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil même.

### 7.1 NETTOYAGE

Le nettoyage est un aspect fondamental pour le bon fonctionnement du moulin doseur. Un moulin doseur négligé peut avoir des conséquences négatives non seulement sur l'extraction du café de la machine, mais aussi sur la précision de la dose et de la mouture. Avant de procéder aux opérations de nettoyage, contrôler que l'appareil soit débranché du réseau électrique.

Au moins une fois par semaine, retirer le récipient du café en grains (2), et éliminer la couche huileuse laissée par les grains de café à l'aide d'un chiffon propre.

Par ailleurs, il convient de nettoyer le bec de distribution avec un pinceau et éventuellement un linge propre. Si vous n'effectuez pas cette opération, vous risquez de faire rancir le gras avec des conséquences négatives sur les prochains cafés.

Pour le nettoyage de la base, utiliser un chiffon un peu humide.

### 7.2 ENTRETIEN

### ATTENTION

Les opérations de manutentions doivent être effectuée par un personnel spécialisé et autorisé par le constructeur.

### ATTENTION

Ne pas effectuer réparations non professionnels et ne pas utiliser pièces de rechanges non d'origine.

Pour le bon fonctionnement de l'appareil il est nécessaire changer les moules au moins tout les ~ 250 kg de café moulé.

## 8. RECHERCHE BLOCAGE

Contacter le personnel spécialisé.



# 1. INFORMACIÓN GENERALES

**CONSTRUCTOR:**

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

**MODELO:** MIGNON PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO - SILENZIO

# 2. DATOS TÉCNICOS

Descripción	MODELO		
	PERFETTO	SPECIALITA' MAGNIFICO	SILENZIO
Voltaje (V)	220-240 V - 50-60 Hz		
Absorción (W)	260		
Giros por minutos (rpm)	1350		
Productividad (g/s)	1,2 - 1,6 (Espresso) 1,7 - 2,3 (Brew)	1,4 - 1,8 (Espresso) 1,9 - 2,5 (Brew)	1,2 - 1,6 (Espresso) 1,7 - 2,3 (Brew)
Peso a vacío (Kg)	5,6		
Capacidad campana (g)	300		
Alteza (mm)	350		
Ancho (mm)	120		
Profundidad (mm)	180		
Bullicio (dBA)	73		

# 3. DESCRIPCIÓN DE EL EQUIPO (Fig. 1)

- 1 Tapa de contenedor
- 2 Contenedor de granos de café
- 3 Display de pantalla táctil
- 4 Boquilla de erogación
- 5 Botón activación molienda
- 6 Tenedor porta-filtro
- 7 Interruptor de ignición
- 8 Pomo de regulación molienda (estándar para versiones SPECIALITA'-MAGNIFICO-SILENZIO)
- 9 Pomo regulación molienda (EASY SETTING para versión PERFETTO)
- 10 Lengüeta apertura/cierre contenedor para café en grano
- 11 Tornillo de fijación contenedor café en grano
- 12 Visualizador tiempo erogación/ recuento dosis
- 13 Erogación continua activa
- 14 Botón disminución
- 15 Botón aumento
- 16 Botón dosis individual
- 17 Botón doble dosis
- 18 Potenciómetro de regulación tiempo de molienda
- 19 Botón de selección



## 4. IMPORTANCIA DEL MANUAL

El manual es destinado a el usuario y/o por quien hace la manutención de la maquina y se puede considerar parte de la misma.

El presente manual tiene la función de suministrar todas las informaciones por un correcto uso de la maquina y una conveniente manutención, y también tutelar la seguridad de el operador.

El manual debe ser conservado por toda la vida de la maquina y a disposición por cualquier otro utente o siguiente propietario. Las indicaciones que lleva este manual no reemplazan las disposiciones de seguridad y los datos técnicos por la instalación y el funcionamiento puestos directamente sobre la maquina y sobre los envases.

El presente manual refleja el estado de la técnica en el momento actual y no se podrá considerar inadecuado solo porqué sucesivamente actualizado por nuevas experiencias.

El constructor se reserva el derecho de modificar el manual sin tener la obligación de aplazar las ediciones precedentes, menos casos excepcionales.

Un uso improprio de la maquina o diferente de lo descripto en el presente manual excluye cada garantía o responsabilidad del constructor; el uso debe ser ejecutado por parte de una persona adulta y responsable.

Es necesario conservar con cuidado el presente manual, ya que el constructor no responde de daños causados a cosas y personas, o sufridos da la maquina si utilizada en manera diferente de lo que esta descripto en el manual y no se respeten las prescripciones de manutención y seguridad.

### 4.1 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El presente manual debe ser siempre a disposición del usuario y/o quien hace la manutención, lo cual debe ser informado sobre el uso correcto de la maquina y sus eventuales riesgos residuos. Debe ser conservado en un lugar seco y protegido del calor.

Emplear el manual en manera que no pase daños en todo o en parte de el contenido.

No extirpar, rasgar o rescribir por motivo alguno partes del manual.

En caso de perdida de el manual o por requerir ulteriores informaciones, ponga se en contacto con el revendedor de zona o el constructor.

## 5. BLOQUEO DEL CONTENEDOR

Antes de poner en marcha, es necesario montar el contenedor (2) del café en grano.

- Introducir el contenedor (2) en su alojamiento (**Fig. 2**), colocándolo con el orificio alineado con el tornillo ubicado en la parte trasera del aparato.
- Atornillar el tornillo de bloqueo (11) (**Fig. 3**).



## 6. INSTRUCCIONES DE USO

### 6.1 PREMISA

Realizar las siguientes operaciones preliminares:

- Establecer el tipo de mezcla de café (más o menos tostada).
- El grado de molienda.
- La altura de la horquilla portafiltro (6).
- La posición de la boquilla de erogación (4).

A continuación, proceder con la programación de las dosis.

- Despues de haber efectuado la conexión eléctrica, tirar de la lengüeta (10) ubicada en la base del contenedor de café en grano (2) para cerrarlo (**Fig. 4**).
- Retirar la tapa (1) del contenedor (2) y rellenarlo con café en grano.
- Encender la máquina pulsando el interruptor (7).
- Empujar la lengüeta (10) permitiendo el paso de los granos de café.

### 6.2 FUNCIONAMIENTO (SILENZIO)

#### 6.2.1 Modo MANUAL

- Active este modo presionando el botón de selección (19) (**Fig. 1**) en la posición "M".
- Apoyar la copa portafiltro sobre la horquilla (6), empújelo hacia adelante hasta que entre en contacto con el botón (5) para liberar el café molido de la boquilla (4) (**Fig. 8**).
- La entrega finaliza alejando el portafiltros del botón (5).

#### 6.2.2 Modo TEMPORIZADO

- Active este modo presionando el botón de selección (19) (**Fig. 1**) en la posición "T".
- Apoyar la copa portafiltro sobre la horquilla (6), empújelo hacia adelante hasta que entre en contacto con el botón (5) para liberar el café molido de la boquilla (4) (**Fig. 8**).
- El tiempo de entrega del café molido se establece ajustando el potenciómetro (18), girándolo para aumentar o disminuir la cantidad de café molido (**Fig. 1**).
- La dispensación de café finaliza cuando expira el tiempo establecido.

### 6.3 FUNCIONAMIENTO (PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO)

- Seleccionar la dosis individual o doble a través de los respectivos botones (16) o (17) .
- Apoyar la copa portafiltro sobre la horquilla (6) y empujarla hacia adelante hasta que entre en contacto con el botón (5) para erogar el café molido por la boquilla (4) (**Fig. 8**). La erogación automática terminará una vez transcurrido el tiempo configurado.

### 6.4 REGULACIÓN DE LA MOLIENDA (Fig. 5)

Maniobrar el pomo de regulación (8-9), girándolo en sentido horario para obtener un polvo más fino o en sentido antihorario para aumentar el grosor. La regulación deberá efectuarse gradualmente, moliendo un poco de café cada 2 muescas al máximo.

Si se gira completamente el pomo con el motor parado, la máquina podría bloquearse.

Si está presente, el sistema de regulación EASY SETTING (9) simplifica esta operación y permite regular la molienda de manera rápida e intuitiva en función del producto final que se desea obtener.



## 6.5 REGULACIÓN HORQUILLA PORTAFILTRO

- Inserte la horquilla del portafiltro (6) dentro del asiento (Fig. 6).
- Con un destornillador de cruz, aflojar el tornillo de fijación de la horquilla portafiltro (6). No desatornillar totalmente el tornillo.
- Levantar o bajar la horquilla para ajustarla en función de las dimensiones del portafiltro (Fig.7).
- Una vez encontrada la posición correcta, apretar el tornillo de fijación de la horquilla (6).
- La horquilla se adapta a cualquier tipo de portafiltro presente en el comercio.

## 6.6 PROGRAMACIÓN MÁQUINA (PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO)

### 6.6.1 ENCENDIDO MÁQUINA

Al encender el aparato por primera vez, éste tendrá las configuraciones de fábrica. En los encendidos siguientes, mantiene las configuraciones previas al último apagado.

Al encender, el display carga el firmware y se prepara para la erogación.

### 6.6.2 EROGACIÓN Y REGULACIÓN DOSIS (DISPLAY)

- Pulsando el botón de una dosis (16) o de dos dosis (17) se selecciona la dosis a erogar (el botón se ilumina y la taza se llena durante la erogación).
- Pulsando una sola vez (rápidamente) el botón de inicio de la molienda (5) se activa la erogación de café y la cuenta atrás hasta cero.
- Una vez terminada la erogación, el tiempo de molienda vuelve al valor configurado.
- El contador de dosis (individuales o dobles) aumenta de 1.
- Seleccionar la dosis única (16) o doble (17) y pulsar los botones (14) y (15) para aumentar o reducir el tiempo de erogación de la dosis seleccionada (tiempo visible en segundos en el display).
- Si el botón (14) o (15) se mantiene pulsado durante unos instantes, el tiempo aumentará o disminuirá durante el tiempo de la presión.

Para poner en pausa la erogación automática antes de que haya acabado el tiempo de molienda, pulsar con el portafiltro el botón de inicio de la molienda (5):

- Pulsar de nuevo el botón (5) para reanudar la erogación por el tiempo restante;
- Mantener pulsado el botón de la dosis seleccionada (intermitente) para terminar la erogación. El tiempo de molienda vuelve al valor configurado.

### 6.6.3 EROGACIÓN CONTINUA

Pulsar simultáneamente los botones de dosis individual (16) y de doble dosis (17) para acceder a este modo.



Aparece el símbolo (13) en el display.

La erogación continua tiene una duración máxima de 60 segundos.



Para salir del modo de erogación continua, mantener pulsado el botón de dosis individual (16) o de doble dosis (17) por unos instantes.

#### 6.6.4 CONGELAMIENTO DE LOS TIEMPOS

Pulsar simultáneamente los botones (14) y (15) . A soltarlos, se bloquea la regulación del tiempo de erogación de las dosis. Además, en el display desaparecen los botones (14) y (15) .

Pulsar de nuevo ambos botones (14) y (15) para desbloquear las funciones.

#### 6.6.5 RECUENTOS DE DOSIS

Simultáneamente al encendido de la máquina, mantener pulsado el botón de inicio de la molienda (5) y luego seleccionar uno de los recuentos:

- Botón dosis individual (16) : acceso al recuento de dosis individuales suministradas;
- Botón doble dosis (17) : acceso al recuento de dosis dobles suministradas;
- Botón dosis individual (16) y botón doble dosis (17) : acceso al recuento de dosis continuas suministradas.

En el display permanecen encendidos solamente los botones seleccionados y se visualizan los números de las dosis de dos en dos en orden.

Por ejemplo, si el total de las dosis es 142536, en el display se visualizan por dos segundos cada una de las cifras 14, 25 y 36.

Tras el último par de cifras, hay una pausa de 4 segundos y luego recomienza la secuencia.

Para salir del recuento, pulsar el botón de activación molienda (5).

#### 6.6.6 REGULACIÓN LUMINOSIDAD DISPLAY

Simultáneamente al encendido de la máquina, mantener pulsado el botón de inicio de la molienda (5) y luego pulsar el botón (14) o (15) para acceder a la regulación de la luminosidad.

En el display permanecen encendidos solamente los botones (14) y (15) .

Para salir de la regulación de la luminosidad, pulsar el botón de activación molienda (5).



## 7. LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

### ATENCIÓN

Desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.

### ATENCIÓN

No tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.

### 7.1 LIMPIEZA

La limpieza es un aspecto fundamental para el buen funcionamiento del molinillo-dosificador. Un molinillo-dosificador descuidado puede tener consecuencias negativas no solo para la extracción del café de la máquina, sino también para la precisión de la dosis y de la molienda. Antes de efectuar las operaciones de limpieza, asegurarse de haber desconectado el aparato de la red de alimentación.

Al menos una vez por semana, hay que limpiar el contenedor de café en grano (2), eliminando con un paño limpio la película oleosa dejada por los granos de café.

Además, hay que limpiar la boquilla de erogación con un pincel y, eventualmente, con un paño limpio. Si no se ejecutan estas operaciones, la parte oleosa y aromática contenida en el café podría volverse rancia, con consecuencias negativas en los sucesivos cafés.

Para la limpieza de la base utilizar un paño humedecido.

### 7.2 MANUTENCIÓN

### ATENCIÓN

Las operaciones de manutención deben ser efectuadas da personas especializadas y autorizadas por el constructor.

### ATENCIÓN

No efectuar reparaciones improvisadas o precarias, ni utilizar recambios no originales.

Para un buen funcionamiento del aparato, es necesario sustituir los molinillos al menos cada ~ 250 kg de café molido.

## 8. BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Contactar el personal especializado.



# 1. 总体信息

制造商:

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

机型: MIGNON PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO - SILENZIO

# 2. 技术资料

描述	机型		
	PERFETTO	SPECIALITA' MAGNIFICO	SILENZIO
电压 (V)	220-240 V - 50-60 Hz		
功率 (W)	260		
每分钟转速 (rpm)	1350		
产量 (g/s)	1, 2 - 1, 6 (Espresso) 1, 7 - 2, 3 (Brew)	1, 4 - 1, 8 (Espresso) 1, 9 - 2, 5 (Brew)	1, 2 - 1, 6 (Espresso) 1, 7 - 2, 3 (Brew)
空载重量 (kg)	5, 6		
豆缸容量 (g)	300		
高度 (mm)	350		
宽度 (mm)	120		
深度 (mm)	180		
噪音 (dBA)	73		

# 3. 设备描述 (图 1)

- 1 容器盖
- 2 咖啡豆容器
- 3 触摸显示屏
- 4 供应喷嘴
- 5 研磨激活按钮
- 6 过滤器支架叉
- 7 电源开关
- 8 研磨调整旋钮（用于特殊 “SPECIALITA’” - 神奇 “MAGNIFICO” - 静音 “SILENZIO” 机型的标准配置）
- 9 研磨调整旋钮（用于完美版 “EASY SETTING” 的简便设置）
- 10 咖啡豆容器的开/关销子
- 11 咖啡豆缸固定螺丝
- 12 供应时间/份量计数显示器
- 13 持续分配激活
- 14 减量键
- 15 增量键
- 16 单份量键
- 17 双份量键
- 18 研磨时间调整电位器
- 19 选择键



## 4. 手册须知

本手册供机器的使用者和/或维护者参考，并且被视为机器不可分割的一部分。

本手册的功能在于提供正确使用机器以及适当维护、保护操作员安全的信息。

手册必须在整个机器寿命期间妥善保管，并且应该转交给任何一个别的用户或者继用者。

本手册中的说明不能替换用于安装和运行的直接安装和标注在设备及其包装上的安全装置和技术数据。

本手册反应了当前的技术状态，除非后来根据新的经验进行修改，否则不被视为不适用。

除非另有特例，制造商保留权力修改本手册，并且无需更新之前的机型。

一旦机器的用途不当，或违反了手册中的描述，任何的质保或制造商条件宣告失效；使用必须由成年的能行使责任的人施行。

有必要妥善保管当前手册，如果使用违反了其中的说明，或者没有遵守维护和安全规定，对于机器、人身造成的任何伤害，制造商概不负责。

### 4.1 手册的保管

本手册必须一直归使用者和/或维护员保管，后者必须熟悉机器的使用以及存在的残留风险。必须保管在干燥、洁净、不受热的环境下。

以不破坏手册任何部分内容的方式来使用。请勿删除，撕裂或涂改本手册的任何部分。

一旦手册遗失或者需要了解更多信息，敬请联系区域零售商或者制造商。

## 5. 容器锁定

在开始运行之前，必须安装咖啡豆缸(2)。

- 将容器(2)插入其对应的安座(图2)，将其与孔的轴位置以及机器背面的螺丝对齐。
- 拧紧锁定螺钉(11) (图3)。



## 6. 清洁和维护

### 6.1 前言

执行以下初步操作：

- 确定咖啡混合物的类型（烘焙的多或少）。
- 确定研磨颗粒粗细度。
- 确定过滤器支架叉(6)的高度。
- 确定供应喷嘴(4)的位置。

接下来进行份量供应程序。

- 完成电气连接后，抽出位于咖啡豆缸(2)底部的销(10)将其闭合(图4)。
- 取下豆缸(2)的盖子(1)并装入咖啡豆。
- 通过开关(7)启动机器。
- 推销子(10)使咖啡豆能够通过。

### 6.2 运行(静音 "SILENZIO")

#### 6.2.1 手动模式

- 按下选择键(19)在位置揷内激活此模式“M”(图1)。
- 将过滤器支架放在叉子(6)上，向前推直到它接触(5)按钮从喷嘴(4)供应研磨咖啡(图8)。
- 结束供应后将过滤器支架从按键(5)移开。

#### 6.2.2 定时模式

- 按下选择键(19)在位置揷内激活此模式“T”(图1)。
- 将过滤器支架放在叉子(6)上，向前推直到它接触(5)按钮从喷嘴(4)供应研磨咖啡(图8)。
- 研磨咖啡的供应时间通过调节电位计(18)来确定，旋转它来增加或减少研磨咖啡的量(图11)。
- 当设定的时间到期时，咖啡分配结束。

### 6.3 运行 (完美-特殊-神奇 "PERFETTO-SPECIALITA'-MAGNIFICO" 机型)

- 通过各自按钮 (16) 或 (17) 选择单份或双份粉量。
- 将过滤器本体放在叉子(6)上，向前推直到它接触 按键(5) 来从喷嘴(4) 分配研磨咖啡 (图8)。自动 供应将在设定的时间过后结束。

### 6.4 机器调整(图5)

顺时针转动调节旋钮(8-9)以增加颗粒细度 或逆时针方向转动降低研磨细度。调整必须逐渐地进行，每2个凹槽需研磨一小点咖啡直至最大。

如果在电机停止的情况下旋转旋钮一圈，机器可能会停止。

如果配有"EASY SETTING"简便设置调节系统(9)，会简化了这一操作且 可以根据想要得到的最终产品快速直观地调整 咖啡豆的研磨。



## 6.5 过滤器支架叉的调整

- 将过滤器支架叉(6)置于器安座内(图6)。
- 用一把螺丝刀松开过滤器支架叉(6)的固定螺丝。
- 不要完全拧下螺丝。
- 升高或降低叉子，以便根据过滤器支架的尺寸进行调整(图7)。
- 一旦找到正确的位置，拧紧叉的固定螺丝(6)。
- 该叉适用于市场上任意类型的过滤器支架。

## 6.6 机器设定

(“PERFETTO - SPECIALITA' - MAGNIFICO”机型)

### 6.6.1 机器启动

在第一次开机时，机器预设为出厂设置。

在下次启动时，机器会保留最近一次关机前的设置。

开机时，显示屏会加载固件并准备好供应。

### 6.6.2 份量的供应和调整（显示）

- 按下一个份量 (16) 或两个份量按键 (17) ，选择要分配的份量（在供应过程中按键会亮并且杯子会被填满）。
- 单次按下启动研磨按键 (5)（快速）时，供应咖啡且倒数时到零结束。
- 分配完成后，研磨时间返回到设定值。
- 份量计数器（单或双份）被增加到1。
- 选择单份 (16) 或双份 (17) 份量并按下 (14) 和 (15) 按键来增加或减少选定份量的供应时间（显示器上以秒为单位可见的时间）。
- 如果按下 (14) 或 (15) 按键一段时间，将会增加或减少按压时间。

要在所有研磨时间之前暂停自动分配，请按下研磨开始按钮 (5)：

- 再次按下按钮 (5) 以在剩余时间恢复送货；
- 按住所选剂量按钮（闪烁）结束分配。研磨时间返回到设定值。

### 6.6.3 连续供应

同时按下单和双份量键 (16) 和剂量 (17) .

符号(13) 出现在显示屏上。  
连续供应的最长持续时间为60秒。

要退出连续供应模式，请按下单份 (16) 或双份 (17) 按键几秒钟。



## 6.6.4 锁定时间

同时按下按键 (14) 和 (15) 。当它们被释放时，份量供应时间的调节被锁定。  
另外在显示屏上按键 (14) 和 (15) 消失。  
再次按下两个按键 (14) 和 (15) 解锁功能。

## 6.6.5 份量计数

启动机器的同时，按下启动研磨按键 (5)，然后选择一个计数：

- 单份量键 (16) ：启动单份量供应计数；
- 双份量键 (17) ：启动双份量供应计数；
- 单份量键 (16) 和双份量键 (17) ：启动连续份量计数；

只有选定的按键保留在显示屏上，并且剂量的数量会两个数字为一组按顺序的显示两秒。  
例如，如果总份量数是142536，则数字14、25和36每个在显示器上显示两秒。  
在最后一对数字后，有个4秒的暂停，然后再次按照顺序显示。

要退出计数，按下研磨激活按键 (5)。

## 6.6.6 显示对比度调整

在启动机器的同时，按住研磨启动按键(5)，然后按下按钮 (14) 或 (15) 来进行对比度调整。

在显示屏上只有按键 (14) 和 (15) 保持亮起。  
要退出对比度调整，请按下研磨启动按键 (5)。



## 7. 清洁和维护

### ⚠ 注意

在执行任何的清洁和维护操作之前，将设备插头从电源上拔下。

### ⚠ 注意

严禁拉扯电源线或设备，从而把插头从插销上拔开。

### 7.1 清洁

清洁是研磨机良好运行的关键。被忽视的研磨机不仅会影响从机器中提取的咖啡，还能影响剂量器和机器的精度。清洁之前，请务必断开设备与电源之间的连接。每周至少一次，需要取下咖啡豆容器（2）并用干净的布擦去咖啡豆留下的油层。

此外，需要用一干净刷子和一块布来清洁量杯的盖子。不执行这些操作，就有可能让咖啡中的油、芳香变质，并且对咖啡产生后续的副作用。

为了清洁底座，需要使用不潮湿的抹布。

### 7.2 维护

### ⚠ 注意

维护操作必须由获得生产商授权的专业人士进行。

### ⚠ 注意

严禁执行随机或临时修理，亦不要使用非原装的备件。

为了让设备运转良好，有必要每研磨250kg就替换磨盘。

## 8. 查找故障

联系专业人士。



## CONTI VALERIO S.r.l.

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

