

TRUFROST & BUTLER

USER MANUAL

Grinders: Mythos MY75

IT 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. In caso di limitazioni d'uso della macchina da parte del Costruttore, a meno di quanto descritto, questo sarà chiaramente indicato nel presente libretto di istruzioni.

- Porre attenzione nella movimentazione della macchina, perché sussistono rischi di caduta.
- 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.
- Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, devono essere lette e ben comprese le avvertenze di questo manuale.
- L'azienda non risponde di alcun danno a cose o persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- 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.

- Qualunque anomalia o difetto va tempestivamente segnalato al personale autorizzato e qualificato per effettuare l'installazione e la manutenzione.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato.
- Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- È sconsigliabile l'uso di adattatori prese multiple e/o prolunghie.
- È obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la rispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
- L'installazione della macchina deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.
- Verificare l'integrità dei componenti e, qualora si verificano difetti o anomalie, sospendere l'installazione e chiederne la sostituzione.
- Non ostruire mai le griglie dei ventilatori.
- Non inserire mai oggetti all'interno delle griglie dei ventilatori.



ATTENZIONE

Non toccare la resistenza o il portamacine superiore durante il funzionamento della macchina, in quanto possono raggiungere temperature elevate.

CAMPO D'IMPIEGO E USO PREVISTO

- La macchina è concepita per un uso commerciale e professionale, da personale specializzato, in luoghi come cucine dei ristoranti, mense, ospedali o esercizi commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continuativa di cibo.



ATTENZIONE

Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente sulla macchina indicato dal simbolo ⚡.

- La macchina dovrà essere destinato al solo uso per il quale è espressamente concepito, e cioè macinazione di 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 ed irragionevoli.
- L'apparecchio non può essere utilizzato in condizioni ambientali estreme e comunque non al di fuori dell'intervallo di temperature ($5^{\circ}\text{C} \div 30^{\circ}\text{C}$).
- L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buonsenso e assicurarsi che vengano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.
- L'installatore, l'utilizzatore o il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possano compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.
- L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo che garantiscano la sicurezza e l'igiene degli operatori e degli utenti.
- La responsabilità del personale autorizzato all'uso della macchina è esclusivamente del Cliente finale. Non può essere ritenuto responsabile il Costruttore per un uso improprio della macchina.
- L'apparecchio è utilizzabile quotidianamente con servizio intermittente, con un periodo massimo di lavoro di 30 secondi al quale deve seguire un periodo di riposo minimo di 180 secondi.
- Il modello "Mythos MY75HS" è utilizzabile quotidianamente con servizio intermittente, con un periodo massimo di lavoro di 10 secondi al quale deve seguire un periodo di riposo minimo di 180 secondi.
- I componenti della macchina sono stati progettati e realizzati per una durata di almeno 1000 ore di funzionamento. Tale durata è condizionata da una opportuna pulizia e manutenzione.

AVVERTENZE FONDAMENTALI

- Non toccare l'apparecchio con mani umide o bagnate.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc..).
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile ed in grado di sopportare il peso della macchina.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia della macchina non utilizzare getti d'acqua o vapore.

- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 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.
- In caso di danneggiamento del cavo, far provvedere tempestivamente alla sua sostituzione presso il rivenditore autorizzato in modo da evitare pericoli.
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre mai nel beccuccio **6** o nel contenitore del caffè in grani **2** cucchiaini, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spegnere sempre prima l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Per spostare o movimentare la macchina non prenderla mai dal contenitore caffè in grani.
- Nel caso un corpo estraneo blocchi il motore, spegnere immediatamente la macchina e contattare un centro assistenza autorizzato.
- Durante il funzionamento della macchina, il portamacchine superiore può raggiungere temperature elevate; non toccare per nessun motivo questa parte durante il funzionamento.



ATTENZIONE

Se il termico di protezione motore entra in funzione non tentare alcuna manovra, ma staccare la macchina dalla rete di alimentazione e accertarsi prima di riavviare la macchina che ogni anomalia sia stata risolta.

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.

Le immagini riportate nel presente manuale sono puramente indicative.

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.

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.

EN PRECAUTIONS AND SAFETY FEATURES

Machine design has taken into account all reasonable user safety precautions; nevertheless, particular conditions of installation and/ or handling may create unforeseen situations beyond the installer's control which will require case-by-case evaluation of residual risks. We recommend keeping the following in mind.

If the manufacturer restricts the use of the machine, except as described, this will be clearly indicated in this instruction manual.

- Always handle the machine with care to avoid the danger of its falling.
- The packing materials (carton, cellophane, staples, polystyrene, etc..) can cut, wound or create hazards if used improperly or handled carelessly. Store such materials out of reach of children and irresponsible persons.
- This symbol on the appliance or package means that the appliance must not be considered as normal household refuse but that it must instead be delivered to an appropriate collection centre for the recycling of electric and electronic appliances. Make sure that this appliance is disposed of correctly and you too will be making your contribution to the prevention of negative effects on health and the environment, which could otherwise be caused by inadequate disposal. Recycling materials helps to preserve our natural resources. For more information about how to recycle this product, you can contact your local council office, local refuse disposal service or the retailer from whom you purchased the appliance.
- Before carrying out any installation or adjustment process, be sure to have read and thoroughly understood the warnings in this manual.
- The company cannot be held liable for any damage to people or property resulting from failure to respect the instructions concerning safety, installation and maintenance contained in this manual.
- The power cord of this appliance must never be replaced by the user. In the event of damage, switch OFF the appliance and only contact professionally qualified technicians for its replacement.
- Should you decide to no longer use this type of appliance, we recommend that you make it inoperative: unplug the appliance from the mains socket and cut off the power cord.
- All defects and/or anomalous machine behaviour should be reported immediately to authorized installation and/or maintenance personnel.



- Before connecting the machine, check that electrical power supply corresponds to the specifications on the data plate.
- Should the machine plug not be compatible with your socket, have the plug replaced with a suitable type by a qualified technician, who should also check that the section of the wires supplying the power outlet is suitable for the machine power requirements.
- Avoid use of multiple-plug adapters and extension cords.
- The ground wire must be connected; the electrical system must meet the standards set by local safety laws and regulations.
- The machine must be installed only by authorized, qualified personnel.
- Check that the machine components have suffered no damage during shipping; in the case defects or anomalies are found, interrupt installation and request replacement.
- Never obstruct the fan grids.
- Never insert objects into the fan grids.



ATTENTION

Do not touch the heating element or the upper grinder holder during machine functioning, as they might reach high temperatures.

APPLICATIONS AND USE

- The machine is designed for commercial and professional use, by specialised personnel, in places such as restaurant kitchens, canteens, hospitals or commercial enterprises such as bakeries, butchers, etc., but not for continuous mass production of food.



ATTENTION

In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol ⚡.

- The machine must be used only for the application for which it was designed; that is, grinding roasted coffee beans. Any other use must be considered improper and therefore dangerous.
- The manufacturer shall not be held responsible for damages deriving from improper, erroneous or unreasonable use of the machine.
- The machine is not designed for use in extreme environmental

conditions and in any case at temperatures outside the 5°C to 30°C range.

- The user must respect the general safety regulations in force in the country in which the machine is installed as well as the rules of common sense, and shall be responsible for ensuring that periodic machine maintenance is correctly performed.
- The persons installing and using the machine and performing machine maintenance shall inform the manufacturer of any defects or damages due to wear that might jeopardize the original safety features of the machine.
- The installer shall be responsible for checking that the machine is installed in tolerable environmental conditions such as to not to create health or safety hazards for those using the machine.
- The responsibility of the personnel authorised to operate the machine lies exclusively with the customer. The manufacturer cannot be considered responsible for improper use of the machine.
- The appliance can be used daily with intermittent operation, with a maximum work period of 30 seconds followed by a minimum rest period of 180 seconds.
- The 'Mythos MY75HS' model can be used daily in intermittent operation, with a maximum working period of 10 seconds, to be followed by a minimum rest period of 180 seconds.
- The machine's components have been designed and manufactured for a service life of at least 1000 hours. This lifetime is conditioned by proper cleaning and maintenance.

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

- Never touch the machine with damp or wet hands.
- Never use the machine when barefoot.
- Never attempt to unplug the machine by pulling the power cord or the machine itself.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (sun rain, etc..).
- Never allow the machine to be used by children or by irresponsible persons.
- Always use the appliance on a flat, steady surface that is able to support its weight.
- Always unplug the machine from the power supply before performing any cleaning or maintenance operations.
- The machine must not be cleaned with water jets or steam.
- In the case of machine breakdown or malfunction switch the machine OFF and do not tamper with it.

- For repairs contact only an authorized service center and request use of original spare parts.
- Non-observance of the above precautions may make the machine unsafe for future use.
- Do not leave the machine switched ON when not in use. Unplug the machine when not in use.
- Do not obstruct the ventilation and/or heat dissipation openings and/or slits nor introduce water or any other liquids into same.
- If the power cable is damaged, have it replaced by an authorised dealer as soon as possible in order to avoid hazards.
- Never insert spoons, forks or other utensils into the dispensing spout **6**, or into the coffee bean container **2** for any reason whatsoever while the appliance is operating.
- Always switch OFF the appliance before removing blockages from the pouring lip.
- Never place the appliance in water or other liquids.
- Should a foreign body stop the motor, switch the machine OFF immediately and contact an authorized service center.
- While machine is operating, the upper grinder holder may reach high temperatures; do not touch such part during functioning for any reason.



ATTENTION

If the thermal breaker to protect the motor is triggered, do not attempt any other manoeuvre. Unplug the machine from the power mains and make sure that any problems have been solved before switching the machine ON again.

IMPORTANT INFORMATION

This manual is designed for use by the user of the machine and/or by those performing maintenance on the machine and must be considered an integral part of the machine itself.

This manual provides information concerning correct use and appropriate maintenance of the machine, as well as useful indications for ensuring user safety.

This manual must be preserved for the entire working life of the machine and must be transferred, together with the machine, to future users or owners. The information contained in this manual must not be construed as substituting the safety prescriptions and the techni-

cal data regarding installation and operation carried on the machine itself and on the packing materials.

This manual reflects the current state of machine technology and shall not be considered obsolete solely because updated at a later date on the basis of acquired experience. The images shown in this manual are for information only.

The manufacturer reserves the right to make modifications to this manual with no obligation to update previous versions except in exceptional cases.

Improper use of the machine or use in manners other than those described in this manual shall invalidate the guarantee conditions and shall release the manufacturer from all responsibility, the machine must be used only by adult, responsible persons.

This manual must be preserved with care: the manufacturer declines all responsibility for damages to persons or things or to the machine itself deriving from improper use or use in manners other than those described herein or in the case the maintenance and safety precautions described herein are not respected.

PRESERVATION OF THE MANUAL

This manual must at all times be available to the machine user and/or the persons performing maintenance on the machine, who must be provided with full information regarding correct machine use and residual risks.

This manual must be preserved in a clean, dry place away from sources of heat. This manual must be used in a manner such as not to damage any part of its contents.

Do not remove, tear out or re-write any part of this manual for any reason.

In case of loss of this manual or for further information, please contact your area retailer or the manufacturer.

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.

En cas de limitations d'utilisation de la machine par le Fabricant, sauf telles que décrites, cela sera clairement indiqué dans ce mode d'emploi.

- Faire attention aux déplacements de la machine, car il y a risque de chute.
- Les éléments d'emballage (cartons, cellophane, pointes métalliques, polystyrole, 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 ne doit pas être substitué par l'utilisateur du moulin-doseur. En cas de dommages, éteindre l'appareil et s'adresser exclusivement aux techniciens qualifiés.
- Si on décide de ne plus utiliser le moulin-doseur, 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 immé-



diatement signalés aux techniciens autorisés et qualifiés pour effectuer la manutention.

- Avant de brancher le moulin-doseur vérifier que les informations reportées sur la plaque de le moulin-doseur soient égales à celles de la distribution d'électricité.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et le moulin-doseur faire changer la prise par un technicien qualifié, lequel doit s'assurer que la section des câbles de la prise soit conforme à la puissance absorbée par le moulin.
- 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.
- Ne bouchez jamais les grilles des ventilateurs.
- N'introduisez jamais d'objets à l'intérieur des grilles des ventilateurs.



ATTENTION

Ne touchez pas la résistance ou le porte-meules supérieur durant le fonctionnement de la machine, car ils peuvent atteindre des températures élevées.

DOMAINE D'UTILISATION

- La machine est conçue pour un usage commercial et professionnel, par du personnel spécialisé, dans des lieux tels que les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux ou les établissements commerciaux tels que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.



ATTENTION

En cas d'installation en cuisine, raccorder le conducteur équipotentiel à la borne de la machine indiquée par le symbole ⚡.

- 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 dérivants d'utilisation impropres, non conformes et irraisonnables.
- 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 le moulin-doseur.
- L'installateur a l'obligation de vérifier les correctes conditions climatiques de façon quelles garantissent la sécurité et l'hygiène des utilisateurs.
- La responsabilité du personnel autorisé à utiliser la machine incombe exclusivement au client final. Le Fabricant ne peut être tenu responsable d'une mauvaise utilisation de la machine.
- L'appareil peut être utilisé quotidiennement avec un service intermittent, avec une période de travail maximale de 30 secondes qui doit être suivie d'une période de repos minimale de 180 secondes.
- Le modèle "Mythos MY75HS" peut être utilisé quotidiennement en mode intermittent, avec une période de travail maximale de 10 secondes, suivie d'une période de repos minimale de 180 secondes.
- Les composants de la machine ont été conçus et fabriqués pour une durée d'au moins 1000 heures de fonctionnement. Cette durée est conditionnée par un nettoyage et un entretien appropriés.

AVERTISSEMENTS FONDAMENTAUX

- Ne pas toucher le moulin avec les mains humides ou mouillées.
- Ne pas utiliser le moulin-doseur ayant les pieds nus.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation ou le moulin pour débrancher la prise.
- Ne pas exposer le moulin aux agents atmosphériques (soleil, pluie...).
- Ne pas en laisser l'utilisation à des enfants ou des personnes irresponsables.
- Mettre le moulin 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'utilisez pas de jets d'eau ou de vapeur pour nettoyer la machine.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de le moulin, 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 le moulin-doseur.
- Ne pas laisser le moulin-doseur branché inutilement. Débrancher la prise si le moulin-doseur n'est pas utilisé.
- Ne pas boucher les ouvertures ou fentes de ventilation, et ne pas y introduire eau ou liquide d'aucune sorte.
- Si le câble est endommagé, faites-le remplacer rapidement par votre revendeur agréé afin d'éviter tout danger.
- Pendant que le moulin fonctionne, ne jamais introduire dans le bec de distribution **6** ou dans de récipient du café en grains **2** cuillères, fourchettes ou quelque autre objet.
- Pour extraire d'éventuels objets qui boucheraient le versoir, éteindre toujours d'abord le moulin-doseur.
- Ne jamais plonger le moulin-doseur dans l'eau ou autres liquides.
- Pour déplacer le moulin-doseur ne jamais le prendre par le conteneur du café en grains.
- Dans le cas où un corps étranger bloque le moteur, éteindre immédiatement la machine et contacter un centre assistance autorisé.
- Pendant le fonctionnement de la machine, le porte-meules peut atteindre des températures très élevées; ne touchez pour aucune raison cette partie pendant le fonctionnement.



ATTENTION

Si le relais thermique de protection moteur entre en fonction, ne tentez aucune manœuvre mais débranchez la machine du réseau d'alimentation et vérifiez avant de faire redémarrer la machine que toutes les anomalies aient été résolues.

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 du-

rant 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 inappropriée Parce qu'il aura été ajourné sur la base de nouvelles expériences.

Les images présentées dans ce manuel ne sont données qu'à titre d'information.

Le constructeur se réserve le droit de modifier ce livret sans avoir l'obligation d'ajourner les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels. Un usage inappropriée 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 ou ne sont pas respectées les prescriptions de manutentions et de sécurité.

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 dommage 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.

Der Hersteller hat im Rahmen des Möglichen alle Sicherheitsmaßnahmen getroffen, um die Unversehrtheit des Benutzers zu gewährleisten. Durch unterschiedliche Installations- und/oder Beförderungsbedingungen können jedoch unkontrollierbare und unvorhersehbare Situationen eintreten.

Eventuelle Restrisiken müssen daher jederzeit in Betracht gezogen werden.

Darüber hinaus sind folgende Hinweise zu berücksichtigen. Wenn der Hersteller die Verwendung des Geräts mit Ausnahme der beschriebenen Nutzung einschränkt, wird dies in dieser Bedienungsanleitung deutlich angegeben.

- Seien Sie bei der Beförderung der Maschine vorsichtig, da die Gefahr besteht, dass sie herunter fällt.
- Die Verpackungselemente (Karton, Cellophan, Metallklammern, Styroporteile usw.) können scharfkantig sein, Verletzungen hervorrufen oder gefährlich werden, wenn sie unvorsichtig gehandhabt oder unsachgemäß verwendet werden. Lassen Sie Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern oder unverantwortlichen Personen liegen.
- Dieses Symbol am Produkt bzw. auf der Packung bedeutet, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer geeigneten, für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gerüsteten Stelle abgegeben werden muss. Indem Sie eine korrekte Entsorgung des Geräts veranlassen, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Außerdem trägt das Wertstoff-Recycling dazu bei, unsere Naturschätze zu bewahren.
- Genauere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei den Gemeindeämtern, bei den lokalen Entsorgungsstellen oder auch bei dem Händler, bei dem Sie es gekauft haben.
- Bevor Sie Installations- und Einstellarbeiten jeglicher Art vornehmen, müssen die Hinweise dieses Handbuchs gelesen und voll verstanden worden sein.
- Die Firma haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch mangelnde Einhaltung der Sicherheits-, Installations- und Wartungshinweise dieses Handbuchs zustande kommen.
- Das Versorgungskabel dieses Geräts darf nicht vom Benutzer er-



setzt werden. Im Schadensfall das Gerät abschalten und das Kabel durch qualifiziertes Fachpersonal austauschen lassen.

- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, muss es betriebsfähig gemacht werden. Zu diesem Zweck ist nach Abziehen des Steckers aus der Steckdose das Versorgungskabel durchzuschneiden.
- Störungen und Fehler jeglicher Art müssen umgehend dem Personal mitgeteilt werden, das für Installation und Wartung qualifiziert und zugelassen ist.
- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss überprüft werden, dass dessen Kenndaten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Sollte die Steckdose nicht mit dem Gerätestecker kompatibel sein, lassen Sie die Steckdose von qualifiziertem Personal durch eine geeignete Ausführung ersetzen. Das beauftragte Personal muss insbesondere sicher stellen, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.
- Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Kabelverlängerungen wird abgeraten.
- Das Vorhandensein eines Erdleiters ist zwingend vorgeschrieben, ebenso wie die Übereinstimmung der Elektroanlage mit den einschlägigen Vorschriften des Installationslands.
- Die Installation der Maschine darf ausschließlich durch zugelassenes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Bauteile. Sollten Fehler oder Anomalien festgestellt werden, die Installation abbrechen und Ersatz anfordern.
- Die Abdeckgitter der Lüfter keinesfalls verschließen.
- Keinerlei Gegenstände in die Öffnungen Lüftergitter stecken.



ACHTUNG

Der Widerstand bzw. der obere Halter der Mühle darf während des Betriebs der Maschine nicht berührt werden, da diese sehr heiß werden können.

EINSATZBEREICH UND BESTIMMUNGSZWECK

- Die Maschine ist für den gewerblichen und professionellen Einsatz durch Fachpersonal in Gastronomieküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.



ACHTUNG

Schließen Sie bei der Installation in Küchen den Potentialausgleichsleiter an die Klemme der Maschine an, die durch das Symbol  gekennzeichnet ist.

- Die Dosiermühle darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie ausdrücklich bestimmt ist, d.h. zum Mahlen gerösteter Kaffeebohnen. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten und ist daher gefährlich.
- Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen, falschen und vernunftwidrigen Gebrauch des Geräts entstehen sollten.
- Das Gerät darf nicht unter extremen Umweltbedingungen und keinesfalls außerhalb des angegebenen Temperaturbereichs (5°C ÷ 30°C) eingesetzt werden.
- Der Benutzer hat sich neben den Regeln des gesunden Menschenverstands an die im Installationsland geltenden Sicherheitsvorschriften zu halten und sicher zu stellen, dass die regelmäßigen Wartungsarbeiten ordnungsgemäß durchgeführt werden.
- Installationstechniker, Benutzer und Wartungstechniker sind verpflichtet, dem Hersteller eventuelle Defekte oder Schäden zu melden, die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen könnten.
- Der Installationstechniker ist verpflichtet, die korrekten Umgebungsbedingungen zu überprüfen, um die Sicherheit und Hygiene der Bediener und der Kunden zu gewährleisten.
- Die Verantwortung des zur Bedienung der Maschine berechtigten Personals liegt ausschließlich beim Endkunden. Der Hersteller haftet nicht für den unsachgemäßen Gebrauch der Maschine.
- Das Gerät kann täglich im intermittierenden Betrieb mit einer maximalen Arbeitszeit von 30 Sekunden verwendet werden, gefolgt von einer minimalen Ruhezeit von 180 Sekunden.
- Das Modell 'Mythos MY75HS' kann täglich im Intervallbetrieb eingesetzt werden, mit einer maximalen Arbeitsdauer von 10 Sekunden und einer anschließenden Mindestruhezeit von 180 Sekunden.
- Die Maschinenkomponenten sind für eine Betriebsdauer von mindestens 1000 Stunden ausgelegt und gefertigt. Diese Dauer wird durch die richtige Reinigung und Wartung bedingt.

WICHTIGE WARNHINWEISE

- Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn Sie nasse Hände oder Füße haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht barfuß.

- Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Setzen Sie die Maschine nicht Wettereinflüssen aus (Sonne, Regen usw.).
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät von Kindern oder unverantwortlichen Personen benutzt wird.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs auf eine horizontale, stabile Ebene, die das Gewicht der Maschine zu tragen vermag.
- Bevor Sie Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten jeglicher Art vornehmen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker abziehen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keinen Wasser- oder Dampfstrahl.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen des Geräts, schalten Sie es ab und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.
- Wenden Sie sich bei eventuellen Reparaturen ausschließlich an eine zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen.
- Die mangelnde Einhaltung obiger Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unnötig laufen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Verschließen Sie keinesfalls die Öffnungen oder Schlitze für Lüftung oder Wärmeableitung. In diese Öffnungen dürfen auf keinen Fall Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eindringen.
- Lassen Sie das Kabel bei Beschädigungen umgehend von Ihrem Fachhändler austauschen, um Gefahren zu vermeiden.
- Führen Sie zur Entnahme oder zu sonstigen Zwecken keine Löffel, Gabeln oder sonstigen Gegenstände in den Schnabel **6** oder in den Kaffeebehälter **2** ein, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Um eventuelle Verstopfungen des Abgabeschnabels zu beseitigen, schalten Sie vorher immer das Gerät aus.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Fassen Sie die Maschine keinesfalls am Kaffeebohnenbehälter, um sie zu verlagern oder zu tragen.
- Sollte der Motor durch einen Fremdkörper blockiert sein, schalten Sie die Maschine sofort ab und rufen Sie eine zugelassene Kundendienststelle.
- Während des Betriebs kann der Halter der oberen Mühle sehr heiß werden. Daher dieses Teil während des Betriebs keinesfalls berühren.



ACHTUNG

Wenn das Thermorelais zum Schutz des Motors anspricht, versuchen Sie nicht, den Schaden selbst zu beheben. Unterbrechen Sie statt dessen die Stromversorgung der Maschine und stellen Sie sicher, dass alle Störungen behoben wurden, bevor Sie die Maschine wieder starten.

BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch ist für den Benutzer und/oder den Wartungstechniker der Maschine bestimmt und ist als wesentlicher Bestandteil derselben zu betrachten. Das vorliegende Handbuch hat den Zweck, Informationen zum korrekten Gebrauch und zur richtigen Wartung zu liefern und die Sicherheit des Bedieners zu wahren. Das Handbuch muss über die gesamte Standzeit der Maschine verwahrt werden und ist an jeden anderen Benutzer oder nachfolgenden Eigentümer weiter zu geben. Die im vorliegenden Handbuch gegebenen Hinweise ersetzen nicht die Sicherheitsangaben und die technischen Installations- und Betriebsdaten, die direkt an der Maschine und den Verpackungen angegeben sind. Das vorliegende Handbuch entspricht dem aktuellen Stand der Technik und kann nicht als unzureichend betrachtet werden, sofern es aufgrund neuer Erfahrungen später aktualisiert werden sollte. Die in diesem Handbuch gezeigten Bilder dienen nur zur Information.

Der Hersteller behält sich darüber hinaus das Recht vor, das Handbuch ohne Verpflichtung zur Aktualisierung vorheriger Ausgaben zu ändern, es sei denn in Ausnahmefällen. Ein unsachgemäßer oder von den Angaben des vorliegenden Handbuchs abweichender Gebrauch der Maschine macht die Garantie hinfällig und schließt jegliche Haftung des Herstellers aus. Die Maschine muss durch eine erwachsene und verantwortungsbewusste Person bedient werden.

Das vorliegende Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, da der Hersteller nicht für Personen-, Sach- oder Maschinenschäden haftet, die durch von den Angaben abweichende Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Wartungs- und Sicherheitsvorschriften bedingt sind.

VERWAHRUNG DES HANDBUCHS

Das vorliegende Handbuch muss dem Benutzer und/oder dem Wartungstechniker jederzeit zur Verfügung stehen, da beide über den korrekten Betrieb der Maschine und über eventuelle Restrisiken informiert sein müssen. Das Handbuch ist an einem trockenen, sauberen, vor Hitze geschützten Ort aufbewahrt werden. Das Handbuch ist so zu verwenden, dass sein Inhalt weder ganz noch teilweise beschädigt wird. Unter keinen Umständen dürfen Seiten des Handbuchs entfernt, herausgerissen oder inhaltlich verändert werden. Bei Verlust des Handbuchs oder zur Anforderung weiterer Informationen setzen Sie sich bitte mit dem Händler Ihres Gebiets oder mit dem Hersteller in Verbindung.

ES ADVERTENCIAS Y SEGURIDADES

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

En caso de limitaciones en el uso de la máquina por parte del Fabricante, excepto en los casos descritos, se indicarán claramente en este manual de instrucciones.

- Poner atención en la manipulación de la maquina, porque pueden existir 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 este 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 mantenimiento, de este manual.
- El cable de alimentación de este equipo no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de daños, apagar el equipo y por la sustitución dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente calificado.
- 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 instalación y mantenimiento.
- 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.
- No obstruya nunca las rejillas de los ventiladores.
- No introduzca nunca objetos en las rejillas de los ventiladores.



ATENCIÓN

No toque la resistencia o el soporte superior de las muelas durante el funcionamiento de la máquina, ya que pueden alcanzar temperaturas muy altas.

CAMPO DE UTILIZO Y USO PREVISTO

- La máquina está diseñada para uso comercial y profesional, por personal especializado, en entornos como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o establecimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua en masa de alimentos.



ATENCIÓN

En caso de instalarse en una cocina, el conductor equipotencial se deberá conectar al borne presente en la máquina, indicado por el símbolo ⚡.

- La maquina deberá 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 equipo no puede ser utilizado en condiciones ambientales extremas o fuera de este intervalo de temperatura ($5^{\circ} \div 30^{\circ}\text{C}$).
- El usuario tiene que seguir las normas de seguridad en vigor en el país de instalación, además a las reglas de sentido común y garantizar que sean efectuadas correctamente periódicas operaciones de mantenimiento.
- El instalador, usuario y el mantenedor 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.
- La responsabilidad del personal autorizado para utilizar la máquina recae exclusivamente en el Cliente final. El Fabricante no se hace responsable del uso inadecuado de la máquina.
- El dispositivo se puede utilizar diariamente para un uso intermitente, con un período máximo de trabajo de 30 segundos, al que debe seguir un período de descanso mínimo de 180 segundos
- El modelo "Mythos MY75HS" puede utilizarse diariamente en funcionamiento intermitente, con un periodo de trabajo máximo de 10 segundos, al que debe seguir un periodo de descanso mínimo de 180 segundos. .
- Los componentes de la máquina han sido diseñados y fabricados para tener una duración de al menos 1000 horas de funcionamiento. Esta duración está condicionada por una adecuada limpieza y mantenimiento.

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 tirar el cable de alimentación o el mismo equipo por quitar la espina de el enchufe.
- No permiten que el equipo sea utilizado por niños o personas no responsables.
- Mientras estás utilizando el equipo tiene que ser posicionado sobre un plano horizontal, estable y que soporte el peso de la maquina.
- Antes de efectuar cualquiera operación de limpieza o mantenimiento, desconectar el equipo de la red de alimentación eléctrica, quitando la espina.
- No utilice chorros de agua o de vapor para limpiar la máquina.
- En caso de fallo o mal funcionamiento de el equipo, apagar-lo sin alterar nada.
- Por la eventual reparación contactar solamente un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el utilizzo de recambio 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.
- Si el cable está dañado, solicite a su distribuidor autorizado que lo reemplace de inmediato para evitar cualquier peligro.
- Mientras el equipo no es en función no introducir nada en la boquilla de dispensación **6** o en el contenedor de los granos de café **2** cucharas, tenedores o otros utensilio por efectuar extracciones o operación.
- Por extracción de eventuales obstrucciones desde la boquilla de dispensación, antes siempre apague el equipo.
- Nunca sumergir el equipo en agua o otros líquidos.
- Por desplazar o mover la maquina nunca la saque 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.
- Durante el funcionamiento de la máquina, el soporte superior de las muelas puede alcanzar temperaturas muy altas; no toque por ninguna razón esta parte durante el funcionamiento.



ATENCIÓN

Si el térmico de protección motor entra en funcionamiento no intente ninguna maniobra, sino desconecte la máquina de la red de alimentación y asegúrese antes de reiniciar la máquina de que todas las anomalías se hayan resuelto.

IMPORTANCIA DEL MANUAL

El manual es destinado a el usuario y/o por quien hace el mantenimiento 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 un conveniente mantenimiento, 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 usuario 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 porque sucesivamente actualizado por nuevas experiencias.

Las imágenes mostradas en este manual son sólo a título informativo. El constructor se reserva el derecho de modificar el manual sin tener la obligación de aplazar las ediciones precedentes, menos casos excepcionales. Un uso impropio de la maquina o diferente de lo descrito en el presente manual excluye cada garantía o responsabilidad del constructor; el utilizzo 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 descrito en el manual y no se respeten las prescripciones de mantenimiento y seguridad.

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 utilizzo 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 ultteriores informaciones, póngase en contacto con el revendedor de zona o el constructor.

INDICE
INDEX
SOMMAIRE
INHALT
ÍNDICE

28	INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION / INFORMATIONS GÉNÉRALES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN / INFORMACIÓN GENERAL
29	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS
32	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO / APPLIANCE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'APPAREIL / BESCHREIBUNG DES GERÄTS / DESCRIPCIÓN DEL APARATO
34	ISTRUZIONI D'USO / INSTRUCTIONS FOR USE / INSTRUCTIONS D'EMPLOI / BETRIEBSANLEITUNG / INSTRUCCIONES DE USO
46	PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION / PROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN
82	PULIZIA E MANUTENZIONE / CLEANING AND MAINTENANCE / NETTOYAGE ET ENTRETIEN / REINIGUNG UND WARTUNG / LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
91	RICERCA GUASTI / TROUBLESHOOTING / RECHERCHES PANNES / STÖRUNGSSUCHE / LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS
92	SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES / ELEKTRISCHE ANLAGEN / ESQUEMAS ELECTRÓNICOS



INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES ALLGEMEINE INFORMATIONEN INFORMACIÓN GENERAL

IT

COSTRUTTORE:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italia

MACINADOSATORE MODELLO: **MYTHOS** (MY 75; MY 75HS; MY 85; MY G75; MY G85)

EN

MANUFACTURER:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

COFFEE GRINDER MODEL: **MYTHOS** (MY 75; MY 75HS; MY 85; MY G75; MY G85)

FR

FABRICANT:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italie

MOULIN-DOSEUR MODELE: **MYTHOS** (MY 75; MY 75HS; MY 85; MY G75; MY G85)

DE

HERSTELLER:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italien

DOSIERMÜHLE MODELL: **MYTHOS** (MY 75; MY 75HS; MY 85; MY G75; MY G85)

ES

FABRICANTE:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italia

MOLINILLO-DOSIFICADOR MODELO: **MYTHOS** (MY 75; MY 75HS; MY 85; MY G75; MY G85)

IT

Per identificare l'apparecchio, leggere la sigla che appare subito dopo "MATRICOLA" impressa sulla targhetta applicata sul presente manuale o sull'apparecchio stesso e scegliere la tensione corrispondente.

EN

In order to identify the appliance, read the code immediately after "SERIAL NUMBER" (serial number) on the label applied on this manual or on the appliance itself and select the corresponding voltage.

FR

Pour identifier le moulin-doseur, lire le sigle qui apparaît tout de suite après "NUMÉRO DE SIRE" imprimé sur l'étiquette appliquée dans ce manuel ou sur le moulin-doseur et choisir le voltage correspondant.

DE

Zur Identifizierung des Geräts ist die Zeichenfolge abzulesen, die hinter "SERIENNUMMER" auf dem in diesem Handbuch eingeklebten bzw. am Gerät selbst angebrachten Typenschild erscheint. Die entsprechende Spannung wählen.

ES

Para identificar el aparato, leer el código que parece inmediatamente después de "NÚMERO DE SERIE" estampillado en la placa aplicada en el presente manual o en el aparato en cuestión y elegir la tensión correspondiente.

IT

MODELLO	MY 75		MY 75HS	MY 85		MY G75		MY G85	
Versione	Temporizzato					Gravimetrico			
Voltaggio (V)	220-240	110	220-240	220-240	110	220-240	110	220-240	110
Frequenza (Hz)	50-60	50	50-60	50-60	50	50-60	50	50-60	50
Assorbimento (W)	600	960	1150	700		600	960	700	
Tramoggia (kg/lb)	1,4								
Vel. macinatura (g/s)	3		4,5 / 5,5		4	3		4	
Peso netto (kg)	23,8		21		24,5	23,8		24,5	
Peso lordo (kg)	26,8		24		27,5	26,8		27,5	
Altezza (mm)	479								
Larghezza (mm)	195								
Profondità (mm)	396								

EN

MODEL	MY 75		MY 75HS	MY 85		MY G75		MY G85	
Version	Timed					Gravimetric			
Voltage (V)	220-240	110	220-240	220-240	110	220-240	110	220-240	110
Frequency (Hz)	50-60	50	50-60	50-60	50	50-60	50	50-60	50
Consumption (W)	600	960	1150	700		600	960	700	
Hopper (kg/lb)	1,4								
Grinding speed (g/s)	3		4,5 / 5,5		4	3		4	
Net weight (kg)	23,8		21		24,5	23,8		24,5	
Gross weight (kg)	26,8		24		27,5	26,8		27,5	
Height (mm)	479								
Width (mm)	195								
Depth (mm)	396								

FR

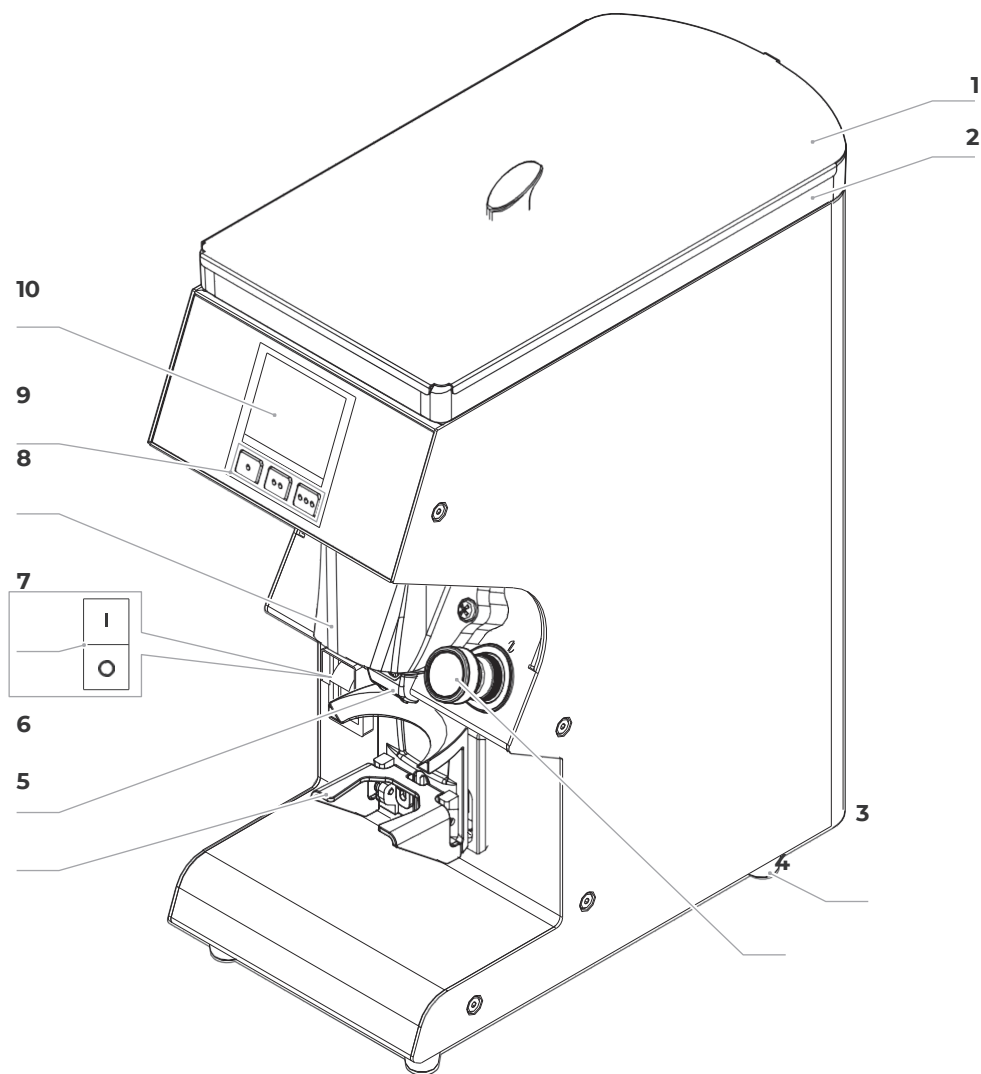
MODÈLE	MY 75		MY 75HS	MY 85		MY G75		MY G85	
Version	Temporisée					Gravimétrique			
Voltage (V)	220-240	110	220-240	220-240	110	220-240	110	220-240	110
Fréquence (Hz)	50-60	50	50-60	50-60	50	50-60	50	50-60	50
Absorption (W)	600	960	1150	700		600	960	700	
Trémie /kg/lb)	1,4								
Vitesse mouture (g/s)	3		4,5 / 5,5	4		3		4	
Poids net (kg)	23,8		21	24,5		23,8		24,5	
Poids brut (kg)	26,8		24	27,5		26,8		27,5	
Hauteur (mm)	479								
Largeur (mm)	195								
Profondeur (mm)	396								

DE

MODELL	MY 75		MY 75HS	MY 85		MY G75		MY G85	
Ausführung	Zeitgesteuert					Gravimetrische			
Spannung (V)	220-240	110	220-240	220-240	110	220-240	110	220-240	110
Frequenz (Hz)	50-60	50	50-60	50-60	50	50-60	50	50-60	50
Stromaufnahme (W)	600	960	1150	700		600	960	700	
Trichter (kg/lb)	1,4								
Mahlgeschwindigkeit (g/s)	3		4,5 / 5,5		4	3		4	
Nettogewicht (kg)	23,8		21		24,5	23,8		24,5	
Bruttogewicht (kg)	26,8		24		27,5	26,8		27,5	
Höhe (mm)	479								
Breite (mm)	195								
Tiefe (mm)	396								

ES

MODELO	MY 75		MY 75HS	MY 85		MY G75		MY G85		
Versión	Temporizada					Gravimétrica				
Voltaje (V)	220-240	110	220-240	220-240	110	220-240	110	220-240	110	
Frecuencia (Hz)	50-60	50	50-60	50-60	50	50-60	50	50-60	50	
Absorción (W)	600	960	1150	700		600	960	700		
Tolva (kg/lb)	1,4									
Vel. molienda (r/s)	3		4,5 / 5,5		4	3		4		
Peso neto (kg)	23,8		21		24,5	23,8		24,5		
Peso bruto (kg)	26,8		24		27,5	26,8		27,5		
Altura (mm)	479									
Anchura (mm)	195									
Profundidad (mm)	396									



IT	EN	FR
1 Coperchio contenitore	1 Container cover	1 Couvercle récipient
2 Contenitore caffè in grani	2 Coffee bean container	2 Récipient café en grains
3 Piedino macchina	3 Machine foot	3 Pied machine
4 Pomello regolazione macinatura	4 Grinding adjusting knob	4 Pommeau de réglage de la mouture
5 Forcella portafiltro	5 Filter holder fork	5 Fourche porte-filtre
6 Beccuccio di erogazione	6 Dispensing spout	6 Bec de distribution
7 Interruttore ON/OFF	7 ON/OFF switch	7 Interrupteur ON/OFF
8 Camera di macinatura	8 Grinding chamber	8 Chambre de mouture
9 Pulsanti dosi	9 Doses buttons	9 Boutons doses
10 Display touch screen	10 Touch screen display	10 Afficheur à écran tactile
L'interruttore ON/OFF (7) prevede due posizioni:		
1 Accensione macchina	1 Machine switch ON	1 Allumer la machine
0 Spegnimento macchina	0 Machine switch OFF	0 Arrêt machine

DE	ES
1 Behälterdeckel	1 Tapa contenedor
2 Kaffeebohnenbehälter	2 Contenedor café en grano
3 Maschinenfuß	3 Pie de la máquina
4 Handknopf zur Einstellung der Mahlfeinheit	4 Pomo regulación molienda
5 Siebträgergabel	5 Horquilla portafiltro
6 Abgabeschnebel	6 Boquilla de dispensación
7 EIN/AUS-Schalter	7 Interruptor ON/OFF
8 Mahlkammer	8 Cámara de molienda
9 Dosiertasten	9 Botones dosis
10 Touchscreen-Anzeige	10 Pantalla táctil
Der ON/OFF-Schalter (7) hat zwei Stellungen:	
1 Maschine ein	1 Máquina encendida
0 Maschine aus	0 Máquina apagada

ISTRUZIONI D'USO

INSTRUCTIONS FOR USE

INSTRUCTIONS

D'EMPLOI

BETRIEBSANLEITUNG

INSTRUCCIONES DE USO

IT

EN

4.1 PREMESSA

Questo apparecchio eroga dosi di caffè con modalità temporizzata o basata sul peso rilevato, in accordo con la versione acquistata. Mettere a punto la macchina prima di cominciare a lavorare:

- 1 Collegare la macchina alla rete elettrica.
- 2 Portare l'interruttore **7** in posizione di accensione "I".

Alla prima accensione, l'apparecchio deve essere configurato. Negli avvisi successivi, mantiene le ultime impostazioni prima dello spegnimento.

Il display visualizza:

- A Tipo di motore: Versione a velocità variabile o fissa.
- B Modalità di lavoro: Versione Temporizzata o Gravimetrica.

Dopo la selezione, premere **X** per avanzare nel processo.

Dopo, è richiesta la conferma delle impostazioni iniziali.

- C Salvare le opzioni e procedere con la pagina di benvenuto **E**.
- D Annullare le opzioni; devono essere impostate di nuovo le precedenti voci **A-B**.

4.1 INTRODUCTION

This appliance delivers doses of coffee with timed mode or based on the weight detected, in accordance with the purchased version.

Set up the appliance before operating:

- 1 Plug the appliance to the electrical main.
- 2 Bring the switch **7** to ON "I" position.

At the first switching ON, the appliance need to be configured. In the following uses, it will maintain the last mode previous to switch OFF.

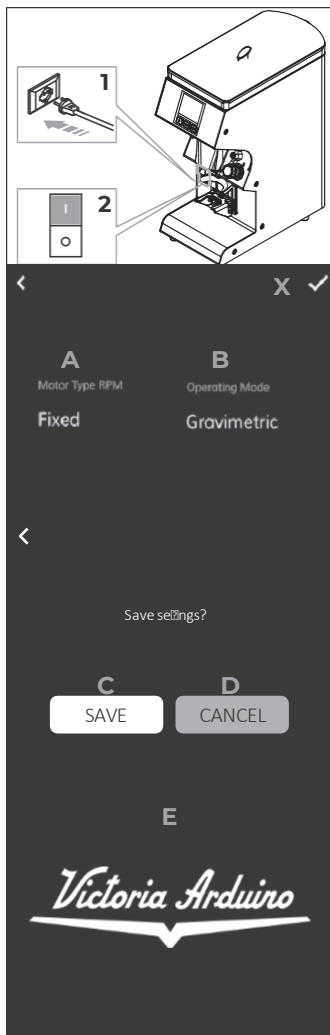
The display shown:

- A Motor Type: Variable or Fixed speed version.
- B Operating Mode: Timer or Gravimetric version.

After selection, press **X** to advance the process.

Then, is required to confirm the initial settings.

- C Save the options and go to the Welcome Page **E**.
- D Cancel the options; the previous options **A-B** must be reconfigured.



FR

4.1 PRÉMISSSE

Cet appareil distribue des doses de café avec une modalité temporisée ou basée sur le poids relevé, selon la version acquise. Mettez la machine à point avant de commencer à travailler:

- 1 Branchez la machine au réseau électrique.
- 2 Placez l'interrupteur **7** en position de mise en marche «**▶**».

La première fois que le moulin est allumé, il doit être configuré. Lors des démarrages suivants, il conserve les derniers paramètres avant l'arrêt.

L'écran affiche:

- A Type de moteur: Version à vitesse variable ou fixe.
- B Mode de fonctionnement: Version Temporisée ou Gravimétrique.

Après la sélection, appuyez sur **X** pour avancer dans le processus.

Après cela, la confirmation des paramètres initiaux est requise.

- C Enregistrez les options et passez à la page d'accueil **E**.
- D Annuler les options; les éléments **A-B** précédents doivent être redéfinis.

DE

4.1 VORWORT

Dieses Gerät liefert je nach gekaufter Version eine zeitgesteuerte oder gewichtsabhängige Kaffee-Einheit. Richten Sie die Maschine ein, bevor Sie mit der Arbeit beginnen:

- 1 Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
- 2 Den Schalter **7** einschalten „**I**“.

Beim ersten Einschalten des Geräts muss es konfiguriert werden. Bei späteren Starts behält es die letzten Einstellungen wie vor dem Ausschalten bei.

Das Display zeigt:

- A Motortyp: Ausführung mit variabler oder fester Drehzahl.
- B Arbeitsmodus: Zeitgesteuerte oder gravimetrische Version.

Drücken Sie nach der Auswahl **X**, um den Vorgang fortzusetzen.

Danach ist eine Bestätigung der Anfangseinstellungen erforderlich.

- C Speichern Sie die Optionen und fahren Sie mit der Willkommenseite fort **E**.
- D Optionen abbrechen; die vorherigen **AB**-Werte müssen erneut eingestellt werden.

ES

4.1 PREMISA

Este aparato suministra dosis de café de forma temporizada o basada en el peso, de acuerdo con la versión comprada.

Poner a punto la máquina antes de empezar a trabajar:

- 1 Conectar la máquina a la red eléctrica.
- 2 Colocar el interruptor **7** en la posición de encendido "**I**".

La primera vez que se enciende el aparato, se debe configurar. En posteriores encendidos, el aparato conserva la última configuración antes del apagado.

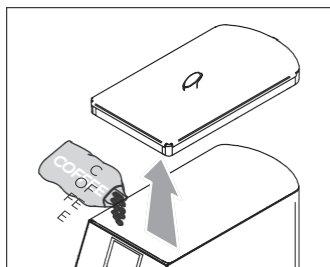
En la pantalla podemos ver:

- A Tipo de motor: versión con velocidad variable o fija.
- B Modo de trabajo: versión temporizada o gravimétrica.

Después de la selección, presione **X** para avanzar por el proceso.

A continuación, es necesario confirmar la configuración inicial.

- C Guarde las opciones y vaya a la página de bienvenida **E**.
- D Cancelar las opciones; deben configurarse de nuevo los elementos anteriores **A-B**.



- Aprire il coperchio **1** e riempirlo di caffè in grani.
- Tirare la linguetta interna al contenitore permettendo il passaggio del caffè.

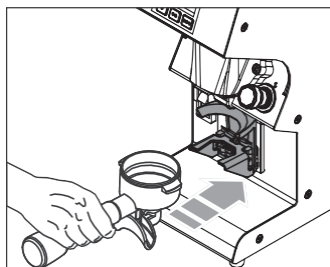
Versione temporizzata

Appoggiare la coppa portafiltro sulla forcella **5** e spingerla in avanti fino al contatto con il pulsante per far fuoriuscire il caffè macinato dal beccuccio **6**.

- Open the cover **1** and fill it with coffee beans.
- Pull the tab inside the container to allow the passage of coffee.

Timed version

Place the filter-holder bowl on the fork **5** and push it forwards until it comes into contact with the button to pour out the ground coffee through the spout **6**.



Versione gravimetrica

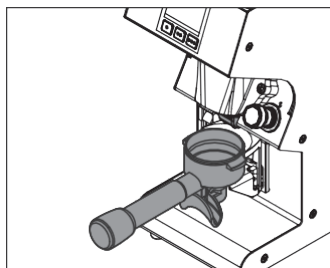
Agganciare e rilasciare il portafiltro, la macchina effettuerà la tara e inizierà ad erogare caffè fino alla grammatura impostata.

Gravimetric version

Hook and release the filter holder, the machine will carry out the tare and will begin to deliver coffee up to the set weight.

Posizionare il macinino su una superficie perfettamente stabile e con maggiore assenza di vibrazioni possibile. La presenza di vibrazioni può rallentare il processo di tara.

Place the grinder on a perfectly stable surface with the greatest possible absence of vibrations. The presence of vibrations can slow down the tare process.



Il macinino è dotato di dispositivo di tenuta del portafiltro.

The grinder is equipped with filter holder retaining device.

Questo dispositivo è predisposto per i portafiltri Standard Victoria Arduino, ma può essere regolato in base al portafiltro a disposizione.

This device is suitable for Standard Victoria Arduino filter holders, but it can be adjusted according to the available filter holder.



ATTENZIONE

Per evitare otturazioni del beccuccio **6** tenere la coppa portafiltro appoggiata sulla forcella **5**.



ATTENTION

To avoid blockages of the nozzle **6**, hold the filter-holder cup on the fork **5** or in the sealing device.

- Ouvrez le couvercle **1** et remplissez-le avec du café en grains.
- Tirez la languette interne du récipient pour permettre le passage du café.

Version temporisée

Posez la coupe porte-filtre sur la fourchette **5** et poussez-la en avant jusqu'au contact avec le bouton pour faire sortie le café moulu à travers le bec **6**.

Version gravimétrique

Accrocher et relâcher le porte-filtre, la machine effectuera le poids à vide et commencera à distribuer du café jusqu'au grammage programmé.

Positionner le moulin sur une surface parfaitement stable et avec les moindres vibrations possibles. La présence de vibrations peut ralentir le processus de poids à vide.

Le moulin est muni d'un dispositif de blocage du porte-filtre.

Ce moulin est prédisposé pour les porte-filtres Standard Victoria Arduino, mais il peut être réglé en fonction du porte-filtre à disposition.



ATTENTION

Pour éviter les obturations du bec 6, garder la coupe porte-filtre posée sur le touche 5.

- Den Deckel **1** vom Behälter öffnen und Kaffeebohnen einfüllen.
- Ziehen Sie an der Lasche im Inneren des Behälters, um den Kaffee durchzulassen.

Zeitgesteuerte Version

Stellen Sie die Filterhaltertasse auf die Gabel **5** und drücken Sie sie nach vorne, bis sie die Taste berührt, damit der gemahlene Kaffee aus der Tülle entweichen kann **6**.

Gravimetrische Ausführung

Den Filterhalter einhängen und loslassen, das Gerät tariert und beginnt mit der Kaffeeausgabe, bis das eingestellte Gewicht erreicht ist.

Stellen Sie den Mahler auf eine absolut stabile und vibrationsarme Oberfläche. Vibrationen können den Tariervorgang verlangsamen.

Die Maschine ist mit einer Siebträger-Haltevorrichtung ausgestattet.

Dieses Gerät ist für Standard Victoria Arduino Filterhalter geeignet, kann aber entsprechend dem verfügbaren Filterhalter eingestellt werden.



ACHTUNG

Um Verstopfungen der Düse 6 zu vermeiden, den Filterhalterbecher an der Gabel 5 festhalten.

- Retirar la tapa **1** del contenedor y rellenarlo con café en grano.
- Tirar de la lengüeta dentro del contenedor para permitir el paso del café.

Versión temporizada

Coloque la copa portafiltro en la horquilla **5** y empújela hacia delante hasta que haga contacto con el botón para permitir que el café molido salga por la boquilla **6**.

Versión gravimétrica

Enganchar y soltar el portafiltro, la máquina se tara y comienza a dispensar el café hasta alcanzar el peso ajustado.

Colocar el molinillo sobre una superficie perfectamente estable con la menor vibración posible. Las vibraciones pueden ralentizar el proceso de tara.

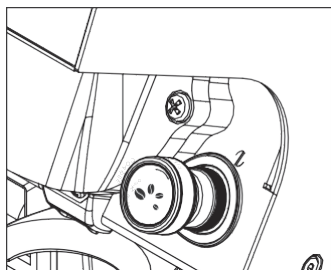
La máquina está equipada con un dispositivo de retén del portafiltro.

Este dispositivo está diseñado para los portafiltros Standard Victoria, pero puede ser ajustado de acuerdo con el portafiltro disponible.



ATENCIÓN

Para evitar obturaciones de la boquilla 6 mantener la copa portafiltro apoyada sobre la horquilla 5.



IT

4.2 REGOLAZIONE MACINATURA

Agire sul pomello **4** ruotandolo in senso orario per fare una macinatura più fine o in senso antiorario per aumentare la grana del macinato.



ATTENZIONE

La regolazione della macinatura deve esser fatta gradualmente, macinando un po' di caffè ogni volta che si ruota il pomello di due indici (tacche) numerici. Se il pomello viene ruotato di un giro a motore fermo la macchina può bloccarsi.

La regolazione è senza punti di fermo ed ad ogni giro del pomello corrisponde uno spostamento delle macine di 0,4 mm circa.

Le macchine dotate di pomello azzerabile hanno la possibilità di fare lo zero sul punto di macinatura stabilito, tenendo ferma la parte alta del pomello e agendo sulla ghiera alla base.

EN

4.2 GRINDING SETTING

Use the knob **4**, turning it clockwise for finer grinding or anti-clockwise for a coarser grinding.



ATTENTION

Grinding setting must be performed gradually, grinding a little coffee each time that the knob is turned by two digits (notches). The machine may seize up if the knob is moved by one turn while the motor is switched OFF.

The setting has no stop points and each turn of the knob corresponds to a movement of 0.4 mm of the burrs.

The machines equipped with resettable knob can be set to zero at a preset grinding point by holding the top part of the knob in position and using the ring nut on the base.

4.2 RÉGLAGE MOUTURE

Agir sur le pommeau **4** en le tournant vers la droite pour obtenir une mouture plus fine ou vers la gauche pour augmenter le grain de la mouture.



ATTENTION

Le réglage de la mouture doit être effectué graduellement, en moulant un peu de café chaque fois que l'on tourne la poignée de 2 crans numériques. Si on tourne le pommeau d'un tour quand le moteur est arrêté, la machine peut se bloquer.

Le réglage n'a pas de cran d'arrêt et chaque tour de la poignée correspond à un déplacement des meules de 0,4 mm.

Les machines équipées d'une poignée zérotable ont la possibilité d'établir le point zéro sur le point de mouture choisi, en maintenant fixe la partie haute de la poignée et en agissant sur la frette située sur la base.

4.2 EINSTELLUNG DES MAHLENS

Drehen Sie den Knopf **4** im Uhrzeigersinn für eine feinere Vermahlung oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Korngröße des Mahlgutes zu erhöhen.



ACHTUNG

Stellen Sie den Mahlgrad schrittweise ein, indem Sie jedes Mal, wenn Sie den Knopf mit 2 numerischen Indexen (Kerben) drehen, ein wenig Kaffee mahlen. Wenn der Drehknopf bei stehendem Motor um eine Umdrehung gedreht wird, kann die Maschine blockieren.

Die Einstellung ist stufenlos und jede Umdrehung des Drehknopfs entspricht einer Verlagerung der Mühle um ca. 0,4 mm.

Die Maschinen, die mit einem auf Null stellbaren Drehknopf ausgestattet sind, bieten die Möglichkeit, den gewünschten Feinheitsgrad als Nullpunkt einzustellen, indem der obere Teil des Drehknopfs festgehalten und der Gewindering an dessen Basis gedreht wird.

4.2 REGULACIÓN MOLIENDA

Girar el pomo **4** en el sentido de las agujas del reloj para realizar una molienda más fina o en sentido contrario para aumentar el tamaño de grano de la molienda.



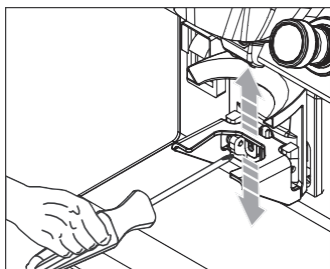
ATENCIÓN

La regulación de la molienda debe realizarse gradualmente, moliendo un poco de café cada vez que se gira el pomo 2 índices (muescas) numéricos. Si se gira completamente el pomo con el motor parado, la máquina podría bloquearse.

La regulación no tiene topes y a cada vuelta del pomo corresponde un desplazamiento de las muelas de 0,4 mm aproximadamente.

Las máquinas equipadas con un pomo reinicialable tienen la posibilidad de realizar el punto cero en el punto de molienda establecido, sujetando la parte superior del pomo y actuando sobre el casquillo de la base.

4.3 REGOLAZIONE ALTEZZA FORCELLA PORTAFILTRO



Qualora la dimensione del portafiltro dovesse essere maggiore di quella impostata, è possibile regolare la forcella. Con un cacciavite a croce allentare la vite di fissaggio della forcella portafiltro **5**. È consigliabile 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, assicurarsi che sia ben livellata, stringere la vite di fissaggio della forcella **5**.

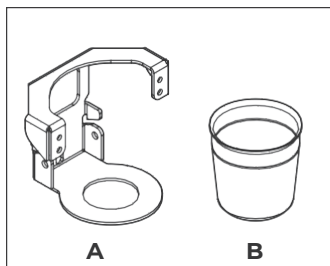
4.3 FILTER HOLDER FORK HEIGHT ADJUSTMENT

If the size of the filter holder should be larger than the set one, the fork can be adjusted. Using a crosshead screwdriver, loosen the fastening screw of the filter holder fork **5**. It is recommended not to unscrew the screw completely.

Raise or lower the fork in order to adjust it according to filter holder dimensions.

Once having reached the correct position, make sure that it is properly levelled and tighten the fork fastening screw **5**.

4.4 FORCELLA CAFFÈ FILTRO



Il kit per il caffè filtro è composto da:

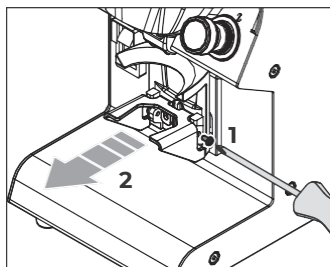
- A Supporto forcella
- B Bicchiere in acciaio

4.4 FILTER COFFEE FORK

The filter coffee kit is composed of:

- A Fork support
- B Steel cup

4.4.1 INSTALLAZIONE FORCELLA CAFFÈ FILTRO



Per installare la forcella per caffè filtro:

- 1 Rimuovere le viti di fissaggio della forcella standard.
- 2 Sfilare la forcella standard dalla cella di carico.

4.4.1 FILTER COFFEE FORK INSTALLATION

To install the filter coffee fork:

- 1 Remove the screws securing the standard fork.
- 2 Remove the standard fork from the load cell.

FR	DE	ES
4.3 RÉGLAGE HAUTEUR FOURCHE PORTE-FILTRE	4.3 FILTERHALTER GABEL- HÖHENVERSTELLUNG	4.3 REGULACIÓN ALTURA HORQUILLA PORTAFILTRO

Si les dimensions du porte-filtre dont supérieures à celles programmées, il est possible de régler la fourche.

À l'aide d'un tournevis en croix, desserrer la vis de fixation de la fourche porte-filtre **5**. Il est conseillé de ne pas dévisser entièrement la vis.

Soulever ou baisser la fourche de façon à la régler en fonction des dimensions du porte-filtre. Après avoir trouvé la position correcte, vérifier le nivellement parfait, serrer la vis de fixation de la fourche **5**.

Ist die Größe des Filterhalters größer als die eingestellte Größe, können Sie die Gabel verstellen. Mit einem Kreuzschlitz-Schraubenzieher die Befestigungsschraube der Siebträgergabel lockern **5**. Es empfiehlt sich, die Schraube nicht ganz herauszuschrauben. Die Gabel höher oder tiefer stellen, bis sie den Abmessungen des Siebträgers entspricht. Nachdem die richtige Position gefunden wurde, stellen Sie sicher, dass sie eben ist, ziehen Sie die Befestigungsschraube der Gabel **5** wieder an.

Si el tamaño del portafiltro es mayor que el tamaño ajustado, puede ajustar la horquilla. Con la ayuda de un destornillador de cruz, aflojar el tornillo de fijación de la horquilla portafiltro **5**. Se recomienda no desatornillar totalmente el tornillo.

Levantar o bajar la horquilla para ajustarla en función de las dimensiones del portafiltro. Una vez encontrada la posición correcta, asegurarse de que está bien nivelada y apretar el tornillo de fijación de la horquilla **5**.

4.4 **FOURCHE CAFÉ** **FILTRE**

Le kit pour café filtre est composé de:

- A Support de la fourche
- B Tasse en acier

4.4 **FILTERKAFFEEGABEL**

Das Filterkaffee-Set besteht aus:

- A Gabelstütze
- B Stahlbecher

4.4 **HORQUILLA CAFÉ** **FILTRO**

El kit para café filtro se compone de:

- A Soporte de la horquilla
- B Taza de acero

4.4.1 **INSTALLATION DE LA** **FOURCHE CAFÉ FILTRE**

Pour installer la fourche pour café filtre:

- 1 Retirez les vis de fixation de la fourche standard.
- 2 Retirer la fourche standard du capteur.

4.4.1 **EINBAU DER** **FILTERKAFFEEGABEL**

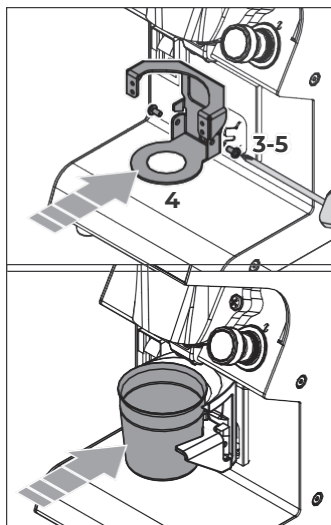
Einbau der Filterkaffee-gabel:

- 1 Entfernen Sie die Schrauben der Standardgabel.
- 2 Entfernen Sie das Standardgabel von der Wägezelle.

4.4.1 **INSTALACIÓN HORQUILLA** **CAFÉ FILTRO**

Para instalar la horquilla de café filtro:

- 1 Retire los dos tornillos que fijan la horquilla estándar.
- 2 Retire la horquilla estándar de la célula de carga.



IT

- 3 Inserire le viti di fissaggio all'interno della forcella per caffè filtro.
- 4 Inserire la forcella all'interno della cella di carico.
- 5 Fissarla avvitando le viti.

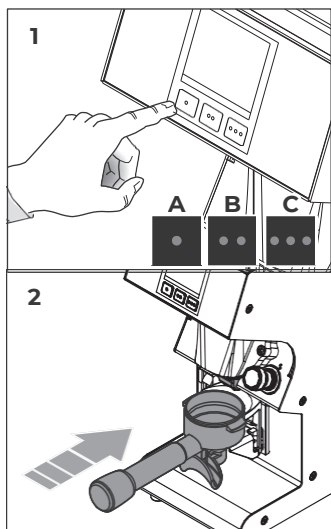
Per erogare del caffè filtro, inserire il bicchiere in acciaio all'interno della forcella prima di iniziare la macinatura.

EN

- 3 Insert the fixing screws inside the filter coffee fork.
- 4 Insert the fork inside the load cell.
- 5 Secure it by tightening the screws.

To brew filter coffee, insert the steel cup into the fork before starting to grind.

4.5 EROGAZIONE DOSI



Per erogare una dose di caffè macinato:

- 1 Selezionare una dose **A-B-C** tramite i pulsanti o sul display touch screen.
- 2 Inserire il portafiltro nella forcella **5**:
 - Nella versione temporizzata, inserirlo fino a premere il pulsante di attivazione della macinatura.
 - Nella versione gravimetrica, la macinatura inizia automaticamente dopo la pesatura del portafiltro.

Durante l'erogazione, sul display verrà visualizzata una barra incrementale di colore **ROSSO** che indica la progressione dell'erogazione. L'erogazione sarà terminata quando la barra risulterà di colore **BLU**.

4.5 DOSE DISPENSING

To dispense a ground coffee dose:

- 1 Select a dose **A-B-C** using the buttons or on the touch screen display.
- 2 Insert the filter holder into the fork **5**:
 - In the timed version, insert it until the grinding activation button is pressed.
 - In the gravimetric version, grinding starts automatically after weighing the filter holder.

During dispensing, a **RED** incremental bar will appear on the display indicating the progression of dispensing. Dispensing will be terminated when the bar is **BLUE**.

- 3 Insérez les vis de fixation à l'intérieur de la fourche pour café filtre.
- 4 Insérez la fourche à l'intérieur du capteur.
- 5 Fixez-le en serrant les vis.

Pour préparer du café filtre, insérez la tasse en acier dans la fourchette avant de commencer à mouliner.

- 3 Setzen Sie die Schrauben in das Innere der Filterkaffeegabel ein.
- 4 Führen Sie die Gabel in die Wägezelle ein.
- 5 Ziehen Sie die Schrauben fest.

Um Filterkaffee zu brühen, setzen Sie die Stahltasse in die Gabel ein, bevor Sie mit dem Mahlen beginnen.

- 3 Introduzca los tornillos de fijación en el interior de la horquilla de café del filtro.
- 4 Introduzca la horquilla en el interior de la célula de carga.
- 5 Bloquearla apretando los tornillos.

Para preparar el café filtro, introduzca la taza de acero en el tenedor antes de empezar a moler.

4.5 DISTRIBUTION DOSES

Pour distribuer une dose de café moulu:

- 1 Sélectionnez une dose **A-B-C** à l'aide des boutons ou sur l'écran tactile.
- 2 Insérer le porte-filtre dans la fourche **5**:
 - Dans la version temporisée, insérez-le jusqu'à ce que le bouton d'activation du meulage soit pressé.
 - Dans la version gravimétrique, le meulage démarre automatiquement après la pesée du porte filtre.

Pendant la distribution, une barre rouge incrémentielle apparaît sur l'écran pour indiquer la progression de la distribution. La distribution sera terminée lorsque la barre sera BLEUE.

4.5 DOSIERUNGEN

Zum Ausgeben einer Dosis gemahlene Kaffees:

- 1 Wählen Sie mit den Tasten oder auf dem Bildschirm eine Dosis **A-B-C**.
- 2 Setzen Sie den Filterhalter in die Gabel **5** ein:
 - Bei der zeitgesteuerten Version setzen Sie ihn ein, bis die Taste zur Aktivierung des Mahlvorgangs gedrückt wird.
 - Bei der gravimetrischen Version beginnt das Mahlen automatisch nach dem Wiegen des Filterhalters.

Während des Dosierens erscheint auf dem Display ein ROTER inkrementeller Leiste, der den Fortschritt des Dosierens anzeigt. Die Ausgabe wird beendet, wenn der Leiste BLAU ist.

4.5 DISPENSACIÓN DE DOSIS

Para dispensar una dosis de café molido:

- 1 Seleccionar una dosis **A-B-C** mediante los botones o en la pantalla táctil.
- 2 Inserte el portafiltro en la horquilla **5**:
 - En la versión temporizada, introdúcelo hasta que se pulse el botón de activación de la molienda.
 - En la versión gravimétrica, la molienda se inicia automáticamente después de pesar el portafiltros.

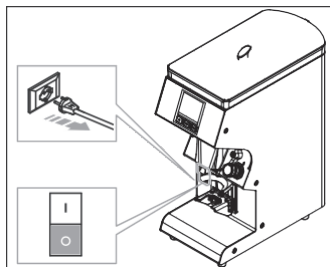
Durante la dispensación, aparecerá en la pantalla una barra progresiva de color ROJO que indica la progresión de la dispensación. La dispensación terminará cuando la barra sea AZUL.

4.6 SPEGNIMENTO

Per spegnere la macchina, premere l'interruttore **7** in posizione "0".

Il display, i pulsanti e le spie si spengono.

Per le lunghe pause e la sicurezza delle persone, è buona regola disinserire anche la spina dalla rete.



4.6 SWITCH OFF

To switch OFF the machine, press the switch **7** on the right side in "0" position.

The display, the buttons and the lights will switch OFF.

For long pauses and for the safety of people, it is good practice to also disconnect the plug from the mains.

4.6 ARRÊT

Pour éteindre la machine, appuyez sur l'interrupteur **7** situé sur le côté droit en position «0».

L'écran, les boutons et les voyants s'éteignent.

Pour les pauses de longue durée, il est préférable, pour la sécurité des personnes, de débrancher la fiche de la prise de courant.

4.6 AUSSCHALTEN

Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie den Schalter **7** auf der rechten Seite in die Position „0“.

Display, Tasten und Leuchten löschen.

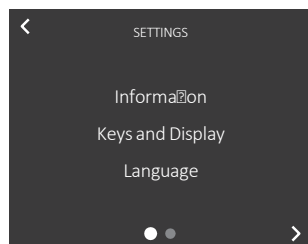
Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

4.6 PARADA

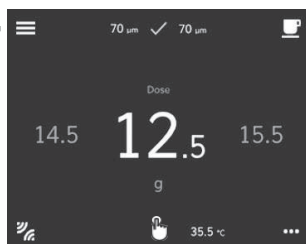
Para apagar la máquina, pulse el interruptor **7** del lado derecho en la posición "0".

La pantalla, los botones y los indicadores se apagan.

Si se producen largas pausas y para la seguridad de las personas es una buena norma desconectar también el enchufe de la red.



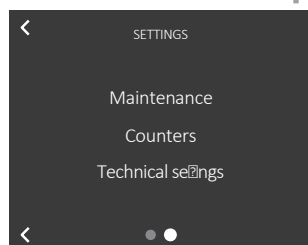
A



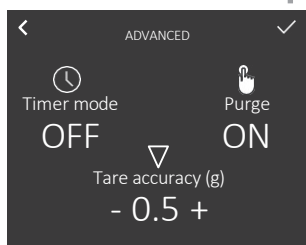
B



C



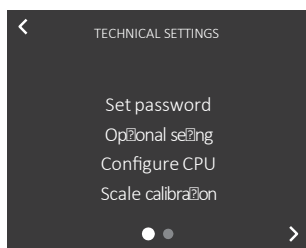
D



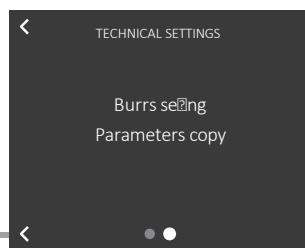
E



PIN



F



X



Y



Z



J



K



W

IT

PANORAMICA PROGRAMMAZIONE

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative.

- A Impostazioni
- B Pagina principale
- C Ricette
- D Impostazioni avanzate
- E Impostazioni tecniche (richiesto PIN)

PULSANTI GENERALI

- X Conferma
- Y Pagina/menu precedente
- Z Pagina successiva
- J Indicatore pagina
- K Decremento
- W Incremento/nuova ricetta

EN

GENERAL OVERVIEW

The screens described in this manual are indicative only.

- A Settings
- B Home Page
- C Recipes
- D Advanced settings
- E Technical settings (PIN request)

GENERAL KEYS

- X Confirm
- Y Previous page / menu
- Z Next page
- J Page indicator
- K Decrease
- W Increase / new recipe

FR

APERÇU DE LA PROGRAMMATION

Les fenêtres-vidéo décrites dans ce manuel sont purement indicatives.

- A Réglages
- B Page d'accueil
- C Recettes
- D Réglages avancés
- E Réglages techniques (PIN requis)

BOUTONS GÉNÉRAUX

- X Confirmer
- Y Page/menu précédent
- Z Page suivante
- J Indicateur de page
- K Décrément
- W Incrément/nouvelle recette

DE

ÜBERSICHT ZUR PROGRAMMIERUNG

Die Bildschirme in diesem Handbuch sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen.

- A Einstellungen
- B Startseite
- C Rezepte
- D Erweiterte Einstellungen
- E Technische Einstellungen (PIN erforderlich)

ALLGEMEINE TASTEN

- X Bestätigen
- Y Vorherige Seite/Menü
- Z Nächste Seite
- J Seitenanzeige
- K Abnahme
- W Zunahme / neues Rezept

ES

DESCRIPCIÓN DE LA PROGRAMACIÓN

Las pantallas descritas en el presente manual son meramente indicativas.

- A Ajustes
- B Página principal
- C Recetas
- D Ajustes avanzados
- E Ajustes técnicas (Se requiere PIN)

BOTONES GENERALES

- X Confirmar
- Y Página/menú anterior
- Z Página siguiente
- J Indicador de página
- K Disminución
- W Aumento / nueva receta



IT

PAGINA PRINCIPALE

La pagina principale presenta:

- A Impostazioni
- B Impostazioni macine
- C Selezione rapida ricetta
- D Accensione Wireless
- E Ricette
- F Spurgo (se abilitato)
- G Temperatura macinino
- H Impostazioni avanzate

EN

HOME PAGE

The home page presents:

- A Settings
- B Burrs settings
- C Quick recipe selection
- D Wireless switching ON
- E Recipes
- F Purge (if enabled)
- G Grinder temperature
- H Advanced options

FR

PAGE D'ACCUEIL

La page principale présente:

- A Programmations
- B Paramètres meules
- C Sélection rapide recettes
- D Wireless sous tension
- E Recettes
- F Purge (s'il est activé)
- G Température moulin
- H Réglages avancés

DE

STARTSEITE

Auf der Hauptseite werden angezeigt:

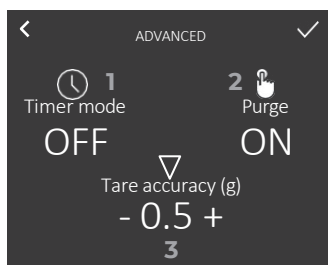
- A Einstellungen
- B Mahlwerkeinstellungen
- C Schnelle Rezeptauswahl
- D Wireless-Einschaltung
- E Rezepte
- F Entlüften (falls aktiviert)
- G Mahlwerktemperatur
- H Erweiterte Einstellungen

ES

PÁGINA PRINCIPAL

La página principal presenta:

- A Ajustes
- B Ajustes del molinillo
- C Selección rápida de recetas
- D Encendido Wireless
- E Recetas
- F Purga (si están habilitadas)
- G Temperatura del molinillo
- H Ajustes avanzados

**IT**

IMPOSTAZIONI AVANZATE

- 1 Modalità a tempo:
- ON = dose a tempo (s)
 - OFF = dose a peso (g)

2 Spurgo (ON/OFF)

3 Precisione tara manuale (g)

Lo spurgo è usato per correggere manualmente le dosi o per rimuovere i residui dalla camera di macinazione.

Nella versione gravimetrica si consiglia di usare lo spurgo senza il portafiltro inserito.

EN

ADVANCED OPTIONS

- 1 Timer mode:
- ON = timed dose (s)
 - OFF = weight dose (g)

2 Purge (ON/OFF)

3 Manual tare accuracy (g)

Purge is useful for manually correcting doses or removing residues from the grinding chamber.

In the gravimetric version it is advisable to use the purge without putting the filter holder in its housing.

FR

RÉGLAGES AVANCÉS

- 1 Mode chronométré:
- ON = dose(s) chronométrée (s)
 - OFF = dose en poids (g)

2 Purge (ON/OFF)

3 Précision de tare manuelle (g)

La purge est utile pour corriger manuellement les doses ou enlever les résidus de la chambre de mouture.

Dans la version gravimétrique, il est conseillé d'utiliser la purge sans mettre le porte-filtre dans son boîtier.

DE

ERWEITERTE EINSTELLUNGEN

- 1 Zeitabhängiger Modus:
- ON = zeitgesteuerte dosis (s)
 - OFF = dosis nach Gewicht (g)

2 Entlüften (ON/OFF)

3 Manuelle Taragenauigkeit (g)

Das Entlüften ist nützlich, um Dosen manuell zu korrigieren oder Rückstände aus dem Mahlraum zu entfernen.

In der gravimetrischen Version ist es ratsam, die Spülung zu verwenden, ohne den Filterhalter in sein Gehäuse einzusetzen.

ES

AJUSTES AVANZADOS

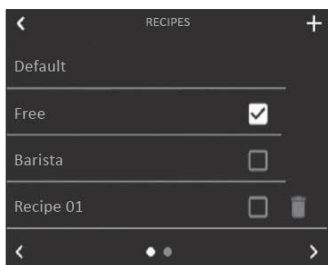
- 1 Modo temporizado:
- ON = dosificación por tiempo (s)
 - OFF = dosificación por peso (g)

2 Purga (ON/OFF)

3 Precisión de tara manual (g)

La purga es útil para corregir manualmente las dosis o eliminar los residuos de la cámara de molienda.

En la versión gravimétrica es aconsejable utilizar la purga sin colocar el portafiltro en su alojamiento.

**F****Z****IT**

5.1 RICETTE

Premere **F** per creare nuove ricette o selezionare la modalità di modifica delle dosi già impostate:

- Predefinita.
- Modifica ricetta Libera.
- Modifica ricetta Barista.
- Lista ricette create.

Per eliminare una ricetta premere **Z**. È possibile eliminare soltanto le ricette create.

EN

5.1 RECIPES

Press **F** to create a new recipe or choose the mode of editing the doses already set:

- Default.
- Free recipe editing mode.
- Barista recipe editing mode.
- Created recipes list.

To delete a recipe press **Z**. It is possible to delete only the created recipes.

FR

5.1 RECETTES

Appuyez sur **F** pour créer de nouvelles recettes ou sélectionnez comment modifier les doses déjà définies:

- Prédéfinie.
- Modifier la recette Libre.
- Modifier la recette du barista.
- Liste de recettes créée.

Pour supprimer une recette, appuyez sur **Z**. Seules les recettes créées peuvent être supprimées.

DE

5.1 REZEPTTE

Drücken Sie **F**, um neue Rezepte zu erstellen, oder wählen Sie aus, wie die bereits eingestellten Dosierungen geändert werden sollen:

- Voreingestellt
- Freies Rezept bearbeiten.
- Barmann-Rezept bearbeiten.
- Rezeptliste erstellt.

Um ein Rezept zu löschen, drücken Sie **Z**. Es können nur erstellte Rezepte gelöscht werden.

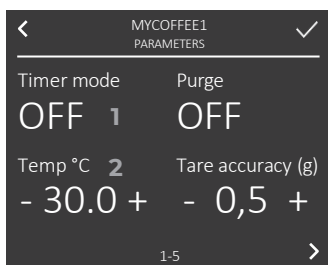
ES

5.1 RECETAS

Presione **F** para crear nuevas recetas o seleccione cómo modificar las dosificaciones ya configuradas:

- Predefinida.
- Editar receta Libre.
- Editar receta Barista.
- Lista de recetas creada.

Para eliminar una receta, presione **Z**. Solo se pueden eliminar las recetas creadas.



IT

5.1.1 CREARE NUOVA RICETTA

Per creare una nuova ricetta, deselectzionare le modalità Libera e Barista (viene selezionata automaticamente la modalità predefinita) e premere **W**.

Nella prima pagina di impostazioni è possibile impostare:

- 1 Modalità temporizzata:
 - ON = dose a tempo (s)
 - OFF= dose a peso (g)
- 2 Temperatura macine

EN

5.1.1 CREATE A NEW RECIPES

To add a new recipe, deselect the Free or Barista mode (automatically will be selected Default) and press **W**.

In the first setting page it's possible to set:

- 1 Timer mode:
 - ON = timed dose (s)
 - OFF= weight dose (g)
- 2 Grinder head temperature

FR

5.1.1 CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

Pour créer une nouvelle recette, désélectionnez les modes Libre et Barista (le mode par défaut est automatiquement sélectionné) et appuyez sur **W**.

Sur la première page de paramètres, vous pouvez définir:

- 1 Mode chronométré:
 - ON = dose(s) chronométrée (s)
 - OFF= dose en poids (g)
- 2 Température meules

DE

5.1.1 NEUES REZEPT ERSTELLEN

Um ein neues Rezept zu erstellen, deaktivieren Sie die Modi Frei und Barista (der Standardmodus wird automatisch ausgewählt) und drücken Sie **W**.

Auf der ersten Seite der Einstellungen können Sie Folgendes einstellen:

- 1 Zeitabhängiger Modus:
 - ON = zeitgesteuerte Dosis (s)
 - OFF= Dosis nach Gewicht (g)
- 2 Temperatur Mühle

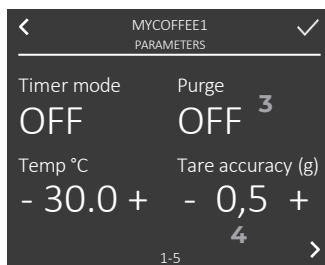
ES

5.1.1 CREAR NUEVA RECETA

Para crear una nueva receta, anule la selección de los modos Libre y Barista (el modo predefinido se selecciona automáticamente) y presione **W**.

En la primera página de los ajustes puede configurar:

- 1 Modo temporizado:
 - ON=Dosificación por tiempo (s)
 - OFF=Dosificación por peso (g)
- 2 Temperatura muelas



IT

3 Spurgo (ON/OFF)

Utile per correggere manualmente le dosi o eliminare dei residui dalla camera di macinazione.

Nella versione gravimetrica è consigliabile utilizzare lo spurgo senza mettere il portafiltro nel suo alloggiamento.

4 Precisione tara (g)

Utile per regolare manualmente la tara.

DE

3 Entlüften (ON/OFF)

Das Entlüften ist nützlich, um Dosen manuell zu korrigieren oder Rückstände aus dem Mahlraum zu entfernen.

In der gravimetrischen Version ist es ratsam, die Spülung zu verwenden, ohne den Filterhalter in sein Gehäuse einzusetzen.

4 Tara-Genauigkeit (g)

Die Tara-Genauigkeit ist nützlich, um die Tara manuell einzustellen.

EN

3 Purge (ON/OFF)

Is useful for manually correcting doses or removing residues from the grinding chamber.

In the gravimetric version it is advisable to use the purge without putting the filter holder in its housing.

4 Tare accuracy (g)

Is useful for manually adjusting the tare.

ES

3 Purga (ON/OFF)

La purga es útil para corregir manualmente las dosis o eliminar los residuos de la cámara de molienda.

En la versión gravimétrica es aconsejable utilizar la purga sin colocar el portafiltro en su alojamiento.

4 Precisión de tara (g)

La precisión de tara es útil para el ajuste manual de la tara.

FR

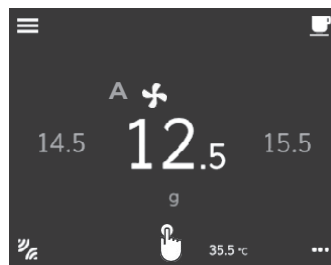
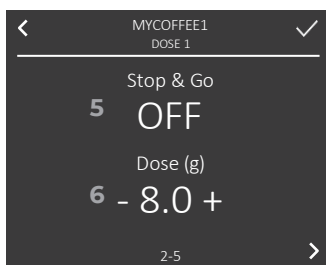
3 Purge (ON/OFF)

La purge est utile pour corriger manuellement les doses ou enlever les résidus de la chambre de mouture.

Dans la version gravimétrique, il est conseillé d'utiliser la purge sans mettre le porte-filtre dans son boîtier.

4 Précision de la tare (g)

La précision de la tare est utile pour le réglage manuel de la tare.



IT

Le successive tre pagine permettono di impostare, per ogni dose:

5 Stop & Go (ON/OFF)

Ferma l'erogazione a metà dose (attendere che la dose diventi BLU sul display) per consentire di distribuire manualmente il caffè macinato nel filtro. Reinserire il portafiltro e premere **A** per completare la dose (attendere che la dose diventi BLU sul display).

Nella versione gravimetrica, la macchina esegue la taratura per entrambi gli avvisi.

6 Peso dose erogata (g)

EN

The next three pages allow to set, for each dose:

5 Stop & Go (ON/OFF)

Stop brewing at half dose (wait for the dose to become BLUE on the display) to allow you to manually distribute the ground coffee in the filter. Reinsert the filter holder and press A to complete the dose (wait for the dose to become BLUE on the display).

In the gravimetric version, the appliance performs calibration for both starts.

6 Delivery dose weight (g)

FR

Les trois pages suivantes permettent de paramétrer, pour chaque dose:

5 Stop & Go (ON/OFF)

Arrêtez l'infusion à demi-dose (attendre que la dose devienne BLEUE sur l'affichage) pour vous permettre de répartir manuellement le café moulu dans le filtre. Réinsérez le porte filtre et appuyez sur A pour terminer la dose (attendre que la dose devienne BLEUE sur l'affichage).

En version gravimétrique, la machine effectue l'étalonnage pour les deux démarrages.

6 Poids de la dose délivrée (g)

DE

Auf den folgenden drei Seiten können Sie für jede Dosis Folgendes einstellen:

5 Stop & Go (ON/OFF)

Unterbrechen Sie den Brühvorgang bei der halben Dosis (warten Sie, bis die Dosis auf dem Display BLAU wird), damit Sie den gemahlenen Kaffee manuell im Filter verteilen können. Setzen Sie den Filterhalter wieder ein und drücken Sie A, um die Dosierung abzuschließen (warten Sie, bis die Dosis auf dem Display BLAU wird).

In der gravimetrischen Version führt die Maschine eine Kalibrierung für beide Starts durch.

6 Gewichts-dosis abgegeben (g)

ES

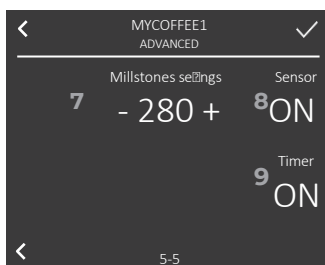
Las siguientes tres páginas le permiten configurar, para cada dosificación:

5 Stop & Go (ON/OFF)

Detenga la dispensación a la mitad de la dosis (espere a que la dosis se vuelva AZUL en la pantalla) para poder distribuir manualmente el café molido en el filtro. Vuelva a introducir el portafiltros y pulse A para completar la dosis (espere a que la dosis se vuelva AZUL en la pantalla).

En la versión gravimétrica, la máquina realiza la calibración para ambos arranques.

6 Peso de la dosificación (g)



IT

Nell'ultima pagina sono disponibili:

- 7 La distanza delle macine impostata per la ricetta selezionata.
- 8 Abilita / disabilita la visualizzazione permanente della distanza delle macine nella schermata principale.
- 9 Abilita / disabilita la visualizzazione della distanza delle macine nella schermata principale soltanto durante l'erogazione per una durata massima di 5 secondi.

Alla fine delle impostazioni ricetta, premere **X** per confermare.

EN

On the last page are available:

- 7 The millstones distance set for the selected recipe.
- 8 Enables / disables the permanent display of the millstones distance on the main screen.
- 9 Enables / disables the display of the distance of the millstones on the main screen only during dispensing for a maximum of 5 seconds.

At the end of the recipe settings, press **X** to confirm.

FR

Sur la dernière page sont disponibles:

- 7 La distance des meules réglée pour la recette sélectionnée.
- 8 Active / désactive l'affichage permanent de la distance des meules sur l'écran principal.
- 9 Active / désactive l'affichage de la distance des meules sur l'écran principal uniquement pendant la distribution pour un maximum de 5 secondes.

A la fin des réglages de la recette, appuyez sur **X** pour confirmer.

DE

Auf der letzten Seite sind verfügbar:

- 7 Der für das ausgewählte Rezept eingestellte Schleifsteinabstand.
- 8 Aktiviert / deaktiviert die permanente Anzeige des Schleifabstandes auf dem Hauptbildschirm.
- 9 Aktiviert / deaktiviert die Anzeige des Abstands der Schleifsteine auf dem Hauptbildschirm nur während der Ausgabe für maximal 5 Sekunden.

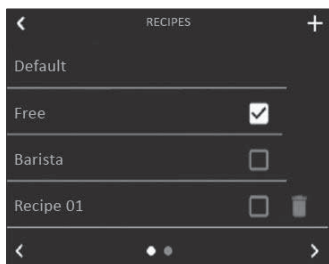
Drücken Sie am Ende der Rezepteneinstellungen **X** zur Bestätigung.

ES

En la última página están disponibles:

- 7 La distancia de las molienas ajustada para la receta seleccionada.
- 8 Activa/desactiva la visualización permanente de la distancia las moliendas en la pantalla principal.
- 9 Activa/desactiva la visualización de la distancia de las moliendas en la pantalla principal sólo durante la dispensación durante un máximo de 5 segundos.

Al finalizar la configuración de la receta, presione **X** para confirmar.



IT

5.1.2 MODIFICA RICETTA LIBERA

Nella pagina Ricette, selezionare “Libera” e tornare alla pagina principale.

In questa modalità, per accedere e impostare i singoli parametri, è necessario tenere premuto per almeno 3 secondi il parametro da impostare.

EN

5.1.2 FREE EDITING RECIPE

In the Recipe page, select the “Free” and return to the Home page.

In this mode, to enter and set individual parameters, is necessary to press for at least 3 seconds the parameter to be set.

FR

5.1.2 MODIFIER LA RECETTE LIBRE

Sur la page Recettes, sélectionnez “Gratuit” et revenez à la page principale.

Dans ce mode, pour accéder aux paramètres individuels et les régler, il faut appuyer sur le paramètre à régler pendant au moins 3 secondes.

DE

5.1.2 FREIES REZEPT ÄNDERN

Wählen Sie auf der Seite Rezepte „Frei“ und kehren Sie zur Hauptseite zurück.

Um in diesem Modus auf die einzelnen Parameter zuzugreifen und sie einzustellen, muss der einzustellende Parameter mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden.

ES

5.1.2 EDITAR RECETA LIBRE

En la página de Recetas, seleccionar “Libre” y vuelva a la página principal.

En este modo, para acceder y configurar los parámetros individuales, se debe presionar el parámetro a configurar durante al menos 3 segundos.



IT

Con un tocco singolo, selezionare una delle tre dosi da modificare.

Tenere premuto per almeno 3 secondi la dose selezionata per accedere alla pagina di modifica.

- 1 Stop & Go (ON/OFF)
- 2 Peso dose erogata (g)

Per maggiori informazioni, vedere "CREARE NUOVA RICETTA".

Alla fine, premere **X** per confermare le impostazioni.



EN

With a single touch select a dose to modify.

Press and hold for at least 3 seconds the selected dose to enter the edit pages.

- 1 Stop & Go (ON/OFF)
- 2 Delivery dose weight (g)

For more informations see "CREATE A NEW RECIPES".

At the end, press **X** to confirm the settings.



FR

Avec un simple toucher, sélectionnez l'une des trois doses à modifier. Appuyez et maintenez enfoncée la dose sélectionnée pendant au moins 3 secondes pour accéder à la page de modification.

- 1 Stop & Go (ON/OFF)
- 2 Poids de la dose délivrée (g)

Pour plus d'informations, voir "CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE".

Enfin, appuyez sur **X** pour confirmer les paramètres.

DE

Wählen Sie mit einer einzigen Berührung eine der drei zu ändernden Dosen aus. Halten Sie die ausgewählte Dosis mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um auf die Änderungsseite zuzugreifen.

- 1 Stop & Go (ON/OFF)
- 2 Gewichts-dosis abgegeben (g)

Weitere Informationen finden Sie unter "NEUES REZEPT ERSTELLEN".

Drücken Sie abschließend **X**, um die Einstellungen zu bestätigen.

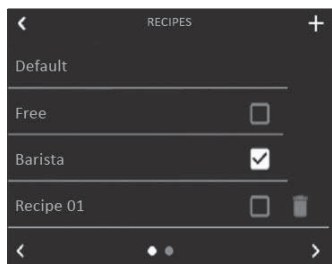
ES

Con una sola pulsación, seleccione una de las tres dosificaciones a cambiar. Mantenga presionada la dosificación seleccionada durante al menos 3 segundos para acceder a la página de modificación.

- 1 Stop & Go (ON/OFF)
- 2 Peso de la dosificación (g)

Para más información, consulte la sección "CREAR NUEVA RECETA".

Finalmente, presione **X** para confirmar la configuración.



IT

5.1.3 MODIFICA RICETTA BARISTA

Nella pagina Ricette, selezionare "Barista" e tornare alla pagina principale.

Per accedere e impostare i singoli parametri, è necessario premere rapidamente il parametro da impostare.

Premere e selezionare una delle tre dosi da modificare e successivamente premere nuovamente la dose selezionata per accedere alla modifica.

1 Peso dose erogata (g)

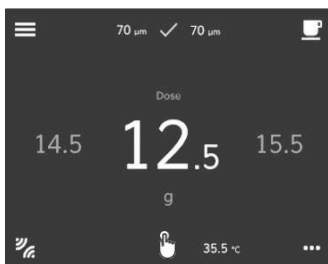
DE

5.1.3 BARMANN-REZEPT BEARBEITEN

Wählen Sie auf der Seite Rezepte „Barmann“ und kehren Sie zur Hauptseite zurück. Um auf die einzelnen Parameter zuzugreifen und sie einzustellen, ist es notwendig, schnell auf den einzustellenden Parameter zu drücken.

Drücken und wählen Sie eine der drei zu ändernden Dosen aus und drücken Sie dann die ausgewählte Dosis erneut, um auf die Änderung zuzugreifen.

1 Gewichts-dosis abgegeben (g)



EN

5.1.3 BARISTA EDITING RECIPE

In the Recipe page, select the "Barista" option and return to the Home page.

To enter and set individual parameters, is necessary to quickly press the parameter to be set.

Touch and select one of the three doses to modify and then touch again the selected dose to enter the settings.

1 Delivery dose weight (g)

ES

5.1.3 EDITAR RECETA BARISTA

En la página de Recetas, seleccione «Barista» y vuelva a la página principal. Para acceder y configurar los parámetros individuales, es necesario presionar de forma rápida el parámetro a configurar.

Presione y seleccione una de las tres dosificaciones a modificar y a continuación presione nuevamente la dosificación seleccionada para acceder a la modificación.

1 Peso de la dosificación (g)



FR

5.1.3 MODIFIER RECETTE BARISTA

Sur la page Recettes, sélectionnez « Libre » et revenez à la page principale.

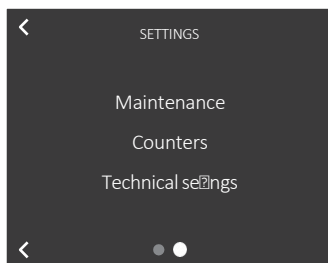
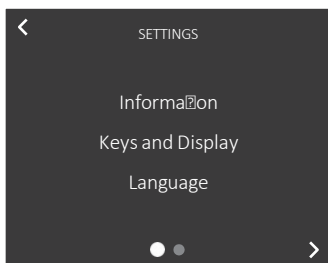
Pour accéder et régler les paramètres individuels, il est nécessaire d'appuyer rapidement sur le paramètre à régler.

Appuyez sur et sélectionnez l'une des trois doses à modifier puis appuyez à nouveau sur la dose sélectionnée pour accéder à la modification.

1 Poids de la dose délivrée (g)



A



IT

5.2 IMPOSTAZIONI

Premere **A** per accedere al menu IMPOSTAZIONI:

- Informazioni;
- Tasti e display;
- Lingua;
- Manutenzione;
- Contatori;
- Impostazioni tecniche.

EN

5.2 SETTINGS

Press **A** to enter the SETTINGS menu:

- Information;
- Keys and display;
- Language;
- Maintenance;
- Counters;
- Technical settings.

FR

5.2 RÉGLAGES

Appuyez sur **A** pour accéder au menu PARAMÈTRES:

- Informations;
- Touches et afficheur;
- Langue;
- Entretien;
- Compteurs;
- Réglages techniques.

DE

5.2 EINSTELLUNGEN

Drücken Sie **A**, um das Menü EINSTELLUNGEN aufzurufen:

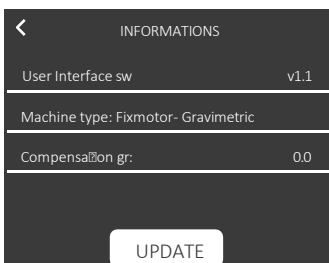
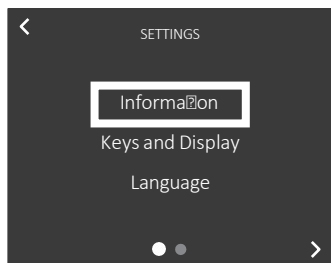
- Informationen;
- Tasten und Bildschirm;
- Sprache;
- Wartung;
- Zähler;
- Technische Einstellungen.

ES

5.2 AJUSTES

Presione **A** para acceder al menú AJUSTES:

- Informaciones;
- Botones y pantalla;
- Idioma;
- Mantenimiento;
- Contadores;
- Ajustes técnicos.



IT

5.2.1 INFORMAZIONI

La pagina Informazioni visualizza:

- Software interfaccia utente;
- Tipologia macinino: Giri fissi o Gravimetrico;
- Compensazione grammi (solo versione Gravimetrica)

EN

5.2.1 INFORMATION

The information page show:

- User interface software;
- Machine type: Fixmotor or Gravimetric.
- Compensation gr (Gravimetric version only)

FR

5.2.1 INFORMATIONS

La page Informations s'affiche:

- Logiciel d'interface utilisateur;
- Type de moulin: Tours fixes ou Gravimétrie;
- Compensation en grammes (version gravimétrique uniquement)

DE

5.2.1 INFORMATIONEN

Die Informationsseite zeigt:

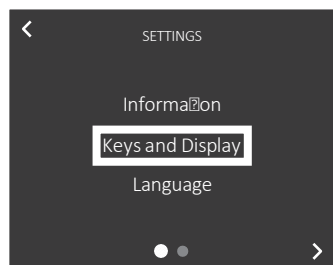
- Benutzerschnittstellen-Software;
- Mahlwerktyp: feste Umdrehungen oder gravimetrisch;
- Grammkomensation (nur gravimetrische Version)

ES

5.2.1 INFORMACIONES

La página de información muestra:

- Software de interfaz de usuario;
- Tipo de molinillo: revoluciones fijas o gravimétrico;
- Compensación de gramos (solo en la versión gravimétrica)



IT

5.2.2 TASTI E DISPLAY

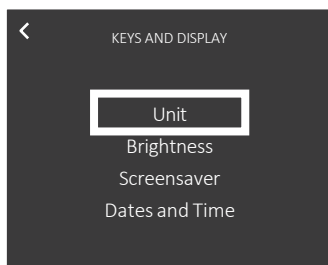
La pagina Tasti e display permette di impostare:

- Unità di misura;
- Luminosità display;
- Screensaver;
- Data e ora.

UNITÀ

Permette di impostare l'unità di misura premendo **A**.

- Gradi Celsius (°C);
- Gradi Fahrenheit (°F).



EN

5.2.2 KEYS AND DISPLAY

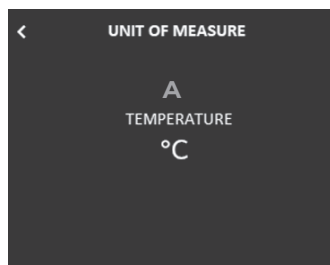
The Keys and Display page allows to set:

- Unit of measurement;
- Display brightness;
- Screensaver;
- Dates and time.

UNIT

It allows to set the unit of measure by pressing **A**.

- Degree Celsius (°C);
- Degree Fahrenheit (°F).



FR

5.2.2 TOUCHES ET AFFICHEUR

La page Touches et affichage vous permet de définir:

- Unité de mesure;
- Luminosité afficheur;
- Économiseur d'écran;
- Date et heure.

UNITÉ

Permet de définir l'unité de mesure en appuyant sur **A**.

- Degrés Celsius (°C);
- Degrés Fahrenheit (°F)

DE

5.2.2 TASTEN UND BILDSCHIRM

Auf der Seite Tasten und Anzeige können Sie Folgendes einstellen:

- Messeinheit;
- Displayhelligkeit;
- Bildschirmschoner;
- Datum und zeit.

EINHEITEN

Ermöglicht Ihnen, die Maßeinheit durch Drücken von **A** einzustellen.

- Grad Celsius (°C).
- Grad Fahrenheit (°F).

ES

5.2.2 BOTONES Y PANTALLA

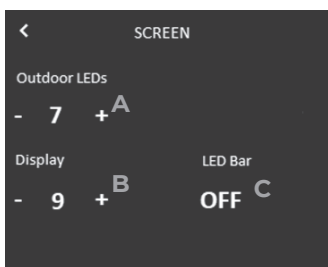
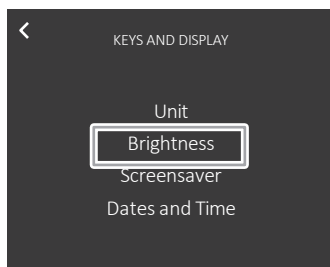
La página Teclas y pantalla permiten configurar:

- Unidad de medida;
- Luminosidad pantalla;
- Salva-pantallas;
- Fecha y hora.

UNIDAD

Permite establecer la unidad de medida presionando **A**.

- Grados Celsius (°C).
- Grados Fahrenheit (°F)



IT

LUMINOSITÀ

Permette di impostare:

- A La luminosità dei LED esterni, posti ai lati della camera di macinatura;
- B La luminosità del display touch screen;
- C Abilita/disabilita i LED posti ai lati della camera di macinatura (barra LED ON/OFF).

EN

BRIGHTNESS

Allows to set:

- A The external LEDs brightness, placed at the sides of the grinding chamber;
- B The touch screen display brightness;
- C Enable/disable the LEDs placed at the sides of the grinding chamber (ON/OFF LED bar).

FR

LUMINOSITÉ

Permet de définir:

- A La luminosité des LED externes, placées sur les côtés de la chambre de mouture;
- B La luminosité de l'écran tactile;
- C Active / désactive les LED sur les côtés de la chambre de mouture (barre LED ON / OFF).

DE

HELLIGKEIT

Ermöglicht die Einstellung:

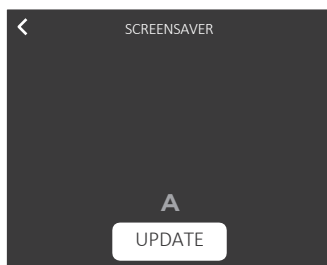
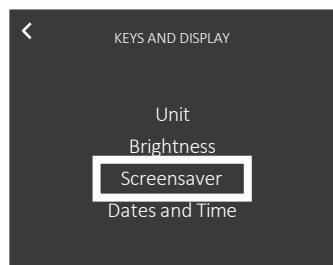
- A Die Helligkeit der externen LEDs, die an den Seiten der Mahlwerkskammer angebracht sind;
- B Die Helligkeit des Touchscreen-Displays;
- C Aktiviert/ deaktiviert die LEDs an den Seiten der Mahlkammer (ON/ OFF LED-Leiste).

ES

LUMINOSIDAD

Permite configurar:

- A El brillo de los LED externos, colocados en los laterales de la cámara de molienda;
- B El brillo de la pantalla táctil;
- C Habilitar/deshabilitar los LED colocados en los laterales de la cámara de molienda (barra LED ON/OFF).



IT

SCREENSAVER

Permette di caricare e selezionare lo screensaver che viene visualizzato sul display durante lo standby.

Premere **A**, inserire la chiavetta USB e selezionare l'immagine.

EN

SCREENSAVER

It allows to upload and to select the screensaver, which is visualized on the display during standby.

Press **A**, insert the USB key and select the image.

FR

ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Vous permet de charger et de sélectionner l'économiseur d'écran qui s'affiche à l'écran pendant la veille.

Appuyez sur **A**, insérez la clé USB et sélectionnez l'image.

DE

BILDSCHIRMSCHONER

Ermöglicht das Laden und Auswählen des Bildschirmschoners, der im Standby-Modus auf dem Touchscreen angezeigt wird.

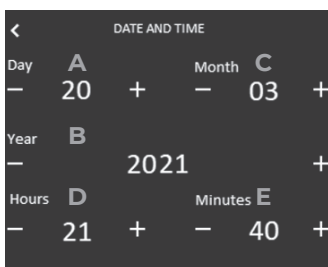
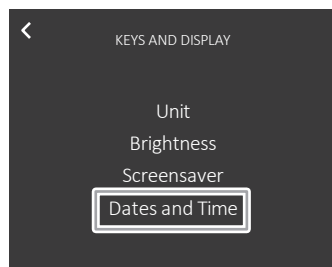
Drücken Sie **A**, stecken Sie den USB-Stick ein und wählen Sie das Bild aus.

ES

SALVA-PANTALLAS

Permite cargar y seleccionar el protector de pantalla, que se muestra en la pantalla táctil durante el modo de espera standby.

Presione **A**, inserte la memoria USB y seleccione la imagen.



IT

DATA E ORA

Permette di impostare la data e l'ora visualizzati sul display.

- A Giorno
- B Anno
- C Mese
- D Ora
- E Minuti

EN

DATES AND TIME

It allows to set date and time shown on the display:

- A Day
- B Year
- C Month
- D Hours
- E Minutes

FR

DATE ET HEURE

Permet de régler la date et l'heure affichées à l'écran.

- A Jour
- B Année
- C Mois
- D Heure
- E Minutes

DE

DATUM UND ZEIT

Hier können Sie Datum und Uhrzeit einstellen, die auf dem Display angezeigt werden.

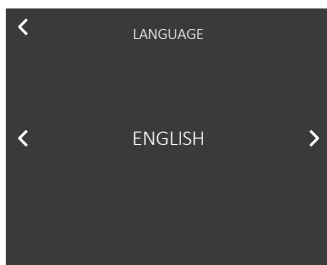
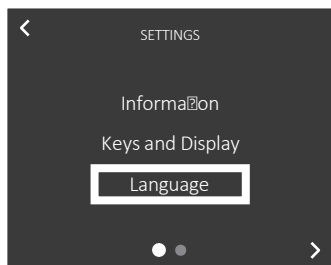
- A Tag
- B Jahr
- C Monat
- D Stunde
- E Minuten

ES

FECHA Y HORA

Permite configurar la fecha y la hora que se muestran en la pantalla.

- A Día
- B Año
- C Mes
- D Hora
- E Minutos



IT

5.2.3 LINGUA

Impostare la lingua del display:

- Italiano;
- Inglese;
- Francese;
- Tedesco;
- Spagnolo.

EN

5.2.3 LANGUAGE

Set the display language.

- Italian;
- English;
- French;
- German;
- Spanish.

FR

5.2.3 LANGUE

Programmer la langue de l'afficheur.

- Italien;
- Anglais;
- Français;
- Allemand;
- Espagnol.

DE

5.2.3 SPRACHE

Stellen Sie die Anzeigesprache aus.

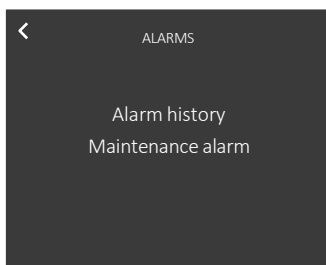
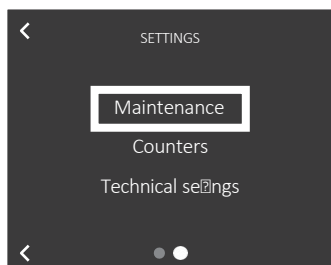
- Italienisch;
- Englisch;
- Französisch;
- Deutsch;
- Spanisch.

ES

5.2.3 IDIOMA

Configurar el idioma de la pantalla.

- Italiano;
- Inglés;
- Francés;
- Alemán;
- Español.



IT

5.2.4 MANUTENZIONE

In questa pagina è possibile accedere alle seguenti funzioni:

- Storico allarmi;
- Allarme manutenzione.

EN

5.2.4 MAINTENANCE

In this page it is possible to access the following functions:

- Alarm History;
- Maintenance Alarm.

FR

5.2.4 ENTRETIEN

Sur cette page, vous pouvez accéder aux fonctions suivantes:

- Historique alarmes;
- Alarmes entretien.

DE

5.2.4 WARTUNG

Auf dieser Seite können Sie auf folgende Funktionen zugreifen:

- Alarmhistorie;
- Wartungsalarme.

ES

5.2.4 MANTENIMIENTO

En esta página puede acceder a las siguientes funciones:

- Historial de alarmas;
- Alarmas de mantenimiento.

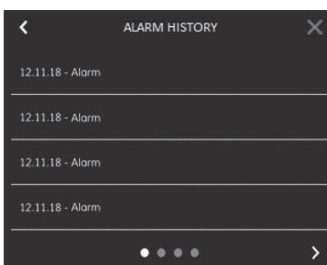


IT

STORICO ALLARMI

Visualizza la lista con tutti gli allarmi apparsi durante l'uso del macinino.

Per cancellare la lista degli allarmi, premere il tasto **A**.



EN

ALARM HISTORY

It shows a list with all the alarms that are activated during machine operation.

To delete the alarm list press the **A** key.



A

FR

HISTORIQUE ALARMES

Affiche la liste de toutes les alarmes apparues lors de l'utilisation de la meule.

Pour supprimer la liste des alarmes, appuyez sur la touche **A**.

DE

ALARMHISTORIE

Zeigt die Liste mit allen Alarmen an, die während des Gebrauchs der Mahlwerks aufgetreten sind.

Um die Alarmliste zu löschen, drücken Sie die **A-Taste**.

ES

HISTORIAL DE ALARMAS

Ver la lista con todas las alarmas que aparecieron durante el uso del molinillo.

Para borrar la lista de alarmas, presione la tecla **A**.



IT

ALLARME MANUTENZIONE

Permette di modificare il numero di erogazioni o la data da cui si attiva l'allarme di manutenzione.

Prima pagina:

- A Allarme ON/OFF, basato sul numero di cicli;
- B Numero di cicli prima che l'allarme si attivi;
- C Resetare il contatore.

Seconda pagina:

- D Allarme ON/OFF, basato sulla data.
- E Giorno;
- F Mese;
- G Anno.

DE

WARTUNGSSALARME

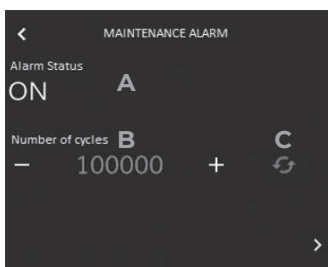
Hier können Sie die Anzahl der Lieferungen oder das Datum ändern, ab dem der Wartungsalarm aktiviert wird.

Titelblatt:

- A ON/OFF-Alarm, basierend auf der Anzahl der Zyklen;
- B Anzahl der Zyklen, bevor der Alarm aktiviert wird;
- C Setzen Sie den Zähler zurück.

Zweite Seite:

- D ON/OFF-Alarm, basierend auf dem Datum.
- E Tag;
- F Monat;
- G Jahr.



EN

MAINTENANCE ALARM

Allows to modify the delivery number or the date above which the maintenance alarm is activated.

First page:

- A ON / OFF alarm, based on the number of cycles;
- B Number of cycles before alarm appear;
- C Reset the counter.

In the second page:

- D ON / OFF alarm, based on the date.
- E Day;
- F Month;
- G Year.

ES

ALARMAS DE MANTENIMIENTO

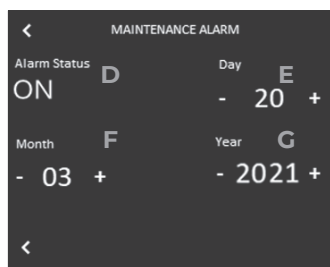
Permite modificar el número de dosis dispensadas o la fecha a partir de la cual se activa la alarma de mantenimiento.

Primera página:

- A Alarma ON/OFF, según el número de ciclos;
- B Número de ciclos antes de que se active la alarma;
- C Reiniciar el contador.

Segunda página:

- D Alarma ON/OFF, según la fecha.
- E Día;
- F Mes;
- G Año.



FR

ALARMES ENTRETIEN

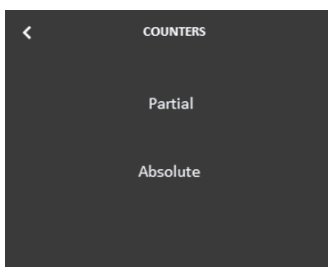
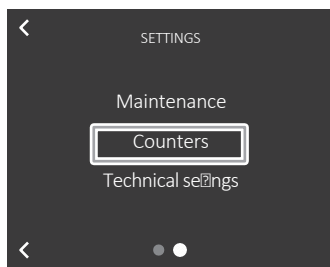
Permet de modifier le nombre de livraisons ou la date à partir de laquelle l'alarme de maintenance est activée.

Première page:

- A Alarme ON / OFF, basée sur le nombre de cycles;
- B Nombre de cycles avant l'activation de l'alarme;
- C Réinitialiser le compteur.

Deuxième page:

- D Alarme ON/OFF, en fonction de la date.
- E Jour;
- F Mois;
- G Année.



IT

5.2.5 CONTATORI

Questo menu visualizza i conteggi delle dosi di caffè macinate:

- Contatore parziale;
- Contatore totale.

EN

5.2.5 COUNTERS

This menu show the coffee grinder doses counters delivered:

- Partial counter;
- Absolute counter.

FR

5.2.5 COMPTEURS

Ce menu affiche le décompte des doses de café moulu:

- Compteur partiel;
- Compteur absolu.

DE

5.2.5 ZÄHLER

Dieses Menü zeigt die Anzahl der gemahlten Kaffeedosen an:

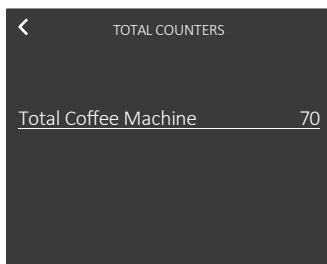
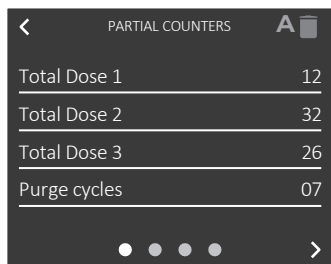
- Teilzähler;
- Absoluter Zähler.

ES

5.2.5 CONTADORES

Este menú muestra los recuentos de las dosificaciones de café molido:

- Contador parcial;
- Contador absoluto.



IT

CONTATORE PARZIALE

Visualizza le dosi erogate:

- Dose caffè macinata corto;
- Dose caffè macinata lungo.
- Cicli di spurgo

Premere **A** per resettare il contatore parziale.

CONTATORE TOTALE

Visualizza le dosi totali erogate dal macinino.

Per resettare questo contatore, tenere premuta l'interstazione della pagina finché il contatore non viene azzerato.

DE

TEILZÄHLER

Anzeigen der abgegebenen Dosen:

- Kurze gemahlene Kaffeedosis;
- Lange gemahlene Kaffeedosis.
- Spülungszyklen

Drücken Sie **A**, um den Teilzähler zurückzusetzen.

ABSOLUTER ZÄHLER

Zeigt die vom Mahlwerk abgegebenen Gesamtdosen an.

Um diesen Zähler zurückzusetzen, halten Sie die Kopfzeile der Seite gedrückt, bis der Zähler zurückgesetzt wird.

EN

PARTIAL COUNTER

It shows the doses delivered:

- Short coffee grinder doses;
- Long coffee grinder doses.
- Purge cycles

Press **A** to reset the partial counter.

ABSOLUTE COUNTER

It shows the total doses delivered by the appliance.

To reset this counter, keep pressed on the screen header until the counter is deleted.

ES

CONTADOR PARCIAL

Ver las dosificaciones dispensadas:

- Dosis corta de café molido;
- Dosis larga de café molido.
- Ciclos de purga

Presione **A** para reiniciar el contador parcial.

CONTADOR ABSOLUTO

Muestra las dosis totales dispensadas por el molinillo.

Para restablecer este contador, mantenga presionado el encabezado de la página hasta que se restablezca el contador.

FR

COMPTEUR PARTIEL

Visualisez les doses délivrées:

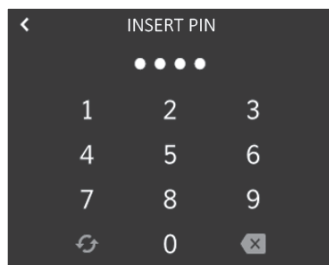
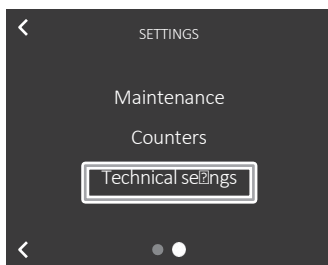
- Dose café moulu court;
- Dose café moulu long.
- Cycles de purge

Appuyez sur **A** pour réinitialiser le compteur partiel.

COMPTEUR ABSOLU

Affiche les doses totales délivrées par le moulin.

Pour réinitialiser ce compteur, appuyez sur l'en-tête de page et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le compteur soit réinitialisé.

**A****IT**

5.3 IMPOSTAZIONI TECNICHE

Dalla Pagina Principale premere **M** e entrare nel menu IMPOSTAZIONI TECNICHE.

- Impostazione Password
- Impostazione Optional
- Configurazione CPU
- Calibrazione bilancia
- Regolazione macine
- Copia parametri

Per accedere è richiesto il PIN.

EN

5.3 TECHNICAL SETTINGS

From the Home Page press **M** and enter the TECHNICAL SETTINGS menu:

- Set Password
- Optional setting
- Configure CPU
- Scale calibration
- Burrs Setting
- Parameters copy

To enter is request a PIN.

FR

5.3 RÉGLAGES TECHNIQUES

Depuis la page principale, appuyez sur **M** et entrez dans le menu PARAMÈTRES TECHNIQUES.

- Réglage Mot de passe
- Réglage facultatif
- Configuration du processeur
- Calibrage de la balance
- Réglage meules
- Copier les paramètres

Le code PIN est requis pour se connecter.

DE

5.3 TECHNISCHE EINSTELLUNGEN

Drücken Sie auf der Hauptseite **M** und rufen Sie das Menü TECHNISCHE EINSTELLUNGEN auf.

- Passwort wählen
- Optionale Einstellung
- CPU-Konfiguration.
- Kalibrierung der Waage
- Mahlgradeinstellung
- Parameter kopieren

Zum Anmelden ist eine PIN erforderlich.

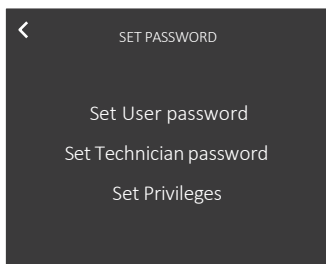
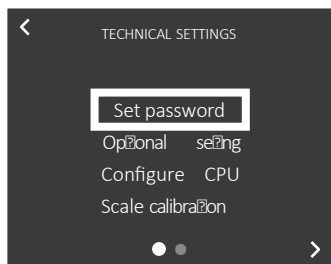
ES

5.3 AJUSTES TÉCNICAS

Desde la Página Principal presione **M** y acceda al menú AJUSTES TÉCNICOS.

- Configuración de la contraseña
- Configuración opcional
- Configuración de la CPU
- Calibración de la báscula
- Regulación del molinillo
- Copiar parámetros

Se requiere PIN para acceder.



IT

5.3.1 IMPOSTAZIONE PASSWORD

In questa pagina è possibile:

- Impostare la password utente, che può essere inserita dall'operatore del macinino (esempio: barista).
- Impostare la password tecnico, che può essere inserita dal tecnico per accedere ai privilegi e alle funzioni nascoste.
- Impostazione privilegi: questa funzione permette di scegliere a quali persone dare i privilegi (il tecnico non può essere eliminato dai privilegi).

EN

5.3.1 SET PASSWORD

In this page it is possible to:

- Set the user password, which can be inserted by the user of the machine (example: barista).
- Set the technician password, which should be inserted by technicians to access the privileges and the hidden functions.
- Set privileges: this function let choose at which person give privileges (the technicians can not be deleted from privileges).

FR

5.3.1 CHANGER MOT DE PASSE

Dans cette page, on peut:

- Définissez le mot de passe utilisateur, qui peut être saisi par l'opérateur du moulin (exemple: barista).
- Définissez le mot de passe du technicien, qui peut être saisi par le technicien pour accéder aux privilèges et fonctions cachés.
- Paramétrage des privilèges: cette fonction permet de choisir à quelles personnes donner des privilèges (le technicien ne peut pas être retiré des privilèges).

DE

5.3.1 EINSTELLUNG PASSWORT

Auf dieser Seite können Sie Folgendes vornehmen:

- Legen Sie das Benutzerpasswort fest, das vom Bediener der Mühle (Beispiel: Barmann) eingegeben werden kann.
- Legen Sie das Techniker-Passwort fest, das vom Techniker eingegeben werden kann, um auf versteckte Privilegien und Funktionen zuzugreifen.
- Berechtigungseinstellung: Mit dieser Funktion können Sie auswählen, welchen Personen Berechtigungen erteilt werden sollen (der Techniker kann nicht aus den Berechtigungen entfernt werden).

ES

5.3.1 CAMBIAR LA CONTRASEÑA

En esta página es posible:

- Configurar la contraseña de usuario, que puede introducir el operador del molinillo (por ejemplo: barista).
- Configurar la contraseña del técnico, que el técnico puede introducir para acceder a funciones y permisos ocultos.
- Configurar los permisos: esta función le permite elegir a qué personas otorgar permisos (no se puede eliminar al técnico de los permisos).



IT

IMPOSTAZIONE NUOVA PASSWORD

- 1 Selezionare Impostazione Password Utente / Tecnico per accedere e visualizzare il tasto **A**.
- 2 Premere **A** per accedere alla modifica della password Utente / Tecnico.



EN

NEW PASSWORD SET

- 1 Select Set User / Technician password to access and show the **A** button.
- 2 Press **A** to enter the User / Technician password setting.



FR

NOUVEAU PARAMÈTRE DE MOT DE PASSE

- 1 Sélectionnez Configuration User/Technicien mot de passe, pour accéder et afficher la touche **A**.
- 2 Appuyez sur **A** pour accéder au changement de mot de passe utilisateur/technicien.

DE

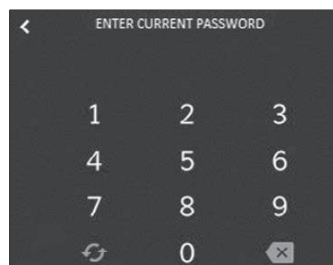
NEUE PASSWORTEINSTELLUNG

- 1 Wählen Sie Einstellung Benutzer-/Techniker-Passwort, um auf die **A** Taste zuzugreifen und sie anzuzeigen.
- 2 Drücken Sie **A**, um auf die Änderung des Benutzer-/Techniker-Passworts zuzugreifen.

ES

CONFIGURACIÓN DE NUEVA CONTRASEÑA

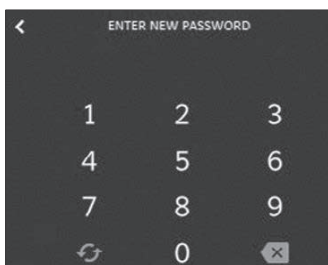
- 1 Seleccione Configuración de Contraseña de Usuario/Técnico para acceder y mostrar la tecla **A**.
- 2 Presione **A** para acceder al cambio de contraseña de Usuario/Técnico.



IT

- 3 Inserire la password attuale.
- 4 Impostare una nuova password.
- 5 Premere **B** per tornare al menu principale.

Se non viene impostata una nuova password, quella predefinita 1936 resta attiva.



EN

- 3 Insert the current password.
- 4 Set a new password.
- 5 Press **B** to go back to main menu.

If not set a new password, the default password 1936 is always present.



FR

- 3 Saisir le mot de passe actuel.
- 4 Définissez un nouveau mot de passe.
- 5 Appuyez sur **B** pour revenir au menu principal.

Si aucun nouveau mot de passe n'est défini, le mot de passe par défaut de 1936 reste en vigueur.

DE

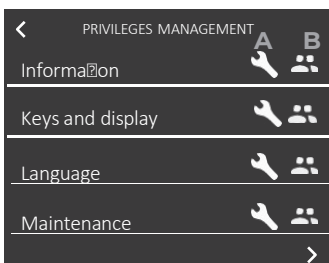
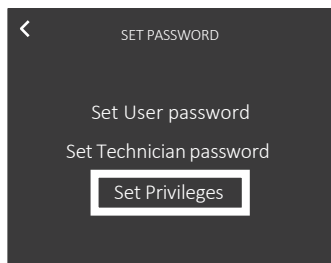
- 3 Geben Sie das aktuelle Passwort ein.
- 4 Ein neues Passwort festlegen;
- 5 Drücken Sie **B**, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

Wenn kein neues Kennwort festgelegt wird, bleibt das Standardpasswort 1936 gültig.

ES

- 3 Introduzca la contraseña actual.
- 4 Configure una nueva contraseña.
- 5 Presione **B** para volver al menú principal.

Si no se configura una nueva contraseña, sigue en vigor la contraseña predefinida 1936.



IT

GESTIONE PRIVILEGI

Premere l'icona Tecnico **A** o l'icona utente **B** per abilitare/disabilitare i relativi privilegi:

- Informazioni;
- Tasti e display;
- Lingua;
- Manutenzione.

EN

PRIVILEGES MANAGEMENT

Press the Technician icon **A** or the User icon **B** to enable/disable the relevant privileges:

- Information;
- Keys and display;
- Language;
- Maintenance.

FR

GESTION PRIVILÈGES

Appuyez sur l'icône Technicien **A** ou sur l' icône utilisateur **B** pour activer/désactiver les privilèges relatifs:

- Informations;
- Touches et afficheur;
- Langue;
- Entretien.

DE

VERWALTUNG VON ZUGRIFFSRECHTEN

Drücken Sie das Technikerz-symbol **A** oder das Benutzer-symbol **B** , um die entsprechenden Berechtigungen zu aktivieren/ deaktivieren:

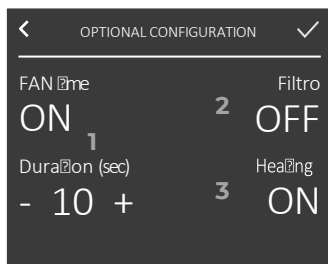
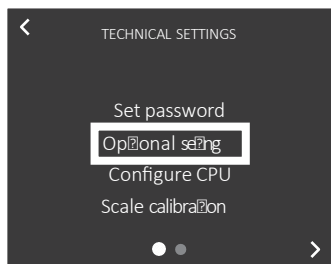
- Informationen;
- Tasten und Bildschirm;
- Sprache;
- Wartung.

ES

GESTIÓN DE PRIVILEGIOS

Presione el icono del Técnico **A** o el Icono del Usuario **B** para habilitar/deshabilitar los permisos correspondientes.

- Informaciones;
- Botones y pantalla;
- Idioma;
- Mantenimiento.



IT

5.3.2 IMPOSTAZIONI OPTIONAL

Permette di impostare:

- 1 Ventola: se abilitato, dopo ogni erogazione le ventole di raffreddamento si attivano per la durata impostata.
- 2 Filtro: se abilitato, permette di erogare la dose per una bevanda filtro, con l'apposita forcella.
- 3 Riscaldamento: se abilitato, permette di impostare la temperatura della camera di macinatura per ogni dose. Se disabilitato, la temperatura non è visibile nella schermata principale.

DE

5.3.2 OPTIONALE EINSTELLUNGEN

Ermöglicht Ihnen die Einstellung:

- 1 Lüfter: Wenn aktiviert, werden die Lüfter nach jeder Entnahme für die eingestellte Dauer aktiviert.
- 2 Filter: Wenn diese Funktion aktiviert ist, können Sie mit der Gabel die Dosis für ein Filtergetränk abgeben.
- 3 Heizung: Falls aktiviert, können Sie hier die Temperatur der Mahlkammer für jede Dosis einstellen. Wenn diese Funktion deaktiviert ist, wird die Temperatur nicht auf dem Hauptschirm angezeigt.

EN

5.3.2 OPTIONAL SETTING

Allows to set:

- 1 Fan: if enabled, after each dispensing the cooling fans are activated for the set duration.
- 2 Filter: if enabled, allows to dispense the dose for a filter drink, with the appropriate fork.
- 3 Heating: if enabled, allows to set the temperature of the grinding chamber for each dose. If disabled, the temperature is not visible on the home page.

ES

5.3.2 AJUSTES OPCIONALES

Permite de configurar:

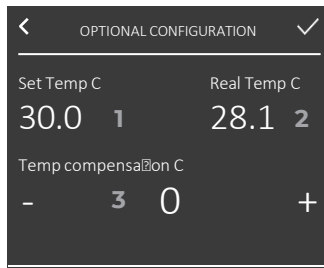
- 1 Ventilador: si activado, después de cada dispensación se activan los ventiladores de refrigeración durante el tiempo establecido.
- 2 Filtro: si activado, permite dispensar la dosis para una bebida con filtro, con la horquilla adecuada.
- 3 Calefacción: si activada, permite ajustar la temperatura de la cámara de molienda para cada dosis. Si se desactiva, la temperatura no es visible en la pantalla principal.

FR

5.3.2 PARAMÈTRES OPTIONNELS

Permet de définir:

- 1 Ventilateur: si activé, après chaque distribution, les ventilateurs de refroidissement sont activés pour la durée définie.
- 2 Filtre: si activé, permet de distribuer la dose pour une boisson filtre, avec la fourche appropriée.
- 3 Chauffage: si activé, permet de régler la température de la chambre de mouture pour chaque dose. S'il est désactivé, la température n'est pas visible sur l'écran principal.



IT

RISCALDAMENTO

Pagina di sola visualizzazione delle temperature:

- 1 Temperatura impostata (°C)
- 2 Temperatura reale (°C)
- 3 Temperatura di compensazione (°C)

EN

HEATING

Temperature only view page:

- 1 Set temperature (°C)
- 2 Real temperature (°C)
- 3 Compensation temperature (°C)

FR

CHAUFFAGE

Page d'affichage uniquement des températures:

- 1 Température réglée (°C)
- 2 Température réelle (°C)
- 3 Température de compensation (°C)

DE

AUFWÄRMEN

Nur Temperaturanzeige Seite:

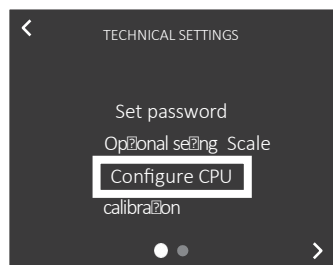
- 1 Eingestellte Temperatur (°C)
- 2 Aktuelle Temperatur (°C)
- 3 Kompensationstemperatur (°C)

ES

CALENTAMIENTO

Página de sólo visualización de las temperaturas:

- 1 Temperatura ajustada (°C)
- 2 Temperatura real (°C)
- 3 Temperatura de compensación (°C)



IT

5.3.3 CONFIGURAZIONE CPU

In questo menu è possibile impostare la centralina del macinino.

Nella prima pagina è possibile impostare:

- A Tipo di motore: Versione a velocità variabile o fissa;
- B Configurazione macinino;
- C Modalità di lavoro: Versione Temporizzata o Gravimetrica.

Se il macinino è impostato su Gravimetrico, nella seconda pagina è possibile impostare il tipo di bilancia (kg) **D**.

DE

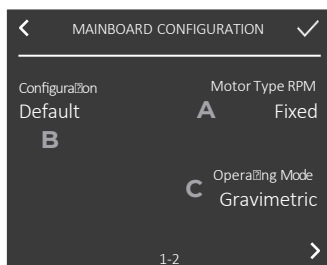
5.3.3 CPU-KONFIGURATION

In diesem Menü kann die Mahlwerksteuerung eingestellt werden.

Auf der ersten Seite können Sie Folgendes einstellen:

- A Motortyp: Ausführung mit variabler oder fester Drehzahl.
- B Konfiguration des Mahlwerks;
- C Arbeitsmodus: Zeitgesteuerte oder gravimetrische Version.

Wenn das Mahlwerk auf gravimetrisch eingestellt ist, kann auf der zweiten Seite der Wagentyp (kg) **D** eingestellt werden.



EN

5.3.3 CONFIGURE CPU

In this menu it is possible to set the machine control unit.

In the first page it is possible to set:

- A Motor Type: Variable or Fixed speed version;
- B Appliance configuration;
- C Operating Mode: Timer or Gravimetric version.

If the grinder is set in gravimetric mode, in the second page it is possible to set the Scale type (kg) **D**.

ES

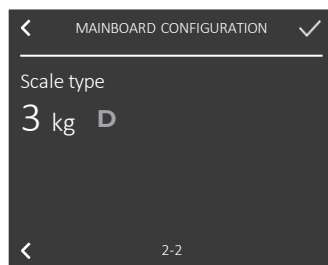
5.3.3 CONFIGURACIÓN DE LA CPU

En este menú es posible configurar la unidad de control del molinillo.

En la primera página puede configurar:

- A Tipo de motor: versión con velocidad variable o fija;
- B Configuración del molinillo;
- C Modo de trabajo: versión temporizada o gravimétrica.

Si el molinillo está configurado en modo Gravimétrico, en la segunda página es posible configurar el tipo de balanza (kg) **D**.



FR

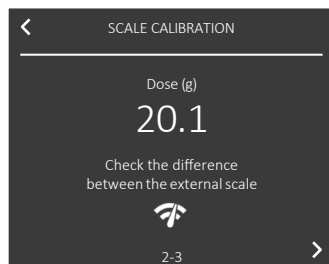
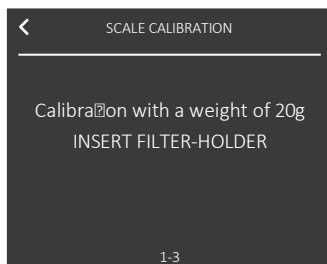
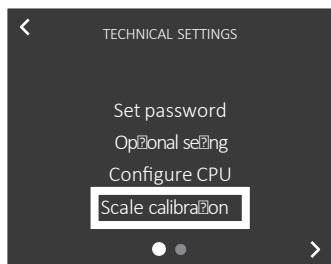
5.3.3 CONFIGURATION PROCESSEUR

Dans ce menu, il est possible de régler l'unité de contrôle du moulin.

Sur la première page de paramètres, vous pouvez définir:

- A Type de moteur: version à vitesse variable ou fixe.
- B Configuration du moulin;
- C Mode de fonctionnement: version Temporisée ou Gravimétrique.

Si le moulin est réglé sur Gravimétrique, le type de balance (kg) **D** peut être réglé sur la deuxième page.



IT

5.3.4 CALIBRAZIONE BILANCIA

Permette di allineare il peso delle dosi erogate dal macinino con una bilancia esterna.

Inserire il portafiltro nella forcella; il macinino eroga una dose di circa 20g.

Pesare il caffè macinato su una bilancia esterna e verificare che il valore dato dal macinino corrisponda effettivamente con quello pesato.

EN

5.3.4 SCALE CALIBRATION

Allows to align the weight of the doses dispensed by the grinder with an external scale.

Insert the filter holder into the fork; the grinder dispenses a dose of about 20g.

Weigh the ground coffee on an external scale and check that the value given by the grinder actually corresponds to the weighed value.

FR

5.3.4 CALIBRAGE BALANCE

Permet d'aligner le poids des doses distribuées par le moulin avec une balance externe.

Insérez le porte-filtre dans la fourchette; le moulin distribue une dose d'environ 20g.

Pesez le café moulu sur une balance externe et vérifiez que la valeur donnée par le moulin correspond bien à la valeur pesée.

DE

5.3.4 KALIBRIERUNG DER WAAGE

Ermöglicht den Abgleich des Gewichts der vom Zerkleinerer abgegebenen Dosen mit einer externen Waage.

Setzen Sie den Filterhalter in die Gabel ein; das Mahlwerk gibt eine Dosis von ca. 20 g ab.

Wiegen Sie den gemahlten Kaffee auf einer externen Waage und überprüfen Sie, ob der vom Mahlwerk angegebene Wert tatsächlich dem gewogenen Wert entspricht.

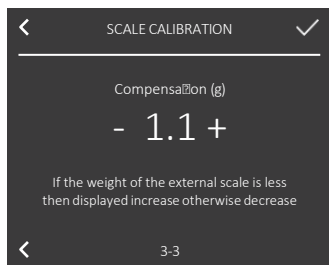
ES

5.3.4 CALIBRACIÓN DE LA BALANZA

Permite alinear el peso de las dosis dispensadas por el molinillo con una balanza externa.

Introduzca el portafiltros en la horquilla; el molinillo dispensa una dosis de 20 g aproximadamente.

Pesar el café molido en una balanza externa y comprobar que el valor dado por el molinillo corresponde realmente al valor pesado.



IT

Correggere la taratura del peso impostando sul display la differenza precedentemente calcolata.

Esempio:

- Peso nel portafiltro = 20,1 g;
- Peso riportato dalla bilancia esterna = 19 g;
- Correzione = 1,1 g.

Per la funzione caffè filtro, dopo aver inserito l'apposita forcella, eseguire di nuovo la calibrazione con il bicchiere in acciaio.

EN

Correct the weight reading by setting the previously calculated difference on the display.

Example:

- Weight into the filter holder = 20,1 g;
- Weight reported by the external scale = 19 g;
- Correction = 1,1 g.

For the filter coffee function, after inserting the filter fork, calibrate again with the steel cup.

FR

Corrigez l'étalonnage du poids en réglant la différence précédemment calculée sur l'écran.

Exemple:

- Poids dans le porte-filtre = 20,1 g;
- Poids rapporté par la balance externe = 19 g;
- Correction = 1,1 g.

Pour la fonction café filtre, après avoir inséré la fourche à filtre, calibrez à nouveau avec la tasse en acier.

DE

Korrigieren Sie die Gewichtskalibrierung, indem Sie die zuvor berechnete Differenz auf dem Display einstellen.

Beispiel:

- Gewicht im Filterhalter = 20,1 g;
- Von der externen Waage gemeldetes Gewicht = 19 g;
- Korrektur = 1,1 g.

Für die Filterkaffeefunktion kalibrieren Sie nach dem Einsetzen der Filtergabel erneut mit der Stahltasse.

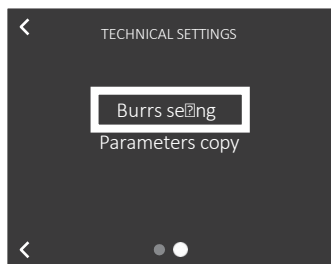
ES

Corrija la calibración del peso configurando la diferencia calculada previamente en la pantalla.

Ejemplo:

- Peso en el portafiltros = 20,1 g;
- Peso registrado por la balanza externa = 19 g;
- Corrección = 1,1 g.

Para la función de café de filtro, después de insertar la horquilla de filtro, calibre de nuevo con la taza de acero.



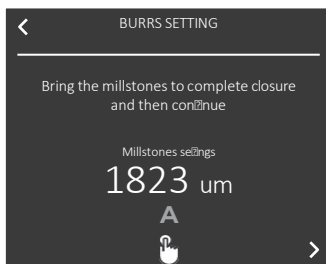
IT

5.3.5 REGOLAZIONE MACINE

Questa pagina visualizza la regolazione della distanza fra le macine **A**.

La regolazione meccanica avviene tramite l'apposito pommello.

Al termine, salvare la posizione di riferimento **B**.



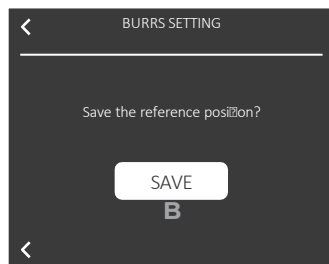
EN

5.3.5 BURRS SETTING

This page shows the adjustment of the distance between the burrs **A**.

The mechanical adjustment is made by means of the proper knob.

At the end, save the reference position **B**.



FR

5.3.5 RÉGLAGE MEULES

Cette page affiche le réglage de la distance entre les meules **A**.

Le réglage mécanique s'effectue à l'aide du bouton approprié.

Lorsque vous avez terminé, enregistrez la position de référence **B**.

DE

5.3.5 MAHL-GRAD EINSTELLUNG

Auf dieser Seite wird die Einstellung des Abstands zwischen den Mahlwerken **A** angezeigt.

Die mechanische Verstellung erfolgt über den entsprechenden Drehknopf.

Wenn Sie fertig sind, speichern Sie die Referenzposition **B**.

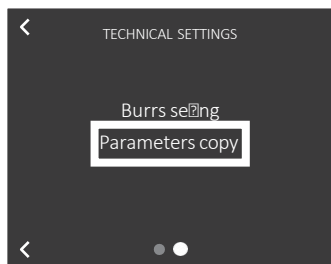
ES

5.3.5 REGULACIÓN DEL MOLINILLO

Esta página muestra la regulación de la distancia entre los molinillos **A**.

La regulación mecánica se realiza mediante el mando correspondiente.

Cuando termine, guarde la posición de referencia **B**.



IT

5.3.6 COPIA PARAMETRI

In questa pagina è possibile copiare i parametri del macinino su un dispositivo di memoria USB.

EN

5.3.6 PARAMETERS COPY

In this page it is possible to copy the appliance parameters on a USB memory device.

FR

5.3.6 COPIER LES PARAMETRES

Sur cette page, il est possible de copier les paramètres de la meule sur une clé USB.

DE

5.3.6 PARAMETER KOPIEREN

Auf dieser Seite ist es möglich, die Parameter der Mühle auf ein USB-Speichergerät zu kopieren.

ES

5.3.6 COPIAR PARÁMETROS

En esta página es posible copiar los parámetros del molinillo a un dispositivo de memoria USB.

PULIZIA E MANUTENZIONE

CLEANING AND MAINTENANCE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REINIGUNG UND WARTUNG

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

IT



ATTENZIONE

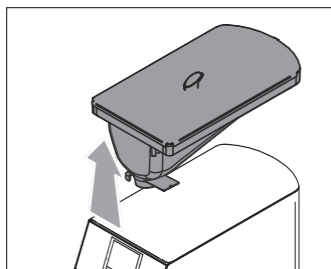
Disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione. Non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina. Le operazioni di pulizia devono essere effettuate da personale specializzato e autorizzato dal costruttore

EN



ATTENTION

Unplug the appliance before performing any cleaning and maintenance operation. Do not pull the power cable or the appliance itself to disconnect the plug. Cleaning operations must be carried out by specialised personnel authorised by the manufacturer.



6.1 PULIZIA



Prima di rimuovere il contenitore **2** ricordarsi sempre di chiudere la linguetta, altrimenti non viene via.

6.1.1 PULIZIA CORPO MACININO

Spegnere il macinino tramite l'interruttore **7** e staccare la spina dalla rete elettrica. Per rimuovere il contenitore occorre sempre svitare la vite e poi rimontarla alla fine delle operazioni di pulizia. Utilizzare un pennello per la pulizia di:

- Beccuccio di erogazione
- Forcella portafiltro
- Viti regolazione forcella

Pulire l'involucro con un panno umido almeno una volta alla settimana.



Utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati. Non utilizzare prodotti abrasivi che possono danneggiare le superfici.

6.1 CLEANING



Before removing the container **2** always remember to close the tab, otherwise it will not come away.

6.1.1 GRINDER BODY CLEANING

Switch OFF the grinder using switch **7** and disconnect the plug from the mains. To remove the container, the screw must always be unscrewed and then reassembled at the end of the cleaning process. Use a brush for cleaning of:

- Dispensing spout
- Filter holder fork
- Fork adjustment screws

Clean the casing with a damp cloth at least once a week.



Use perfectly clean and hygienic cloths or brushes. Do not use abrasive products that can damage surfaces.

**ATTENTION**

Débrancher le moulin du réseau d'alimentation électrique avant d'entreprendre toute opération de nettoyage et d'entretien. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou sur le moulin pour débrancher la fiche. Les opérations de nettoyage doivent être effectuées par du personnel spécialisé et autorisé par le fabricant.

6.1 NETTOYAGE



Avant d'extraire le récipient **2** refermer toujours la languette, autrement il n'est pas possible de le retirer.

6.1.1 NETTOYAGE DU CORPS DE L'APPAREIL

Éteignez le moulin à l'aide de l'interrupteur **7** et débranchez la fiche du secteur.

Pour retirer le conteneur, il faut toujours dévisser la vis, puis la remonter à la fin du processus de nettoyage. Utilisez une brosse pour nettoyer:

- Bec de livraison
 - Fourche porte-filtre
 - Vis de réglage de la fourche
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide au moins une fois par semaine.



Utilisez des chiffons ou des brosses parfaitement propres et aseptisés. N'utilisez pas de produits abrasifs qui peuvent endommager les surfaces.

**ACHTUNG**

Bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten vorgenommen werden, muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden. Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel oder am Gerät selbst, um den Stecker zu ziehen. Reinigungsarbeiten müssen durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1 REINIGUNG



Bevor der Behälter **2** entfernt wird, muss immer die Lasche geschlossen werden, sonst lässt er sich nicht lösen.

6.1.1 REINIGUNG DES MASCHINENKÖRPERS

Schalten Sie die Mühle mit Schalter **7** aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Zum Entfernen des Behälters muss die Schraube immer herausgedreht und am Ende des Reinigungsvorgangs wieder zusammengesetzt werden.

Verwenden eine Bürste zur Reinigung von:

- Ausgusstülle
 - Filterhaltergabel
 - Gabeleinstellschrauben
- Reinigen Sie das Gehäuse mindestens einmal pro Woche mit einem feuchten Tuch.



Verwenden Sie perfekt saubere und desinfizierte Tücher oder Bürsten. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, die Oberflächen beschädigen können.

**ATENCIÓN**

Desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento. No tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar el enchufe. Las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal especializado autorizado por el fabricante.

6.1 LIMPIEZA



Antes de sacar el contenedor **2**, acuérdesse siempre de cerrar la lengüeta, en caso contrario no podrá extraerlo.

6.1.1 LIMPIEZA CUERPO DE LA MÁQUINA

Apague el molinillo con el interruptor **7** y desconecte el enchufe de la red.

Para extraer el recipiente, siempre hay que desenroscar el tornillo y volver a montarlo al final del proceso de limpieza.

Use un cepillo para limpiar los siguientes elementos:

- La boquilla del dispensador
- La horquilla portafiltros
- Los tornillos de regulación de la horquilla

Limpie la carcasa con un paño húmedo al menos una vez a la semana.



Utilice paños o cepillos perfectamente limpios y desinfectados. No utilice productos abrasivos que puedan dañar las superficies.

6.1.2

**PULIZIA CONTENITORE
CAFFÈ IN GRANI**

Almeno una volta a settimana, occorre rimuovere il contenitore di caffè in grani **2** il quale è semplicemente appoggiato sul corpo macchina e rimuovere l'eventuale strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè con un panno pulito. Non eseguendo questa operazione si rischia di far irrancidire il grasso con conseguenze negative sui caffè successivi.

Per pulire il contenitore:

- Per rimuovere il contenitore occorre sempre svitare la vite e poi rimontarla alla fine delle operazioni di pulizia
- Chiudere il contenitore tirando la linguetta di chiusura;
- Macinare i chicchi di caffè rimasti nella camera di macinatura finché non risulterà vuota;
- Ruotare il contenitore e spingerlo verso l'alto per rimuoverlo.
- Trasferire temporaneamente i chicchi di caffè in un altro contenitore;
- Pulire internamente ed esternamente il contenitore con un panno umido e poi asciugare bene;
- Rimettere il contenitore nella sua posizione originale;
- Inserire di nuovo il caffè nel contenitore;
- Aprire il contenitore, spingendo la linguetta di chiusura.

6.1.2

**COFFEE BEAN CONTAINER
CLEANING**

At least once a week it is necessary to remove the coffee bean container **2**, which simply rests on the machine body. This is to remove the oily layer left by the coffee beans using a clean cloth. If this operation is not performed, there is a risk that the grease will become rancid, with negative effects on the flavour of next cups of coffee.

To clean the container:

- To remove the container, the screw must always be unscrewed and then reassembled
- Close the container by pulling the locking tab;
- Grind the remaining coffee beans in the grinding chamber until it is empty;
- Turn the container and push it upwards to remove it.
- Transfer coffee beans temporarily to another container;
- Clean the inside and outside of the container with a damp cloth and then dry thoroughly;
- Replace the container into its original position.
- Insert the coffee into the container again;
- Open the container by pushing the locking tab.

6.1.2

**NETTOYAGE DU RÉCIPIENT
CAFÉ EN GRAINS**

Au moins une fois par semaine, il faut retirer le récipient du café en grains **2** qui est simplement posé sur le corps machine et retirer, à l'aide d'un chiffon propre, l'éventuelle couche oléagineuse laissée par les grains de café. Si vous n'effectuez pas cette opération, vous risquez de faire rancir le gras avec des conséquences négatives sur les prochains cafés.

Pour nettoyer le conteneur:

- Pour retirer le conteneur, il faut toujours dévisser la vis, puis la remonter à la fin du processus de nettoyage.
- Fermez le conteneur en tirant sur la languette de fermeture;
- Moudre les grains de café restés dans la chambre de mouture jusqu'à ce qu'elle soit vide;
- Faites pivoter le récipient et poussez-le vers le haut pour le retirer.
- Transférez temporairement les grains de café dans un autre récipient;
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du récipient avec un chiffon humide puis séchez soigneusement;
- Remettez le conteneur dans sa position d'origine;
- Remettez le café dans le récipient;
- Ouvrez le conteneur en appuyant sur la languette de verrouillage.

6.1.2

**REINIGUNG DES
KAFFEEBOHNENBEHÄLTER**

Entfernen Sie mindestens einmal pro Woche den Bohnenbehälter **2**, der einfach auf den Maschinenkörper gelegt wird und entfernen Sie die von den Kaffeebohnen hinterlassene Ölschicht mit einem sauberen Tuch. Wenn dieser Vorgang nicht ausgeführt wird, besteht die Gefahr, dass das Fett ranzig wird, was sich negativ auf den gebrühten Kaffee auswirkt.

So reinigen Sie den Behälter:

- Zum Entfernen des Behälters muss die Schraube immer herausgedreht und am Ende des Reinigungsvorgangs wieder zusammengesetzt werden.
- Schließen Sie den Behälter, indem Sie an der Verschlusslasche ziehen;
- Mahlen Sie die in der Mahlkammer verbliebenen Kaffeebohnen, bis sie leer ist;
- Drehen Sie den Behälter und schieben Sie ihn nach oben, um ihn zu entfernen.
- Übertragen Sie die Kaffeebohnen vorübergehend in einen anderen Behälter;
- Reinigen Sie den Behälter innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab;
- Bringen Sie den Behälter in seine ursprüngliche Position zurück;
- Geben Sie den Kaffee zurück in den Behälter;
- Öffnen Sie den Behälter, indem Sie auf die Verriegelungs-lasche drücken.

6.1.2

**LIMPIEZA DE EL RECIPIENTE
DE CAFÉ EN GRANO**

Al menos una vez a la semana, retire el recipiente de café en grano **2** que se coloca simplemente sobre el cuerpo de la máquina, y retire con un paño limpio la capa aceitosa que hayan dejado los granos de café. Si no se realiza esta operación, se corre el riesgo de que la grasa se vuelva rancia con consecuencias negativas para los cafés sucesivos.

Para limpiar el contenedor:

- Para extraer el recipiente, siempre hay que desenroscar el tornillo y volver a montarlo al final del proceso de limpieza
- Cierre el contenedor tirando de la lengüeta de cierre;
- Muela los granos de café que quedan en la cámara de molienda hasta que esté vacía;
- Gire el contenedor y empujelo hacia arriba para extraerlo.
- Transfiera temporalmente los granos de café a otro contenedor;
- Limpie el contenedor por dentro y por fuera con un paño húmedo y a continuación séquelo bien;
- Devuelva el contenedor a su posición original;
- Vuelva a poner el café en el contenedor;
- Abra el contenedor presionando la pestaña de cierre.

6.1.3 PULIZIA CAMERA MACINATURA

Eeguire la pulizia della camera di macinatura ogni 2-5 giorni.

È vietato aprire la camera di macinatura.

Per pulire la camera di macinatura:

- 1 Chiudere il contenitore tirando la linguetta interna di chiusura e macinare i chicchi di caffè rimasti nella camera di macinatura finché non risulterà vuota.
- 2 Spingere il contenitore e verso l'alto per rimuoverlo.
- 3 Usando la spazzola fornita in dotazione imbevuta in una soluzione di acqua e detergente, pulire la camera di macinatura.
- 4 Al termine, ripulire la camera con un panno assorbente.
- 5 Reinserire il contenitore e aprirlo tirando la linguetta interna.

Si consiglia di utilizzare un detergente specifico in pastiglie, secondo la dose e la procedura prevista dal produttore.

Utilizzare solo detergente specifico per la pulizia di macinadosatori ad uso professionale.

6.1.3 GRINDING CHAMBER CLEANING

Clean the grinding chamber every 2-5 days.

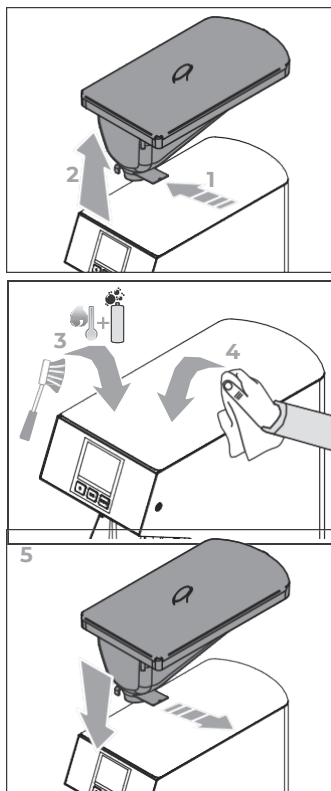
It is forbidden to open the grinding chamber.

To clean the grinding chamber:

- 1 Close the container by pulling the inner locking tab and grind the remaining coffee beans in the grinding chamber until it is empty.
- 2 Push the container upwards to remove it.
- 3 Using the supplied brush soaked in a solution of water and detergent, clean the grinding chamber.
- 4 When finished, clean the chamber with an absorbent cloth.
- 5 Reinsert the container and open it by pulling the inner tab.

It is recommended to use a specific detergent in tablet form, according to the dosage and procedure prescribed by the manufacturer.

Use only detergent specifically for cleaning grinders for professional use.



6.1.3

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE BROYAGE

Nettoyez la chambre de mouture tous les 2 à 5 jours.

Il est interdit d'ouvrir la chambre de broyage.

Pour nettoyer la chambre de broyage:

- 1 Fermez le récipient en tirant sur la languette de verrouillage intérieure et broyez les grains de café restants dans le compartiment de broyage jusqu'à ce qu'il soit vide.
- 2 Poussez le récipient vers le haut pour le retirer.
- 3 À l'aide de la brosse fournie, trempée dans une solution d'eau et de détergent, nettoyez la chambre de broyage.
- 4 Lorsque vous avez terminé, nettoyez la chambre avec un chiffon absorbant.
- 5 Réinsérez le conteneur et ouvrez-le en tirant sur la languette intérieure.

Il est conseillé d'utiliser un détergent spécifique en pastilles, selon la dose et la procédure prévue par le fabricant.

Utilisez uniquement un détergent spécifique pour le nettoyage des moulins à café professionnels.

6.1.3

REINIGUNG DER MAHLKAMMER

Reinigen Sie die Mahlkammer alle 2 - 5 Tage.

Es ist verboten, die Mahlkammer zu öffnen.

Zum Reinigen der Mahlkammer:

- 1 Schließen Sie den Behälter, indem Sie an der inneren Verriegelungslasche ziehen, und mahlen Sie die restlichen Kaffeebohnen in der Mahlkammer, bis diese leer ist.
- 2 Drücken Sie den Behälter nach oben, um ihn zu entfernen.
- 3 Reinigen Sie die Mahlkammer mit der mitgelieferten Bürste, die mit einer Lösung aus Wasser und Reinigungsmittel getränkt ist.
- 4 Reinigen Sie die Kammer anschließend mit einem saugfähigen Tuch.
- 5 Setzen Sie den Behälter wieder ein und öffnen Sie ihn durch Ziehen an der inneren Lasche.

Es wird empfohlen, ein spezielles Reinigungsmittel in Tablettenform zu verwenden, das den Dosierungs- und Verfahrensanweisungen des Herstellers entspricht.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die speziell für die Reinigung von Kaffemøhlen für den professionellen Gebrauch bestimmt sind.

6.1.3

LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE MOLIENDA

Limpie la cámara de molienda del molinillo cada 2-5 días.

Está prohibido abrir la cámara de molienda.

Para limpiar la cámara de molienda:

- 1 Cierre el recipiente tirando de la lengüeta de cierre interior y muele los granos de café restantes en la cámara de molienda hasta que esté vacía.
- 2 Empuje el recipiente hacia arriba para extraerlo.
- 3 Utilizando el cepillo suministrado empapado en una solución de agua y detergente, limpie la cámara de molienda.
- 4 Al terminar, limpie la cámara con un paño absorbente.
- 5 Vuelva a introducir el recipiente y ábralo tirando de la lengüeta interior.

Se recomienda utilizar un detergente específico en forma de pastillas, según la dosis y el procedimiento del fabricante.

Utilice únicamente detergente específico para la limpieza de molinillos profesionales.

**ATTENZIONE**

Disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione e attendere il raffreddamento delle parti calde della macchina.

**ATTENZIONE**

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

**ATTENZIONE**

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

Per un buon funzionamento dell'apparecchio, è necessario che il tecnico qualificato esegua periodicamente la manutenzione.

**ATTENTION**

Unplug the appliance from power supply before carrying out any cleaning and maintenance intervention and leave the hot parts to cool down.

**ATTENTION**

Maintenance operations must be carried out by specialized personnel authorized by the manufacturer.

**ATTENTION**

Do not carry out unprofessional or dangerous repairs, do not use non-original spare parts.

For good operation, it is necessary a periodic maintenance performed by the qualified technician.

**ATTENTION**

Débranchez le moulin du réseau d'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage et attendez le refroidissement des parties chaudes de la machine.

**ATTENTION**

Les opérations d'entretien doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé par le fabricant.

**ATTENTION**

N'effectuez pas de réparations au hasard ou précaires, et n'utilisez pas de pièces détachées non originales.

Pour le bon fonctionnement de le moulin, il est nécessaire que le technicien qualifié effectue périodiquement l'entretien.

**ACHTUNG**

Das Gerät vor Ausführung von Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten jeglicher Art von der Stromversorgung trennen und abwarten, bis sich die heiß laufenden Teile der Maschine abgekühlt haben.

**ACHTUNG**

Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich durch vom Hersteller zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

**ACHTUNG**

Keine Not- oder Behelfsreparaturen vornehmen und keine nicht originalen Ersatzteile verwenden.

Damit das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, muss die Wartung regelmäßig von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

**ATENCIÓN**

Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento y espere a que se enfrien las partes calientes de la máquina.

**ATENCIÓN**

Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal especializado y autorizado por el fabricante.

**ATENCIÓN**

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

Para que el dispositivo funcione correctamente, el mantenimiento debe ser realizado periódicamente por un técnico cualificado.

IT

Operazione	Intervallo cicli	
	50000	100000 (o 1000 kg)
Controllo interruttore	*	*
Sostituzione interruttore		*
Sostituzione macine		*

EN

Operation	Cycles interval	
	50000	100000 (o 1000 kg)
Breaker check	*	*
Breaker replacement		*
Burrs replacement		*

FR

Opération	Intervalle cycles	
	50000	100000 (ou 1000 kg)
Contrôle Interrupteur	*	*
Remplacement Interrupteur		*
Remplacement meules		*

DE

Bedienung	Zyklen	
	50000	100000 (oder 1000 kg)
Prüfen des Schalters	*	*
Ersatz des Schalters		*
Ersatz der Mühlsteine		*

ES

Funcionamiento	Intervalo ciclos	
	50000	100000 (o 1000 kg)
Control interruptor	*	*
Sustitución interruptor		*
Sustitución muelas		*



RICERCA GUASTI TROUBLESHOOTING RECHERCHES PANNES STÖRUNGSSUCHE LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

IT

Contattare personale specializzato.

EN

Contact skilled personnel.

FR

Contacter un technicien spécialisé.

DE

Kontakt mit Fachpersonal aufnehmen.

ES

Ponerse en contacto con personal especializado.

IT**LEGENDA**

- 1 Sensori presenza caffè
- 2 Scheda display
- 3 Ventole raffreddamento
- 4 Alimentazione elettrica
- 5 Motore
- 6 Condensatore
- 7 Scheda CPU
- 8 Sonda temperatura camera
- 9 Micro attivazione macinatura
- 10 Lettore distanza macine
- 11 Wi-Fi
- 12 Led
- 13 Bilancia
- 14 Filtro antidisturbo

EN**KEYS**

- 1 Coffee presence sensor
- 2 Display board
- 3 Cooling fans
- 4 Power supply
- 5 Motor
- 6 Condenser
- 7 CPU board
- 8 Chamber temperature probe
- 9 Grinding start button
- 10 Burrs distance sensor
- 11 Wi-Fi
- 12 Led
- 13 Scale
- 14 Noise filter

FR**LÉGENDE**

- 1 Capteurs présence café
- 2 Panneau d'affichage
- 3 Ventilateurs refroidissement
- 4 Alimentation électrique
- 5 Moteur
- 6 Condensateur
- 7 Carte CPU
- 8 Sonde température chambre
- 9 Micro-activation mouture
- 10 Lecteur de distance meules
- 11 Wi-Fi
- 12 Voyant
- 13 Balance
- 14 Filtre à bruit

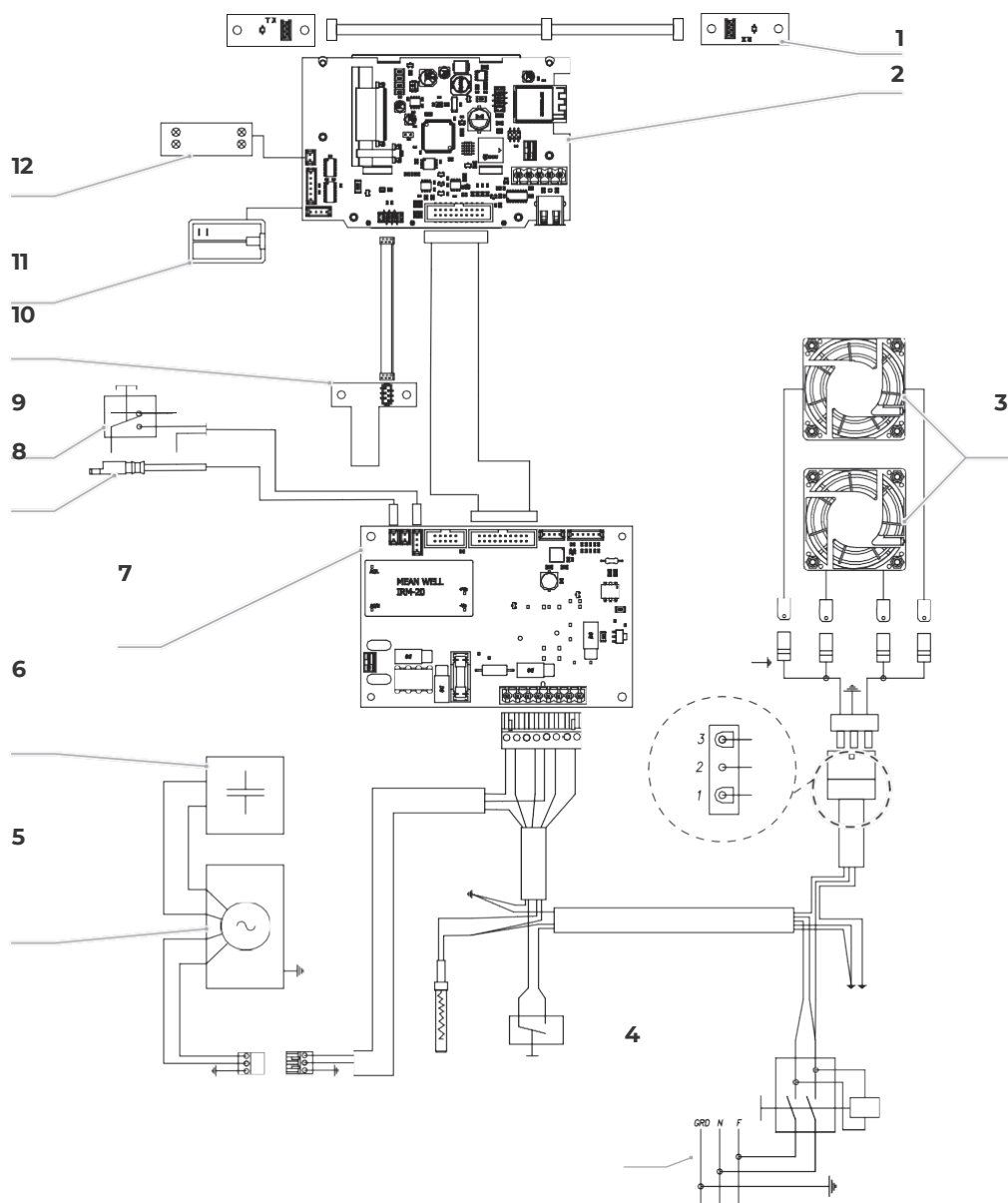
DE**ZEICHENERKLÄRUNG**

- 1 Präsenzsensoren des Kaffees
- 2 Anzeigetafel
- 3 Kühlventilatoren
- 4 Stromversorgung
- 5 Motor
- 6 Kondensator
- 7 CPU-Karte
- 8 Kammertemperaturfühler
- 9 Mikroaktivierung der Mahlung
- 10 Mahlwerkdistanzleser
- 11 WLAN
- 12 Led
- 13 Waage
- 14 Rauschfilter

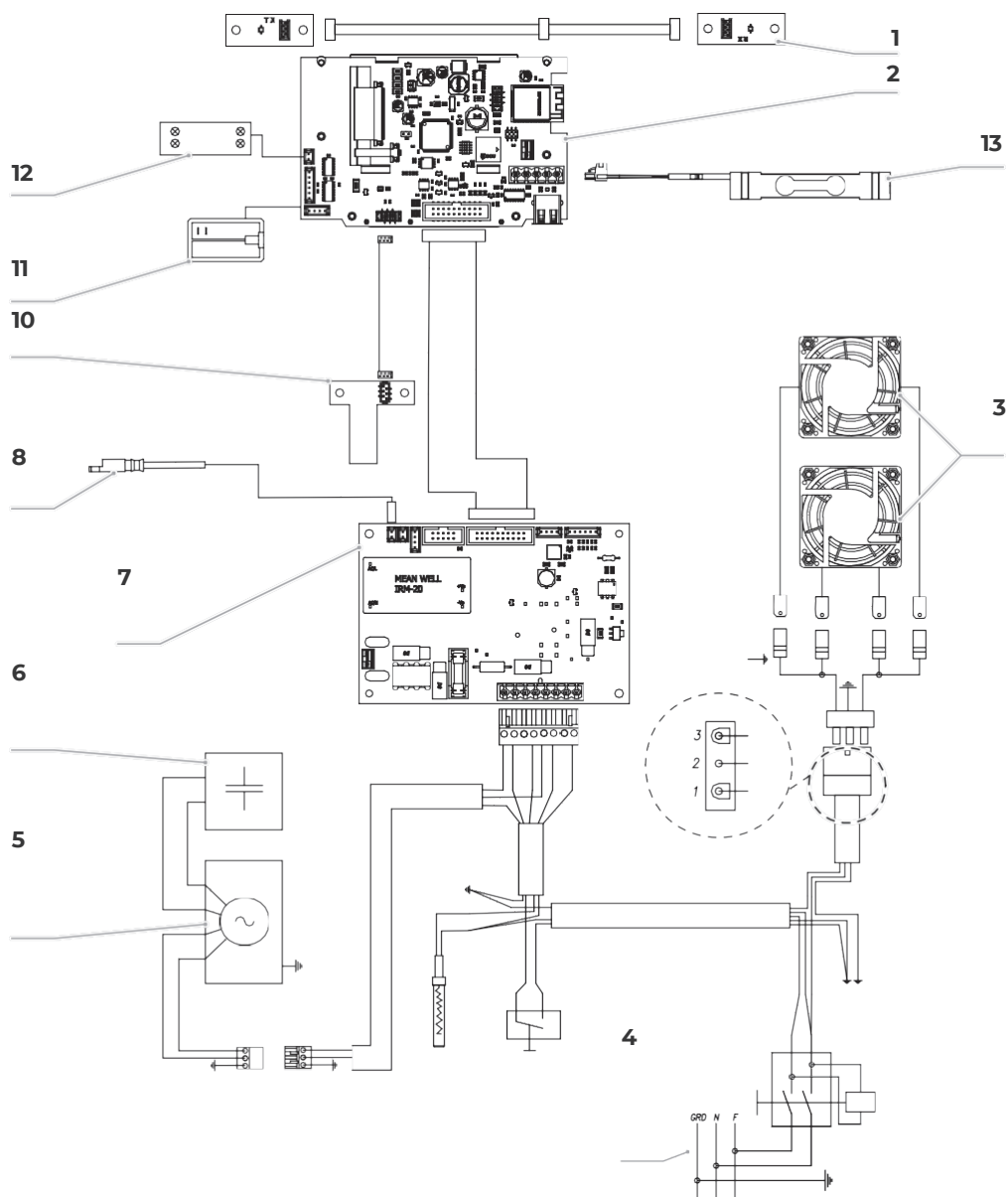
ES**LEYENDA**

- 1 Sensores presencia café
- 2 Pantalla de visualización
- 3 Ventilador de refrigeración
- 4 Conexión eléctrica
- 5 Motor
- 6 Condensador
- 7 Tarjeta de la CPU
- 8 Sonda temperatura cámara
- 9 Microactivación del molido
- 10 Lector distancia molinillo
- 11 Wi-Fi
- 12 Led
- 13 Balanza
- 14 Filtro de ruidos

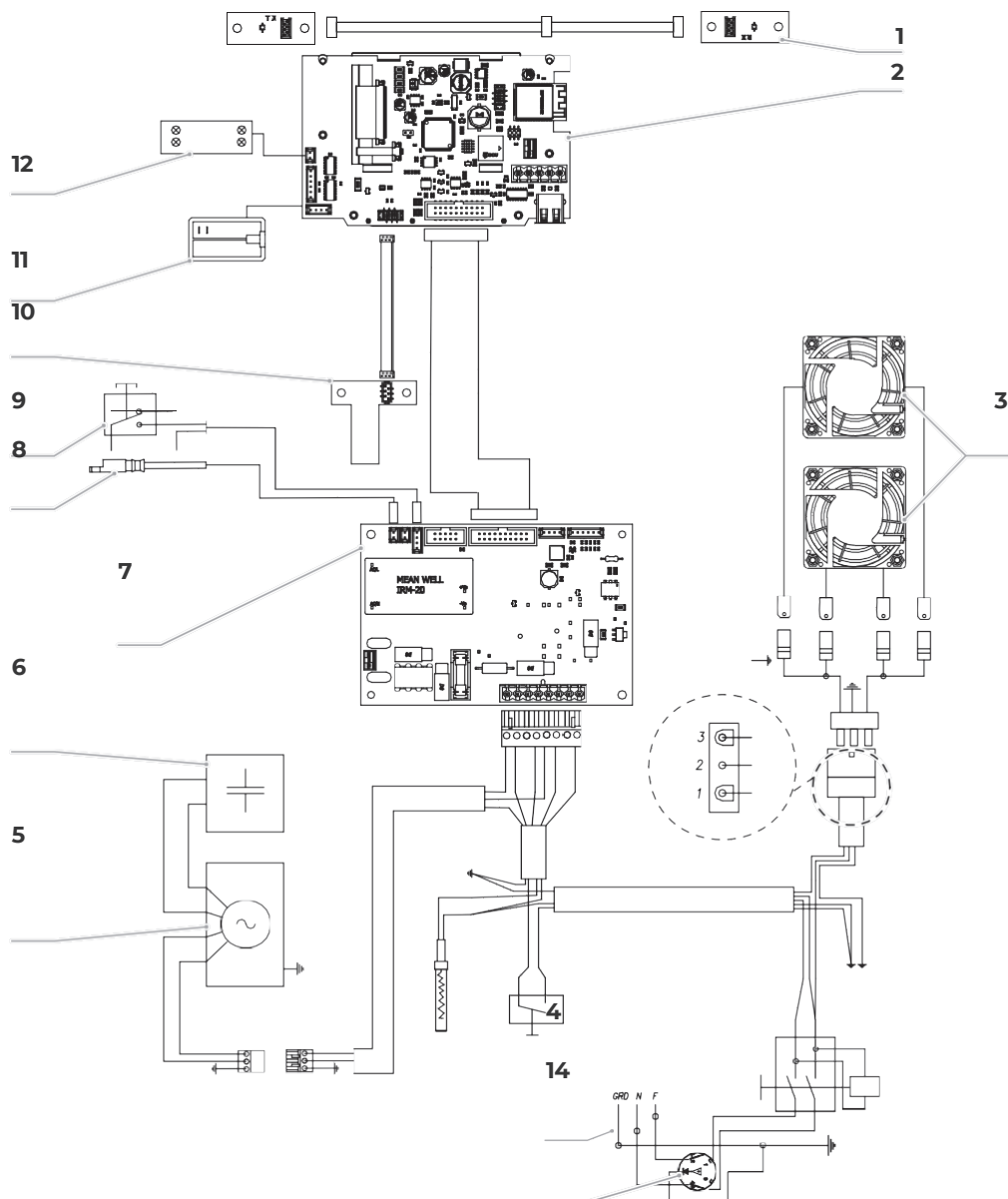
110-220V TEMPORIZZATO
 110-220V TIMER
 110-220V TEMPORISÉE
 110-220V ZEITGESTEUERT
 110-220V TEMPORIZADA



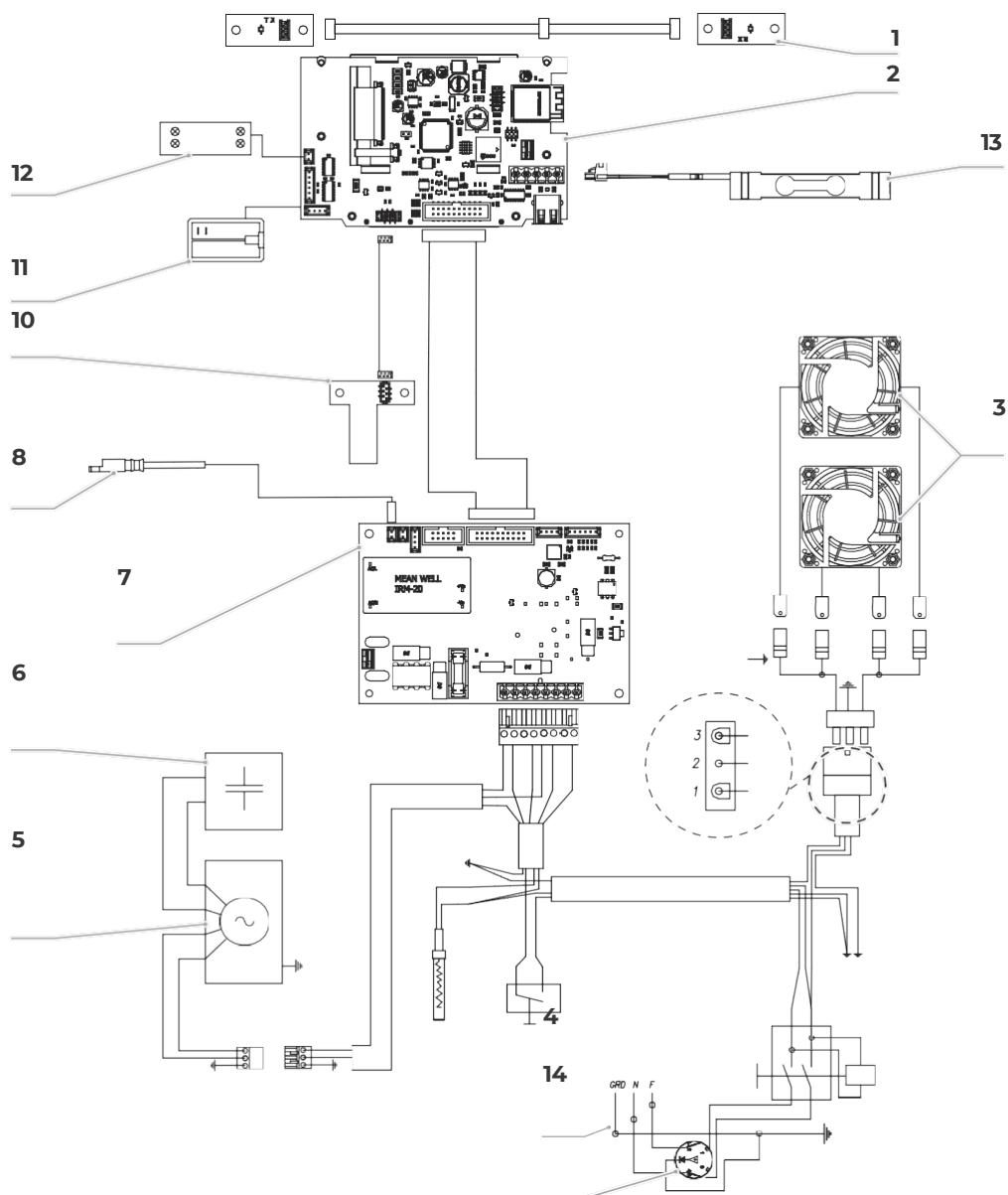
110-220V GRAVIMETRICO
 110-220V GRAVIMETRIC
 110-220V GRAVIMÉTRIQUE
 110-220V GRAVIMETRISCHE
 110-220V GRAVIMÉTRICA



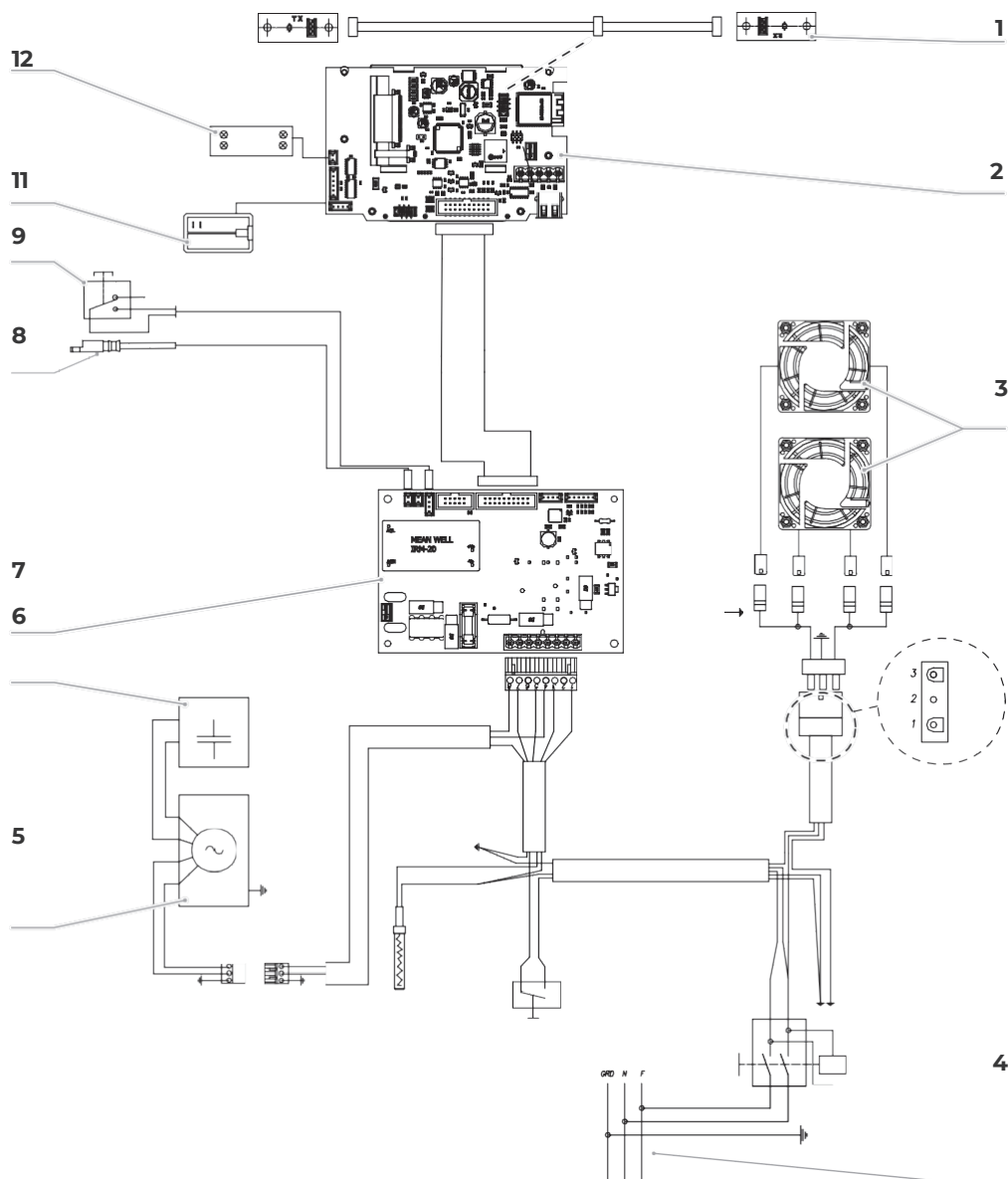
110-220V TEMPORIZZATO (versione CB)
 110-220V TIMER (CB version)
 110-220V TEMPORISÉE (version CB)
 110-220V ZEITGESTEUERT (CB-Version)
 110-220V TEMPORIZADA (versión CB)



110-220V GRAVIMETRICO (versione CB)
 110-220V GRAVIMETRIC (CB version)
 110-220V GRAVIMÉTRIQUE (version CB)
 110-220V GRAVIMETRISCHE (CB-Version)
 110-220V GRAVIMÉTRICA (versión CB)



110-220V TEMPORIZZATO - MY75HS
 110-220V TIMER - MY75HS
 110-220V TEMPORISÉE - MY75HS
 110-220V ZEITGESTEUERT - MY75HS
 110-220V TEMPORIZADA - MY75HS



Marketed globally by:

TRUFROST AND BUTLER PRIVATE LIMITED

1215, 12th Floor, Tower B, Emaar Digital Greens, Golf Course Extn. Road,
Sector 61, Gurugram – 122102 (India)

T:+91-7303166766 info@trufrost.com

www.trufrost.com