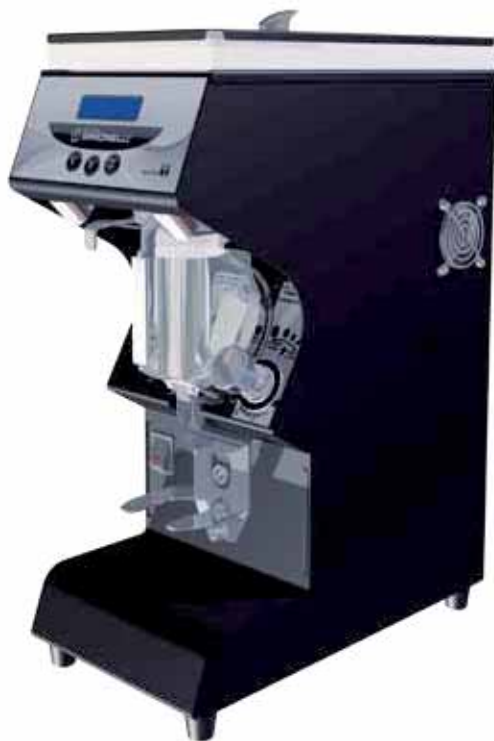




nuova
SIMONELLI®
espresso coffee machines

MYTHOS® **1**



LIBRETTO ISTRUZIONI (Istruzioni Originali)

USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)

MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)

GEBRAUCHANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)

INSTRUCCIONES DE MANEJO (Traducción de las Instrucciones Originales)

Versione Italiana Pagina 1

English VersionPage 17


Version Française.....Page 33

Deutsche VersionSeite 49

Versión Española.....Página 65

AVVERTENZE E SICUREZZE

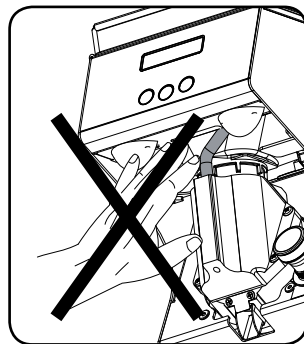
Il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni di installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili o non prevedibili; per cui è necessario valutare sempre eventuali rischi residui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

- 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 va 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.



PERICOLO DI USTIONE

Attenzione a non toccare la resistenza o il portamacchine superiore durante il funzionamento della macchina, in quanto possono raggiungere temperature elevate.



CAMPO D'IMPIEGO E USO PREVISTO

- Il macinadosatore è concepito per un uso professionale da personale specializzato.
- Il macinadosatore 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 deve essere usato da bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza adeguata esperienza e conoscenza a meno che non siano controllati o date loro istruzioni. I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchiatura.
- L'apparecchio non può essere utilizzato in condizioni ambientali estreme e comunque non al di fuori dell'intervallo di temperature (-5°C ÷ +40°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.
- Le responsabilità derivanti dai componenti montati a bordo della macchina sono delegate ai rispettivi costruttori; le responsabilità del personale autorizzato all'uso della macchina sono delegate al cliente.
- L'apparecchio è utilizzabile 24 ore su 24 con servizio intermittente. 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..).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da persone non responsabili.
- 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.
- Non utilizzare getti d'acqua o detergenti.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spengerlo 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.
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre mai nel beccuccio **(8)** (vedi **fig. 1**) o nel contenitore del caffè in grani **(2)** (vedi **fig. 1**) cucchiaini, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spengere 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, spengere immediatamente la macchina e contattare un centro assistenza autorizzato.
- Durante il funzionamento della macchina, il portamacine 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'adeguata manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'operatore.
- Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina e deve essere passato a qualsiasi altro utente o successivo proprietario.
- Le indicazioni riportate nel presente manuale non sostituiscono le disposizioni di sicurezza ed i dati tecnici per l'installazione ed il funzionamento applicati direttamente sulla macchina e sugli imballi.
- Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non potrà essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato in base a nuove esperienze.
- Il costruttore si riserva altresì il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali.
- Un uso improprio della macchina o difforme da quanto descritto nel presente manuale preclude ogni condizione di garanzia o responsabilità del costruttore; l'utilizzo deve essere effettuato da parte di una persona adulta e responsabile.
- È necessario conservare con cura il presente manuale, poiché il costruttore non risponde di danni arrecati a persone o cose, o subiti dalla macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto o nel caso non vengano rispettate le prescrizioni di manutenzione e sicurezza.

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.

INDICE


1. INFORMAZIONI GENERALI	6
2. DATI TECNICI.....	6
3. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
4. ISTRUZIONI D'USO.....	8
4.1 PREMESSA	8
4.2 REGOLAZIONE DELLA MACINATURA.....	9
4.3 PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA.....	9
4.3.1 MENÙ FUNZIONAMENTO	10
4.3.2 MENÙ IMPOSTAZIONI	11
4.3.2.1 Programmazione dosi.....	11
4.3.2.2 Contatore generale	11
4.3.2.3 Numero avviamenti.....	12
4.3.2.4 Tempo continuo	12
4.3.2.5 Tempo generale	12
4.3.2.6 Manutenzione	12
4.3.2.7 Parzializzazione dosi	13
4.3.2.8 Selezione lingua	13
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	14
5.1 PULIZIA.....	14
5.2 MANUTENZIONE	15
6. RICERCA GUASTI	15

1. INFORMAZIONI GENERALI



COSTRUTTORE:

NUOVA SIMONELLI - Via M. D'Antegiano, 6 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

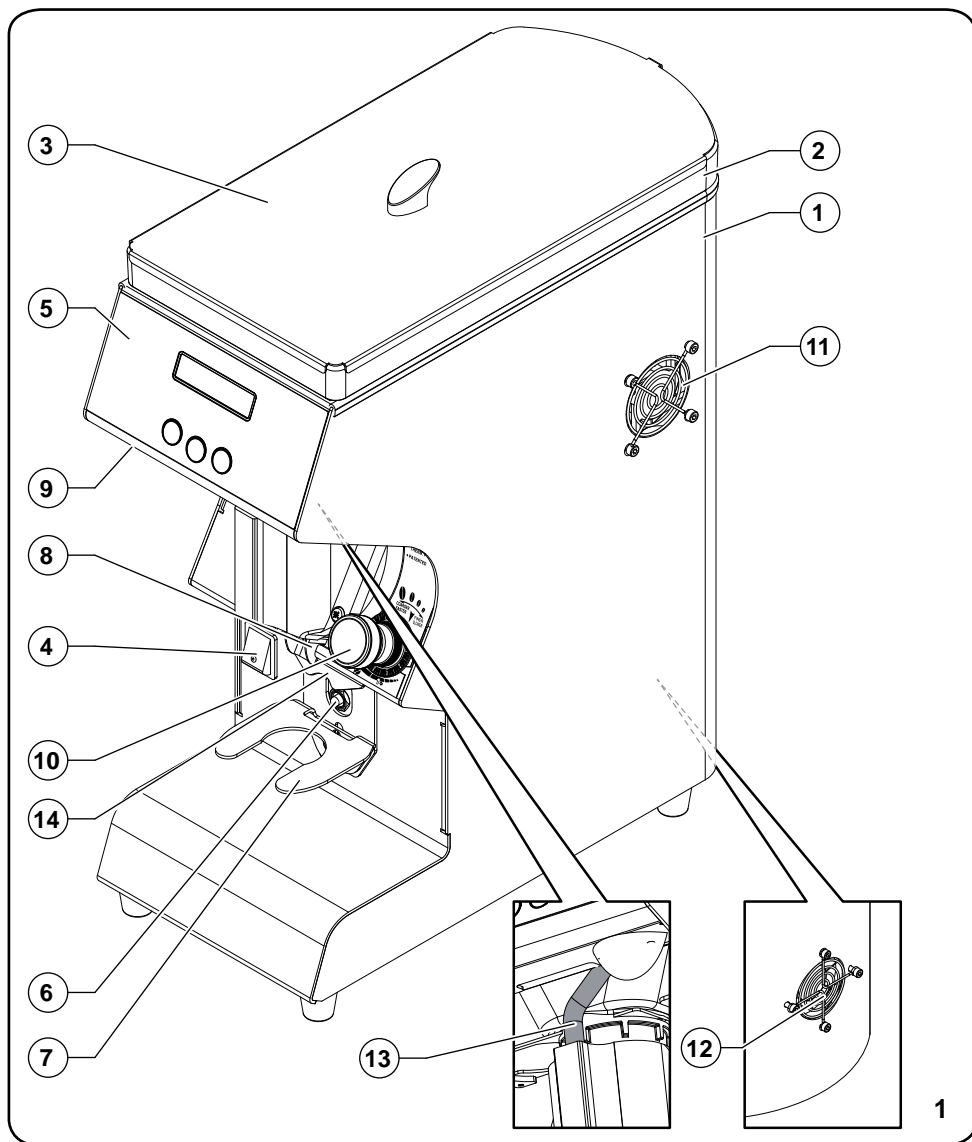
MODELLO:

MYTHOS  - Sistema elettronico-istantaneo di macinatura per caffè.

2. DATI TECNICI

DESCRIZIONE	MODELLO		
	MYTHOS  220		MYTHOS  110
Voltaggio (V)	220	220/240	110
Frequenza (Hz)	60	50	60
Assorbimento (W)	570	450	960
Giri al minuto (rpm)	900	900	1090
Produttività (Kg/h)	15	15	15
Peso a vuoto (Kg)	22	22	22
Altezza (mm)	510	510	510
Larghezza (mm)	185	185	185
Profondità (mm)	400	400	400
Rumorosità (dBA)	65	65	65

3. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



- | | | | |
|---|----------------------------|----|---|
| 1 | Corpo macchina | 9 | Linguetta apertura/chiusura contenitore caffè |
| 2 | Contenitore caffè in grani | 10 | Pomello regolazione macinatura |
| 3 | Coperchio contenitore | 11 | Ventilatore di estrazione |
| 4 | Interruttore di accensione | 12 | Ventilatore di aspirazione |
| 5 | Pannello di controllo | 13 | Resistenza |
| 6 | Micro di avviamento | 14 | Dispositivo di ritenzione del portafiltro |
| 7 | Forcella porta filtro | | |
| 8 | Beccuccio erogatore | | |

4. ISTRUZIONI D'USO

4.1 PREMESSA

Questo apparecchio è in grado di fare dosi molto precise, in quanto si basa sul tempo di macinatura.

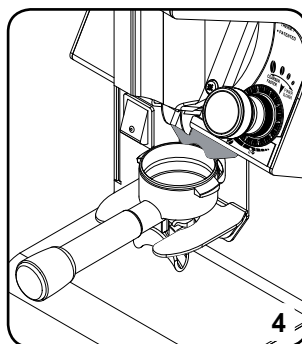
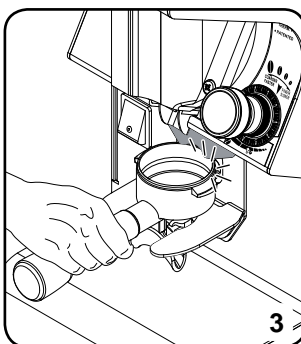
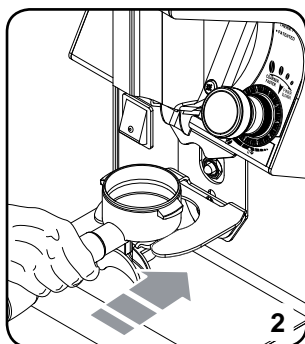
È necessario altresì, mettere a punto la macchina prima di cominciare a lavorare, determinando anzi tutto il tipo di miscela di caffè (più o meno tostata) e il grado di macinatura. Si procede poi, alla programmazione del tempo di macinatura per ciascun tasto dose pesando il prodotto di macinatura.

- Durante l'installazione eseguire il collegamento elettrico.
- Dopo aver effettuato il collegamento elettrico, chiudere la linguetta (9) posta alla base del contenitore di caffè in grani (2).
- Togliere il coperchio (3) dal contenitore (2) e riempirlo di caffè in grani.
- Portare l'interruttore (4) in posizione "ON". La spia rossa posta sull'interruttore stesso si accenderà.
- Aprire la linguetta (9).
- Appoggiare la coppa porta-filtro sulla forcella (7) e spingerla in avanti fino al contatto con il micro (6) per far fuoriuscire il caffè macinato dal beccuccio (8).
- La macchina è dotata di dispositivo di ritenzione del portafiltro (14 vedi fig. 4).



ATTENZIONE

Per evitare otturazioni del beccuccio (8) tenere la coppa porta-filtro appoggiata sulla forcella (7) o inserita nel dispositivo di ritenzione (14).

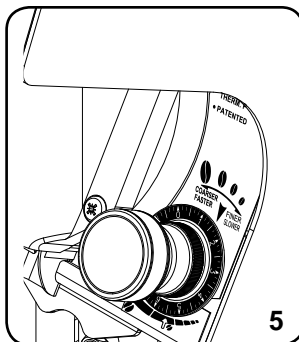


4.2 REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

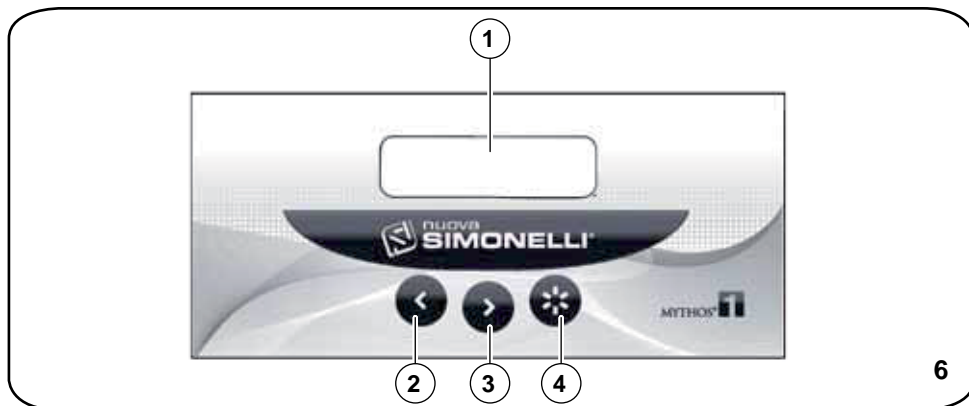
Per regolare la macinatura è necessario agire sul pomello (10) ruotandolo in senso orario per fare una macinatura più fine o in senso antiorario per aumentare la grana del macinato. La regolazione è senza punti di fermo ed ad ogni giro del pomello corrisponde uno spostamento delle macine di 0,4 mm circa.

La macinatura viene impostata in fabbrica mettendo dapprima le macine a toccare tra loro (0), quindi portando le macine ad una distanza l'una dall'altra che corrisponde ad una macinatura media per il caffè espresso. 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. Attenzione, la regolazione della macinatura deve esser fatta gradualmente, macinando un po' di caffè ogni volta che si ruota il pomello di 2 indici (tacche) numerici.

Se il pomello viene ruotato di un giro a motore fermo la macchina può bloccarsi.



4.3 PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA



- 1 Visualizzatore luminoso a cristalli liquidi
 - 2 In modalità operativa decrementa una dose selezionata
 - 3 In modalità operativa incrementa una dose selezionata
 - 4 In modalità operativa seleziona una delle dosi
- 2+4 Insieme:** accesso alla programmazione



Alla 1° accensione, l'apparecchio risulterà predisposto nella modalità imposta all'uscita della fabbrica e comunque, negli avvii successivi, si predisporrà sempre come nell'ultima modalità precedente lo spegnimento.

4.3.1 MENÙ FUNZIONAMENTO


 Per ogni dose e per ogni voce del menù, i tasti disponibili lampeggiano.

All'accensione, al termine del lamp-test, il display visualizza la release del software della centralina per alcuni secondi.






Dopodiché sul display, nella riga superiore appare la scritta DOSE X (dove X rappresenta il numero della dose selezionata e varia da 1 a 3) mentre nella riga inferiore del display viene riportato il tempo in secondi impostato della dose selezionata.



Per cambiare la dose è sufficiente premere il tasto  e sul display appare nella riga superiore la nuova dose selezionata, mentre in quella inferiore il relativo valore impostato.



Per impostare il tempo di erogazione della dose selezionata è necessario utilizzare i tasti incremento  e decremento .



Il nuovo valore impostato verrà automaticamente salvato premendo il tasto  o iniziando una erogazione.


Per iniziare un'erogazione occorre inserire il portafiltro: nella riga inferiore viene visualizzato il tempo di erogazione che scorre.



Nel caso di parzializzazione disattivata (si veda il paragrafo successivo) l'erogazione prosegue fino al termine, con o senza portafiltro inserito.

4.3.2 MENÙ IMPOSTAZIONI

Per accedere al menù di impostazioni, dal menù di funzionamento, è necessario selezionare la modalità "CONTINUO" e premere simultaneamente per alcuni secondi i tasti  e .

Premere il tasto  per scorrere le voci del menù:

1. CONTATORI DOSI;
2. CONTATORE GENERALE;
3. NUMERO AVVIAMENTI;
4. TEMPO CONTINUO;
5. TEMPO GENERALE;
6. MANUTENZIONE;
7. PARZIALIZZAZIONE;
8. SELEZIONE LINGUA.





L'accesso al menù di impostazioni è consentito solo se non è inserito il porta-filtro.

4.3.2.1 Contatori dosi

La prima voce del menù di impostazioni è "CONTATORI DOSI"; il display mostra la seguente schermata:



Dove "X" rappresenta la dose selezionata tra le 3 disponibili (premere il tasto  per cambiare la dose) e "N" rappresenta il numero delle erogazioni effettuate.


È possibile azzerare il numero delle erogazioni effettuate premendo il tasto lampeggiante  per alcuni secondi.

4.3.2.2 Contatore generale

La seconda voce del menù di impostazioni è "CONTATORE GENERALE"; il display mostra la seguente schermata:



Dove "N" rappresenta il numero delle erogazioni totali.

È possibile azzerare il numero delle erogazioni totali premendo il tasto lampeggiante  per alcuni secondi.

4.3.2.3 **Numero avviamenti**

La terza voce del menù di impostazioni è "NUM. AVVIAMENTI"; il display mostra la seguente schermata:




Dove "N" rappresenta il numero degli avviamenti totali e non è azzerabile.

4.3.2.4 **Tempo continuo**

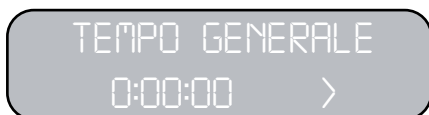
La quarta voce del menù di impostazioni è "TEMPO CONTINUO"; il display mostra la seguente schermata:



È possibile azzerare il contatore dell'erogazione continua premendo il tasto  per alcuni secondi.

4.3.2.5 **Tempo generale**

La quinta voce del menù di impostazioni è "TEMPO GENERALE"; il display mostra la seguente schermata:





Dove viene visualizzato il tempo totale di lavoro della macchina.

4.3.2.6 **Manutenzione**



La sesta voce del menù di impostazioni è "MANUTENZIONE"; il display mostra la seguente schermata:



È possibile impostare (ON/OFF) l'allarme di manutenzione premendo il tasto . Attivando (ON) l'allarme di manutenzione, la macchina segnala la necessità di pulizia e manutenzione al raggiungimento del numero di erogazioni impostato.

Premere il tasto  per accedere alla schermata di impostazione del numero di erogazioni; il display mostra la seguente schermata:



È possibile impostare il numero di erogazioni con i tasti  (decremento) e  (incremento), da un minimo di 10000 ad un massimo di 100000, con passi di 1000.


Premere  per salvare le modifiche e passare alla schermata successiva del menù.

 **È necessario tenere premuto il tasto  per alcuni secondi per azzerare il contatore dei cicli per la manutenzione.**


4.3.2.7 **Parzializzazione dosi**

La settima voce del menù di impostazioni è "PARZIALIZZ."; il display mostra la seguente schermata:



È possibile impostare (ON/OFF) la parzializzazione delle dosi durante la loro erogazione premendo il tasto .

Attivando (ON) la parzializzazione delle dosi è possibile interrompere un'erogazione prima del tempo impostato e riprenderla dal punto in cui è stata interrotta.


Premere  per salvare le modifiche e passare alla schermata successiva del menù.

4.3.2.8 Selezione lingua L'ottava voce del menù di impostazioni è "SELEZIONA LINGUA"; il display mostra la seguente schermata:



È possibile scegliere la lingua del display scorrendo le opzioni con il tasto .

- ITALIANO;
- ENGLISH;
- FRANCAISE;
- ESPANOL;
- DEUTSCH.

Premere il tasto  per uscire dal menù di impostazioni. Nel caso in cui vi sia stata una modifica della lingua, questa verrà salvata.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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 (vedere capitolo "AVVERTENZE e SICUREZZE").

ATTENZIONE

Non tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

5.1 PULIZIA

Almeno una volta a settimana, occorre rimuovere il contenitore di caffè in grani (2) il quale è semplicemente appoggiato sul corpo macchina (1) e rimuovere lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè con un panno pulito.

ATTENZIONE

Prima di rimuovere il contenitore (2) ricordarsi sempre di chiudere la linguetta (9), altrimenti non viene via.

Non eseguendo questa operazione si rischia di far irrancidire il grasso con conseguenze negative sui caffè successivi.

Per la pulizia della base usare un panno inumidito.

ATTENZIONE

Per pulire il beccuccio di erogazione (8) da eventuali otturazioni di caffè usare un'aspirapolvere ed un pennellino, avendo la massima cura di non piegare in modo netto il flap alettato in PET. Quest'ultimo è estremamente flessibile, ma una piega netta potrebbe pregiudicarne il corretto funzionamento al punto da rendere necessaria la sua sostituzione.

5.2 MANUTENZIONE

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 (vedere capitolo "AVVERTENZE e SICUREZZE").

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

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

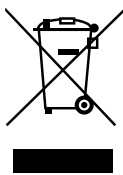
DESCRIZIONE INTERVENTO	OGNI 50000 CICLI	OGNI 100000 CICLI o 1000 Kg
Sostituzione flap	•	•
Controllo funzionamento interruttore	•	•
Sostituzione interruttore		•
Sostituzione macine		•

6. RICERCA GUASTI

Per qualunque inconveniente contattare il personale specializzato.

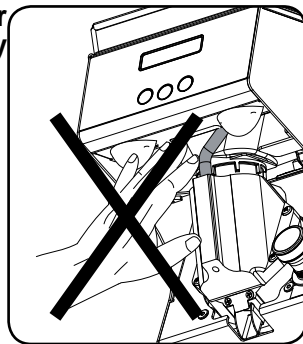
PRECAUTIONS AND SAFETY FEATURES

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:

- 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.

BURN HAZARD

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



APPLICATIONS AND USE

- This grinder dispenser has been devised for professional use by trained personnel.
- The grinder/dispenser 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 appliance must not be used by children or people with reduced, physical, sensorial or mental abilities. It must also never be used by people without the necessary skills and experience unless under supervision or during training. Do not allow children to play with this equipment at any time.
- The machine is not designed for use in extreme environmental conditions and in any case at temperatures outside the -5°C to $+40^{\circ}\text{C}$ 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.
- Any responsibility deriving from components manufactured and installed on the machine shall be assumed by the respective manufacturers; responsibility attributable to the persons authorized to use the machine shall be assumed by the customer.
- The machine is designed for 24-hour intermittent service. The machine components are designed and built to ensure at least 1000 hours' operation.
- Good cleaning and maintenance also contribute to determining long machine life.

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.
- Do not use jets of water or detergents for cleaning.
- 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.
- Do not obstruct the ventilation and/or heat dissipation openings and/or slits nor introduce water or any other liquids into same.
- Never insert spoons, forks or other utensils into the pouring lip **(8)** (see **fig. 1**), or into the coffee grain container **(2)** (see **fig. 1**) 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.
- Should a foreign body stop the motor, switch the machine off immediately and contact an authorized service center.
- During the working of the machine, do not touch the hot parts to avoid burns.
- While machine is operating, the upper grinder holder may reach high temperatures; do not touch such part during functioning for any reason.



WARNING

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 technical 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 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.

INDEX

1. GENERAL INFORMATION.....	22
3. APPLIANCE DESCRIPTION.....	23
4. INSTRUCTIONS FOR USE	24
4.1 PREMISE	24
4.2 REGULATION OF THE BURR.....	25
4.3 PROGRAMMING OF THE MACHINE.....	25
4.3.1 OPERATING MENU.....	26
4.3.2 SETTINGS MENU.....	27
4.3.2.1 Doses counter.....	27
4.3.2.2 Total count	27
4.3.2.3 Start number	28
4.3.2.4 Continuous time.....	28
4.3.2.5 General time	28
4.3.2.6 Maintenance	28
4.3.2.7 Stop and go	29
4.3.2.8 Chose Language	29
5. CLEANING AND MAINTENANCE	30
5.1 CLEANING.....	30
5.2 MAINTENANCE	31
6. IDENTIFYING BREAKDOWNS.....	31

1. GENERAL INFORMATION



MANUFACTURER:

NUOVA SIMONELLI - Via M. D'Antegiano, 6 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

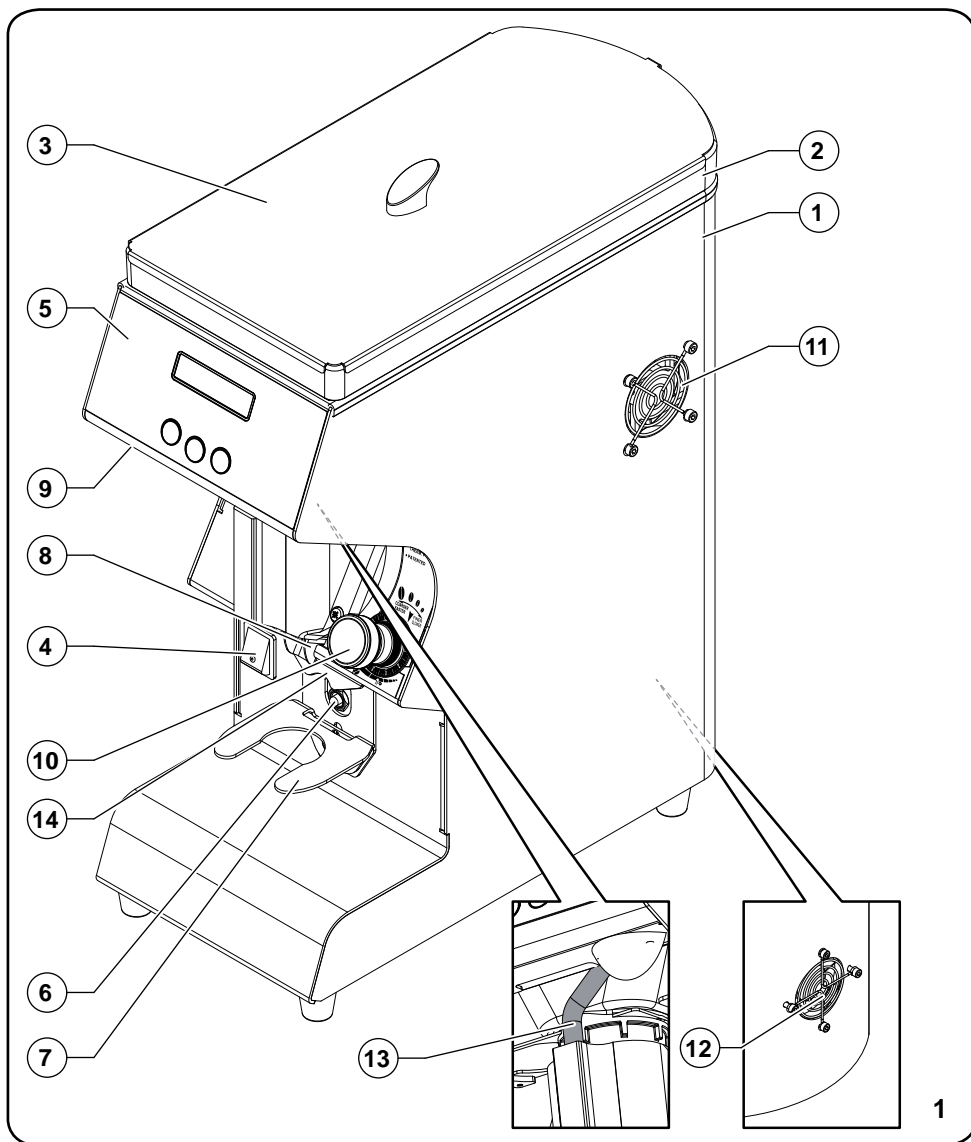
MODELS:

MYTHOS  - Elettronic-instantaneous coffee grinder system

2. TECHNICAL DATA

DESCRIPTION	MODEL		
	MYTHOS  220		MYTHOS  110
Volts (V)	220	220/240	110
Frequency (Hz)	60	50	60
Power (W)	570	450	960
Revolution per min. (rpm)	900	900	1090
Production rate (Kg/h)	15	15	15
Empty weight (Kg)	22	22	22
Height (mm)	510	510	510
Width (mm)	185	185	185
Depth (mm)	400	400	400
Noise factor (dBA)	65	65	65

3. APPLIANCE DESCRIPTION



- | | | | |
|---|-----------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Body machines | 9 | Open/closer holder tab |
| 2 | Coffee bean holder | 10 | Grinding adjustment knob |
| 3 | Holder lid | 11 | Extractor fan |
| 4 | Switch | 12 | Intake fan |
| 5 | Control panel | 13 | Heating element |
| 6 | Start-up micro-switch | 14 | Filter holder retaining device |
| 7 | Fork portafilter | | |
| 8 | Pouring lip | | |

4. INSTRUCTIONS FOR USE

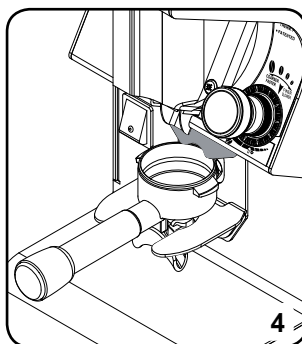
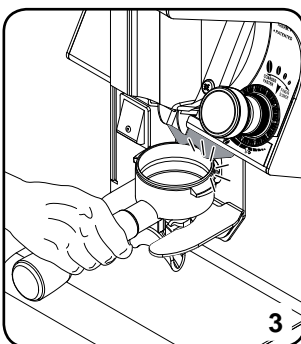
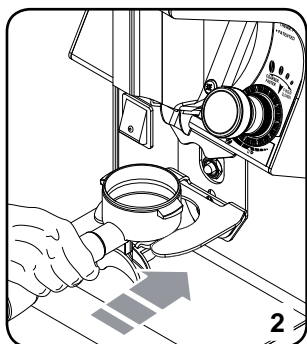
4.1 PREMISE

This machine is capable of producing very precise doses, since it bases itself on the time of the grind. It is however necessary to fine tune the machine before starting to work, above all deciding the blend of coffee (lighter or darker roast) and the grade of grind. You then proceed to programming the time of grind for each dosage, weighing the ground product.

- Carry out the electrical connections during the installation process.
- After connecting to the electrical outlet, close the flap **(9)** at the base of the whole bean coffee container **(2)**.
- Remove the lid **(3)** from the container **(2)** and fill with whole bean coffee.
- Bring the switch **(4)** to the “ON” position. The red led on the switch itself will come on.
- Open the flap **(9)**.
- Place the portafilter bowl on the fork **(7)** and push it forwards until it comes into contact with the microswitch **(6)** to pour out the ground coffee through the nozzle **(8)**.
- The machine is equipped with Filter holder retaining device **(14 see fig. 4)**.

WARNING

Keep the portafilter bowl on the rods **(7)** to prevent the nozzle **(8)** from becoming clogged or inserted in the retaining device **(14)**.



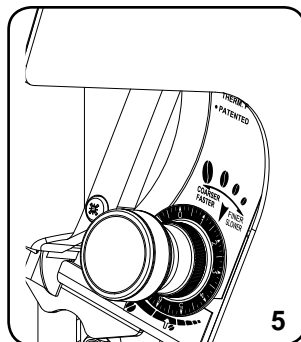
4.2 REGULATION OF THE BURR

To adjust grinding fineness, it is necessary to use the knob (10), turning it clockwise for finer grinding or anti-clockwise for a coarser burr. This adjustment does not have any stop points and each turn of the knob corresponds to a movement of 0.4 mm of the burrs. The adjustment is carried out freely and, at every turn of the knob, the burrs move of approximately 0.4 mm.

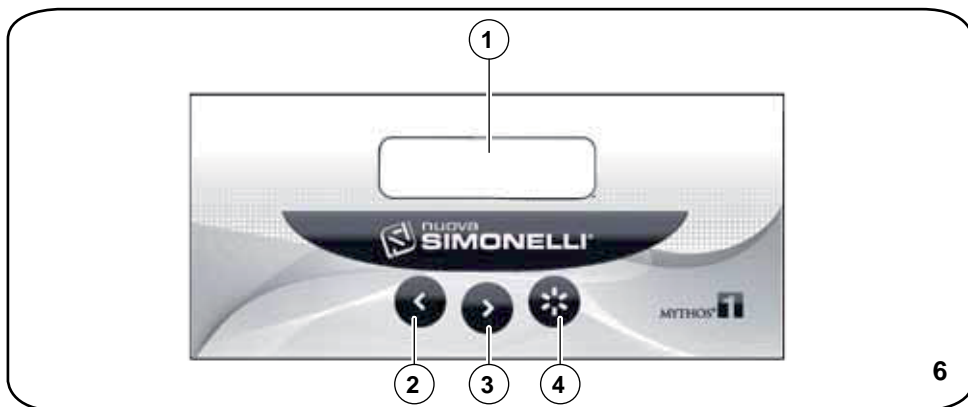
Grinding fineness is factory set, with the burrs first adjusted so that they touch each other (0) and then moving the burrs so that they are at a distance to provide an average grinding fineness for espresso coffee. Burrs with re-settable adjustment knob can be set to zero at an established grinding point by holding the top part of the knob in position and using the ring nut on the base of the knob itself.

Caution: grinding fineness adjustment needs to be performed gradually, grinding a little coffee each time that the knob is turned by two numbers (notches).

The machine may seize up if the knob is moved by one turn while the motor is switched off.



4.3 PROGRAMMING OF THE MACHINE



- 1 Liquid crystal display
- 2 In operating mode, this decreases a selected dose
- 3 In operating mode, this increases a selected dose
- 4 Select one of the doses in operating mode

2+4 Together: access to programming



The first time you turn on the machine, it will be on the mode programmed at the factory. Every time you turn on the machine it will set itself to the last settings prior to disconnecting.

4.3.1 OPERATING MENU


 For each dose and each item on the menu, the available keys will flash.

When the machine is switched on, after the lamp test has been completed, the display will show the control unit software release for a few seconds.






After this, the top line of the display will read DOSE X (where X is the number of doses selected and varies from 1 to 3), while the bottom row of the display shows the time (in seconds) set for the selected dose.



To change the dose, press the  key and the display will show the new selected dose on the top line, while the relevant value setting will appear in the bottom.



To set the pour time for the selected dose, it is necessary to use the up  or down  keys.



The new value setting will be automatically saved when the  key is pressed or when a pour is begun.


To start pouring, it is necessary to insert the portafilter: the bottom line will show the pour time, as it scrolls.



In case of deactivated splitting, (see following paragraph), the pouring action will continue until the end, with or without portafilter inserted.

4.3.2 SETTINGS MENU

To access the settings menu from the operating menu, select "CONTINUOUS" mode and then press and hold down the  and  keys together.

Press the  key to scroll through the menu items:


1. DOSES COUNT;
2. TOTAL COUNT;
3. START NUMBER;
4. CONTINUOUS TIME;
5. GENERAL TIME;
6. MAINTENANCE;
7. STOP AND GO;
8. CHOSE LANGUAGE.


 **It is only possible to access the settings menu if the portafilter is not inserted.**

4.3.2.1 Doses counter

The first item on the settings menu is "DOSES COUNT"; the display shows the following screen:



Where "X" represents the selected dose out of the 3 available (press the  key to change the dose), and "N" represents the number of doses poured.


The number of doses poured can be reset by holding down the  flashing key for a few seconds.

4.3.2.2 Total count

The second item in the settings menu is the "TOTAL COUNT"; the display shows the following screen:



Where "N" is the total number of doses poured.

The total number of doses poured can be reset by holding down the flashing  key for a few seconds.

4.3.2.3 Start number

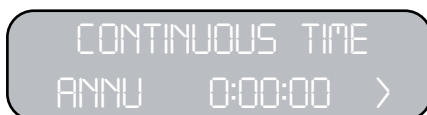
The third item in the settings menu is "START NUMBER"; the display will show the following screen:




Where "N" represents the total number of starts and cannot be reset to zero.

4.3.2.4 Continuous time

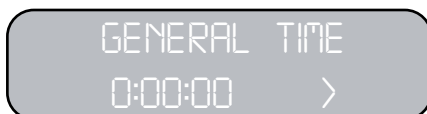
The fourth item in the settings menu is "CONTINUOUS TIME"; the display will show the following screen:



It is possible to reset the continuous pour counter to zero by holding down the  key for a few seconds.

4.3.2.5 General time

The fifth item in the settings menu is "GENERAL TIME"; the display will show the following screen:





Where the total working time of the machine is viewed.

4.3.2.6 Maintenance



The sixth item in the settings menu is "MAINTENANCE"; the display will show the following screen:






It is possible to set the maintenance alarm to ON/OFF by pressing the  key. When the maintenance alarm is active (ON), the machine will signal the need for cleaning and maintenance when a set number of pours has been reached.

Press the  key to open the settings screen for the number of pours; the display will show the following:



It is possible to set the number of pours using the  (down) and  (up) keys, from a minimum of 10000 to a maximum of 100000, with intervals of 1000.


Press  to save the changes and pass on to the next menu screen.


 **The  key must be held down for a few seconds to reset the maintenance cycle counters to zero.**

4.3.2.7 **Stop and go**

The seventh item on the settings menu is "STOP AND GO"; the display will show the following screen:



Dose splitting while pouring can be set to ON/OFF by pressing the  key. When dose splitting set to ON, a pour action can be stopped before the set time and then resumed from the point at which it was stopped.

Press  to save the changes and pass on to the next menu screen.


4.3.2.8 **Chose Language**

The eighth item on the menu is "CHOSE LANGUAGE"; the display will show the following screen:



Use the  key to scroll through the options and select the display language:

- ITALIANO;
- ENGLISH;
- FRANCAISE;
- ESPANOL;
- DEUTSCH.

Press the  key to quit the settings menu. Any changes to the language settings will be saved.

5. CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

Unplug the appliance from power supply before carrying out any cleaning and maintenance intervention and leave the hot parts to cool down (see chapter “WARNINGS AND SAFETY”).



WARNING

Wait for the cooling of the hot parts before carrying out any cleaning or maintenance.



WARNING

Do not pull on the electric cable nor the machine itself, to remove the plug from the electrical outlet.

5.1 CLEANING

At least once a week it is necessary to remove the coffee bean container (2) which simply rests on the machine body (1). This is to remove the oily layer left by the coffee beans using a clean cloth.



WARNING

Before removing the container (2) always remember to close the tab (9), otherwise it will not come away.

If this operation is not performed, there is a risk that the grease will become rancid, with negative effects on the flavour of subsequent cups of coffee.

For the cleaning of the base use a damp cloth.



WARNING

To clean the nozzle (8) from any coffee blockage, use a vacuum cleaner and a small brush, taking great care not to fold or bend the PET flap. This flap is extremely flexible, but a sharp fold could prevent it from functioning properly to the point that it needs to be replaced.

5.2 MAINTENANCE

WARNING

Unplug the appliance from power supply before carrying out any cleaning and maintenance intervention and leave the hot parts to cool down (see chapter “WARNINGS AND SAFETY”).

WARNING

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

WARNING

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

For good operation, it is necessary for the qualified technician perform periodic maintenance:


INTERVENTION	EVERY 50000 CYCLES	EVERY 100000 CYCLES or 1000 kg
Flap replacement	•	•
Breaker operation check	•	•
Breaker replacement		•
Burrs replacement		•

6. IDENTIFYING BREAKDOWNS

Contact specialized personnel.

AVERTISSEMENTS ET SÉCURITÉ

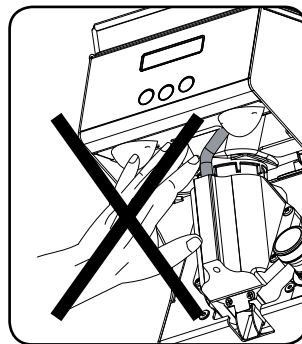
Le constructeur a raisonnablement prévu tout type de sécurité prévisible afin de garantir la protection des utilisateurs, mais la grande variété de conditions d'installations et/ou d'utilisations peuvent créer des situations incontrôlables ou imprévisibles. Pour cela il est nécessaire d'évaluer les risques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

- Faire attention aux déplacements de la machine, car il y a risque de chute.
 - Les éléments d'emballage (cartons, cellophane, pointes métalliques, polystyrolé, etc..) peuvent couper, blesser ou être dangereux s'ils ne sont pas utilisés soigneusement ou de façon non appropriée; ne pas laisser à portée de main des enfants ou de personnes irresponsables.
 - Ce symbole sur le produit ou sur la confection indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet normal, mais doit être livré à une décharge appropriée pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit a été éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir d'éventuels dommages pour la santé et l'environnement. Le recyclage des matériaux aide à conserver les ressources naturelles. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, vous pouvez contacter le bureau municipal, le service local de ramassage des ordures ou bien le revendeur à qui vous l'avez acheté.
- 
- Avant de procéder à tout type d'installation et régulation, les avertissements de ce livret doivent être bien compris.
 - Le constructeur n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux choses dérivant d'une non observation des prescriptions de sécurité, installations et manutentions contenues dans ce livret.
 - Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être substitué par l'utilisateur de la machine. En cas de dommages, éteindre l'appareil et s'adresser exclusivement aux techniciens qualifiés.
 - Si on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est vivement recommandé d'en rendre son utilisation impossible en coupant, seulement après avoir débranché la prise, le câble d'alimentation.
 - Si une anomalie ou un défaut se manifestent, ils doivent être immédiatement signalés aux techniciens autorisés et qualifiés pour effectuer la manutention.
 - Avant de brancher l'appareil vérifier que les informations reportées sur la plaque de l'appareil soient égales à celles de la distribution d'électricité.
 - En cas d'incompatibilité entre la prise et l'appareil 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 l'appareil.
 - L'utilisation d'adaptateur, prises multiples et/ou allonges est déconseillée.
 - La prise de terre est obligatoire ainsi que la conformité de l'installation électrique avec les lois en vigueur du pays.
 - L'installation de la machine doit être effectuée seulement par un technicien autorisé et qualifié.
 - Vérifier l'intégrité des composants de la machine et suspendre l'installation si des anomalies ou défauts apparaissent.
 - Ne bouchez jamais les grilles des ventilateurs.
 - N'introduisez jamais d'objets à l'intérieur des grilles des ventilateurs.



RISQUE DE BRÛLURES

Faire attention de ne pas toucher la résistance ou le porte-meules supérieur pendant le fonctionnement de la machine, car ils peuvent atteindre des températures très élevées.



DOMAINE D'UTILISATION

- L'appareil est conçu pour un usage professionnel fait par des personnes spécialisées.
- L'appareil doit être destiné exclusivement à la mouture 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 doit pas être utilisé par les enfants ou par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dépourvues d'une expérience et d'une connaissance appropriées sauf si contrôlées ou correctement instruites.
Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne peut être utilisé dans des conditions climatiques extrêmes et en tous cas compris entre un intervalle de température de -5°C à $+40^{\circ}\text{C}$.
- L'utilisateur doit se conformer aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation en plus des réglés dictées par le bon sens commun et s'assurer que la machine soit périodiquement révisée.
- L'installateur, l'utilisateur ou le manutentionnaire doivent signaler au constructeur d'éventuels défauts ou détériorations qui peuvent compromettre la sécurité d'origine de l'appareil.
- L'installateur a l'obligation de vérifier les correctes conditions climatiques de façon quelles garantissent la sécurité et l'hygiène des utilisateurs.
- Les responsabilités dérivants des composants de la machine appartient aux constructeurs respectifs; les responsabilités du personnel autorisé à utiliser l'appareil appartient au client.
- L'appareil est utilisable 24/24H avec service intermittent. Les composants de la machine ont été projetés et réalisés pour une durée de 1000 heures de fonctionnement minimum.
- Telle durée est conditionnée par un nettoyage et une manutention appropriés.

AVERTISSEMENTS FONDAMENTAUX

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil ayant les pieds nus.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la prise.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie...).
- Ne pas en laisser l'utilisation à des enfants ou des personnes irresponsables.
- Mettre l'appareil sur un plan horizontal, stable et capable de supporter le poids de la machine.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou manutention, débrancher la prise d'alimentation.
- Ne pas utiliser eau ou détergers.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre immédiatement.
- Pour une éventuelle réparation s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisée et demander l'utilisation de pièces originales.
- Le non respect de cette dernière règle peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la prise si l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas boucher les ouvertures ou fentes de ventilation, et ne pas y introduire eau ou liquide d'aucune sorte.
- En cas de dommages du câble, le faire changer immédiatement par le revendeur autorisé.
- Pendant que l'appareil fonctionne, ne jamais introduire dans le versoir du café **(8)** (voir **Fig. 1**) ou dans de conteneur du café en grains **(2)** (voir **Fig. 1**) cuillères, fourchettes ou quelque'autre objet.
- Pour extraire d'éventuels objets qui boucheraient le versoir, éteindre toujours d'abord l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Pour déplacer l'appareil 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, ne pas toucher les parties chaudes pour éviter les brûlures.
- 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 durant toute la vie de la machine et doit être délivré à tous les utilisateurs ou propriétaires suivants. Les indications de ce livret ne remplacent pas les dispositions de sécurité et les caractéristiques techniques pour l'installation et le fonctionnement appliqués directement sur la machine et sur l'emballage.
- Ce livret se réfère à l'état actuel de la technique et ne pourra à l'avenir être considéré inappropriée Parce qu'il aura été ajourné sur la base de nouvelles expériences.
- Le constructeur se réserve le droit de modifier ce livret sans avoir l'obligation d'ajourner les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels. Un usage inappropriée de la machine ou différent de celui indiqué dans ce livret, annule 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 dommager 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.

SOMMAIRE


1. INFORMATIONS GÉNÉRALES	38
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	38
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	39
4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	40
4.1 PRÉMICES	40
4.2 RÉGLAGE DE LA MOULURE.....	41
4.3 PROGRAMMATION DE L'APPAREIL.....	41
4.3.1 MENU FONCTIONNEMENT.....	42
4.3.2 MENU PROGRAMMATION	43
4.3.2.1 Conteur doses	43
4.3.2.2 Conteur général.....	43
4.3.2.3 Nomb de departs	44
4.3.2.4 Temps continu.....	44
4.3.2.5 Temps général	44
4.3.2.6 Entretien	44
4.3.2.7 Stop and go	45
4.3.2.8 Selection langue	45
5. NETTOYAGE ET MANUTENTION	46
5.1 NETTOYAGE.....	46
5.2 MANUTENTION.....	47
6. RECHERCHE BLOCAGE.....	47

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES



CONSTRUCTEUR:

NUOVA SIMONELLI - Via M. D'Antegiano, 6 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

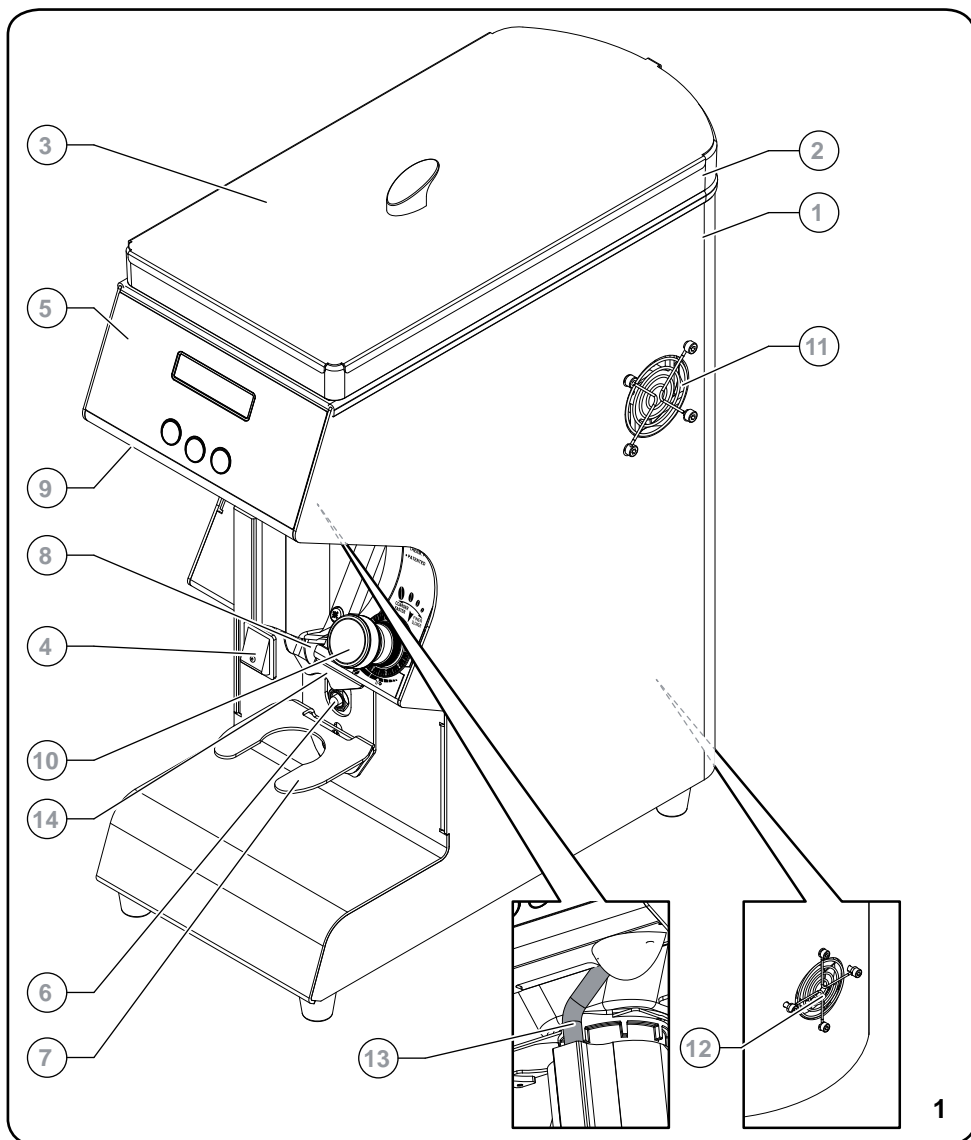
MODELÉ:

MYTHOS  - Système électronique instantané de moulure pour le café

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION	MODELÉ		
	MYTHOS  220		MYTHOS  110
Voltage (V)	220	220/240	110
Fréquence (Hz)	60	50	60
Absorption (W)	570	450	960
Nombre de tours/minute (rpm)	900	900	1090
Productivité (Kg/h)	15	15	15
Poids à vide (Kg)	22	22	22
Hauteur (mm)	510	510	510
Largeur (mm)	185	185	185
Profondeur (mm)	400	400	400
Évaluation de la rumeur (dBA)	65	65	65

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Corps machine | 9 | Languette d'ouverture/fermeture conteneur du café |
| 2 | Conteneur café en grains | 10 | Bouton de régulation moulure |
| 3 | Couvercle conteneur | 11 | Ventilateur d'extraction |
| 4 | Interrupteur | 12 | Ventilateur d'aspiration |
| 5 | Panneau de contrôle | 13 | Résistance |
| 6 | Microswitch pour la mise en route | 14 | Dispositif de rétention du porte-filtre |
| 7 | Fourche porte-filtre | | |
| 8 | Versoir café | | |

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

4.1 PRÉMICES

Cet appareil est capable de faire des doses très précises, car le fonctionnement est basé sur le temps de moulure. Il est nécessaire de régler l'appareil avant de commencer le travail, en sachant que chaque mélange de café (plus ou moins torréfié) doit être moulu d'une manière différente.

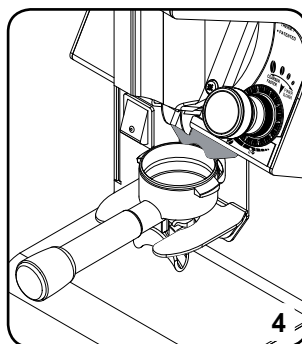
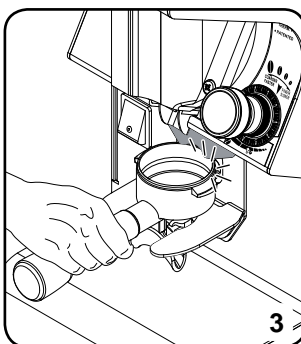
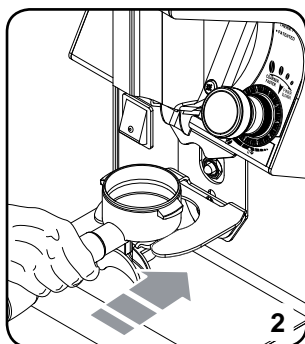
On procède ensuite à la programmation du temps de moulure pour chaque bouton-dose en pesant le produit moulu.

- Durant l'installation, effectuer le branchement électrique.
- Après avoir effectué le branchement électrique, fermer la languette (9) située sur la base du récipient du café en grain (2).
- Enlever le couvercle (3) du conteneur (2) et le remplir de café en grains.
- Mettre l'interrupteur (4) en position "ON". Le led rouge posé sur l'interrupteur même s'allumera.
- Ouvrir la languette (9).
- Poser le porte-filtre sur la fourche (7) et le pousser en avant jusqu'à ce qu'il soit en contact avec le micro (6) pour faire sortir le café moulu à travers le bec (8).
- La machine est équipée de dispositif de rétention du porte-filtre (14 voir fig. 4).



ATTENTION

Pour éviter d'obstruer le bec (8), laisser le porte-filtre posé sur les tiges (7) ou inséré dans le dispositif de rétention (14).

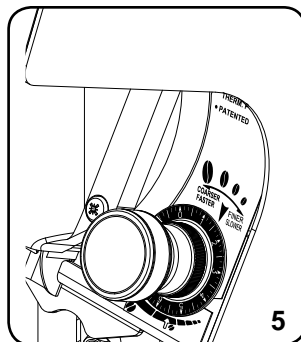


4.2 RÉGLAGE DE LA MOULURE

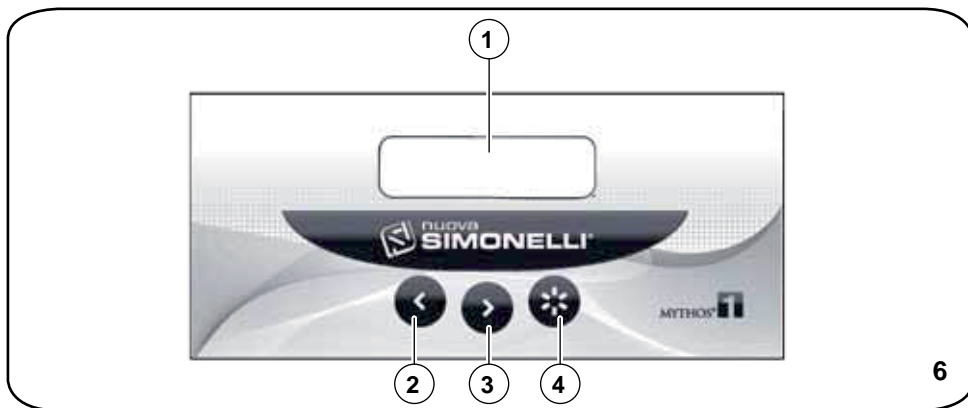
Pour régler le degré de mouture, il faut agir sur le pommeau (10) en le tournant vers la droite pour obtenir une mouture plus fine et vers la gauche pour augmenter le grain du café moulu. Le réglage n'a pas de cran d'arrêt et chaque tour de la poignée correspond à un déplacement des meules de 0,4 mm. Le réglage n'a pas de cran d'arrêt et chaque tour du pommeau correspond au déplacement des meules de 0,4 mm environ.

La mouture est calibrée à l'usine en positionnant d'abord les meules en contact les unes des autres (0), puis en les positionnant à une distance l'une de l'autre correspondant à une mouture moyenne pour le café Espresso. 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 fretté située sur la base.

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.



4.3 PROGRAMMATION DE L'APPAREIL




- 1 Écran lumineux à cristaux liquides
 - 2 En modalité d'actionnement, décrément une dose sélectionnée
 - 3 En modalité d'actionnement, incrément une dose sélectionnée
 - 4 En modalité opérationnelle, sélectionnez l'une des doses
- 2+4 En même temps:** accès à la programmation



Lors de la 1ère mise en route, l'appareil sera réglé dans la modalité choisie par le constructeur. Pour toutes les mises en route successives, l'appareil sera automatiquement réglé sur la dernière modalité choisie par l'utilisateur.

4.3.1 MENU FONCTIONNEMENT


 **Pour chaque dose et pour chaque entrée du menu, les boutons disponibles clignent.**

A l'allumage, à la fin du test des voyants, l'écran affiche les données du logiciel du module pendant quelques secondes.






Ensuite, l'indication DOSE X (où X représente le numéro de la dose sélectionnée, qui varie de 1 à 3) apparaît sur la ligne supérieure de l'écran, alors que le délai saisi pour la dose sélectionnée (en secondes) apparaît sur la ligne inférieure.



Pour modifier la dose, il suffit d'appuyer sur le bouton  la nouvelle dose choisie apparaît sur la ligne supérieure de l'écran, alors que la valeur saisie pour cette dose apparaît sur la ligne inférieure.



Pour régler le délai de distribution de la dose sélectionnée, il est nécessaire d'utiliser les touches d'incrément  et de décrément .



La nouvelle valeur sera automatiquement sauvegardée en appuyant sur la touche  ou en commençant une distribution.


Pour commencer une distribution, il faut introduire le porte-filtre: le délai de distribution qui s'écoule est affiché sur la ligne inférieure.




Si la fonction de segmentation est désactivée (voir le paragraphe suivant), la distribution se poursuit jusqu'à la fin, avec ou sans porte-filtre installé.

4.3.2 MENU PROGRAMMATION

Pour accéder au menu programmation à partir du menu fonctionnement, sélectionner la modalité «CONTINU» et appuyer simultanément pendant quelques secondes sur les touches  et .

Appuyer sur le bouton  pour explorer les entrées du menu:


1. CONTEUR DOSES;
2. CONTEUR GENERAL;
3. NOMB DE DEPARTS;
4. TEMPS CONTINU;
5. TEMPS GENERAL;
6. ENTRETIEN;
7. STOP AND GO;
8. SELECTION LANGUE.


 **L'accès au menu programmation n'est possible que si le porte-filtre n'est pas installé.**

4.3.2.1 Conteur doses

La première entrée du menu programmation est «CONTEUR DOSES»; l'écran affiche les informations suivantes:



Où "X" représente la dose sélectionnée parmi les 3 disponibles (appuyer sur le bouton  pour changer la dose) et «N» représente le nombre de distributions effectuées.


Il est possible de réinitialiser le nombre des distributions effectuées en appuyant sur la touche clignotante  pendant quelques secondes.

4.3.2.2 Conteur général

La deuxième entrée du menu programmation est «CONTEUR GENERAL»; l'écran affiche les informations suivantes:



Où «N» représente le nombre total de distributions.

Il est possible de réinitialiser le nombre total de distributions en appuyant sur la touche clignotante  pendant quelques secondes.

4.3.2.3 *Nomb de départs*

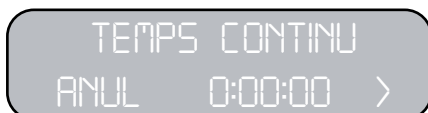
La troisième entrée du menu programmation est «NOMB DE DEPARTS»; l'écran affiche les informations suivantes:




Où «N» représente le nombre total de mises en route et n'est pas réinitialisable.

4.3.2.4 *Temps continu*

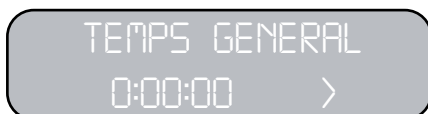
La quatrième entrée du menu programmation est «TEMPS CONTINU»; l'écran affiche les informations suivantes:



Il est possible de réinitialiser le compteur de distributions en appuyant sur la touche  pendant quelques secondes.

4.3.2.5 *Temps général*

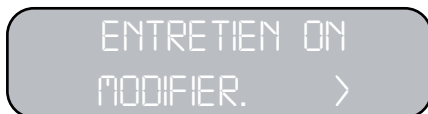
La cinquième entrée du menu programmation est «TEMPS GENERAL»; l'écran affiche les informations suivantes:





Où le temps de travail total de la machine est visualisé.

4.3.2.6 *Entretien*



La sixième entrée du menu programmation est «ENTRETIEN»; l'écran affiche les informations suivantes:






Il est possible d'activer (ON/OFF) le signal de maintenance en appuyant sur la touche . En activant (ON) le signal de maintenance, la machine signale qu'il est nécessaire de nettoyer et d'effectuer une opération d'entretien et de nettoyage de la machine dès que le nombre de distribution paramétré est atteint.

Appuyer sur la touche  pour accéder à l'écran de paramétrage du nombre de distributions; l'écran affiche les informations suivantes:



Il est possible de régler le nombre de distributions avec les touches  (décrément) et  (incrément), à partir d'un minimum de 10000 jusqu'à un maximum de 10000, par tranches de 1000.


Appuyer sur  pour sauvegarder les modifications et passer à l'écran suivant dans le menu.

 **Pour réinitialiser le compteur des cycles pour la maintenance, maintenir la pression sur la touche  pendant quelques secondes.**


4.3.2.7 Stop and go

La septième entrée du menu programmation est «STOP AND GO»; l'écran affiche les informations suivantes:



Il est possible d'activer (ON/OFF) la segmentation des doses pendant leur distribution en appuyant sur la touche .


En activant (ON) la segmentation des doses, il est possible d'interrompre une distribution avant la fin du temps paramétré et de la reprendre au point où elle a été interrompue.

Appuyer sur  pour sauvegarder les modifications et passer à l'écran suivant dans le menu.


4.3.2.8 Selection langue

La huitième entrée du menu programmation est «SELECTION LANGUE»; l'écran affiche les informations suivantes:



Il est possible de choisir une langue parmi celles qui sont proposées à l'écran en navigant parmi les options avec le bouton .

- ITALIANO;
- ENGLISH;
- FRANÇAISE;
- ESPANOL;
- DEUTSCH.

Appuyer sur le bouton  pour sortir du menu programmation. En cas de modification de la langue, la nouvelle langue est sauvegardée.

5. NETTOYAGE ET MANUTENTION

ATTENTION

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien et attendez le refroidissement des parties chaudes de la machine (voir chapitre "AVERTISSEMENTS ET SÉCURITÉ").

ATTENTION

Attendez le refroidissement des parties chaudes avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.

ATTENTION

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

5.1 NETTOYAGE

Au moins une fois par semaine, retirer le récipient du café en grains (2) qui est simplement posé sur le corps machine (1) et éliminer la couche huileuse laissée par les grains de café à l'aide d'un chiffon propre.

ATTENTION

Avant d'extraire le récipient (2) refermer toujours la languette (9), autrement il n'est pas possible de le retirer.

Si vous n'effectuez pas cette opération, vous risquez de faire rancir le gras avec des conséquences négatives sur les prochains cafés.

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

ATTENTION

Pour nettoyer le bec verseur (8) et éliminer les éventuels engorgements de café, utiliser un aspirateur et un petit pinceau, en faisant très attention à ne pas plier de façon nette le flap à ailettes en PET. Ce dernier est extrêmement flexible, mais un pli net pourrait compromettre son fonctionnement correct au point de devoir le remplacer.

5.2 MANUTENTION

ATTENTION

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien et attendez le refroidissement des parties chaudes de la machine (voir chapitre "AVERTISSEMENTS ET SÉCURITÉ").

ATTENTION

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

ATTENTION

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

Pour le bon fonctionnement de l'appareil il est nécessaire changer les moules au moins tout les 1000 kg de café moulu.

DESCRIPTION INTERVENTION	TOUS LES 50000 CYCLES	TOUS LES 100000 CYCLES ou 1000 kg
Remplacement languette	•	•
Contrôle fonctionnement interrupteur	•	•
Remplacement interrupteur		•
Remplacement meules		•

6. RECHERCHE BLOCAGE

Contactez le personnel spécialisé.

WARNHINWEISE UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

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:

- Seien Sie bei der Beförderung der Maschine vorsichtig, da die Gefahr besteht, dass sie herunter fällt.
- Die Verpackungselemente (Karton, Cellophan, Metallklammern, Styroporsteile 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 ersetzt werden. Im Schadensfall das Gerät abschalten und das Kabel durch qualifiziertes Fachpersonal austauschen lassen.
- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, muss es betriebsunfähig 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.

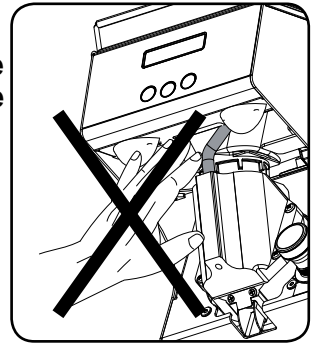


- Das Vorhandensein eines Erdleiters ist zwingend vorgeschrieben, ebenso wie die Übereinstimmung der Elektroanlage mit den einschlägigen Vorschriften des Installationslands.
- Die Installation der Maschine darf ausschließlich durch zugelassenes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.
- Überprüfen 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.



VERBRENNUNGSGEFAHR

Darauf achten, dass der Widerstand bzw. der obere Halter der Mühle während des Betriebs der Maschine nicht berührt wird, da diese sehr heiß werden können.



EINSATZBEREICH UND BESTIMMUNGSZWECK

- Die Dosiermühle ist für den professionellen Gebrauch durch Fachpersonal ausgelegt.
- 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 von Kindern oder Personen mit beschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern sie nicht überwacht oder eingewiesen werden.
- Das Gerät darf nicht unter extremen Umweltbedingungen und keinesfalls außerhalb des angegebenen Temperaturbereichs ($-5^{\circ}\text{C} \div +40^{\circ}\text{C}$) 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 Haftung für die an Bord der Maschine montierten Bauteile tragen die jeweiligen Hersteller. Die Haftung für das mit dem Betrieb der Maschine betraute Personal trägt

der Kunde.

- Das Gerät kann mit intermittierendem Betrieb rund um die Uhr verwendet werden. Die Bauteile der Maschine sind für eine Betriebsdauer von mindestens 1000 Stunden ausgelegt und hergestellt.
- Die Standzeit ist von geeigneter Reinigung und Wartung abhängig.

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 kein Strahlwasser oder Reinigungsmittel.
- 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.
- Bei Beschädigung des Kabels, lassen Sie es umgehend bei einem zugelassenen Händler austauschen.
- Führen Sie zur Entnahme oder zu sonstigen Zwecken keine Löffel, Gabeln oder sonstigen Gegenstände in den Schnabel **(8)** (siehe **Abb. 1**) oder in den Kaffeebehälter **(2)** (siehe **Abb. 1**) 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 der Maschine, nicht die heißen Teile berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 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.
- 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.

INHALT


1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	54
2. TECHNISCHE DATEN.....	54
3. BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	55
4. BETRIEBSANLEITUNG	56
4.1 VORBEMERKUNG	56
4.2 EINSTELLUNG DES MAHLVORGANGS	57
4.3 PROGRAMMIERUNG DER MASCHINE	57
4.3.1 BETRIEBS-MENÜ.....	58
4.3.2 MENÜ EINSTELLUNGEN	59
4.3.2.1 Dosierungszähler.....	59
4.3.2.2 Zähler.....	59
4.3.2.3 Startzahl Mot.....	60
4.3.2.4 Andauernd	60
4.3.2.5 Zeit.....	60
4.3.2.6 Wartung Ohr	60
4.3.2.7 Stop and Go.....	61
4.3.2.8 Spranche wahlen	61
5. REINIGUNG UND WARTUNG.....	62
5.1 REINIGUNG.....	62
5.2 WARTUNG.....	63
6. FEHLERSUCHE	63

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN



HERSTELLER:

NUOVA SIMONELLI - Via M. D'Antegiano, 6 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

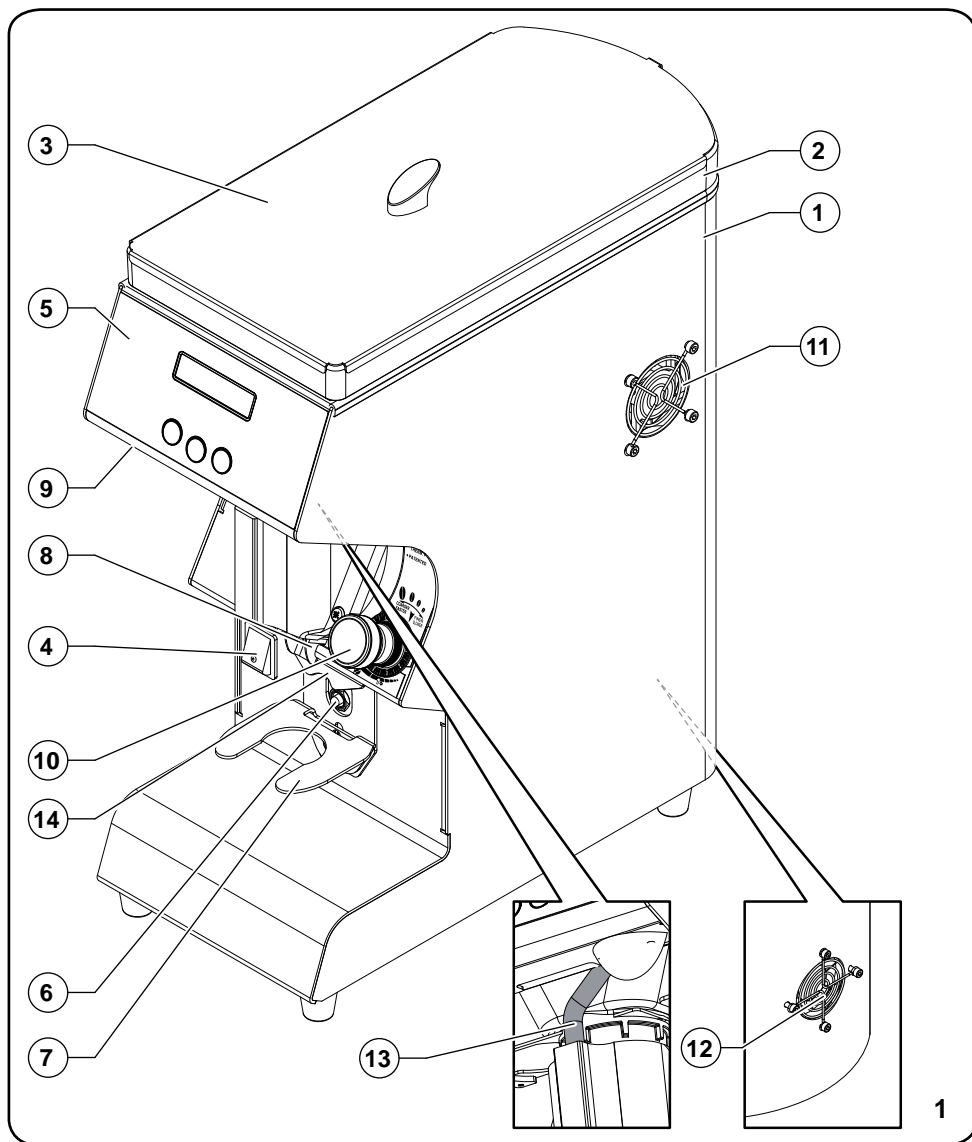
MODELL:

MYTHOS  - Elektronisches Instant- Mahlsystem für Kaffee

2. TECHNISCHE DATEN

BESCHREIBUNG	MODELL		
	MYTHOS  220		MYTHOS  110
Spannung (V)	220	220/240	110
Frequenz (Hz)	60	50	60
Stromaufnahme (W)	570	450	960
Drehgeschwindigkeit (rpm)	900	900	1090
Produktivität (Kg/h)	15	15	15
Leergewicht (Kg)	22	22	22
Höhe (mm)	510	510	510
Breite (mm)	185	185	185
Tiefe (mm)	400	400	400
Geräuschpegel (dBA)	65	65	65

3. BESCHREIBUNG DES GERÄTS



- | | | | |
|---|----------------------|----|---|
| 1 | Maschinengehäuse | 9 | Lasche zum Öffnen/Schließen des Kaffeebehälters |
| 2 | Kaffeebohnenbehälter | 10 | Einstellknopf Mahlen |
| 3 | Behälterdeckel | 11 | Absauglüfter |
| 4 | Einschalter | 12 | Ansauglüfter |
| 5 | Bedientafel | 13 | Widerstand |
| 6 | Start- Micro | 14 | Rückhaltevorrichtung des Siebhalters |
| 7 | Gabel Siebhalter | | |
| 8 | Abgabeschnabel | | |

4. BETRIEBSANLEITUNG

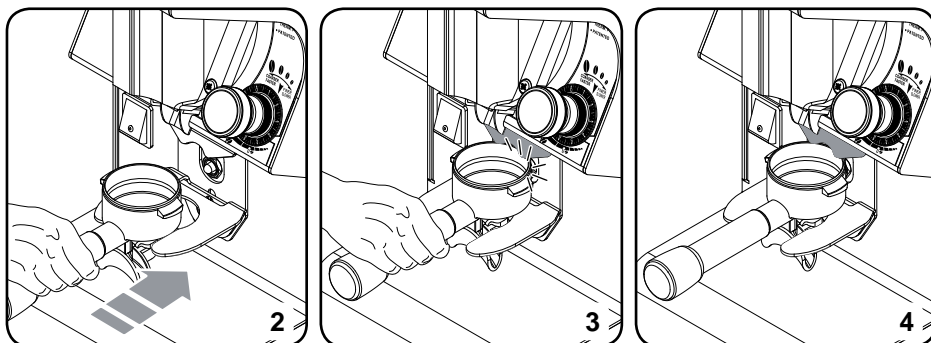
4.1 VORBEMERKUNG

Dieses Gerät ist in der Lage, präzise Dosismengen herzustellen, da diese auf der Mahldauer basieren. Bevor der Betrieb aufgenommen wird, muss die Maschine jedoch aufgrund der Beschaffenheit der Kaffeemischung (mehr oder weniger starke Röstung) und des gewünschten Feinheitsgrads eingestellt werden. Danach kann die Mahldauer programmiert werden, indem für jede Dosis- Taste das Mahlgut gewogen wird.

- Während der Installation den Elektroanschluss vornehmen.
- Nachdem der Elektroanschluss vorgenommen wurde, die Lasche **(9)** schließen, die sich am Sockel des Kaffeebohnenbehälters **(2)** befindet.
- Den Deckel **(3)** vom Behälter **(2)** nehmen und diesen mit Kaffeebohnen füllen.
- Den Schalter **(4)** auf "ON" stellen. Die rote Kontrolllampe des Schalters leuchtet auf.
- Die Lasche **(9)** öffnen.
- Den Kopf des Siebhalters auf der Gabel **(7)** auflegen und nach vorn drücken, bis der Mikroschalter **(6)** betätigt wird, so dass der gemahlene Kaffee am Schnabel **(8)** austritt.
- Die Maschine ist mit einer Haltevorrichtung der Filterhalterung ausgestattet **(14)** (siehe Abb. 4).

ACHTUNG

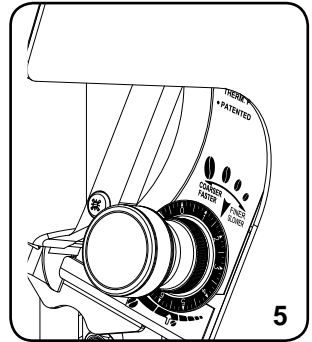
Um ein Verstopfen des Schnabels **(8)** zu vermeiden, muss der Kopf des Siebhalters auf den Stangen **(7)** aufliegen oder in die Haltevorrichtung **(14)** eingelegt.



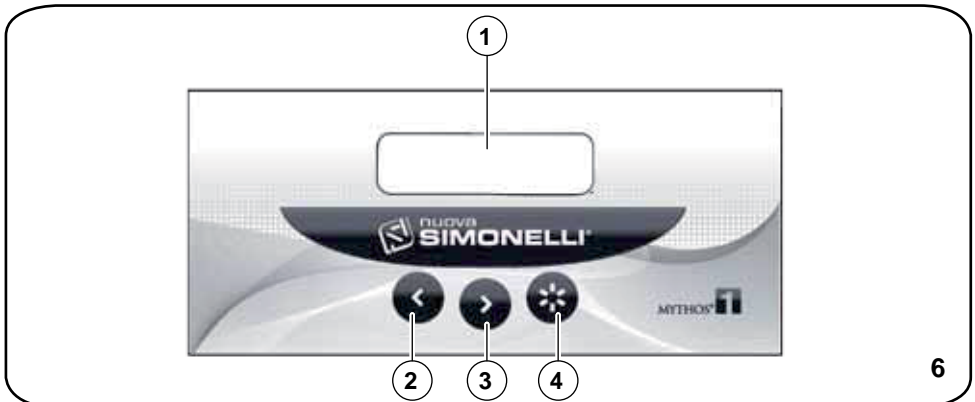
4.2 EINSTELLUNG DES MAHLVORGANGS

Zur Einstellung der Mahlfeinheit, ist der Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn zu drehen, wenn der Kaffee feiner gemahlen werden soll, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um ein gröberes Mahlen zu erzielen. Die Einstellung ist stufenlos und jede Umdrehung des Drehknopfs entspricht einer Verlagerung der Mühle um ca. 0,4 mm.

Die Mahlfeinheit wird fabrikseitig so eingestellt, dass die Mahlwerke zunächst untereinander in Anschlag gebracht (Abstand 0) und dann so voneinander distanziert werden, dass ein mittlerer Feinheitsgrad für Espresso –Kaffee erzielt wird. 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 Gewinding an dessen Basis gedreht wird. Achtung: die Einstellung der Mahlfeinheit muss stufenweise vorgenommen werden, d.h. durch Mahlen von ein wenig Kaffee nach jedem Verstellen des Drehknopfs um 2 Zahlenmarkierungen (Stufen). Wenn der Drehknopf bei stehendem Motor um eine Umdrehung gedreht wird, kann die Maschine blockieren.



4.3 PROGRAMMIERUNG DER MASCHINE



- 1 Flüssigkristall- Leuchtanzeige
 - 2 Verringert während des Betriebs die gewählte Dosis
 - 3 Steigert während des Betriebs die gewählte Dosis
 - 4 Im Betrieb eine der Dosen auswählen
- 2+4 Gemeinsam:** Zugang zur Programmierung



Beim 1. Einschalten läuft die Maschine mit der Betriebsart an, die fabrikseitig eingestellt wurde. Bei jedem späteren Einschalten, läuft die Maschine immer mit der Betriebsart an, auf die sie im Moment des Abschaltens eingestellt war.

4.3.1 BETRIEBS-MENÜ


 Für jede Dosis und jede Position des Menüs blinken die verfügbaren Tasten.

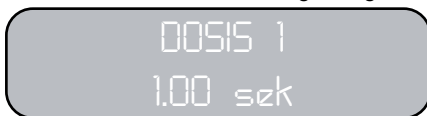
Beim Einschalten zeigt das Display nach dem Lampentest einige Sekunden lang die Software-Release der Steuerung an.






Danach erscheint in der oberen Zeile des Displays die Anzeige DOSIS X an (wobei X für die Nummer der gewählten Dosis steht, d.h. eine Zahl zwischen 1 und 3), während in der unteren Zeile des Displays die für die gewählte Dosis eingestellte Zeit in Sekunden angezeigt wird.



Zum Ändern der Dosis die Taste  betätigen. Am Display erscheint in der oberen Zeile die gewählte neue Dosis, und in der unteren Zeile der zugehörige Einstellwert.



Zur Einstellung der Ausgabezeit für die gewählte Dosis die Tasten Erhöhen  bzw. Verringern  verwenden.



Der neu eingestellte Wert wird durch Betätigen der Taste  oder bei Einleiten einer Ausgabe automatisch gespeichert.

Zum Einleiten einer Ausgabe muss der Siebhalter eingesetzt werden: in der unteren Zeile wird die rückwärts zählende Ausgabezeit angezeigt.



Wenn die Teilabgabe abgeschaltet wurde (siehe nächsten Abschnitt) wird die Ausgabe bis zum Ende fortgesetzt, unabhängig davon, ob der Siebhalter eingesetzt wurde oder nicht.

4.3.2 MENÜ EINSTELLUNGEN

Zum Aufruf des Einstellungs-Menüs aus dem Betriebsmenü muss die Betriebsart "DAUERBETRIEB" gewählt und dann gleichzeitig einige Sekunden lang die Tasten  und  gedrückt werden.

Zum Durchblättern der Menüpositionen die Taste  drücken:

1. DOSIERUNGZÄHLER
2. ZÄHLER
3. STARTZAHL MOT.
4. ANDAUERND
5. ZEIT
6. WARTUNG OHR
7. STOP AND GO
8. SPRANCHE WAHLEN





Der Aufruf des Einstellungs-Menüs ist nur möglich, wenn der Siebhalter eingesetzt ist.

4.3.2.1 Dosierungszähler

Die erste Position der Einstellungs- Menüs lautet "DOSIERUNGZÄHLER"; Das Display zeigt folgendes an:



Dabei steht "X" für die unter 3 möglichen Optionen gewählte Dosis (zum Ändern der Dosis die Taste  drücken), während "N" für die Zahl der erfolgten Ausgaben steht.


Die Anzahl der Ausgaben kann gelöscht werden, indem die blinkende Taste  einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

4.3.2.2 Zähler

Die zweite Position des Einstellungs-Menüs lautet "ZÄHLER". Das Display zeigt folgendes an:



Dabei steht "N" für die Gesamtzahl der erfolgten Ausgaben.

Die Gesamtzahl der Ausgaben kann gelöscht werden, indem die blinkende Taste  einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

4.3.2.3 Startzahl Mot.

Die dritte Position des Einstellungs-Menüs lautet "STARTZAHL MOT.". Das Display zeigt folgendes an:




Dabei steht "N" für die Gesamtzahl der Starts und kann nicht gelöscht werden.

4.3.2.4 Andauernd

Die vierte Position des Einstellungs-Menüs lautet "ANDAUERND". Das Display zeigt folgendes an:



Der Dauerbetriebs-Zähler kann gelöscht werden, indem die Taste  einige Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

4.3.2.5 Zeit

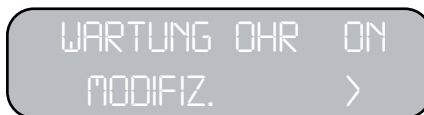
Die fünfte Position des Einstellungs-Menüs lautet "ZEIT". Das Display zeigt folgendes an:




Angezeigt wird die Gesamt-Betriebszeit der Maschine.


4.3.2.6 Wartung Ohr

Die sechste Position des Einstellungs-Menüs lautet "WARTUNG OHR". Das Display zeigt folgendes an:







Gestattet die Einstellung (ON/OFF) des Alarms für die Aufforderung zur Instandhaltung durch Drücken der Taste .

Bei Aktivierung (ON) dieses Alarms meldet die Maschine bei Erreichen der eingestellten Anzahl Ausgaben die Notwendigkeit, die Reinigung und Instandhaltung der Maschine vorzunehmen.

Zum Aufruf der Bildschirmseite zur Eingabe der Anzahl Ausgaben die Taste  drücken. Das Display zeigt folgendes an:




Anhand der Tasten  (Verringern) und  (Erhöhen) kann eine Anzahl Ausgaben zwischen mindestens 10000 und maximal 100000 in Schritten zu je 1000 eingestellt werden. Zum Speichern der Änderungen und Zurückschalten auf die vorherige Menü-Seite die Taste  drücken.

 Die Taste  muss einige Sekunden gedrückt gehalten werden, um den Zykluszähler für die Instandhaltung zu löschen.


4.3.2.7 Stop and Go

Die siebte Position des Einstellungs-Menüs lautet "STOP AND GO". Das Display zeigt folgendes an:



Durch Drücken der Taste  während der Ausgabe kann eine Teilabgabe (ON/OFF) der Dosen eingestellt werden.


Wenn (ON) eingestellt wird, kann die Ausgabe der Dosis vor Ablauf der eingestellten Zeit unterbrochen und dann wieder fortgesetzt werden.

Zum Speichern der Änderungen und Weiterschalten auf die nächsten Menü-Seite die Taste  drücken.


4.3.2.8 Sprache wahlen

Die achte Position des Einstellungs-Menüs lautet "SPRANCHE WAHLEN". Das Display zeigt folgendes an:



ANHAND DER TASTE  können zur Auswahl die folgenden Positionen am Display angefahren werden:

- ITALIANO;
- ENGLISH;
- FRANCAISE;
- ESPANOL;
- DEUTSCH.

Zum Verlassen des Einstellungs-Menüs die Taste  drücken. Wenn die Sprache geändert wurde, wird diese Auswahl gespeichert.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

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 (siehe Kapitel "WARNHINWEISE und SICHERHEITSEINRICHTUNGEN").

ACHTUNG

Warten, bis die Kühlung der heißen Teile vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten.

ACHTUNG

Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Stromsteckdose zu ziehen.

5.1 REINIGUNG

Mindestens einmal pro Woche muss der Kaffeebohnenbehälter (2) entfernt werden, der auf das Maschinengehäuse (1) lediglich aufgesetzt ist. Die von den Kaffeebohnen hinterlassene ölige Schicht mit einem sauberen Tuch entfernen.

ACHTUNG

Bevor der Behälter (2) entfernt wird, muss immer die Lasche (9) geschlossen werden, sonst lässt er sich nicht lösen.

Wenn dieser Vorgang nicht ausgeführt wird, besteht die Gefahr, dass das Fett ranzig wird, was sich negativ auf den gebrühten Kaffee auswirkt.

Verwenden Sie zur Reinigung des Maschinensockels ein feuchtes Tuch.

ACHTUNG

Um den Abgabeschnabel von Kaffeeresten (8) zu befreien sind ein Staubsauger und ein Pinsel zu verwenden, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Flügelklappe nicht auf PET umgeknickt wird. Diese ist äußerst flexibel, aber ein scharfer Knick könnte den einwandfreien Betrieb so stark stören, dass sie ausgetauscht werden muss.

5.2 WARTUNG



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 (siehe Kapitel "WARNHINWEISE und SICHERHEITSEINRICHTUNGEN").



ACHTUNG

Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich durch vom Hersteller zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.



ACHTUNG

Nehmen Sie keine Not- oder Behelfsreparaturen vor und verwenden Sie keinesfalls nicht originale Ersatzteile.

Zur einwandfreien Funktion des Geräts müssen die Mühlen etwa alle 1000 kg gemahlene Kaffees ausgetauscht werden.


BESCHREIBUNG DES ARBEITSGANGS	ALLE 50000 ZYKLEN	ALLE 100000 ZYKLEN bzw. 1000 kg
Austausch Klappen	•	•
Funktionskontrolle Schalter	•	•
Austausch Schalter		•
Austausch Mahlwerke		•

8. FEHLERSUCHE

Bei Störungen jeglicher Art setzen Sie sich bitte mit dem Fachpersonal in Verbindung.

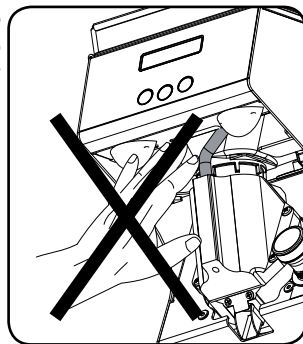
ADVERTENCIAS Y SEGURIDADES

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

- Poner atención en la movimentacion de la maquina, porque pueden substir 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 simbolo 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 domesticos o el revendedor donde habéis comprado la maquina. 
- Antes de proceder a cualquier operaciones de instalación y regulación, se tienen que leer y entender las advertencias de esto manual.
- La empresa no responde de algún daño a cosas o personas que deriven da una falta de observancia de las prescripciones de seguridad, instalación y manutención, de este manual.
- El cable de alimentación de este equipo no debe ser reemplazado por el utilizador. 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 la instalación y la manutención.
- Antes de conectar el equipo asegurarse que los datos de la placa sean los mismos a aquellos de red de distribución eléctrica.
- En caso que sean incompatibles el enchufe con la espina del equipo se tiene que substituir el enchufe con otra justa echo por personal profesionalmente calificado. Esto, en particular, se necesita averiguar que las secciones de los cables sean idóneos a la potencia que absorbe el equipo.
- Esta aconsejado el utilizo de adaptadores de espinas y/o alargadores.
- Es obligatorio la conexión a la tierra, y la correspondencia de la instalación con las normas vigentes en el pais 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.

⚠ PELIGRO DE QUEMADURAS

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



CAMPO DE UTILIZO Y USO PREVISTO

- El molinillo dosificador esta echo por uso profesional y por personal experto.
- El molinillo dosificador dobrà ser destinado solo por el uso por lo cual esta echo, o sea machacar en café los granos tostados, cualquier otro uso es calificado como impropio y entonces peligroso.
- El constructor no puede ser responsable por eventuales daños de derivación impropia, erróneo y irracional.
- El aparato no lo tienen que usar los niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin una adecuada experiencia y conocimiento a no ser que estén controlados o se les den las instrucciones.
Los niños tienen que ser controlados para que no jueguen con el aparato.
- El equipo no puede ser utilizado en condiciones ambientales extremas o fuera de este intervalo de temperatura (-5°÷ +40°C).
- El utilizador 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 manutención.
- El instalador, utilizador y el manutentor tienen la obligación de señalar a el constructor eventuales defectos o deterioro que pueden comprometer la seguridad original de la instalación.
- El instalador tiene la obligación de averiguar la correctas condiciones ambientales, de manera que sea garantizada la seguridad y higiene de los operadores y usuarios.
- Las responsabilidades que deriven por montaje de componentes son delegadas a sus constructores; las responsabilidades de el personal autorizado a el uso de la maquina son delegadas a el cliente.
- El equipo se puede utilizar 24 horas sobre 24 con servicio intermitente. Los componentes de la maquina han sido proyectados y realizados por una duración de por lo menos 1000 horas de funcionamiento.
- La duración de la maquina es condicionada por una oportuna limpieza y manutención.

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES

- No toques el equipo con manos húmedas o mojadas.
- No utilizar el equipo con pies desnudos.
- No tirar el cable de alimentación o el mismo equipo por quitar la espina de el enchufe.
- No 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 estés utilizando el equipo tiene que ser posicionado sobre un plano horizontal, estable y que soporte el peso de la maquina.
- Antes de efectuar qualquiera operación de limpieza o manutención, desconectar el equipo de la red de alimentación eléctrica, quitando la espina.
- No utilize chorros de agua o detergente.
- En caso de fallo o mal funcionamiento de el equipo, apagarlo sin alterar nada.
- Por la eventual reparación contactar solamente un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el utilizo de recambios originales.
- La falta de respecto de lo dicho hasta ahora puede comprometer la seguridad de el equipo.
- No dejar el equipo insertado inútilmente. Quitar la espina de la red de alimentación cuando el equipo no es utilizado.
- No obstruir las aberturas y rendijas de ventilación o remoción de calor y no introducir ni agua ni liquidos de ninguna clase.
- En caso de daño al cable, substituir pronto por el revendedor autorizado.
- Mientras el equipo no es en función no introducir nada en el pitorro **(8)** (veas **Fig. 1**) o en el contenedor de los granos de café **(2)** (veas **Fig. 1**) cucharas, tenedores o otros utensilio por efectuar extracciones o operación.
- Por extracción de eventuales obstrucciones desde el pitorro de erogación, antes siempre apague el equipo.
- Nunca sumergir el equipo en agua o otros liquidos.
- Por desplazar o mover la maquina nunca se tiene que cojer por el contenedor de granos de café.
- En el caso que un cuerpo extraño bloque el motor, se apague al instante la maquina y contactar un centro de asistencia autorizado.
- Durante el funcionamiento de la máquina, no toque las partes calientes para evitar quemaduras.
- Durante el funcionamiento de la máquina, el soporte de las muelas superior 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 probar con ninguna maniobra, si no que hay que desconectar la máquina de la red de alimentación y asegurarse antes de reiniciar la máquina de que todas las anomalías se hayan resuelto.

IMPORTANCIA DEL MANUAL

- El manual es destinado a el utilizador y/o por quien hace la manutención de la maquina y se puede considerar parte de la misma.
- El presente manual tiene la función de suministrar todas las informaciones por un correcto uso de la maquina y una conveniente manutención, y también tutelar la seguridad de el operador.
- El manual debe ser conservado por toda la vida de la maquina y a disposición por cualquier otro utente o siguiente propietario. Las indicaciones que lleva este manual no reemplazan las disposiciones de seguridad y los datos técnicos por la instalación y el funcionamiento puestos directamente sobre la maquina y sobre los envases.
- El presente manual refleja el estado de la técnica en el momento actual y no se podrá considerar inadecuado solo porqué sucesivamente actualizado por nuevas experiencias.
- El constructor se reserva el derecho de modificar el manual sin tener la obligación de aplazar las ediciones precedentes, menos casos excepcionales.
- Un uso impropio de la maquina o diferente de lo descrito en el presente manual excluye cada garantía o responsabilidad del constructor; el utilizo 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 manutención y seguridad.

CONSERVACIÓN DEL MANUAL

- El presente manual debe ser siempre a disposición del utilizador y/o quien hace la manutención, lo cual debe ser informado sobre el utilizo 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 pérdida de el manual o por requerir ultteriores informaciones, ponga se en contacto con el revendedor de zona o el constructor.

INDICE


1. INFORMACIÓN GENERALES	70
2. DATOS TÉCNICOS	70
3. DESCRIPCIÓN DE EL EQUIPO.....	71
4. INSTRUCCIONES DE USO.....	72
4.1 PREMISA.....	72
4.2 REGULACIÓN DE MOLER.....	73
4.3 PROGRAMACIÓN DE LA MAQUINA	73
4.3.1 MENÚ DE FUNCIONAMIENTO	74
4.3.2 MENÚ CONFIGURACIONES	75
4.3.2.1 Contador dosis.....	75
4.3.2.2 Contador general.....	75
4.3.2.3 Número arranque.....	76
4.3.2.4 Tiempo continuo	76
4.3.2.5 Tiempo general.....	76
4.3.2.6 Manutencion	76
4.3.2.7 Stop and go	77
4.3.2.8 Selección idioma	77
5. LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN	78
5.1 LIMPIEZA.....	78
5.2 MANUTENCIÓN	79
6. BÚSQUEDA DE AVERÍAS	79

1. INFORMACIÓN GENERALES



CONSTRUCTOR:

NUOVA SIMONELLI - Via M. D'Antegiano, 6 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

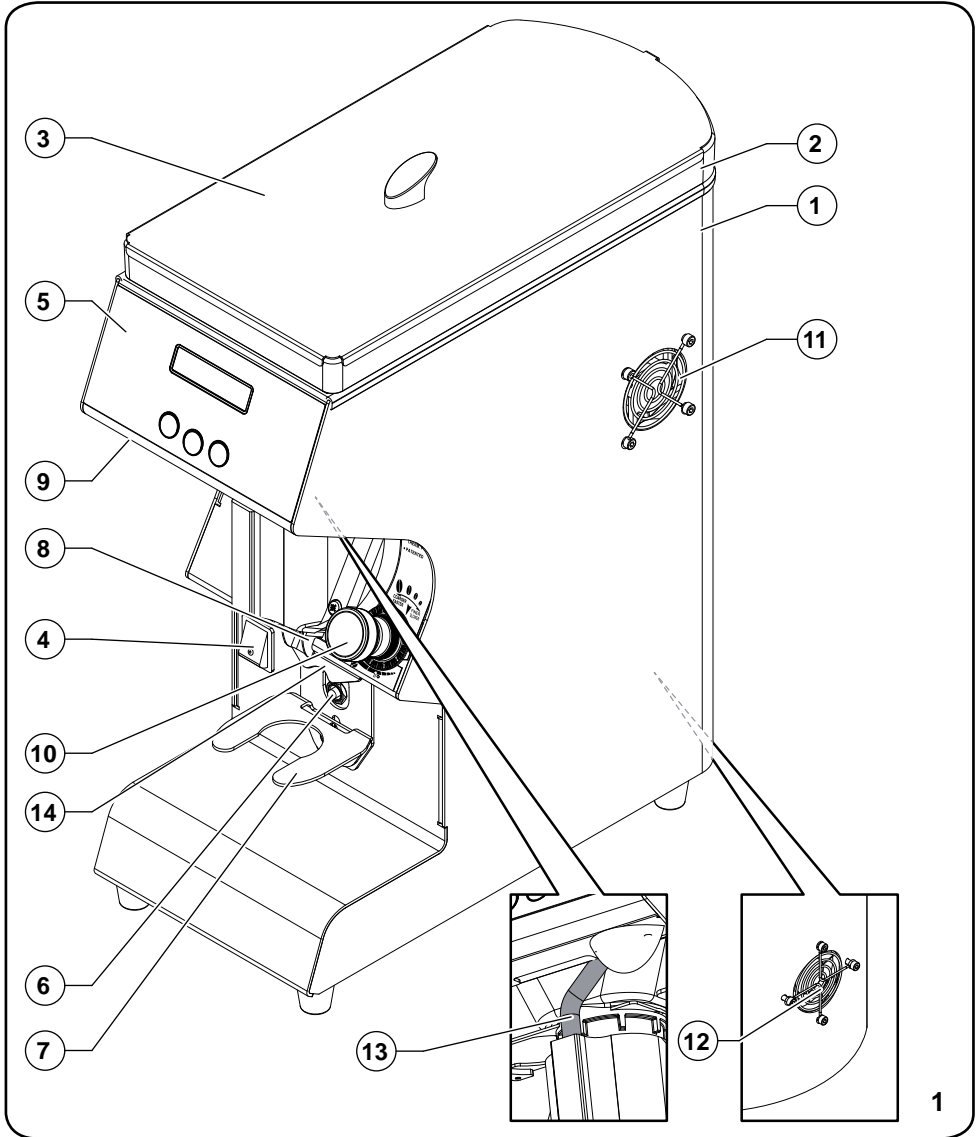
MODELO:

MYTHOS  - Sistema electrónico-instantáneo para moler por café

2. DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN	MODELO		
	MYTHOS  220		MYTHOS  110
Voltaje (V)	220	220/240	110
Frecuencia (Hz)	60	50	60
Absorción (W)	570	450	960
Giros por minutos (rpm)	900	900	1090
Productividad (Kg/h)	15	15	15
Peso a vacío (Kg)	22	22	22
Alteza (mm)	510	510	510
Ancho (mm)	185	185	185
Profundidad (mm)	400	400	400
Bullicio (dBA)	65	65	65

3. DESCRIPCIÓN DE EL EQUIPO



- | | | | |
|---|------------------------------|----|---|
| 1 | Cuerpo maquina | 9 | Lengüeta apertura/cierre contenedor de café |
| 2 | Contenedor de granos de café | 10 | Pómulo regulación de moler |
| 3 | Tapa de contenedor | 11 | Ventilador de extracción |
| 4 | Interruptor de ignición | 12 | Ventilador de aspiración |
| 5 | Panel de control | 13 | Resistencia |
| 6 | Micro de arranque | 14 | Dispositivo de retención del portafiltro |
| 7 | Tenedor porta-filtro | | |
| 8 | Pitorro de erogación | | |

4. INSTRUCCIONES DE USO

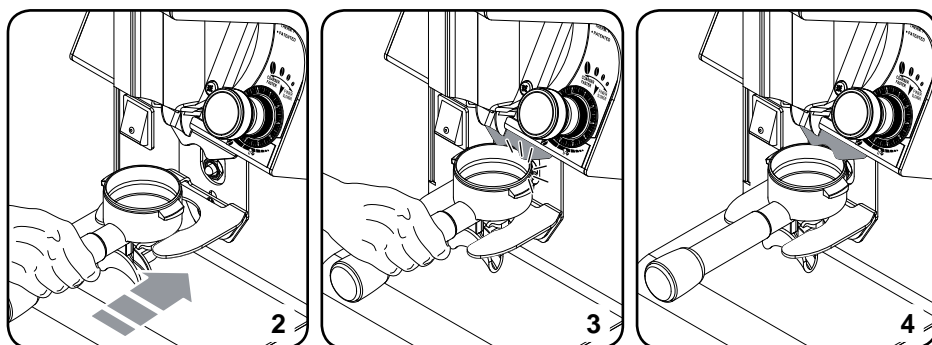
4.1 PREMISA

Este equipo es en grado de hacer dosis muy precise, porque utiliza el tiempo de moler. Todavía es necesario, regularizar la maquina antes de empezar el trabajo, y determinar la tipología de mezcla (mas o menos tostadas) y el grado de moler. En seguida se programa el tiempo de moler por cada botón de dose y se pesa el producto que se quiere moler.

- Durante la instalación efectuar la conexión eléctrica.
- Después de haber efectuado la conexión eléctrica, cerrar la lengüeta (9) situada en la base del recipiente de café en grano (2).
- Quitar la tapa (3) desde el contenedor (2) y llenar de café en granos.
- Poner el interruptor (4) en posición "ON". La espía roja puesta sobre el interruptor mismo se enciende.
- Abrir la lengüeta (9).
- Apoyar la copa porta-filtro en el tenedor (7) y empujarla hacia delante hasta que entre en contacto con el micro (6) para que salga el café molido por la boquilla (8).
- La máquina está equipada con dispositivo de retención del portafiltro (14 ver fig. 4).

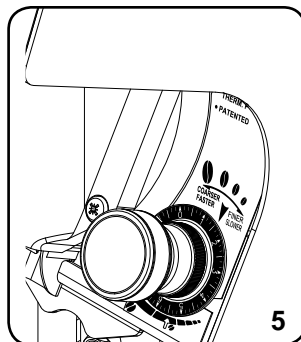
ATENCIÓN

Para evitar obturaciones de la boquilla (8) mantener la copa porta-filtro apoyada sobre las varillas (7) o insertados en dispositivo de retención (14).

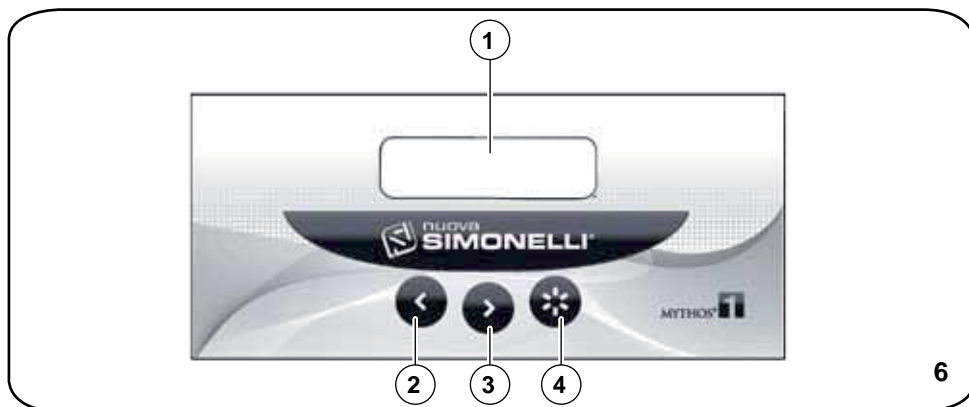


4.2 REGULACIÓN DE MOLER

Para regular la molienda es necesario actuar en el pomo (10) girándolo en sentido de las agujas del reloj para realizar una molienda más fina o en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el grosor de la molienda. La regulación no tiene topes y a cada vuelta del pomo corresponde un desplazamiento de las muelas de 0,4 mm aproximadamente. La molienda se configura en fábrica, colocando primeramente las muelas en contacto entre sí (0), llevándolas después a una distancia la una de la otra que corresponde con una molienda media para el café expreso. Las máquinas dotadas de ruedecilla que puede ponerse en cero tienen la posibilidad de poner el cero en el punto de molienda establecido, manteniendo bloqueada la parte alta de la ruedecilla y utilizando el manguito que se encuentra en la base. Atención, la regulación de la molienda debe realizarse gradualmente, moliendo un poco de café cada vez que se gira la ruedecilla 2 índices (muescas) numéricos. Si se le da una vuelta completa al mando con el motor parado, la máquina puede bloquearse.



4.3 PROGRAMACIÓN DE LA MAQUINA




- 1 Visualizador luminoso a cristales líquidos
- 2 En el modo operativo disminuye una dosis seleccionada
- 3 En el modo operativo aumenta una dosis seleccionada
- 4 En el modo operativo selecciona una de las dosis

2+4 Juntos: acceso a la programación



Anotar: por la 1ª encendida, el equipo será puesto en modalidad de salida de la fábrica y todavía, por los inicios sucesivos, se predispone siempre como en la última modalidad precedente el apagamiento.

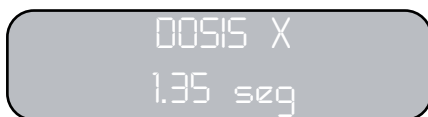
4.3.1 MENÚ DE FUNCIONAMIENTO


 **Para cada dosis y para cada opción del menú, las teclas disponibles parpadean.**

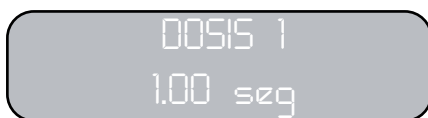
Cuando se enciende, al final del lamp-test (prueba del piloto), el display muestra la versión del software de la centralita durante unos segundos.






Después en el display, en la línea superior aparece el mensaje DOSIS X (donde X representa el número de la dosis seleccionada y varía de 1 a 3) mientras que en la línea inferior del display se indica el tiempo en segundos configurado de la dosis seleccionada.



Para cambiar la dosis solo hay que presionar la tecla  y en el display aparece en la línea superior la nueva dosis seleccionada, mientras que en aquella inferior el correspondiente valor configurado.



Para configurar el tiempo de dispensación de las dosis seleccionadas es necesario utilizar las teclas aumento  y disminución .



El nuevo valor configurado se guardará automáticamente presionando la tecla  o iniciando una dispensación.

Para iniciar una dispensación hay que introducir el portafiltro: en la línea inferior se muestra el tiempo de dispensación que pasa.




En el caso de parcialización desactivada (consulte el apartado sucesivo) la dispensación continúa hasta el final, con o sin portafiltro aplicado.

4.3.2 MENÚ CONFIGURACIONES

Para entrar en el menú de configuraciones, desde el menú de funcionamiento, es necesario seleccionar el modo "CONTINUO" y presionar simultáneamente durante unos segundos las teclas  e .

Presione la tecla  para desplazarse por las opciones del menú:


1. CONTADORES DOSIS;
2. CONTADOR GENERAL;
3. NÚMERO ARRANQUE;
4. TIEMPO CONTINUO;
5. TIEMPO GENERAL;
6. MANUTENCION;
7. STOP AND GO;
8. SELECCIÓN IDIOMA.


 **El acceso al menú de configuraciones está permitido solo si no se ha aplicado el portafiltro.**

4.3.2.1 Contador dosis

La primera opción del menú de configuraciones es "CONTADOR DOSIS"; el display muestra la siguiente pantalla:

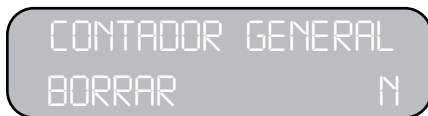


Donde "X" representa la dosis seleccionada entre las 3 disponibles (presione la tecla para cambiar la dosis) y  representa el número de las dispensaciones realizadas.


Se puede poner a cero el número de las dispensaciones realizadas presionando la tecla  que parpadea durante unos segundos.

4.3.2.2 Contador general

La segunda opción del menú de configuraciones es "CONTADOR GENERAL"; el display muestra la siguiente pantalla:



Donde "N" representa el número de las dispensaciones totales.

Se puede poner a cero el número de las dispensaciones totales presionando la tecla  que parpadea durante unos segundos.

4.3.2.3 Número arranque

La tercera opción del menú de configuraciones es "NÚMERO ARRANQUE"; el display muestra la siguiente pantalla:




Donde "N" representa el número de las puestas en marcha totales y que no se puede poner a cero.

4.3.2.4 Tiempo continuo

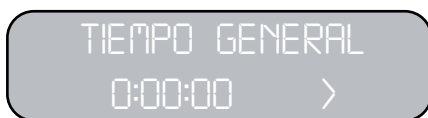
La cuarta opción del menú de configuraciones es "TIEMPO CONTINUO"; el display muestra la siguiente pantalla:



Se puede poner a cero el contador de la dispensación continua presionando la tecla  durante unos segundos.

4.3.2.5 Tiempo general

La quinta opción del menú de configuraciones es "TIEMPO GENERAL"; el display muestra la siguiente pantalla:





Donde se muestra el tiempo total de trabajo de la máquina.

4.3.2.6 Mantenición



La sexta opción del menú de configuraciones es "MANUTENCION"; el display muestra la siguiente pantalla:



Se puede configurar (ON/OFF) la alarma de mantenimiento presionando la tecla . Activando (ON) la alarma de mantenimiento, la máquina señala la necesidad de limpieza y mantenimiento cuando se alcanza el número de dispensaciones configurado.

Presione la tecla  para entrar a la pantalla de configuración del número de dispensaciones; el display muestra la siguiente pantalla:



Se puede configurar el número de dispensaciones con las teclas  (disminución) y  (aumento), desde un mínimo de 10000 hasta un máximo de 100000, con pasos de 1000.


Presione  para guardar las modificaciones y pasar a la pantalla sucesiva del menú.

 **Es necesario mantener presionada la tecla  durante unos segundos para poner a cero el contador de los ciclos para el mantenimiento.**

4.3.2.7 *Stop and go*

La séptima opción del menú de configuraciones es "STOP AND GO"; el display muestra la siguiente pantalla:



Se puede configurar (ON/OFF) la parcialización de las dosis durante su dispensación presionando la tecla .

Activando (ON) la parcialización de las dosis se puede interrumpir una dispensación antes del tiempo configurado y retomarla desde el punto en el que se ha interrumpido.

Presione  para guardar las modificaciones y pasar a la pantalla sucesiva del menú.


4.3.2.8 *Selección idioma*

La octava opción del menú de configuraciones es "SELECCIÓN IDIOMA"; el display muestra la siguiente pantalla:



Se puede elegir el idioma del display desplazando las opciones con la tecla .

- ITALIANO;
- ENGLISH;
- FRANCAISE;
- ESPANOL;
- DEUTSCH.

Presione la tecla  para salir del menú de configuraciones. En el caso en que se haya modificado el idioma, esta modificación se guardará.

5. LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

ATENCIÓN

Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento y espere a que se enfríen las partes calientes de la máquina (consulte el capítulo "ADVERTENCIAS Y SEGURIDADES").

ATENCIÓN

No tires el cable de alimentación, el equipo mismo, por destacar la espina de el enchufe de alimentación eléctrica.

5.1 LIMPIEZA

Al menos una vez a la semana es necesario extraer el contenedor de café en granos (2), que está simplemente apoyado al cuerpo de la máquina (1), y eliminar el estrato aceitoso dejado por los granos de café con un paño limpio.

ATENCIÓN

Antes de sacar el contenedor (2), acuérdesese siempre de cerrar la lengüeta (9), en caso contrario no podrá extraerlo.

Si no se realiza esta operación, se corre el riesgo de que la grasa se vuelva rancia con consecuencias negativas para los cafés sucesivos.

Por la limpieza de la base utilizar un paño humedecido.

ATENCIÓN

Para limpiar la boquilla de erogación (8) de posibles obturaciones de café usar una aspiradora y un cepillito, poniendo el máximo cuidado en no plegar de manera neta el flap aleateado en PET. Éste último es extremadamente flexible, pero un pliegue neto podría perjudicar el correcto funcionamiento hasta el punto de hacer necesaria su sustitución.

5.2 MANUTENCIÓN

ATENCIÓN

Desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento y espere a que se enfríen las partes calientes de la máquina (consulte el capítulo "ADVERTENCIAS Y SEGURIDADES").

ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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

Por un buen funcionamiento de el equipo, es necesario cambiar los molinillos ~ 1000 Kg. de café maquinado.

DESCRIPCIÓN INTERVENCIÓN	CADA 50000 CICLOS	CADA 100000 CICLOS o 1000 kg
Sustitución flap	•	•
Control del funcionamiento del interruptor	•	•
Sustitución del interruptor		•
Sustitución de los molinos		•

6. BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Contactar el personal especializado.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



Via M. D'Antegiano, 6 - 62020 Belforte del Chienti (MC) – ITALY

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

SISTEMA ELETTRONICO DI MACINATURA PER CAFFÈ'
MODELLO: MYTHOS 
ELECTRONIC-INSTANTANEOUS COFFEE GRINDER SYSTEM
MODEL: MYTHOS-1

VERSIONE: 110V/60Hz - 230V/50Hz
VERSION: 110V/60Hz - 230V/50Hz

SERIE: AA
SERIES: AA

MATRICOLA DAL N°: 0001-01
SERIAL Nr.: 0001-01

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the directives:

2006/42/CE - 2006/95/CE - 2004/108/CE
2002/95/CE - 2002/96/CE - 2003/108/CE

Data: Marzo 2015
Date: March 2015

L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)



Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A
98248 Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com



Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it