



---

# Zenith\_E - Olympus\_E



65 HS



75 HS



CLUB



KR



---

## **LIBRETTO ISTRUZIONI** **USER HANDBOOK**

---

## 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 prolunghe.
  - 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.

## **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 buon senso 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 detersivi.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina della rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore né tanto meno introdurre acqua o liquidi di alcun genere.
- In caso di danneggiamento del cavo, far provvedere tempestivamente alla sua sostituzione presso il rivenditore autorizzato.
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre mai nel beccuccio **(6)** (**Fig. 1**) o nel contenitore del caffè in grani **(2)** (**Fig. 1**) cucchiai, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spegnere sempre prima l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Per spostare o movimentare la macchina non prenderla mai dal contenitore caffè in grani.
- Nel caso un corpo estraneo blocchi il motore, spegnere immediatamente la macchina e contattare un centro assistenza autorizzato.

## **ATTENZIONE**

L'indicazione "MOTORE PROTETTO DA TERMICA" contraddistingue le macchine che sono dotate di protezione termica del motore.

Se detto dispositivo 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.

## **EN PRECAUTIONS AND SAFETY FEATURES EN**

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 case of damage, switch the appliance off and contact only the manufacturer or related after-sales service, otherwise a skilled personnel for 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.
- In case of incompatibility between the plug and the socket, have the plug replaced with a suitable type by the manufacturer, his after-sales service, or by skilled personnel, who should also check that the section of the plug wires is suitable for the power absorbed by the appliance.
- 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.





---

## 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  $-5^{\circ}\text{C}$  to  $+30^{\circ}\text{C}$  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 device can be used 24 hours a 24 with intermittent service as listed on the nameplate values Ton and Toff. 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 **(6)** (**Fig. 1**), or into the coffee grain container **(2)** (**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.

## **WARNING**

Those machines bearing the "EL. MOTOR WITH THERMAL PROTECTION" indication are equipped with device which protects the motor from overheating.

**When this device is engaged, do not attempt to operate the machine: isolate the machine from the power supply and eliminate the cause of the trouble before re-starting.**

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**  
**EC DECLARATION OF CONFORMITY**



**CONTI VALERIO S.r.l.**

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

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

**MACINADOSATORE PER CAFFÈ MODELLI:**  
**COFFEE GRINDER MODELS:**

**ZENITH – ZENITH CLUB**  
**..ZT65... - ..ZT60...**

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

**EQUIPAGGIATE CON DOSATORE MECCANICO O ELETTRONICO**

**MATRICOLA DAL / SERIAL Nr. FROM: 0001-16**

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:  
*To which this declaration relates, following the provisions of the directives:*

**2014/30/EU – 2014/35/EU – 2011/65/EU – 2012/19/EU**

Ed è conforme alle direttive:  
*following the provisions of the directives:*

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

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:  
*we authorize the following person to compile the technical file:*

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

Date: October 2016

*The Legal Representative:*  
Filippo Conti



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**  
**EC DECLARATION OF CONFORMITY**



**CONTI VALERIO S.r.l.**

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

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

**MACINADOSATORE PER CAFFÈ MODELLI:**  
**COFFEE GRINDER MODELS:**

**OLYMPUS**  
**..OL75...**

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

**EQUIPAGGIATE CON DOSATORE MECCANICO O ELETTRONICO**

**MATRICOLA DAL / SERIAL Nr. FROM: 0001-16**

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:  
*To which this declaration relates, following the provisions of the directives:*

**2014/30/EU – 2014/35/EU – 2011/65/EU – 2012/19/EU**

Ed è conforme alle direttive:  
*following the provisions of the directives:*

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

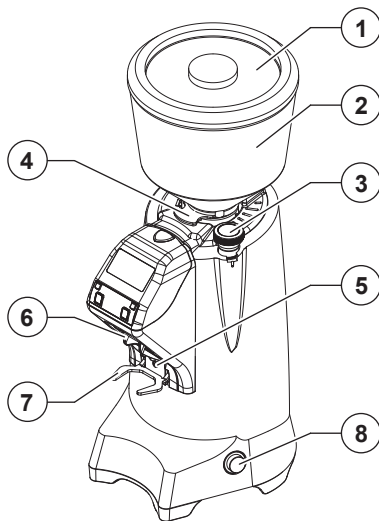
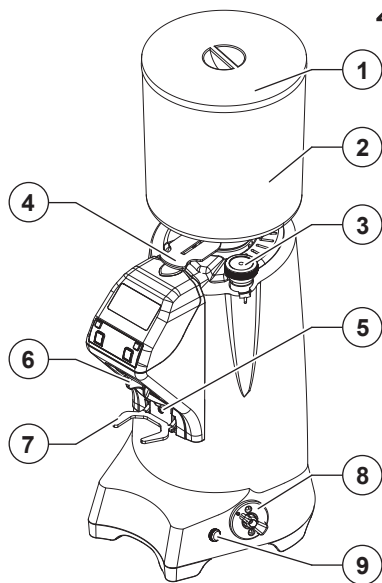
autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:  
*we authorize the following person to compile the technical file:*

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

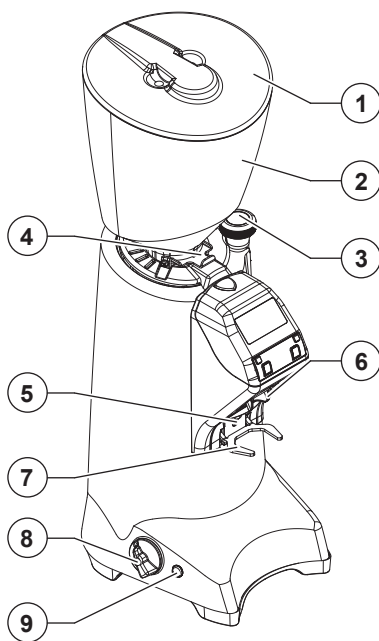
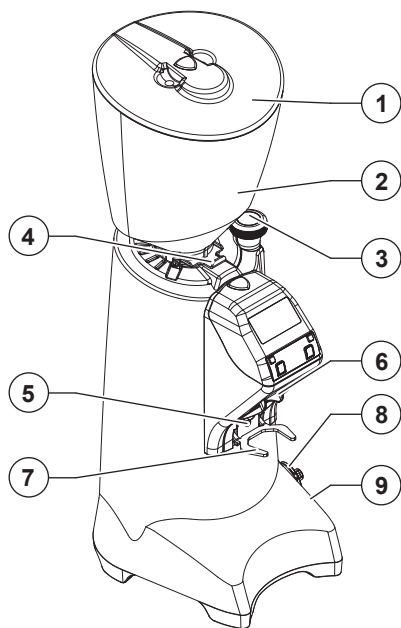
Date: October 2016

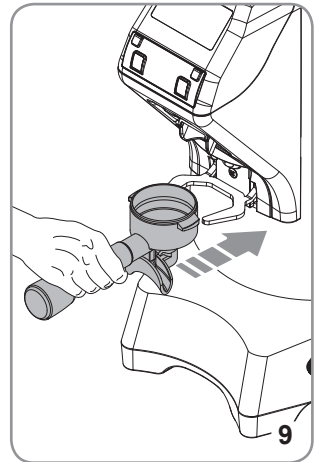
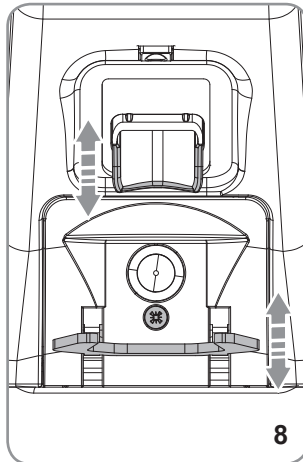
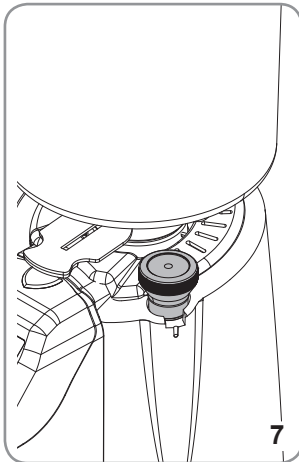
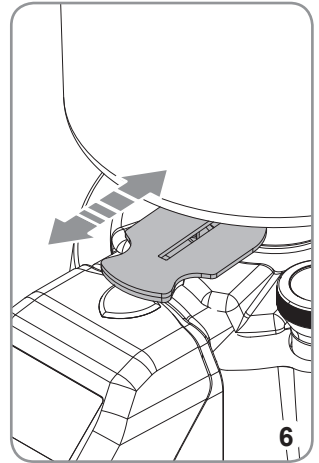
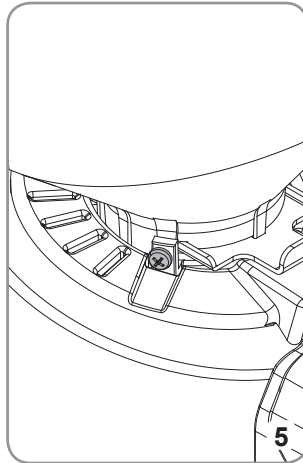
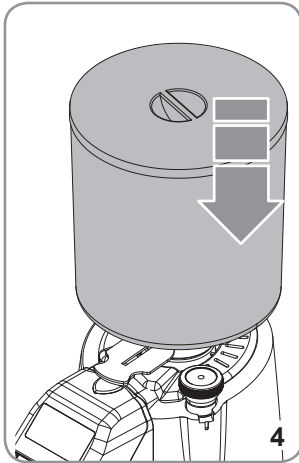
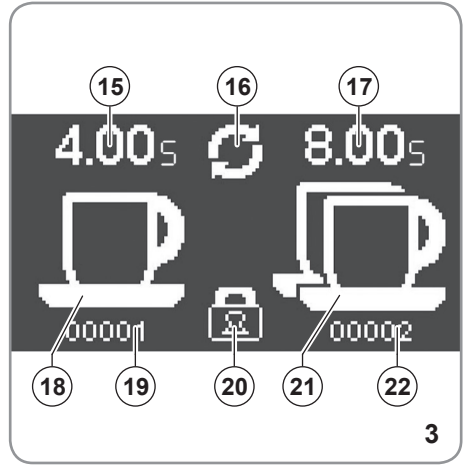
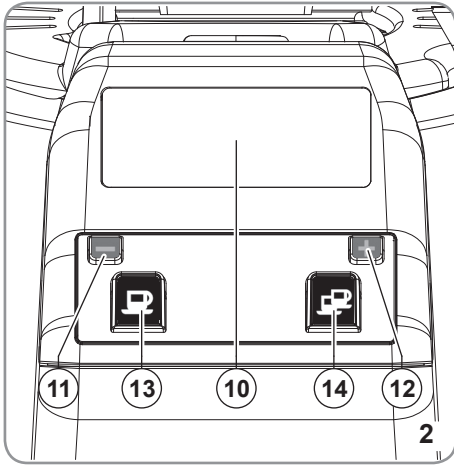
*The Legal Representative:*  
Filippo Conti

# Zenith



# Olympus







---

**Versione Italiana ..... Pagina 2**

**English version ..... Page 9**

# 1. INFORMAZIONI GENERALI

**COSTRUTTORE:**

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

**MACINADOSATORE MODELLO:**ZENITH\_E 65 HS  
ZENITH\_E CLUB  
OLYMPUS\_E 75 HS  
OLYMPUS\_E KR

# 2. DATI TECNICI

DESCRIZIONE	MODELLO							
	ZENITH_E				OLYMPUS_E			
	65 HS		CLUB		75 HS		KR	
Voltaggio (V)	220/240	110/120	230/240	110/120	220/240	110/120	220/240	110/120
Frequenza (Hz)	50/60	60	50	60	50/60	60	50/60	60
Corrente (A)		4		3,2		6,2		8,3
Assorbimento (W)	350		270		900		720	
Potenza motore (W)*	246		150		250		450	
Giri al minuto (rpm)*	1290	1650	1330	1650	1400	1700	335	425
Produttività (g/s)	2,7/3,7		0,8/1,2		4,5/5,5		4,0/5,0	
Peso a vuoto (Kg)	12		10		13		18	
Altezza (mm)	539		559		637		637	
Larghezza (mm)	232		221		240		240	
Profondità (mm)	264		264		272		272	

(\*) Il valore indicato si riferisce ai giri effettivi delle macine.



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

## 3. 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'appropriate 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.

### 3.1 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.

## 4. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- |  |  |
|--|--|
| 1 Coperchio contenitore                                      | 8 Interruttore di accensione             |
| 2 Contenitore per caffè in grani                             | 9 LED accensione                         |
| 3 Pomello regolazione macinatura                             | 10 Display LCD                           |
| 4 Linguetta apertura/chiusura contenitore per caffè in grani | 11 Tasto decremento                      |
| 5 Pulsante attivazione macinatura                            | 12 Tasto incremento                      |
| 6 Bocchetta di erogazione                                    | 13 Tasto luminoso per la dose di 1 caffè |
| 7 Forcella porta filtro                                      | 14 Tasto luminoso per la dose di 2 caffè |

## 5. BLOCCAGGIO CONTENITORE

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



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

## 6. ISTRUZIONI D'USO

### 6.1 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), il grado di macinatura, l'altezza della forcella portafiltro (7) e la posizione della bocchetta di erogazione (6). Si procede poi, alla programmazione del tempo di macinatura per ciascun tasto dose pesando il prodotto di macinatura.

- Dopo aver effettuato il collegamento elettrico, tirare la linguetta (4) alla base del contenitore caffè in grani (2) per chiuderlo (Fig. 5).
- Togliere il coperchio (1) dal contenitore (2) e riempirlo di caffè in grani.
- Accendere la macchina agendo sull'interruttore (8).  
In alcuni modelli è presente un LED di accensione (9) che indica la corretta alimentazione elettrica della macchina.
- Spingere la linguetta (4) permettendo il passaggio dei grani di caffè.
- Selezionare la dose singola o doppia tramite i rispettivi pulsanti (13)  o (14) . appoggiare la coppa portafiltro sulla forcella (7) e spingerla in avanti fino al contatto con il pulsante (5) per far fuoriuscire il caffè macinato dalla bocchetta di erogazione (6) (Fig. 9). L'erogazione automatica cesserà trascorso il tempo impostato nella programmazione.

### 6.2 REGOLAZIONE MACINATURA (Fig. 4)

Per regolare la macinatura, agire sul pomello di regolazione (3), ruotandolo in senso orario per fare la polvere più fine o in senso antiorario per aumentarne la grana come riportato sul pomello. La regolazione è senza punti di fermo; deve essere effettuata gradualmente, macinando un po' di caffè ogni 2 tacche al massimo.

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

### 6.3 REGOLAZIONE BOCCHETTA DI EROGAZIONE (Fig. 8)

- A seconda del portafiltro e del tipo di caffè in grani utilizzato, regolare la bocchetta di erogazione (6) in altezza per consentire una corretta fuoriuscita del caffè.

### 6.4 REGOLAZIONE FORCELLA PORTAFILTRO (Fig. 8)

- Con l'ausilio di un cacciavite a croce allentare la vite di fissaggio della forcella porta filtro (7).
- Sollevare o abbassare la forcella in modo da regolarla in base alle dimensioni del portafiltro.
- Una volta trovata la posizione corretta, stringere la vite di fissaggio della forcella (7).
- La forcella è adatta a qualsiasi tipo di portafiltro presente in commercio.


### 6.5 PROGRAMMAZIONE MACCHINA

Legenda indicatori display (Fig. 3)

15 Tempo erogazione dose 1 caffè impostata  
16 Erogazione in continuo attiva  
17 Tempo erogazione dose 2 caffè impostata  
18 Visualizzatore erogazione dose 1 caffè

19 Contatore dosi da 1 caffè erogate  
20 Lucchetto (programmazione bloccata)  
21 Visualizzatore erogazione dose 2 caffè  
22 Contatore dosi da 2 caffè erogate







### 6.5.1 ACCENSIONE MACCHINA


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

All'accensione della macchina comparirà la seguente schermata per 7,5 secondi.



### 6.5.2 EROGAZIONE E REGOLAZIONE DOSI (DISPLAY)

- Premendo il tasto una dose (13)  questo si illumina e la tazzina si riempie (18) durante l'erogazione.
- Con una pressione singola (rapida) del pulsante di avvio macinatura (5) si attiva l'erogazione di caffè e il countdown fino a zero.
- A erogazione ultimata, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato.
- Il contatore dosi singole (19) viene incrementato di 1.
- Premendo il tasto due dosi (14)  questo si illumina e la tazzina si riempie (21) durante l'erogazione.
- Con una pressione singola (rapida) del pulsante di avvio macinatura (5) si attiva l'erogazione di caffè e il countdown fino a zero.
- A erogazione ultimata, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato.
- Il contatore dosi doppie (22) viene incrementato di 1.
- Premendo i pulsanti incremento (11)  e decremento (12)  si incrementa o decrementa il tempo di erogazione della dose selezionata di più o meno 5 centesimi di secondo.
- Se il pulsante di incremento (11)  o decremento (12)  viene tenuto premuto, il tempo viene aumentato o diminuito del tempo di pressione del pulsante stesso.

-  **È possibile fermare l'erogazione automatica prima che sia finito il tempo di macinatura. Durante l'erogazione premere con il portafiltro il pulsante di avvio della macinatura (5) per fermare l'erogazione:**
- Premere di nuovo il pulsante di avvio macinatura (5) per riprendere l'erogazione per il tempo rimanente;
  - Premere il pulsante della dose selezionata (lampeggiante) per terminare l'erogazione. Il tempo di macinatura ritorna al valore impostato.



### 6.5.3 ATTIVAZIONE MODALITÀ EROGAZIONE CONTINUA

Premendo con il portafiltro il pulsante di avvio macinatura (5) per più di 0,5 secondi, si avvia l'erogazione in modalità continua.

Durante l'erogazione continua si accendono entrambi i tasti dose (13) e (14) e compare il simbolo (16) sul display.

L'erogazione dura per il tempo di pressione del pulsante di avvio macinatura (5).

Quando viene rilasciato il pulsante di avvio macinatura (5), termina l'erogazione continua e la macchina torna alla modalità automatica di selezione dose.

### 6.5.4 AZZERAMENTO CONTATORI PARZIALI DOSI

Premendo entrambi i pulsanti (11) e (12) per più di 5 secondi, si azzerano entrambi i contatori dosi (19-22).

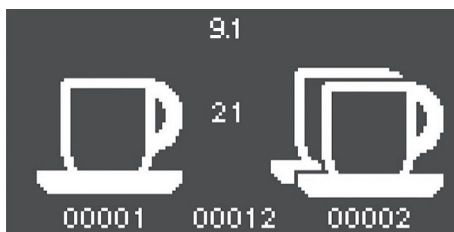
### 6.5.5 BLOCCO FUNZIONI

Premendo entrambi i pulsanti (11) e (12) al loro rilascio, si blocca la regolazione del tempo di erogazione delle dosi. Inoltre sul display comparirà il simbolo (20) .

Premere di nuovo entrambi i pulsanti (11) e (12) per sbloccare.

### 6.5.6 ACCENSIONE MACCHINA CON CONTENUTI OCCULTATI

Se si tiene premuto il pulsante (13) all'accensione della macchina, si accede ad una schermata dove vengono visualizzati i seguenti dati:




- In alto, la versione del firmware;
- Al centro, l'indice di luminosità del display, regolabile con i tasti (11) e (12) .
- In basso a sinistra, il contatore totale delle dosi singole erogate (non azzerabile);

- In basso al centro, il contatore del tempo di erogazione continua, e spesso in secondi (non azzerabile);
- In basso a destra, il contatore totale delle dosi doppie erogate (non azzerabile).

Per tornare al menù di erogazione della macchina, premere uno dei due tasti di erogazione. La macchina viene riavviata e il display visualizza prima la schermata di accensione, poi quella di erogazione.

### 6.5.7 IMPOSTAZIONE VALORI DI DEFAULT MACCHINA

Se si tiene premuto il pulsante **(14)**  all'accensione della macchina, si riportano i valori della macchina a quelli di default pre-installati dal Costruttore.

Ad ogni modo i contatori occultati non verranno azzerati.

Il display apparirà come quello all'accensione della macchina.

## 7. PULIZIA E MANUTENZIONE



### ATTENZIONE

**Disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.**



### ATTENZIONE

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

### 7.1 PULIZIA

La pulizia è un aspetto fondamentale per il buon funzionamento del macinadosatore. Un macinadosatore trascurato può avere riflessi negativi non solo sull'estrazione del caffè dalla macchina, ma anche sulla precisione della dose e della macinatura. Prima di procedere alle operazioni di pulizia accertarsi di aver disinserito l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Almeno una volta a settimana, occorre rimuovere il contenitore di caffè in grani **(2)**, svitando l'apposita vite di fissaggio **(Fig. 5)** posta nella parte laterale del contenitore stesso avendo prima cura di richiuderlo tirando la linguetta **(4)** **(Fig. 6)** e rimuovere lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè con un panno pulito.

Occorre, altresì pulire frequentemente (anche più volte al giorno) la bocchetta di erogazione con un pennello **(Fig. 8)** e un aspirapolvere.

Non eseguendo queste operazioni si rischia di far irrancidire la parte oleosa aromatica contenuta nel caffè con conseguenze negative sui caffè successivi, inoltre la mancanza di pulizia può interferire con la regolarità della dose stessa.

Per la pulizia della base usare un panno inumidito.

## 7.2 MANUTENZIONE



### **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 controllare ed eventualmente sostituire le macine almeno ogni 350 kg di caffè macinato per le macine piane.

## 8. RICERCA GUASTI

Contattare personale specializzato.

# 1. GENERAL INFORMATION

## MANUFACTURER:

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

## COFFEE GRINDER MODEL:

ZENITH\_E 65 HS

ZENITH\_E CLUB

OLYMPUS\_E 75 HS

OLYMPUS\_E KR

# 2. TECHNICAL DATA

DESCRIPTION	MODEL							
	ZENITH_E				OLYMPUS_E			
	65 HS		CLUB		75 HS		KR	
Voltage (V)	220/240	110/120	230/240	110/120	220/240	110/120	220/240	110/120
Current (A)	50/60	60	50	60	50/60	60	50/60	60
Frequency (Hz)		4		3,2		6,2		8,3
Power consumption (W)	350		270		900		720	
Motor power (W)*	246		150		250		450	
RPM	1290	1650	1330	1650	1400	1700	335	425
Productivity (g/s)	2,7/3,7		0,8/1,2		4,5/5,5		4,0/5,0	
Weight when empty (Kg)	12		10		13		18	
Height (mm)	539		559		637		637	
Width (mm)	232		221		240		240	
Depth (mm)	264		264		272		272	

(\*) The value given is for the actual revolutions of the burrs.



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

## 3. 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.

### 3.1 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.

## 4. APPLIANCE DESCRIPTION (Fig.1)

- |   |   |    |                                |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Container cover                               | 8  | Ignition switch                |
| 2 | Coffee bean container                         | 9  | Ignition LED                   |
| 3 | Grinding adjusting knob                       | 10 | LCD Display                    |
| 4 | Coffee bean container for opening/closing tab | 11 | Decreasing key                 |
| 5 | Grinding start key                            | 12 | Increasing key                 |
| 6 | Dispensing spout                              | 13 | Luminous key for 1 coffee dose |
| 7 | Filter holder fork                            | 14 | Luminous key for 2 coffee dose |

## 5. LOCKING THE CONTAINER

Before operating the appliance, it is necessary to fit the coffee bean container (2).



- Insert the container (2) into its seat (Fig. 2), positioning it so that the hole lines up with the screw on the back part of the appliance.
- Tighten the lock screw (Fig. 3).

## 6. INSTRUCTIONS FOR USE

### 6.1 INTRODUCTION

This appliance can make very precise doses as it refers to grinding time.

It is furthermore necessary to set up the appliance before operating, by determining first of all the coffee blend type (more roasted or less), the degree of grinding, the height of the filterholder fork (7) and the position of the delivery nozzle (6). Grinding time is then set for each dose key by weighting the grinding product.

- After having plugged the appliance in, pull the tab (4) at the bottom of the coffee bean container (2) to close it (Fig. 5).
- Remove the cover (1) from the container (2) and fill it with coffee beans.
- Turn on the machine by acting from the switch (8).  
Some models have a power LED (9) indicates the correct power supply of the machine.
- Push the tab (4) permitting passage of coffee beans.
- Select the single or double dose through the corresponding keys (13)  or (14) . Place the filter holder onto the fork (7) push it forward until it touches the key (5) to dispense the ground coffee from the corresponding spout (6) (Fig. 9). Automatic dispensing stops once the preset time has elapsed.

### 6.2 GRINDING SETTING (Fig. 4)

Set grinding by means of the adjusting knob (3), by rotating it clockwise to make powder finer or anticlockwise to increase the size of its grain as shown on the knob. Setting is step-less; it is to be gradually performed, by grinding some coffee every two notches maximum. When knob is rotated of a turn with stationary motor, the appliance may stop.

### 6.3 ADJUSTMENT OF DELIVERY NOZZLE (Fig. 8)

- According to filter holder and the type of coffee beans used, adjust height of the dispensing spout (6) in order to permit a correct coffee dispensing.

### 6.4 FILTERHOLDER FORK ADJUSTMENT (Fig. 8)


- By using a crosshead screwdriver, loosen the fastening screw of the filter holder fork (7).
- Raise or lower the fork in order to adjust it according to filter holder dimensions.
- Once having reached the correct position, tighten the fork fastening screw (7).
- The fork is suitable for any type of filter holder present on the market.

### 6.5 APPLIANCE SETTING

Display indicator legend (Fig. 3)

15	Dispensing time of preset 1 coffee dose	19	Counter of dispensed 1 coffee dose
16	Continuous dispensing enabled	20	Padlock (locked programming)
17	Dispensing time of preset 2 coffee dose	21	Dispensing visualization of 2 coffee dose
18	Dispensing visualization of 1 coffee dose	22	Counter of dispensed 2 coffee doses







### 6.5.1 APPLIANCE SWITCH-ON


-  When switching the appliance on for the first time, it is configured in the mode set by the factory and anyway, in the following uses, it will maintain the last mode previous to switch off.

When switching the appliance on, the following screen is shown for 7.5 seconds.






### 6.5.2 DOSE DISPENSING AND SETTING (DISPLAY)

- By pressing the key for one dose (13)  this lights up and the cup is filled (18) during dispensing.
- With a single press (rapid) of the grinding start key (5), dispensing the coffee and count-down until zero are activated.
- Once dispensing is completed, the grinding time returns to set value.
- The single dose counter (19) is increased of 1.
- By pressing the key for two doses (14)  this lights up and the cup is filled (21) during dispensing.
- With a single press (rapid) of the grinding start key (5), dispensing the coffee and count-down until zero are activated.
- Once dispensing is completed, the grinding time returns to set value.
- The double dose counter (22) is increased of 1.
- By pressing the increasing key (11)  and decreasing one (12)  the dispensing time of the selected dose is increased or decreased of more or less 5 hundredths of a second.
- If the increasing key (11)  or decreasing one (12)  is held down, the time is increased or decreased by pressing time of the button.

-  You can stop the automatic dispensing before it is finished the grinding time. During dispensing with the filter press the start button of the grinding (5) to stop dispensing:
- Press the Start button grinding (5) to resume delivery for the remaining time;
  - Press the dose button (blinking) to stop dispensing. The grinding time returns to the set value.

### 6.5.3 CONTINUOUS DISPENSING MODE ACTIVATION

Pressing with the filter holder the start grinding button (5) for more than 0.5 seconds, you start dispensing in continuous mode.

During the continuous delivery you turn on both dose buttons (13)  and (14)  and shows the symbol (16)  on the display.






The last delivery to the start of the button pressing time grinding (5).

When you release the start grinding button (5), ending the continuous delivery and the machine returns to the automatic mode of dose selection.


### 6.5.4 PARTIAL DOSE COUNTER ZEROING

By pressing both keys (11)  and (12)  for more than 5 seconds, both dose counters are reset (19-22).



### 6.5.5 FUNCTION BLOCK

Pressing both buttons (11)  and (12)  to their release, locks the adjustment of the dose delivery time. Furthermore, display shows the symbol (20) . Press again both buttons (11)  and (12)  to unlock.

### 6.5.6 APPLIANCE SWITCH ON WITH CONCEALED CONTENTS

If the key (13)  is kept pressed, when switching the appliance on, a screen is entered where the following data are displayed:




- Above, the firmware version;
- At the center, the display brightness index, adjustable with buttons (11)  and (12) ;
- Bottom left, the total counter of single doses dispensed (not resettable);



- Bottom center, the counter of the continuous delivery time, and often in seconds (not resettable);
- Bottom right, the total counter of double doses delivered (not resettable).

To return to the machine's delivery menu, press one of the two coffee buttons. The machine is restarted and the display shows the first power-on screen, then the delivery.

### 6.5.7 APPLIANCE DEFAULT VALUE SETTING

If the key (14)  is kept pressed, when switching the appliance on, its values are brought to the preset default ones.

The concealed counters are not reset.

The display appears as the one of appliance switch on.

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE



### ATTENTION

**Unplug the appliance before performing any cleaning and maintenance operation.**



### ATTENTION

**Do not pull the power cable or the appliance itself to disconnect the plug from the power supply socket.**

## 7.1 CLEANING

Cleanliness is a basic aspect for the proper functioning of the coffee grinder with a dosing unit. A neglected coffee grinder with dosing unit may have a negative impact on coffee dispensing as well as on the accuracy of dose and grinding. Before cleaning, make sure the appliance is unplugged. At least once a week, remove the coffee bean container (2), by unscrewing the appropriate fastening screw (Fig. 5) situated on the side of the container, pulling the tab to close it (4) (Fig. 6) and remove the oily coat left by coffee beans by means of a clean cloth.

It is furthermore necessary to often clean (several times a day) the dispensing spout through a brush (Fig. 8) and a vacuum cleaner.

In case such operations are not carried out, the aromatic oily part contained in coffee may turn rancid with negative consequences on coffee, furthermore the lack of cleanliness may jeopardize regularity of the dose itself.

Clean the base by means of a damp cloth.

## 7.2 MAINTENANCE



### ATTENTION

Maintenance is to be performed only by skilled personnel authorized by the manufacturer.



### ATTENTION

Do not carry out improvised or precarious repairing and do not use non original spare parts.

In order to ensure a proper functioning of the appliance, check and eventually replace the blades every 350 Kg of ground coffee for flat blades.

## 8. TROUBLESHOOTING

Contact skilled personnel.





**CONTI VALERIO S.R.L.**

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

