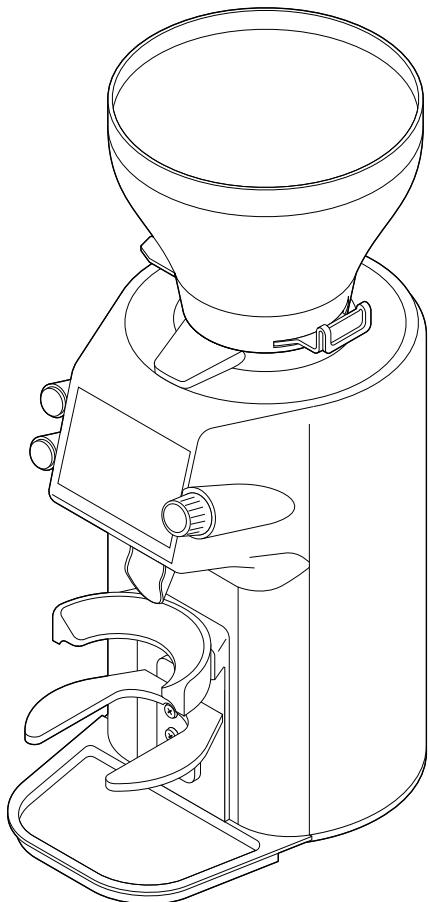


E64 WS

ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG



www.mahlkoenig.com

Inhalt

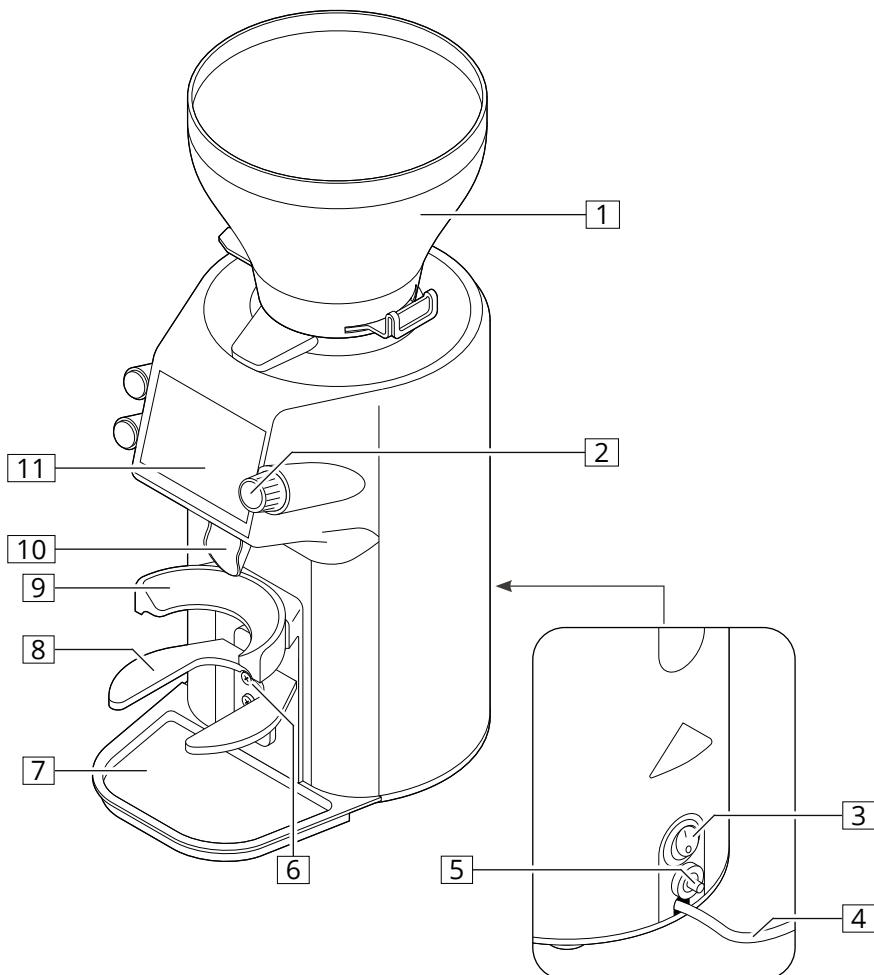
Übersicht	3	Mühle ein- und ausschalten.	19
Lieferumfang / Teile	6	Mühle einschalten	19
Allgemeines	7	Mühle ausschalten	19
Originalbetriebsanleitung lesen und aufbewahren..	7	Kaffeebohnen einfüllen	20
Softwareanleitung.	7	KaffeebohnenSorte wechseln..	20
Erklärung verwendeter Zeichen....	8		
Sicherheit	9		
Bestimmungsgemäßer Gebrauch....	9		
Sicherheitshinweise	9		
Funktionsweise der Mühle ..	12		
Bedienmodi	12	Mühle verwenden	21
Rezeptauswahl....	12	Vermahlung starten	22
Siebträgererkennung	13	Vermahlung mit Rezeptauswahl..	22
Rezeptspezifika	13	Vermahlung mit Siebträgererkennung	23
Konfigurationsmodi und Portionsgröße	13	Mühle leermahlen	23
Mahlgrad.	13	Vermahlung unterbrechen	24
Grind-by-Sync.	14		
Vermahlung starten / stoppen.	14	Hauptmenü verwenden / Einstellungen vornehmen ..	25
Rezepte mit Konfigurationsmodi Gewicht / Zeit....	14	Hauptmenü aufrufen und bedienen..	25
Rezepte mit Konfigurationsmodus Manuell	14	Rezepte bearbeiten....	25
Erstinbetriebnahme	15	Siebträgererkennung verwenden ..	25
Mühle und Lieferumfang prüfen.	15	Kalibrierung der Wägezelle ..	26
Aufstellort wählen.	16	Feinkalibrierung des Mahlscheibenabstands.	26
Mühle aufstellen und anschließen..	16		
Bohnenbehälter einsetzen / abnehmen ..	17	Reinigung	27
Positionen des Trichterschiebers	17	Mühlenstellfläche reinigen....	28
Bohnenbehälter einsetzen	17	Gehäuse reinigen ..	28
Bohnenbehälter abnehmen.	18	Auslaufsystem reinigen ..	28
Siebträgerauflage und Auslauf einstellen	19	Bohnenbehälter reinigen ..	29
		Mahlwerk reinigen ..	30
		Fehlerbehebung	31
		Technische Daten	34
		Konformitätserklärung	34
		Optionales Zubehör	35
		Wartung und Service	35
		Entsorgung	36
		Verpackung entsorgen	36
		Mühle entsorgen	36

Übersicht

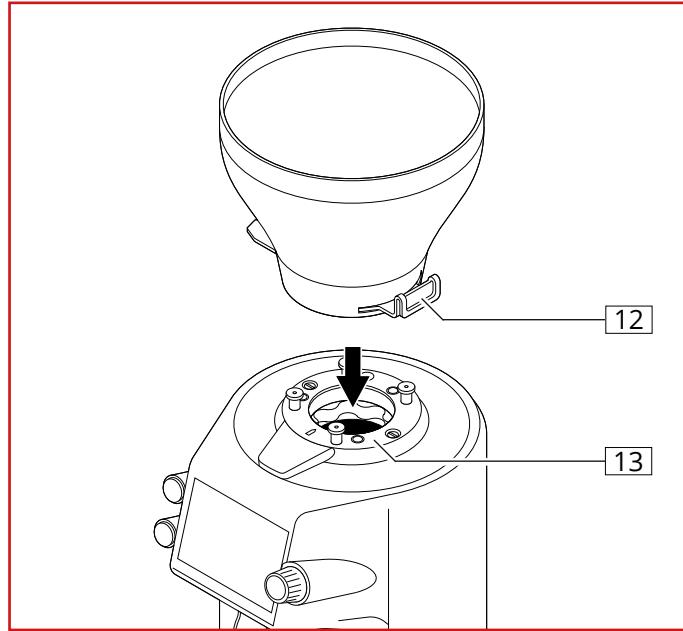


Alle Abbildungen sind exemplarisch. Ihre Mühle unterscheidet sich ggf. optisch in kleineren Details.

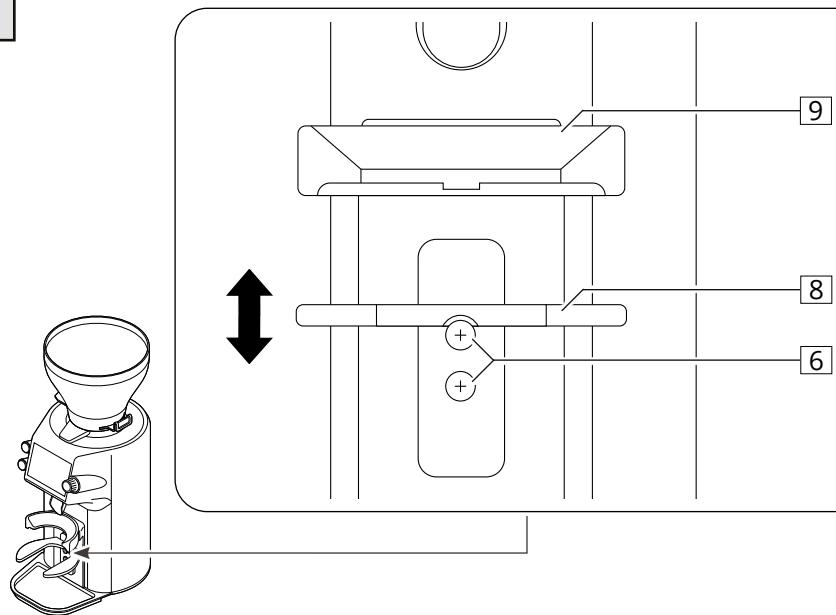
A

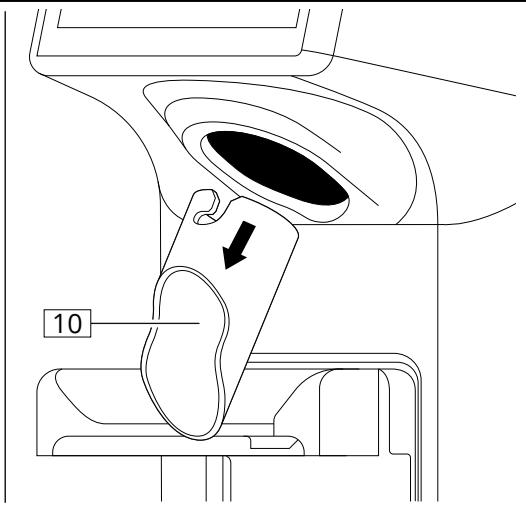
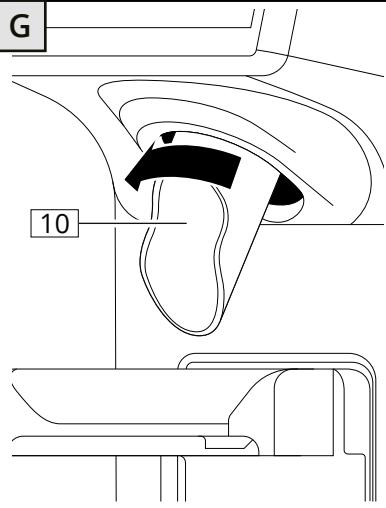
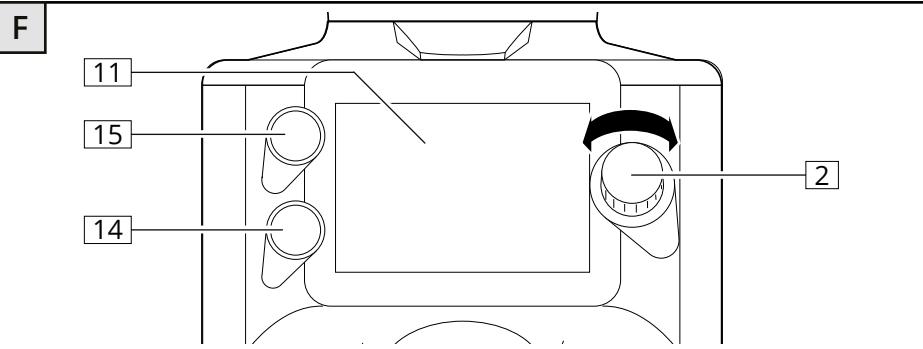
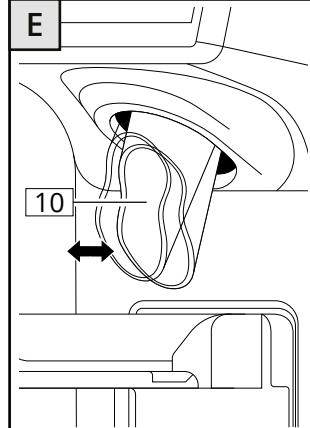
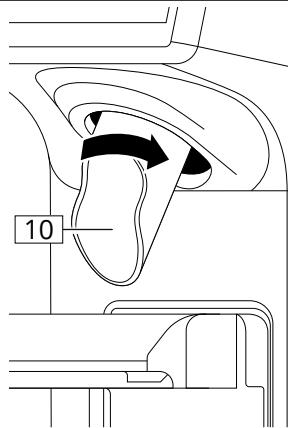
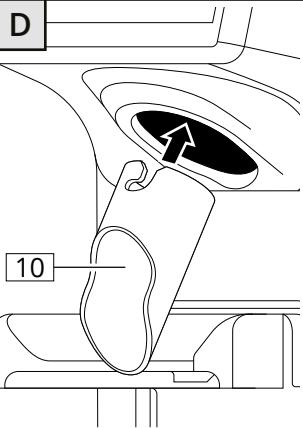


B



C





Lieferumfang / Teile

Nr. Bezeichnung

- 1** Bohnenbehälter (mit Deckel)
- 2** Drehknopf
- 3** Ein- / Ausschalter
- 4** Netzkabel (mit Netzstecker)
- 5** Auslöseknopf (Thermischer Überstromschutzschalter)
- 6** Schrauben zur Verstellung der Siebträgerauflage, 2×
- 7** Auffangschale
- 8** Siebträgerauflage
- 9** Siebträgeraufnahme
- 10** Auslauf
- 11** Display
- 12** Trichterschieber
- 13** Bohnenbehälteraufnahme
- 14** Unterer Bedientaster
- 15** Oberer Bedientaster

Allgemeines

Originalbetriebsanleitung lesen und aufbewahren



Bei dem vorliegenden Dokument handelt es sich um die Originalbetriebsanleitung zu der Kaffeemühle E64 WS*.

Bevor Sie die Mühle in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, aufmerksam durch. Nur so können Sie die Mühle sicher betreiben und alle Funktionen optimal und bestimmungsgemäß nutzen.

Diese Betriebsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Für eine bessere Lesbarkeit wird die Kaffeemühle E64 WS im Folgenden nur „Mühle“ und die Originalbetriebsanleitung nur „Betriebsanleitung“ genannt. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung für spätere Fragen immer griffbereit auf und geben Sie die Betriebsanleitung zusammen mit der Mühle an eventuelle Folgebesitzer oder andere Nutzer weiter.

Softwareanleitung

Zusätzlich zu dieser Originalbetriebsanleitung ist eine Softwareanleitung verfügbar, die detaillierte Informationen zu der Bediensoftware der Mühle enthält.

Die Softwareanleitung finden Sie online über folgenden Link:

https://hemro.net/E64_WS_Software_Manual

* Die Modellbezeichnung leitet sich von den Spezifika der Mühle ab:
E = Espressomühle,
64 = Durchmesser der Mahlscheiben (64 mm),
WS = **XXX**,

Erklärung verwendeter Zeichen

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden ggf. in dieser Betriebsanleitung, auf der Mühle oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG!



Dieses Signalwort / -symbol bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT!



Dieses Signalwort / -symbol bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Hinweise zum Betrieb oder zur Handhabung.



EU-Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Prüfsiegel UKCA: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen an die elektrische Produktsicherheit des Vereinigten Königreichs von Großbritannien.



Prüfsiegel ETL Listed: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen an die elektrische Produktsicherheit der Vereinigten Staaten von Amerika.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte entsprechen den geforderten Kriterien der NSF (National Sanitation Foundation) hinsichtlich Reinlichkeit und Hygiene im Lebensmittelbereich.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte dürfen nur in Innenräumen verwendet werden.



Dieses Symbol weist auf Stromschlaggefahr hin.



Dieses Symbol zeigt an, dass die Mühle der Schutzklasse I entspricht.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Mühle ist ausschließlich zum Mahlen ganzer gerösteter Espresso- oder Kaffeebohnen konzipiert und darf ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden. Verwenden Sie die Mühle nicht zum Mahlen anderer Produkte oder Gegenstände und nehmen Sie keine (technischen) Veränderungen an der Mühle vor.

Die Mühle ist für die Verwendung in privaten Haushalten bzw. im häuslichen Bereich bestimmt.

Die Mühle ist ausdrücklich nicht für die Nutzung zu gewerblichen Zwecken (Gastronomie) konzipiert, Sie können die Mühle aber in gewerblichen Einrichtungen in häuslicher Umgebung verwenden. Dies betrifft z. B. Läden, Büros oder ähnliche Arbeitsumgebungen sowie landwirtschaftliche Betriebe, in denen Mitarbeiter die Mühle verwenden, und Hotels, Motels und weitere typische Wohnumgebungen oder Frühstückspensionen, in denen Gäste die Mühle verwenden.

Jede andere Verwendung sowie jegliche Manipulation der Mühle gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Für Verletzungen und Schäden infolge nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch und/oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise haften weder der Hersteller noch der Händler.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Gebrauch, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie die Mühle nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie die Mühle nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.

- Betreiben Sie die Mühle nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
 - Wenn das Netzkabel der Mühle beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder durch Fachkräfte ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Tauchen Sie weder die Mühle noch Netzkabel bzw. Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Halten Sie Flüssigkeiten von der Mühle, dem Netzkabel und dem Netzstecker fern. Achten Sie z. B. auch darauf, dass die Mühle am Aufstellort keinem Spritzwasser ausgesetzt ist.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie die Mühle und das Netzkabel bzw. den Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Verwenden Sie die Mühle nur in Innenräumen. Betreiben Sie die Mühle nie in Feuchträumen oder im Regen.
 - Wenn Sie die Mühle nicht benutzen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
-

WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (bspw. teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (bspw. ältere Kinder).

- Die Mühle ist nicht zur Verwendung durch Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt.
 - Halten Sie die Mühle stets von Kindern fern. Kinder dürfen die Mühle nicht benutzen und nicht mit der Mühle spielen.
-

-
- Achten Sie darauf, dass insbesondere Kleinkinder nicht an das Netzkabel gelangen können. Wenn Kleinkinder am Netzkabel ziehen, können sie von der herunterfallenden Mühle schwer verletzt werden.
 - Lassen Sie die Mühle während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit den Kleinteilen spielen. Die Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein.
-

⚠️ VORSICHT!

Kipp- und Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Mühle kann zu Verletzungen führen.

- Stellen Sie die Mühle auf eine ebene und stabile Fläche, sodass sie nicht herunterfallen kann.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird / sich niemand darin verfangen kann und die Mühle dadurch herunterfällt.
-

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Durch unsachgemäßen Umgang kann die Mühle beschädigt werden.

- Heben Sie die Mühle immer nur am Mühlenkörper und immer mit beiden Händen an.
 - Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gegenstände in die Mühle stecken.
 - Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen. Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Mühle befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
-

Funktionsweise der Mühle

Bedienmodi

Die Mühle ist primär für die Vermahlung nach Rezept konzipiert.

Sie können bis zu drei verschiedene Rezepte definieren. Bei der Definition der Rezepte legen Sie Spezifika wie Portionsgröße und Mahlgrad fest (siehe S. 13 „*Rezeptspezifika*“).

Für die Vermahlung wählen Sie das gewünschte Rezept entweder aktiv aus (Bedienmodus *Rezeptauswahl*) oder die Mühle erkennt das gewünschte Rezept anhand des Siebträgers und vermahlt es automatisch (Bedienmodus *Siebträgererkennung*).

Die zur Auswahl stehenden Rezepte des Bedienmodus *Rezeptauswahl* und der Bedienmodus *Siebträgererkennung* werden in Form der entsprechenden Symbole auf dem Display **[11]** angezeigt. Die Anzeige erfolgt am rechten Rand des Displays neben dem Drehknopf **[2]**, mit dem Sie die gewünschte Auswahl einstellen.

Rezeptauswahl

Bestehende Rezepte können aktiviert und deaktiviert werden. Nur aktivierte Rezepte werden in der Auswahl auf dem Display **[11]** angezeigt.

Bei Auswahl des Rezepts wird die entsprechende Portion mit dem jeweiligen Mahlgrad vermahlen.

Bei Bedarf können Sie den rezeptspezifischen Mahlgrad vor der Vermahlung des Rezepts einmalig oder dauerhaft ändern. Falls die rezeptspezifische Portionvergrößert werden soll, können nach Abschluss der Rezeptvermahlung zusätzliche Kleinstmengen mit dem oberen Bedientaster **[15]** manuell vermahlen werden (siehe hierzu auch S. 23 „*Mühle leermahlen*“).



Bei einem Rezept mit dem Konfigurationsmodus *Manuell* (Rezept *Manuelle Vermahlung*) bestimmen Sie die Portionsgröße manuell (siehe hierzu auch S. 14 „*Vermahlung starten/stoppen*“).



Bei Auslieferung sind 2 Rezepte aktiviert:



Single Shot: 12 g Espresso | 50 µm



Double Shot: 18 g Espresso | 50 µm

Siebträgererkennung

Im Bedienmodus *Siebträgererkennung* erkennt die Mühle unterschiedliche Siebträger nach dem Einsetzen am Gewicht und vermahlt automatisch das Rezept, welches dem jeweiligen Siebträger zugeordnet ist.

Die Siebträger müssen dafür zunächst erfasst und die erfassten Siebträger anschließend einem Rezept zugewiesen werden.

Rezeptspezifika

Folgende Rezeptspezifika legen Sie für jedes Rezept fest:

• Konfigurationsmodus:	siehe S. 13 „Konfigurationsmodi und Portionsgröße“.
• Portionsgröße:	
• Rezeptbezeichnung:	z. B. Single, Double.
• Rezeptsymbol:	wird in der Auswahl angezeigt.
• Mahlscheibenabstand:	siehe S. 13 „Mahlgrad“.
• Siebträgererkennung aktivieren:	aktiviert / deaktiviert das Rezept für die Verwendung mit Siebträgererkennung.
• Grind-by-Sync aktivieren:	siehe S. 14 „Grind-by-Sync“.

Die nachfolgend aufgeführten Rezeptspezifika sind relevant für das Vermahlungsergebnis.

Konfigurationsmodi und Portionsgröße

Über den Konfigurationsmodus legen Sie fest, wie Sie die Portionsgröße eines Rezepts definieren.

Es stehen drei Konfigurationsmodi zur Auswahl:

Gewicht (weight): Sie definieren die Portionsgröße anhand des (Vermahlungs-) Gewichts.

Zeit (time): Sie definieren die Portionsgröße anhand der (Vermahlungs-) Zeit.

Manuell: Sie steuern die Vermahlung manuell, d. h. bei jedem Mahlvorgang bestimmen Sie die Portionsgröße individuell (siehe hierzu auch S. 14 „Vermahlung starten / stoppen“).

Mahlgrad

Den Mahlgrad definieren Sie anhand des Mahlscheibenabstands, also anhand des Abstands zwischen den beiden Mahlscheiben (*Disc-Distance*).

Der Mahlscheibenabstand wird in der Einheit μm angegeben:

- Je kleiner der μm -Wert (d. h. je kleiner der Mahlscheibenabstand), desto feiner wird das Mahlgut.
- Je größer der μm -Wert (d. h. je größer der Mahlscheibenabstand), desto größer wird das Mahlgut.

Grind-by-Sync

Die Mühle verfügt über die Grind-by-Sync-Technologie, welche die drahtlose Kommunikation zwischen Mühle und Espressomaschine ermöglicht. Mit Grind-by-Sync können Espressi mit identischen Vorgaben an unterschiedlichen Standorten und von Jedem, der die Geräte bedient, reproduziert werden.

Der Bediener muss keine manuellen Einstellungen vornehmen, da der intelligente Algorithmus präzise den Abstand zwischen den Mahlscheiben, also den Mahlgrad, steuert und so stetig eine perfekte Extraktion gewährleistet.

Sie aktivieren / deaktivieren die Funktion Grind-by-Sync für jedes Rezept separat.

Detaillierte Informationen darüber, wie Sie Mühle und Espressomaschine miteinander verbinden und die Funktion Grind-by-Sync einrichten, finden Sie in der Softwareanleitung (siehe S. 7 „Softwareanleitung“).

Vermahlung starten / stoppen

Die Vermahlung startet immer automatisch beim Einsetzen des Siebträgers.

Rezepte mit Konfigurationsmodi Gewicht / Zeit

Bei Vermahlung von Rezepten mit vorgegebener Portionsgröße stoppt die Vermahlung automatisch wenn die rezeptspezifische Portion vermahlen ist.

Rezepte mit Konfigurationsmodus Manuell

Beim Rezept *Manuelle Vermahlung* stoppen Sie die Vermahlung manuell, indem Sie den Siebträger entnehmen.



Zum Leermahlen der Mühle verwenden Sie den oberen Bedientaster **[15]** (siehe S. 23 „Mühle leermahlen“).

Erstinbetriebnahme

Mühle und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem spitzen Gegenstand (z. B. einem Messer) öffnen oder Sie die Mühle beim Herausheben aus der Verpackung nicht richtig anfassen, kann die Mühle beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.



WICHTIG: Fassen Sie die Mühle beim Herausheben aus der Verpackung - und allgemein wenn Sie die Mühle bewegen - nie an der Siebträgerauflage **[8]** oder der Siebträgeraufnahme **[9]** an, sondern immer nur am Gehäuse und immer mit beiden Händen.

1. Nehmen Sie die Mühle und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A-G**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Mühle oder Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Mühle nicht.

Wenden Sie sich in diesem Fall direkt an den Händler, bei dem Sie die Mühle erworben haben, oder an den Kundendienst für Mahlkönig-Produkte (siehe S. 35 „Wartung und Service“).



Beachten Sie, dass die Mühle vor Auslieferung einem umfangreichen Funktionstest unterzogen wird und evtl. noch Reste von Kaffeepulver enthalten kann.

Aufstellort wählen

Wählen Sie als Aufstellort für die Mühle einen Platz, der folgende Kriterien erfüllt:

- ebene, stabile und erschütterungsfreie Stellfläche;
- Untergrund rutschfest und trocken;
- Steckdose für den Stromanschluss in erreichbarer Nähe;
- Mühle und Netzkabel sind nicht erreichbar für Kleinkinder.



WICHTIG: Einige Reinigungsmittel enthalten Inhaltsstoffe, von denen die gummierten Standfüße der Mühle angegriffen werden. Dadurch verliert die Mühle an Standfestigkeit.

» Verwenden Sie für die Reinigung der Stellfläche nur Wasser und milde Reinigungsmittel.

Mühle aufstellen und anschließen

1. Stellen Sie die Mühle am gewünschten Aufstellort auf.
2. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet ist (Ein- / Ausschalter **[3]** auf Position 0).
3. Setzen Sie den Bohnenbehälter **[1]** ein (siehe S. 17 „Bohnenbehälter einsetzen“).

Beachten Sie beim Einsetzen und Fixieren des Bohnenbehälters die jeweils richtigen Positionen des Trichterschiebers **[12]** (siehe S. 17 „Positionen des Trichterschiebers“).

4. Bringen Sie den Auslauf **[10]** an der Mühle an.
Dafür schieben Sie den Auslauf vorsichtig in der Aufnahme nach oben und drehen ihn dann bis die Arretierung greift.
5. Setzen Sie die Auffangschale **[7]** in die entsprechende Gehäuseaus- spارung unterhalb des Auslaufs ein.
6. Schließen Sie die Mühle an das Stromnetz an, indem Sie den Netz- stecker **[4]** in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.



Die Mühle schaltet sich automatisch aus, wenn der Bohnenbehälter nicht eingesetzt wird.

Bohnenbehälter einsetzen / abnehmen

Positionen des Trichterschiebers

Der Trichterschieber [12] hat innerhalb seiner Führung im Bohnenbehälter [1] drei Positionen, zwischen denen er verschoben wird.

Position 1: Trichterschieber maximal herausgezogen.

Der Bohnenbehälter ist nicht in der Bohnenbehälteraufnahme arretiert.

Sie verwenden Position 1 beim Einsetzen bzw. Entnehmen des Bohnenbehälters.

Position 2: Trichterschieber bis zur Markierung hineingeschoben.

Der Bohnenbehälter wird in dieser Position vom Trichterschieber in der Bohnenbehälteraufnahme arretiert und ist zum Mahlwerk hin verschlossen.

Sie verwenden Position 2 beim „Leermahlen“ des Mahlwerks.

Position 3: Trichterschieber maximal hineingeschoben.

Der Bohnenbehälter wird in dieser Position vom Trichterschieber in der Bohnenbehälteraufnahme arretiert und ist zum Mahlwerk hin geöffnet.

Sie verwenden Position 3 bei der (regulären) Vermahlung.

Bohnenbehälter einsetzen



Die Mühle schaltet sich automatisch aus, wenn der Bohnenbehälter nicht eingesetzt wird.

1. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet ist (Ein- / Ausschalter [3] auf Position 0).
2. Ziehen Sie den Trichterschieber [12] bis zum Anschlag heraus (Position 1, siehe „Positionen des Trichterschiebers“).
3. Setzen Sie den Bohnenbehälter [1] auf die Bohnenbehälteraufnahme [13] (siehe **Abb. B**).

Achten Sie beim Aufsetzen des Bohnenbehälters darauf, die Nase des Bohnenbehälters in die entsprechende Vertiefung der Bohnenbehälteraufnahme zu platzieren.

4. Drücken Sie den Bohnenbehälter nach unten in die Bohnenbehälteraufnahme und schieben Sie den Trichterschieber bis zur Markierung hinein (Position 2, siehe „Positionen des Trichterschiebers“).

Der Trichterschieber rastet merklich in Position 2 ein und arretiert den Bohnenbehälter in korrekter Position in der Bohnenbehälteraufnahme.

Wenn sich der Bohnenbehälter nicht einsetzen lässt oder der Trichterschieber den Bohnenbehälter nicht arretiert, war der Bohnenbehälter eventuell nicht korrekt ausgerichtet oder der Trichterschieber war nicht maximal herausgezogen (Position 1).

Wiederholen Sie in diesem Fall Schritt 2 und Schritt 3 noch einmal und versuchen Sie erneut, den Bohnenbehälter durch Hinunterdrücken und Hineinschieben des Trichterschiebers zu fixieren.

5. Wenn der Bohnenbehälter korrekt arretiert ist, schieben Sie den Trichterschieber bis zum Anschlag hinein (Position 3, siehe „*Positionen des Trichterschiebers*“).

Durch Verschieben des Trichterschiebers in Position 3 wird der Bohnenbehälter zum Mahlwerk hin geöffnet.

6. Setzen Sie den Deckel auf den Bohnenbehälter.

Bohnenbehälter abnehmen

1. Ziehen Sie den Trichterschieber **[12]** bis zur Markierung heraus (Position 2, siehe „*Positionen des Trichterschiebers*“).

Der Trichterschieber rastet merklich in Position 2 ein und verschließt den Bohnenbehälter **[1]** zum Mahlwerk hin.

2. Vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Kaffeebohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft (siehe S. 23 „*Mühle leermahlen*“).

3. Lösen Sie die Arretierung des Bohnenbehälters, indem Sie den Trichterschieber maximal herausziehen (Position 1, siehe „*Positionen des Trichterschiebers*“).

Der Bohnenbehälter kann nur aus seiner Arretierung gelöst werden, wenn sich der Trichterschieber in Position 1 (= maximal herausgezogen) befindet.

4. Nehmen Sie den Bohnenbehälter nach oben hin von der Mühle ab.

Siebträgerauflage und Auslauf einstellen



Für das Einstellen der Siebträgerauflage benötigen Sie einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten).

Stellen Sie die Siebträgerauflage **[8]** auf die Größe des Siebträgers Ihrer Kaffeemaschine ein (siehe **Abb. C**):

1. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet ist (Ein- / Ausschalter **[3]** auf Position 0).
2. Lösen Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers die Schrauben **[6]** zur Verstellung der Siebträgerauflage durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn.

Die Siebträgerauflage senkt sich bis zum Anschlag nach unten.

3. Setzen Sie den Siebträger in die Siebträgeraufnahme **[9]** ein.
4. Schieben Sie die Siebträgerauflage soweit nach oben, dass der Siebträger genau zwischen die Siebträgerauflage und die Siebträgeraufnahme passt.



Sollte die gelieferte Siebträgerauflage nicht passen, wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe S. 35 „Wartung und Service“).

5. Halten Sie die Siebträgerauflage in Position und fixieren Sie sie, indem Sie die Schrauben zur Verstellung der Siebträgerauflage mithilfe eines Schlitzschraubendrehers im Uhrzeigersinn festdrehen.
6. Richten Sie den Auslauf so aus, dass das Mahlgut aus dem Auslauf mittig in den eingesetzten Siebträger fällt (siehe **Abb. E**).

Mühle ein- und ausschalten

Mühle einschalten

1. Stellen Sie sicher, dass Sie den Netzstecker **[4]** in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose gesteckt haben.
2. Schalten Sie die Mühle ein, indem Sie den Ein- / Ausschalter **[3]** auf Position I stellen.

Die Mühle ist betriebsbereit, sobald auf dem Display **[11]** das zuletzt ausgewählte Rezept erscheint.

Mühle ausschalten

- » Schalten Sie die Mühle aus, indem Sie den Ein- / Ausschalter **[3]** auf Position 0 stellen.

Kaffeebohnen einfüllen

1. Nehmen Sie den Deckel vom Bohnenbehälter **[1]** ab.
2. Füllen Sie ganze geröstete Kaffeebohnen von oben in den Bohnenbehälter ein.



Die maximale Füllmenge sollte ca. 1 cm unterhalb des Bohnenbehälterrandes liegen.

Die minimale Füllmenge sollte ca. 1 cm über den Fingerschutz liegen, damit es zu keinen Dosierschwankungen kommt.

3. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Bohnenbehälter.
4. Öffnen Sie ggf. den Bohnenbehälter zum Mahlwerk hin, indem Sie den Trichterschieber **[12]** bis zum Anschlag hineinschieben (Position 3, siehe S. 17 „Positionen des Trichterschiebers“).

Kaffeebohnensorte wechseln

1. Nehmen Sie den Bohnenbehälter **[1]** von der Mühle ab (siehe S. 18 „Bohnenbehälter abnehmen“).

Achten Sie dabei darauf, zunächst den Bohnenbehälter zum Mahlwerk hin zu verschließen (Trichterschieber auf Position 2) und die im Mahlwerk verbliebenen Bohnen vollständig zu vermahlen, bevor Sie den Bohnenbehälter abnehmen (siehe S. 23 „Mühle leermahlen“).

2. Entnehmen Sie die restlichen Kaffeebohnen aus dem Bohnenbehälter.
3. Entfernen Sie ggf. überschüssige Bohnen von der Bohnenbehälteraufnahme **[13]** (siehe **Abb. B**).
4. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein (siehe S. 17 „Bohnenbehälter einsetzen“).

Beachten Sie beim Einsetzen und Fixieren des Bohnenbehälters die jeweils richtigen Positionen des Trichterschiebers **[12]** (siehe S. 17 „Positionen des Trichterschiebers“).

5. Füllen Sie die neuen Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.
6. Vermahlen Sie 2-3 Shots, um Rückstände der alten Kaffeebohnen zu entfernen, die Mühle einzumahlen und um Dosierschwankungen zu vermeiden.

Mühle verwenden

HINWEIS!

Überhitzungsgefahr!

Überschreiten des maximal zulässigen Betriebszyklus kann zu Überhitzung der Mühle führen.

- Überschreiten Sie nicht den maximalen Betriebszyklus (siehe S. 34 „Technische Daten“).
- Halten Sie die empfohlene Pause ein, wenn der maximal zulässige Betriebszyklus erreicht ist (siehe S. 34 „Technische Daten“).



Die Mühle verfügt über einen thermischen Überstromschutzschalter, der den Stromkreis der Mühle bei elektrischer Überlastung unterbricht. Um die Mühle erneut in Betrieb zu nehmen, stellen Sie den Ein-/Ausschalter **[3]** auf Schalterposition 0 (aus). Drücken Sie anschließend den Auslöseknopf **[5]** hinein. Nun können Sie die Mühle wieder einschalten, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf Schalterposition I stellen, und die Mühle in Betrieb nehmen (siehe S. 31 „Fehlerbehebung“).



Die Mühle verfügt über einen Motorprotektor, der die Mühle bei zu starker Erwärmung des Motors abschaltet. Sobald der Motor abgekühlt ist, kann die Mühle wieder in Betrieb genommen werden (siehe S. 31 „Fehlerbehebung“).

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Der Bediener hat keinerlei Einfluss auf den thermischen Überstromschutzschalter. Bei mehrmaligem Auslösen des Schutzschalters sollte unbedingt ein autorisierter Servicepartner zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

Vermahlung starten

Vermahlung mit Rezeptauswahl

1. Drehen Sie den Drehknopf **[2]**, um das gewünschte Rezept auszuwählen (siehe **Abb. F**).

Im Display **[11]** werden die Rezeptspezifika angezeigt (siehe S. 13 „Rezeptspezifika“).



Wenn der zuletzt eingestellte Mahlscheibenabstand von dem rezeptspezifischen Mahlscheibenabstand abweicht, wird der rezeptspezifische Mahlscheibenabstand im Display rot unterlegt und Sie können den gewünschten Mahlscheibenabstand noch einmal bestätigen.

Beachten Sie hierzu die Angaben in der Softwareanleitung (siehe S. 7 „Softwareanleitung“).

2. Schieben Sie den Siebträger zwischen die Siebträgeraufnahme **[9]** und die Siebträgerauflage **[8]** und lassen Sie den Siebträger los.

Die Mühle startet automatisch die Vermahlung des ausgewählten Rezepts.

Während des Mahlvorgangs wird das zunehmende Vermahlungsgewicht / die zunehmende Vermahlungszeit im Display **[11]** angezeigt.

Rezepte mit Konfigurationsmodi *Gewicht / Zeit*:

Die rote Beleuchtung signalisiert, dass der Siebträger nicht berührt werden darf.

Nach Erreichen der rezeptspezifischen Portionsgröße wechselt die Beleuchtung zu grün und signalisiert, dass der Mahlvorgang vollständig abgeschlossen ist und Sie den Siebträger entnehmen können.

Rezepte mit Konfigurationsmodi *Manuell*:

3. Stoppen Sie bei Rezepten mit Konfigurationsmodus *Manuell* die Vermahlung wenn die gewünschte Portionsgröße erreicht ist, indem Sie den Siebträger entnehmen.

Vermahlung mit Siebträgererkennung



Damit Sie die Mühle im Bedienmodus Siebträgererkennung verwenden können, also damit die Mühle unterschiedlichen Siebträger automatisch erkennt, muss jeder einzelne zur Verwendung vorgesehene Siebträger in einem sogenannten „Anlernprozess“ erfasst werden (siehe S. 25 „*Siebträgererkennung verwenden*“).

1. Drehen Sie ggf. den Drehknopf **[2]**, um den Bedienmodus *Siebträgererkennung* auszuwählen (siehe **Abb. F**).
2. Schieben Sie den Siebträger zwischen die Siebträgeraufnahme **[9]** und die Siebträgerauflage **[8]** und lassen Sie den Siebträger los.

Im Display **[11]** werden die Rezeptspezifika angezeigt (siehe S. 13 „*Rezeptspezifika*“). Die Mühle startet automatisch die Vermahlung des zugewiesenen Rezepts.

Während des Mahlvorgangs wird das zunehmende Vermahlungsgewicht / die zunehmende Vermahlungszeit im Display angezeigt. Die rote Beleuchtung signalisiert, dass der Siebträger nicht berührt werden darf.

Nach Erreichen der rezeptspezifischen Portionsgröße wechselt die Beleuchtung zu grün und signalisiert, dass der Mahlvorgang vollständig abgeschlossen ist und Sie den Siebträger entnehmen können.

Mühle leermahlen



Zum Leermahlen der Mühle verwenden Sie den oberen Bedientaster **[15]**.

Außer zum Leermahlen können Sie den oberen Bedientaster auch verwenden, um nach Abschluss der Rezeptvermahlung zusätzliche Kleinstmengen manuell zu vermahlen.

1. Schieben Sie den Siebträger zwischen die Siebträgeraufnahme **[9]** und die Siebträgerauflage **[8]** und **lassen Sie den Siebträger los**.
 2. Drücken Sie den oberen Bedientaster **[15]** und halten Sie ihn gedrückt (siehe **Abb. F**).
- Die Mühle vermahlt solange, wie Sie den oberen Bedientaster gedrückt halten.
3. Wenn die Mühle im Leerlauf läuft, beenden Sie den Mahlvorgang, indem Sie den oberen Bedientaster loslassen.

Vermahlung unterbrechen



Nur Rezepte mit Konfigurationsmodus *Zeit* lassen sich unterbrechen und anschließend fortsetzen. Gewichtsbasierte Rezepte (mit Konfigurationsmodus *Gewicht*) lassen sich nicht unterbrechen, da der Siebträger bei jedem Einsetzen in die Siebträgeraufnahme erneut genullt wird und die Vermahlung der rezeptspezifischen Portionsgröße neu startet.

Die Vermahlung unterbricht automatisch, wenn Sie den Siebträger aus der Siebträgeraufnahme **[9]** ziehen, und setzt die Vermahlung fort, sobald Sie den Siebträger wieder in die Siebträgeraufnahme einsetzen.

1. Ziehen Sie den Siebträger während der Vermahlung aus der Siebträgeraufnahme **[9]**, um die Vermahlung zu unterbrechen und die Vermahlungszeit zu stoppen.
2. Schieben Sie den Siebträger vor Ablauf der eingestellten Abbruchzeit wieder zwischen Siebträgeraufnahme **[9]** und Siebträgerauflage **[8]**.

Der unterbrochene Mahlvorgang wird automatisch fortgesetzt, bis die Vermahlungszeit abgelaufen ist.



Möchten Sie den Mahlvorgang nicht weiter fortsetzen, drücken Sie auf den Drehknopf **[2]**. Die Anzeige springt direkt zum gewählten Rezept / Bedienmodus und die zuvor gehaltene Zeit wird gelöscht. Die Dauer der Abbruchzeit kann über das Hauptmenü eingestellt werden.

Hauptmenü verwenden / Einstellungen vornehmen

Hauptmenü aufrufen und bedienen

Mithilfe des Hauptmenüs können Sie Gerätedaten abfragen und Einstellungen vornehmen. Einige Einstellungen (z. B. Rezeptanpassungen) können Sie auch direkt vornehmen, ohne über das Hauptmenü zu gehen.

Detaillierte Informationen zur Verwendung des Hauptmenüs und über die Menüführung finden Sie in der Softwareanleitung (siehe S. 7 „Softwareanleitung“).

1. Drücken Sie auf den unteren Bedientaster **[14]**, um das Hauptmenü im Display **[11]** aufzurufen.
2. Drehen Sie den Drehknopf **[2]**, um den gewünschten Menüpunkt auszuwählen.
3. Um in das gewünschte Untermenü zu gelangen, bestätigen Sie Ihre Auswahl, indem Sie auf den Drehknopf drücken.
Um den Vorgang abzubrechen und das Hauptmenü zu verlassen, drücken Sie den unteren Bedientaster.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um ggf. einen Unterpunkt anzuwählen und bestätigen Sie Ihre Auswahl, indem Sie auf den Drehknopf drücken.
Um den Vorgang abzubrechen und das Untermenü zu verlassen, drücken Sie den unteren Bedientaster.



Wenn Sie im Hauptmenü oder in einem Untermenü länger als 4 Minuten keine Auswahl treffen oder bestätigen, gelangen Sie automatisch zurück zur Startansicht. Gewählte aber nicht bestätigte Eingaben werden nicht gespeichert.

Rezepte bearbeiten

Werkseitig sind immer drei Rezepte voreingestellt. Diese drei Rezepte können Sie individuell bearbeiten.

Detaillierte Informationen darüber, wie Sie die Rezepte bearbeiten, finden Sie in der Softwareanleitung (siehe S. 7 „Softwareanleitung“).

Siebträgererkennung verwenden

Damit Sie die Mühle im Bedienmodus Siebträgererkennung verwenden können, also damit die Mühle unterschiedlichen Siebträger automatisch erkennt, muss jeder einzelne zur Verwendung vorgesehene Siebträger in einem sogenannten „Anlernprozess“ erfasst werden.

Sie können bis zu 10 Siebträger speichern.

Sobald der Siebträger erfasst ist, kann er einem Rezept zugewiesen und aktiviert werden.

Detaillierte Informationen darüber, wie Sie einen Siebträger erfassen und dem gewünschten Rezept zuweisen, finden Sie in der Softwareanleitung (siehe S. 7 „Softwareanleitung“).

Kalibrierung der Wägezelle



Der Hersteller empfiehlt, die Kalibrierung der Wägezelle durchzuführen:

- wöchentlich oder nach Bedarf*,
- nachdem die Siebträgerauflage neu justiert wurde,
- nach einer Umplatzierung der Mühle.

1. Entfernen Sie vor Durchführung der Kalibrierung jegliches Kaffeemehl u. Ä. mithilfe eines Pinsels aus dem Auslauf **[10]**, von der Siebträgeraufnahme **[9]** und von der Siebträgerauflage **[8]**.

2. Starten Sie die Kalibrierung.

Detaillierte Informationen dazu finden Sie in der Softwareanleitung (siehe S. 7 „Softwareanleitung“).

3. Folgen Sie während der Kalibrierung den Anweisungen auf dem Display **[11]**.

Feinkalibrierung des Mahlscheibenabstands

Detaillierte Informationen zur Feinkalibrierung des Mahlscheibenabstands finden Sie in der Softwareanleitung (siehe S. 7 „Softwareanleitung“).

* Bestimmte Vorgänge / Ereignisse führen dazu, dass die Wägezelle neu kalibriert werden muss. Siehe dazu auch S. 31 „Fehlerbehebung“.

Reinigung

VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Die Mühle kann beim Umsetzen herunterfallen und Sie verletzen.

- Stellen Sie die Mühle immer auf einen kippsicheren und stabilen Untergrund.
 - Bitten Sie ggf. eine weitere Person um Hilfe, wenn die Mühle zu schwer ist.
-

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In die Mühle eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Mühle niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Reinigen Sie die Mühle niemals mit einem Wasserstrahl oder mit einem Dampfreiniger.
 - Achten Sie darauf, dass auch anderweitig kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
-

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu Beschädigungen an der Mühle führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberfläche zerkratzen.
 - Reinigen Sie die Mühle nicht mithilfe von Druckluft (z. B. mit einer Druckluft-Ausblaspistole).
 - Geben Sie die Tropfschale, sowie den Deckel des Bohnenbehälters nicht in die Spülmaschine. Die Teile sind dafür nicht geeignet und die Farbe kann ausbleichen.
 - Heben Sie die Mühle nicht am Bohnenbehälter oder an der Siebträgerauflage / -aufnahme an, sondern nur am Gehäuse und immer mit beiden Händen.
-

Mühlstellfläche reinigen

1. Schalten Sie die Mühle aus (Ein- / Ausschalter **[3]** auf Position 0) und ziehen Sie den Netzstecker **[4]** aus der Steckdose.
2. Heben Sie die Mühle mit beiden Händen am Gehäuse an und stellen Sie sie auf eine saubere Fläche.
WICHTIG: Fassen Sie die Mühle nie an der Siebträgerauflage **[8]** oder der Siebträgeraufnahme **[9]** an, sondern immer nur am Gehäuse und immer mit beiden Händen.
3. Reinigen Sie die Stellfläche und die Unterseite der Mühle mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Flächen ab.
Die Flächen müssen trocken, ölfrei und fettfrei sein.
4. Stellen Sie die Mühle wieder auf die gereinigte Stellfläche.
5. Kalibrieren Sie die Wägezelle (siehe S. 26 „Kalibrierung der Wägezelle“).

Gehäuse reinigen

1. Schalten Sie die Mühle aus (Ein- / Ausschalter **[3]** auf Position 0) und ziehen Sie den Netzstecker **[4]** aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie folgende Bauteile der Mühle mithilfe eines Pinsels:
 - den Auslauf **[10]**,
 - die Siebträgeraufnahme **[9]**,
 - die Siebträgerauflage **[8]**,
 - die Schrauben **[6]** zur Verstellung der Siebträgerauflage.
3. Ziehen Sie die Auffangschale **[7]** nach vorne hin von der Mühle ab.
Wischen Sie das Gehäuse und die Auffangschale bei Bedarf, mindestens aber ein Mal pro Woche mit einem feuchten Tuch ab.
4. Bringen Sie alle für die Reinigung entfernten Teile anschließend wieder an.

Auslaufsystem reinigen



Die Reinigung des Auslaufsystems sollte 1x wöchentlich erfolgen.
Der Hersteller empfiehlt für die Reinigung des Auslaufsystems einen Pinsel mit Nylonborsten zu verwenden.

1. Entfernen Sie den Auslauf **[10]** von der Mühle.
Dafür drehen Sie den Auslauf aus der Arretierung und ziehen ihn dann nach unten hin heraus (siehe **Abb. G**).

2. Reinigen Sie mithilfe eines Pinsels den Auslass am Gehäuse (Auslaufarretierung).
3. Reinigen Sie den Auslauf mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diesen anschließend.
4. Bringen Sie den Auslauf wieder an der Mühle an.
Dafür schieben Sie den Auslauf vorsichtig in der Aufnahme nach oben und drehen ihn dann bis die Arretierung greift.



Achten Sie darauf, die Oberfläche des Auslaufes nicht zu beschädigen. Feine Kratzer können das Vermahlungsergebnis negativ beeinflussen, da Kaffeemehl an den Kratzern haftet, wodurch Dosierschwankungen entstehen können.

Bohnenbehälter reinigen



Der Bohnenbehälter muss täglich von Kaffeeölrückständen gereinigt werden, da sich diese Rückstände negativ auf den Geschmack auswirken können.

1. Nehmen Sie den Bohnenbehälter **[1]** von der Mühle ab (siehe S. 28 „Auslaufsystem reinigen“).

Achten Sie dabei darauf, zunächst den Bohnenbehälter zum Mahlwerk hin zu verschließen und die im Mahlwerk verbliebenen Bohnen vollständig zu vermahlen, bevor Sie den Bohnenbehälter abnehmen.

2. Füllen Sie ggf. die Kaffeebohnen vorübergehend in ein anderes Gefäß.
3. Reinigen Sie den Bohnenbehälter von innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn wieder.
4. Entfernen Sie ggf. überschüssige Bohnen von der Bohnenbehälteraufnahme **[13]** (siehe **Abb. B**).
5. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein (siehe S. 17 „Bohnenbehälter einsetzen“).

Beachten Sie beim Einsetzen und Fixieren des Bohnenbehälters die jeweils richtigen Positionen des Trichterschiebers **[12]** (siehe S. 17 „Positionen des Trichterschiebers“).

6. Füllen Sie die Kaffeebohnen wieder in den Bohnenbehälter.

Mahlwerk reinigen



Die Reinigung des Mahlwerks sollte alle 2–5 Tage erfolgen.

Der Hersteller empfiehlt die Verwendung des Mühlenreinigers GRINDZ™. Weitere Informationen zu GRINDZ™ finden Sie unter www.mahlkoenig.com.



Verwenden Sie für die Reinigung des Mahlwerks den gröbsten Mahlgrad (= höchstmöglicher μm -Wert).

1. Nehmen Sie den Bohnenbehälter **[1]** von der Mühle ab (siehe S. 18 „*Bohnenbehälter abnehmen*“).
Achten Sie dabei darauf, zunächst den Bohnenbehälter zum Mahlwerk hin zu verschließen und die im Mahlwerk verbliebenen Bohnen vollständig zu vermahlen, bevor Sie den Bohnenbehälter abnehmen.
2. Füllen Sie den Mühlenreiniger von oben direkt in das Mahlwerk.
Beachten Sie dabei die Mengenangaben des Herstellers vom verwendeten Mühlenreiniger.
3. Entfernen Sie ggf. überschüssigen Mühlenreiniger von der Bohnenbehälteraufnahme **[13]**.
4. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein (siehe S. 17 „*Bohnenbehälter einsetzen*“).
Beachten Sie beim Einsetzen und Fixieren des Bohnenbehälters die jeweils richtigen Positionen des Trichterschiebers **[12]** (siehe S. 17 „*Positionen des Trichterschiebers*“).
5. Stellen Sie einen Mahlgutbehälter* unter den Auslauf **[10]**, um den Mühlenreiniger aufzufangen.
6. Drücken Sie auf den oberen Bedientaster **[15]**, um den Mahlvorgang zu starten, und halten Sie ihn gedrückt bis der Mühlenreiniger komplett vermahlen ist.
7. Vermahlen Sie etwa die gleiche Menge Kaffeebohnen wie zuvor Mühlenreiniger, um restliche Reinigungspartikel zu entfernen.
8. Entsorgen Sie den gemahlenen Mühlenreiniger und die gemahlenen Kaffeebohnen im Gewerbe- / Restmüll.

* Ein geeigneter Mahlgutbehälter für die Mühle ist als optionales Zubehör erhältlich, Bestellnummer: 703813. Siehe dazu auch S. 35 „*Optionales Zubehör*“.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle mahlt nicht, das Display ist nicht beleuchtet.	<ul style="list-style-type: none"> Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Der Bohnenbehälter ist nicht eingesetzt. Der Überstromschutzschalter wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> » Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose. » Setzen Sie den Bohnenbehälter ein (siehe S. 17 „Bohnenbehälter einsetzen“). » Überprüfen Sie, ob der Auslöseknopf des Schutzschalters herausgesprungen ist. Drücken Sie ihn ggf. wieder hinein. Bei wiederholtem Herausspringen des Schalters wenden Sie sich an Ihren Servicepartner (siehe S. 35 „Wartung und Service“).
Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Das Mahlwerk ist verstopft. Wegen Überdosierung im Siebträger hat sich Kaffeemehl in der Mühle gestaut. Der Mahlgrad ist zu fein. Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk. 	<ul style="list-style-type: none"> » Stellen Sie den gröbsten Mahlgrad (= höchstmöglicher μm-Wert) ein und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie den Mahlgrad anschließend während des Betriebs wieder auf den gewünschten μm-Wert ein. » Reinigen Sie das Auslaufsystem (siehe S. 28 „Auslaufsystem reinigen“). Stellen Sie den gröbsten Mahlgrad (= höchstmöglicher μm-Wert) ein und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie den Mahlgrad anschließend während des Betriebs wieder auf den gewünschten μm-Wert ein. » Stellen Sie den gröbsten Mahlgrad (= höchstmöglicher μm-Wert) ein und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie den Mahlgrad anschließend während des Betriebs wieder auf den gewünschten μm-Wert ein. » Reinigen Sie das Mahlwerk (siehe S. 30 „Mahlwerk reinigen“) und entnehmen Sie dabei den Fremdkörper. Lässt sich der Fremdkörper so nicht entfernen, wenden Sie sich an Ihren Servicepartner (siehe S. 35 „Wartung und Service“).

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle mahlt nicht, die Displayanzeige ist rot.	• Die Mühle misst nicht richtig.	» Eine Kalibrierung der Wägezelle ist notwendig (siehe S. 26 „ <i>Kalibrierung der Wägezelle</i> “).
Die Mühle mahlt selbstständig / von allein.	• Die Mühle misst nicht richtig.	» Eine Kalibrierung der Wägezelle ist notwendig (siehe S. 26 „ <i>Kalibrierung der Wägezelle</i> “).
Die Mühle mahlt nicht fein genug.	• Die Mahlscheiben sind abgenutzt oder müssen neu justiert werden.	<ul style="list-style-type: none"> » Führen Sie eine Feinkalibrierung des Mahlscheibenabstands durch (S. 26 „<i>Feinkalibrierung des Mahlscheibenabstands</i>“) » Wenden Sie sich für einen Mahlscheibentausch an Ihren Servicepartner (siehe S. 35 „<i>Wartung und Service</i>“).
Die Mühle mahlt nicht durchgehend, die Mühle unterbricht die Vermahlung.	• Kaffeebohnen bilden eine Brücke vor dem Mahlwerks-eingang. Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.	» Reinigen Sie das Mahlwerk (siehe S. 30 „ <i>Mahlwerk reinigen</i> “).
Die Mühle wiegt nicht korrekt / unpräzise.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Wägezelle hat sich verstellt. • Der Aufstellort ist nicht stabil (z. B. uneben, Vibrationen). 	<ul style="list-style-type: none"> » Eine Kalibrierung der Wägezelle ist notwendig (siehe S. 26 „<i>Kalibrierung der Wägezelle</i>“). » Stellen Sie die Mühle an einem geschützten Ort auf einem ebenen und erschütterungsfreien Untergrund auf.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle dosiert nicht mit- tig in den eingesetz- ten Sieb- träger.	<ul style="list-style-type: none"> Der Auslauf ist nicht korrekt auf den Siebträger ausgerichtet. Der Auslauf ist verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> » Richten Sie den Auslauf korrekt auf den verwendeten Siebträger aus (siehe S. 19 „<i>Siebträgerauflage und Auslauf einstellen</i>“). » Reinigen Sie das Auslaufsystem (siehe S. 28 „<i>Auslaufsystem reinigen</i>“).
Der Boh- nenbehäl- ter lässt sich nicht aufsetzen.	<ul style="list-style-type: none"> Es liegen Bohnen in der Bohnenbe- hälteraufnahme. 	<ul style="list-style-type: none"> » Entfernen Sie die Bohnen aus der Bohnenbehälteraufnahme.
Die Dosier- genauig- keit der Mühle nimmt ab.	<ul style="list-style-type: none"> Die Umgebungs- bedingungen haben sich geändert, z. B. der Aufstellort. Das Kalibrierungs- intervall wurde überschritten. Der Auslauf ist verstopft. Im Inneren der Mühle hat sich zu viel gemahle- ner Kaffee fest abgelagert. Der Mühlen- auslauf ist beschädigt. Die Flapper sind verschmutzt und müssen gereinigt werden. Der Silikonflapper ist abgenutzt und muss gewechselt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> » Eine Kalibrierung der Wägezelle ist notwendig (siehe S. 26 „<i>Kalibrierung der Wägezelle</i>“). » Eine Kalibrierung der Wägezelle ist notwendig (siehe S. 26 „<i>Kalibrierung der Wägezelle</i>“). » Reinigen Sie das Auslaufsystem (siehe S. 28 „<i>Auslaufsystem reinigen</i>“). Stellen Sie den größten Mahlgrad (= höchstmöglicher μm-Wert) ein und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie den Mahlgrad anschließend während des Betriebs wieder auf den gewünschten μm-Wert ein. » Wenden Sie sich an Ihren Servicepartner (siehe S. 35 „<i>Wartung und Service</i>“). » Reinigen Sie die Flapper (Silikon- und Metallflapper). » Wenden Sie sich an Ihren Servicepartner (siehe S. 35 „<i>Wartung und Service</i>“).

Technische Daten

Modell:

Spannung | Frequenz:

100 V | 50/60 Hz

120 V | 60 Hz

220–240 V | 50/60 Hz

Schutzart:

IPX1

Schutzklasse:

I 

Schallemissionswert
(während der Vermahlung):

65 dBA

Mahlleistung (fein–grob):

2,5–6 g / s @ 60 µm*

Max. zulässiger Betriebszyklus

6 Sek. an / 54 Sek. aus

Empfohlene Pause:

54 Sek.

Max. Tagesleistung:

2,5 kg

Abmessungen (B × H × T):

ca. 154 × 268 × 218 mm

Gewicht (netto):

ca. 5,6 kg

Max. Trichterfüllmenge (Standardtrichter):

250 g

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Hemro International AG, dass die Mühle der Richtlinie 2014/53/EU sowie den weiteren relevanten Vorgaben zur Erlangung der CE-Kennzeichnung** entspricht.

Den vollständige Text der Konformitätserklärung finden Sie auch unter:

https://hemro.net/E64_WS_Certificates

* Die Mahlleistung ist abhängig von der gewählten KaffeebohnenSorte, dem gewählten Mahlgrad und der Netzfrequenz. Der Wert 60 µm entspricht dem Mahlscheibenabstand vom kalibrierten Nullpunkt.

** Siehe S. 8 „Erklärung verwendeter Zeichen“.

Optionales Zubehör

Mahlkönig arbeitet stetig daran, seine bestehenden Produkte weiterzuentwickeln und durch technische Innovationen neue Wege für Kaffee-liebhaber weltweit zu erschließen. Im Sinne von Anwenderzufriedenheit und Nachhaltigkeit ist es uns besonders wichtig, dass unsere bestehenden Produkte (soweit möglich) mit neuen Techniken und neuem Zubehör nachgerüstet werden können. So profitieren auch Sie von unseren (zukünftigen) Innovationen.

- » Besuchen Sie einfach unsere Homepage www.mahlkoenig.com.

Mit etwas Glück entdecken Sie dort **brandneues optionales Zubehör** für Ihre Mühle und können diese damit vielleicht sogar noch besser auf Ihren persönlichen Geschmack abstimmen – **für Ihren ganz individuellen Kaffee-Hochgenuss**.

Ausführliche Informationen zu dem optional erhältlichen Zubehör für Ihre Mühle finden Sie auf unserer Webseite unter:

https://hemro.net/E64_WS_Product

Wartung und Service

- » Wenden Sie sich im Service- oder Wartungsfall an eine autorisierte Kundendienststelle für Mahlkönig-Produkte.

Der Kundendienst beantwortet Ihre Fragen zu Reparatur und Wartung Ihres Produkts sowie zu Ersatzteilen.

Explosionszeichnungen und Informationen zu Ersatzteilen finden Sie auch unter:

https://hemro.net/E64_WS_Product

Unser Team für Anwendungsberatung hilft Ihnen gerne bei Fragen zu unseren Produkten und deren Zubehör.

- » Geben Sie bei allen Rückfragen und Ersatzteilbestellungen bitte unbedingt die Artikel- und Seriennummer laut Typenschild der Mühle an.

Hilfreiche Informationen rund um die Handhabung der Mühle können Sie auch den Videos zur E64 WS auf dem YouTube-Kanal von Mahlkönig entnehmen.

- » Scannen (oder klicken) Sie den folgenden QR-Code, um direkt zum YouTube-Kanal mit den Videos zur E64 WS zu gelangen:

https://hemro.net/E64_WS_Videos

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Mühle entsorgen



Elektrogeräte sind mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet. Altgeräte dürfen nicht in den Gewerbe-/Hausmüll geworfen werden!



Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Gewerbe-/Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle der Gemeinde/ des Stadtteils, zum Zwecke der Wiederverwendung oder zur Entsorgung abzugeben. Eine kostenfreie Rückgabe des Altgeräts an den Händler ist ebenfalls möglich. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Sind auf dem Altgerät personenbezogene Daten gespeichert, haben Verbraucher selbst für deren Löschung Sorge zu tragen.

H E M R O

Hemro International AG

Thurgauerstrasse 80 | 8050 Zurich, Switzerland

T: +41 44 864 18 00 | F: +41 44 864 18 01

info@hemrogroup.com | www.hemrogroup.com