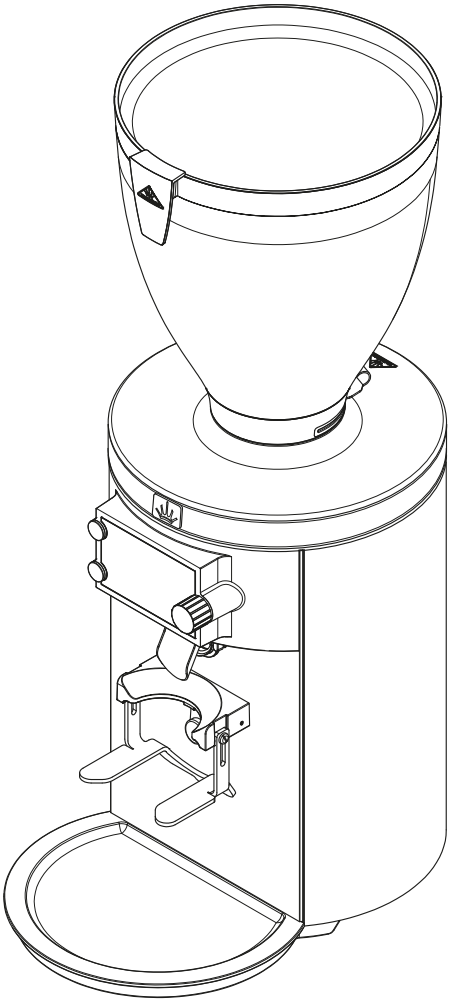
E65T GbS

NOTICE D'UTILISATION



MAHLKÖNIG

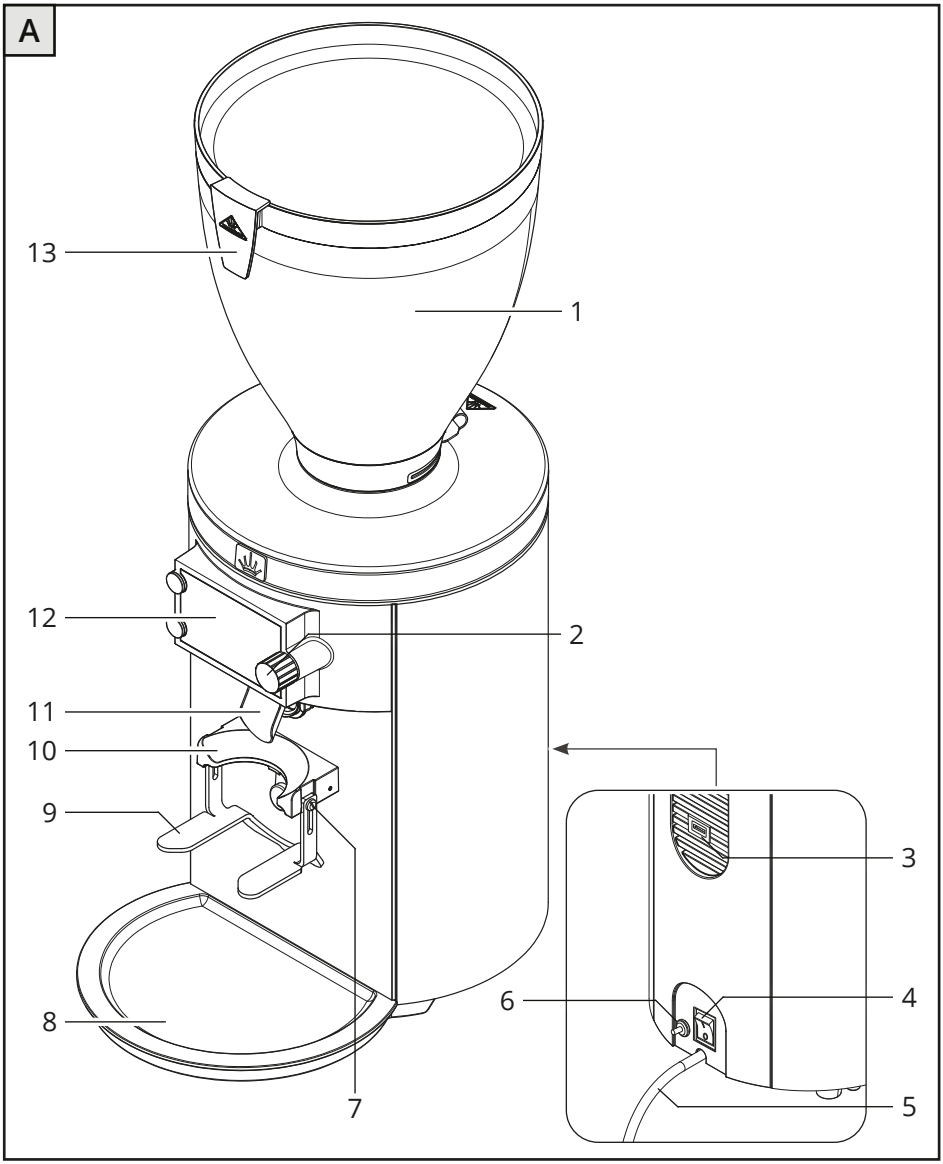
www.mahlkoenig.com

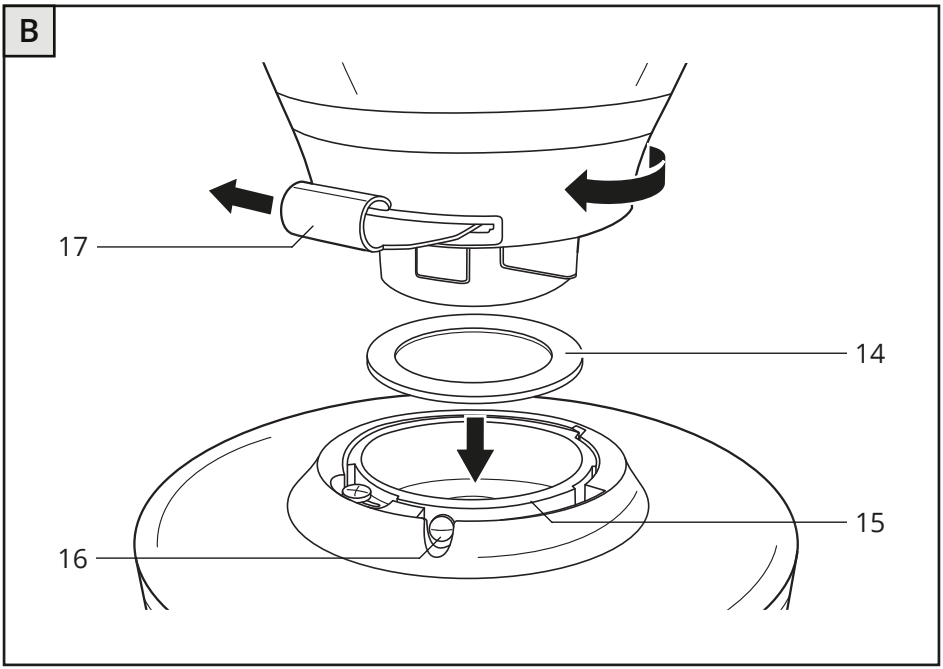
Table des matières

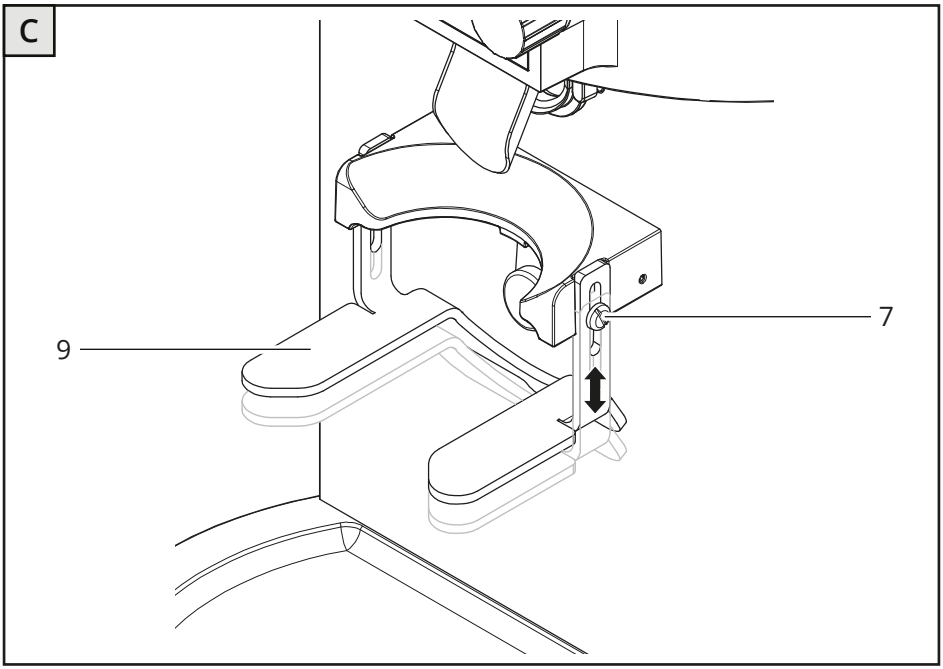
Aperçu 3
Contenu de la livraison / Pièces .6
Généralités 7
Lire et conserver la notice d'utilisation7
Guide d'utilisation du logiciel... 7
Explication des symboles utilisés 8
Sécurité 9
Utilisation conforme à la destination 9
Consignes de sécurité... 9
Fonctionnement du broyeur .. 12
Mouture selon la recette.. 12
Spécificités de la recette... 13
Modes de configuration et taille des portions... 13
Degré de mouture 13
Grind-by-Sync 14
Démarrage / arrêt du broyage 14
Recettes avec mode de configuration Temps 14
Recettes avec mode de configuration Manuel 14
Première mise en service... .. 15
Vérification du broyeur et du contenu de la livraison 15
Installation et branchement du broyeur... 15
Manipulation de base 16
Insertion / retrait du réservoir à grains 16
Mise en place du réservoir à grains 16
Retrait du réservoir à grains. 17
Réglage du support de porte-filtre et du bec de sortie 17
Mise en marche et arrêt du broyeur ..18
Mise en marche du broyeur. 18
Mise à l'arrêt du broyeur 18
Remplissage des grains de café 18
Changement de type de grains de café 18
Utilisation du broyeur. 19
Lancement de la mouture 20
Broyage avec sélection de la recette 20
Broyage à vide du broyeur 20
Interruption de la mouture.. 21
Utiliser le menu principal / Faire des réglages 21
Appel et utilisation du menu principal 21
Éditer les recettes.. 22
Calibrage fin de l'écart entre les disques de broyage 22
Nettoyage 22
Nettoyage de la surface d'appui du broyeur 23
Nettoyage du boîtier 24
Nettoyage du système de sortie 24
Nettoyage du réservoir à grains.. ... 24
Nettoyage du dispositif de broyage 25
Dépannage 26
Déclaration de conformité UE 30
Caractéristiques techniques .. 31
Élimination 32
Élimination de l'emballage... 32
Élimination du broyeur. 32
Entretien et service 32
Accessoires optionnels 33

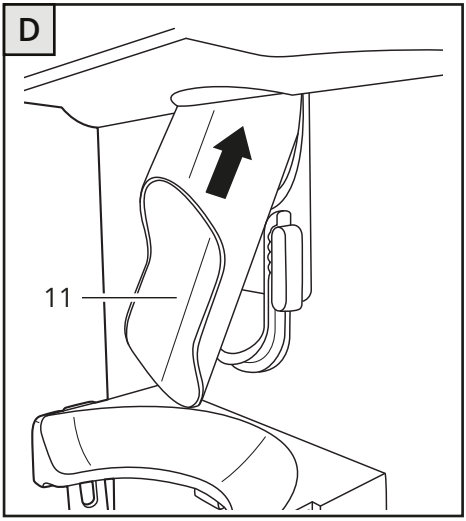
Aperçu

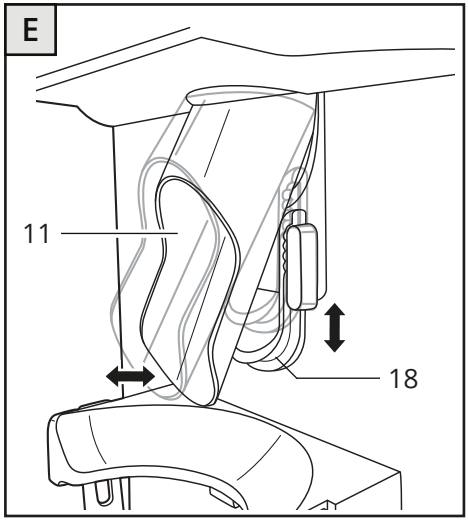
Toutes les illustrations sont données à titre d'exemple. Il se peut que votre broyeur se distingue visuellement par de petits détails.

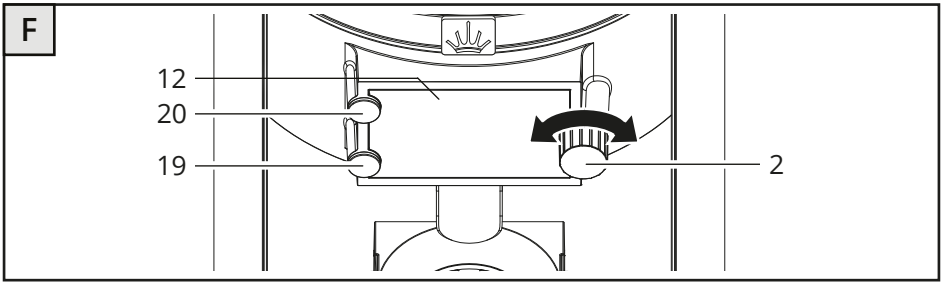


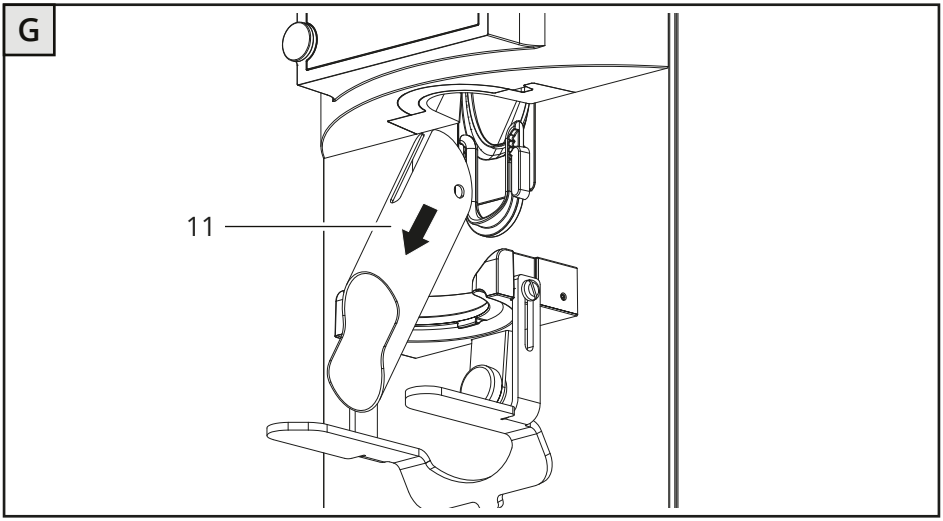

B
17
14
15
16


C
9
7


D
11


E
11
18


F
12
20
19
2


G
11

Contenu de la livraison / Pièces

N°	Désignation
1	Réservoir à grains (avec couvercle)
2	Bouton rotatif
3	Port USB
4	Bouton marche/arrêt
5	Câble d'alimentation (avec fiche secteur)
6	Déclencheur (disjoncteur thermique anti-surintensité)
7	Vis de réglage du support de porte-filtre (gauche et droite)
8	Coupelle
9	Support de porte-filtre
10	Réceptacle à porte-filtre
11	Bec de sortie
12	Écran
13	Clip indiquant le type de grain utilisé
14	Bague d'étanchéité
15	Socle du réservoir à grains
16	Vis de retenue du réservoir à grains
17	Vanne de l'entonnoir
18	Guide du bec de sortie
19	Bouton de commande inférieur
20	Bouton de commande supérieur

Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Avant de mettre en service le Broyeur à café E65T GbS*, lisez attentivement la notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez exploiter le Broyeur à café E65T GbS en toute sécurité et l'utiliser sans risque.

Cette notice originale se base sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez également respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Pour faciliter la compréhension, le Broyeur à café E65T GbS est désigné ci-après par le terme « broyeur ».

Conservez cette notice d'utilisation pour toute question ultérieure. Transmettez également cette notice d'utilisation aux futurs propriétaires et utilisateurs du broyeur.

Guide d'utilisation du logiciel

En plus de cette notice d'utilisation, il existe un guide d'utilisation du logiciel qui contient des informations détaillées sur le logiciel de commande du broyeur.

Vous trouverez le guide d'utilisation du logiciel en ligne en cliquant sur le lien suivant :

https://hemro.net/E65T_GbS_Software_Manual

---

* Le nom du modèle est dérivé des spécificités du broyeur :
E = moulin à espresso,
65 = diamètre des disques de mouture (65 mm),
T = temps (broyage basé sur le temps, voir *P. 13 « Modes de configuration et taille des portions »*),
GbS = Grind-by-Sync (voir *P. 14 « Grind-by-Sync »*).

Explication des symboles utilisés

Les symboles et termes de signalisation suivants peuvent être utilisés dans cette notice d'utilisation, sur le broyeur ou sur l'emballage.



AVERTISSEMENT !

Ce terme/symbole signalétique désigne un danger avec un degré de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.



ATTENTION !

Ce terme/symbole signalétique indique un danger à niveau de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure mineure ou modérée.

REMARQUE !

Ce terme signalétique met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole fournit des informations utiles sur le fonctionnement ou la manipulation.



Déclaration de conformité UE : Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Marquage UKCA : Les produits portant ce symbole répondent aux exigences en matière de sécurité électrique des produits pour le Royaume-Uni de Grande-Bretagne.



Label de contrôle ETL Listed : Les produits portant ce symbole répondent aux exigences en matière de sécurité électrique des produits pour les États-Unis d'Amérique.



Les produits portant ce symbole répondent aux critères de la NSF (National Sanitation Foundation) concernant la propreté et l'hygiène dans le domaine agroalimentaire.



Les produits portant ce symbole doivent être utilisés uniquement dans des espaces intérieurs.



Ce symbole indique un risque d'électrocution.



Ce symbole indique que le broyeur correspond à la classe de protection I.

Sécurité

Utilisation conforme à la destination

Le broyeur est exclusivement destiné à moudre des grains de café torréfiés entiers. N'utilisez pas le broyeur pour moudre d'autres produits ou objets.

Le broyeur est destiné au secteur commercial, par ex. dans les entreprises commerciales, les cuisines de restaurant, les cantines et les hôpitaux, mais pas à la production de masse continue (fonctionnement continu). Il ne doit être entretenu que par un personnel formé, mais peut être utilisé par d'autres personnes dans un lieu où son utilisation est surveillée.

Toute autre utilisation est considérée comme abusive et peut entraîner des dommages matériels, voire des blessures corporelles. Ne procédez à aucune modification du broyeur. Ni le fabricant ni le revendeur ne sont responsables des blessures et des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Toute utilisation incorrecte, toute installation électrique défectueuse ou toute tension réseau trop élevée peut provoquer une électrocution.

- Branchez le broyeur uniquement si la tension réseau de la prise électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez le broyeur uniquement à une prise électrique facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de problème.
- N'utilisez pas le broyeur s'il présente des dommages visibles ou si le câble d'alimentation ou la fiche secteur est défectueux/défectueuse.
- Lorsque le câble d'alimentation du broyeur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel spécialisé afin d'écarter tout risque.
- Ne faites pas fonctionner le broyeur sans connexion à la terre.
- Ne branchez le broyeur qu'à une alimentation électrique avec un fusible de puissance de 16 A-slow ou un fusible de charge de 15 A (États-Unis). Faites installer un fusible de puissance de 16 A-slow ou un fusible de charge de 15 A par un électricien qualifié si le raccordement électrique sur le lieu d'installation du broyeur n'est pas protégé de cette manière.

- N'installez le broyeur qu'à des endroits où la manipulation du broyeur peut être surveillée par un personnel formé.
- Ne faites pas fonctionner les broyeurs à une altitude de plus de 2 000 mètres.
- Ne plongez ni le broyeur ni le câble d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne nettoyez pas le broyeur avec un jet d'eau.
- N'utilisez pas d'air comprimé (par ex. un pistolet de nettoyage à air comprimé) pour nettoyer le broyeur.
- Ne saisissez jamais la fiche secteur avec des mains humides.
- Ne débranchez jamais la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur.
- N'utilisez jamais le câble d'alimentation comme poignée de transport.
- Tenez le broyeur et le câble d'alimentation ou la fiche secteur l'écart de toute flamme nue et de toute surface chaude.
- Posez le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne devienne pas un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le posez pas sur des rebords tranchants.
- Utilisez le broyeur uniquement dans des espaces intérieurs. N'utilisez jamais le broyeur dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Tenez les enfants à l'écart du broyeur.
- Veillez à ce que les enfants n'introduisent pas d'objets dans le broyeur.
- Éteignez le broyeur et retirez la fiche secteur de la prise électrique si vous n'utilisez pas le broyeur, si vous voulez le nettoyer ou si une panne survient.
- N'ouvrez pas le boîtier, demandez à des spécialistes d'effectuer la réparation. Adressez-vous, pour cela, à un atelier spécialisé. Nous déclinons toute responsabilité et toute garantie en cas de réparations effectuées de votre propre chef, de branchement non conforme ou de maniement incorrect. Pour procéder aux réparations, utilisez uniquement des composants correspondant aux données d'origine de l'appareil. Ce broyeur contient des pièces électriques et mécaniques indispensables comme protection contre les sources de danger.

⚠ AVERTISSEMENT !

Dangers pour les enfants et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par ex. les personnes partiellement handicapées, les personnes âgées aux capacités physiques et mentales réduites) ou manquant d'expérience et de connaissances (par ex. de jeunes enfants/ adolescents).

- Le broyeur n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances. Les enfants ne doivent pas jouer avec le broyeur.
- Ne laissez pas le broyeur sans surveillance durant le fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les petites pièces. Celles-ci peuvent être mortelles en cas d'ingestion.

⚠ ATTENTION !

Risque de basculement et de blessure !

Tout maniement non conforme du broyeur peut provoquer des blessures.

- Posez le câble d'alimentation de manière que personne ne puisse trébucher dessus et faire ainsi tomber le broyeur.
- Placez le broyeur sur une surface plane et stable afin qu'il ne puisse pas tomber.

Fonctionnement du broyeur

Mouture selon la recette

Le broyeur est conçu en premier lieu pour la mouture selon une recette.

Vous pouvez définir jusqu'à six recettes différentes. Lors de la définition des recettes, vous déterminez les spécificités telles que la taille des portions et le degré de mouture (voir *P. 13 « Spécificités de la recette »*).

Les recettes à sélectionner s'affichent à l'écran **(12)** sous la forme des symboles correspondants. Ces symboles figurent sur le bord droit de l'écran à côté du bouton rotatif **(2)** avec lequel vous effectuez votre choix.

Les recettes existantes peuvent être activées et désactivées. Seules les recettes activées figurent parmi la sélection à l'écran **(12)**.

Lorsque la recette est sélectionnée, la portion correspondante est moulue avec le degré de mouture correspondant.

Si nécessaire, il est possible de modifier une fois ou de manière permanente le degré de mouture spécifique à la recette avant la mouture. Si la portion spécifique à la recette doit être augmentée, il est possible de moudre manuellement de très petites quantités supplémentaires à l'aide du bouton de commande supérieur **(20)** une fois le broyage de la recette terminé (voir également à ce sujet *P. 20 « Broyage à vide du broyeur »*).

Dans le cas d'une recette avec mode de configuration *Manuel* (recette *Mouture manuelle*), vous déterminez manuellement la taille des portions (voir également *P. 14 « Démarrage / arrêt du broyage »*).

À la livraison, 3 recettes sont activées :



Portion individuelle : 3 secondes de broyage à 100 µm de distance entre les disques de mouture
(env. 12 g d'expresso)



Double portion : 4,5 secondes de broyage à 100 µm de distance entre les disques de mouture
(env. 18 g d'expresso)



Mouture manuelle : 100 µm de distance entre les disques de mouture

Spécificités de la recette

Vous définissez les spécificités de recette suivantes pour chaque recette :

• Mode de configuration :	voir *P. 13 « Modes de configuration et taille des portions »*.
• Taille des portions :	
• Désignation de la recette :	par ex. portion individuelle, double portion.
• Symbole de la recette :	s'affiche dans la sélection.
• Écart entre les disques de mouture :	voir *P. 13 « Degré de mouture »*.
• Temps d'infusion	Réglage par défaut : 24 secondes. Plus d'informations dans le guide du logiciel (voir *P. 7 « Guide d'utilisation du logiciel »*)
• Activer Grind-by-Sync :	voir *P. 14 « Grind-by-Sync »*.
• Afficher / masquer la recette	La recette peut être affichée ou masquée sur l'interface utilisateur.

Les spécificités de la recette mentionnées ci-dessous sont pertinentes pour le résultat de la mouture.

Modes de configuration et taille des portions

Le mode de configuration vous permet de déterminer comment définir la taille des portions d'une recette.

Il existe deux modes de configuration au choix :

Temps (time) : Vous définissez la taille des portions en fonction du temps (de mouture).

Manuel : Vous contrôlez la mouture manuellement, c'est-à-dire que vous déterminez individuellement la taille des portions à chaque processus de mouture (voir également *P. 14 « Démarrage / arrêt du broyage »*).

Degré de mouture

Vous définissez le degré de mouture à l'aide de l'écart des disques de broyage, c'est-à-dire à l'aide de l'écart entre les deux disques de broyage (*Disc-Distance*).

L'écart entre les disques est exprimé en *µm* :

- Plus la valeur µm est petite (c'est-à-dire plus l'écart entre les disques de broyage est petit), plus la mouture est fine.
- Plus la valeur µm est élevée (c'est-à-dire plus l'écart entre les disques de broyage est grand), plus la mouture est grossière.



Le degré de mouture ne doit être ajusté que lorsque le moteur est en marche, par paliers plus importants.

Grind-by-Sync

Le broyeur est doté de la technologie Grind-by-Sync, qui permet une communication sans fil entre le broyeur et la machine à espresso.* Grâce à Grind-by-Sync, des espressos peuvent être reproduits avec des consignes identiques dans différents endroits et par toute personne utilisant les machines.

L'utilisateur n'a pas besoin d'effectuer de réglages manuels, car l'algorithme intelligent contrôle avec précision la distance entre les disques, c'est-à-dire le degré de mouture, et garantit ainsi en permanence une extraction parfaite.

Pour une connexion par câble, vous pouvez raccorder le broyeur à la machine à espresso via le port USB **(3)**.

Vous activez / désactivez la fonction Grind-by-Sync séparément pour chaque recette.

Vous trouverez des informations détaillées sur la manière de relier le broyeur et la machine à espresso et de configurer la fonction Grind-by-Sync dans le guide d'utilisation du logiciel (voir *P. 7 « Guide d'utilisation du logiciel »*).

Démarrage / arrêt du broyage

Le broyage démarre toujours automatiquement lorsque le porte-filtre est inséré.

Recettes avec mode de configuration Temps

Lors du broyage de recettes avec des portions prédéfinies, le broyage s'arrête automatiquement lorsque la portion spécifique à la recette est moulue.

Recettes avec mode de configuration Manuel

Dans la recette *Broyage manuel*, vous arrêtez le broyage manuellement en retirant le porte-filtre.



Pour broyer à vide le broyeur, utilisez le bouton de commande supérieur **(20)** (voir *P. 20 « Broyage à vide du broyeur »*).

* La connexion sans fil se fait via WiFi. Pour la conformité du broyeur à l'UE (entre autres en tant qu'équipement radio compatible Wi-Fi), voir *P. 30 « Déclaration de conformité UE »*.

Première mise en service

Vérification du broyeur et du contenu de la livraison

REMARQUE !

Risque d'endommagement !

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un objet pointu (par ex. un couteau) ou si vous ne saisissez pas correctement le broyeur lorsque vous le sortez de son emballage, vous risquez d'endommager le broyeur.

– Soyez très prudent lors de l'ouverture.
– Ne soulevez pas le broyeur par le support / réceptacle à porte-filtre, mais uniquement par le boîtier et toujours avec les deux mains.

1. Retirez le broyeur de l'emballage.

   IMPORTANT : Lorsque vous sortez le broyeur de son emballage - et en général lorsque vous déplacez le broyeur - ne le saisissez jamais par le support du porte-filtre **(9)** ou le réceptacle à porte-filtre **(10)**, mais toujours par le boîtier et toujours avec les deux mains.
2. Vérifiez que la livraison est complète (voir **fig. A–G**).
3. Contrôlez si le broyeur ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le broyeur. Adressez-vous à votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*).

Notez que le broyeur est soumis à un test de fonctionnement complet avant sa livraison et qu'il peut éventuellement contenir des restes de café moulu.

Installation et branchement du broyeur

1. Placez le broyeur sur une surface plane, stable et à l'abri des vibrations.
2. Assurez-vous que le broyeur est à l'arrêt (bouton marche-arrêt **(4)** en position 0).
3. Insérez le réservoir à grains **(1)** et fixez-le avec la vis de retenue **(16)** (voir *P. 16 « Mise en place du réservoir à grains »*).
4. Remontez le bec de sortie **(11)** sur le broyeur en le poussant doucement vers le haut dans son logement jusqu'à ce que le dispositif de blocage s'enclenche (voir **fig. D**).
5. Placez la coupelle **(8)** dans l'évidement correspondant sous le bec de sortie.

6. Raccordez le broyeur au réseau électrique en branchant la fiche secteur **(5)** dans une prise de courant avec contact de protection correctement installée.

Si le réservoir à grains n'est pas en place, le moteur du moulin ne fonctionne pas (la mouture ne peut pas être lancée).

Manipulation de base

Insertion / retrait du réservoir à grains

Pour visser ou dévisser la vis de sécurité du réservoir à grains, vous avez besoin d'un tournevis plat (non compris dans la livraison).

Mise en place du réservoir à grains

1. Assurez-vous que le broyeur est à l'arrêt (bouton marche-arrêt **(4)** en position 0).
2. Assurez-vous que la bague d'étanchéité **(14)** est placée correctement dans le socle du réservoir à grains **(15)** et qu'elle est à plat (voir **fig. B**).
3. Placez le réservoir à grains **(1)** sur son socle.

   Lors de la mise en place du réservoir à grains, veillez à placer son ergot dans l'encoche correspondante du socle.
4. Poussez le réservoir à grains vers le bas dans son socle et tournez le réservoir dans le sens horaire pour le fixer sur le broyeur.

   Si le réservoir à grains ne peut pas être fixé en le tournant, il est possible qu'il ne soit pas correctement mis en place ou que la vis de retenue **(16)** du réservoir à grains soit trop vissée et empêche la mise en place du réservoir à grains.

   Dans ce cas, dévissez éventuellement un peu plus la vis de retenue et/ou orientez correctement le réservoir à grains (voir Étape 3). Ensuite, essayez à nouveau de fixer le réservoir à grains en le poussant vers le bas et en le tournant (voir également *P. 26 « Dépannage »*).
5. À l'aide d'un tournevis plat, serrez à fond la vis de retenue **(16)** du réservoir à grains dans le sens horaire.

Si le réservoir à grains n'est pas en place, le moteur du moulin ne fonctionne pas (la mouture ne peut pas être lancée).

Retrait du réservoir à grains

1. Verrouillez le réservoir à grains **(1)** en direction du dispositif de broyage en poussant la vanne de l'entonnoir **(17)** vers l'intérieur.
2. Broyez les grains de café restant dans le dispositif de broyage jusqu'à ce que le broyeur marche à vide (voir *P. 20 « Broyage à vide du broyeur »*).
3. Desserrez la vis de sécurité **(16)** du réservoir à grains à l'aide d'un tournevis plat.
4. Tournez le réservoir à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher du broyeur, puis retirez le réservoir à grains du broyeur en le soulevant.

Réglage du support de porte-filtre et du bec de sortie

Vous avez besoin d'un tournevis plat (non inclus dans la livraison) pour régler le support de porte-filtre.

Réglez le support de porte-filtre **(9)** à la dimension du porte-filtre de votre machine à café (voir **fig. C**) :

1. Assurez-vous que le broyeur est à l'arrêt (bouton marche-arrêt **(4)** en position 0).
2. À l'aide d'un tournevis plat, desserrez les vis **(7)** de réglage du support de porte-filtre (côtés gauche et droit) en les tournant dans le sens antihoraire.

   Le support de porte-filtre s'abaisse jusqu'en butée.
3. Placez le porte-filtre dans son réceptacle **(10)**.
4. Poussez le support de porte-filtre vers le haut jusqu'à ce que le porte-filtre soit parfaitement ajusté entre son support et son réceptacle.

Contactez votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*) si le support de porte-filtre fourni ne convient pas.

5. Maintenez le support de porte-filtre en position et fixez-le en serrant à fond ses vis de réglage (côtés gauche et droit) dans le sens horaire à l'aide d'un tournevis plat.
6. Ajustez le bec de sortie de manière à guider les grains moulus au centre du porte-filtre inséré.

   Faites coulisser le guide du bec de sortie **(18)** vers le haut ou vers le bas dans le dispositif de blocage pour mettre le bec de sortie **(11)** dans la position qui convient parfaitement à votre porte-filtre (voir **fig. E**).

Mise en marche et arrêt du broyeur

Mise en marche du broyeur

1. Assurez-vous d'avoir branché la fiche secteur **(5)** à une prise avec contact de protection correctement installée.
2. Mettez le broyeur en marche en mettant le bouton marche/arrêt **(4)** en position I.

   Le broyeur est prêt à fonctionner dès que la dernière recette sélectionnée ou l'écran d'accueil s'affiche à l'écran **(12)**.

Mise à l'arrêt du broyeur

» Mettez le broyeur à l'arrêt en mettant le bouton marche/arrêt **(4)** en position 0.

Remplissage des grains de café

1. Retirez le couvercle du réservoir à grains **(1)**.
2. Remplissez le réservoir à grains en versant, par le haut, des grains de café torréfiés entiers.

Le niveau maximal de remplissage est d'env. 1 cm en dessous du bord du réservoir à grains.

Le niveau minimal de remplissage devrait être d'environ 1 cm au-dessus du protège-doigt afin d'éviter toute variation de dosage.

3. Replacez le couvercle sur le réservoir à grains.
4. Au besoin, ouvrez le réservoir à grains en retirant la vanne de l'entonnoir **(17)** (voir **fig. B**).

Le clip **(13)** situé sur le couvercle du réservoir à grains vous permet de fixer une étiquette ou un support équivalent pour indiquer le type de grain de café en cours d'utilisation dans le broyeur.

Changement de type de grains de café

1. Retirez le réservoir à grains **(1)** du broyeur (voir *P. 17 « Retrait du réservoir à grains »*).

   Veillez ce faisant à verrouiller d'abord le réservoir à grains en direction du dispositif de broyage et à moudre complètement les grains restés dans le dispositif de broyage avant de retirer le réservoir à grains.
2. Retirez les grains de café encore présents dans le réservoir à grains.
3. Le cas échéant, retirez l'excédent de grains du socle du réservoir à grains **(15)** et assurez-vous que la bague d'étanchéité **(14)** est correctement insérée dans le socle du réservoir à grains et repose à plat (voir **fig. B**).

4. Remettez le réservoir à grains **(1)** en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue **(16)** (voir *P. 16 « Mise en place du réservoir à grains »*).
5. Versez les grains de café frais dans le réservoir à grains.
6. Ouvrez le réservoir à grains en tirant sur la vanne de l'entonnoir **(17)**.
7. Moulez 2 à 3 doses afin d'éliminer les résidus des anciens grains de café, d'adapter le broyeur et d'éviter les variations de dosage.

Utilisation du broyeur

REMARQUE !

Risque de surchauffe !

Un dépassement du nombre maximal autorisé de cycles de fonctionnement peut entraîner une surchauffe du broyeur.

– Ne dépassez pas le cycle de fonctionnement maximal (voir *P. 31 « Caractéristiques techniques »*).
– Respectez la pause recommandée lorsque le cycle de fonctionnement maximal autorisé a été atteint (voir *P. 31 « Caractéristiques techniques »*).

Le broyeur possède un disjoncteur thermique anti-surintensité qui coupe son circuit électrique en cas de surcharge électrique. Pour remettre le broyeur en service, placez le bouton marche/arrêt **(4)** en position 0 (arrêt). Enfoncez ensuite le déclencheur **(6)**. Vous pouvez à présent allumer à nouveau le broyeur en mettant le bouton marche/arrêt en position I et mettre le broyeur en service (voir *P. 26 « Dépannage »*).

Le broyeur dispose d'une protection moteur qui éteint le broyeur lorsque la température du moteur est trop élevée. Vous pouvez remettre le broyeur en service dès que le moteur a refroidi (voir *P. 26 « Dépannage »*).

REMARQUE !

Risque d'endommagement !

L'utilisateur n'a aucun contrôle sur le disjoncteur thermique anti-surintensité. Si le disjoncteur se déclenche à plusieurs reprises, il faut impérativement demander conseil à un prestataire habilité car les enroulements du moteur peuvent être abîmés.

Lancement de la mouture

Broyage avec sélection de la recette

1. Tournez le bouton rotatif **(2)** pour sélectionner la recette souhaitée (voir **fig. F**).

   L'écran **(12)** affiche les spécificités de la recette (voir *P. 13 « Spécificités de la recette »*).

   Si l'écart entre les disques réglé en dernier lieu diffère de l'écart entre les disques spécifique à la recette, l'écart entre les disques spécifique à la recette est surligné en rouge à l'écran et vous pouvez confirmer une nouvelle fois l'écart entre les disques souhaité.

   Respectez à cet effet les indications du guide d'utilisation du logiciel (voir *P. 7 « Guide d'utilisation du logiciel »*).

2. Glissez le porte-filtre entre le réceptacle à porte-filtre **(10)** et le support du porte-filtre **(9)** et relâchez le porte-filtre.

   Le broyeur démarre automatiquement le broyage de la recette sélectionnée.

   Pendant le processus de broyage, le temps croissant de mouture est affiché à l'écran **(12)**.

   Recettes avec mode de configuration *Temps* :

   L'éclairage rouge signale que le porte-filtre ne doit pas être touché.

   Une fois la taille de portion spécifique à la recette atteinte, l'éclairage passe au vert et signale que le processus de broyage est entièrement terminé et que vous pouvez retirer le porte-filtre.

   Recettes avec mode de configuration *Manuel* :

3. Pour les recettes avec le mode de configuration *Manuel*, arrêtez la mouture lorsque la taille de portion souhaitée est atteinte en retirant le porte-filtre.

Broyage à vide du broyeur

Pour broyer à vide, utilisez le bouton de commande supérieur **(20)**.

Outre le broyage à vide, vous pouvez également utiliser le bouton de commande supérieur pour moudre manuellement de très petites quantités supplémentaires après la fin du broyage de la recette.

1. Glissez le porte-filtre entre le réceptacle à porte-filtre **(10)** et le support du porte-filtre **(9)** et relâchez le porte-filtre ou placez un bac de broyage* sous le bec de sortie **(11)** pour recueillir la mouture.

* Un bac de broyage adapté au broyeur est disponible comme accessoire optionnel, numéro de commande : 703813. Voir également à ce sujet *P. 33 « Accessoires optionnels »*.

2. Appuyez sur le bouton de commande supérieur **(20)** et maintenez-le enfoncé (voir **fig. F**).

   Le broyeur moud aussi longtemps que vous maintenez le bouton de commande supérieur enfoncé.
3. Si le broyeur tourne à vide, terminez le processus de broyage en relâchant le bouton de commande supérieur.

Interruption de la mouture

Le broyage s'interrompt automatiquement lorsque vous retirez le porte-filtre du réceptacle à porte-filtre **(10)** et reprend dès que vous remettez le porte-filtre dans le réceptacle à porte-filtre.

1. Retirez le porte-filtre du réceptacle à porte-filtre **(10)** pendant le broyage afin d'interrompre le broyage et d'arrêter le temps de broyage.
2. Poussez à nouveau le porte-filtre entre le réceptacle **(10)** et le support de porte-filtre **(9)** avant que le temps d'interruption réglé ne soit écoulé.

   Le procédé de mouture interrompu se poursuit automatiquement jusqu'à ce que le temps de mouture soit écoulé.

Si vous ne souhaitez pas poursuivre le processus de broyage, appuyez sur le bouton rotatif **(2)**. L'affichage passe directement à la recette sélectionnée et le temps arrêté précédemment est effacé. La durée du temps d'interruption peut être réglée via le menu principal.

Utiliser le menu principal / Faire des réglages

Appel et utilisation du menu principal

Le menu principal vous permet de consulter des données techniques et d'effectuer des réglages. Vous pouvez également effectuer directement certains réglages (par ex. les adaptations de recettes) sans passer par le menu principal.

Vous trouverez des informations détaillées sur l'utilisation du menu principal et sur le guidage par menu dans le guide d'utilisation du logiciel (voir *P. 7 « Guide d'utilisation du logiciel »*).

1. Appuyez sur le bouton de commande inférieur **(19)** pour appeler le menu principal sur l'écran **(12)**.
2. Tournez le bouton rotatif **(2)** pour sélectionner l'option de menu souhaitée.

3. Pour accéder au sous-menu souhaité, confirmez votre choix en appuyant sur le bouton rotatif.

   Pour annuler l'opération et quitter le menu principal, appuyez sur le bouton de commande inférieur **(19)**.
4. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le cas échéant un sous-point et confirmez votre choix en appuyant sur le bouton rotatif.

   Pour annuler l'opération et quitter le sous-menu, appuyez sur le bouton de commande inférieur.

Si vous n'avez effectué aucune sélection ni confirmation dans le menu principal ou dans un sous-menu au bout de 4 minutes, vous revenez automatiquement à l'écran d'accueil. Les saisies sélectionnées, mais non confirmées ne sont pas sauvegardées.

Éditer les recettes

Six recettes sont toujours préréglées en usine. Vous pouvez éditer ces six recettes individuellement.

Vous trouverez des informations détaillées sur la manière d'éditer les recettes dans le guide d'utilisation du logiciel (voir *P. 7 « Guide d'utilisation du logiciel »*).

Calibrage fin de l'écart entre les disques de broyage

Vous trouverez des informations détaillées sur le calibrage fin de l'écart entre les disques de broyage dans le guide d'utilisation du logiciel (voir *P. 7 « Guide d'utilisation du logiciel »*).

Nettoyage

⚠ ATTENTION !

Risque de blessure !

Le broyeur peut tomber lors de son déplacement et vous blesser.

– Placez toujours le broyeur sur une surface stable et qui ne risque pas de basculer.
– Si nécessaire, demandez l'aide d'une autre personne si le broyeur est trop lourd.

REMARQUE !

Risque de court-circuit !

L'eau qui a pénétré dans le broyeur peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais le broyeur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne nettoyez jamais le broyeur avec un jet d'eau ou avec un nettoyeur vapeur.
- Veillez, par ailleurs, à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau ou d'autres liquides dans le boîtier.

REMARQUE !

Risque d'endommagement !

Une manipulation non conforme peut endommager le broyeur.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ni des ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques comme des couteaux, éponges métalliques ou similaires. Ceux-ci pourraient rayer la surface.
- N'utilisez pas d'air comprimé (par ex. un pistolet de nettoyage à air comprimé) pour nettoyer le broyeur.
- Ne mettez ni la coupelle ni le couvercle du réservoir à grains au lave-vaisselle. Ces pièces ne sont pas conçues pour cela, elles pourraient se décolorer.
- Ne soulevez pas le broyeur par le réservoir à grains ou par le support / réceptacle à porte-filtre, mais uniquement par le boîtier et toujours avec les deux mains.

Nettoyage de la surface d'appui du broyeur

1. Éteignez le broyeur (bouton marche/arrêt **(4)** en position 0) et retirez la fiche secteur **(5)** de la prise électrique.
2. Soulevez le broyeur en saisissant le boîtier des deux mains et placez-le sur une surface propre.

   IMPORTANT : Ne saisissez jamais le broyeur par le support du porte-filtre **(9)** ou le réceptacle à porte-filtre **(10)**, mais toujours par le boîtier et toujours avec les deux mains.
3. Nettoyez l'emplacement et le dessous du broyeur avec un chiffon humide et essuyez ensuite les surfaces.

   Les surfaces doivent être sèches et exemptes de graisse et d'huile.
4. Remettez le broyeur en place sur la surface propre.

Nettoyage du boîtier

1. Éteignez le broyeur (bouton marche/arrêt **(4)** en position 0) et retirez la fiche secteur **(5)** de la prise électrique.
2. Nettoyez les pièces suivantes du broyeur à l'aide d'un pinceau :
   - le bec de sortie **(11)** ;
   - le réceptacle à porte-filtre **(10)** ;
   - le support de porte-filtre **(9)** ;
   - les vis **(7)** de réglage du support de porte-filtre (à gauche et à droite).
3. Retirez la coupelle **(8)** du broyeur en la tirant vers l'avant.

   Au besoin, mais au moins une fois par semaine, essuyez le boîtier et la coupelle avec un chiffon humide.
4. Remettez ensuite en place toutes les pièces retirées pour le nettoyage.

Nettoyage du système de sortie

Le nettoyage du système de sortie doit être effectué 1× par semaine. Le fabricant recommande d'utiliser un pinceau en nylon pour nettoyer le système du bec de sortie.

1. Tirez le bec de sortie **(11)** vers le bas hors du dispositif de blocage (voir **fig. G**).
2. À l'aide d'un pinceau, nettoyez l'orifice de sortie sur le boîtier (dispositif de blocage de sortie).
3. Nettoyez le bec de sortie avec un chiffon humide, puis séchez-le.
4. Remontez le bec de sortie sur le broyeur en le poussant doucement vers le haut dans son logement jusqu'à ce que le dispositif de blocage s'enclenche (voir **fig. D**).

Veillez à ne pas endommager sa surface. De fines rayures peuvent altérer le résultat de la mouture, car le café moulu adhère aux rayures et entraîne ainsi des variations de dosage.

Nettoyage du réservoir à grains

Le réservoir à grains doit être nettoyé tous les jours pour éliminer les résidus d'huile de café, car ces résidus peuvent altérer le goût.

1. Retirez le réservoir à grains **(1)** du broyeur (voir *P. 17 « Retrait du réservoir à grains »*).

Veillez ce faisant à verrouiller d'abord le réservoir à grains en direction du dispositif de broyage et à moudre complètement les grains restés dans le dispositif de broyage avant de retirer le réservoir à grains.

2. Au besoin, transvasez de manière provisoire les grains de café dans un autre récipient.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réservoir à grains avec un chiffon humide, puis séchez le tout à nouveau.
4. Le cas échéant, retirez l'excédent de grains du socle du réservoir à grains **(15)** et assurez-vous que la bague d'étanchéité **(14)** est correctement insérée dans le socle du réservoir à grains et repose à plat (voir **fig. B**).
5. Remettez le réservoir à grains en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue **(16)** (voir *P. 16 « Mise en place du réservoir à grains »*).
6. Reversez les grains de café dans le réservoir.
7. Ouvrez le réservoir à grains en tirant sur la vanne de l'entonnoir **(17)**.

Nettoyage du dispositif de broyage

Le dispositif de broyage doit être nettoyé tous les 2 à 5 jours.

Le fabricant recommande d'utiliser le nettoyant pour broyeur GRINDZ™. Vous trouverez d'autres informations concernant GRINDZ™ à l'adresse **www.mahlkoenig.de**.

Pour le nettoyage du dispositif de broyage, utilisez le degré de mouture le plus grossier possible (= valeur µm la plus élevée possible).

1. Retirez le réservoir à grains **(1)** du broyeur (voir *P. 17 « Retrait du réservoir à grains »*).

   Veillez ce faisant à verrouiller d'abord le réservoir à grains en direction du dispositif de broyage et à moudre complètement les grains restés dans le dispositif de broyage avant de retirer le réservoir à grains.
2. Versez par le haut le nettoyant pour broyeur directement dans le dispositif de broyage.

   Respectez la quantité indiquée par le fabricant du nettoyant pour broyeur utilisé.
3. Le cas échéant, retirez l'excédent de nettoyant pour broyeur du socle du réservoir à grains **(15)** et assurez-vous que la bague d'étanchéité **(14)** est correctement insérée dans le socle du réservoir à grains **(15)** et repose à plat (voir **fig. B**).
4. Remettez le réservoir à grains en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue **(16)** (voir *P. 16 « Mise en place du réservoir à grains »*).

5. Placez un bac de broyage* sous le bec de sortie **(11)** pour recueillir le nettoyant pour broyeur.
6. Appuyez sur le bouton de commande supérieur **(20)** pour lancer le processus de mouture et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le nettoyant soit complètement broyé.
7. Ouvrez le réservoir à grains en tirant sur la vanne de l'entonnoir **(17)**.
8. Moulez à peu près la même quantité de grains de café que celle utilisée auparavant pour le nettoyage du broyeur afin d'éliminer les particules de nettoyage restantes.
9. Éliminez le nettoyant pour broyeur et les grains de café moulus avec les déchets industriels/résiduels.

Dépannage

Défaut	Cause	Remède
Le broyeur ne moud pas, l'écran n'est pas allumé.	• La fiche secteur n'est pas branchée.	» Branchez la fiche secteur sur une prise électrique correctement installée.
	• Le disjoncteur anti-surintensité s'est déclenché.	» Vérifiez si le bouton de déclenchement du disjoncteur est sorti. Si c'est le cas, enfoncez-le de nouveau. Si le disjoncteur saute à plusieurs reprises, adressez-vous à votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*).
	• Le fusible électrique de puissance s'est déclenché.	» Vérifiez le fusible électrique de puissance. Réarmez-le ou remplacez-le. Contrôlez que d'autres appareils ne soient pas raccordés à ce fusible et débranchez-les, le cas échéant. Contactez votre revendeur si le fusible de puissance saute de nouveau (voir *P. 32 « Entretien et service »*).

* Un bac de broyage adapté au broyeur est disponible comme accessoire optionnel, numéro de commande : 703813. Voir également à ce sujet *P. 33 « Accessoires optionnels »*.

Défaut	Cause	Remède
L'écran est éclairé mais le broyeur ne moud pas.	• Le réservoir à grains n'est pas en place.	» Remettez le réservoir à grains en place (voir *P. 16 « Mise en place du réservoir à grains »*).
Le broyeur fait du bruit, mais ne moud pas.	• Le dispositif de broyage est bouché.	» Réglez le degré de mouture le plus grossier (= valeur µm la plus élevée possible) et déclenchez le processus de broyage. Le broyeur moud librement. Réglez ensuite à nouveau le degré de mouture sur la valeur µm souhaitée pendant le fonctionnement.
	• Le marc de café obstrue le broyeur en raison d'un surdosage dans le porte-filtre.	» Nettoyez le système de sortie (voir *P. 24 « Nettoyage du système de sortie »*). Réglez le degré de mouture le plus grossier (= valeur µm la plus élevée possible) et déclenchez le processus de broyage. Le broyeur moud librement. Réglez ensuite à nouveau le degré de mouture sur la valeur µm souhaitée pendant le fonctionnement.
	• La mouture est trop fine.	» Réglez le degré de mouture le plus grossier (= valeur µm la plus élevée possible) et déclenchez le processus de broyage. Le broyeur moud librement. Réglez ensuite à nouveau le degré de mouture sur la valeur µm souhaitée pendant le fonctionnement.
	• Un corps étranger est présent dans le dispositif de broyage.	» Nettoyez le dispositif de broyage (voir *P. 22 « Nettoyage »*) et retirez le corps étranger. Contactez votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*) si vous ne pouvez pas retirer le corps étranger.

Défaut	Cause	Remède
La mouture n'est pas suffisamment fine.	• Les disques de mouture sont usés ou ont besoin d'être réajustés.	» Effectuez un calibrage fin de l'écart entre les disques de mouture (*P. 22 « Calibrage fin de l'écart entre les disques de broyage »*). » Adressez-vous à votre revendeur pour un remplacement des disques de mouture (voir *P. 32 « Entretien et service »*).
	• Les soupapes à clapet manquent, sont sales ou usés.	» Nettoyez les soupapes à clapet (en silicone et en métal) ou remplacez-les.
Le broyeur ne moud pas en continu, le broyeur interrompt la mouture.	• Les grains de café forment un pont à l'entrée du dispositif de broyage. Les grains de café ne glissent pas.	» Nettoyez le dispositif de broyage (voir *P. 25 « Nettoyage du dispositif de broyage »*).
Le broyeur ne dose pas au centre du porte-filtre utilisé.	• Le bec de sortie n'est pas orienté correctement vers le porte-filtre.	» Orientez correctement le bec de sortie vers le porte-filtre utilisé (voir *P. 17 « Réglage du support de porte-filtre et du bec de sortie »*).
	• Le bec de sortie est colmaté.	» Nettoyez le système de sortie (voir *P. 24 « Nettoyage du système de sortie »*).
	• Les soupapes à clapet manquent, sont sales ou usés.	» Nettoyez les soupapes à clapet (en silicone et en métal) ou remplacez-les.

Défaut	Cause	Remède
Impossible de remettre le réservoir à grains en place.	• Il y a des grains dans le socle du réservoir à grains.	» Retirez les grains du socle du réservoir à grains.
	• La bague d'étanchéité n'est pas à plat dans le socle du réservoir à grains.	» Placez la bague d'étanchéité dans le socle du réservoir à grains de manière à ce qu'elle repose à plat.
Le broyeur perd en précision de dosage.	• Le bec de sortie est colmaté. Un dépôt trop important de café moulu s'est formé à l'intérieur du broyeur.	» Nettoyez le système de sortie (voir *P. 24 « Nettoyage du système de sortie »*). Réglez le degré de mouture le plus grossier (= valeur µm la plus élevée possible) et déclenchez le processus de broyage. Le broyeur moud librement. Réglez ensuite à nouveau le degré de mouture sur la valeur µm souhaitée pendant le fonctionnement.
	• Le bec de sortie du broyeur est endommagé.	» Adressez-vous à votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*).
	• Les soupape à clapet sont encrassées et doivent être nettoyées.	» Nettoyez les soupapes à clapet (en silicone et en métal).
	• La soupape à clapet en silicone est usée et doit être remplacée.	» Adressez-vous à votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*).

Défaut	Cause	Remède
Impossible de remettre le réservoir à grains en place.	• La bride de disque fixe n'est pas montée correctement.	» La bride de disque fixe doit être orientée correctement. Pour cela, adressez-vous à votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*).
	• L'anneau de réglage n'est pas monté correctement.	» L'anneau de réglage doit être orienté correctement. Pour cela, adressez-vous à votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*).
Impossible de retirer le couvercle du broyeur.	• La soupape à clapet métallique a été poussée vers le haut à l'aide d'un objet pointu (par ex. un manche de cuillère) et bloque le couvercle du broyeur.	» La soupape à clapet métallique doit être réorientée. Pour cela, adressez-vous à votre revendeur (voir *P. 32 « Entretien et service »*).

Déclaration de conformité UE

Par la présente, Hemro International AG déclare que le broyeur est conforme à la directive 2014/53/UE ainsi qu'aux autres directives pertinentes pour l'obtention du marquage CE*.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse internet suivante : **www.mahlkoenig.com**.

* Voir *P. 8 « Explication des symboles utilisés »*.

Caractéristiques techniques

Modèle :	E65T GbS
Tension | Fréquence | Phase | Puissance nominale :	100 V | 50/60 Hz | 1~
	110–127 V | 60 Hz | 1~
	220–240 V | 50/60 Hz | 1~
Type de protection :	IPX1
Classe de protection :	I ⏚
Fusible :	16 A-slow / 15 A
Vitesse de rotation à vide	
50 Hz :	1 400 tr/min
60 Hz :	1 700 tr/min
Émission d'ondes sonores (pendant la mouture) :	70 dBA
Puissance de mouture :	3–4 g / s @ 60 µm*
Cycle de fonctionnement maximal autorisé	
100 V | 50/60 Hz :	2 doubles expressos/min. (5 sec. en marche/25 sec. arrêté)
110–127 V | 60 Hz :	2 doubles expressos/min. (4 sec. en marche/26 sec. arrêté)
220–240 V | 50/60 Hz :	3 doubles expressos/min. (5 sec. en marche/15 sec. arrêté)
Pause recommandée :	15 à 26 sec.
Temps max. de mouture :	10 min en fonctionnement continu
Mouture journalière max. :	30 kg
Dimensions (L × H × P) :	195 × 620 × 283 mm
Poids (net) :	12,2 kg
Capacité max. de l'entonnoir (entonnoir standard) :	1,2 kg

* La puissance de mouture dépend de la variété de grains de café choisie, du degré de mouture sélectionné et de la fréquence du réseau. La valeur 60 µm correspond à la distance du disque de broyage par rapport au point zéro calibré.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage en respectant les règles du tri. Remettez le carton à la collecte de vieux papier, les films à la collecte de recyclage.

Élimination du broyeur



Les appareils électriques sont dotés du symbole ci-contre. Ne pas jeter les appareils usagés avec les déchets ménagers/industriels !

Les consommateurs sont légalement tenus de séparer les appareils usagés des déchets ménagers/industriels, en les remettant par ex. à un point de collecte communal/de quartier à des fins de recyclage ou de mise au rebut. Il est également possible de déposer gratuitement les appareils usagés auprès des revendeurs. Cela garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et permet d'éviter tout effet négatif sur l'environnement. Si des données personnelles sont enregistrées sur l'appareil usagé, c'est au consommateur qu'il incombe de les supprimer.

Entretien et service

» En cas de maintenance ou d'entretien, veuillez contacter un centre de service après-vente agréé pour les produits Mahlkönig. Le service après-vente répondra à vos questions concernant les réparations et l'entretien de votre produit et les pièces de rechange.

Vous trouverez également des vues éclatées et des informations sur les pièces de rechange sur le site :

https://hemro.net/ E65T_GbS_Product

https://hemro.net/ E65T_GbS_Instruction_Manual

Notre équipe de conseillers en application se tient à votre disposition pour toute question concernant nos produits et leurs accessoires.

» Veuillez impérativement indiquer la référence et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique du broyeur en cas de questions et de commandes de pièces de rechange.

La version du broyeur est affichée dans le menu service. En cas de service, veuillez l'indiquer à votre revendeur.

Vous trouverez des informations utiles sur le maniement du broyeur dans les vidéos relatives au E65T GbS sur la chaîne YouTube de Mahlkönig.

» Scannez le code QR ci-dessous pour accéder directement à la chaîne YouTube avec les vidéos relatives au E65T GbS :

https://hemro.net/E65TGbS__Service_PlaylistYouTube

Accessoires optionnels

Des accessoires optionnels sont disponibles pour ce broyeur, notamment les pièces suivantes :

- Bac de broyage (numéro de commande : 703813),
- Outil pour le remplacement du disque de mouture (numéro de commande : 700974).

Vous trouverez des informations détaillées sur les accessoires disponibles en option pour votre broyeur sur notre site web sous :

https://hemro.net/E65T_GbS_Product

HEMRO

Hemro International AG
Thurgauerstrasse 80 | 8050 Zurich, Suisse
T : +41 44 864 18 00 | **F :** +41 44 864 18 01
info@hemrogroup.com | www.hemrogroup.com

Version : FR | 03.2025