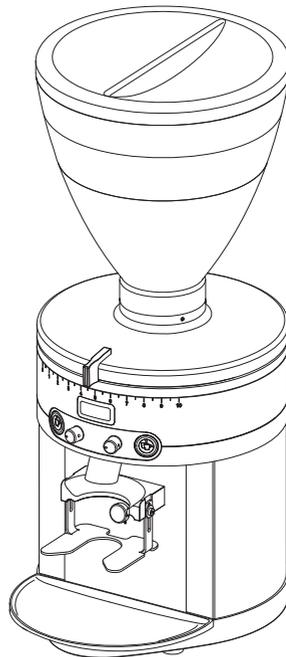


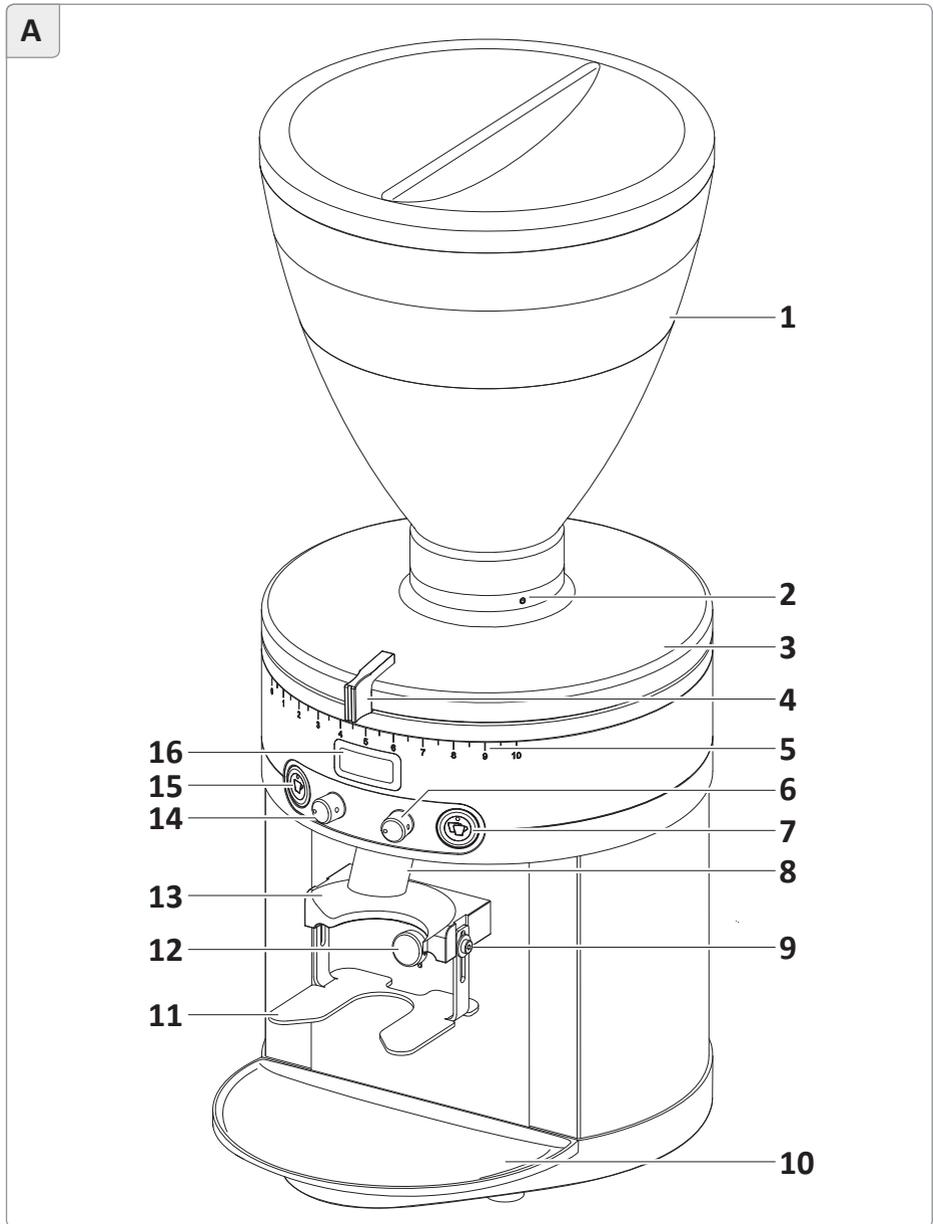
# K30 VARIO AIR

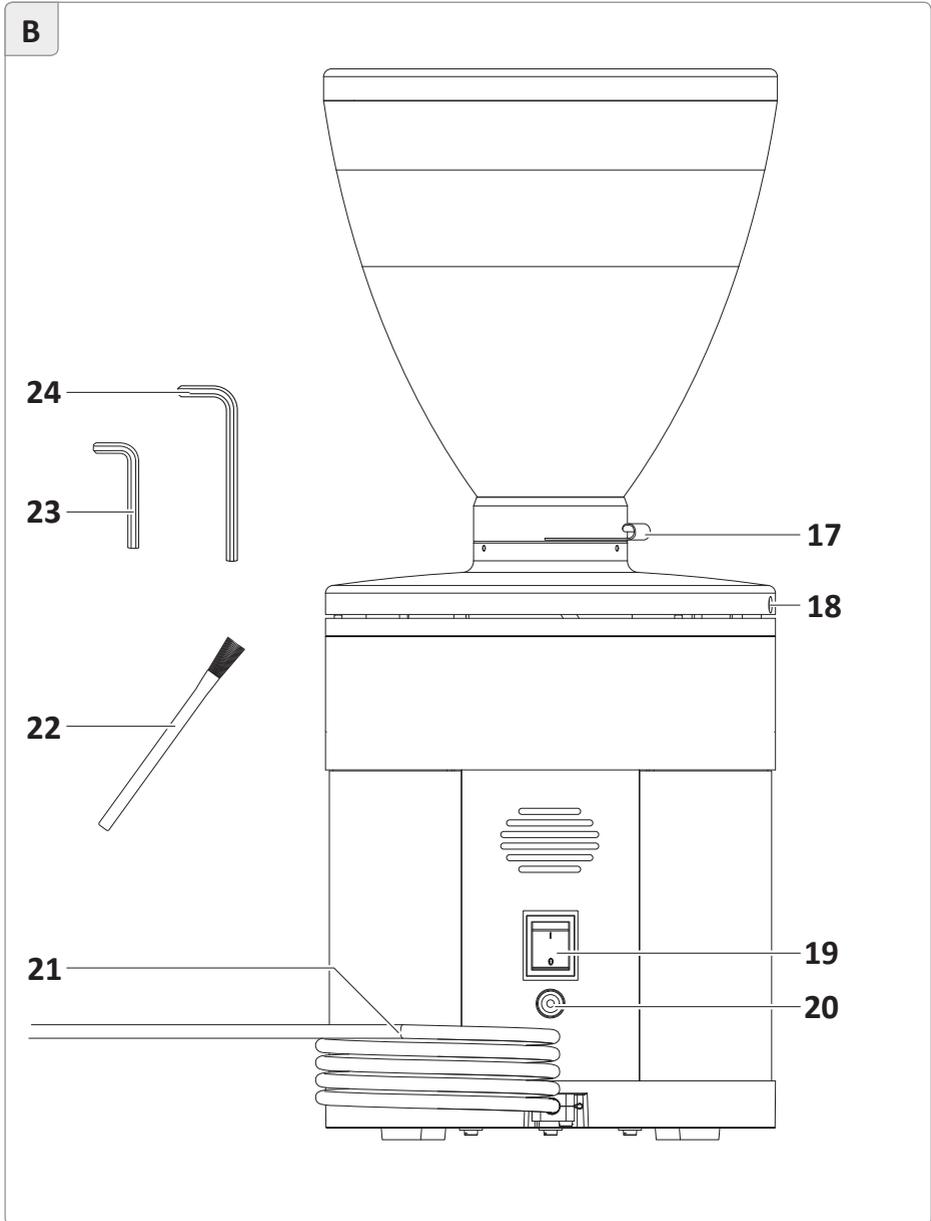
---

## ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG



# Übersicht





## Lieferumfang

- | <b>Nr.</b> | <b>Bezeichnung</b>                                 |
|------------|--|
| 1          | Bohnenbehälter (inkl. Deckel)                      |
| 2          | Sicherheitsschraube für Bohnenbehälter             |
| 3          | Mahlgraddeckel                                     |
| 4          | Rastschieber                                       |
| 5          | Mahlgradskala                                      |
| 6          | Drehregler (rechts)                                |
| 7          | Vorwahlknopf „Double-Shot“                         |
| 8          | Auslauf  |
| 9          | Schraube für Verstellung der Siebträgerauflage, 2x |
| 10         | Auffangschale                                      |
| 11         | Siebträgerauflage                                  |
| 12         | Startknopf   |
| 13         | Siebträgeraufnahme                                 |
| 14         | Drehregler (links)                                 |
| 15         | Vorwahlknopf „Single-Shot“                         |
| 16         | Display  |
| 17         | Tichterschieber                                    |
| 18         | Sicherheitsschraube für Mahlgradverstellung        |
| 19         | Ein-/Ausschalter                                   |
| 20         | Auslöseknopf/Thermischer Überstromschutzschalter   |
| 21         | Netzkabel  |
| 22         | Pinsel   |
| 23         | Innensechskantschlüssel (kurz, 3 mm)               |
| 24         | Innensechskantschlüssel (lang, 2 mm)               |

# K30 Vario Air

## Inhalt

Übersicht .....	2	Softwaremenü .....	16
Lieferumfang .....	4	Reinigung.....	19
Allgemeines .....	6	Mühlenstellfläche reinigen .....	20
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren .....	6	Gehäuse reinigen .....	20
Erklärung verwendeter Zeichen ...	6	Bohnenbehälter reinigen .....	20
Sicherheit .....	8	Mahlwerk reinigen .....	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .	8	Fehlerbehebung .....	22
Sicherheitshinweise .....	8	Technische Daten .....	27
Vor Inbetriebnahme .....	11	Entsorgung .....	28
Mühle und Lieferumfang prüfen ..	11	Verpackung entsorgen.....	28
Zusammenbau und Grundeinstel- lungen .....	11	Mühle entsorgen .....	28
Bedienung .....	12	Wartung und Service .....	28
Mühle in Betrieb nehmen und Modus einstellen .....	12	EG Konformitätserklärung ..	29
Mahlgrad einstellen .....	13	Notizen .....	33
Vermahlungszeit einrichten.....	14		
Espressobohnen mahlen .....	14		
Vermahlung unterbrechen (Break-Funktion) .....	15		
Espressobohnensorte wechseln...15			

## Allgemeines

### Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Bevor Sie die K30 Vario Air in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Originalbetriebsanleitung und die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Nur so können Sie die K30 Vario Air sicher betreiben und gefahrlos verwenden. Die Originalbetriebsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die K30 Vario Air im Folgenden nur „Mühle“ genannt.

Bewahren Sie diese Originalbetriebsanleitung für spätere Fragen auf. Geben Sie diese Originalbetriebsanleitung auch an spätere Besitzer und Nutzer der Mühle weiter.

### Erklärung verwendeter Zeichen

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Originalbetriebsanleitung, 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.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



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



Dieses Symbol zeigt an, dass Sie den Netzstecker ziehen müssen, bevor Sie das Gerät reinigen oder reparieren.



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 Espressobohnen geeignet. Verwenden Sie die Mühle nicht zum Mahlen anderer Produkte oder Gegenstände. Sie ist für den gewerblichen Bereich bestimmt und darf nur von geschultem Personal gewartet werden, jedoch durch andere Personen an einem Ort, wo der Gebrauch beaufsichtigt ist, betrieben werden.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Nehmen Sie keine Änderungen an der Mühle vor. Für Verletzungen und Schäden infolge Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise haftet 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.
- Betreiben Sie die Mühle nicht ohne Erdungsanschluss.
- Schließen Sie die Mühle nur an eine Stromversorgung mit einer 16 A-slow Vorsicherung an. Lassen Sie eine 16 A-slow Vorsicherung durch einen qualifizierten Elektriker installieren, sofern der Stromanschluss am Aufstellungsort der Mühle nicht auf diese Weise abgesichert ist.

- Installieren Sie die Mühle nur an Orten, an denen der Umgang mit der Mühle von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Tauchen Sie weder die Mühle noch Netzkabel bzw. Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht so, dass es zur Stolperfalle wird.
- 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.
- Halten Sie Kinder von der Mühle fern.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gegenstände in die Mühle stecken.
- 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.
- 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.

---

** 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).**

- Diese Mühle kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Mühle unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Mühle spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt 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. Sie können bei Verschlucken lebensgefährlich sein.

---

** VORSICHT!****Kipp- und Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit der Mühle kann zu Verletzungen führen.

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

# Vor Inbetriebnahme

## Mühle und Lieferumfang prüfen

### HINWEIS!

#### Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Mühle beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie die Mühle aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** und **B**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Mühle oder Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Mühle nicht. Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.

## Zusammenbau und Grundeinstellungen

### Mühle aufstellen

- Stellen Sie die Mühle auf eine ebene, stabile und erschütterungsfreie Stellfläche.

### Siebträgerauflage einstellen

Stellen Sie die Siebträgerauflage **(11)** auf die Größe des Siebträgers Ihrer Espressomaschine ein:

1. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Lösen Sie mithilfe des Innensechskantschlüssels (kurz, 3 mm) **(23)** die Schrauben für die Siebträgerauflage (links und rechts) **(9)** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

Die Siebträgerauflage senkt sich bis zum Anschlag nach unten.

3. Setzen Sie den Siebträger in die Siebträgeraufnahme **(13)** 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 über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.

5. Halten Sie die Siebträgerauflage in Position und befestigen Sie sie mit den Schrauben für die Siebträgerauflage (links und rechts) mithilfe des Innen-sechskantschlüssels (kurz, 3 mm) durch Drehen im Uhrzeigersinn.

## Bedienung

### Mühle in Betrieb nehmen und Modus einstellen

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose gesteckt haben.
- Schalten Sie die Mühle ein, indem Sie den Ein-/Ausshalter **(19)** auf der Rückseite der Mühle betätigen.  
Die Mühle ist betriebsbereit, sobald im Display **(16)** der eingestellte Modus erscheint.
- Um den Single-Shot-Modus auszuwählen, drücken Sie kurz den Vorwahlknopf „Single-Shot“ **(15)**.
- Um den Double-Shot-Modus auszuwählen, drücken Sie kurz den Vorwahlknopf „Double-Shot“ **(7)**.
- Um den Barista-Modus auszuwählen, drücken Sie gleichzeitig kurz die beiden Vorwahlknöpfe **(15)** und **(7)**.

### HINWEIS!

#### Überhitzungsgefahr!

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

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



- Die Mühle verfügt über einen Auslöseknopf/Thermischen Überstromschutzschalter **(20)**, der den Stromkreis der Mühle bei elektrischer Überlastung unterbricht. Um die Mühle erneut in Betrieb zu nehmen, schalten Sie sie über den Netzschalter aus und drücken Sie den Auslöseknopf/Thermischen Überstromschutzschalter hinein. Anschließend können Sie den Ein-/Ausschalter **(19)** auf Schalterposition I stellen (siehe Kapitel „Fehlerbehebung“).
- Zusätzlich verfügt die Mühle 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 Kapitel „Fehlerbehebung“).

## HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!

Der Bediener hat keinerlei Einfluss auf diesen Schutzschalter. Bei mehrmaligem Auslösen der Schutzschalters sollte unbedingt ein autorisierter Servicepartner zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

## Mahlgrad einstellen

1. Lösen Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers die Sicherungsschraube **(18)** für die Mahlgradverstellung.
2. Stellen Sie den Mahlgrad ein, indem Sie den Rastschieber nach links oder rechts bewegen.



- Die Mahlgradskala **(5)** zeigt den gewünschten Mahlgrad an. Die feinste Einstellung ist „0“, die gröbste Einstellung ist „10“.
  - Verkleinern Sie den Mahlgrad nur, während die Mühle in Betrieb ist.
3. Schrauben Sie mithilfe des Schlitzschraubendrehers die Sicherungsschraube für die Mahlgradverstellung fest, sobald der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

## Vermahlungszeit einrichten



- Die Werkseinstellung der Vermahlungszeit des Single-Shot-Modus beträgt ca. 2 Sekunden (ca. 8 g).
- Die Werkseinstellung der Vermahlungszeit des Double-Shot-Modus beträgt ca. 4 Sekunden (ca. 16 g).

### Vermahlungszeit des Single-Shot-Modus einrichten

1. Drücken Sie den Vorwahlknopf „Single-Shot“ **(15)** und halten Sie ihn gedrückt.
2. Stellen Sie die gewünschte Vermahlungszeit ein, indem Sie den Drehregler (links) **(14)** nach links oder rechts drehen, bis die gewünschte Vermahlungszeit erreicht ist.
3. Lassen Sie den Vorwahlknopf „Single-Shot“ los, um die eingestellte Zeit zu speichern.

### Vermahlungszeit des Double-Shot-Modus einrichten

1. Drücken Sie den Vorwahlknopf „Double-Shot“ **(7)** und halten Sie ihn gedrückt.
2. Stellen Sie die gewünschte Vermahlungszeit ein, indem Sie den Drehregler (rechts) **(6)** nach links oder rechts drehen, bis die gewünschte Vermahlungszeit erreicht ist.
3. Lassen Sie den Vorwahlknopf „Double-Shot“ los, um die eingestellte Zeit zu speichern.

## Espressobohnen mahlen

1. Nehmen Sie den Deckel vom Bohnenbehälter **(1)** ab.
2. Füllen Sie ganze geröstete Espressobohnen von oben in den Bohnenbehälter ein.



- Die maximale Füllmenge sollte ca. 1 cm unterhalb des Bohnenbehälterrandes liegen.
  - Die minimale Füllmenge sollte ca. 2 cm nicht unterschreiten, damit es zu keinen Dosierschwankungen kommt.
3. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Bohnenbehälter.
  4. Öffnen Sie den Trichterschieber **(17)**, indem Sie ihn nach hinten drücken.
  5. Wählen Sie durch Drücken des entsprechenden Vorwahlknopfes **(15)** oder **(7)** den gewünschten Modus aus.
  6. Schieben Sie den Siebträger zwischen die Siebträgeraufnahme **(13)** und Siebträgerauflage **(11)**.

Die Vermahlung startet automatisch.



Haben Sie den Barista-Modus gewählt, bestimmen Sie die Vermahlungszeit manuell. Im Single-Shot-Modus und Double-Shot-Modus endet die Vermahlung automatisch, sobald die eingestellte Vermahlungszeit abgelaufen ist.

## Vermahlung unterbrechen (Break-Funktion)

Die Break-Funktion unterbricht die Vermahlung automatisch, wenn Sie den Siebträger aus der Siebträgeraufnahme **(13)** nehmen und setzt die Vermahlung fort, sobald Sie den Siebträger wieder in die Siebträgeraufnahme schieben.

1. Nehmen Sie den Siebträger aus der Siebträgeraufnahme während der Vermahlung, um sie zu unterbrechen und die Vermahlungszeit zu stoppen. Die Leuchtdiode der ausgewählten Einstellung blinkt.
2. Schieben Sie den Siebträger wieder zwischen Siebträgeraufnahme und Siebträgerauflage **(11)**.
3. Der unterbrochene Mahlvorgang wird automatisch fortgesetzt, bis die Vermahlungszeit abgelaufen ist.



Möchten Sie den Mahlvorgang nicht weiter fortsetzen, drücken Sie einen der beiden Vorwahlknöpfe **(15)** oder **(7)**. Die Anzeige springt direkt zum gewählten Modus und die zuvor angehaltene Zeit wird gelöscht.

## Espressobohnensorte wechseln

1. Schließen Sie den Trichterschieber **(16)**, indem Sie ihn nach vorne drücken.
2. Vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
3. Entnehmen Sie die restlichen Espressobohnen aus dem Bohnenbehälter **(1)**.
4. Füllen Sie die neuen Espressobohnen in den Bohnenbehälter.
5. Öffnen Sie den Trichterschieber, indem Sie ihn nach hinten drücken.
6. Vermahlen Sie 2–3 Shots, um Rückstände der alten Espressobohnen zu entfernen, die Mühle einzumahlen und um Dosierschwankungen zu vermeiden.

## Softwaremenü

- Drücken Sie die beiden Vorwahlknöpfe **(15)** und **(7)** gleichzeitig 3 Sekunden lang, bis das Symbol \* MENU \* im Display **(16)** erscheint. Sie befinden sich jetzt im Hauptmenü.
- Um das Hauptmenü zu verlassen und die Einstellungen zu speichern, drücken Sie beide Vorwahlknöpfe erneut gleichzeitig, bis im Display \* SAVE \* erscheint.

STI 02.0

### Vermahlungszeit des Single-Shot-Modus im Menü einrichten

In diesem Untermenü können Sie die Vermahlungszeit des Single-Shot-Modus einstellen.

- Stellen Sie mit dem Drehregler (links) **(14)** durch Drehen nach links oder rechts die gewünschte Vermahlungszeit ein.

DTI 04.0

### Vermahlungszeit des Double-Shot-Modus im Menü einrichten

In diesem Untermenü können Sie die Vermahlungszeit des Double-Shot-Modus einstellen.

- Stellen Sie mit dem Drehregler (rechts) **(6)** durch Drehen nach links oder rechts die gewünschte Vermahlungszeit ein.

S 000000

### Zählerstand Single-Shot anzeigen

In diesem Untermenü wird die Anzahl bislang gemahlener Single-Shots angezeigt. Im Barista-Modus gemahlene Shots werden ebenfalls als Single-Shot gezählt.

- Um den Zählerstand zurückzusetzen, schalten Sie die Mühle am Ein-/Aus-schalter **(19)** aus und warten Sie, bis das Display **(16)** ausgeht.
- Drücken Sie gleichzeitig die Vorwahlknöpfe **(15)** und **(7)** und schalten Sie die Mühle am Ein-/Aus-schalter wieder ein.

Im Display erscheint die Anzeige RESET. Der Zählerstand ist zurückgesetzt.

D 000000

**Zählerstand Double-Shot anzeigen**

In diesem Untermenü wird die Anzahl bislang gemahlener Double-Shots angezeigt.

- Um den Zählerstand zurückzusetzen, schalten Sie die Mühle am Ein-/Aus-schalter **(19)** aus und warten Sie, bis das Display **(16)** ausgeht.
- Drücken Sie gleichzeitig die Vorwahlknöpfe **(15)** und **(7)** und schalten Sie die Mühle am Ein-/Aus-schalter wieder ein.

Im Display erscheint die Anzeige RESET. Der Zählerstand ist zurückgesetzt.

SC000000

**Gesamt-Single-Shot-Zähler anzeigen**

In diesem Untermenü wird die Anzahl aller bislang gemahlener Single-Shots angezeigt. Im Barista-Modus gemahlene Shots werden ebenfalls als Single-Shot gezählt. Der Zählerstand kann nicht zurückgesetzt werden.

DC000000

**Gesamt-Double-Shot-Zähler anzeigen**

In diesem Untermenü wird die Anzahl aller bislang gemahlener Double-Shots angezeigt. Der Zählerstand kann nicht zurückgesetzt werden.

RESET

**Reset durchführen**

In diesem Untermenü können Sie die Reinigungs- und Mahlscheibenwechselalarme (mit PIN) resettet.

- Wählen Sie mit den Drehregler **(6)** oder **(14)** durch Drehen nach links oder rechts den Alarm aus, den Sie resettet wollen.

DISC

**Limit bis zum Mahlscheibenwechsel einstellen**

In diesem Untermenü können Sie den Mahlscheibenwechselalarm zwischen 200 und 1 500 kg einstellen. Ist das Limit erreicht, erscheint im Display **(16)** die Anzeige DISC.

- Stellen Sie mit den Drehregler **(6)** oder **(14)** durch Drehen nach links oder rechts das gewünschte Limit ein.

CLEAN

**Reinigungsalarm einstellen**

In diesem Untermenü können Sie den Reinigungsalarm einstellen und/oder deaktivieren.

- Wählen Sie mit den Drehregler **(6)** oder **(14)** N aus, um den Reinigungsalarm zu deaktivieren.
- Wählen Sie mit den Drehregler **(6)** oder **(14)** Y aus, um den Reinigungsalarm zu aktivieren und stellen Sie die gewünschte Menge Kaffeebohnen ein, nach der der Reinigungsalarm anspringen soll.

QTA ✓/N

**QTA (Quick Time Adjustment) einstellen**

In diesem Untermenü können Sie die Schnellverstellung der Vermahlungszeit deaktivieren.

- Um die Schnellverstellung der Vermahlungszeit zu aktivieren, wählen Sie durch Drehen der Drehregler **(6)** oder **(14)** Y aus.
- Um die Schnellverstellung der Vermahlungszeit zu deaktivieren, wählen Sie durch Drehen der Drehregler **(6)** oder **(14)** N aus.

# Reinigung

---



## **VORSICHT!**

### **Verletzungsgefahr!**

Die Mühle kann beim Umsetzen herunterfallen und Sie verletzen.

- Stellen Sie die Mühle immer auf einen kippstabilen 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.
  - 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.
  - 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, sondern nur am Gehäuse und immer mit beiden Händen an.
-

## Mühlenstellfläche reinigen

1. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Heben Sie die Mühle mit beiden Händen am Gehäuse an und stellen Sie sie auf eine saubere Fläche.
3. Reinigen Sie die Stellfläche und die Unterseite der Mühle mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Flächen ab.  
Die Flächen müssen trocken, öl- und fettfrei sein.
4. Stellen Sie die Mühle wieder auf die gereinigte Stellfläche.

## Gehäuse reinigen

1. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie das Gehäuse und die Tropfschale **(8)** bei Bedarf, mindestens aber ein Mal pro Woche mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie mithilfe des Pinsels **(22)** vorsichtig den Auslauf **(8)**.

## Bohnenbehälter reinigen



Der Bohnenbehälter muss täglich von Kaffeeölrückständen gereinigt werden, da sich diese negativ auf den Geschmack auswirken können. Der Hersteller empfiehlt hierzu die Verwendung von Bohnenbehälterreiniger. Weitere Informationen zum Reiniger finden Sie unter **www.mahlkoenig.de**.

1. Verschließen Sie den Bohnenbehälter **(1)**, indem Sie den Trichterschieber **(17)** nach vorne drücken.
2. Füllen Sie die verbliebenen Espressobohnen im Bohnenbehälter vorübergehend in ein anderes Gefäß um.
3. Vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebene Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
4. Besprühen Sie den Bohnenbehälter von innen und außen mit einigen Sprühstößen des Bohnenbehälterreinigers.
5. Reinigen Sie den Bohnenbehälter von innen und außen mit einem Tuch und trocknen Sie den Bohnenbehälter anschließend wieder.
6. Füllen Sie die Espressobohnen wieder in den Bohnenbehälter und öffnen Sie den Trichterschieber, indem Sie ihn nach hinten drücken.

## Mahlwerk reinigen



- Der Hersteller empfiehlt die Verwendung des Mühlenreinigers GRINDZ™. Weitere Informationen zu GRINDZ™ finden Sie unter [www.mahlkoenig.de](http://www.mahlkoenig.de).
  - Die Reinigung des Mahlwerks sollte alle 2–5 Tage erfolgen.
1. Schließen Sie den Trichterschieber **(17)**, indem Sie ihn nach vorne drücken und vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
  2. Füllen Sie die restlichen Espressobohnen in einen anderen Behälter.
  3. Verbleiben keine Espressobohnen mehr im Bohnenbehälter **(1)**, können Sie den Mühlenreiniger einfüllen. Beachten Sie die Mengenangaben des Herstellers des verwendeten Mühlenreinigers.
  4. Stellen Sie den Mahlgrad auf „10“ (siehe Kapitel „Mahlgrad einstellen“).
  5. Stellen Sie eine Schüssel unter den Auslauf **(8)**, um den Mühlenreiniger aufzufangen.
  6. Wählen Sie den Barista-Modus aus (siehe Kapitelabschnitt „Mühle in Betrieb nehmen und Modus einstellen“).
  7. Drücken Sie den Startknopf **(12)**, bis der Mühlenreiniger komplett vermahlen ist.
  8. Wischen Sie den Bohnenbehälter mit einem trockenen, fusselfreien Tuch aus.
  9. Füllen Sie die Espressobohnen wieder in den Bohnenbehälter.
  10. Öffnen Sie den Trichterschieber, indem Sie ihn nach hinten drücken.
  11. Vermahlen Sie etwa die gleiche Menge Espressobohnen wie zuvor Mühlenreiniger, um restliche Reinigungspartikel zu entfernen. Stellen Sie während des Mahlvorgangs den Mahlgrad auf die gewünschte Einstellung.
  12. Entsorgen Sie den gemahlene Mühlenreiniger und die gemahlene Espressobohnen im Gewerbe-/Hausmüll.

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Auslauf ist verstopft.</li> </ul>	<p>→ Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad stellen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wegen Überdosierung im Siebträger hat sich gemahlener Kaffee in der Mühle gestaut.</li> </ul>	<p>→ Reinigen Sie den Auslauf von außen bei ausgeschalteter Mühle mit dem Pinsel. Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Mahlgrad ist zu fein.</li> </ul>	<p>→ Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein. Sollte das Problem weiter bestehen, wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p>

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle mahlt nicht, das Display ist beleuchtet, der Vermahlungs-Modus ist vorge-wählt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk.</li> <li>• Die Vermahlungszeit ist auf 0 eingestellt.</li> <li>• Der maximal zulässige Betriebszyklus ist überschritten.</li> </ul>	<p>→ Reinigen Sie das Mahlwerk wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben und entnehmen Sie dabei den Fremdkörper. Lässt sich der Fremdkörper so nicht entfernen, wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p>
Die Mühle läuft nicht an, das Display ist nicht beleuchtet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Netzstecker ist nicht in eine Steckdose eingesteckt.</li> <li>• Der Auslöseknopf/ Thermische Überstrom-Schutzschalter wurde ausgelöst.</li> </ul>	<p>→ Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.</p> <p>→ Überprüfen Sie, ob der Auslöseknopf des Schutzschalters herausgesprungen ist. Drücken Sie ihn ggf. wieder hinein. Bei wiederholtem Herausspringen des Schalters wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p>

Fehler	Ursache	Abhilfe
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die elektrische Vorsicherung wurde ausgelöst.</li> </ul>	<p>→ Überprüfen Sie die elektrische Vorsicherung. Bringen Sie sie wieder in ihren Ausgangszustand bzw. wechseln Sie sie aus. Prüfen Sie, ob noch andere Verbraucher an diese Sicherung angeschlossen sind und ziehen Sie ggf. deren Stecker. Löst die Vorsicherung wiederholt aus, wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p>
<p>Die Dosiergenauigkeit der Mühle nimmt ab.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Auslauf ist verstopft. Im Inneren der Mühle hat sich zu viel gemahlener Kaffee fest abgelagert.</li> <li>• Der Einbaumühlenauslauf ist beschädigt.</li> <li>• Der Flapper ist defekt.</li> </ul>	<p>→ Reinigen Sie den Auslauf von außen bei ausgeschalteter Mühle mit dem Pinsel. Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.</p> <p>→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p> <p>→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p>

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle mahlt nicht fein genug.	• Die Mahlscheiben sind abgenutzt.	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
	• Die Mahlgradfeinstellung muss gewartet werden.	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
Das Display zeigt „Service“ an.	• Das Display erhält nicht alle benötigten Daten.	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
Die Zeiteinstellung im Display verstellt sich selbstständig bei der Mahlmengeneinstellung.	• Der Drehregler ist defekt.	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
Die Mühle läuft nicht, das Display zeigt „Temp.“ an.	• Der Temperatursensor im Motor ist defekt.	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
	• Das Prozessorboard ist defekt.	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
Die Mühle läuft nicht, das Display zeigt „OPEN“ an.	• Der Deckel ist offen.	→ Schließen Sie den Deckel.
	• Der Deckelsicherheitsschalter ist defekt.	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle läuft unkontrolliert an und lässt sich nur über den Netzschalter ausschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Netzteil ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</li> </ul>
Das Display zeigt  an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das eingestellte Limit bis zur nächsten Reinigung wurde erreicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Reinigen Sie die Mühle wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.</li> </ul>
Das Display zeigt „DISK“ an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Mahlscheibenverschleißgrenze ist erreicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</li> </ul>

## Technische Daten

Modell:	K30 Vario Air
Spannung / Frequenz:	100–120 V; 50/60 Hz 220–240 V; 50/60 Hz
Leistung:	680 W
Schutzart:	IPX1
Schutzklasse:	I ⊕
Vorsicherung:	16 A-slow
Leerlaufdrehzahl:	
50 Hz:	1 420 rpm
60 Hz:	1 640 rpm
Schallemissionswert:	
Leerlauf:	55 dB
Vermahlung:	75 dB
Mahlleistung:	3,0–5,0 g/s*
Max. zulässiger Betriebszyklus:	
100–120 V	6 Sek. an/60 Sek. aus
220–240 V	4 Sek. an/16 Sek. aus
Max. Tagesleistung, kg:	30
Abmessungen (B × H × T), mm	240 × 550 × 320
Gewicht (netto), kg:	13
max. Trichterfüllmenge, kg:	1,5

\*abhängig von den Espresso-Bohnen und dem gewählten Mahlgrad.

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



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

### Mühle entsorgen



Altgeräte dürfen nicht in den Gewerbe-/Hausmüll geworfen werden! Wenn Sie Ihre Mühle nicht mehr benutzen können, sind Sie als Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Gewerbe-/Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde/ Ihres Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet.

## 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:

[www.mahlkoenig.de](http://www.mahlkoenig.de)

[www.mahlkoenig.de/retailers](http://www.mahlkoenig.de/retailers)



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.

Nach dem Einschalten wird die Version der Mühle angezeigt.

Nennen Sie diese im Servicefall Ihrem Händler.



# 1 | EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EU DECLARATION OF CONFORMITY

DE | EN

- 2| Diese EG-Konformitätserklärung wurde in alleiniger Verantwortung von Hemro International AG ausgestellt.  
**This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of Hemro International AG.**
- 3| Hersteller: Hemro International AG  
**Manufacturer:** Länggenstrasse 34  
CH-8134 Bachenbülach, Schweiz
- 4| Produktbezeichnung: Espresso Kaffeemühle  
**Product designation:** Espresso coffee grinder
- 6| Typenbezeichnung: K30 Vario Air  
**Type:** KE640 Vario Air
- 5|
- 7| Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt folgende Richtlinien, Verordnungen und Normen.  
**The object of the declaration described above is in conformity with the following directives, regulations and standards.**
- 8| Nummer, Beschreibung: 8a| 2006/42/EG Maschinenrichtlinie  
**Number, Description:** **2006/42/EC Machinery Directive**  
8b| 2014/35/EG Niederspannungsrichtlinie  
**2014/35/EU Low Voltage Directive**  
8c| 2014/30/EG EMV Richtlinie  
**2014/30/EU Directive relating to electromagnetic compatibility**  
8e| 2011/65/EG RoHS-Richtlinie  
**2011/65/EU RoHS-Directive**  
8f| 2012/19/EG WEEE-Richtlinie  
**2012/19/EU WEEE-Directive**  
8g| 1907/2006/EG REACH-Verordnung  
**1907/2006/EU REACH-Regulation**  
8h| 1935/2004/EG Material mit Lebensmittelkontakt  
**1935/2004/EC Materials in contact with food**  
8i| 2023/2006/EG Herstellungspraxis für Materialien mit Lebensmittelkontakt  
**2023/2006/EC Good Manufacturing Practice (GMP)**
- 9| Angewandte harmonisierte Europäische Norm: EN 60335-1:2012 + AC:2004 + A11:2014 + A13:2017  
**Applied harmonised European Standard:** EN 60335-2-64:2000 + A1:2002  
EN 62233:2008 + AC:2008  
DIN EN 55014-1:2012  
DIN EN 55014-2:2009  
DIN EN 61000-3-2:2010  
DIN EN 61000-3-3:2009
- 10| CE-Beauftragter für die technischen Unterlagen: Metin Makinaci Hemro International AG  
**CE-Representative for Technical Documents:** Länggenstrasse 34  
CH-8184 Bachenbülach, Schweiz
- 11| Ort, Datum: Bachenbülach, 2019-08-28  
**Place, Date:**
- 12| Rechtsverbindliche Unterschrift:   
**Legal signature:** 
- 13| Ian Maimon  
**Managing Director  
Innovation & Technology**
- 14| Gilbert Zünd  
**Managing Director  
Operations**







NL	NO	PL	PT	RO	SK	SLO	SE
1	EU-conformiteitsverklaring	Declarație de conformitate CE	Declaração de Conformidade CE	Declarație de conformitate CE	Vyhlašení o zhode ES	ES - Izbjava o skladnosti	EU- konformitetsdeklaration
2	Dece conformitatei tehnice privind verificarea performanțelor tehnice și a siguranței produsului în condiții de utilizare normală și în condiții de utilizare excepționale.	Ministrul de agricultură și dezvoltare rurală este responsabil de evaluarea și aprobarea produselor în condiții de siguranță și de calitate.	Este deplacado o produto. O produto foi elaborado e elaborado em conformidade com as normas regulamentares e normas seguras.	Asigurați-vă că produsul este în conformitate cu toate cerințele tehnice și de siguranță.	Tržišče ES v skladu s predpisoma Evropske unije in predpisoma Hemro International AG.	Tolgova ES o skladu s predpisoma Evropske unije in predpisoma Hemro International AG.	Denmark ES forskningen om tekniske sikkerheds krav til alle anvarer ud fra data av Hemro International AG.
3	Fabrikant:	Produsent:	Fabricant:	Produsător:	Wytwarzca:	Proizvajalec:	Tillverkare:
4	Produktanvändning:	Naziv proizvoda:	Designação do produto:	Denominarea produsului:	Název produktu:	Opis izdelka:	Produktbeskrivning:
5	Espresso-diffemolen	Mlynček do espresso	Moinho de café Espresso	Rajnitje de cafea espresso	Kávový mlynček na espresso	Espresso mlinička za kavo	Espressokvarn
6	Type-ændring:	Typ:	Modelo:	Modelo:	Typové označenie:	Tipika oznaka:	Typbeskrivning:
7	Het hartoven beschreven onderwerp wordt vermeld in de aflevering van de technische documentatie van de machine.	Wykaz opisany przedmiot deklaracji spełnia następujące wymagania: (rozparzenie i normalizacja)	Odobro do deklaracji spramotowania este em conformitate cu toate cerințele tehnice și de siguranță.	Objektul descrie mai sus în declarație este în conformitate cu toate cerințele tehnice și de siguranță.	Wykazuje opisany przedmiot spełnia następujące wymagania: (rozparzenie i normalizacja)	Zgoraj opisan predmet izjave izpolnjuje zahteve direktive, uredb in standardov, fordringer og standarder.	Föremålet för forskaren ovan är tekniska säkerhets krav till alla anvarer ut från data av Hemro International AG.
8	Nummer: Beskrivning	Numar Opis	Numero Descrição	Numero Descrição	Číslo popis	Številka Opis	Nummer: Beskrivning
8a	2006/42/EG Mæchwerchtlijn	2006/42/WE Dyrektywa maszynowa	2006/42/CE Directiva de Máquinas	2006/42/CE Directiva privind mașinile	2006/42/ES Smernica o strojih varovalnih opremah	2006/42/ES Mašinski direktiv	2006/42/EG Maskindirektiv
8b	Lagspänningsriktlinj	Dyrektywa niskiego napięcia	Directiva de Bala Tensão	Directiva privind tensiunea joasă	Smernica o nízkom napätí	Direktiva o nizki napetosti	Läges anslagsdirektiv
8c	2014/53/EG EMC-riktlijn	2014/53/WE Dyrektywa EMV	2014/53/CE Directiva de Compatibilitate Electromagnetică	2014/53/CE Directiva privind compatibilitatea electromagnetică	2014/53/ES Smernica o elektromagnetni skladnosti	2014/53/EG BAV-direktiv	2014/53/EG BAV-direktiv
8e	2011/65/EU RoHS-riktlijn	2011/65/WE Dyrektywa RoHS	2011/65/CE Directiva de restricție de substanțe periculoase	2011/65/UE Directiva RoHS	2011/65/ES Smernica o omejitvah uporabe elektronskih odpadnih snovi	2011/65/EG RoHS-direktiv	2011/65/EG RoHS-direktiv
8f	WEEE-riktlijn	Dyrektywa WEEE	Directiva WEEE	Directiva WEEE	Smernica o odpadnih elektronskih aparatih	Direktiva o odpadnih elektronskih aparatih	WEEE-direktiv
8g	REACH-vereordering	Rozporozelenie REACH	Regulamento REACH	Regulamentul REACH	Nariadenie REACH	Uredba REACH	REACH-forskriften
8h	Materiale dat met levensmiddelen in aanraking komen	Materiale pruzneczonego kontaktu z żywnością	Materiale que entram em contacto com alimentos	Materiale în contact cu produse alimentare	Materiale s kontaktom s potravinami	Materiale v stiku z živilni	Materiale med hoesmiddelkontakt
8i	Profil bijlagen 1 en 2 voor de CE-keuring van de technische documentatie van de machine.	Profil bijlagen 1 en 2 voor de CE-keuring van de technische documentatie van de machine.	Perfil de anexos 1 e 2 para a certificação CE dos documentos técnicos da máquina.	Profil de anexe 1 și 2 pentru certificarea CE a documentației tehnice a mașinii.	Profil priložnosti 1 in 2 za certificiranje CE pre tehnične dokumentacije stroja.	Profil priloge 1 in 2 za certificiranje CE pre tehnične dokumentacije stroja.	Soa i bilagene gælder for material med hoesmiddelkontakt
9	Toegestapte harmonisierde Europese norm:	Zastosowana zharmonizowana Norma Europejska:	Norma europeană armonizată aplicată:	Norma europeană armonizată aplicată:	Harmonizovaná európska norma:	Uporabljene usklajene evropske norme:	Tillämpad harmoniserad europeisk norm:
10	CE-bevoegd voor de technische documentatie:	Pehmoontik CE dia dokumentatsij tehnikaj:	Responsabil CE pelos documentos técnicos:	Responsabil CE pentru documentația tehnică:	Poverenie CE pre tehničke podstaty:	Predstavnik CE za tehnične dokumente:	CE-representant för de tekniska underlagen:
11	Plaats/datum:	Miejscowość, data:	Localidade, data:	Localitate, data:	Miesto, dátum:	Ort, datum:	Ort, datum:
12	Rechtelijke handtekening:	Podpis wójtajny prawnej:	Assinatura legal:	Assinatura legal:	Prisvojený podpis:	Pravoobvezni podpis:	Juridiskt bindande underskrift:
13	Managing Director Innovation & Technology	Dyrektor zarządający ds. Innowacji i Technologi	Managing Director Innovation & Technology	Director Inovatie & Tehnologie	Managing Director Innovation & Technology	Izbivni direktor inovacij in tehnologije	Verkställande direktör Innovation & Teknik
14	Managing Director Operations	Dyrektor zarządający ds. Operacji	Managing Director Operations	Director Operațiuni	Managing Director Operations	Izbivni direktor poslovanja	Verkställande direktör affärsverksamhet

# Notizen







**Hemro International AG**

Länggenstrasse 34 | 8184 Bachenbülach, Switzerland

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

[info@hemrogroup.com](mailto:info@hemrogroup.com) | [www.hemrogroup.com](http://www.hemrogroup.com)