



V-Titan 64

Art.-Nr./item no.: 89250

Bedienungsanleitung · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde,

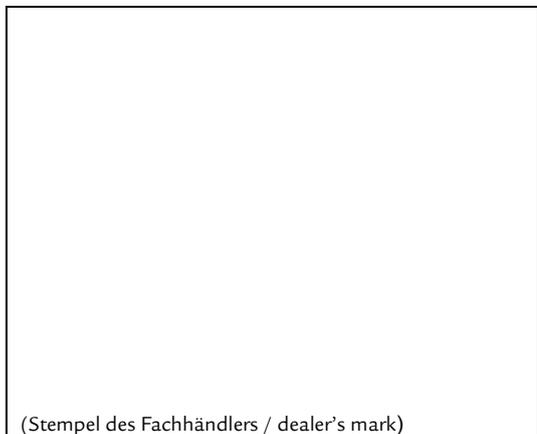
wir freuen uns, dass Sie sich für eine **V-Titan 64** Espresso-Kaffeemühle entschieden haben. Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Mühle.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Mühle sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd /
Heidelberg
Deutschland / Germany
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de



11-2017

Technische Änderungen vorbehalten

Verwendete Symbole / Applicable symbols

	<p>Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.</p>
	<p>Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Mühle.</p>

INHALT

Verwendete Symbole / Applicable symbols	2
1. LIEFERUMFANG	4
2. ALLGEMEINE HINWEISE	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	5
3.1 Geräteteile	5
3.2 Technische Daten.....	5
4. BEDIENUNG	6
4.1 Bedienung	6
4.2 Mahlgradeinstellung.....	6
5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG.....	7
5.1 Fixierung des Filterträgers und Höhenverstellung.....	7
5.2 Programmierung von einzelnen Portionen.....	7
5.3 Mahlen der Portionen.....	8
5.4 Anzeige Bezugsmengenzähler	9
5.5 Benutzung der Mühle als manueller Direktmahler	9
5.6 Ausschalten des Lauflichts auf dem Display	10
6. REINIGUNG	10
6.1 Reinigung des Mahlwerks mit dem ECM Mühlenreiniger	10
6.2 Reinigung des Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters	12
6.3 Reinigung der Mahlscheiben	12
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN	13
8. CE KONFORMITÄT	14
9. ENTSORGUNG DER MÜHLE	14
10. WARTUNG	15
11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	15

1. LIEFERUMFANG

- 1 Mühle mit Bohnenbehälter (1000 g Füllmenge) und Deckel
(optional erhältlich: Bohnenbehälter mit 500 g Füllmenge)
- 1 Deckel für Kaffee-Auswurftrichter
- 1 Auffangplatte für Kaffeemehl
- 1 Sicherungsverschraubung für Bohnenbehälter
- 1 Bedienungsanleitung

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite der Mühle. • Fixieren Sie den Bohnenbehälter immer mit der Sicherungsverschraubung. • Anschluss der Kaffeemühle nur gemäß den aufgeführten Hinweisen durchführen. • Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Ziehen Sie den Netzstecker der Kaffeemühle heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Teile abnehmen oder es reinigen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Nehmen Sie kein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb. Kontrollieren Sie es regelmäßig auf Beschädigungen. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Kaffeemühle auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. • Mühle nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Mühle nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Kaffeemühle nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Mühle ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Vermahlungszeit von 2 min. Lassen Sie die Mühle danach abkühlen.
--	--

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Kaffeemühle mit Ihrem autorisierten ECM Manufacture-Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen oder von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd/ Heidelberg durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die **V-Titan 64** ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt, bitte auch keinen karamellisierten Kaffee verwenden.

Die Mühle ist für die Verwendung im Haushalt und im gewerblichen Bereich vorgesehen.

Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Bohnenbehälter (1000 g) mit Deckel*
2. Verschlusschieber für Bohnenbehälter
3. Sicherungsverschraubung
4. Kaffee-Auswurftrichter mit Deckel
5. Filterträgerauflage
6. Display /Timer
7. Mahlgradverstellrad
8. Mahlgradskala
9. Starttaster - Mahlung
10. Ein-/Ausschalter
11. Auffangplatte

*optional erhältlich: Bohnenbehälter mit 500 g Füllmenge.

Abbildung Display



3.2 Technische Daten

Mahlwerk:	Aluminium
Mahlscheiben:	Titan, ø 64 mm
Füllmenge Bohnenbehälter	ca. 1000 g
Drehzahl:	1400 U/min
Spannung:	230 V/50-60 Hz
Leistung Motor:	450 W
Mahlzyklus:	T-On: 10 Sek. T-Off: 90 Sek.
Gewicht:	9,75 kg
Abmessungen:	B x T x H / 195 x 255 x 490 mm (Angabe Tiefe ohne Auffangplatte)



4. BEDIENUNG

4.1 Bedienung

	<ul style="list-style-type: none"> • Mühle auf eine stabile, waagerechte Fläche stellen. • Mühle nicht auf heiße Flächen stellen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Bodenplatte. • Fixieren Sie den Bohnenbehälter immer mit der Sicherungsverschraubung. • Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Mühle ausgeschaltet ist. • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer V-TITAN 64:

<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter auf und verschrauben Sie ihn mit der mitgelieferten Sicherungsschraube.</p>		
<p>Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffee-/Espressobohnen. Öffnen Sie den Verschlusschieber.</p> <p>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Mühle ein. Diese ist nun betriebsbereit.</p>		

Wichtig: Füllen Sie auf keinen Fall bereits gemahlene Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter ein. Führen Sie in keinem Fall den Finger oder andere Gegenstände in den Eingangsschacht des Mahlwerks oder in den Kaffee-Auswurftrichter.

	<p>Notstopp-Bedienung: Durch Betätigung des EIN/AUS-Schalters kann die Mühle in Notfällen sofort gestoppt werden.</p>
--	--

4.2 Mahlgradeinstellung

Die Mahlgradeinstellung sollte bei laufender Mühle vorgenommen werden.

1. Schalten Sie die Mühle ein, Bohnenbehälter ist mit Kaffeebohnen befüllt. Behälterverschluss öffnen, indem Sie ihn nach außen ziehen.
2. Führen Sie durch Betätigung des Tasters eine Probemahlung durch.

3. Ist das Ergebnis zu grob, drehen Sie das Mahlgradverstellrad im Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden kleiner) zu fein, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden größer)



4. Nehmen Sie die Abstimmung nur in kleinen Schritten vor, z. B. jeweils eine halbe Umdrehung am Verstellrad.

5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG

5.1 Fixierung des Filterträgers und Höhenverstellung

Während des Mahlvorgangs können Sie den Filterträger mit Hilfe der Halterung auf der Filterträgerablage fixieren. Die Halterung kann durch leichtes Lösen der beiden Inbusschrauben (Innensechskant SW=2,5mm) für unterschiedliche Filterträger eingestellt werden.



5.2 Programmierung von einzelnen Portionen

Die Programmierung der Vermahlungszeit der Bohnen erfolgt über das Display. Im Menüpunkt **t1** programmieren Sie die Zeit für den **Single Shot** (eine Portion). Über den Menüpunkt **t2** programmieren Sie den **Double Shot** (zwei Portionen).

Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.



Drücken Sie **+** um in das Untermenü von „t1“ zu gelangen.



<p>Hier können Sie nun durch zügiges Drücken der  oder  Taste die Vermahlungszeit in Zehntelsekunden einstellen.</p>	
<p>Warten Sie nach Abstimmung kurz bis wieder „t1“ auf dem Display erscheint.</p> <p>Drücken Sie  sodass „t2“ angezeigt wird.</p> <p>Möchten Sie lediglich „t2“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie direkt nach Erscheinen von „t1“ auf dem Display  um direkt zu „t2“ zu gelangen</p>	
<p>Drücken Sie zügig  zur Erhöhung und  zur Verringerung der Zehntelsekunden. Warten Sie kurz um das Programm zu verlassen.</p>	

5.3 Mahlen der Portionen

<p>Das Mahlen wird durch das Drücken auf den Taster ausgelöst.</p>	
<p>Single Shot – 1x Taster drücken</p> <p>Um eine Portion Kaffeemehl zu mahlen, tippen Sie mit dem Siebträger 1x kurz an den Taster.</p> <p>Erfahrungsgemäß liegt die Vermahlungszeit für einen Espresso bei 3,8 – 4,2 Sekunden. Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.</p>	

Double Shot – 2x Taster drücken

Um zwei Portionen zu mahlen, tippen Sie zügig 2x mit dem Siebträger an den Taster.

Erfahrungsgemäß liegt die Vermahlungszeit für einen doppelten Espresso bei ca. 5,2 – 6,2 Sekunden.

Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.

**Manuelle Mahlung – Taster gedrückt halten**

Um eine bestimmte Menge Kaffee zu mahlen, können Sie dies auch manuell durchführen. Halten Sie den Taster solange gedrückt, bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl erreicht ist.

Auf dem Display erscheint „Man“.

**Stoppen des Mahlvorgangs durch erneutes Drücken des Tasters**

Auch die automatische Mahlung eines Single oder Double Shots kann bei Bedarf **vorzeitig gestoppt werden**.

Zum vorzeitigen Stoppen

- bei Entnahme eines **Single Shots** den Taster **2x** zügig drücken,
- bei Entnahme eines **Double Shots** **1x** drücken.

5.4 Anzeige Bezugsmengenzähler

Über den Bezugsmengenzähler können Sie sich die gesamten gemahlten Portionsmengen anzeigen lassen. Bitte beachten Sie, dass ein Double Shot als zwei Single Shots gezählt wird.

Drücken Sie lange auf die **+** Taste und halten Sie diese gedrückt. Sie gelangen automatisch zur Anzeige des Mengenzählers (Bild 1).

Zuerst erscheint die 1000er (Bild 2); dann die 100er Anzeige (Bild 3).

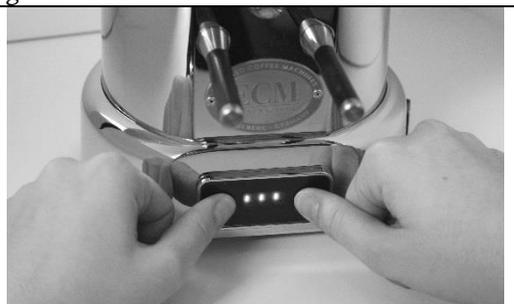
Beispiel: 8122 Bezüge:
Anzeige Bild 2: „008“
Anzeige Bild 3: „122“

**5.5 Benutzung der Mühle als manueller Direktmahler**

Neben der automatischen Vermahlung haben Sie mit der V-Titan 64 die Möglichkeit die Mühle als rein manuellen Direktmahler zu nutzen.

Zum Aktivieren des rein manuellen Bezugsmodus, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.



Drücken Sie 2x . Die Anzeige „Man“ erscheint auf dem Display.

Zum Aktivieren des manuellen Modus, drücken Sie 1 bzw. 2 x  bis „On“ auf dem Display erscheint.

Das Display zeigt kurz „Man“ an und schaltet dann in den Standby-Modus (Lauflicht oder Punkt auf dem Display). Der manuelle Modus ist nun aktiviert.

Um manuell zu mahlen, halten Sie den Taster solange gedrückt, bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl erreicht ist.

Zum Ausschalten des manuellen Modus, drücken Sie 1 bzw. 2x  bis „Off“ auf dem Display erscheint.

Das Display zeigt kurz „Man“ an und schaltet dann in den Standby-Modus (Lauflicht oder Punkt auf Display).

Der manuelle Bezugsmodus ist nun ausgeschaltet.



Der manuelle Bezug ist auch möglich, wenn der manuelle Modus auf „Off“ geschaltet wurde. Allerdings reagiert die Mühle in diesem Fall bei Gedrückthalten des Tasters etwas zeitverzögert.

5.6 Ausschalten des Lauflichts auf dem Display

Wenn Sie möchten, können Sie das Lauflicht auf dem Display im Standby-Modus ausschalten.

Hierzu im Standby-Modus  drücken. Es erscheint lediglich ein Punkt auf dem Display. (Punkt rechts: Manueller Bezug On, Punkt links: Manueller Bezug Off.)

Während des Mahlvorgangs wird bei automatischem Bezug eines Single oder Double Shots die Vermahlzeit in Zehntelsekunden angezeigt, im manuellen Bezugsmodus erscheint „Man“ auf dem Display.

6. REINIGUNG

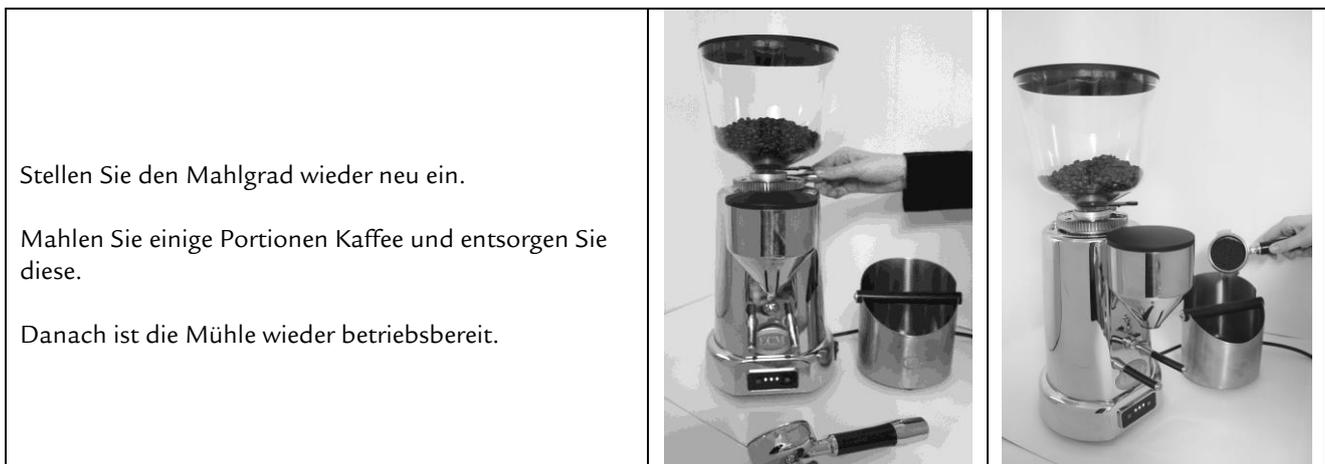
Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mühle regelmäßig zu reinigen. So können Sie das Mahlwerk funktionstüchtig erhalten und sorgen für gute gleichmäßige Ergebnisse. Außerdem vermeiden Sie so eine Beeinträchtigung von Aroma und Geschmack durch Rückstände von altem Kaffee im Mahlwerk.

6.1 Reinigung des Mahlwerks mit dem ECM Mühlenreiniger

Wir empfehlen die Kaffeemühle alle 4 Wochen mit unserem Spezialreiniger für Espressomühlen zu reinigen. Dieser Spezialreiniger besteht aus lebensmittelechten Naturstoffen.

Bitte gehen Sie wie folgt vor:

<p>Entleeren Sie den Bohnenbehälter, z.B. durch Herausmahlen der restlichen Bohnen oder lösen Sie die Sicherungsschraubung, nehmen den Bohnenbehälter ab und leeren ihn aus.</p>		
<p>Mahlen Sie die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk heraus.</p> <p>Stellen Sie den Mahlgrad etwas gröber ein, da sonst das Granulat nicht vermahlen wird (1/4 Umdrehung an der Mahlgradskala).</p> <p>Füllen Sie ein Päckchen Mühlenreiniger in den Bohnenbehälter.</p>		
<p>Mahlen Sie das Granulat durch und fangen es z.B. mit dem Deckel des Bohnenbehälters auf.</p> <p>Schütten Sie es zurück in den Bohnenbehälter.</p> <p>Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 – 4 x.</p> <p>Wenn das Granulat braun verfärbt ist, können Sie es entsorgen.</p>		
<p>Nachdem Sie den Netzstecker ausgesteckt haben, nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und säubern das Mahlwerk mit einem Pinsel. Sie können auch einen Staubsauger verwenden.</p> <p>Reinigen Sie den Bohnenbehälter inkl. Deckel, setzen Sie ihn wieder auf die Mühle und befüllen ihn mit Bohnen.</p>		



6.2 Reinigung des Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters

Reinigen Sie das Gehäuse und die Auffangplatte regelmäßig mit einem feuchten Tuch. Den Bohnenbehälter sollten Sie vor jedem Neubefüllen mit einem feuchten Tuch reinigen, um so Kaffeeölrückstände zu entfernen. Die Rückstände könnten sich negativ auf den Geschmack auswirken.

6.3 Reinigung der Mahlscheiben



- Aufgrund des feinen Gewindes lässt sich die Mahlscheibenhalterung sehr schwer herausdrehen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Kaffeereste mehr im Gewinde befinden, es lässt sich sonst nicht verschrauben.



<p>Drehen Sie die Halterung der oberen Mahlscheibe heraus. Bitte beachten Sie, dass dies mit erheblichem Kraftaufwand verbunden sein kann.</p> <p>Reinigen Sie die Mahlscheiben und das Gewinde mit einem Pinsel. Sie können auch einen Staubsauger verwenden.</p>		
<p>Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass alle Bauteile sehr sauber sind. Es dürfen keine Kaffeerückstände im Gewinde vorhanden sein. Es lässt sich sonst nicht mehr richtig zusammenschrauben.</p> <p>Bauen Sie die Mühle wieder zusammen und stellen Sie den Mahlgrad neu ein.</p>		

7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN

Bei der Espressozubereitung spielen viele Faktoren eine Rolle.

Mit jeder wechselnden Kaffeesorte, mit Veränderungen der Umgebungstemperatur oder auch der Luftfeuchtigkeit müssen ggf. die Parameter des Kaffees angepasst werden um dauerhaft ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Im Folgenden finden Sie einige bekannte Fehlerbilder zum Kaffeeergebnis und auch zur Funktion der Mühle selbst. Grundsätzlich empfiehlt es sich nie mehr als einen Parameter gleichzeitig zu verändern um bei negativem Ergebnis wieder in den Ursprungszustand zurück zu gelangen.

Die Parameter, die Sie selbst beeinflussen können sind: Mahlgrad, Kaffeemenge und die Höhe/Stärke der Verdichtung des Kaffees.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschlag
Der Mühlenmotor arbeitet, jedoch fällt kein Kaffeemehl aus dem Auswurftrichter	Keine Bohnen im Bohnenbehälter	Bohnen nachfüllen
	Schieber vom Bohnenbehälter ist geschlossen	Schieber öffnen
	Der Auswurf oder der Auswurftrichter sind mit Kaffeemehl verstopft	Auswurf oder Auswurftrichter reinigen
Der Mühlenmotor „summt“ nur und arbeitet nicht, mahlt keine Bohnen	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt, sodass sich beide Mahlscheiben berühren und gegenseitig blockieren	Mahlgrad gröber einstellen
	Der Auswurf oder der Auswurftrichter sind mit Kaffeemehl verstopft, sodass der Kaffee den Motor blockiert	Auswurf reinigen, Mahlgrad gröber einstellen
	Fremdkörper in der Mahlkammer	Fremdkörper aus der Mahlkammer entfernen. Gehen Sie hierzu vor wie auch in Kap. 6.3 beschrieben.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschlag
Der Auswurf oder der Auswurftrichter sind mit Kaffeemehl verstopft	Mahlgrad zu fein eingestellt	Mahlgrad gröber einstellen
	Zu hohe Luftfeuchtigkeit im Trichter	Ist die Mühle eventuell zu nahe an der Dampfzange der Espressomaschine platziert?
Kaffee läuft zu schnell in Tasse	Kaffeemehl zu grob	Mahlgrad feiner einstellen
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet	Mehr Kaffee verwenden => Mahldauer erhöhen
	Zu schwach getampert	Fester tampern
Kaffee läuft zu langsam oder gar nicht in Tasse	Kaffeemehl zu fein	Mahlgrad gröber einstellen
	Zu viel Kaffeemehl verwendet	Weniger Kaffee verwenden => Mahldauer verringern
	Zu fest getampert	Weniger fest tampern
Wenig bzw. keine Crema auf dem Kaffee	Kaffeemehl zu grob	Mahlgrad feiner einstellen
	Kaffee zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet	Mehr Kaffee verwenden => Mahldauer erhöhen
	Kaffee ungeeignet	Andere Mischung verwenden
Das Mahlgradverstellrad hat sich gelöst, ist locker/ Mahlgrad hat sich ohne Fremdeinwirkung verstellt.	Vibrationen, die während des Mahlvorgangs entstehen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker. 2. Lockern Sie beide Schrauben (Innensechskant, Schlüsselweite 2,5 mm), mit denen die Schneckenhalterung befestigt ist bzw. war. 3. Positionieren Sie die Schneckenhalterung so nah wie möglich am Zahnrad und ziehen Sie beide Schrauben wieder an.
Der Mühlenmotor arbeitet nicht	Ein-/Ausschalter auf „Aus“	Ein-/Ausschalter auf „Ein“
	Mühlenmotor ist zu heiß geworden => Temperaturschutz hat ausgelöst	Mühle abkühlen lassen Wurden mehrere Kilogramm Kaffee am Stück gemahlen? Mahlgrad zu fein, sodass sich die Mahlscheiben gegenseitig blockieren?
Im Standy-By ist auf dem Display nur ein Punkt zu sehen	Das Lauflicht des Displays wurde deaktiviert	=> siehe Punkt 5.6

8. CE KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien:

IEC 60335-1 (ed. 5)+A1, EN 60335-1:2012
 IEC 60335-2-64:2008 (ed.3) + A1, EN 60335-2-64:2000+A1:2002
 EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011
 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008
 EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2: 2009
 EN 61000-3-3:2013
 EN 62233:2008

9. ENTSORGUNG DER MÜHLE



WEEE Reg. Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/CE und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) registriert.

10. WARTUNG

Jeder technischer Eingriff bzw. jede Reparatur ist durch eine von uns anerkannte Kundendienststelle oder unseren Zentral-Kundendienst durchzuführen. Zum Erneuern der Mahlscheiben (üblicherweise nachdem 1100-1200 kg Kaffee gemahlen wurden) wenden Sie sich bitte ebenfalls an eine von uns anerkannte Kundendienststelle.

11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer der Mühle eine gute Espressomaschine und den richtigen Kaffee.

Mit unseren professionellen Espressomaschinen haben Sie die ideale Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen. Tamper sowie eine Tamperstation werden empfohlen, um einen gleichmäßigen Anpressdruck auf den Kaffee zu gewährleisten. Mit der Kaffee-Sudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.