

BROYEUR CHR

Mode d'emploi

Moulin à café pour espresso K30 Single

„Grind-on-Demand“

K30 ES
K30 Vario

NOUVEAU LOGICIEL:
Paramétrage rapide du temps
Mode Barista
- chapitre 6.3 -



The professional art of grinding
since 1924

Cher client,

Sincères félicitations pour l'achat de votre nouveau moulin à café pour ex presso « K30 Single », doté de la qualité éprouvée de la maison MAHLKÖNIG.

Notre expérience de plus de 80 ans dans la conception et la fabrication de moulins de tous genres nous a aidés à développer un nouvel appareil parfaitement approprié à la mouture des différents types de café pour espresso.

Le café pour espresso sert de base à toutes les spécialités de café et exige une mouture d'une précision et d'une finesse hors du commun.

Veillez lire le mode d'emploi de l'appareil attentivement avant la mise en service en apportant une attention particulière aux consignes de sécurité, que vous êtes prié de respecter à tout moment. N'oubliez pas d'attirer l'attention de votre personnel sur ce mode d'emploi et sur les consignes de sécurité.

Ce mode d'emploi contient de nombreuses observations utiles destinées à vous faciliter l'emploi de l'appareil. Veuillez conserver ce mode d'emploi en lieu sûr et à portée de main. Veuillez contacter votre revendeur spécialisé ou notre service après-vente en cas d'incertitude ou si vous avez besoin d'informations supplémentaires.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de succès avec notre produit.

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Sommaire

1. Sécurité	4	8. Nettoyage	14
1.1 Pictogrammes	4	8.1 Nettoyage avec le nettoyant spécial pour moulin GRINDZ™	14
1.2 Consignes de sécurité	4	8.2 Nettoyage de l'emplacement du moulin	14
1.3 Domaine d'application	5	8.3 Nettoyage du corps du moulin	15
1.4 Qualification du personnel	5	8.4 Nettoyage de la trémie	15
2. Caractéristiques techniques	5	9. Service après-vente	15
3. Description	6	9.1 Remplacement du broyeur encastré complet	15
4. Dispositifs de sécurité du moulin	7	9.2 Remplacement des rouages de broyage	17
5. Installation et paramètres de base	7	9.3 Réglage du point zéro du bouton de réglage du degré de mouture	17
5.1 Lieu d'installation	7	10. Pièces de rechange	18
5.2 Insertion de la trémie	7	11. Plan du circuit électrique	19
5.3 Raccordement électrique	8	12. Certificat	21
5.4 Ajustage des récepteurs du porte-filtre	8	13. Conditions de garantie	21
6. Utilisation	8		
6.1 Consignes d'utilisation	9		
6.2 Ajustage du degré de mouture (finesse)	9		
6.3 Ajustage de la durée de mouture	10		
6.3 Menu du logiciel	11		
7. Dysfonctionnements	13		

nouveau

1. Sécurité



Veillez lire et respecter les consignes de sécurité ci-après avec un maximum d'attention. Toute non-observation risque d'endommager l'appareil et mettre en danger la santé et l'intégrité corporelle de l'utilisateur.

1.1 Pictogrammes

Ce mode d'emploi utilise les deux pictogrammes ci-après:



Consigne de sécurité:

Consigne de sécurité à respecter impérativement pour éviter toute détérioration.



Observation d'ordre général:

À respecter en vue de garantir un fonctionnement impeccable de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

Les K30 ES et K30 vario sont exclusivement destinées à la mouture de grains de café torréfiés et non moulus !

Lors du déballage de l'appareil, veuillez vous assurer que la tension du secteur (Volts) coïncide avec la tension de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique (face inférieure de l'appareil).

Retirez impérativement la fiche de la prise d'alimentation avant

d'enlever la trémie et de procéder à des travaux d'entretien ou de nettoyage de l'appareil.

Ne jamais mettre un appareil en circuit avec un cordon endommagé. Contrôler à intervalles réguliers le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche etc.

Les réparations susceptibles de s'avérer nécessaires sont réservées aux spécialistes. Veuillez vous adresser à un atelier de service après-vente agréé, à votre revendeur ou directement à notre service après-vente dans un tel cas.

Ne dépassez jamais la durée de mouture ininterrompue maximale de 20 minutes. Laissez ensuite refroidir le moulin, avant de le réutiliser.

Ne procédez jamais à des transformations ou modifications du moulin. Le fabricant décline **toute responsabilité** pour les dommages causés par la non-observation de cette consigne.

Les enfants sont dans l'incapacité d'identifier les dangers liés à la manipulation d'appareils électriques et il est donc strictement interdit de les laisser sans surveillance en présence d'appareils électriques.



Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser avec les mains mouillées.

1.3 Domaine d'application

Votre moulin à café pour espresso modèle «K30 ES» ou «K30 Vario» est exclusivement destiné à la mouture de grains entiers de café pour espresso torréfiés. Veuillez impérativement à utiliser du café à moudre nettoyé et non moulu. Ne vous servez jamais du broyeur pour moudre d'autres produits ou objets.

1.4 Qualification du personnel

Les personnes appelées à se servir de cet appareil ne doivent disposer d'aucune qualification spéciale. Le fabricant part cependant du principe que ces personnes ont lu et compris le mode d'emploi correctement et qu'elles sont de ce fait en mesure de respecter toutes les consignes énoncées. Une utilisation de l'appareil dans le respect des règles de sécurité est cependant imposée.

2. Caractéristiques techniques

Description	K30 ES, K30 Vario
Tension / fréquence	200-230V / 50/60Hz 240V / 50Hz 100-115V / 50/60Hz
Rotation	
@ 50Hz	1420Tr/min
@ 60Hz	1640Tr/min
Émissions sonores	
Fonctionnement à vide	55 dB
Broyage	75 dB
Fusible de puissance	16 A-slow
Disjoncteur à maximum d'intensité	
230-240V	4A T
110-115V	7A T
Durée de fonctionnement max. admissible du broyeur	S320%eg(4sec.on/16sec.off) (6 sec. on; 60 sec. off)*
Dimensions en mm	L 240, P 320, H550
Poids	13 kg
Capacité de la trémie	1,5 kg

(consultez le fabricant ou votre revendeur pour obtenir les caractéristiques techniques avec d'autres tensions et fréquences).

* seulement 115V 60Hz

3. Description

Les principaux composants et éléments de commande sont re-produits par la figure ci-contre.

1. Trémie avec couvercle
2. Vis de blocage de la trémie
3. Curseur / ajustage du degré de mouture*
4. Vis de blocage pour l'ajustage du degré de mouture
5. Couvercle du degré de mouture
6. Graduation du degré de mouture
7. Affichage
8. Bouton de présélection « espresso simple »
9. Réglage de la quantité de mouture « espresso simple »
10. Bouton de présélection « espresso double »
11. Réglage de la quantité de mouture « espresso double »
12. Sortie
13. Récepteur du porte-filtre
14. Support du porte-filtre
15. Vis du support du porte-filtre
16. Bouton de démarrage
17. Bac collecteur
18. Coulisse de trémie
19. Interrupteur principal
20. Tête de déclenchement
21. Cordon d'alimentation



* pour la Vario avec vis de blocage

4. Dispositifs de sécurité du moulin

Disjoncteur thermique à maximum d'intensité

Le moteur du moulin est protégé par un disjoncteur thermique à maximum d'intensité, qui interrompt le circuit du moteur en cas de surcharge électrique de l'appareil. Pour redémarrer le broyeur, vous devez mettre le moulin hors circuit en actionnant l'interrupteur principal (point 19) puis appuyer de nouveau sur le bouton de déclenchement (point 20). Ce n'est qu'après cette opération que le moulin peut être activé de nouveau.



L'utilisateur ne peut pas intervenir sur ce disjoncteur. Demandez impérativement conseil à un service après-vente agréé en cas de déclenchement répété de ce disjoncteur, car ceci risque d'endommager la bobine du moteur.

Protecteur du moteur

La bobine du moteur contient un thermorupteur (thermopile/bimétallique) qui met le moteur hors circuit en cas d'échauffement excessif. Le moulin ne peut plus être démarré. Patientez et laissez refroidir le moteur environ 30 minutes. Le thermorupteur remet le moteur automatiquement en service.

Commutateur miniature du couvercle du moulin

Le couvercle du moulin est sécurisé par un commutateur miniature. Le moulin ne peut fonctionner que lorsque ce commutateur est fermé. En cas d'ouverture du moulin en l'état branché, la commande moteur est bloquée (voir chapitre 8.3). Vous pouvez corriger en refermant le couvercle du moulin.

5. Installation et paramètres de base

Chaque moulin fait l'objet d'un essai de mouture à l'usine. Les dépôts de matières moulues dans les rouages des broyeurs ne sont donc pas exclus !

Votre moulin vous est fourni en l'état prêt au service. Seule la trémie doit être mise en place. Le moulin doit en outre être raccordé au secteur.

5.1 1 Lieu d'installation

Placez le moulin sur une surface plane et non soumise aux secousses.



N'exploitez jamais le moulin dans un environnement humide ou mouillé !

5.2 Insertion de la trémie

- Placez la trémie (point 1) dans la baïonnette dans le couvercle du moulin. Assurez-vous que la dépression de l'adaptateur de trémie est placée derrière la vis de sécurité dans le couvercle du moulin (point 2).
- Pour fermer la baïonnette, saisissez la trémie avec les deux mains et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Tournez la vis de sécurité avec la longue clé pour vis à six pans creux fournie (2 mm).

- Ouvrez la coulisse de trémie (point 18) dans l'adaptateur.

5.3 Raccordement électrique



Protégez votre appareil par des fusibles de puissance séparés (non fournis) conformément aux indications du point 2 « Caractéristiques techniques ».



Veillez particulièrement à éviter toute surcharge du fusible de puissance par d'autres consommateurs (par exemple un radiateur soufflant, un congélateur).



Contrôlez la concordance de la tension de secteur et de la fréquence avec les indications figurant sur la plaque signalétique.

Introduisez la fiche dans la prise avec terre prévue à cet effet.

5.4 Ajustage des récepteurs du porte-filtre

Réglez le support de porte-filtre (point 14) sur le porte-filtre de votre machine à espresso. Procédez comme suit:

- Servez-vous de la clé pour vis à six pans creux (3 mm) pour desserrer légèrement les vis de fixation (point 15) puis tirez le support du porte-filtre (point 12) jusqu'en bas.



Contactez votre revendeur si les supports de porte-filtre fournis ne conviennent pas. Il se fera un plaisir de vous faire parvenir un support adapté.

- Faites glisser le porte-filtre entre le récepteur du porte-filtre et le support du porte-filtre jusqu'au bout.
- Appuyez sur le support du porte-filtre vers le haut et serrez à fond les vis de fixation. L'ajustage est correct si le porte-filtre tient de lui-même dans le récepteur.

6. Utilisation

N'utilisez le moulin à café pour espresso K30 ES / K30 Vario que conformément à son usage prévu décrit au paragraphe 1.3.



Respectez les consignes de sécurité du paragraphe 1.2 !

Ne dépassez jamais le cycle de fonctionnement maximal admissible, soit une MARCHE de 4 secondes suivie d'un ARRET de 16 secondes, autrement dit 3 double espresso par minute (110-115V : MARCHE de 6 secondes suivie d'un ARRET de 60 secondes). Ne dépassez jamais la durée de mouture maximale admissible de 20 minutes. Laissez ensuite le moteur refroidir avant de réutiliser le moulin.

6.1 Consignes d'utilisation

Pour un bon fonctionnement, il est nécessaire de suivre les étapes suivantes:

6.1.1 Placez l'interrupteur principal au dos de l'appareil sur MARCHE (point 19).

6.1.2 Ouvrez la trémie. Remplissez la trémie par le haut avec des grains entiers de café pour espresso torréfiés. Ne remplissez jamais la trémie de café préalablement moulu ! Refermez la trémie.

6.1.3 Vérifiez que la coulisse de trémie est ouverte (point 18).

6.1.4 Utilisez les touches de présélection (point 8 + 10) pour indiquer si vous souhaitez mouler la quantité de café pour un espresso simple ou double.

6.1.5 Poussez le porte-filtre de votre machine à café pour espresso dans le récepteur du porte-filtre. La mouture commence et se termine automatiquement.

6.1.6 Fonction Break: Pendant la mouture, retirez le porte-filtre du récepteur. Le processus de mouture est ainsi interrompu. La LED clignote à l'intérieur du bouton de présélection. Vous pouvez poursuivre la mouture en repoussant le porte-filtre dans le récepteur. La quantité manquante est moulue.

Si vous ne souhaitez pas poursuivre la mouture, vous pouvez appuyer sur le bouton de présélection pour annuler le reste de la durée de mouture. La quantité de mouture totale paramétrée ou la durée de mouture sont à nouveau disponibles.

6.2 Ajustage du degré de mouture (finesse)

Réglez la finesse de mouture en tirant* légèrement le curseur (point 3) et tournez le couvercle du degré de mouture dans la direction souhaitée.

Notez bien « 0 » correspond au degré de mouture le plus fin et « 10 » au degré de mouture le plus grossier.



Sens de rotation vers la gauche = fin

Sens de rotation vers la droite = grossier

* Ou pour la K30 Vario : dévissez la vis de fixation et remettez-la en place une fois l'ajustage terminé.

6.3 Ajustage de la durée de mouture (= quantité de café)

Avec le réglage d'usine, la durée de mouture est prédéfinie à deux secondes pour l'espresso simple et 4 secondes pour l'espresso double.

Si vous souhaitez cependant régler individuellement la quantité de mouture pour le café espresso sélectionné, procédez comme suit :

6.3.1 Ajustage de l'espresso simple: Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Single (point 8). Ajustez ensuite à l'aide du bouton de réglage de gauche (point 9) le temps de mouture pour un espresso simple. (valeurs d'expérience : 1,5 à 3,0 secondes) Lorsque vous relâchez le bouton Single la valeur est enregistrée.

6.3.2 Ajustage de l'espresso double: Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Double (point 10). Ajustez ensuite à l'aide du bouton de réglage de droite (point 11) le temps de mouture pour un espresso double. (valeurs d'expérience 2,5 à 5,0 secondes) Lorsque vous relâchez le bouton Double la valeur est enregistrée.

6.3.3 Mode Barista: Appuyez brièvement et simultanément sur les deux boutons (Point 8 +10). L'écran affiche BARISTA. La minuterie est à présent désactivée, le moulin moud aussi longtemps que le porte-filtre est maintenu dans le récepteur. Il doit donc être dosé manuellement.

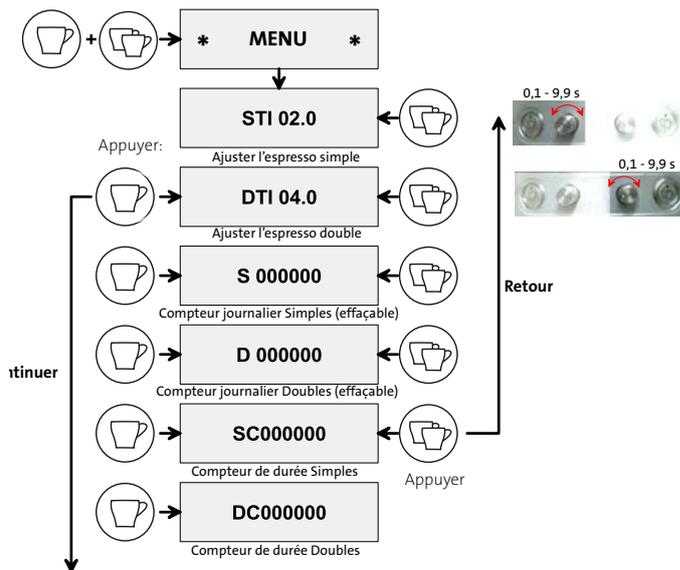
Affichage

S 02.0

D 04.0

Pour démarrer le menu:

Appuyez et maintenez 3 secondes



Appuyez et maintenez 3 secondes:



Modifications enregistrées

6.4 Menu du logiciel

Dans l'aperçu ci-dessus sont décrites les fonctions du logiciel utilisateur du moulin:

6.4.1 Réglage de la durée de mouture dans le menu.

- Appuyez et maintenez enfoncés les deux boutons (point 8 +10) simultanément pendant 3 secondes. L'écran affiche MENU.
- Lorsque les deux boutons sont relâchés, l'écran affiche STI (Single Time). Ajustez à l'aide du bouton de réglage de gauche (point 9) le temps de mouture pour un espresso simple. (valeurs d'expérience : 1,5 à 3,0 secondes)
- Faites défiler avec le bouton de présélection « Single Shot » (point 8) jusqu'à l'élément de menu DTI (Double Time). Ajustez à l'aide du bouton de réglage de droite (point 11) le temps de mouture pour un espresso double. (valeurs d'expérience 2,5 à 5,0 secondes)
- Une fois la durée de mouture paramétrée, appuyez et maintenez enfoncés les deux boutons à nouveau pendant environ 3 secondes pour enregistrer les modifications. L'écran affiche SAVE.

6.4.2 Compteur de quantité (compteur journalier et compteur de durée)

- Accédez au menu utilisateur en appuyant et en maintenant enfoncés les deux boutons (point 8 +10) simultanément

pendant environ 3 secondes.

- Faites défiler avec le bouton de présélection « Single Shot » (point 8) jusqu'à l'élément de menu S. Le nombre d'espressos simples moulus depuis la dernière réinitialisation s'affiche.
- Faites défiler avec le bouton de présélection « Single Shot » (point 8) jusqu'à l'élément de menu D. Le nombre d'espressos doubles moulus depuis la dernière mise à zéro s'affiche. Continuez à faire défiler avec le bouton de présélection « Single Shot » (point 8) jusqu'à l'élément de menu SC. Le nombre total de Single shots moulus sur ce moulin s'affiche (pas de remise à zéro).
- Continuez à faire défiler avec le bouton de présélection « Single Shot » (point 8) jusqu'à l'élément de menu DC. Le nombre total d'espressos doubles moulus sur ce moulin s'affiche (pas de remise à zéro).
- Pour quitter le menu, appuyez et maintenez enfoncés de nouveau les deux boutons pendant 3 secondes. L'écran affiche SAVE.

Réinitialisation du compteur de quantités: Mettez le moulin hors circuit à l'aide de l'interrupteur principal. Appuyez et maintenez enfoncés les deux boutons simultanément et allumez de nouveau l'interrupteur principal. L'écran affiche RESET. Le compteur de quantité journalier est à présent remis à zéro.

6.4.3 Compteur de nettoyage

Indépendamment du compteur d'espressos décrit ci-dessus, le moulin dispose d'un compteur de nettoyage. Après 5000 espressos simples, l'écran affiche CLEAN en alternance avec l'affichage standard (S 2,0 ou D 4,0).



Le moulin peut toujours être utilisé normalement, mais il doit cependant être nettoyé régulièrement (voir chapitre 8).

Pour remettre à zéro le compteur de nettoyage après le nettoyage, veuillez procéder comme suit:

- Accédez au menu utilisateur en appuyant et en maintenant enfoncés les deux boutons (point 8 +10) simultanément pendant environ 3 secondes.
- Continuez à faire défiler avec le bouton de présélection « Single Shot » (point 8) jusqu'à l'élément de menu GRINDZ. Quittez à présent le logiciel à partir de cet élément de menu en appuyant et en maintenant enfoncés les deux boutons. L'écran affiche SAVE.

6.4.4 Compteur des rouages de broyage

Le moulin dispose en outre d'un compteur de rouages de broyage indépendant. Après atteinte de la valeur spécifiée de 100 000 espressos simples, l'écran affiche DISC en alternance avec l'affichage standard (S 2,0 ou D 4,0).



Le moulin peut toujours être utilisé normalement, mais les rouages de broyage doivent être remplacés afin d'assurer une mouture optimale (voir chapitre 9).

Pour remettre à zéro le compteur de rouages de broyage après le remplacement des rouages de broyage, veuillez procéder comme suit:

- Accédez au menu utilisateur en appuyant et en maintenant enfoncés les deux boutons (point 8 +10) simultanément pendant environ 3 secondes.
- Continuez à faire défiler avec le bouton de présélection « Single Shot » (point 8) jusqu'à l'élément de menu DISC. Quittez à présent le logiciel à partir de cet élément de menu en appuyant et en maintenant enfoncés les deux boutons.
- Pour entrer le code pin, paramétrez les chiffres avec le potentiomètre de gauche et passez au chiffre suivant avec le bouton Single. Le code pin est 0408. L'écran affiche >PIN OK<.



Le remplacement des rouages de broyage doit être effectué par un technicien qualifié afin d'assurer une exécution et un calibrage corrects après le remplacement.

7. Dysfonctionnements

Erreur	Cause	Remède
Le moulin ronronne, mais ne moud pas.	La sortie est bouchée.	Réglez le degré de mouture sur « grossier » et déclenchez une mouture. Le moulin se débloque durant la mouture. Placez ensuite l'ajustage sur le degré de mouture souhaité.
	Le degré de mouture est trop fin.	Réglez le degré de mouture sur « grossier » et déclenchez une mouture. Le moulin se débloque durant la mouture. Placez ensuite l'ajustage sur le degré de mouture souhaité.
	Introduction d'un corps étranger dans les rouages du moulin.	Nettoyez les rouages du moulin en suivant les instructions et retirez le corps étranger. Respectez les consignes de sécurité !
Le moulin ne moud pas, l'écran est éclairé, un espresso simple est présélectionné.	La durée de mouture est placée sur « 0 ».	Réglez l'appareil sur une nouvelle durée de mouture.

Erreur	Cause	Remède
Le moulin ne tourne pas, l'écran n'est pas éclairé.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Introduisez la fiche dans la prise électrique.
	Le disjoncteur à maximum d'intensité a déclenché.	Vérifiez que le bouton de déverrouillage du disjoncteur est déclenché. Le cas échéant, poussez-le à nouveau. En cas de déclenchements répétés du disjoncteur, contactez votre service après-vente agréé ou votre revendeur.
	Le fusible de puissance a déclenché.	Vérifiez le fusible de puissance. Rétablissez l'état de départ du fusible ou remplacez-le. Contrôlez si d'autres consommateurs sont éventuellement raccordés à ce fusible.

Veillez consulter votre revendeur ou le service après-vente agréé en cas d'autre panne ou dysfonctionnement répété.

8. Nettoyage

Tout comme votre machine à espresso, vous devez également nettoyer votre moulin à café régulièrement. En particulier, les rouages de ce moulin Grind-on-Demand doivent être maintenus propres et exempts de débris afin d'assurer l'exactitude du dosage pour chaque tasse.

8.1 Nettoyage des rouages du moulin avec le nettoyant spécial pour moulin GRINDZ™

Nous vous recommandons de nettoyer le moulin une fois par semaine avec notre nettoyant spécial pour moulin GRINDZ™.

Pour le nettoyage avec GRINDZ, procédez comme suit:

- Retirez tous les grains de café de l'alimentation du corps du moulin. Pour ce faire, fermez la coulisse de trémie et procédez à la mouture de tous les grains de café restants, afin que le moulin tourne à vide.
- Desserrez la vis de sécurité (point 2) et retirez la trémie.
- Réglez le degré de mouture sur grossier (grille 9).
- Versez 35 à 40g de GRINDZ™ (le contenu d'un sachet ou d'un bouchon du flacon) directement dans les rouages du moulin.
- Placez de nouveau la trémie sur le moulin; maintenez la coulisse de trémie toujours fermée. Serrez de nouveau la vis de sécurité (point 2).

- Démarrez le moulin et broyez le nettoyant GRINDZ™ dans un récipient (2 à 3 expressos doubles).
- Ouvrez la coulisse de trémie.
- Procédez à la mouture d'à peu près la même quantité de grains de café afin d'éliminer les particules de nettoyant restantes (2 à 3 expressos doubles). Au cours de l'opération de mouture, réglez de nouveau le degré de mouture à sa valeur initiale.



L'émission de poussière pendant le broyage est normal et sans danger. Essuyez les particules de poussière de la trémie et de la sortie avec un chiffon doux.

8.2 Nettoyage de l'emplacement du moulin



Retirez la fiche de la prise électrique.

- Posez le moulin sur le côté et nettoyez l'emplacement et le dessous du socle.
- Les deux surfaces doivent être sèches et exemptes d'huile et de graisse.
- Remettez le moulin en place.

8.3 Nettoyage du corps du moulin

Procédez à un nettoyage du corps du moulin et du bac collecteur (point 17) de temps en temps avec un chiffon humide.

8.4 4 Nettoyage de la trémie

Nettoyez la trémie tous les jours à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide afin d'enlever les résidus d'huile de café. Ceux-ci peuvent affecter négativement le goût.



Ne mettez pas le bac collecteur ni la trémie dans le lave-vaisselle. Ceci pourrait occasionner une décoloration.

9. Service après-vente



Retirez impérativement la fiche de la prise électrique avant de procéder à des travaux d'entretien ou de nettoyage sur l'appareil !



Évitez impérativement toute introduction de corps étrangers dans le broyeur.



Contrôlez à intervalles réguliers le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche, de la protection des doigts, etc.



Les éventuelles réparations nécessaires doivent être effectuées par un personnel spécialisé et agréé. Veuillez vous adresser dans un tel cas à un atelier de service après-vente agréé ou à votre revendeur.

9.1 Remplacement du broyeur encastré complet

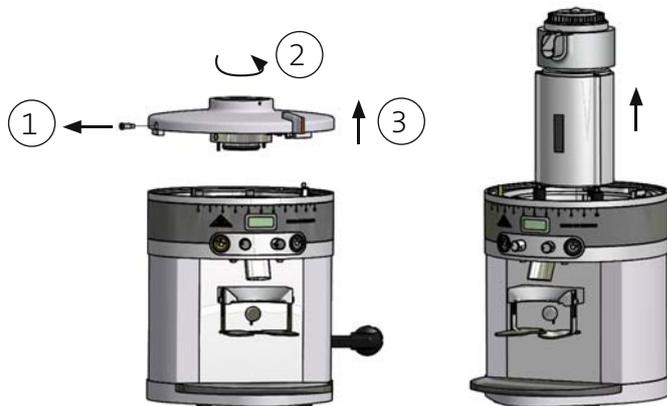
En cas de dysfonctionnement du broyeur encastré, celui-ci peut facilement être remplacé complètement. Les temps d'intervention sont ainsi réduits au minimum et le moulin est remis en marche rapidement.

9.1.1 Fermez la coulisse de trémie, procédez à la mouture de tous les grains de café restants, desserrez la vis de sécurité (point 2) et retirez la trémie.

9.1.2 Mettez l'appareil hors circuit et retirez la fiche de la prise électrique. Posez le moulin sur le côté et dévissez les trois vis de fixation sous la plaque de base. Conservez bien les vis et les rondelles. Placez de nouveau le moulin sur ses pieds en caoutchouc.

9.1.3 Retirez la vis de sécurité du couvercle (point 4) et tournez le degré de mouture sur grossier jusqu'au bout. Soulevez le couvercle du moulin (point 5).

9.1.4 Retirez les connecteurs du moteur. Retirez avec précaution le broyeur encastré du corps du moulin en le tirant vers le haut.



9.1.5 Aspirez le corps du moulin avec précaution. Veillez à n'endommager aucun câble !

9.1.6 Installez le nouveau broyeur encastré dans le corps du moulin.



Veillez à respecter la position correcte du ressort à lame à la sortie du broyeur encastré. Celui-ci doit s'introduire vers le bas dans la sortie et ne doit pas être posé sur le tuyau de sortie.

9.1.7 Branchez le connecteur et rangez les fils à l'arrière du corps du moulin.

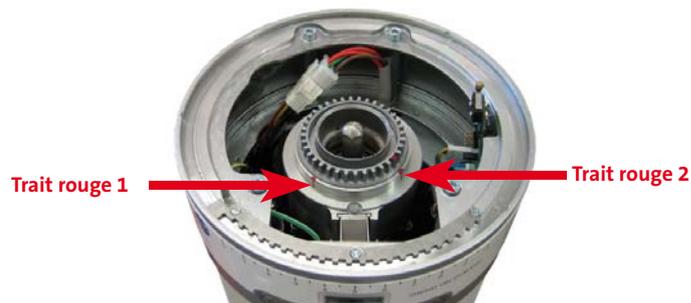
9.1.8 Les marquages suivants sont effectués à l'usine sur les rouages du moulin (à l'intérieur):

Trait rouge 1: Réglage de base 0, ajustage fin et espace minimal entre les rouages de broyage.

Trait rouge 2: Ajustage pour soulever et retirer le couvercle afin d'atteindre le degré de mouture le plus fin après la mise en place du couvercle.



Ne tournez jamais les rouages de broyage dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du repère rouge 1, car ceci pourrait endommager les rouages de broyage.

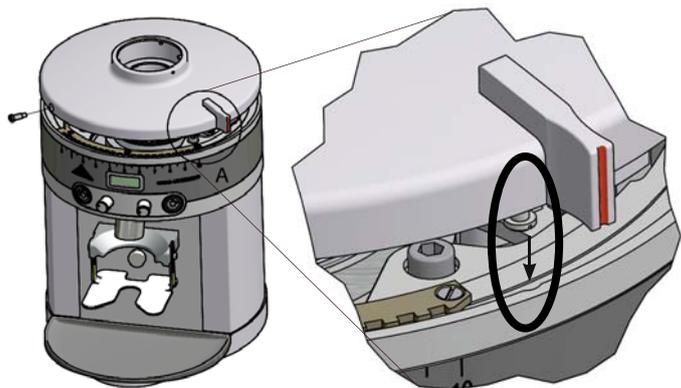


Tournez ensuite le bouton de réglage du degré de mouture jusqu'au repère rouge pour mettre en place le couvercle.

9.1.9 Remplacez le couvercle sur le corps du moulin et ajustez le degré de mouture souhaité.



Veillez à respecter la position correcte du couvercle sur le corps du moulin afin que le bouton de réglage du degré de mouture ne soit pas gêné à l'intérieur. Le couvercle doit s'adapter directement dans la cavité.



9.1.10 Posez le moulin sur le côté et mettez en place les trois vis et rondelles pour fixer les pieds du moteur. Remettez le moulin sur ses pieds.

9.1.11 Placez la trémie dans la baïonnette et ouvrez la coulisse de trémie. Serrez de nouveau la vis de sécurité (point 2).

9.2 Remplacement des rouages de broyage

Si l'un des symptômes suivants se présente, les rouages de broyage de la K30 doivent être remplacés:

- puissance de broyage réduite (> 5s pour un double espresso de 15g)
- fort échauffement de la mouture
- distribution non uniforme de la taille des grains dans la mouture
- modification du bruit lors de la mouture (« le bruit devient un crissement »)

Le remplacement des rouages de broyage ne doit être effectué que par un personnel spécialisé et agréé ou par un atelier de service après-vente. Pour le remplacement des rouages de broyage, nous vous recommandons le « manuel d'entretien K30 » (N° d'art. 306592). Le remplacement des rouages de broyage peut aussi se faire sous la forme d'un broyeur encastré de rechange. Pour ce faire veillez commander un nouveau broyeur encastré. Lorsque vous recevez le broyeur encastré, démontez le broyeur encastré de votre K30 ES / K30 Vario en suivant les instructions du paragraphe 9.1 puis et montez le nouveau broyeur encastré. Il suffit ensuite d'utiliser l'emballage pour renvoyer l'ancien broyeur encastré.

9.3 Réglage du point zéro du bouton de réglage du degré de mouture

En cas d'usure des rouages de broyage ou après le remplacement du broyeur encastré, le point zéro du réglage du degré de mouture peut être ajusté.

- Réglez le degré de mouture de votre K30 sur le réglage le plus fin.
- Retirez la trémie et enlevez la bague d'étanchéité en caoutchouc du couvercle du moulin.
- Desserrez les deux vis à l'aide de la clé pour vis à six pans creux fournie (2,5 mm).
- Insérez l'outil spécial (n° d'art. 6590, disponible auprès de votre prestataire de services) dans le couvercle du moulin.
- Démarrez le moulin et tournez l'outil spécial dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les rouages de broyage touchent très légèrement. Pour le réglage le plus fin les rouages de broyage ne doivent pas toucher.

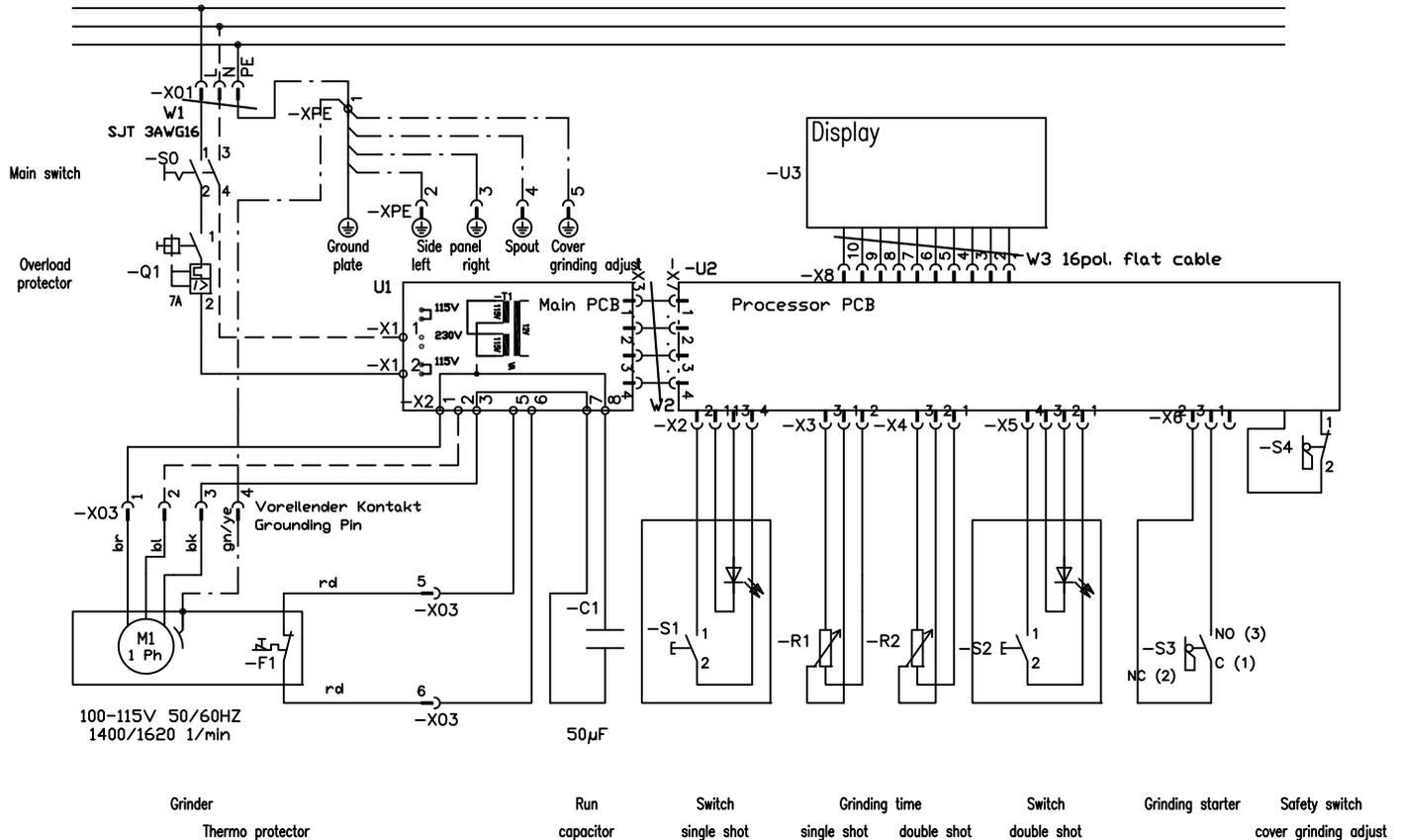
Serrez de nouveau les deux vis à six pans creux, remettez en place la bague d'étanchéité en caoutchouc ainsi que la trémie.

10. Pièces de rechange

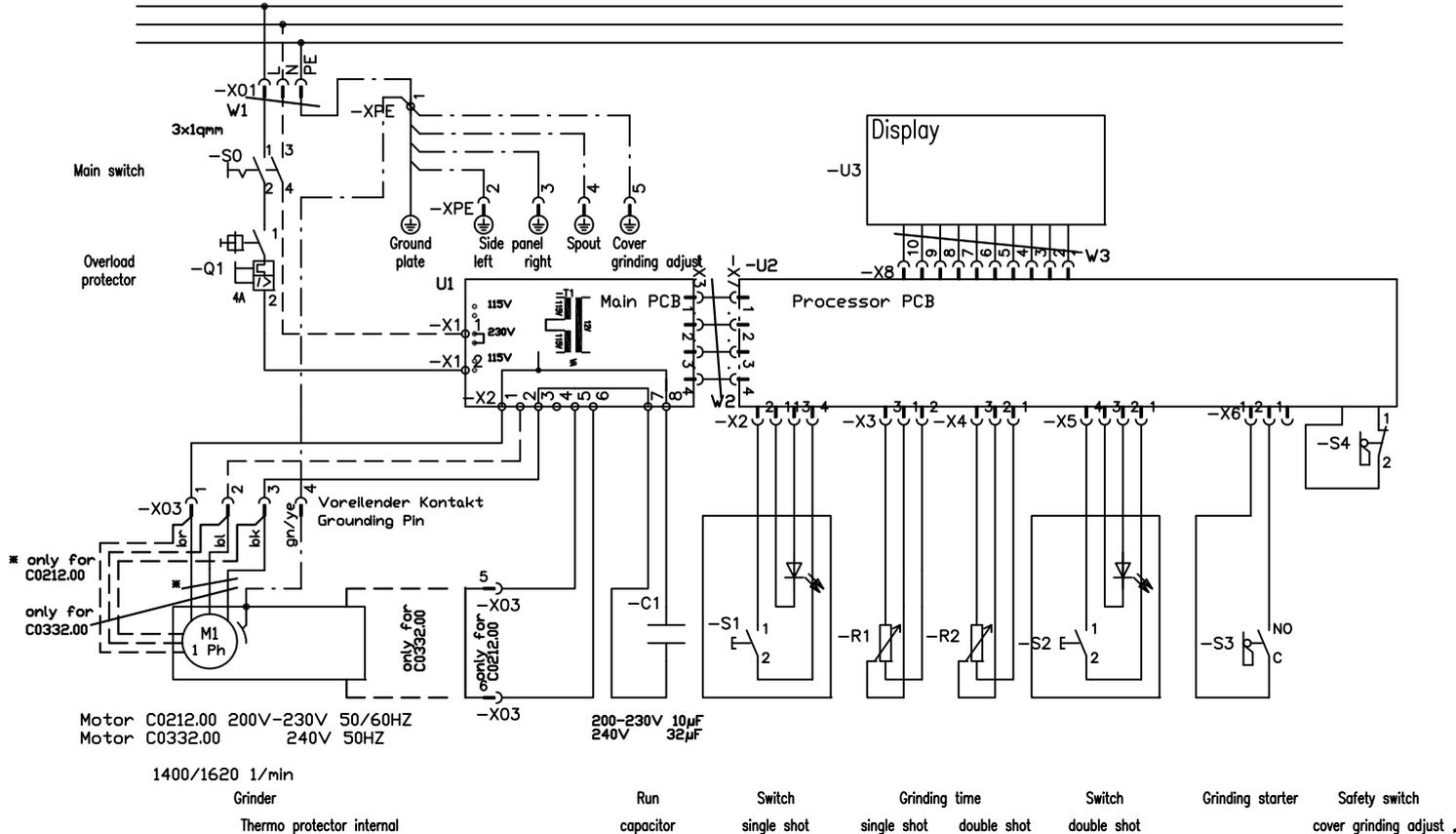
Vous pouvez habituellement commander les pièces de rechange auprès de votre atelier de service après-vente ou de votre revendeur. Les indications suivantes sont cependant requises pour une exécution rapide et correcte de votre commande :

1. Désignation du modèle, du numéro de machine et de la tension du moulin (sur la plaque signalétique de la face inférieure du moulin)
2. Description précise de la pièce à remplacer ou le numéro d'article.

12. Plan du circuit électrique 100-115V 50/60Hz



Plan du circuit électrique 200-230V 50/60Hz, 240V/50Hz



12. Certificat

EC Declaration Conformity As defined by EMC-directive 89/392/EWG		
Name of the manufacturer or in the EU residential authorized person:		
HEMRO AG		
Address of the manufacturer or the authorized person:		
Bramenstrasse 11, CH-8184 Bachenbülach		
announce, that the machine below		
product type:	commercial device for food processing	
machine description:	Coffee grinder	
machine typ:	K30 ES, K30 Vario	
is in compliance with the conditions of the Directive of Machines 98/37/EG and with the main standards stipulated in the Directive concerning low tension 73/23/EWG and applies to the national laws that transpose it.		
Issued in Bachenbülach:	01.01.2008	
Function of subscriber:	Managing Director	
Name of subscriber:	Nils Erichsen	
Signature 		
<small>MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG, Amtsgericht Hamburg HR A 85 074; Persönlich haftende Gesellschafterin: Beteiligungsgesellschaft MAHLKÖNIG mbH, Eingetragenes Amtsgericht Hamburg HR B 45 324, Geschäftsführer: Nils Erichsen Dresdner Bank AG (BLZ 200 800 000) Kto. 383 790 400, Postbank Hamburg (BLZ 200 100 200) Kto. 253 89 003 Kassenpostbank AG (BLZ 200 400 000) Kto. 33 10 200, Ltd. ul. Nr. 08 118 32 73 65</small>		

13. Conditions de garantie

- Nos produits sont garantis pour une durée d'un an à compter de la date d'achat.
- La garantie couvre tous les dommages dont il est démontré qu'ils ont été causés par des matériaux de mauvaise qualité ou une exécution défectueuse. Les moulins sont réparés ou remplacés gratuitement, hormis les coûts de transport ou le fret. Le transport s'effectue toujours sous la responsabilité du client. Il est donc important d'éviter les risques d'endommagement de l'appareil en cas de retour. Veillez à un emballage correct.
- L'ouverture du moulin est uniquement admissible à des fins de nettoyage aux termes du mode d'emploi.
- Cette garantie ne saurait couvrir les dommages trouvant leur origine dans tout ce qui est : emploi non-conforme à l'usage prévu, entretien non-conforme à l'usage prévu, absence de maintenance, utilisation inadéquate, installation erronée, tension erronée, rupture, usure habituelle ou autres causes ne dépendant pas de notre responsabilité.
- La garantie suppose d'utiliser exclusivement des pièces et accessoires d'origine.
- Nos conditions générales de livraison sont en outre applicables dans leur version en vigueur.
- En aucun cas, le fabricant ou le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages directs ou indirects.
- La garantie ne couvre pas les frais résultant de réparations effectuées par des personnes non autorisées. Cette disposition s'applique de la même manière à la réalisation de réparations sans notre accord.

NOTES



NOTES



MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Tilsiter Straße 142
D- 22047 Hamburg, Germany

Tel.: +49 (0)40 / 69 69 40-0

Fax: +49 (0)40 / 69 39 721

office@mahlkoenig.de ; www.mahlkoenig.de

Février 2012

Sous réserve de modifications!



The professional art of grinding
since 1924