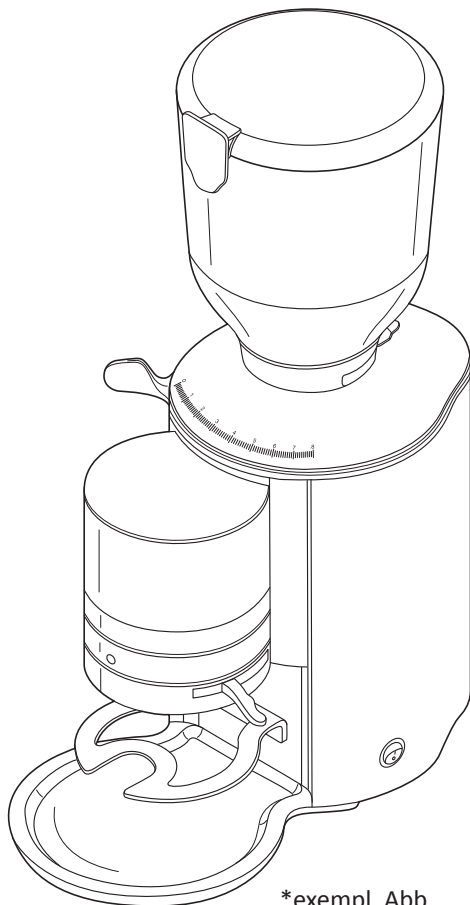


Originalbetriebsanleitung



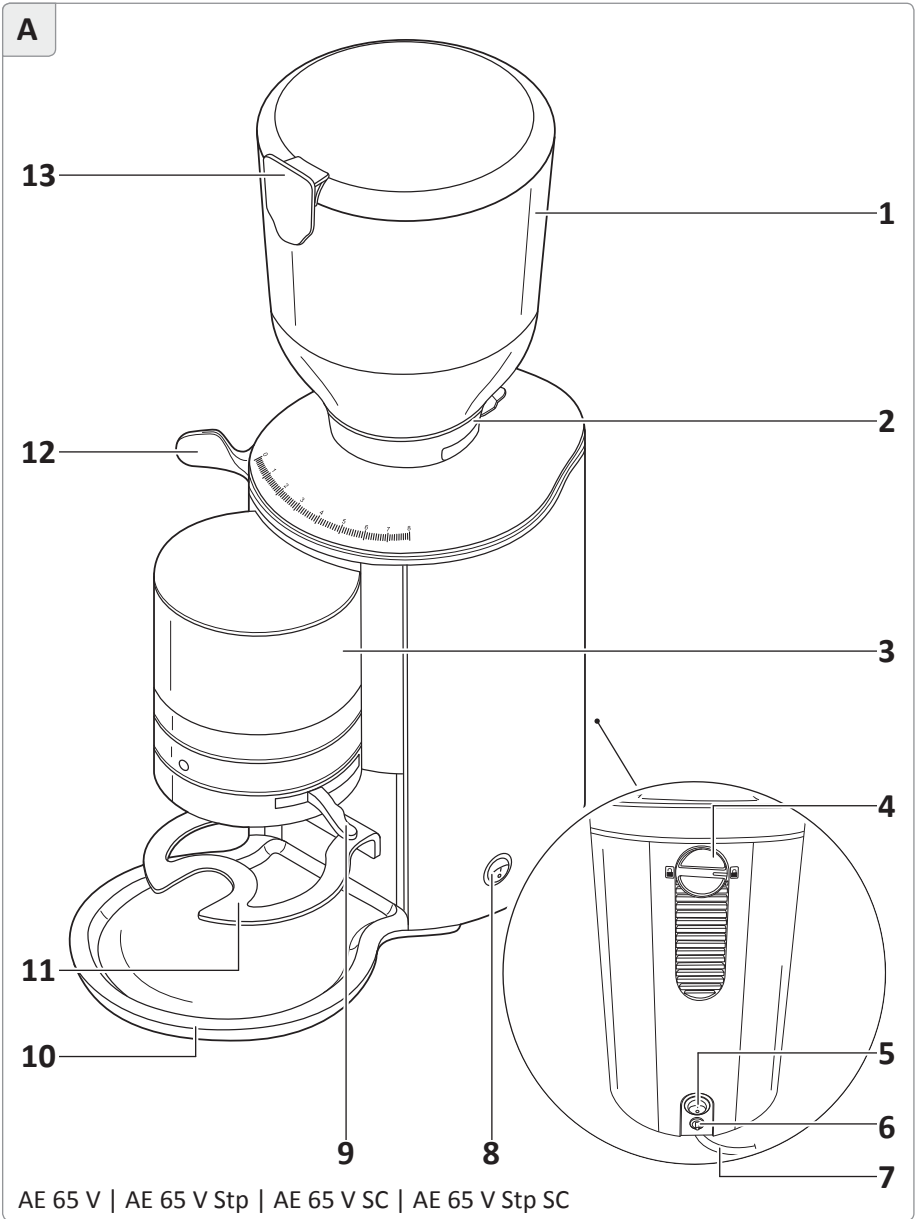
Single Espresso Mühle Solida

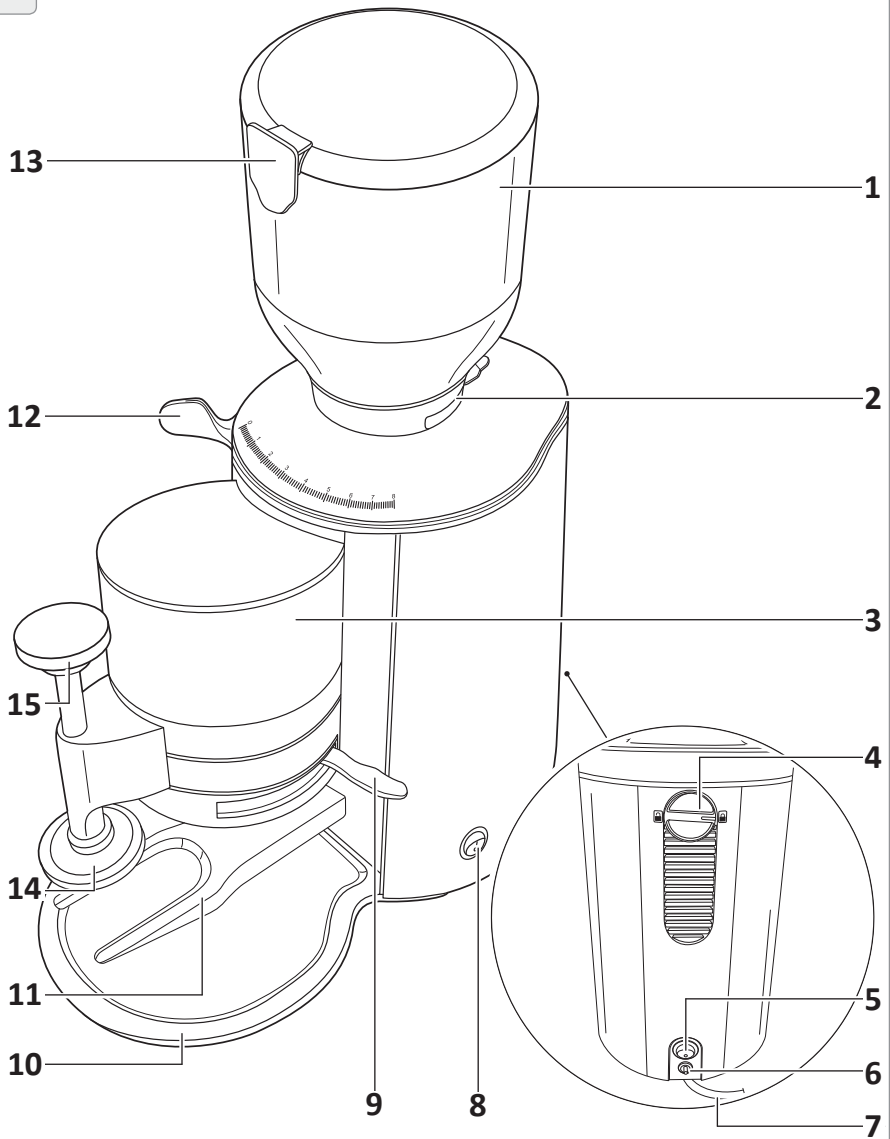
AE 65 V | AE 65 V Stp | AE 65 V SC | AE 65 V Stp SC | AE 65 VT | AE 65 VT Stp | AE 65 VT SC | AE 65 VT Stp SC



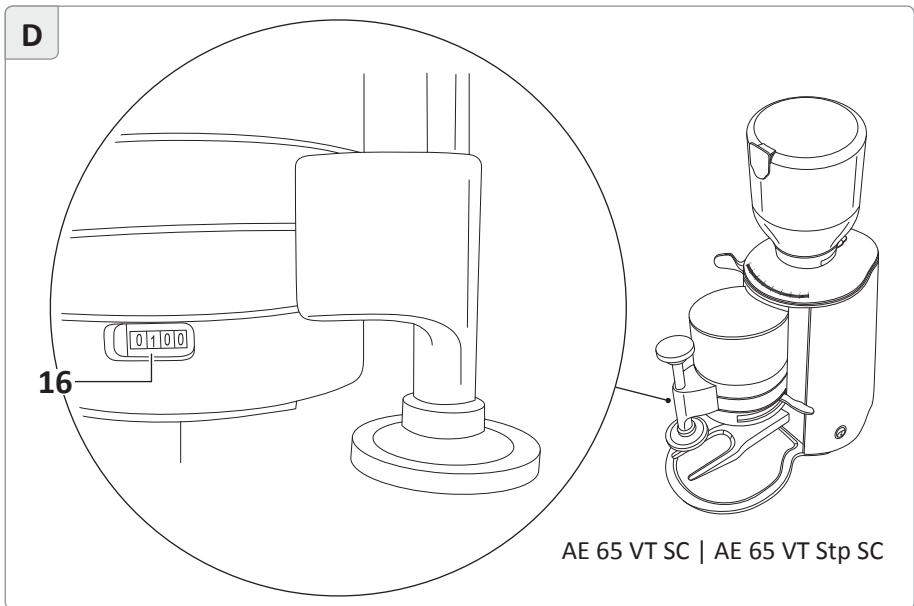
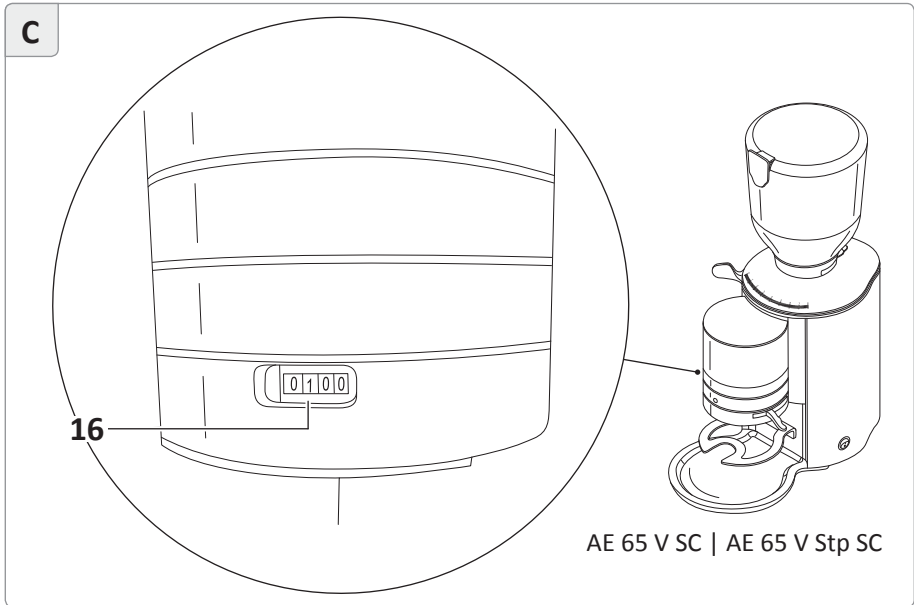
*exempl. Abb.
Standartvariante

Übersicht

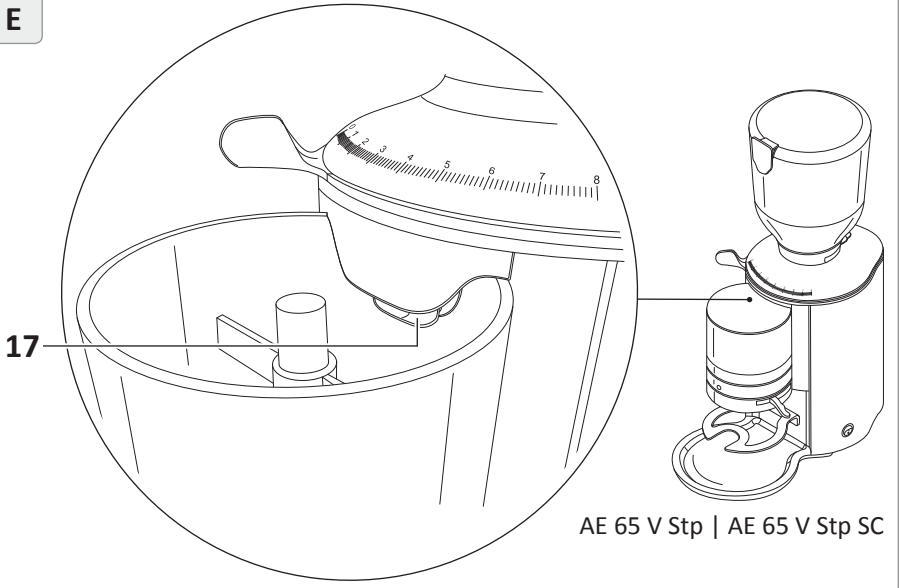


B

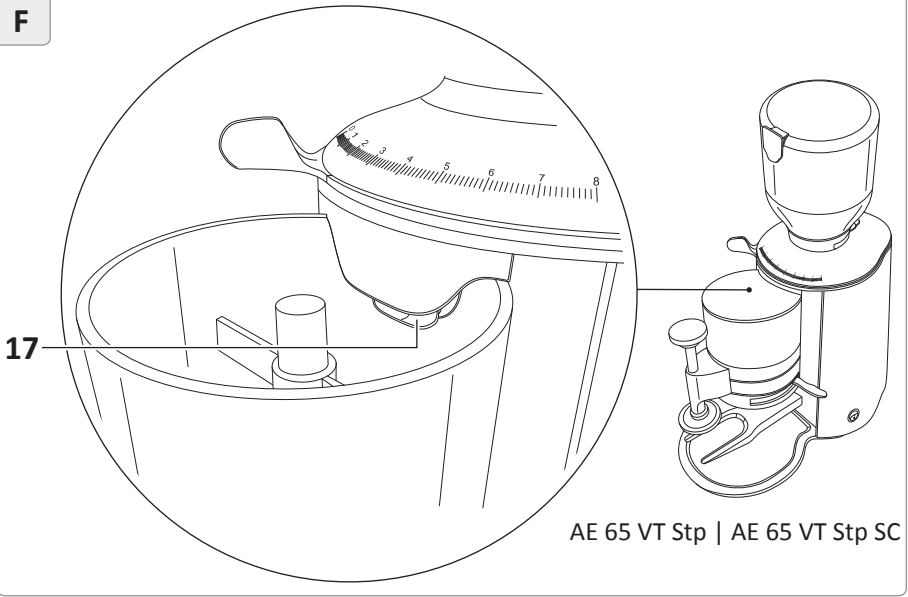
AE 65 VT | AE 65 VT Stp | AE 65 VT SC | AE 65 VT Stp SC



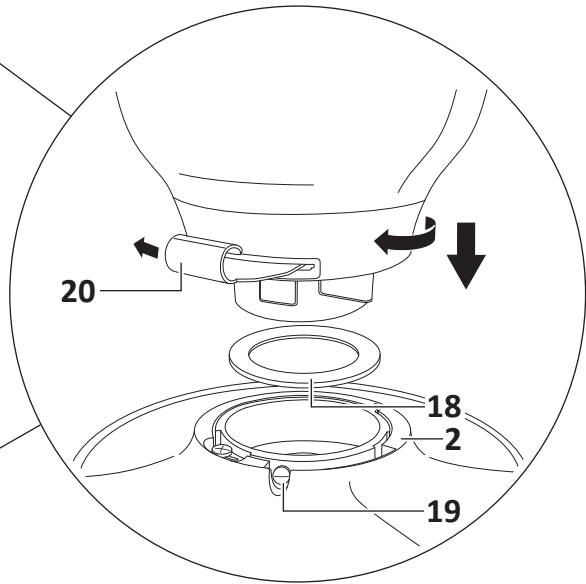
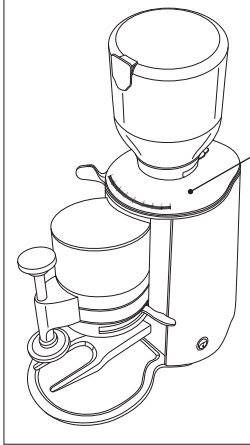
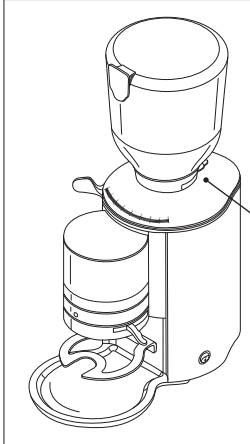
E



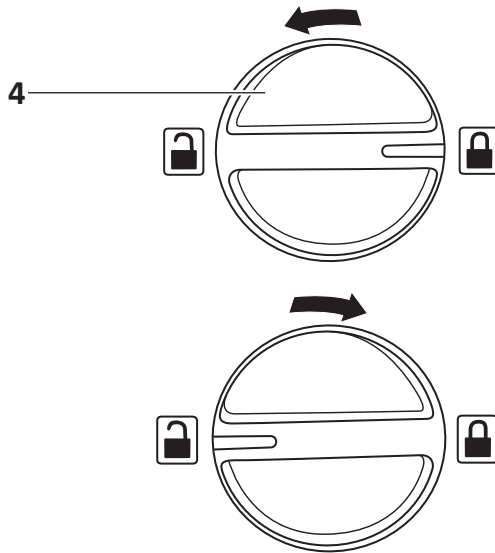
F



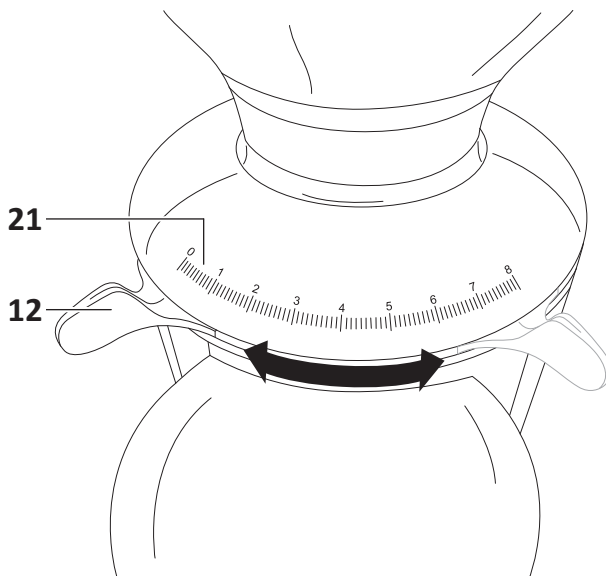
G

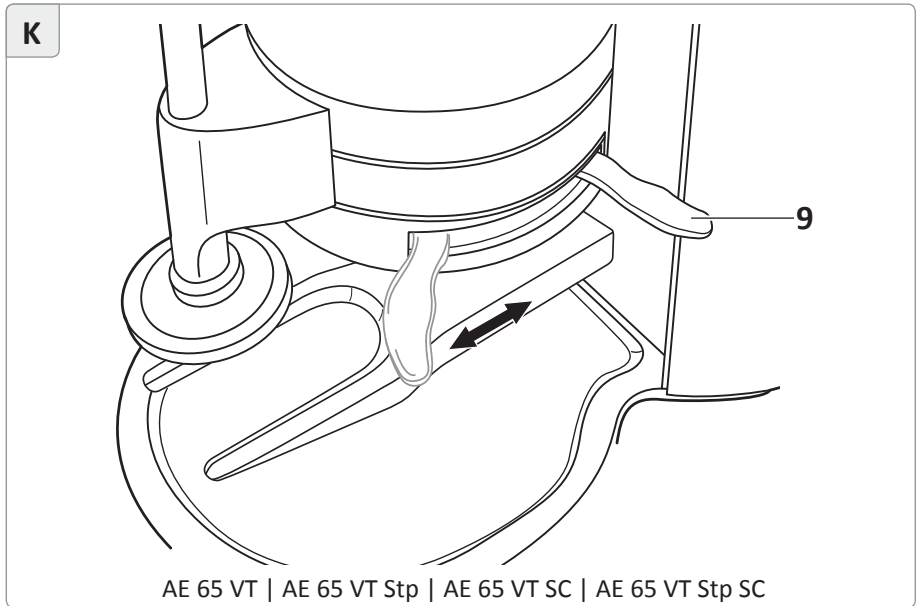
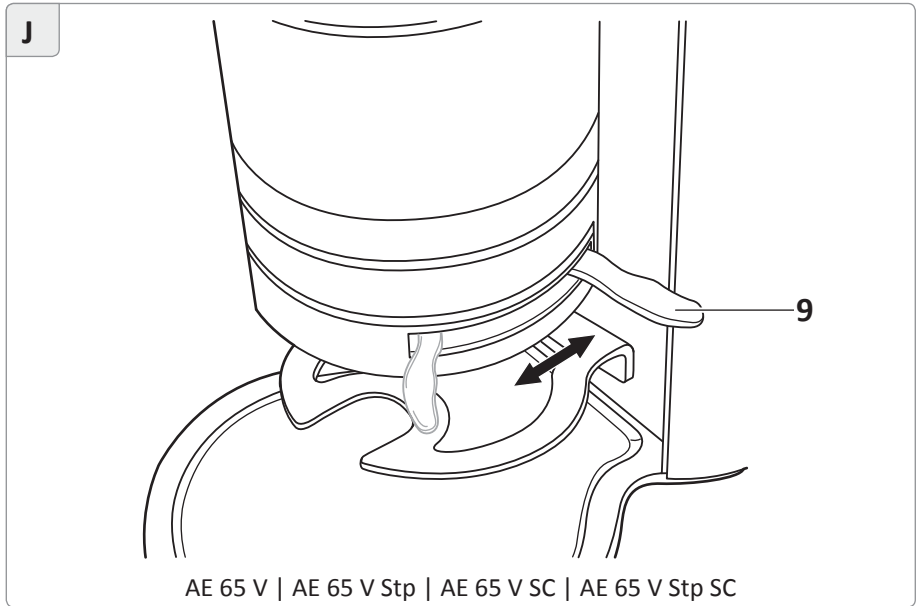


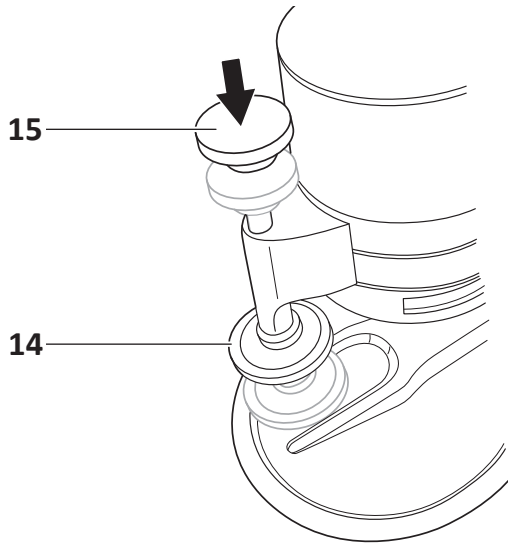
H



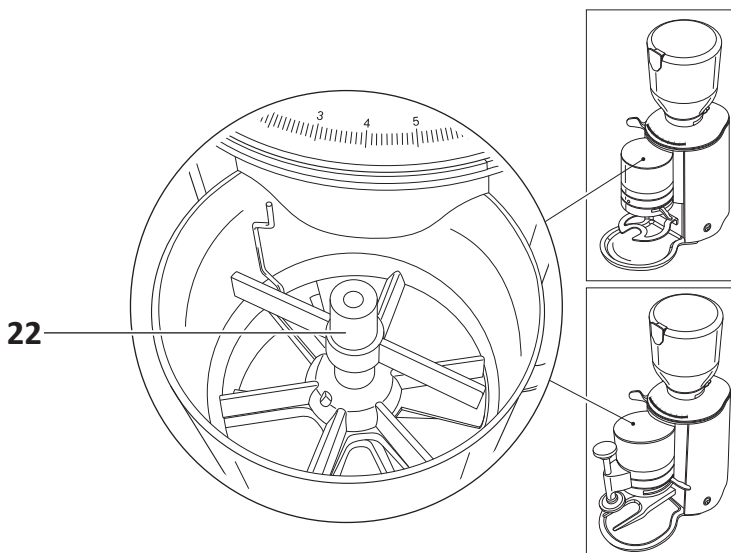
I





L

AE 65 VT | AE 65 VT Stp | AE 65 VT SC | AE 65 VT Stp SC

M

Lieferumfang

Nr. Bezeichnung

- 1 Bohnenbehälter (mit Deckel)
 - 2 Bohnenbehälteraufnahme
 - 3 Dosierkammer (mit Deckel)
 - 4 Mahlgradverriegelung
 - 5 Ein-/Ausschalter
 - 6 Auslöseknopf (Thermischer Überstromschutzschalter)
 - 7 Netzkabel (mit Netzstecker)
 - 8 Startknopf
 - 9 Dosierhebel
 - 10 Tropfschale
 - 11 Siebträgerauflage*
 - 12 Mahlgradschieber
 - 13 Klammer für die verwendete Bohnensorte
 - 14 Tamper**
 - 15 Tamper-Knauf**
 - 16 Dosierzähler**
 - 17 Füllstandhebel (automatische Befüllung)**
 - 18 Gummiring
 - 19 Sicherungsschraube für den Bohnenbehälter
 - 20 Trichterschieber
 - 21 Mahlgradskala
 - 22 Dosiereinsatz (mit Stellrad für die Dosiermenge)
- *Ausführung variabel; abhängig von der gewählten Mühlenvariante
- **optional; abhängig von der gewählten Mühlenvariante

Solida

Inhalt

Übersicht	2	Reinigung.....	24
Lieferumfang	10	Mühlenstellfläche reinigen	25
Allgemeines	12	Gehäuse reinigen	25
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren.....	12	Dosierkammer reinigen	26
Erklärung verwendeter Zeichen	12	Bohnenbehälter reinigen.....	26
Sicherheit	14	Mahlwerk reinigen	27
Bestimmungsgemäßer Gebrauch..	14	Fehlerbehebung	29
Sicherheitshinweise	14	Technische Daten	32
Vor Inbetriebnahme	17	Entsorgung	34
Funktionsweise und Mühlenvarianten	17	Verpackung entsorgen.....	34
Mühle und Lieferumfang prüfen ...	18	Mühle entsorgen	34
Mühle aufstellen und Bohnenbehälter einsetzen ...	18	Wartung und Service	34
Bedienung	19	CE Konformitätserklärung .	35
Espressobohnen einfüllen	20		
Mühle einschalten	20		
Mahlgrad einstellen	21		
Espressobohnen mahlen	21		
Mahlgut entnehmen.....	22		
Dosiermenge einstellen	22		
Espressobohnensorte wechseln....	23		

Allgemeines

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Bevor Sie die Single Espresso Mühle Solida in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Originalbetriebsanleitung und die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Nur so können Sie die Single Espresso Mühle 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 Single Espresso Mühle Solida 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:

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Prüfsiegel ETL Listed:

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



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



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



Dieses Symbol weist auf Stromschlaggefahr hin.



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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Mühle ist ausschließlich zum Mahlen ganzer gerösteter 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.
- 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.

- Betreiben Sie die Mühlen nicht oberhalb von 2000 Metern.
- Tauchen Sie weder die Mühle noch Netzkabel bzw. Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Mühle nicht mit einem Wasserstrahl.
- Reinigen Sie die Mühle nicht mithilfe von Druckluft (z. B. mit einer Druckluft-Ausblaspistole).
- 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 so, dass es nicht 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 verstanden haben. 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

Funktionsweise und Mühlenvarianten

Die Mühle Solida ist in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich.

Für alle Mühlenvarianten gilt:

Die in den Bohnenbehälter **(1)** eingefüllten Espressobohnen fallen, sobald der Trichterschieber **(20)** geöffnet wurde, in das Mahlwerk (siehe **Abb. A/B**).

Durch Drücken des Startknopfes **(8)** wird der Mahlvorgang gestartet und gestoppt (Startknopf auf Position I bzw. 0). Das Mahlgut fällt aus dem Mahlwerk über den Auslauf direkt in die Dosierkammer **(3)**.



Bei Mühlenvarianten ohne die Funktion „Automatische Befüllung“ (s. u.) muss der Mahlvorgang bei Erreichen der maximalen Füllgrenze der Dosierkammer manuell gestoppt werden. Geschieht dies nicht, kann sich gemahlener Kaffee in der Mühle stauen und die Funktion der Mühle beeinträchtigen (siehe Kapitel „Fehlerbehebung“).

Der Bediener dosiert das in der Dosierkammer aufgefangene Mahlgut mithilfe des Dosierhebels **(9)** in den eingesetzten Siebträger (siehe **Abb. J/K**).

Je nach Ausführung verfügt Ihre Mühle zusätzlich über eine oder mehrere der im Folgenden aufgeführten zusätzlichen Funktionen/Ausstattungen:

- **Funktion „Automatische Befüllung“;**
Ausstattung mit Füllstandhebel **(17)** (siehe **Abb. E/F**):
Die Mühle kann durchgehend angeschaltet bleiben (Startknopf auf Position I). Durch Auslösung des Füllstandhebels stoppt der Mahlvorgang automatisch, sobald die maximale Füllgrenze der Dosierkammer erreicht ist, und läuft wieder an, wenn der Mahlgut-Pegel durch Entnahmen gesunken ist.
- **Ausstattung mit Tamper (14)** (siehe **Abb. B**):
Mithilfe des an der Mühle verbauten Tampers können Sie das Mahlgut nach Entnahme aus der Dosierkammer im Siebträger verpressen.
- **Ausstattung mit Dosierzähler (16)** (siehe **Abb. C/D**):
Anhand des Dosierzählers können Sie die aus der Dosierkammer entnommenen Bezüge ablesen.

Mühle und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsfahr!

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, B** und **G**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Mühle oder Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Mühle nicht. Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).

Mühle aufstellen und Bohnenbehälter einsetzen



Für die Fixierung des Bohnenbehälters benötigen Sie einen Schlitzschraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten).

1. Stellen Sie die Mühle auf eine ebene, stabile und erschütterungsfreie Stellfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet ist (Ein-/Ausschalter **(5)** und Startknopf **(8)** auf Position 0), und schließen Sie die Mühle an das Stromnetz an, indem Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken (siehe **Abb. A/B**).
3. Setzen Sie die Tropfschale **(10)** in die entsprechende Gehäuse-Aussparung unterhalb der Dosierkammer **(3)** ein.
4. Stellen Sie sicher, dass der Gummiring **(18)** ordnungsgemäß in die Bohnenbehälteraufnahme **(2)** eingelegt ist und flach aufliegt (siehe **Abb. G**).
5. Setzen Sie den Bohnenbehälter **(1)** auf die Bohnenbehälteraufnahme. Achten Sie beim Aufsetzen des Bohnenbehälters darauf, die Nase des Bohnenbehälters in die entsprechende Vertiefung der Bohnenbehälteraufnahme zu platzieren.
6. Drücken Sie den Bohnenbehälter leicht nach unten in die Bohnenbehälteraufnahme und drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Mühle zu fixieren.

Wenn sich der Bohnenbehälter durch Drehen nicht fixieren lässt, ist er eventuell nicht korrekt aufgesetzt. Richten Sie in diesem Fall den Bohnenbehälter korrekt aus (siehe Schritt 5) und versuchen Sie anschließend erneut, ihn durch Drehen zu fixieren (siehe auch Kapitel „Fehlerbehebung“).

- Schrauben Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers die Sicherungsschraube **(19)** für den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn fest.



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

Bedienung

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 thermischen Überstromschutzschalter, der den Stromkreis der Mühle bei elektrischer Überlastung unterbricht.
Um die Mühle erneut in Betrieb zu nehmen, stellen Sie den Startknopf **(8)** und den Ein-/Ausschalter **(5)** auf Schalterposition 0 (aus).
Drücken Sie anschließend den Auslöseknopf **(6)** hinein.
Nun können Sie die Mühle wieder einschalten, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf Schalterposition I stellen, und die Mühle in Betrieb nehmen (siehe Kapitel „Fehlerbehebung“).
- Zusätzlich verfügt die Mühle über einen Motorprotector, 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 den thermischen Überstromschutzschalter. Bei mehrmaligem Auslösen des Schutzschalters sollte unbedingt ein autorisierter Servicepartner zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

Espressobohnen einfüllen

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 ggf. den Bohnenbehälter, indem Sie den Trichterschieber **(20)** herausziehen (siehe **Abb. G**).

Mühle einschalten


1. Stellen Sie sicher, dass Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose gesteckt haben.
2. Stellen Sie sicher, dass der Startknopf **(8)** auf Position 0 steht.
3. Schalten Sie die Mühle ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter **(5)** auf Position I stellen. Die Mühle ist nun betriebsbereit.

Mahlgrad einstellen




- Die Verriegelung der Mahlgradverstellung sperrt den Mahlgradschieber gegen unbeabsichtigtes Verstellen des Mahlgrads.
- Bei geöffneter Mahlgradverriegelung lässt sich der Mahlgradschieber stufenlos entlang der Mahlgradskala verschieben.

Die feinste Einstellung ist „0“, die gröbste Einstellung ist „8“.

1. Lösen Sie ggf. die Verriegelung der Mahlgradverstellung, indem Sie die Mahlgradverriegelung **(4)** entgegen dem Uhrzeigersinn auf Position  (geöffnet) drehen (siehe **Abb. H**).
2. Bewegen Sie den Mahlgradschieber **(12)** in die gewünschte Position, sodass die Nut auf dem Schieber den gewünschten Mahlgrad auf der Mahlgradskala **(21)** anzeigt (siehe **Abb. I**).



- Verkleinern Sie den Mahlgrad nur, während die Mühle in Betrieb ist.
- Um Unausgewogenheiten bei der Einstellung des Mahlgrads zu vermeiden/zu beseitigen, empfiehlt es sich, zunächst einen gröberen Mahlgrad einzustellen (etwa eine Stufe/Einheit über dem gewünschten Mahlgrad) und den Mahlgradschieber erst anschließend von dort aus auf den gewünschten feineren Mahlgrad runter zu stellen.

3. Fixieren Sie ggf. die Mahlgradeinstellung, indem Sie die Mahlgradverriegelung im Uhrzeigersinn auf Position  (geschlossen) drehen (siehe **Abb. H**).

Espressobohnen mahlen

1. Starten Sie den Mahlvorgang, indem Sie den Startknopf **(8)** auf Position I stellen.

Die Vermahlung wird gestartet, das Mahlgut fällt in die Dosierkammer **(3)**.

2. Stellen Sie den Startknopf auf Position 0, um den Mahlvorgang zu beenden.



Mühlenvariante mit Funktion „Automatische Befüllung“:

Bei eingeschalteter Mühle (Startknopf auf Position I) stoppt der Mahlvorgang automatisch, sobald die maximale Füllgrenze der Dosierkammer erreicht ist, und läuft wieder an, wenn der Mahlgut-Pegel durch Entnahmen gesunken ist.

Mahlgut entnehmen

1. Schieben Sie den Siebträger bis zum Anschlag in die Siebträgerauflage **(11)**.
2. Ziehen Sie den Dosierhebel **(9)** maximal nach vorne, um das Mahlgut in den Siebträger zu dosieren (siehe **Abb. J/K**).
3. Wiederholen Sie Schritt 2 ggf. bis sich die gewünschte Menge an Mahlgut im Siebträger befindet.
4. **Mühlenvariante mit Tamper:**
Ziehen Sie den Siebträger in der Siebträgerauflage nach vorne bis er sich mittig unter dem Tamper **(14)** befindet.
5. Drücken Sie den Tamper-Knauf **(15)** nach unten, um das Mahlgut im Siebträger zu verpressen (siehe **Abb. L**).



Die Menge an Mahlgut, die jeweils bei Verwendung des Dosierhebels ausgegeben wird, können Sie individuell festlegen (siehe Kapitel „Dosiermenge einstellen“).

6. Ziehen Sie den Siebträger abschließend nach vorne hin aus der Siebträgerauflage.



Anhand des Dosierzählers **(16)** können Sie die aus der Dosierkammer entnommenen Bezüge ablesen (siehe **Abb. C/D**).

Dosiermenge einstellen

1. Nehmen Sie den Deckel von der Dosierkammer **(3)** nach oben hin ab.
2. Fixieren Sie den Dosiereinsatz **(22)**, indem Sie ihn mit einer Hand am Mast (unterhalb des Stellrads) fest halten (siehe **Abb. M**).
3. Drehen Sie das Stellrad für die Dosiermenge:
 - entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Dosiermenge zu erhöhen.
 - im Uhrzeigersinn, um die Dosiermenge zu verringern.



Die Dosiermenge erhöht bzw. verringert sich pro voller Umdrehung des Stellrads um etwa 0,1–0,2 g.

4. Lassen Sie den Dosiereinsatz los und testen Sie, ob die Dosiermenge richtig eingestellt ist, indem Sie 2–3 Bezüge in einen Siebträger dosieren (siehe Kapitel „Mahlgut entnehmen“).
5. Wiederholen Sie ggf. Schritt 2–4 bis Sie die gewünschte Dosiermenge eingestellt haben.
6. Setzen Sie den Deckel wieder auf die Dosierkammer auf.

Espressobohnensorte wechseln

1. Verschließen Sie den Bohnenbehälter **(1)**, indem Sie den Trichterschieber **(20)** hineinschieben.
2. Vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
3. Betätigen Sie den Dosierhebel **(9)**, um das verbliebene Mahlgut aus der Dosierkammer **(3)** zu entnehmen.
Leeren Sie die Dosierkammer vollständig, um eine Vermischung der Bohnensorten zu vermeiden.
4. Lösen Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers die Sicherungsschraube **(19)** für den Bohnenbehälter.
5. Drehen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn von der Mühle zu lösen und nehmen Sie ihn nach oben hin von der Mühle ab.
6. Entnehmen Sie die restlichen Espressobohnen aus dem Bohnenbehälter.
7. Entfernen Sie ggf. überschüssige Bohnen von der Bohnenbehälteraufnahme **(2)**.
8. Stellen Sie sicher, dass der Gummiring **(18)** ordnungsgemäß in die Bohnenbehälteraufnahme eingelegt ist und flach aufliegt (siehe **Abb. G**).
9. Setzen Sie den Bohnenbehälter auf die Bohnenbehälteraufnahme.
Achten Sie beim Aufsetzen des Bohnenbehälters darauf, die Nase des Bohnenbehälters in die entsprechende Vertiefung der Bohnenbehälteraufnahme zu platzieren.
10. Drücken Sie den Bohnenbehälter leicht nach unten in die Bohnenbehälteraufnahme und drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Mühle zu fixieren.
Wenn sich der Bohnenbehälter durch Drehen nicht fixieren lässt, ist er eventuell nicht korrekt aufgesetzt. Richten Sie in diesem Fall den Bohnenbehälter korrekt aus (siehe Schritt 9) und versuchen Sie anschließend erneut, ihn durch Drehen zu fixieren (siehe auch Kapitel „Fehlerbehebung“).
11. Schrauben Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers die Sicherungsschraube für den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn fest.
12. Füllen Sie die neuen Espressobohnen in den Bohnenbehälter.
13. Öffnen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Trichterschieber herausziehen.
14. Vermahlen Sie 2–3 Bezüge, um Rückstände der alten Espressobohnen zu entfernen und die Mühle einzumahlen.
15. Betätigen Sie den Dosierhebel, um die Dosierkammer vollständig zu leeren.

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, Scotch-Schwämme und dergleichen. Diese können die Oberfläche zerkratzen.
 - Blasen Sie die Mühle nicht mit einem Druckluft-Gerät aus.
 - 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 (Startknopf **(8)** und Ein-/Ausschalter **(5)** auf Position 0) 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 (Startknopf **(8)** und Ein-/Ausschalter **(5)** auf Position 0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie vorsichtig mithilfe eines Pinsels
 - den Auslauf, über den das Mahlgut aus dem Mahlwerk in die Dosierkammer **(3)** fällt,
 - den Führungsschlitz des Dosierhebels **(9)**.
3. Entfernen Sie Kaffeemehl u. Ä. mithilfe eines Pinsels von der Siebträgerauflage **(11)** und dem Tamper **(14)**.
4. Ziehen Sie die Tropfschale **(10)** nach vorne hin von der Mühle ab.
Wischen Sie das Gehäuse und die Tropfschale bei Bedarf, mindestens aber ein Mal pro Woche mit einem feuchten Tuch ab.

Dosierkammer reinigen

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Wenn Sie beim Reinigen der Dosierkammer versehentlich den Dosierhebel betätigen, können Sie sich die Finger klemmen.

- Gehen Sie beim Reinigen der Dosierkammer vorsichtig vor.
- Verwenden Sie Hilfsmittel (Pinsel), um die Dosierkammer und den Dosiereinsatz zu reinigen.



Die Dosierkammer 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.anfim.it.

1. Verwenden Sie den Dosierhebel **(9)**, um die Dosierkammer **(3)** vollständig zu leeren.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Dosierkammer ab.
3. Entfernen Sie Kaffeemehl u. Ä. mithilfe eines Pinsels vom Dosiereinsatz **(22)** und aus der Dosierkammer.
4. Reinigen Sie die Dosierkammer (inkl. Dosiereinsatz) von innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie wieder.

Bohnenbehälter reinigen



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

1. Verschließen Sie den Bohnenbehälter **(1)**, indem Sie den Trichterschieber **(20)** hineinschieben.
2. Vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
3. Lösen Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers die Sicherungsschraube **(19)** für den Bohnenbehälter.

4. Drehen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn von der Mühle zu lösen und nehmen Sie ihn nach oben hin von der Mühle ab.
5. Füllen Sie ggf. die Espressobohnen vorübergehend in ein anderes Gefäß um.
6. Reinigen Sie den Bohnenbehälter von innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn wieder.
7. Entfernen Sie ggf. überschüssige Bohnen von der Bohnenbehälteraufnahme **(2)**.
8. Stellen Sie sicher, dass der Gummiring **(18)** ordnungsgemäß in die Bohnenbehälteraufnahme eingelegt ist und flach aufliegt (siehe **Abb. G**).
9. Setzen Sie den Bohnenbehälter auf die Bohnenbehälteraufnahme. Achten Sie beim Aufsetzen des Bohnenbehälters darauf, die Nase des Bohnenbehälters in die entsprechende Vertiefung der Bohnenbehälteraufnahme zu platzieren.
10. Drücken Sie den Bohnenbehälter leicht nach unten in die Bohnenbehälteraufnahme und drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Mühle zu fixieren.
Wenn sich der Bohnenbehälter durch Drehen nicht fixieren lässt, ist er eventuell nicht korrekt aufgesetzt. Richten Sie in diesem Fall den Bohnenbehälter korrekt aus (siehe Schritt 9) und versuchen Sie anschließend erneut, ihn durch Drehen zu fixieren (siehe auch Kapitel „Fehlerbehebung“).
11. Schrauben Sie mithilfe eines Schlitzschraubendrehers die Sicherungsschraube für den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn fest.
12. Füllen Sie die Espressobohnen wieder in den Bohnenbehälter.
13. Öffnen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Trichterschieber herausziehen.

Mahlwerk reinigen



- Der Hersteller empfiehlt die Verwendung des Mühlenreinigers GRINDZ™. Weitere Informationen zu GRINDZ™ finden Sie unter **www.anfim.it**.
 - Die Reinigung des Mahlwerks sollte alle 2–5 Tage erfolgen.
1. Verschließen Sie den Bohnenbehälter **(1)**, indem Sie den Trichterschieber **(20)** hineinschieben.
 2. Vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
 3. Stellen Sie den Mahlgrad auf „8“ (siehe Kapitel „Mahlgrad einstellen“).

4. Füllen Sie den Mühlenreiniger in den Bohnenbehälter. Beachten Sie die Mengenangaben des Herstellers vom verwendeten Mühlenreiniger.
5. Stellen Sie eine Schüssel unter die Dosierkammer **(3)**, um den Mühlenreiniger aufzufangen.
6. Stellen Sie auf den Startknopf **(8)** auf Position I, um den Mahlvorgang zu starten.
7. Betätigen Sie ggf. den Dosierhebel **(9)**, um den Mühlenreiniger aus der Dosierkammer zu entnehmen und die Unterbrechung des Mahlvorgangs bei Erreichen der maximalen Füllgrenze zu vermeiden.
8. Stellen Sie den Startknopf auf Position 0, um den Mahlvorgang zu beenden, wenn der Mühlenreiniger komplett vermahlen ist.
9. Betätigen Sie den Dosierhebel, um die Dosierkammer zu leeren.
10. Öffnen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Trichterschieber herausziehen.
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. Betätigen Sie den Dosierhebel, um die Dosierkammer vollständig zu leeren.
13. Reinigen Sie nach dem Reinigen des Mahlwerks die Dosierkammer und den Bohnenbehälter (siehe Kapitel „Dosierkammer reinigen“ und „Bohnenbehälter reinigen“).
14. Entsorgen Sie den gemahlene Mühlenreiniger und die gemahlene Espressobohnen im Gewerbe-/Hausmüll.

Fehlerbehebung


Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle mahlt nicht und brummt auch nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Bohnenbehälter ist nicht eingesetzt. 	→ Setzen Sie den Bohnenbehälter ein (siehe Kapitel „Mühle aufstellen und Bohnenbehälter einsetzen“).
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker ist nicht in eine Steckdose eingesteckt. 	→ Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Überstromschutzschalter wurde ausgelöst. 	→ Überprüfen Sie, ob der Auslöseknopf des Schutzschalters herausgesprungen ist. Drücken Sie ihn ggf. wieder hinein. Bei wiederholtem Herausspringen des Schalters wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).
	<ul style="list-style-type: none"> • Die elektrische Vorsicherung wurde ausgelöst. 	→ 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 an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.	• Der Auslauf ist verstopft.	→ Lösen Sie die Verriegelung der Mahlgradverstellung und stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf "8". Lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.
	• Wegen Überdosierung in der Dosierkammer hat sich gemahlener Kaffee in der Mühle gestaut.	→ Reinigen Sie den Auslauf von außen bei ausgeschalteter Mühle (Startknopf und Ein-/Ausschalter auf Position 0) mit dem Pinsel. Lösen Sie die Verriegelung der Mahlgradverstellung und stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „8“. Lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.
	• Der Mahlgrad ist zu fein.	→ Lösen Sie die Verriegelung der Mahlgradverstellung und stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „8“. Lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.
	• Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk.	→ 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 an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle mahlt nicht fein genug.	<ul style="list-style-type: none"> Die Mahlscheiben sind abgenutzt oder müssen neu justiert werden. 	<p>→ Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).</p>
Die Mühle mahlt nicht durchgehend, die Mühle unterbricht die Vermahlung sporadisch.	<ul style="list-style-type: none"> Der Startknopf ist defekt. 	<p>→ Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).</p>
Die Dosiergenauigkeit der Mühle nimmt ab.	<ul style="list-style-type: none"> Im Inneren der Dosierkammer hat sich zu viel gemahlener Kaffee fest abgelagert. Der Mühlenauslauf ist beschädigt. Der Flapper ist defekt. 	<p>→ Reinigen Sie die Dosierkammer von außen bei ausgeschalteter Mühle (Startknopf und Ein-/Ausschalter auf Position 0) mit dem Pinsel. Lösen Sie die Verriegelung der Mahlgradverstellung und stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „8“. 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 an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).</p> <p>→ Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).</p>

Fehler	Ursache	Abhilfe
Der Bohnenbehälter lässt sich nicht aufsetzen.	• Es liegen Bohnen in der Bohnenbehälteraufnahme.	→ Entfernen Sie die Bohnen aus der Bohnenbehälteraufnahme.
	• Der Gummiring liegt nicht flach in der Bohnenbehälteraufnahme.	→ Stellen Sie sicher, dass der Gummiring korrekt und flach in der Bohnenbehälteraufnahme liegt.

Technische Daten

Modell:	Solida
Modellvarianten:	AE 65 V; AE 65 V Stp; AE 65 V SC; AE 65 V Stp SC; AE 65 VT; AE 65 VT Stp; AE 65 VT SC; AE 65 VT Stp SC
Spannung / Frequenz:	100 V; 50 Hz 100 V; 60 Hz 220–240 V; 50 Hz 220–240 V; 60 Hz
Schutzart:	IPX0
Schutzklasse:	I 
Vorsicherung:	16 A-slow
Leerlaufdrehzahl:	
50 Hz:	1 400 rpm
60 Hz:	1 650 rpm
Schallemissionswert (während der Vermahlung):	80 dB

Mahlleistung (fein–grob): 4–10 g/s*

Max. zulässiger Betriebszyklus:

Mühlenvariante mit Funktion

„Automatische Befüllung“:

220-240 V; 50Hz: 10 s ON/40 s OFF

220-240 V; 60 Hz: 10 s ON/40 s OFF

100 V; 50Hz: 10 s ON/50 s OFF

100 V; 60Hz: 10 s ON/50 s OFF

Mühlenvariante ohne Funktion

„Automatische Befüllung“:

220-240 V; 50Hz: 50 s ON/190 s OFF

220-240 V; 60 Hz: 40 s ON/200 s OFF

100 V; 50Hz: 50 s ON/280 s OFF

100 V; 60Hz: 50 s ON/280 s OFF

Max. Vermahlungszeit: 10 Min. im Dauerbetrieb

Max. Tagesleistung: 30 kg

Abmessungen (B × T × H): 195 × 387 × 578 mm

Gewicht (netto):

Mühlenvariante ohne Tamper: 12,2 kg

Mühlenvariante mit Tamper: 12,5 kg

max. Trichterfüllmenge: 1,2 kg

*abhängig von der gewählten Espressobohnensorte, dem gewählten Mahlgrad und der Netzfrequenz.

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 Anfim-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.anfim.it



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.

CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller:

HEMRO International AG
 Länggenstrasse 34, CH-8184 Bachenbülach, Schweiz

erklärt hiermit, dass das unten bezeichnete Produkt:

Produktart: Gewerbliches Gerät zur Nahrungsmittelbearbeitung
Maschinenbezeichnung: Espresso Kaffeemühle
Maschinentypen: E65S:
 ME 65 2.4B, ME 65 2.4C, DE 65 2.4B, DE 65 2.4C
 Pratica:
 AE 65 2.4B, AE 65 2.4C
 Solida:
 AE 65 V, AE 65 V Stp, AE 65 V SC, AE V Stp SC, AE 65 VT,
 AE 65 VT Stp, AE 65 VT SC, AE 65 VT Stp SC

folgende Richtlinien, Verordnungen und Normen entsprechen:


2006/42/EG	Den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie
2014/35/EU	Die Richtlinie für Niederspannung
2014/30/EU	Die EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
2011/65/EU	Die RoHS Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
(EG) No. 1907/2006	Die EG-Chemikalienverordnung (REACH-Verordnung)
2012/19/EU	WEEE Richtlinie für Entsorgung von Elektronik- und Elektronikaltgeräte
EN 60335-1:16	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch, allgemeine Anforderungen
EN 60335-2-64:08	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch, besondere Anforderungen für den gewerblichen Gebrauch
EN 62233:08	Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten
EN 55014-1:06+A1:08+A2:11	Elektromagnetische Verträglichkeit, Störaussendung (EMV)
EN 55014-2:15	Elektromagnetische Verträglichkeit, Störfestigkeit (EMV)
EN 61000-3-2:14	Elektromagnetische Verträglichkeit, Störaussendung (EMV)
EN 61000-3-3:13	Elektromagnetische Verträglichkeit, Störaussendung (EMV)

Ergänzungen europaweit:

Verordnung 1935/2004	für Bedarfsmaterialien und Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen
Verordnung 2011/10/EU	für Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Verordnung 2023/2006	über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen


Dokumentationsbevollmächtigter:	Metin Makinaci
Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten:	siehe Adresse des Herstellers
Ausgefertigt in Bachenbülach am:	13.7.2018
Funktionsbereich der Unterzeichner:	Geschäftsführung
Namen der Unterzeichner:	Philipp Baumberger, Gilbert Zünd


Unterschrift



 Philipp Baumberger (MD)


 Gilbert Zünd (MD)



 HEMRO INTERNATIONAL AG
Länggenstrasse 34
CH 8184 Bachenbülach,
Schweiz

 +41 44 864 18 00

 info@hemrogroup.com