



Pro T64

Bedienungsanleitung · Instruction Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **ProT64** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Kaffeemühle und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Mühle sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte Ihnen der eine oder andere Punkt nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear coffee enthusiasts,

with the **Profitec ProT64** you have purchased a coffee grinder of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your Profitec grinder.

Please read the instruction manual carefully before using your new grinder. If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the grinder. Please keep the instruction manual within reach for future reference.



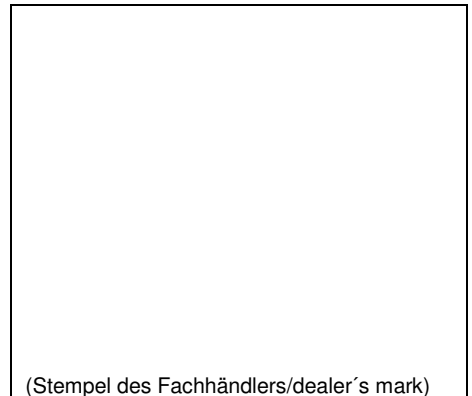
Profitec GmbH

Profi-technische Produkte

Industriestraße 57 - 61
D-69245 Bammatal/Heidelberg
Deutschland / Germany

Tel.:+49 (0) 6223 9205-0
Fax:+49 (0) 6223 9205-50





E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com



07 -2015

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

Verwendete Symbole / Applicable symbols

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Mühle.
	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the grinder.

INHALT

Verwendete Symbole.....	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.....	5
4.1 Bedienung.....	5
4.2 Mahlgradeinstellung	7
5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG	7
5.1 Fixierung des Filterträgers und Höhenabstimmung	7
5.2 Mahlen der Portionen	7
5.3 Programmierung der einzelnen Portionen	8
5.4 Anzeige Bezugsmengenzähler (Cnt=Counter).....	9
6. REINIGUNG.....	10
6.1 Reinigung des Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters	10
6.2 Reinigung der Mahlscheiben.....	10
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN	10
8. KONFORMITÄT.....	10
9. ENTSORGUNG DER MASCHINE	10
10. WARTUNG	11

INDEX



Applicable symbols	2
1 INCLUDED WITH DELIVERY	12
2 GENERAL ADVICE	12
2.1 General safety notices.....	12
2.2 Proper use	12
3 MACHINE DESCRIPTION.....	13
3.1 Machine parts.....	13
3.2 Technical data	13
4 OPERATION.....	14
4.1 Operation	14
4.2 Adjusting the grind	15
5. GRINDING & PROGRAMMING	15
5.1 Fixating the porta filter and adjusting the height	15
5.2 Grinding the portions	16
5.3 Programming the individual portions.....	17
5.4 Display of the quantity counter (Cnt=Counter).....	18
6. CLEANING	18
6.1 Cleaning of the housing and the bean hopper	18
6.2 Cleaning of the burrs.....	18
7 TIPPS AND TROUBLESHOOTING	18
8 CE CONFORMITY	19
9 DISPOSAL.....	19
10 MAINTENANCE.....	19

1. LIEFERUMFANG

- 1 Mühle mit Bohnenbehälter und Deckel
- 1 Deckel für 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 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 max. zulässige Vermahlungszeit: T-On: 10 Sek / T-Off: 80 Sek.
--	---

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Kaffeemühle mit Ihrem Fachhändler in Verbindung zu setzen. Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von Fachhändlern durchgeführt werden.


Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas finden Sie auf unserer Homepage.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die **ProT 64** ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt.

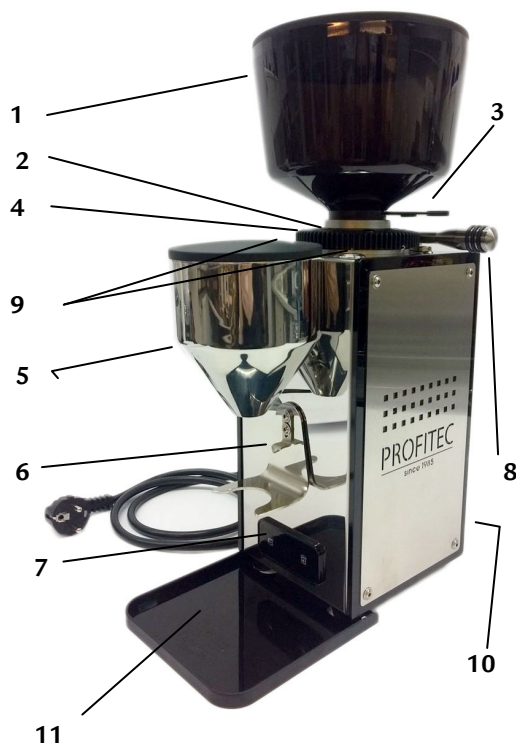
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

	<p>Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen• Landwirtschaftlichen Betrieben• Hotels, Motels oder anderen Unterkünften• Unterkünften mit Frühstücksangebot.
---	--

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

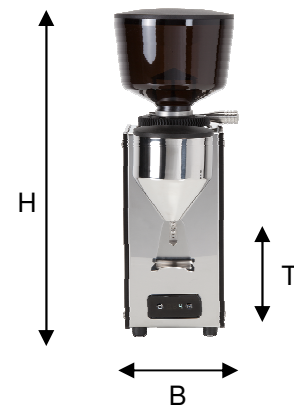
ProT 64



1. Bohnenbehälter mit Deckel
2. Sicherungsverschraubung
3. Verschlusschieber für Bohnenbehälter
4. Mahlgradskala
5. Kaffeetrichter mit Deckel
6. Siebträgerauflage mit verstellbarer Halterung
7. Display / Timer
8. Stellrad zur Mahlgradabstimmung
9. Taster 1 Espresso (links) / 2 Espresso (rechts)
10. Ein-/Ausschalter (Rückseite)
11. Auffangplatte für Kaffeemehl

3.2 Technische Daten

Gehäuse:	Edelstahl
Mahlwerk:	Aluminium
Mahlscheiben:	Edelstahl, \varnothing 64 mm
Füllmenge Bohnenbehälter	ca. 500 g
Drehzahl:	1400 U/min
Spannung:	230 V / 50Hz
Leistung Motor:	450 W
Mahlzyklus:	T-On: 10 Sek. T-Off: 80 Sek.
Gewicht:	7,5 kg netto / 8,5 kg brutto
Abmessungen:	H x B x T / 430 mm x 170 mm x 250 mm

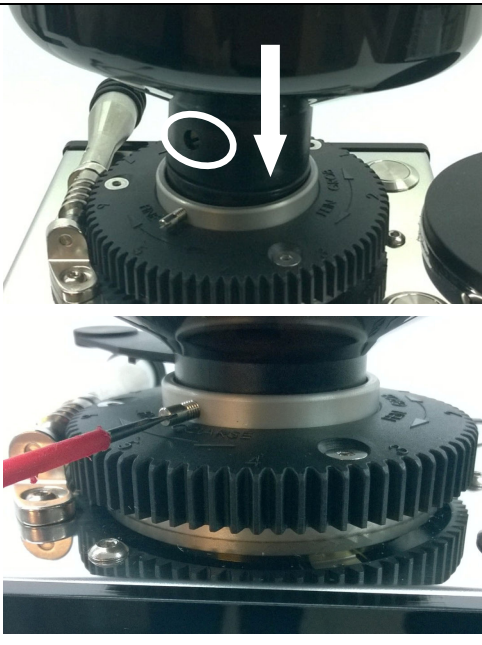



4. BEDIENUNG


4.1 Bedienung

	<ul style="list-style-type: none"> • Mühle auf eine stabile, waagerechte Fläche stellen. • Mühle nicht auf heiße Flächen stellen. • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • 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 Erstinbetriebnahme Ihrer Kaffeemühle:

<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter mit dem hier weiß markierten Loch, zur Sicherungsverschraubung zeigend, auf.</p> <p>Fixieren Sie den Bohnenbehälter an der Mühle durch Eindrehen der Sicherungsverschraubung mit einem kleinen Schlitzschraubendreher.</p>	 <p>The top photograph shows a black bean container being placed onto the coffee mill's base. A white circle highlights a hole on the container, and a white arrow points down to it. The bottom photograph shows a red-handled screwdriver being used to tighten a screw on the side of the mill's base, securing the container.</p>
<p>Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffee-/Espressobohnen. Öffnen Sie den Verschlussschieber.</p> <p>Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose und schalten Sie die Mühle ein. Diese ist betriebsbereit sobald das Display abwechselnd Folgendes anzeigt:</p> <ol style="list-style-type: none">1. „t1“ = Mahldauer bei Taste „1 Espresso“2. „xx,x“ = Zahlenwert in Sekunden für „t1“3. „t2“ = Mahldauer bei Taste „2 Espresso“4. „xx,x“ = Zahlenwert in Sekunden für „t2“ <p>=> Stand-By-Anzeige</p>	 <p>The top photograph shows a hand sliding the lid of the bean container open. The bottom photograph shows the digital display on the coffee mill, which is illuminated and shows the characters 't1' between two icons of a coffee cup.</p>

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

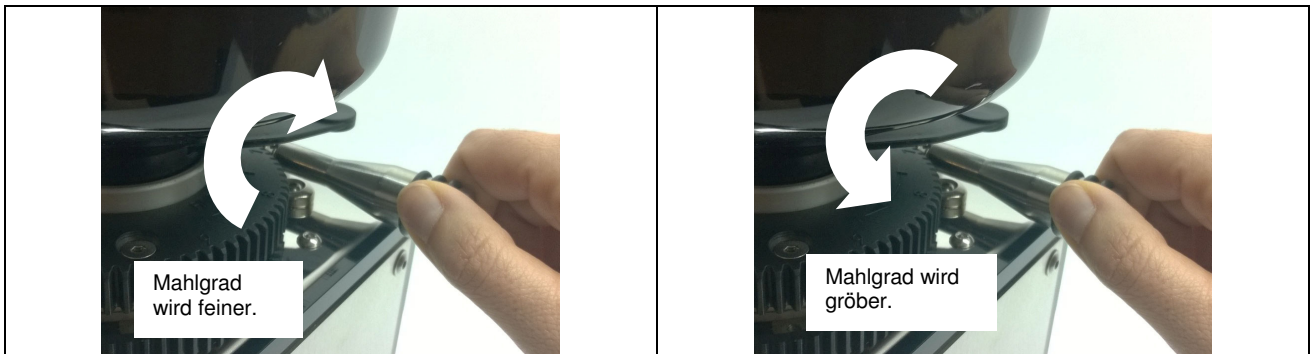
	<p>Notstopp-Bedienung: Durch Betätigung des EIN/AUS-Schalters auf der Rückseite kann die Mühle in Notfällen sofort gestoppt werden.</p>
---	--

4.2 Mahlgradeinstellung



Die Mahlgradeinstellung sollte bei laufender Mühle vorgenommen werden, sodass sich keine Bohnenstücke zwischen den Mahlscheiben verkanten und den Motor zum Blockieren bringen könnten.

1. Führen Sie eine Probemahlung durch, indem Sie auf einen beliebigen Taster tippen.
2. Ist das Ergebnis zu grob, so drehen Sie das Mahlgradverstellrad im Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden kleiner).
zu fein, so drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden größer).
3. Nehmen Sie die Abstimmung nur in kleinen Schritten vor, jeweils eine halbe Umdrehung am Verstellrad.



5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG

5.1 Fixierung des Filterträgers und Höhenabstimmung

Während des Mahlvorgangs können Sie den Filterträger bequem mittels Halterung auf der Filterträgerablage fixieren. Die Halterung kann durch Öffnen der beiden Inbusschrauben mit Innensechskant „1“ (SW=2,5mm) für unterschiedlich hohe Filterträger eingestellt werden.



5.2 Mahlen der Portionen

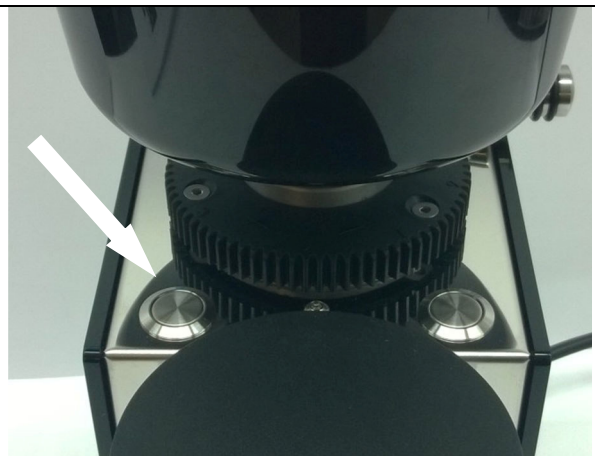
Single Shot – Linken Taster drücken

Um eine Portion Kaffeemehl zu mahlen, tippen Sie auf den linken Taster.

Erfahrungsgemäß liegt die Vermahlungszeit für einen Espresso bei 3,8 – 4,2 Sekunden. Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.

Während des Bezuges wird am Display die verbleibende Mahldauer angezeigt.

Wenn Sie den Mahlvorgang abbrechen möchten, tippen Sie erneut auf den Taster.



<p>Double Shot – Rechten Taster drücken</p> <p>Um zwei Portionen Kaffeemehl zu mahlen, tippen Sie auf den rechten Taster.</p> <p>Erfahrungsgemäß liegt die Vermahlungszeit für zwei Espresso bei 5,7 – 6,2 Sekunden. Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.</p> <p>Während des Bezuges wird am Display die verbleibende Mahldauer angezeigt.</p> <p>Wenn Sie den Mahlvorgang abbrechen möchten, tippen Sie erneut auf den Taster.</p>	
<p>Manuelle Mahlung – Beliebigen Taster gedrückt halten</p> <p>Um eine variable Menge Kaffee zu mahlen, können Sie dies auch manuell durchführen. Halten Sie einen der beiden Taster so lange gedrückt, bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl erreicht ist.</p> <p>Während des manuellen Bezugs wird auf dem Display „man“ angezeigt.</p>	
<p>Stoppen des Mahlvorgangs – Beliebigen Taster drücken</p> <p>Um einen zeitlich begrenzten Mahlvorgang vorab zu stoppen, tippen Sie während des Mahlvorgangs auf einen beliebigen Taster.</p>	

5.3 Programmierung der einzelnen Portionen

Die Programmierung der Vermahlungszeiten erfolgt über das Display. Im Menüpunkt „Pt1“ programmieren Sie die Zeit für den **Single Shot** (eine Portion). Im Menüpunkt „Pt2“ programmieren Sie den **Double Shot** (zwei Portionen).

<p>Single Shot</p> <p>Drücken Sie + und - gleichzeitig bis „Pt1“ auf dem Display erscheint.</p>	
<p>Drücken Sie zügig + um in das Untermenü von „Pt1“ zu gelangen.</p>	

Durch **zügiges** Drücken der **+** oder **-** Taste stellen Sie die Vermahlungszeit zehntelsekundenweise ein.

Ist die Abstimmung abgeschlossen, beendet der Timer nach kurzer Zeit automatisch den Programmiervorgang. Der neue Wert für „t1“ ist gespeichert. Die Stand-By-Anzeige erscheint wieder.



Double Shot

Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig bis „Pt1“ auf dem Display erscheint.

Drücken Sie zügig **-** sodass „Pt2“ angezeigt wird.

Drücken Sie zügig **+** um in das Untermenü von „Pt2“ zu gelangen.

Durch **zügiges** Drücken der **+** oder **-** Taste stellen Sie die zehntelsekundenweise ein.

Ist die Abstimmung abgeschlossen, beendet der Timer nach kurzer Zeit automatisch den Programmiervorgang. Der neue Wert für „t2“ ist gespeichert. Die Stand-By-Anzeige erscheint wieder.



5.4 Anzeige Bezugsmengenzähler (Cnt=Counter)

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

Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig bis „Pt1“ auf dem Display erscheint. Drücken Sie 2x zügig **-** sodass „Cnt“ angezeigt wird. Drücken Sie zügig **+** um in das Untermenü von „Cnt“ zu gelangen.

Zuerst erscheint die 1000er (Bild 2) dann die 100er Anzeige (Bild 3). Die Mühle aus dem Beispiel zeigt zunächst „000“ und anschließend „020“ an. Somit wurden mit dieser Mühle bisher 20 einzelne Portionen bzw. 10 doppelte Portionen gemahlen.



Wichtig: Drücken Sie **+** um die Ansicht des Bezugsmengenzählers zu verlassen. Die Stand-By-Anzeige erscheint wieder.



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 Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters

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

6.2 Reinigung der Mahlscheiben

Zur Reinigung der Mahlscheiben verwenden Sie bitte einen im Fachhandel erhältlichen Mühlenreiniger. Gehen Sie zur Reinigung entsprechend den Anweisungen vor.

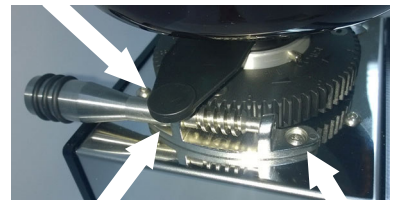
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN

Sollte es vorkommen, dass sich Kaffeebohnen im Mahlwerk der Mühle verklemmen, lässt sich dies leicht beheben.

1. Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein. Drehen Sie hierfür das Mahlgradverstellrad um zwei ganze Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn.
2. Tippen Sie auf einen beliebigen Taster und mahlen Sie Kaffee. Die verklemmten Bohnen müssten sich jetzt lösen.
3. Stellen Sie den Mahlgrad neu ein.

Sollte sich der Mahlgrad Ihrer Mühle ohne Fremdeinwirkung nach einer Vielzahl von Mahlvorgängen verändern, so hat sich vermutlich die Halterung der Schnecke samt Griff zur Mahlgradverstellung durch die entstehenden Vibrationen beim Kaffeemahlen gelöst. Zur Fehlerbehebung gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lösen Sie die Schraube vom Mahlgradverstellgriff (Innensechskant, Schlüsselweite 1,5 mm) und ziehen Sie den Griff zur Seite weg.
3. Lockern Sie beide Schrauben mit denen die Schneckenhalterung befestigt ist bzw. war (Innensechskant, Schlüsselweite 2,5mm).
4. Positionieren Sie die Schneckenhalterung so nah wie möglich am Kunststoffzahnrad und ziehen Sie beide Schrauben wieder an.
5. Befestigen Sie den Mahlgradverstellgriff wieder.



8. KONFORMITÄT



Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien:

EN291, EN292, EN 60204, DIN 45635 gemäß der Vorschrift 98/27/CEE

9. ENTSORGUNG DER MASCHINE



WEEE Reg. Nr.: DE97592029

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

10. WARTUNG



Jeder technischer Eingriff oder Reparatur ist durch eine von uns anerkannte Kundendienststelle durchzuführen. Zum Erneuern der Mahlscheiben (üblicherweise nachdem 400 - 500 kg Kaffee gemahlen wurden) wenden Sie sich bitte ebenfalls an Ihren Händler.

1 INCLUDED WITH DELIVERY

- 1 Grinder with bean hopper and lid
- 1 Lid for the funnel
- 1 Catching tray for grounds
- 1 Safety screw fixture for bean hopper
- 1 Instruction manual

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notices


 	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom of the coffee grinder.• Always fasten the bean hopper with the safety screw.• Carry out the installation of the grinder according to the instructions.• Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended.• Do not roll or bend the power cord.• Always remove the electrical plug from the outlet prior to conducting maintenance or cleaning work on the grinder.• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.• Place the grinder on an even and stable surface.• Never place the grinder on hot surfaces.• Never immerse the grinder into water; do not operate the grinder with wet hands• The grinder should only be used by experienced adult persons.• The grinder is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.• Do not expose the grinder to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.• Keep the packing out of reach of children.• Use original spare parts only.• Do not exceed the max. allowable continuous grinding time: T-On: 10 sec / T-Off: 80 sec
--	--

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the coffee grinder.
Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
On our homepage you will find authorised dealers outside of Europe.

2.2 Proper use

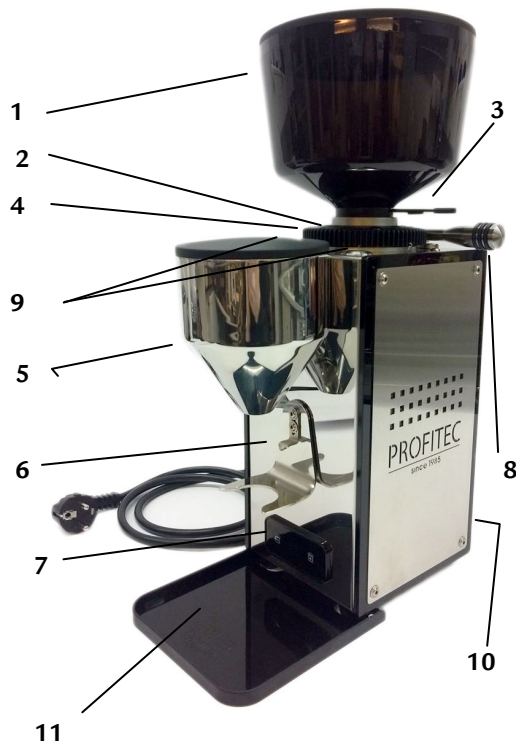
The ProT64 has to be used for whole, unground, roasted, cleaned coffee beans only. The grinder is not intended for commercial use.
Use of the grinder other than for the above mentioned purpose is strictly prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

	<p>This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:</p> <ul style="list-style-type: none">• staff kitchen areas in shops, offices and other working environments• farm houses• by clients in hotels, motels and other residential type environments• bed and breakfast type environments
---	--

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

ProT64



1. Bean hopper with lid
2. Safety screw fixture
3. Lock slide for bean hopper
4. Grind level indicator
5. Coffee funnel with lid
6. Portafilter holder, height adjustable
7. Display / Timer
8. Adjustment for grinding level
9. Button 1 Espresso (left) / 2 Espressos (right)
10. On/Off switch (back side)
11. Catching tray for grounds

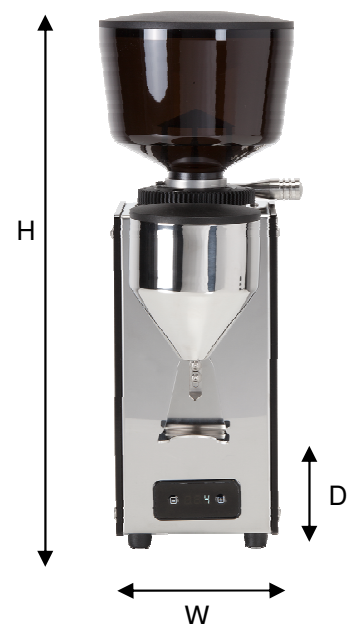
3.2 Technical data

Housing:	Stainless steel
Grinding Mechanism:	Aluminum
Burrs:	Stainless steel, \varnothing 64 mm
Capacity bean hopper:	ca. 550 g
RPM:	1400 r/min

Voltage:	
EU:	230 V
UK:	230 V
Australia:	230 V
New Zealand:	230 V
US:	115 V
Japan:	100 V

Frequency:	
EU:	50 Hz
UK:	50 Hz
Australia:	50 Hz
New Zealand:	50 Hz
US:	60 Hz
Japan:	50/60 Hz

Motor output	450 W
Grinding time:	T-On: 10 sec / T-Off: 80 sec
Weight:	7.5 kg net / 8.5 kg gross
Dimensions:	H x W x D / 430 mm x 170 mm x 250 mm



4 OPERATION

4.1 Operation



- Place the machine on an even and stable surface.
- Never place the machine on hot surfaces.



- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate of the grinder.
- Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

Now start operating your coffee grinder:

Attach the bean hopper and fasten the safety screw included with delivery.



Fill the bean hopper with roasted coffee-/espresso beans.
Open the lock slide.

Plug the electrical cord into an outlet and switch the grinder on. The grinder is now operational.

The display shows:

1. t1 = grind time for button 1 espresso
2. xx.x = number value in seconds for t1
3. t2 = grind time for button 2 espressi
4. xx.x = number value in seconds for t2





Important: Never fill the bean hopper with already ground coffee. Never place a finger or other items into the coffee bean chute, or the ground coffee discharge funnel.

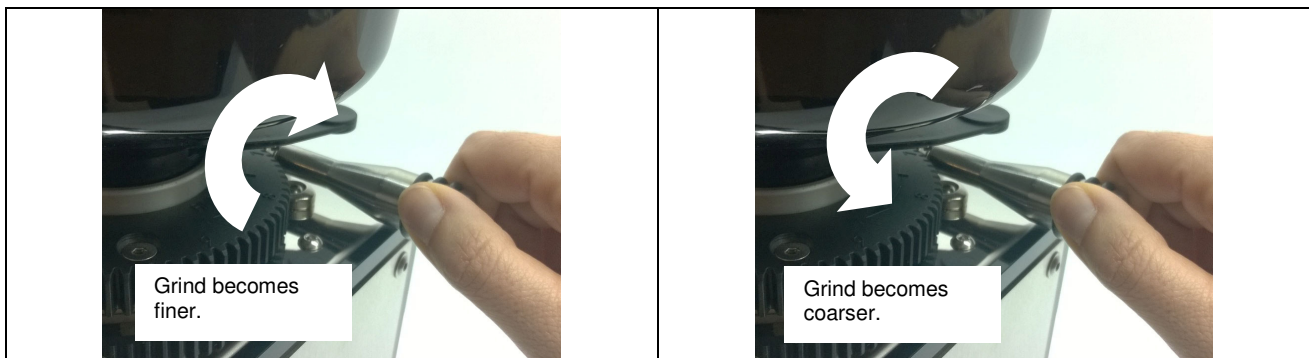


Emergency Stop Operation:

The grinder may be stopped immediately by activating the On/Off switch on the back side of the grinder.

4.2 Adjusting the grind

- 1 Turn the machine on. The bean hopper is filled with coffee beans. Open the lock slide by pulling it outward.
- 2 Perform a trial grind by activating the grinding button.
- 3 In case the grind is
 - a. too coarse, turn the grind level adjuster clockwise (numbers on the scale are getting smaller).
 - b. too fine, turn the grind level adjuster counter-clockwise (numbers on the scale are getting larger).
- 4 Please use only small steps when adjusting the grind; only ½ turn of the adjuster.



5. GRINDING & PROGRAMMING

5.1 Fixating the porta filter and adjusting the height

During grinding, the porta filter can be comfortably rested on the porta filter bracket. The bracket can be adjusted for varying porta filter heights by loosening both Allen screws with an Allen wrench 1 (2.5mm).



5.2 Grinding the portions

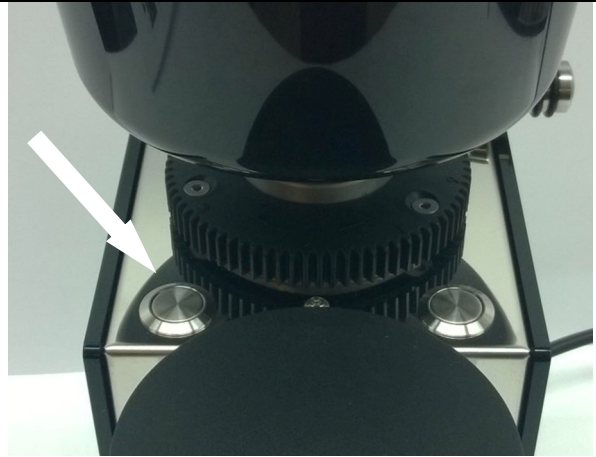
Single Shot – Press the button on the left side

In order to get one portion of grounds, just press the grinding button on the left side.

In our experience it will take about 3.8 to 4.2 seconds to grind for one espresso. This does depend on the grinding level and the coffee though.

The remaining time is shown on the display during grinding.

You can stop the grinding process by pressing the button again.



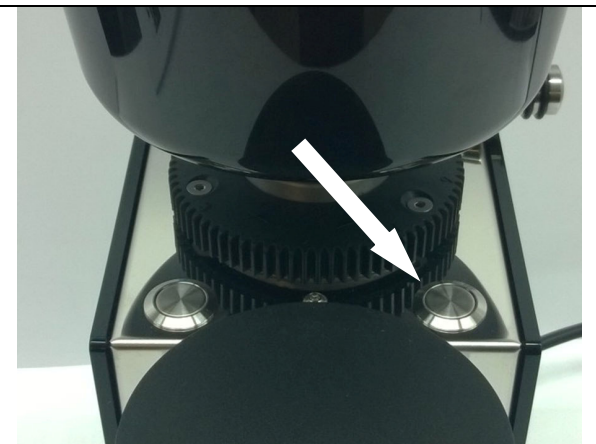
Double Shot – Press the button on the right side

In order to get 2 portions, press the grinding button on the right side.

In our experience it will take about 5.7 to 6.2 seconds to grind for two espressi. This does depend on the grinding level and the coffee though.

The remaining time is shown on the display during grinding.

You can stop the grinding process by pressing the button again.



Manual Grinding – Keep either grinding button depressed

You can manually grind a varying amount of coffee. Keep pressing either one of the grinding buttons until the desired amount of coffee has been ground.

“man” is displayed during manual grinding







Stopping the grinding process – Press one of the grinding buttons

You can stop the grinding process by pressing either of the grinding buttons during timed grinding.

5.3 Programming the individual portions

Programming the grinding times takes place via the display.

The time for a **single shot** (one portion) is programmed in menu item **Pt1**.
The time for a **double shot** (two portions) is programmed in menu item **Pt2**.

<p>Single Shot</p> <p>Press + and - simultaneously until 'Pt1' appears on the display.</p>	
<p>Press + in order to reach the submenu of 'Pt1'.</p>	
<p>Here you can adjust the grind time to a tenth of a second by quickly pressing + or -.</p> <p>After a short while, the timer will automatically end programming once adjustment has finished. The new value for "Pt1" is saved. The stand-by display appears again.</p>	
<p>Double Shot</p> <p>Press + and - simultaneously until 'Pt1' appears on the display.</p> <p>Press - in order to reach 'Pt2'.</p> <p>Press + in order to reach the submenu of 'Pt2'.</p> <p>Here you can adjust the grind time to a tenth of a second by quickly pressing + or -.</p> <p>After a short while, the timer will automatically end programming once adjustment has finished. The new value for "Pt2" is saved. The stand-by display appears again.</p>	

5.4 Display of the quantity counter (Cnt=Counter)

The quantity counter will indicate the entire amount of ground portions to you. Please note that a double shot will count as two single shots.

Press + and – simultaneously until “Pt1” appears on the display. Press – twice quickly until “Cnt” is displayed. Press + quickly to reach the submenu of “Cnt”.

First the 1000's (pic. 2) then the 100's (pic. 3) indicator appear. The grinder in the example first displays “000” and then “020”. This means that 20 single portions, or rather 10 double portions, have been ground so far.



Important: Press + to exit the display of the quantity counter. The stand-by display reappears.



6. CLEANING

We do recommend to clean the grinder on a regular basis in order to keep the grinding mechanism functioning properly and to receive even results. Furthermore, you will prevent old coffee residues in the grinding mechanism to affect aroma and taste.

6.1 Cleaning of the housing and the bean hopper

Occasionally clean the housing and the tray with a damp cloth. You should clean the bean hopper with a cloth prior to refilling the hopper in order to remove coffee oil residues. These residues can negatively effect the flavor.

6.2 Cleaning of the burrs

Please use a grinder cleaner available at your specialty dealer to clean the grinder. Clean the grinder according to instructions.

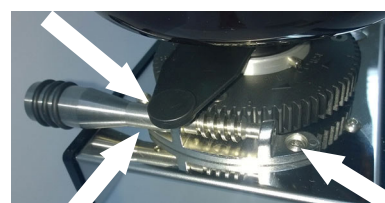
7 TIPPS AND TROUBLESHOOTING

Should a bean become stuck in the grinding mechanism, you may easily fix this yourself.

- 1 Adjust the grind to a coarser degree. Turn the grind adjuster counter-clockwise by two full turns.
- 2 Press the the grinding button and grind coffee. The stuck beans should now come loose.
- 3 Re-adjust the grind.

In case the grind setting of your grinder changes autonomously after many grinding procedures, it is most likely that vibrations during grinding have caused the bracket of the grind level adjuster to become loose. Please proceed as follows to correct the problem:

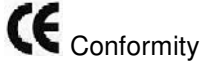
- 1 Switch the grinder off and unplug the electrical cord.
- 2 Loose the screw of the adjustment of the grinding level (1,5 mm Allen wrench).
- 3 Loosen both screws that are, or were, holding the grind adjustment bracket (2.5mm Allen wrench).
- 4 Position the bracket as close to the gear wheel as possible and tighten both screws again.
- 5 Tighten the screw of the adjustment of the grinding level again.





Important: Never place a finger or other items into the coffee bean chute, or the ground coffee discharge funnel.

8 CE CONFORMITY



This product complies with the following directives:
EN291, EN292, EN 60204, DIN 45635 subject to 98/27/CEE

9 DISPOSAL



WEEE Reg. No.: DE97592029

This product complies with EU Directive 2002/96/CE and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 MAINTENANCE

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer. If your burrs have to be replaced (usually after grinding 400-500 kg of coffee), please also contact your authorised specialty dealer.

Notizen/ Notes