

Bedienungsanleitung FCG 6.0

Portionsvermahlung
- für Filterkaffee -



The professional art of grinding
since 1924



Lieber Kunde,

der „FCG 6.0“ ist eine für die Portionsvermahlung von Filterkaffee entwickelte Mühle in bekannter MAHLKÖNIG - Qualität.

Die über 80 - jährige Erfahrung aus Herstellung und Entwicklung von Mühlen half uns, dieses Produkt im Hause MAHLKÖNIG zu entwickeln.

Wie gewohnt sichert Ihnen diese Mühle die qualitativ hochwertige Vermahlung und präzise Dosierung von Filterkaffee direkt in den Filterkorb aller gängigen Filterkaffeemaschinen für die Gastronomie. Zudem kann direkt in eine Stempelkanne (French Press) vermahlen werden.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise und beachten Sie diese zu jedem Zeitpunkt. Weisen Sie auch Ihr Personal entsprechend ein.

Anbei finden Sie viele nützliche Hinweise, die Ihnen die Handhabung erleichtern. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort auf. Bei Unklarheiten oder zusätzlich benötigten Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an uns als Hersteller.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg mit unserem Produkt.

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit	5	7. Mühlenstatistik	11
1.1 Symbole	5	7.1 Zurücksetzbarer Tageszähler	11
1.2 Sicherheitshinweise	5	7.2 Dauerzähler (nicht zurücksetzbar)	11
1.3 Verwendungszweck	6	7.3 Reinigungszähler	11
1.4 Bedieneranforderung	6	7.4 Mahlscheibenzähler	11
2. Technische Daten	6	8. Kalibrierung der Dosiereinheiten	12
3. Beschreibung	7	8.1 Vermahlung einer definierten Menge	12
4. Sicherheitseinrichtungen der Mühle	8	8.2 Vermahlene Kaffeemenge eingeben	12
5. Aufstellung der Mühle	8	8.3 Verlassen des Kalibriermodus	12
5.1 Einsatzort	8	8.4 Veränderung des Kaffe-zu-Wasser-Verhältnis	12
5.2 Elektrischer Anschluss der Mühle	8	9. Betriebsstörungen	13
6. Bedienung	9	10. Reinigung	14
6.1 Kaffeebohnen einfüllen	9	10.1 Reinigung mit GRINDZ™ Mühlenreiniger	14
6.2 Mühle einschalten	9	10.2 Reinigung der Mühlenstellfläche	14
6.3 Filterkorb einschieben / einlegen	9	10.3 Reinigung des Mühlengehäuses	14
6.4 Dosiereinheit wählen	9	10.4 Reinigung des Bohnenbehälters	14
6.5 Menge einstellen	9	10.5 Reinigung der Resteschale	15
6.6 Mühle starten / stoppen	10	11. Wartung und Instandhaltung	15
		12. Ersatzteile	15
		13. Stromlaufplan	16
		14. Zertifikat	17
		15. Garantiebestimmungen	17

1. Sicherheit



Bitte lesen und beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise sorgfältig. Bei Nichtbeachtung kann es zu Schäden am Gerät sowie zu einer gesundheitlichen Gefährdung des Bedieners kommen.

1.1 Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden die beiden folgenden Symbole verwendet:



Sicherheitshinweis:

Bei Nichtbeachtung besteht höchste Unfallgefahr.



Allgemeiner Hinweis:

Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt oder ein optimaler Betrieb nicht gewährleistet werden.

1.2 Sicherheitshinweise

Nur geröstete und ungemahlene Kaffeebohnen dürfen in der Mühle FCG 6.0 vermahlen werden! Es darf auf keinen Fall schon gemahlene Guts in den Trichter gefüllt werden.

Beim Auspacken des Gerätes bitte kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Gerätespannung auf dem Typenschild (Geräteunterseite) übereinstimmt.

Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen.

Nie ein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb nehmen. Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen an der Zuleitung, Stecker, etc.

Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden. Wenden Sie sich deshalb an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt, an Ihren Händler oder direkt an uns als Hersteller.

Überschreiten Sie nicht die maximal erlaubte Wiederholhäufigkeit an Mahlvorgängen von 53 25%. Ein vollständiger Zyklus entspricht 1/4 Vermahlung und 3/4 Ruhe, z.B: auf 10s (55g/1l) Vermahlung müssen 30s Ruhe folgen (Gesamtzyklus 40s). Praktische Limitierung: Ein FCG 6.0 kann mit zwei Brühmaschinen (bis 6l) verwendet werden. Die Extraktionszeit in den Kaffeemaschinen erlaubt der Mühle abzukühlen.

Stecken Sie nie die Finger oder Gegenstände in das rotierende Mahlwerk unterhalb des Mahlgutbehälters.

Führen Sie an der Mühle keine Umbauten oder Veränderungen aus. Bei Nichtbeachtung haftet der Hersteller **in keinem Fall** für entstandene Schäden.

Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen können; deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten alleine lassen.



Gerät nie ins Wasser tauchen und nicht mit nassen Händen bedienen. Betreiben Sie die Mühle nie in feuchter oder gar nasser Umgebung.

1.3 Verwendungszweck

Mit der FCG 6.0 dürfen nur **geröstete ganze Kaffeebohnen** gemahlen werden. Es ist darauf zu achten, dass nur gereinigtes und ungemahlene Mahlgut verwendet wird. Nutzen Sie das Mahlwerk nie zum Vermahlen anderer Produkte oder Gegenstände.

1.4 Bedieneranforderung

An den Bediener dieses Gerätes werden keine besonderen Anforderungen gestellt. Es wird jedoch vorausgesetzt, dass die Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen und verstanden wurde sowie alle gegebenen Hinweise beachtet werden. Darüber hinaus wird ein sicherheitsbewusstes Arbeiten erwartet.

2. Technische Daten

Bezeichnung	FCG 6.0 Filter Coffee Grinder
Spannung/Frequenz	230V / 50Hz
Motorumdrehungen (@50 Hz)	2850 U/min
Schallemissionswert	
Leerlauf	65 dB
Mahlen	85 dB
Vorsicherung	16 A-träge
Stromverbrauch bei Vermahlung	2,2 A
max. zulässige Betriebsdauer der Mühle	S3 25% ¹⁾
Abmessungen in mm	B 205, T 370, H 550
Gewicht	13 kg
Trichterinhalt	2500 g

(Technische Daten bei anderen Spannungen und Frequenzen bitte bei uns oder Ihrem Händler erfragen.)

1) 1) siehe Kapitel 1.2 "Sicherheit"

3. Beschreibung

Die Hauptkomponenten und Bedienelemente sind in der Abbildung dargestellt.

Pos. 1	Trichterdeckel
Pos. 2	Trichter mit Sichtfenster
Pos. 3	Starttaste
Pos. 4	(+) Taste
Pos. 5	(-) Taste
Pos. 6	Mahlgradeinstellung
Pos. 7	Display
Pos. 8	AN / AUS Schalter
Pos. 9	Filterkorbklammern (federnd erweiterbar)
Pos. 10	Resteschale zur Positionierung von großen Filterkörben (bis 6l)



4. Sicherheitseinrichtungen der Mühle

Motorprotektor (Wicklungsschutz)

Die Mühle ist gegen thermische Überlastung durch den Motorprotektor (Wärmefühler, in die Wicklung eingelegt) geschützt. Sollte sich die Wicklung des Motors unzulässig erwärmen, unterbricht der Motorprotektor den Motorstromkreis. Nach einer Abkühlphase (ca. 30min) schaltet sich der Motorprotektor automatisch wieder ein und die Mühle kann gestartet werden.



Der Bediener hat keinerlei Einfluss auf diesen Vorgang. Bei wiederholten Auslösen des Motorprotectors muss unbedingt eine Fachkraft zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

Fingerschutz / Magnethalter

Im Trichter der Mühle ist ein kombinierter Fingerschutz / Magnethalter angebracht. Er soll den Bediener daran hindern, in das laufende Mahlwerk zu greifen. Gleichzeitig verhindert er, dass eisenhaltige Fremdkörper in das Mahlwerk gelangen. Sie sollten den Magneten von Zeit zu Zeit von anhaftenden Fremdkörpern reinigen.



Den Fingerschutz nie entfernen!

5. Aufstellung der Mühle

Auf jeder Mühle wird im Werk eine Probevermahlung vorgenommen. Daher sind Mahltrückstände im Mahlwerk möglich!

Sie haben Ihre Mühle in betriebsbereitem Zustand erhalten. Sie muss lediglich an ein Stromnetz angeschlossen werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

5.1 Einsatzort

Stellen Sie die Mühle auf eine ebene, erschütterungsfreie Fläche. Kaffeemühlen werden oft an Plätzen aufgestellt, in deren unmittelbarer Nähe Wasser bzw. Feuchtigkeit vorkommen. Die Mühle muss daher immer gut isoliert sein.



Betreiben Sie die Mühle nie in feuchter oder gar nasser Umgebung!

5.2 Elektrischer Anschluss der Mühle

Stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene geerdete Steckdose (220V / 50Hz / 16A).



Sichern Sie Ihr Gerät mit separaten Versicherungen (nicht im Lieferumfang enthalten) gemäß den Angaben unter Punkt 2 „Technische Daten“.



Achten Sie darauf, dass die Vorsicherung nicht durch andere Verbraucher (z.B. Heizlüfter, Kühltruhen) überlastet wird.

6. Bedienung

6.1 Kaffeebohnen einfüllen

Heben Sie den Bohnenbehälterdeckel (Pos. 1) an , füllen Sie ganze, geröstete Kaffeebohnen in den Trichter und schließen Sie wieder den Deckel.

6.2 Mühle einschalten

Drücken Sie den AN/AUS Schalter (Pos. 8), um die Mühle einzuschalten, bzw. in den betriebsbereiten Zustand zu bringen.

6.3 Filterkorb einschieben / einlegen

Der FCG 6.0 kann mit allen gängigen Filterkorbgrößen verwendet werden (Maschinen bis 6 Liter Brühvolumen).

Schieben Sie den Filterkorb Ihrer Filterkaffeemaschine inkl. Filterpapier zwischen die Aufnahmeklammern (Pos. 9); bzw. stellen Sie größere Filterkörbe in die Restschale. Der Korb sollte zentral unter dem Auslauf der Mühle hängen/stehen.

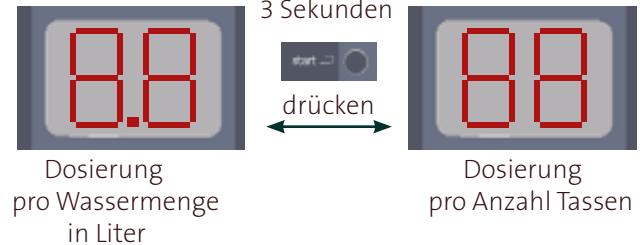


Die Höhe des Brühkorbes darf maximal 150mm betragen.²⁾

²⁾ Bei Anpassungswünschen für größere Brühkörbe kontaktieren Sie bitten den Hersteller.

6.4 Dosiereinheit wählen

Das Display (Pos. 7) zeigt die eingestellte Dosiereinheit an. Die Menge des zu vermahlenden Kaffees kann entweder für eine bestimmte Anzahl von TASSEN oder für eine bestimmte Wassermenge in LITER ausgewählt werden. Der Punkt zwischen den Ziffern im Display zeigt die aktuell gewählte Einstellung an.



Um zwischen den Einstellungen LITER und TASSEN zu wechseln drücken Sie die Starttaste (Pos. 3) für 3 Sekunden.

6.5 Menge einstellen

In beiden Dosiereinheiten wird die Menge des zu vermahlenden Kaffees mit den (+)/(-) Tasten eingestellt.



Drücken Sie die (+) Taste (Pos. 4), um die zu vermahlende Kaffeemenge zu erhöhen (ganze Tassen oder 0,1 Liter)

Drücken Sie die (-) Taste (Pos. 5), um die zu vermahlende Kaffeemenge zu verringern.

Einstellschritte:

von 0,1l - 2,5l in 0,1l Schritten

von 2,5l - 6,0l in 0,5l Schritten

Siehe Tabelle rechts für Dosierungsvorschläge.

6.6 Die Mühle starten/stoppen

Drücken Sie die Starttaste (Pos. 3), um den Vermahlungsvorgang zu starten. Die Mühle stoppt automatisch nach der voreingestellten Zeit.

Zum Stoppen der Mühle, bevor die voreingestellte Menge vermahlen wurde, drücken Sie erneut die Starttaste.



Achtung: Die verbleibende Zeit wird bei einem manuell abgebrochenen Zyklus nicht gespeichert.

Überblick - Dosierungsvorschläge

Werkseinstellung durch den Hersteller:

- Die mittlere Mahlleistung des FCG 6.0 bei mittlerer Mahlgradeinstellung für Filterkaffee beträgt 5.5 g/s.
- Die Dosierungsparameter des FCG 6.0 wurden so definiert, dass mit der Mühle für den "SCAE GOLD CUP Standard"³⁾ vermahlen wird, d.h. Kaffee-zu-Wasser-Verhältnis von 55g/l.
- Eine Tasse entspricht 125 ml Wasser.
- Die max. Dosiermenge beträgt 48 Tassen bzw. 6,0 Liter.

Dosierungsbeispiele:

Dosiereinheit			
Tassen	Liter	Kaffeemenge	Ungef. Zeit
-	0,1	5,5 g	1,0 s
1	(0,125)	7,0 g	1,4 s
-	0,5	28 g	5,0 s
8	1,0	55 g	10 s
16	2,0	110 g	20 s
	4,0	220 g	40 s
30 (max)	6,0 (max)	250 g	45 s

7. Mühlenstatistik

7.1 Zurücksetzbarer Tageszähler

Drücken und halten Sie die (+) Taste (Pos. 4) für 3 Sekunden. Im Display wird die Anzahl TASSEN oder LITER angezeigt, für die Kaffee seit dem letzten Zurücksetzen vermahlen wurde.

(Zurück zum betriebsbereiten Zustand beliebige Taste drücken)

Zum Zurücksetzen des Tageszählers schalten Sie die Mühle mit dem Hauptschalter (Pos. 8) AUS, drücken und halten Sie die (+)-Taste und schalten Sie die Mühle wieder EIN. Der Tageszähler wird auf Null gesetzt.

Der Zählerstand wird immer in der Dosierungseinheit angezeigt, die vorher ausgewählt wurde (TASSEN oder LITER).

7.2 Dauerzähler (nicht zurücksetzbar)

Drücken und halten Sie die (-) Taste (Pos. 5) für 3 Sekunden. Im Display wird die Gesamtanzahl TASSEN oder LITER angezeigt, für die Kaffee auf der Mühle vermahlen wurde.

(Zurück zum betriebsbereiten Zustand beliebige Taste drücken)

7.3 Reinigungszähler

Die Mühle verfügt über einen Reinigungszähler, der nach der Vermahlung von ca. 15kg Kaffee die Meldung „G“ für GRINDZ im Display anzeigt. Die Mühle kann trotzdem normal weiter genutzt werden.



Es wird dringend empfohlen, die Mühle regelmäßig zu reinigen, um die Mahlleistung, Dosiergenauigkeit und damit den Geschmack des Kaffees konstant zu halten.

Zum Zurücksetzen des Reinigungszählers schalten Sie die Mühle mit dem Hauptschalter (Pos. 8) AUS, drücken und halten Sie die (-)Taste (Pos. 5) und schalten Sie die Mühle wieder EIN. Der Reinigungszähler wird auf Null gesetzt.

7.4 Mahlscheibenzähler

Die Mühle verfügt zudem über einen Mahlscheibenzähler, der nach der Vermahlung von ca. 700 kg Kaffee die Meldung „D“ für DISC im Display anzeigt. Die Mühle kann trotzdem normal weiter genutzt werden.

Zum Zurücksetzen des Mahlscheibenzählers schalten Sie die Mühle mit dem Hauptschalter (Pos. 8) AUS, drücken und halten Sie die (+)Taste (Pos. 4) und die (-)Taste (Pos. 5) und schalten Sie die Mühle wieder EIN. Der Mahlscheibenzähler wird auf Null gesetzt.



Es wird dringend empfohlen, die Mahlscheiben nach ca. 700 kg zu wechseln, um die spezifische Korngrößenverteilung im gemahlene Kaffee, die Mahlleistung, Dosiergenauigkeit und damit die Qualität in der Tasse konstant zu halten.

Beachten Sie: Der Reinigungszähler und der Mahlscheibenzähler sind verdeckte Zähler. Der aktuell Stand kann nicht eingesehen werden. Die Parameter können nicht verändert werden.

8. Kalibrierung der Dosierungseinheiten

Wie in der Übersicht auf S. 10 erwähnt ist der FCG 6.0 so kalibriert, dass bei der mittleren Mahlleistung von 5,5g/s das Kaffee-zu-Wasser-Verhältnis von 55g/l eingehalten wird.

Die Mahlleistung des FCG 6.0 kann jedoch stark variieren (von 5g/s bis zu 8g/s), abhängig von:

- der Herkunft des Kaffees,
- der Art des Kaffees (Arabica / Robusta / etc.),
- der Bohngröße,
- der Blendzusammenstellung,
- dem Röstgrad,
- der Kühlmethode nach dem Rösten (d.h. auch Feuchtigkeitsgehalt der Bohne),
- der Zeit seit dem Rösten,
- dem Reinigungszustand der Mühle,
- äußeren Einflüssen (Luftfeuchtigkeit, Umgebungstemperatur etc) und
- am wichtigsten: der Mahlgradeinstellung.

Deshalb kann es bei der Vermahlung Ihres individuellen Kaffees zu Abweichungen von der gewünschten Dosierung von 55g/l kommen.

Die individuelle Mahlleistung des FCG 6.0 für jeden Kaffee muss mit Hilfe des Kalibriermodus in die Software eingegeben werden, um das perfekte Kaffee-zu-Wasser-Verhältnis zu gewährleisten.

8.1 Vermahlung einer definierten Menge

Finden Sie die für Sie perfekte Mahlgradeinstellung (je nach Zubereitungsart) und füllen Sie mind. 100g des zu kalibrierenden Kaffees in den Bohnenbehälter.

Plazieren Sie ein vorgewogenes/tariertes Gefäß unter den Auslauf der Mühle. Drücken und halten Sie die Start-Taste (Pos. 8) für 6 Sekunden. Die Mühle startet und vermahlt für genau 10 Sekunden. Im Display wird CA für „calibration“ angezeigt. Wiegen Sie den vermahlene Kaffee.

8.2 Vermahlene Kaffeemenge eingeben

Nach der Vermahlung zeigt das Display eine Zahl an (55 als Werkseinstellung). Geben Sie mit Hilfe der (+)/(-)Tasten das Gewicht des in den 10s vermahlene Kaffees ein.

8.3 Verlassen des Kalibriermodus

Drücken und halten Sie die Start-Taste erneut für 6 Sekunden, um wieder in den betriebsbereiten Normalzustand zurückzukehren.

8.4 Veränderung des Kaffee-zu-Wasser-Verhältnis (g/l)

Wenn Sie die Werkseinstellung (55g/l) verändern möchten, verwenden sie folgende Formel, um den Wert zu errechnen, den Sie im Kalibriermodus eingeben müssen.

$$\text{Einzugebende Kaffeemenge (s. 8.2)} = \text{Gewicht (in g), vermahlen in 10s (s. 8.1)} + \left(55 - \text{gewünschtes Kaffee-zu-Wasser-Verhältnis (g/l)} \right)$$

9. Betriebsstörungen

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.	Der Auslauf ist verstopft.	Entfernen Sie vorsichtig im Auslauf befindliche Kaffeereste. Stellen Sie die Mahlgrad-einstellung auf "grob", und lösen Sie den Mahlvor-gang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung auf den gewünschten Mahl-grad stellen.
	Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk.	Stellen Sie die Mahlgrad-einstellung auf "grob", und lösen Sie den Mahlvor-gang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung auf den gewünschten Mahl-grad stellen. Sollte sich die Mühle nicht freimahlen und wieder verstopfen, benachrichtigen Sie Ihren Servicepartner.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle läuft nicht an, das Display ist nicht erleuchtet.	Der Netzstecker ist nicht gesteckt	Den Stecker in die Steckdo-se stecken.
	Der Motor-protector wurde ausgelöst.	Gönnen Sie der Mühle eine Abkühlpause von ca. 1 Std.
	Die Vorsicherung wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie die Vorsicherung. Bringen Sie diese wieder in Ihren Ausgangszustand bzw. wechseln Sie sie aus. Stellen Sie fest, ob noch andere Verbraucher an diese Sicherung angeschlossen sind.

Im Falle anderer Betriebsstörungen kontaktieren Sie Ihren Händler oder autorisierten Servicepartner.

10. Reinigung

Sie sollten Ihren FCG 6.0 regelmäßig reinigen, ebenso wie Ihre Filterkaffeemaschine. Insbesondere Grind-on-Demand Mühlen müssen sauber gehalten werden, damit etwaige Kaffeerückstände nicht die Dosiergenauigkeit und damit das Ergebnis in der Tasse beeinträchtigen.

10.1 Reinigung mit GRINDZ™ Mühlenreiniger

Wir empfehlen, die Filterkaffeemühle alle 1-2 Wochen mit unserem GRINDZ™ Mühlenreiniger zu reinigen.

Im Display wird nach der Vermahlung von ca. 15 kg die Meldung „C“ für CLEAN angezeigt. Die Mühle ist weiter normal funktions-tüchtig. (Zurücksetzen des Reinigungszählers s. Kapitel 7.3)

Für die Reinigung mit GRINDZ™ gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie alle Bohnen aus dem Trichter und vermahlen Sie alle im Mahlgehäuse befindlichen restlichen Bohnen.
- Füllen Sie 70g GRINDZ™ (2 Verschlusskappen der Dose bzw. 2 Sachets) in den Trichter.
- Stellen Sie den Mahlgrad auf grob (für eine bessere Reinigungswirkung der GRINDZ™-Partikel)
- Starten Sie die Mühle und vermahlen Sie das GRINDZ™ in den Filterkorb oder ein separates Gefäß.
- Vermahlen Sie anschließend ca. 3s. Kaffeebohnen, um die Reste des Reinigers aus dem Mahlgehäuse zu entfernen.



Das Auftreten von Staub bei der Vermahlung von GRINDZ™ ist normal und unbedenklich. Die Staubpartikel können mit einem weichen Tuch von Auslauf und Mühlengehäuse entfernt werden.

10.2 Reinigung der Mühlenstellfläche



Ziehen Sie den Netzstecker!

- Heben Sie die Mühle zur Seite und reinigen Sie die Stellfläche unter der Mühle und die Sockelplatte.
- Beide Oberflächen müssen trocken und frei von öligen Kaffeeresten sein.
- Stellen Sie die Mühle wieder zurück an ihre Position.

10.3 Reinigung des Mühlengehäuses

Reinigen Sie von Zeit zu Zeit die Außenseite des Mühlengehäuses. Verwenden Sie nur weiche, leicht angefeuchtete Tücher mit nicht kratzenden Reinigungsflüssigkeiten.

10.4 Reinigung des Bohnenbehälters

Der Bohnenbehälter sollte wöchentlich mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden, um Kaffee- und Kaffeeölrückstände zu entfernen, die den Geschmack in der Tasse negativ beeinflussen könnten.

10.5 Reinigung der Resteschale

Die Resteschale bei Bedarf durch leichtes Unterhebeln aus der Verankerung lösen und mit einem feuchten Tuch reinigen. Anschließend die Resteschale durch leichtes Anpressen wieder in die Aussparung drücken.

11. Wartung und Instandhaltung



Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen, besonders am Zuleitungskabel, Stecker, Fingerschutz, etc.



Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen.



Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Wenden Sie sich daher an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt oder an Ihren Händler.



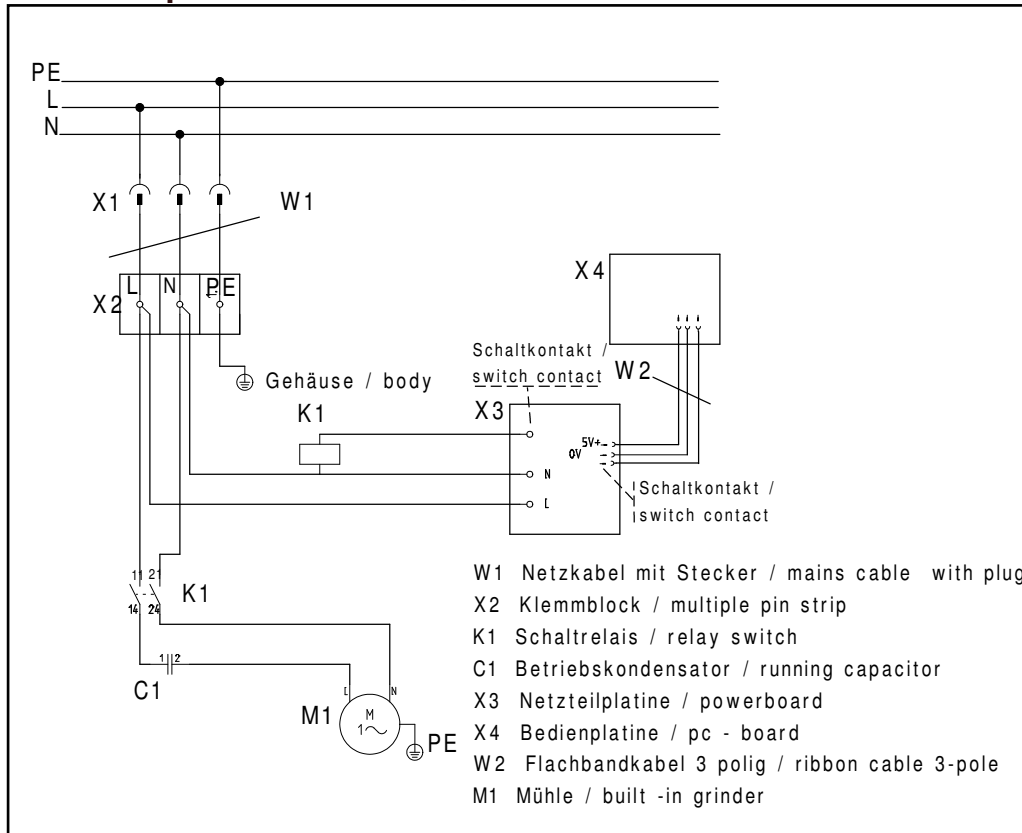
Lassen Sie niemals Fremdoobjekte in den Trichter und das Mahlgehäuse fallen.

12. Ersatzteile


Ersatzteile werden üblicherweise bei Ihrer Kundendienstwerkstatt oder bei Ihrem Händler bestellt. Für eine schnelle und korrekte Ausführung Ihrer Bestellung sind folgende Angaben unbedingt erforderlich:

1. Typenbezeichnung, Maschinennummer und Spannung der Mühle (auf dem Leistungsschild an der Rückseite der Mühle).
2. Genaue Beschreibung des zu ersetzenden Teils oder die Artikelnummer.

13. Stromlaufplan 200-240V 50/60Hz



14. Zertifikat

Konformitätserklärung		
Der Hersteller:	MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG Tilsiter Straße 142 22047 Hamburg Tel.: +49 (0) 40 69 69 40 - 0 Fax: +49 (0) 40 69 39 72 - 1	
erklärt hiermit, dass das unten bezeichnete Produkt		
Produktart:	Gewerbliches Gerät zur Nahrungsmittelbearbeitung	
Maschinenbezeichnung:	Kaffeemühle	
Maschinentyp:	FCG 2.0 / FCG 6.0 Standard und hohe Version	
folgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht:		
• Den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie	2006/42/EG	
• Der Richtlinie für Niederspannung	73/23/EWG	
• Der EG-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit	2004/108/EG	
• Der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten	2011/65/EU	
• Der EU-Chemikalienverordnung (REACH-Verordnung)	(EG) Nr. 1907/2006	
Ergänzungen europaweit:		
Regulation 1935/2004 für Bedarfsmaterialien und Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen		
Dokumentationsbevollmächtigter:	Sven Erdmann	
Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten:	siehe Adresse des Herstellers	
Ausgefertigt in Hamburg am:	29.07.2013	
Funktionsbereich des Unterzeichners:	Geschäftsführer	
Name des Unterzeichners:	Philipp Baumberger	
		
Unterschrift		
<small>MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG, Amtsgericht Hamburg HR A 89 074, Persönlich haftende Gesellschafterin: Beteiligungsgesellschaft MAHLKÖNIG mbH, Eingetragenes Amtsgericht Hamburg HR B 45 324, Geschäftsführer: Nils Erichsen, Philipp Baumberger, Jochen Christoph Dresdner Bank AG (BLZ 200 800 000) Kto. 383 780 400, Postbank Hamburg (BLZ 200 100 203) Kto. 253 89 203, Commerzbank AG (BLZ 200 400 000) Kto. 2110 294, Ust. Id. Nr.: DE 118 37 22 65</small>		

15. Garantiebedingungen

1. Die von uns gewährte Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum.
2. Durch die Garantie sind alle Schäden abgedeckt, die nachweisbar auf schlechtes Material oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Die entsprechenden Mühlen werden von uns kostenlos, bis auf die Transport- bzw. Frachtkosten, repariert bzw. ersetzt. Der Transport erfolgt in Kundenverantwortung. Vermeiden Sie also auch bei allen Rücksendungen Beschädigungen. Achten Sie auf eine fachgerechte Verpackung.
3. Die Mühle darf nur zu Reinigungszwecken, gemäß Bedienungsanleitung, geöffnet werden.
4. Durch diese Garantie sind keine Schäden abgedeckt, die entstanden sind durch: unsachgemäße Benutzung, unsachgemäße Pflege, fehlende Wartung, zweckentfremdenden Gebrauch, falsche Installation, falsche Spannung, Bruch, natürlichen Verschleiß oder aus Gründen, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.
5. Um die Garantie zu erhalten, dürfen nur Originalersatz- und -zubehörite verwendet werden.
6. Darüber hinaus gelten unsere allgemeinen Lieferbedingungen in ihrer jeweils gültigen Fassung.
7. In keinem Fall haftet der Hersteller oder Händler für Folge- oder Nebenschäden.
8. Die Garantie deckt keine Kosten, die bei Reparaturen entstehen, die von nicht autorisierten Personen ausgeführt wurden. Gleiches gilt, wenn wir nicht vor Ausführung der Reparaturen unsere Zustimmung gegeben haben.

Notizen

Notizen

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

Dezember 2010

Änderungen vorbehalten!!



The professional art of grinding
since 1924