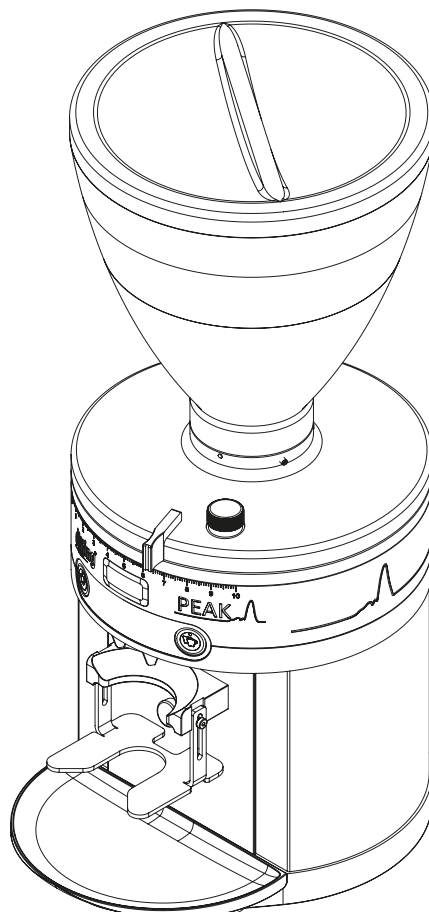


ditting[®]
— SWISS —

PEAK 



Originalbetriebsanleitung • Original operating instructions • Mode
d'emploi original • Istruzioni per l'uso originali • 原厂操作指南 •
正規取扱説明書 • 사용 설명서 원본

DEUTSCH

ENGLISH

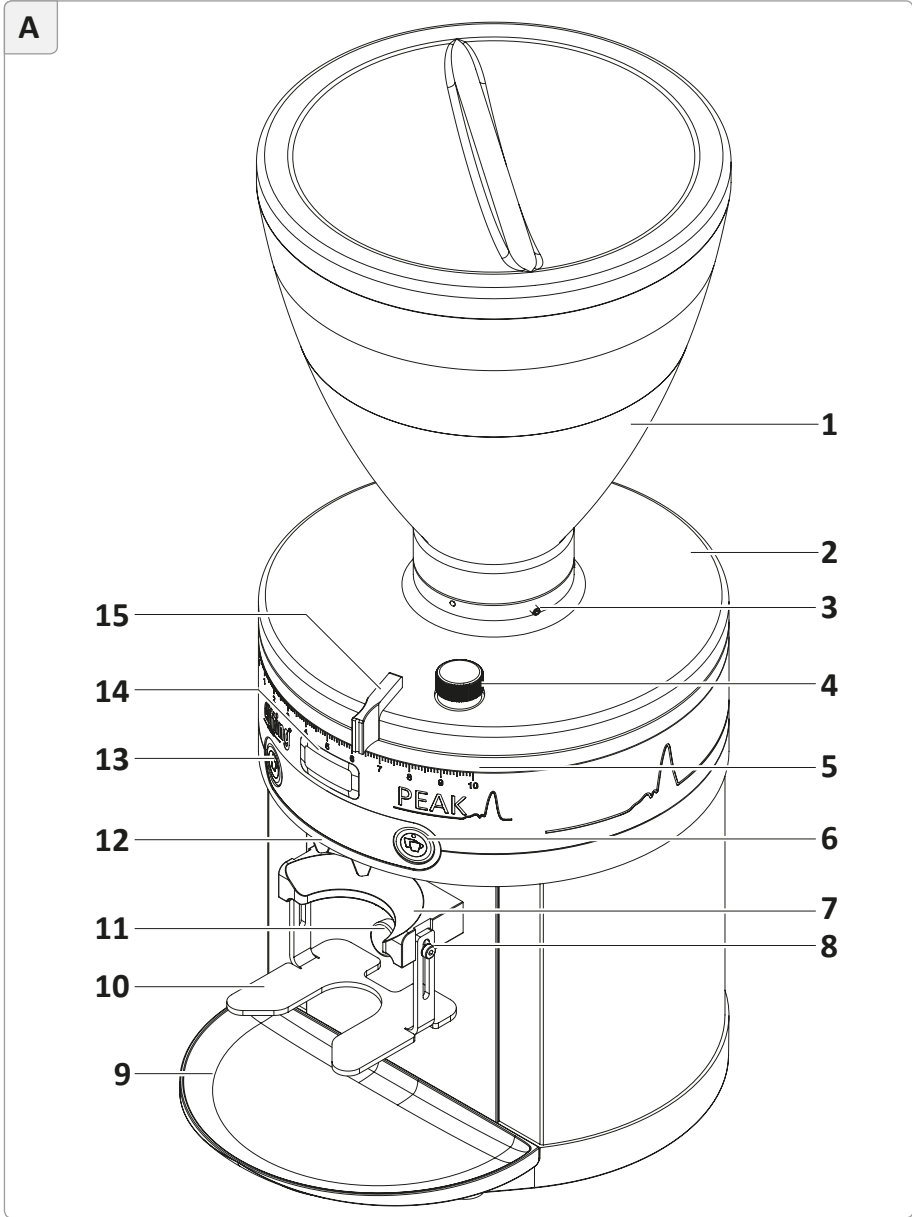
FRANÇAIS

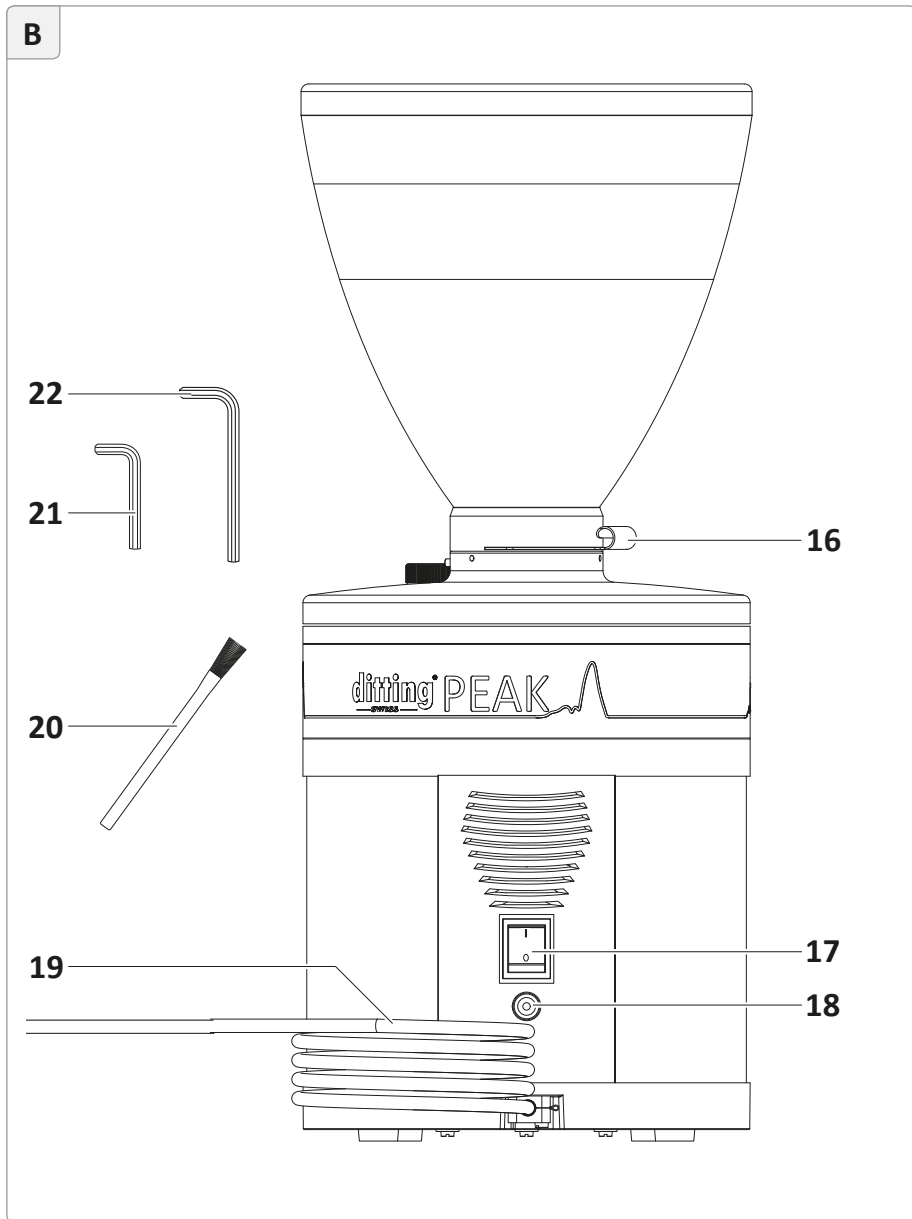
ITALIANO

中国

日本語

한국어





PEAK Single Espresso Mühle

Übersicht	2	Einstellungen	18
Lieferumfang	5	Zähler anzeigen.....	19
Allgemeines	6	Licht einstellen	20
Betriebsanleitung lesen und aufbewahren.....	6	Temperaturanzeige einstellen	21
Erklärung verwendeter Zeichen ...	6	Alarm einstellen	21
Sicherheit	8	Lüftung einstellen	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	8	Break-Funktion einstellen	22
Sicherheitshinweise	8	Reinigung	23
Vor Inbetriebnahme	11	Mühlenstellfläche reinigen	24
Mühle und Lieferumfang prüfen	11	Gehäuse reinigen	24
Zusammenbau und Grundeinstel- lungen	11	Bohnenbehälter reinigen.....	24
Bedienung	12	Mahlwerk reinigen	25
Mühle in Betrieb nehmen und Modus einstellen	12	Fehlerbehebung	26
Mahlgrad einstellen	14	Technische Daten	30
Display-/Navigationssymbole.....	14	Entsorgung	31
Vermahlungszeit einrichten.....	15	Verpackung entsorgen.....	31
Espressobohnen mahlen	16	Mühle entsorgen	31
Vermahlung unterbrechen (Break-Funktion)	17	Service	31
Espressobohnensorte wechseln	17	CE-Konformitäts- erklärung	198
		Reklamationsbericht	199

Lieferumfang

Nr. Bezeichnung

- 1 Bohnenbehälter (mit Deckel)
- 2 Mahlgraddeckel
- 3 Sicherungsschraube für Bohnenbehälter
- 4 Entsperrschraube für Mahlgradverstellung
- 5 Mahlgradskala
- 6 Vorwahlknopf „Double-Shot“
- 7 Siebträgeraufnahme
- 8 Schraube für Verstellung der Siebträgerauflage (links und rechts), 2×
- 9 Tropfschale
- 10 Siebträgerauflage
- 11 Startknopf
- 12 Verstellbarer Auslauf
- 13 Vorwahlknopf „Single-Shot“
- 14 Display
- 15 Rastschieber
- 16 Trichterschieber
- 17 Ein-/Ausshalter
- 18 Auslöseknopf/Thermischer Überstrom-Schutzschalter
- 19 Netzkabel
- 20 Pinsel
- 21 Innensechskantschlüssel (kurz, 3 mm)
- 22 Innensechskantschlüssel (lang, 2 mm)

Allgemeines

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Bevor Sie die PEAK Single Espresso Mühle in Betrieb nehmen, lesen Sie zuerst diese Originalbetriebsanleitung und die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Nur so können Sie die PEAK 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 PEAK Single Espresso Mühle 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 (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



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



Dieses Symbol zeigt an, dass Sie den Netzstecker ziehen müssen, bevor Sie das Gerät reinigen oder reparieren.



Dieses Symbol weist auf Stromschlaggefahr hin.



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



Dieses Symbol zeigt an, dass sich die Mühle im Single-Shot-Modus befindet.



Dieses Symbol zeigt an, dass sich die Mühle im Double-Shot-Modus befindet.



Dieses Symbol zeigt an, dass sich die Mühle im Barista-Modus befindet.

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.
- Tauchen Sie weder die Mühle noch Netzkabel bzw. Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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 nicht so, dass es 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 verstehen. 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 verheddern kann und die Mühle dadurch herunterfällt.
- Stellen Sie die Mühle auf eine ebene und stabile Fläche, sodass sie nicht herunterfallen kann.

Vor Inbetriebnahme

Mühle und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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** und **B**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Mühle oder Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Mühle nicht. Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.

Zusammenbau und Grundeinstellungen

Mühle aufstellen und Bohnenbehälter einsetzen

1. Stellen Sie die Mühle auf eine ebene, stabile und erschütterungsfreie Stellfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass der verstellbare Auslauf (**12**) bis zum Anschlag nach vorne gezogen ist.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
4. Stellen Sie sicher, dass sich der Gummiring im Loch des Mahlgraddeckels (**2**) befindet.
5. Setzen Sie den Bohnenbehälter (**1**) auf das Loch des Mahlgraddeckels. Achten Sie beim Aufsetzen des Bohnenbehälters darauf, dass die runde Aussparung hinter der Sicherungsschraube für den Bohnenbehälter (**3**) im Mahlgraddeckel liegt.
6. Drücken Sie den Bohnenbehälter leicht nach unten und drehen Sie den Bohnenbehälter gleichzeitig im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
7. Schrauben Sie mithilfe des Innensechskantschlüssels (lang, 2 mm) (**22**) die Sicherungsschraube für den Bohnenbehälter fest.

Siebträgerauflage einstellen

Stellen Sie die Siebträgerauflage **(10)** auf die Größe des Siebträgers Ihrer Espressomaschine ein:

1. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Lösen Sie mithilfe des Innensechskantschlüssels (kurz, 3 mm) **(21)** die Schrauben für die Siebträgerauflage (links und rechts) **(8)** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
Die Siebträgerauflage senkt sich bis zum Anschlag nach unten.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Siebträgeraufnahme **(7)** ein.
4. Schieben Sie die Siebträgerauflage soweit nach oben, dass der Siebträger genau zwischen die Siebträgerauflage und die Siebträgeraufnahme passt.



Sollte die gelieferte Siebträgerauflage nicht passen, wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.

5. Halten Sie die Siebträgerauflage in Position und befestigen Sie sie mit den Schrauben für die Siebträgerauflage (links und rechts) mithilfe des Innensechskantschlüssels (kurz, 3 mm) durch Drehen im Uhrzeigersinn.
6. Passen Sie den Auslauf **(12)** durch nach hinten Drücken oder nach vorne Ziehen an Ihren Siebträger an, so dass die gemahlene Espressobohnen mittig in Ihren Siebträger fallen.



Stellen Sie den Auslauf nach jeder Mahlgradverstellung und jedem Wechsel der Espressobohnenart neu ein.

Bedienung

Mühle in Betrieb nehmen und Modus einstellen

- Schalten Sie die Mühle ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter **(17)** auf der Rückseite der Mühle betätigen.



Werkseitig ist die automatische Lüfterfunktion eingestellt. Der Lüfter schaltet sich bei einer Mühlentemperatur von 30 °C automatisch ein und bei einer Mühlentemperatur von 28 °C wieder automatisch ab.

Die Mühle ist betriebsbereit, sobald im Display **(14)** der eingestellte Modus erscheint.

- Um den Single-Shot-Modus auszuwählen, drücken Sie kurz den Vorwahlknopf „Single-Shot“ **(13)**.
- Um den Double-Shot-Modus auszuwählen, drücken Sie kurz den Vorwahlknopf „Double-Shot“ **(6)**.
- Um den Barista-Modus auszuwählen, drücken Sie gleichzeitig kurz die beiden Vorwahlknöpfe **(13)** und **(6)**.

HINWEIS!

Überhitzungsgefahr!

Überschreiten des maximal zulässigen Betriebszyklus kann zu Überhitzung der Mühle führen.

- Überschreiten Sie nicht den maximalen Betriebszyklus von drei doppelten Espresso pro Minute (5 Sek. an / 15 Sek. aus).
- Halten Sie die empfohlene Pause ein, wenn der maximal zulässige Betriebszyklus erreicht ist (siehe Kapitel „Technische Daten“).



- Die Mühle verfügt über einen Auslöseknopf/Thermischen Überstrom-Schutzschalter **(18)**, der den Stromkreis der Mühle bei elektrischer Überlastung unterbricht. Um die Mühle erneut in Betrieb zu nehmen, schalten Sie sie über den Netzschalter aus und drücken Sie den Auslöseknopf/Thermischen Überstrom-Schutzschalter **(18)** hinein. Anschließend können Sie den Ein-/Ausschalter **(17)** auf Schalterposition I stellen, 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 diesen Schutzschalter. Bei mehrmaligem Auslösen der Schutzschalters sollte unbedingt ein autorisierter Servicepartner zur Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

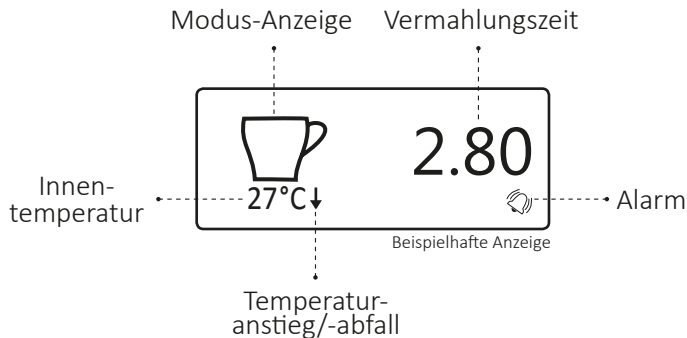
Mahlgrad einstellen

1. Lösen Sie die Entsperrschraube für die Mahlgradverstellung **(4)**, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Stellen Sie den Mahlgrad ein, indem Sie den Rastschieber **(15)** nach links oder rechts bewegen.

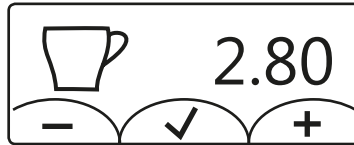


- Die Mahlgradskala **(5)** zeigt den gewünschten Mahlgrad an. Die feinste Einstellung ist „0“, die gröbste Einstellung ist „10“.
 - Verkleinern Sie den Mahlgrad nur, während die Mühle in Betrieb ist.
3. Sichern Sie die Mahlgradeinstellung, indem Sie die Entsperrschraube für die Mahlgradverstellung im Uhrzeigersinn festdrehen.

Display-/Navigationssymbole



Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
←	Navigation nach links	+	Eingabewert erhöhen
→	Navigation nach rechts	-	Eingabewert verringern
↶	Untermenü verlassen	t	Zum Zeitzähler wechseln
✓	Untermenü öffnen / Eingabe bestätigen	n	Zum Shotzähler wechseln
X	Reset / Menü verlassen ohne speichern / Funktion deaktivieren		



Beispielhafte Anzeige

- Drücken Sie den Vorwahlknopf „Single-Shot“ **(13)**, um die Symbole links im Display **(14)** zu bedienen.
- Drücken Sie den Vorwahlknopf „Double-Shot“ **(6)**, um die Symbole rechts im Display zu bedienen.
- Drücken Sie den Startknopf **(11)**, um die mittleren Symbole im Display zu bedienen.



Nach ca. 1 Minute wechselt die Mühle in den Standby-Modus. Durch drücken einer beliebigen Taste können Sie den Standby-Modus wieder verlassen.

Vermahlungszeit einrichten



- Die Werkseinstellung der Vermahlungszeit des Single-Shot-Modus beträgt 2,8 Sekunden (ca. 10 g) .
- Die Werkseinstellung der Vermahlungszeit des Double-Shot-Modus beträgt 5,2 Sekunden (ca. 18 g).

Vermahlungszeit des Single-Shot-Modus einrichten

1. Drücken Sie den Vorwahlknopf „Single-Shot“ **(13)** zwei Sekunden lang. Die bislang eingestellte Vermahlungszeit blinkt.
2. Stellen Sie die gewünschte Vermahlungszeit ein, indem Sie die Vorwahlknöpfe **(13)** bzw. **(6)** drücken.
3. Drücken Sie den Startknopf **(11)**, um die eingestellte Vermahlungszeit zu speichern.



Betätigen Sie 10 Sekunden lang keinen Knopf, springt die Anzeige automatisch wieder in den zuvor eingestellten Modus zurück, ohne die geänderten Einstellungen zu speichern.

Vermahlungszeit des Double-Shot-Modus einrichten

1. Drücken Sie den Vorwahlknopf „Double-Shot“ **(6)** zwei Sekunden lang. Die eingestellte Vermahlungszeit blinkt.
2. Stellen Sie die gewünschte Vermahlungszeit ein, indem Sie die Vorwahlknöpfe **(13)** bzw. **(6)** drücken.
3. Drücken Sie den Startknopf **(11)**, um die eingestellte Vermahlungszeit zu speichern.



Betätigen Sie 10 Sekunden lang keinen Knopf, springt die Anzeige automatisch wieder in den zuvor eingestellten Modus zurück, ohne die geänderten Einstellungen zu speichern.

Espressobohnen mahlen

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 auf.
4. Öffnen Sie den Trichterschieber **(16)**, indem Sie ihn nach hinten drücken.
5. Wählen Sie durch Drücken des entsprechenden Vorwahlknopfes **(13)** oder **(6)** den gewünschten Modus aus.
6. Schieben Sie den Siebträger zwischen die Siebträgeraufnahme **(7)** und Siebträgerauflage **(10)**.



Die Vermahlung startet automatisch.
Haben Sie den Barista-Modus gewählt, bestimmen Sie die Vermahlungszeit manuell. Im Single-Shot-Modus und Double-Shot-Modus endet die Vermahlung automatisch, sobald die eingestellte Vermahlungszeit abgelaufen ist.

Vermahlung unterbrechen (Break-Funktion)



Sie können die Break-Funktion auch ausschalten, siehe Kapitel "Break-Funktion einstellen".

Die Break-Funktion unterbricht die Vermahlung automatisch, wenn Sie den Siebträger aus der Siebträgeraufnahme **(7)** ziehen und setzt die Vermahlung fort, sobald Sie den Siebträger wieder in die Siebträgeraufnahme schieben.


1. Ziehen Sie den Siebträger aus der Siebträgeraufnahme während der Vermahlung, um sie zu unterbrechen und die Vermahlungszeit zu stoppen. Die Leuchtdiode und das Symbol der ausgewählten Einstellung blinken.
2. Schieben Sie den Siebträger wieder zwischen Siebträgeraufnahme und Siebträgerauflage **(10)**.
3. Der unterbrochene Mahlvorgang wird automatisch fortgesetzt, bis die Vermahlungszeit abgelaufen ist.



Möchten Sie den Mahlvorgang nicht weiter fortsetzen, drücken Sie einen der beiden Vorwahlknöpfe **(13)** oder **(6)**. Die Anzeige springt direkt zum gewählten Modus und die zuvor angehaltene Zeit wird gelöscht.

Espressobohnensorte wechseln

1. Schließen Sie den Trichterschieber **(16)**, indem Sie ihn nach vorne drücken.
2. Vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
Verbleiben keine Espressobohnen mehr im Bohnenbehälter **(1)**, können Sie die neuen Espressobohnen einfüllen. Gehen Sie anschließend wie ab Schritt 5 beschrieben vor.
3. Füllen Sie die restlichen Espressobohnen in einen anderen Behälter.
4. Füllen Sie die neuen Espressobohnen in den Bohnenbehälter.
5. Öffnen Sie den Trichterschieber, indem Sie ihn nach hinten drücken.
6. Vermahlen Sie 2–3 Shots, um Rückstände der alten Espressobohnen zu entfernen und die Mühle einzumahlen, um Dosierschwankungen zu vermeiden.

- Drücken Sie die Vorwahlknöpfe **(13)** und **(6)** gleichzeitig 3 Sekunden lang, bis das Symbol  im Display erscheint. Sie befinden sich jetzt im Hauptmenü und haben die Möglichkeit den Zähler, das Licht, die Temperatur, den Alarm, die Lüftung und die Break-Funktion einzustellen.
- Um das Hauptmenü zu verlassen, drücken Sie die Vorwahlknöpfe **(13)** und **(6)** erneut gleichzeitig, bis im Display **EXIT** erscheint.

Zähler anzeigen

Single-Shot-Zähler:

In diesem Untermenü wird die Anzahl bislang gemahlener Single-Shots angezeigt.

- Um den Zählerstand zurückzusetzen, drücken Sie den Startknopf **(11)** so lange, bis die Anzeige drei Mal geblinkt hat und der Zähler wieder auf 0 steht.

Double-Shot-Zähler:

In diesem Untermenü wird die Anzahl bislang gemahlener Double-Shots angezeigt.

- Um den Zählerstand zurückzusetzen, drücken Sie den Startknopf **(11)** so lange, bis die Anzeige drei Mal geblinkt hat und der Zähler wieder auf 0 steht.

Barista-Shot-Zähler:

In diesem Untermenü wird die Anzahl bislang gemahlener Barista-Shots angezeigt.

- Um den Zählerstand zurückzusetzen, drücken Sie den Startknopf **(11)** so lange, bis die Anzeige drei Mal geblinkt hat und der Zähler wieder auf 0 steht.

Gesamt-Shot-Zähler:

In diesem Untermenü wird die Anzahl aller bislang gemahlener Shots angezeigt. Jeder gemahlene Single-Shot wird im Gesamt-Shot-Zähler einfach gewertet, jeder gemahlene Double-Shot wird zweifach gewertet. Der Zählerstand kann nicht zurückgesetzt werden.

Betriebszeit-Zähler:

In diesem Untermenü wird die gesamte Betriebszeit der Mühle angezeigt. Der Zählerstand kann nicht zurückgesetzt werden.

Gesamt-Single-Shot-Zähler

In diesem Untermenü wird die Anzahl aller bislang gemahlener Single-Shots angezeigt. Der Zählerstand kann nicht zurückgesetzt werden.

Gesamt-Double-Shot-Zähler

In diesem Untermenü wird die Anzahl aller bislang gemahlener Double-Shots angezeigt. Der Zählerstand kann nicht zurückgesetzt werden.

Licht einstellen

ON Licht AN

In diesem Untermenü schalten Sie die Beleuchtung im Auslauf **(12)** ein. Sie haben die Möglichkeit zwischen einem automatischen Farbwechsel oder einer konstanten Lichtfarbe zu wählen.

OFF Farbwechsel AUS

In diesem Untermenü schalten Sie den automatischen Farbwechsel aus. Wenn Sie den automatischen Farbwechsel ausschalten, können Sie im nächsten Untermenü die konstante Lichtfarbe individuell einstellen.

Lichtfarbe einstellen

In diesem Untermenü können Sie die konstante Farbe der Beleuchtung im Auslauf individuell durch Drücken des Startknopfes **(11)** anpassen.

ON Farbwechsel AN

In diesem Untermenü schalten Sie den automatischen Farbwechsel ein. Die Beleuchtung im Auslauf wechselt in dieser Einstellung automatisch die Lichtfarbe.

OFF Licht AUS

In diesem Untermenü schalten Sie die Beleuchtung im Auslauf aus.

Temperaturanzeige einstellen

OFF **Temperaturanzeige AUS**

In diesem Untermenü schalten Sie die Temperaturanzeige für die Innenraumtemperatur der Mühle aus.

ON **Temperaturanzeige AN**

In diesem Untermenü schalten Sie die Temperaturanzeige für die Innenraumtemperatur der Mühle an.

°F **Einheit Fahrenheit**

In diesem Untermenü können Sie Fahrenheit als Einheit der Temperaturanzeige auswählen.












°C **Einheit Celsius**

In diesem Untermenü können Sie Celsius als Einheit der Temperaturanzeige auswählen.

Alarm einstellen

Reinigungs-Alarm

In diesem Menü können Sie die verbleibende Shotanzahl bis zum nächsten Reinigungs-Alarm abrufen.

- Um den Zähler für den Reinigungs-Alarm nach erfolgter Reinigung zurückzusetzen, verlassen Sie das Menü und drücken Sie die beiden Vorwahlknöpfe **(13)** und **(6)** 10 Sekunden lang, bis im Display die Anzeige            **RESET** erscheint. Die Alarm-Anzeige im Display erlischt nach dem Reset.

LIM **Shotanzahl-Limit bis zur Reinigung**

In diesem Untermenü können Sie das Limit der Shotanzahl bis zum Reinigungs-Alarm definieren. Die Standardeinstellung sind 1 000 Shots bis zur nächsten Reinigung.

Mahlscheibenwechsel-Alarm

In diesem Untermenü können Sie die restliche Shotanzahl bis zum nächsten Mahlscheibenwechsel-Alarm abrufen.

Die Standardeinstellung sind 350 000 Shots bis zum nächsten Mahlscheibenwechsel. Dieses Limit können Sie nicht individuell definieren.

- Wenn Sie das Limit bis zum Mahlscheibenwechsel erreicht haben, wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.

Lüftung einstellen

Lüftung AUTO AN

In diesem Untermenü können Sie den automatischen Betrieb der Lüftung anschalten. Die Lüftung startet automatisch bei einer Innentemperatur der Mühle von 30 °C. Bei 28 °C schaltet die Lüftung automatisch wieder ab.

Lüftung AUTO AUS

In diesem Untermenü können Sie den automatischen Betrieb der Lüftung ausschalten. Die Lüftung läuft dauerhaft, unabhängig von der Innentemperatur der Mühle.

Break-Funktion einstellen

OFF BREAK AUS

In diesem Untermenü können Sie die Break-Funktion ausschalten. Die Vermahlung wird nicht gestoppt, wenn der Siebträger während der Vermahlung aus der Siebträgerauflage gezogen wird.

ON BREAK AN

In diesem Untermenü können Sie die Break-Funktion anschalten. Die Vermahlung wird automatisch gestoppt, wenn der Siebträger während der Vermahlung aus der Siebträgerauflage gezogen wird.

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.
- 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 und dergleichen. Diese können die Oberfläche zerkratzen.
- Geben Sie die Tropfschale, den Bohnenbehälter 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 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 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie das Gehäuse und die Tropfschale **(9)** bei Bedarf, mindestens aber ein Mal pro Woche mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie mithilfe des Pinsels **(20)** vorsichtig den Auslauf **(12)**.

Bohnenbehälter reinigen



Der Bohnenbehälter muss täglich von Kaffeeölrückständen gereinigt werden, da sich diese negativ auf den Geschmack auswirken können.

1. Schließen Sie den Trichterschieber **(16)**, indem Sie ihn nach vorne drücken.
2. Füllen Sie die Espressobohnen in ein anderes Gefäß um.
3. Reinigen Sie den Bohnenbehälter von innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn wieder.
4. Füllen Sie die Espressobohnen wieder in den Bohnenbehälter und öffnen Sie den Trichterschieber, indem Sie ihn nach hinten drücken.

Mahlwerk reinigen



- Der Hersteller empfiehlt die Verwendung des Mühlenreinigers GRINDZ™. Weitere Informationen zu GRINDZ™ finden Sie unter www.dittingswiss.ch.
- Die Reinigung des Mahlwerks sollte alle 2–5 Tage erfolgen.

1. Schließen Sie den Trichterschieber **(16)**, indem Sie ihn nach vorne drücken und vermahlen Sie die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
2. Verbleiben keine Espressobohnen mehr im Bohnenbehälter **(1)**, können Sie den Mühlenreiniger einfüllen. Beachten Sie die Mengenangaben des Herstellers des verwendeten Mühlenreinigers. Gehen Sie anschließend wie ab Schritt 4 beschrieben vor.
3. Füllen Sie die restlichen Espressobohnen in einen anderen Behälter.
4. Stellen Sie den Mahlgrad auf „10“ (siehe Kapitel „Mahlgrad einstellen“).
5. Füllen Sie den Mühlenreiniger in den Bohnenbehälter. Beachten Sie die Mengenangaben des Herstellers des verwendeten Mühlenreinigers.
6. Stellen Sie eine Schüssel unter den Auslauf **(12)**, um den Mühlenreiniger aufzufangen.
7. Wählen Sie den Barista-Modus aus (siehe Kapitelabschnitt „Mühle in Betrieb nehmen und Modus einstellen“).
8. Drücken Sie den Startknopf **(11)**, bis der Mühlenreiniger komplett vermahlen ist.
9. Wischen Sie den Bohnenbehälter mit einem trockenen, fusselfreien Tuch aus.
10. Füllen Sie die Espressobohnen wieder in den Bohnenbehälter.
11. Öffnen Sie den Trichterschieber, indem Sie ihn nach hinten drücken.
12. 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.
13. Entsorgen Sie den gemahlene Mühlenreiniger und die gemahlene Espressobohnen im Gewerbe-/Hausmüll.
14. Resetten Sie den Reinigungsalarm, siehe Kapitel „Alarm einstellen“.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Auslauf ist verstopft. 	<p>→ Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad stellen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Der verstellbare Auslauf ist zu weit nach hinten geschoben und blockiert den Kaffeefluss. 	<p>→ Ziehen Sie den Auslauf bis zum Anschlag nach vorne. Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Wegen Überdosierung im Siebträger hat sich gemahlener Kaffee in der Mühle gestaut. 	<p>→ Reinigen Sie den Auslauf von außen bei ausgeschalteter Mühle mit dem Pinsel. Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.</p>

Fehler	Ursache	Abhilfe
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mahlgrad ist zu fein. • Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk. 	<p>→ Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein. Sollte das Problem weiter bestehen, wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p> <p>→ 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 über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.</p>
Die Mühle mahlt nicht, das Display ist beleuchtet, der Vermahlungs-Modus ist vorgewählt.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Vermahlungszeit ist auf 0 eingestellt. • Der maximal zulässige Betriebszyklus ist überschritten. 	<p>→ Stellen Sie die Vermahlungszeit neu ein.</p> <p>→ Schalten Sie ggf. die Lüftung AUTO an und warten Sie, bis sich die Lüftung bei 28 °C automatisch abschaltet.</p>
Die Mühle läuft nicht an, das Display ist nicht beleuchtet.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker ist nicht in eine Steckdose eingesteckt. 	<p>→ Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.</p>

Fehler	Ursache	Abhilfe
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Überstrom-Schutzschalter wurde ausgelöst. • Die elektrische Vorsicherung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen Sie, ob der Auslöseknopf des Schutzschalters herausgesprungen ist. Drücken Sie ihn ggf. wieder hinein. Bei wiederholtem Herausspringen des Schalters wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler. → 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 über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
<p>Die Dosiergenauigkeit der Mühle nimmt ab.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Auslauf ist verstopft. Im Inneren der Mühle hat sich zu viel gemahlener Kaffee fest abgelagert. 	<ul style="list-style-type: none"> → Reinigen Sie den Auslauf von außen bei ausgeschalteter Mühle mit dem Pinsel. Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf „10“ und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend die Mahlgradeinstellung während des Betriebs auf den gewünschten Mahlgrad ein.

Fehler	Ursache	Abhilfe
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Einbaumühlenauslauf ist beschädigt. 	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Flapper ist defekt. 	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
Die Mühle mahlt nicht fein genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Mahlscheiben haben sich verzogen und müssen neu justiert werden. 	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.
Die Mühle dosiert nicht mittig in den Siebträger.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Auslauf ist nicht korrekt auf den Siebträger eingestellt. 	→ Schieben Sie den Auslauf in die korrekte Position, sodass nach Abschluss der Vermahlung der Schüttkegel zentrisch im Siebträger ist.
Das Display zeigt „Service“ an.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Display erhält nicht alle benötigten Daten. 	→ Wenden Sie sich über die im Kapitel „Service“ angegebene Adresse an Ihren Händler.

Technische Daten

Modell:	PEAK
Spannung / Frequenz:	100–120 V / 50 Hz 100–120 V / 60 Hz 200–240 V / 50 Hz 200–240 V / 60 Hz
Schutzart:	IPX1
Schutzklasse:	I ⊕
Vorsicherung:	16 A-slow
Leerlaufdrehzahl:	
50 Hz:	900 rpm
60 Hz:	1 100 rpm
Schallemissionswert:	
Leerlauf:	55 dB
Vermahlung:	75 dB
Mahlleistung:	2,0–3,5 g/s*
Max. zulässiger Betriebszyklus:	3 doppelte Espresso/min. (5 Sek. an / 15 Sek. aus)
Empfohlene Pause:	15 s
Max. Vermahlungszeit:	20 min.
Max. Tagesleistung:	30 kg
Abmessungen (B × H × T), mm	240 × 550 × 320
Gewicht (netto), kg:	14
max. Trichterfüllmenge, kg:	1,5

*Abhängig von den Espressobohnen und dem gewählten Mahlgrad.

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.

Service

Wenden Sie sich im Servicefall an Ihren Händler. Unser Händlerverzeichnis mit den Kontaktdaten steht für Sie unter www.dittingswiss.ch zum Download bereit.

Nach dem Einschalten wird die Version der Mühle angezeigt. Nennen Sie diese im Servicefall Ihrem Händler.

Stempel Ihres Händlers

PEAK Single Espresso Grinder

Overview	2	Settings	47
Delivery contents.....	34	Show counter	48
General information	35	Setting the light.....	49
Reading and keeping the operating instructions.....	35	Setting the temperature display.	50
Explanation of the symbols used.....	35	Setting the alarm.....	50
Safety.....	37	Setting the ventilation.....	51
Proper use.....	37	Setting the break function	51
Safety instructions	37	Cleaning.....	51
Before initial use.....	40	Cleaning the area where the grinder is positioned.....	52
Checking the grinder and delivery contents	40	Cleaning the housing	52
Assembly and basic settings	40	Cleaning the hopper	52
Operation	41	Cleaning the burr	53
Putting the grinder into operation and selecting the mode.....	41	Troubleshooting	54
Setting the grind	43	Technical data	58
Display/navigation symbols	43	Disposal	59
Setting grinding time.....	44	Disposing of the packaging.....	59
Grinding espresso beans	45	Disposing of the grinder	59
Interrupting grinding (break function)	46	Service	59
Changing the type of espresso beans	46	CE Declaration of Conformity	198
		Complaint report	199

Delivery contents

No. Designation

- 1 Hopper (with lid)
- 2 Grind lid
- 3 Locking screw for hopper
- 4 Unlocking screw for grind adjustment
- 5 Grind scale
- 6 "Double Shot" selection button
- 7 Portafilter holder
- 8 Screw for adjustment of the portafilter fork (left and right), 2x
- 9 Drip tray
- 10 Portafilter fork
- 11 Start button
- 12 Adjustable spout
- 13 "Single Shot" selection button
- 14 Display
- 15 Locking slide
- 16 Hopper slide
- 17 On/off switch
- 18 Release button/Thermal overcurrent circuit-breaker
- 19 Power cable
- 20 Brush
- 21 Allen key (short, 3 mm)
- 22 Allen key (long, 2 mm)

General information

Reading and keeping the operating instructions



Before you start using the PEAK Single Espresso Grinder, please read through these original operating instructions and safety instructions carefully. Only then will you be able to operate and use the PEAK Single Espresso Grinder safely. The original operating instructions are based on the standards and rules that apply in the European Union. If you are outside the EU, please also observe any national guidelines and legislation.

In the interests of comprehensibility, the PEAK Single Espresso Grinder will be referred to subsequently simply as the “grinder”.

Keep these original operating instructions in case you have any questions at a later date. Also pass these original operating instructions on to subsequent owners and users of the grinder.

Explanation of the symbols used

The following symbols and signal words are used in these original operating instructions, on the grinder and on the packaging.



WARNING!

This signal word/symbol indicates a hazard with a moderate degree of risk which, if not avoided, can lead to serious injury or death.



CAUTION!

This signal word/symbol indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, can lead to minor or moderate injury.

NOTICE!

This signal word warns of potential material damage.



This symbol indicates useful tips on operating or handling the grinder.



Declaration of Conformity (see the section “Declaration of Conformity”):

Products marked with this symbol meet all of the applicable Community regulations of the European Economic Area.



Products marked with this symbol may only be used indoors.



This symbol indicates that you must disconnect the power plug before cleaning or repairing the machine.



This symbol indicates that there is a risk of electric shock.



This symbol indicates that the grinder meets Protection class I.



This symbol indicates that the grinder is in Single Shot mode.



This symbol indicates useful tips on operating or handling the grinder.



This symbol indicates that the grinder is in Barista mode.



This product has met the United States of America electrical product safety requirements and has earned the ETL Listed Mark. This grinder’s ETL control number is: 3097279.

Safety

Proper use

The grinder is suitable for grinding whole roasted espresso beans only. Do not use the grinder for grinding other products or objects. It is intended for commercial use and may only be serviced by trained personnel, although it may be operated by other persons at a location where its use is supervised. Any other use is deemed to be improper and can lead to material damage or even physical injury. Do not make any modifications to the grinder. Neither the manufacturer nor the dealer can accept liability for failure to comply with the safety instructions.

Safety instructions

WARNING!

Risk of electric shock!

Improper use, defective electrical installation or line voltage that is too high can lead to an electric shock.

- Only connect the grinder if the line voltage of the socket matches the specifications on the rating plate.
- Connect the grinder to an easily accessible socket so that you can disconnect it from the grid quickly in the event of a fault.
- Do not operate the grinder if it has obvious signs of damage or the power cable or plug is defective.
- If the power cable of the grinder is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an electrician to avoid any risks.
- Connect the grinder to a power supply with a 16 A-slow fuse only. Arrange for a qualified electrician to install a 16 A-slow fuse if the power supply at the installation location for the grinder is not protected in this way.
- Install the grinder only at locations at which its use can be supervised by trained personnel.
- Do not immerse the grinder, the power cable or the plug in water or any other liquid.
- Never touch the plug with wet hands.

- Never pull the plug from the socket by the power cable, always hold the plug itself.
- Never use the power cable as a carrying handle.
- Keep the grinder, the power cable and the plug away from open flames and hot surfaces.
- Do not install the cable in such a way that it causes a risk of tripping.
- Do not kink the power cable and do not lay it over sharp edges.
- Use the grinder indoors only. Never operate the grinder in wet areas or in the rain.
- Keep the grinder out of the reach of children.
- Ensure that children do not insert objects into the grinder.
- If you are not using or cleaning the grinder or if a fault occurs, switch the grinder off and pull the plug out of the socket.
- Do not open the housing; leave repairs to a specialist.
Consult a specialist repair workshop. Liability and warranty claims will be invalidated if you carry out repairs yourself, connect the grinder incorrectly or use it improperly. Only parts that meet the original machine specifications may be used for repairs. There are electrical and mechanical parts in this grinder that are essential for protection against hazards.

WARNING!

Danger to children and persons with limited physical, sensory or mental capacities (the partially disabled, for example, or elderly people with restrictions to their physical and mental capacities) or a lack of experience and knowledge (older children, for example).

- This grinder may be used by children over the age of eight and persons with limited physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in using the grinder safely and understand the resulting dangers. Children may not be allowed to play with the grinder. Cleaning and user maintenance may not be carried out by children without supervision.

PROFESSIONAL GRINDER

- Do not leave the grinder unattended during operation.
- Do not allow children to play with the packaging film. Children can become entangled when playing with it and suffocate as a result.
- Do not allow children to play with the small parts. They may be fatal if swallowed.



CAUTION!

Risk of tipping and injury!

Improper handling of the grinder can lead to injuries.

- Install the power cable in such a way that no one can become entangled in it and the grinder cannot fall as a result.
 - Place the grinder on an even, firm surface so that it cannot fall.
-

Before initial use

Checking the grinder and delivery contents

NOTICE!

Risk of damage!

If you open the packaging without due care with a sharp knife or other pointed object, the grinder may be damaged.

- Proceed very carefully when opening the packaging.

1. Take the grinder out of the packaging.
2. Check that all items have been supplied (see **Fig. A** and **B**).
3. Check the grinder and individual parts for damage. If there is any damage, do not use the grinder. Consult your dealer at the address given in the "Service" section.

Assembly and basic settings

Set up the grinder and insert the hopper

1. Place the grinder on an even, firm and vibration-free surface.
2. Ensure that the adjustable spout **(12)** is pulled forward until it stops.
3. Insert the plug into a correctly installed socket.
4. Ensure that the rubber ring is in the hole in the grind lid **(2)**.
5. Place the hopper **(1)** over the hole in the grind lid.
When positioning the hopper, ensure that the circular recess behind the locking screw for the hopper **(3)** is positioned in the grind lid.
6. Press the hopper gently downwards and simultaneously rotate the hopper clockwise until it locks in place.
7. Screw the locking screw for the hopper firmly in place using the Allen key (long, 2 mm) **(22)**.

Adjusting the portafilter fork

Set the portafilter fork **(10)** to the size of the portafilter on your espresso machine:

1. Ensure that the grinder is switched off and is not connected to the power grid.
2. Using the Allen key (short, 3 mm) **(21)**, release the screws for the portafilter fork (left and right) **(8)** by turning them anti-clockwise.
The portafilter fork lowers until it reaches the stop.
3. Place the portafilter in the portafilter holder **(7)**.
4. Push the portafilter fork upwards until the portafilter fits exactly between the portafilter fork and the portafilter holder.



If the portafilter fork supplied does not fit, consult your dealer at the address given in the “Service” section.

5. Hold the portafilter fork in position and fix it in place with the screws for the portafilter fork (left and right) by turning them clockwise with the Allen key (short, 3 mm).
6. Adjust the spout **(12)** to your portafilter by pushing it back or pulling it forward so that the ground espresso beans fall into the center of your portafilter.



Reset the spout every time you adjust the grind and every time you change the type of espresso beans.

Operation

Putting the grinder into operation and selecting the mode

- Switch the grinder on by pressing the on/off switch **(17)** on the back of the grinder.



The automatic fan function is set in the factory. The fan switches on automatically at a grinder temperature of 86 °F (30 °C) and off again automatically at a grinder temperature of 82.4 °F (28 °C).

The grinder is ready for operation as soon as the mode set appears on the display **(14)**.

- To select Single Shot mode, press and release the “Single Shot” selection button **(13)**.
- To select Double Shot mode, press and release the “Double Shot” selection button **(6)**.
- To select Barista mode, press and release the two selection buttons **(13)** and **(6)** simultaneously.

NOTICE!

Risk of overheating!

Exceeding the maximum permitted operating cycle can cause the grinder to overheat.

- Do not exceed the maximum operating cycle of three double espressos per minute (5 seconds on/15 seconds off).
- Observe the recommended break when the maximum permitted operating cycle has been reached (see the “Technical data” section).



- The grinder has a release button/thermal overcurrent circuit-breaker **(18)** which breaks the electric circuit of the grinder in the event of electrical overload. In order to start operating the grinder again, switch it off via the power switch and push the release button/thermal overload circuit-breaker **(18)** in. You can then move the on/off switch **(17)** to position I, see the “Troubleshooting” section.
- The grinder also has a motor protector that switches the grinder off if the motor becomes too hot. As soon as the motor has cooled down, the grinder can be used again, see the “Troubleshooting” section.

NOTICE!

Risk of damage!

The user has no control over this circuit-breaker. If the circuit-breaker is triggered multiple times, an authorized service partner must be consulted, as the motor coil could be damaged.

Setting the grind

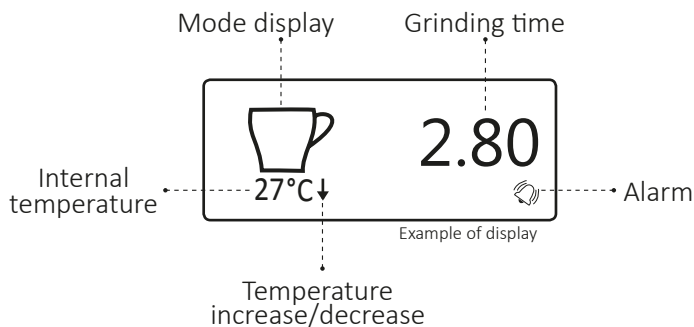
1. Release the unlocking screw for the grind adjustment **(4)** by turning it anti-clockwise.
2. Set the grind by moving the locking slide **(15)** to the left or right.



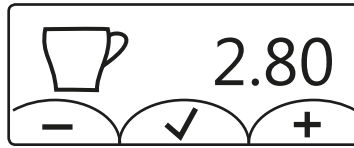
- The grind scale **(5)** indicates the grind selected. The finest setting is "0", the coarsest setting is "10".
- Only reduce the grind while the grinder is in operation.

3. Lock the grind setting by tightening the unlocking screw on the grind adjustment by turning it clockwise.

Display/navigation symbols



Symbol	Meaning	Symbol	Meaning
←	Navigation to the left	+	Increase input value
→	Navigation to the right	-	Decrease input value
↶	Exit sub-menu	t	Switch to time counter
✓	Open sub-menu / Confirm input	n	Switch to shot counter
X	Reset / Exit menu without saving / Deactivate function		



Example of display

- Press the “Single Shot” selection button **(13)** to activate the symbols on the left of the display **(14)**.
- Press the “Double Shot” selection button **(6)** to activate the symbols on the right of the display.
- Press the Start button **(11)** to activate the symbols in the center of the display.



After approx. 1 minute, the grinder switches to standby mode. You can come out of standby mode by pressing any button.

Setting grinding time



- The factory setting for grinding time in Single Shot mode is 2.8 seconds (approx. 10 g).
- The factory setting for grinding time in Double Shot mode is 5.2 seconds (approx. 18 g).

Setting the grinding time for Single Shot mode

1. Press and hold the “Single Shot” selection button **(13)** for two seconds. The current grinding time flashes.
2. Set the grinding time required by pressing the **(13)** or **(6)** selection buttons.
3. Press the Start button **(11)** to save the grinding time setting.



If you do not press any of the buttons for 10 seconds, the display automatically jumps back to the previous mode without saving the setting changes.

Setting the grinding time for Double Shot mode

1. Press and hold the “Double Shot” selection button **(6)** for two seconds.
The set grinding time flashes.
2. Set the grinding time required by pressing the **(13)** or **(6)** selection buttons.
3. Press the Start button **(11)** to save the grinding time setting.



If you do not press any of the buttons for 10 seconds, the display automatically jumps back to the previous mode without saving the setting changes.

Grinding espresso beans

1. Remove the lid from the hopper **(1)**.
2. Fill the hopper with whole roasted espresso beans from the top.
 - The maximum quantity should be about 1 cm below the edge of the hopper.
 - The minimum quantity should not fall below about 2 cm to avoid fluctuations in dosing.
3. Replace the lid on the hopper.
4. Open the hopper slide **(16)** by pushing it backwards.
5. Select the required mode by pressing the **(13)** or **(6)** selection button.
6. Slide the portafilter between the portafilter holder **(7)** and the portafilter fork **(10)**.

Grinding starts automatically.



If you have selected Barista mode, set the grinding time manually. In Single Shot and Double Shot modes, grinding stops automatically as soon as the set grinding time has elapsed.

Interrupting grinding (break function)



You can also switch off the break function, see the section “Setting the break function”.

The break function automatically interrupts grinding if you pull the portafilter out of the portafilter holder (**7**) and continues grinding as soon as you push the portafilter back into the portafilter holder.

1. Pull the portafilter out of the portafilter holder during grinding to interrupt it and stop the grinding time.
The LED and the symbol for the selected setting will flash.
2. Slide the portafilter back between the portafilter holder and the portafilter fork (**10**).
3. The interrupted grinding process will resume automatically and continue until the grinding time has elapsed.

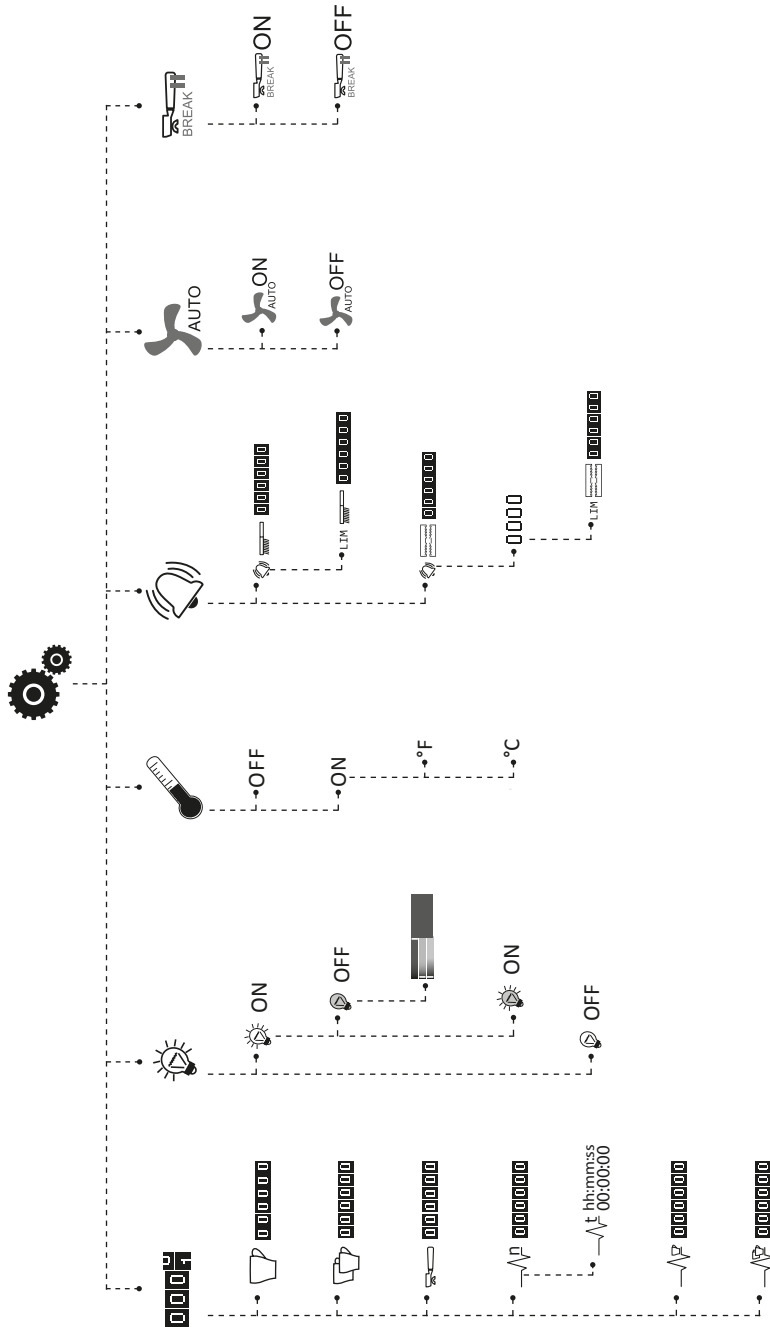



If you do not wish to continue the grinding process, press one of the two (**13**) or (**6**) selection buttons. The display jumps straight back to the selected mode and the time at which the process was stopped is cleared.

Changing the type of espresso beans

1. Close the hopper slide (**16**) by pushing it forwards.
2. Grind the espresso beans remaining in the grinder until it runs empty.
When there are no more espresso beans in the hopper (**1**), you can add the new espresso beans. Then proceed as described, starting from step 5.
3. Put the remaining espresso beans into another container.
4. Put the new espresso beans into the hopper.
5. Open the hopper slide by pushing it backwards.
6. Grind 2-3 shots to remove any residue of the old espresso beans and to run in the grinder to avoid fluctuations in dosing.

Settings



- Press and hold the **(13)** and **(6)** selection buttons simultaneously for 3 seconds until the  symbol appears on the display. You are now in the main menu and have the option to adjust the counter, light, temperature, alarm, ventilation and break function.
- When you want to leave the main menu, press the **(13)** and **(6)** selection buttons simultaneously again until **EXIT** appears on the display.

Show counter

Single shot counter:

In this sub-menu, the number of single shots ground up to that point is displayed.

- To reset the counter, press and hold the Start button **(11)** until the display has flashed three times and the counter has returned to 0.

Double shot counter:

In this sub-menu, the number of double shots ground up to that point is displayed.

- To reset the counter, press and hold the Start button **(11)** until the display has flashed three times and the counter has returned to 0.

Barista shot counter:

In this sub-menu, the number of Barista shots ground up to that point is displayed.

- To reset the counter, press and hold the Start button **(11)** until the display has flashed three times and the counter has returned to 0.

Total shot counter:

In this sub-menu, the total number of all shots ground up to that point is displayed. Each single shot ground is counted once on the total shot counter, each double shot ground is counted twice. The counter cannot be reset.

 **Operating time counter:**

In this sub-menu, the total operating time for the grinder is displayed. The counter cannot be reset.

 **Total single shot counter:**

In this sub-menu, the number of all single shots ground up to that point is displayed. The counter cannot be reset.

 **Total double shot counter:**

In this sub-menu, the number of all double shots ground up to that point is displayed. The counter cannot be reset.

 **Setting the light** **ON Light ON**

In this sub-menu, you can switch the light in the spout **(12)** on. You can select either automatic color change or a constant light color.

 **OFF Color change OFF**

In this sub-menu, you can switch the automatic color change off. If you switch the automatic color change off, you can set the constant light color individually in the next sub-menu.

 **Setting the light color**

In this sub-menu, you can adjust the constant color of the light in the spout individually by pressing the Start button **(11)**.

 **ON Color change ON**

In this sub-menu, you can switch the automatic color change on. The light in the spout changes color automatically in this setting.

 **OFF Light OFF**

In this sub-menu, you can switch the light in the spout off.

Setting the temperature display

OFF Temperature display OFF

In this sub-menu, you can switch off the temperature display for the inside temperature of the grinder.

ON Temperature display ON

In this sub-menu, you can switch on the temperature display for the inside temperature of the grinder.

°F Unit Fahrenheit

In this sub-menu, you can select Fahrenheit as the unit for the temperature display.



°C Unit Celsius

In this sub-menu, you can select Celsius as the unit for the temperature display.

Setting the alarm

Cleaning alarm

In this sub-menu, you can access the remaining number of shots until the next cleaning alarm is triggered.

- To reset the cleaning alarm once cleaning has been completed, exit the menu and press and hold the two **(13)** and **(6)** selection buttons for 10 seconds until   RESET appears in the display. The alarm on the display disappears after the reset.

LIM Limit number of shots before cleaning

In this sub-menu, you can set the limit for the number of shots until the cleaning alarm. The default setting is 1,000 shots until the next cleaning.

Grinding disc replacement alarm

In this sub-menu, you can access the remaining number of shots until the grinding disc replacement alarm is triggered.

The default setting is 350,000 shots until the next grinding disc replacement. You cannot set this limit individually.

- When you have reached the grinding disc replacement limit, consult your dealer at the address given in the “Service” section.

Setting the ventilation

ON Ventilation AUTO ON

In this sub-menu, you can switch on automatic operation of the ventilation. The ventilation starts automatically at an internal grinder temperature of 86 °F (30 °C). At 82.4 °F (28 °C), the ventilation switches off again automatically.

OFF Ventilation AUTO OFF

In this sub-menu, you can switch off automatic operation of the ventilation. The ventilation runs continuously, independently of the internal temperature of the grinder.

Setting the break function

OFF BREAK OFF

In this sub-menu, you can switch the break function off. Grinding is not stopped if the portafilter is pulled out of the portafilter fork during grinding.

ON BREAK ON

In this sub-menu, you can switch the break function on. Grinding is stopped automatically if the portafilter is pulled out of the portafilter fork during grinding.

Cleaning

CAUTION!

Risk of injury!

The grinder can fall and cause injury when it is being moved.

- Always place the grinder on a firm surface that will not tilt.
- Ask someone else for assistance if the grinder is too heavy for you.

NOTICE!

Risk of short-circuit!

Water that has penetrated the grinder can cause a short circuit.

- Never immerse the grinder in water or any other liquid.
- Ensure that no water or other liquid can enter the housing in any other way.

NOTICE!

Risk of damage!

Improper handling can cause damage to the grinder.

- Do not use caustic detergents or any sharp or metallic cleaning utensils such as knives, metal scouring pads or similar. These can scratch the surface.
- Do not put the drip tray, hopper or hopper lid in the dishwasher. The parts are not dishwasher-proof and the color may fade.
- Do not lift the grinder by the hopper but by the housing only and always use both hands.

Cleaning the area where the grinder is positioned

1. Switch the grinder off and pull the plug out of the socket.
2. Pick the grinder up by the housing with both hands and place it on a clean surface.
3. Clean the area where the grinder was positioned and the underside of the grinder with a damp cloth and then dry the surfaces off. The surfaces must be dry and free from oil and grease.
4. Put the grinder back in its position on the clean surface.

Cleaning the housing

1. Switch the grinder off and pull the plug out of the socket.
2. Wipe the housing and drip tray **(9)** with a damp cloth as necessary, but at least once a week.
3. Clean the spout **(12)** carefully with the brush **(20)**.

Cleaning the hopper



The hopper must be cleaned of coffee oil residues every day as they can have a negative impact on the taste.

1. Close the hopper slide **(16)** by pushing it forwards.
2. Put the espresso beans into another container.
3. Clean the hopper inside and out with a damp cloth and then dry it.
4. Put the espresso beans back into the hopper and open the hopper slide by pushing it backwards.

Cleaning the burr



- The manufacturer recommends using GRINDZ™ grinder cleaner. You can find further information about GRINDZ™ at www.dittingswiss.ch.
 - The burr should be cleaned every 2-5 days.
1. Close the hopper slide **(16)** by pushing it forwards and grind the espresso beans remaining in the grinder until it runs empty.
 2. When there are no more espresso beans in the hopper **(1)**, you can add the grinder cleaner. Follow the manufacturer's specifications for the quantity of grinder cleaner to use. Then proceed as described, starting from step 4.
 3. Put the remaining espresso beans into another container.
 4. Set the grind to "10" (see the section "Setting the grind").
 5. Put the grinder cleaner into the hopper. Follow the manufacturer's specifications for the quantity of grinder cleaner to use.
 6. Place a bowl under the spout **(12)** to catch the grinder cleaner.
 7. Select Barista mode (see the section "Putting the grinder into operation and selecting the mode").
 8. Press the Start button **(11)** until the grinder cleaner is completely ground.
 9. Wipe out the hopper with a dry, lint-free cloth.
 10. Put the espresso beans back into the hopper.
 11. Open the hopper slide by pushing it backwards.
 12. To remove the remaining cleaning particles, grind about the same quantity of espresso beans as the quantity of grinder cleaner used. During the grinding process, set the grind as required.
 13. Dispose of the ground grinder cleaner and the ground espresso beans in the commercial/household waste.
 14. Reset the cleaning alarm, see the section "Setting the alarm".

Troubleshooting

Fault	Cause	Remedy
<p>The grinder makes a buzzing noise but does not grind.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The spout is blocked. 	<p>→ Set the grind to “10” and start the grinding process. The grinder clears itself. Then put the grind setting back to the grind you require while the grinder is running.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • The adjustable spout has been pushed too far back and is blocking the flow of coffee. 	<p>→ Pull the spout forward until it stops. Set the grind to “10” and start the grinding process. The grinder clears itself. Then put the grind setting back to the grind you require while the grinder is running.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Ground coffee has become blocked in the grinder because the portafilter has been overfilled. 	<p>→ With the grinder switched off, clean the spout from the outside with the brush. Set the grind to “10” and start the grinding process. The grinder clears itself. Then put the grind setting back to the grind you require while the grinder is running.</p>

PROFESSIONAL GRINDER


Fault	Cause	Remedy
	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="405 239 676 338">• The grind is too fine. <li data-bbox="405 694 676 781">• A foreign object is in the burr. 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="676 239 1084 598">→ Set the grind to “10” and start the grinding process. The grinder clears itself. Then put the grind setting back to the grind you require while the grinder is running. If the problem is not resolved, consult your dealer at the address given in the “Service” section. <li data-bbox="676 694 1084 980">→ Clean the burr as described in the “Cleaning” section and remove the foreign object as you do so. If the foreign object cannot be removed in this way, consult your dealer at the address given in the “Service” section.
<p>The grinder does not grind, the display is illuminated, the grinding mode has been preselected.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="405 1032 676 1119">• The grinding time is set to 0. <li data-bbox="405 1119 676 1302">• The maximum permitted operating cycle has been exceeded. 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="676 1032 1084 1085">→ Reset the grinding time. <li data-bbox="676 1119 1084 1302">→ If necessary, switch the ventilation to AUTO and wait until the ventilation switches off automatically at 82 °F (28 °C).
<p>The grinder does not start up, the display is not illuminated.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="405 1302 676 1449">• The power plug is not plugged into the socket. 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="676 1302 1084 1449">→ Insert the plug into a correctly installed socket.

Fault	Cause	Remedy
	<ul style="list-style-type: none"> The overcurrent circuit-breaker has been tripped. 	<p>→ Check if the release button on the circuit-breaker has popped out. If necessary, push it in again. If the button continues to pop out, consult your dealer at the address given in the “Service” section.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> The electric fuse has been tripped. 	<p>→ Check the electric fuse. Reset or replace it. Check whether other electric consumers are connected to this fuse and, if necessary, unplug them. If the fuse is tripped repeatedly, consult your dealer at the address given in the “Service” section.</p>
<p>The grinder’s dosing accuracy is decreasing.</p>	<ul style="list-style-type: none"> The spout is blocked. Too much ground coffee has become blocked inside the grinder. 	<p>→ With the grinder switched off, clean the spout from the outside with the brush. Set the grind to “10” and start the grinding process. The grinder clears itself. Then put the grind setting back to the grind you require while the grinder is running.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> The built-in grinder spout is damaged. 	<p>→ Consult your dealer at the address given in the “Service” section.</p>

PROFESSIONAL GRINDER

Fault	Cause	Remedy
	<ul style="list-style-type: none">• The flapper is defective.	→ Consult your dealer at the address given in the “Service” section.
The grinder does not grind sufficiently finely.	<ul style="list-style-type: none">• The grinding discs have moved out of place and require adjustment.	→ Consult your dealer at the address given in the “Service” section.
The grinder does not dose the coffee into the center of the portafilter.	<ul style="list-style-type: none">• The spout is not set correctly for the portafilter.	→ Push the spout into the correct position so that the dispensing cone is in the center of the portafilter when grinding is complete.
The display is showing “Service”.	<ul style="list-style-type: none">• The display is not receiving all of the information required.	→ Consult your dealer at the address given in the “Service” section.

Technical data

Model:	PEAK
Voltage / frequency:	100–120 V / 50 Hz 100–120 V / 60 Hz 200–240 V / 50 Hz 200–240 V / 60 Hz
Protection type:	IPX1
Protection class:	I 
Fuse:	16 A-slow
Idling speed:	
50 Hz:	900 rpm
60 Hz:	1100 rpm
Noise emission level:	
Idling:	55 dB
Grinding:	75 dB
Grinding capacity:	2.0–3.5 g/s*
Max. permitted operating cycle:	4 double espressos/min. (5 seconds on/15 seconds off)
Recommended break:	15 s
Max. grinding time:	20 min.
Max. daily output:	66.1 lbs (30 kg)
Dimensions (W × H × D)	9.5 × 21.7 × 12.6" 240 × 550 × 320 mm
Weight (net):	30.9 lbs (14 kg)
Max. hopper capacity:	3.3 lbs (1.5 kg)

*Depending on the espresso beans and the grind selected.

Disposal

Disposing of the packaging

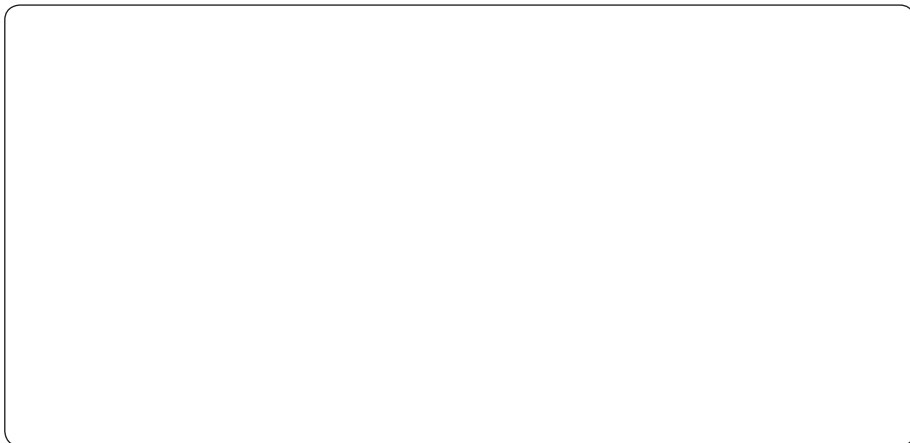
- Sort the packaging before disposing of it. Put the paper and cardboard in the paper recycling, put the film in the bin for reusable materials.

Disposing of the grinder

- Should the cooler no longer be capable of being used at some point in time, dispose of it in accordance with the regulations in force in your city or state.
- Please ensure your recycling information applies to the local regulations and EPA recommendations (www.epa.gov).

Service

Consult your dealer if you require service. Our directory of dealers with all of their contact details is available for you to download at www.dittingswiss.ch. The version of the grinder is shown when it is switched on. Give this to your dealer if you require service.



Dealer's stamp

Moulin à café simple pour espresso PEAK

Aperçu	2	Réglages	75
Matériel	62	Afficher le compteur	76
Généralités	63	Régler l'éclairage	77
Lire et conserver le mode d'emploi	63	Régler l'affichage de la température	78
Définition des symboles et mentions	63	Régler l'alarme	78
Sécurité	65	Régler la ventilation	79
Utilisation conforme	65	Régler la fonction Interruption ...	79
Consignes de sécurité	65	Nettoyage	80
Avant la première utilisation.....	68	Nettoyer la surface de mouture	81
Vérifier le moulin et le matériel fourni.....	68	Nettoyer le boîtier.....	81
Montage et réglages de base	68	Nettoyer le compartiment à grains.....	81
Utilisation	69	Nettoyer le broyeur	82
Mettre le moulin en marche et régler le mode.....	69	Dépannage	83
Régler la finesse de mouture.....	71	Caractéristiques techniques.....	87
Affichage/navigation	71	Élimination	88
Régler le temps de mouture.....	72	Élimination de l'emballage.....	88
Moudre des grains de café	73	Élimination du moulin.....	88
Interrompre l'opération de mouture (fonction Interruption)	74	Service à la clientèle	88
Changer de sorte de grains de café.....	74	Déclaration CE de conformité.....	198
		Formulaire de réclamation	199

Matériel

N° Pièce

- 1 Compartiment à grains (avec couvercle)
- 2 Couvercle de finesse de mouture
- 3 Vis de sécurité du compartiment à grains
- 4 Vis de déblocage du réglage de la finesse de mouture
- 5 Échelle de finesse de mouture
- 6 Bouton de sélection Espresso double
- 7 Compartiment du porte-filtre
- 8 Vis de réglage du support du porte-filtre (gauche et droite), 2
- 9 Plateau collecteur
- 10 Support du porte-filtre
- 11 Bouton de démarrage
- 12 Sortie réglable
- 13 Bouton de sélection Espresso simple
- 14 Écran
- 15 Curseur de réglage de la finesse de mouture
- 16 Obturateur de trémie
- 17 Interrupteur marche/arrêt
- 18 Bouton de déclenchement/Coupe-circuit de protection contre la surtension thermique
- 19 Cordon électrique
- 20 Pinceau
- 21 Clé hexagonale (courte, 3 mm)
- 22 Clé hexagonale (longue, 2 mm)

Généralités

Lire et conserver le mode d'emploi



Avant d'utiliser votre moulin à café simple pour espresso PEAK, veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi original et les consignes de sécurité qui s'y trouvent. Vous vous assurerez ainsi d'utiliser l'appareil de façon adéquate et sécuritaire. Le mode d'emploi original se base sur les normes et directives en vigueur dans l'Union européenne. Si vous demeurez ailleurs dans le monde, veuillez également respecter les directives et lois propres à votre pays. Pour alléger le texte, le terme « moulin » est employé ci-après pour désigner le moulin à café simple pour espresso PEAK. Conservez le mode d'emploi original pour consultation ultérieure. Transmettez le mode d'emploi original au prochain propriétaire et utilisateur.

Définition des symboles et mentions

Les symboles et mentions qui suivent sont utilisés dans le présent mode d'emploi, sur le moulin ou sur l'emballage.



AVERTISSEMENT

Cette mention et ce symbole indiquent une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort.



ATTENTION

Cette mention et ce symbole signalent la présence d'une situation potentiellement dangereuse susceptible de causer des blessures mineures ou moyennement graves si elle n'est pas évitée.

REMARQUE

Cette mention précède des renseignements importants visant à prévenir de possibles dommages matériels.



Ce symbole fournit des indications concernant le fonctionnement ou l'utilisation de l'appareil.



Déclaration de conformité (voir le chapitre « Déclaration de conformité ») : Ce symbole indique que le produit répond à toutes les directives communautaires applicables dans l'espace économique européen.



Ce symbole indique que le produit s'utilise à l'intérieur seulement.



Ce symbole indique que vous devez débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le réparer.



Ce symbole met en garde contre le risque de décharge électrique.



Ce symbole indique que le moulin correspond à la classe de protection I.



Ce symbole indique que le moulin se trouve en mode Espresso simple.



Ce symbole indique que le moulin se trouve en mode Espresso double.



Ce symbole indique que le moulin se trouve en mode Barista.

Sécurité

Utilisation conforme

Le moulin est conçu exclusivement pour la mouture de grains de café torréfiés entiers. N'utilisez pas le moulin pour moudre d'autres produits ou objets. Le moulin est destiné à un usage commercial. Il doit être entretenu par du personnel qualifié et utilisé dans un lieu supervisé.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut causer des dommages matériels ou même des blessures. Ne modifiez pas le moulin. Le fabricant et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de dommages ou blessures causés par le non-respect des consignes de sécurité.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Une utilisation non conforme, une installation électrique défectueuse ou une tension électrique trop élevée peuvent provoquer des décharges électriques.

- Branchez le moulin uniquement dans une prise dont la tension correspond aux données de la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez le moulin dans une prise facilement accessible pour être en mesure de le débrancher rapidement en cas de panne.
- N'utilisez pas le moulin s'il présente des dommages visibles ou si le cordon ou la fiche sont abîmés.
- En cas de bris, le cordon du moulin doit être remplacé par le fabricant ou un maître électricien afin d'écartier tout danger.
- Branchez uniquement le moulin à un circuit disposant d'un fusible temporisé de 16 ampères. Faites installer ce fusible par un maître électricien si l'installation ne dispose pas déjà de ce type de protection.

- Installez le moulin dans un endroit où son utilisation peut être surveillée par du personnel qualifié.
- N'immergez pas le moulin, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne manipulez jamais la fiche avec des mains mouillées.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil; tirez directement sur la fiche.
- N'utilisez jamais le cordon comme poignée de transport.
- Tenez le moulin, le cordon et la fiche à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Placez le cordon de façon à empêcher qu'il fasse trébucher quelqu'un.
- Ne pliez pas le cordon électrique et ne le déposez pas sur une surface coupante.
- Utilisez le moulin à l'intérieur seulement. N'utilisez jamais le moulin dans une pièce humide ou sous la pluie.
- Tenez le moulin hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que les enfants n'insèrent aucun objet dans le moulin.
- Lorsque vous n'utilisez pas le moulin, que vous le nettoyez ou qu'il est en panne, éteignez-le et retirez la fiche de la prise.
- N'ouvrez jamais le boîtier. Demandez plutôt l'aide d'un réparateur professionnel. Adressez-vous à un atelier spécialisé. Le fabricant décline toute responsabilité et ne donne aucune garantie en cas de réparation par l'acheteur, de raccordement non conforme ou d'utilisation inadéquate. Des pièces correspondant aux spécifications techniques initiales doivent être utilisées lors des réparations. Ce moulin comporte des composants électriques et mécaniques essentiels à votre protection.

AVERTISSEMENT

L'appareil présente un risque pour les enfants, les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple les personnes handicapées et les personnes âgées avec des capacités physiques et mentales limitées) ou les personnes manquant d'expérience et de connaissances (par exemple les enfants plus âgés).

- Le moulin peut être utilisé par les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou formés pour utiliser le moulin en toute sécurité et s'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec le moulin. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez jamais le moulin fonctionner sans surveillance.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'emballage de plastique de l'appareil. Celui-ci présente un danger d'étouffement et de suffocation.
- Ne laissez pas non plus les enfants jouer avec les petites pièces. Leur ingestion peut être mortelle.

ATTENTION

Risque de renversement et de blessure

Une utilisation non conforme du moulin peut entraîner des blessures.

- Placez le cordon de façon à empêcher qu'il fasse trébucher quelqu'un et que le moulin tombe.
- Placez le moulin sur une surface plane et stable pour l'empêcher de tomber.

Avant la première utilisation

Vérifier le moulin et le matériel fourni

REMARQUE

Risque d'endommager l'appareil

Vous risquez d'endommager le moulin si vous ouvrez l'emballage avec un couteau ou un autre objet coupant sans faire attention.

- Procédez avec le plus grand soin lors de l'ouverture.

1. Retirez le moulin de l'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil est complet (voir les **illustrations A et B**).
3. Vérifiez que le moulin et ses composants ne sont pas endommagés. En cas de dommage, n'utilisez pas le moulin. Contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».

Montage et réglages de base

Installer le moulin et insérer le compartiment à grains

1. Placez le moulin sur une surface plane, stable et sans vibrations.
2. Assurez-vous que la sortie réglable **(12)** est tirée vers l'avant jusqu'à la butée.
3. Branchez la fiche dans une prise en bon état.
4. Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc se trouve bien dans le trou du couvercle de finesse de mouture **(2)**.
5. Placez le compartiment à grains **(1)** sur le trou du couvercle de finesse de mouture.

Lorsque vous mettez le compartiment à grains en place, assurez-vous que la rainure circulaire derrière la vis de sécurité du compartiment à grains **(3)** se trouve dans le couvercle de finesse de mouture.

6. Pressez légèrement le compartiment à grains vers le bas et tournez-le simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
7. Serrez la vis de sécurité du compartiment à grains à l'aide de la clé hexagonale (longue, 2 mm) **(22)**.

Régler le support du porte-filtre

Réglez le support du porte-filtre **(10)** sur la taille du porte-filtre de votre machine à espresso :

1. Assurez-vous que le moulin est éteint et débranché.
2. Desserrez les vis du support (gauche et droite) **(8)** à l'aide de la clé hexagonale (courte, 3 mm) **(21)** en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le support descend jusqu'à la butée.

3. Placez le porte-filtre dans son compartiment **(7)**.
4. Poussez le support du porte-filtre vers le haut jusqu'à ce que ce dernier repose exactement entre le support et le compartiment.



Si le support du porte-filtre fourni n'est pas à la bonne taille, contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».

5. Maintenez le support du porte-filtre en place et fixez-le avec les vis du support (gauche et droite) à l'aide de la clé hexagonale (courte, 3 mm) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Adaptez la sortie **(12)** au porte-filtre en la poussant ou en la tirant de sorte que les grains de café moulus tombent au centre du porte-filtre.



Remplacez la sortie après chaque réglage de finesse de mouture et après chaque changement de sorte de grains.

Utilisation

Mettre le moulin en marche et régler le mode

- Allumez le moulin en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt **(17)** se situant à l'arrière.



La fonction de ventilation automatique est activée pendant les réglages en usine. Le ventilateur s'allume automatiquement lorsque le moulin atteint une température de 30 °C et s'éteint lorsque la température redescend sous 28 °C.

Le moulin est prêt à l'emploi dès que le mode réglé apparaît à l'écran **(14)**.

- Pour sélectionner le mode Espresso simple, appuyez brièvement sur le bouton de sélection Espresso simple **(13)**.
- Pour sélectionner le mode Espresso double, appuyez brièvement sur le bouton de sélection Espresso double **(6)**.
- Pour sélectionner le mode Barista, appuyez brièvement et simultanément sur les deux boutons de sélection **(13)** et **(6)**.

REMARQUE

Risque de surchauffe

Le moulin peut surchauffer si le nombre maximal de cycles de fonctionnement autorisé est dépassé.

- Ne dépassez pas le nombre maximal de cycles de fonctionnement autorisé de trois espressos doubles par minute (5 secondes en marche/15 secondes en arrêt).
- Respectez le temps de pause recommandé lorsque le nombre maximal de cycles de fonctionnement autorisé est atteint (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »).



- Le moulin dispose d'un bouton de déclenchement/coupe-circuit de protection contre la surtension thermique **(18)** qui interrompt le circuit électrique du moulin en cas de surtension. Pour remettre le moulin en marche, appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil, puis appuyez sur le bouton de déclenchement/coupe-circuit de protection contre la surtension thermique **(18)**. Vous pouvez ensuite remettre l'interrupteur marche/arrêt **(17)** sur la position I (voir le chapitre « Dépannage »).
- Le moulin dispose également d'une protection qui éteint le moulin en cas de surchauffe du moteur. Le moulin peut être remis en marche lorsque le moteur s'est refroidi (voir le chapitre « Dépannage »).

REMARQUE

Risque d'endommager l'appareil

L'utilisateur ne peut contrôler le bouton de déclenchement/coupe-circuit. Si le coupe-circuit se déclenche trop souvent, il faut absolument faire venir un technicien autorisé pour éviter d'endommager la bobine du moteur.

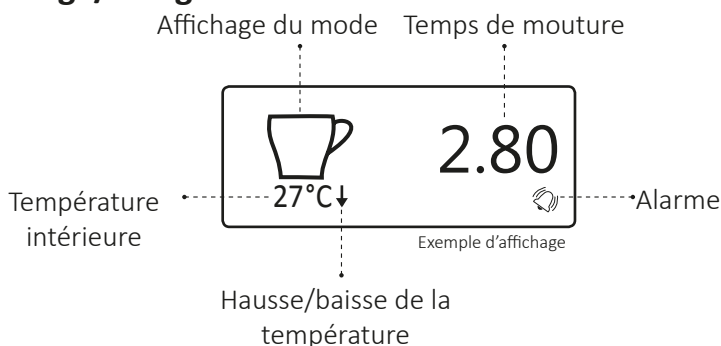
Régler la finesse de mouture

1. Dévissez la vis de déblocage du réglage de la finesse de mouture **(4)** en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Réglez la finesse de mouture en déplaçant le curseur **(15)** vers la gauche ou la droite.

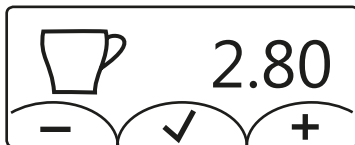


- L'échelle de finesse de mouture **(5)** indique le degré de finesse sélectionné. Le degré le plus fin de mouture est 0 et le degré le plus grossier est 10.
 - Ne réduisez le degré de finesse de mouture que si le moulin est en fonctionnement.
3. Bloquez le réglage de la finesse de mouture en tournant la vis de déblocage dans le sens des aiguilles d'une montre.

Affichage/navigation



Symbole	Signification	Symbole	Signification
←	Naviguer vers la gauche	+	Augmenter la valeur
→	Naviguer vers la droite	-	Réduire la valeur
↶	Quitter le sous-menu	t	Afficher le compteur de durée
✓	Ouvrir le sous-menu/ Confirmer	n	Afficher le compteur de dose
X	Réinitialiser/Quitter le menu sans sauvegarder/ Désactiver la fonction		



Exemple d'affichage

- Appuyez sur le bouton de sélection Espresso simple **(13)** pour utiliser les symboles à gauche de l'écran **(14)**.
- Appuyez sur le bouton de sélection Espresso double **(6)** pour utiliser les symboles à droite de l'écran.
- Appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** pour utiliser les symboles au centre de l'écran.



Le moulin passe en mode veille après environ 1 minute. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode veille.

Régler le temps de mouture



- Le réglage d'usine du temps de mouture du mode Espresso simple est de 2,8 secondes (environ 10 g).
- Le réglage d'usine du temps de mouture du mode Espresso double est de 5,2 secondes (environ 18 g).

Régler le temps de mouture du mode Espresso simple

1. Appuyez pendant deux secondes sur le bouton de sélection Espresso simple **(13)**.
Le temps de mouture pré-réglé clignote.
2. Définissez le temps de mouture souhaité en appuyant sur le bouton de sélection **(13)** ou **(6)**.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** pour sauvegarder le temps de mouture saisi.



N'appuyez sur aucun bouton pendant 10 secondes pour retourner au mode précédent sans sauvegarder vos réglages.

Régler le temps de mouture du mode Espresso double

1. Appuyez pendant deux secondes sur le bouton de sélection Espresso double **(6)**.
Le temps de mouture préréglé clignote.
2. Définissez le temps de mouture souhaité en appuyant sur le bouton de sélection **(13)** ou **(6)**.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** pour sauvegarder le temps de mouture saisi.



N'appuyez sur aucun bouton pendant 10 secondes pour retourner au mode précédent sans sauvegarder vos réglages.

Moudre des grains de café

1. Retirez le couvercle du compartiment à grains **(1)**.
2. Remplissez le compartiment de grains de café torréfiés entiers.
 - Quantité maximale : laissez un espace d'au moins 1 cm sous le rebord du compartiment lors du remplissage.
 - Quantité minimale : assurez-vous de laisser au moins 2 cm de grains dans le compartiment pour éviter les fluctuations de dosage.
3. Replacez le couvercle sur le compartiment à grains.
4. Ouvrez l'obturateur de trémie **(16)** en le poussant vers l'arrière.
5. Appuyez sur le bouton de sélection **(13)** ou **(6)** pour choisir le mode souhaité.
6. Poussez le porte-filtre entre le compartiment **(7)** et le support **(10)**.
L'opération de mouture démarre alors automatiquement.



Si vous avez sélectionné le mode Barista, vous devez régler le temps de mouture manuellement. En mode Espresso simple et en mode Espresso double, l'opération de mouture se termine automatiquement lorsque le temps de mouture réglé est écoulé.

Interrompre l'opération de mouture (fonction Interruption)



Vous pouvez désactiver la fonction Interruption (voir le chapitre « Régler la fonction Interruption »).

La fonction Interruption interrompt automatiquement l'opération de mouture lorsque vous retirez le porte-filtre du compartiment **(7)** et reprend l'opération de mouture lorsque vous réinsérez le porte-filtre dans le compartiment.

1. Retirez le porte-filtre du compartiment pendant l'opération de mouture pour interrompre celle-ci et faire cesser le temps de mouture.
La diode électroluminescente (DEL) et le symbole du réglage sélectionné clignotent.
2. Réinsérez le porte-filtre entre le compartiment et le support **(10)**.
3. L'opération de mouture qui avait été interrompue reprend automatiquement et se poursuit jusqu'à la fin du temps de mouture.

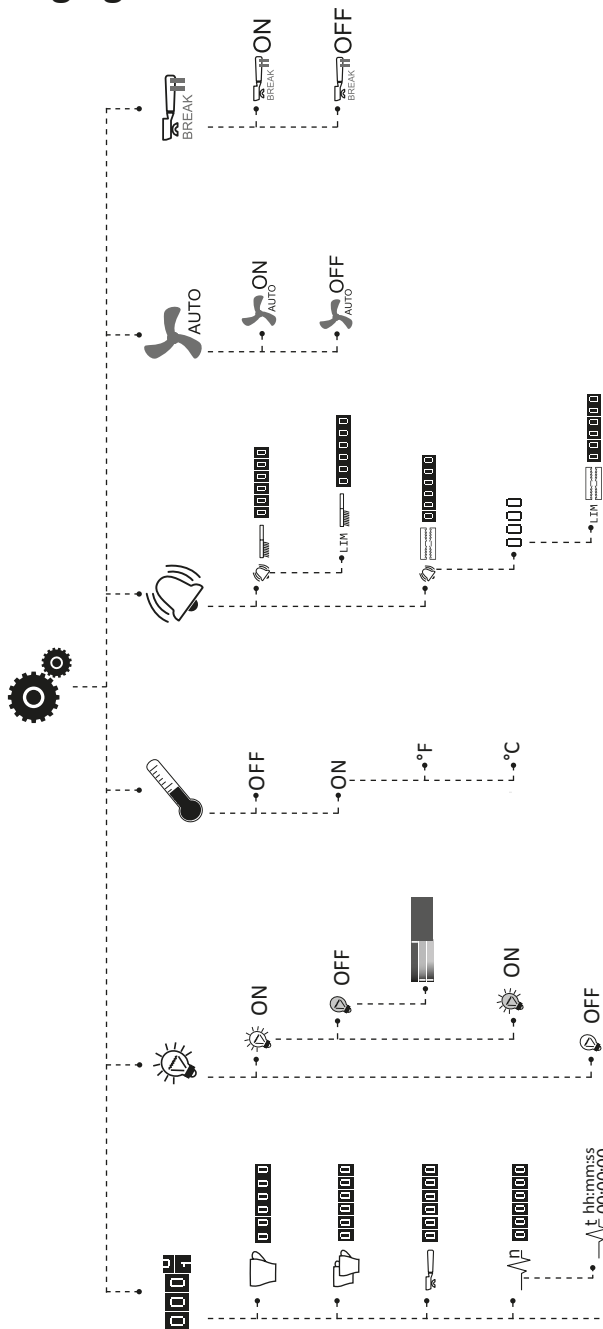



Si vous souhaitez arrêter l'opération de mouture, appuyez sur un des deux boutons de sélection **(13)** ou **(6)**. Le mode sélectionné s'affiche et le temps restant est supprimé.

Changer de sorte de grains de café

1. Fermez l'obturateur de trémie **(16)** en le poussant vers l'avant.
2. Continuez à moudre les grains de café restés dans le broyeur jusqu'à ce qu'il soit vide.
Lorsque le compartiment à grains **(1)** est vide, vous pouvez y verser les nouveaux grains. Procédez comme décrit à partir de l'étape 5.
3. Versez le reste des grains de café dans un autre récipient.
4. Versez les nouveaux grains dans le compartiment à grains.
5. Ouvrez l'obturateur de trémie en le poussant vers l'arrière.
6. Moulez 2 ou 3 doses pour éliminer les résidus d'anciens grains et faire fonctionner le moulin afin d'éviter les fluctuations de dosage.

Réglages



- Appuyez simultanément sur les boutons de sélection **(13)** et **(6)** pendant 3 secondes jusqu'à ce que le symbole  s'affiche. Vous êtes maintenant dans le menu principal et pouvez régler le compteur, l'éclairage, la température, l'alarme, la ventilation et la fonction Interruption.
- Pour quitter le menu principal, appuyez de nouveau simultanément sur les boutons de sélection **(13)** et **(6)** jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.

Afficher le compteur

Compteur Espresso simple :

Ce sous-menu affiche le nombre de doses d'espressos simples que vous avez moulus jusqu'à maintenant.

- Pour réinitialiser le compteur, appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** jusqu'à ce que l'écran clignote trois fois et que le compteur soit remis à 0.

Compteur Espresso double :

Ce sous-menu affiche le nombre de doses d'espressos doubles que vous avez moulus jusqu'à maintenant.

- Pour réinitialiser le compteur, appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** jusqu'à ce que l'écran clignote trois fois et que le compteur soit remis à 0.

Compteur Barista :

Ce sous-menu affiche le nombre de doses barista que vous avez moulus jusqu'à maintenant.

- Pour réinitialiser le compteur, appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** jusqu'à ce que l'écran clignote trois fois et que le compteur soit remis à 0.

Compteur total de doses :

Ce sous-menu affiche le nombre total de doses que vous avez moulus jusqu'à maintenant. Chaque dose d'espresso simple moulue compte pour une dose dans le total et chaque dose d'espresso double moulue compte pour deux doses dans le total. Ce compteur ne peut être réinitialisé.

— **Compteur de durée de fonctionnement :**

Ce sous-menu affiche la durée totale de fonctionnement du moulin.
Ce compteur ne peut être réinitialisé.

— **Compteur total de doses d'espressos simples :**

Ce sous-menu affiche le nombre total de doses d'espressos simples moulues jusqu'à maintenant. Ce compteur ne peut être réinitialisé.

— **Compteur total de doses d'espressos doubles :**

Ce sous-menu affiche le nombre total de doses d'espressos doubles moulues jusqu'à maintenant. Ce compteur ne peut être réinitialisé.

Régler l'éclairage

ON Éclairage **ACTIVÉ**

Ce sous-menu permet d'activer l'éclairage de la sortie **(12)**. Vous pouvez choisir l'option changement de couleur automatique ou l'option couleur constante.

OFF **Changement de couleur DÉACTIVÉ**

Ce sous-menu permet de désactiver le changement de couleur automatique. Lorsque vous désactivez le changement de couleur automatique, vous pouvez sélectionner la couleur constante désirée dans le sous-menu suivant.

Régler la couleur d'éclairage

Ce sous-menu permet de choisir la couleur constante de la sortie en appuyant sur le bouton de démarrage **(11)**.

ON **Changement de couleur ACTIVÉ**

Ce sous-menu permet d'activer le changement de couleur automatique. Avec ce réglage, l'éclairage de la sortie change automatiquement de couleur.

OFF **Éclairage DÉACTIVÉ**

Ce sous-menu permet de désactiver l'éclairage de la sortie.

Régler l'affichage de la température

OFF Affichage de température **DÉSACTIVÉ**

Ce sous-menu permet de désactiver l'affichage de la température intérieure du moulin.

ON Affichage de température **ACTIVÉ**

Ce sous-menu permet d'activer l'affichage de la température intérieure du moulin.

°F **Degrés Fahrenheit**

Ce sous-menu permet de sélectionner l'affichage en degrés Fahrenheit.



°C **Degrés Celsius**

Ce sous-menu permet de sélectionner l'affichage en degrés Celsius.

Régler l'alarme

Alarme de nettoyage

Ce menu permet de voir le nombre de doses restant à moudre jusqu'au déclenchement de la prochaine alarme de nettoyage.

- Pour réinitialiser l'alarme de nettoyage après un nettoyage, quittez le menu et appuyez sur les deux boutons de sélection **(13)** et **(6)** pendant 10 secondes jusqu'à ce que   RESET s'affiche. Le symbole d'alarme affiché à l'écran disparaît après la réinitialisation.

LIM **limiter le nombre de doses avant le nettoyage**

Ce sous-menu permet de définir le nombre maximal de doses pouvant être moulues avant le déclenchement de la prochaine alarme de nettoyage. Par défaut, le réglage défini correspond à 1 000 doses jusqu'au prochain nettoyage.

Alarme de remplacement des disques de broyage

Ce sous-menu permet de voir le nombre de doses restant à moudre jusqu'au déclenchement de la prochaine alarme de remplacement des disques de broyage.

Par défaut, le réglage défini correspond à 350 000 doses jusqu'au prochain remplacement des disques de broyage. Vous ne pouvez modifier cette limite.

- Lorsque la limite de remplacement des disques de broyage est atteinte, contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».

Régler la ventilation

AUTO ON Ventilation AUTO ACTIVÉE

Ce sous-menu permet d'activer le fonctionnement automatique de la ventilation. La ventilation démarre automatiquement lorsque la température du moulin atteint 30 °C. Elle s'éteint de nouveau automatiquement lorsque la température redescend à 28 °C.

AUTO OFF Ventilation AUTO DÉSACTIVÉE

Ce sous-menu permet de désactiver le fonctionnement automatique de la ventilation. La ventilation fonctionne alors en continu, indépendamment de la température interne du moulin.

Régler la fonction Interruption

BREAK OFF INTERRUPTION DÉSACTIVÉE

Ce sous-menu permet de désactiver la fonction Interruption. L'opération de mouture ne s'arrête pas lorsque le porte-filtre est retiré du compartiment.

BREAK ON INTERRUPTION ACTIVÉE

Ce sous-menu permet d'activer la fonction Interruption. L'opération de mouture s'arrête lorsque le porte-filtre est retiré du compartiment.

Nettoyage



ATTENTION

Risque de blessure

Le moulin peut tomber et vous blesser si vous le déplacez.

- Placez toujours le moulin sur une surface stable ne risquant pas de basculer.
- Demandez l'aide d'une autre personne si le moulin est trop lourd.

REMARQUE

Risque de court-circuit

L'eau qui s'infiltré dans le moulin peut causer un court-circuit.

- N'immergez jamais le moulin dans l'eau ou un autre liquide.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans le boîtier.

REMARQUE

Risque d'endommager l'appareil

Une manipulation inadéquate peut endommager le moulin.

- N'utilisez aucun détergent puissant ni aucun article de nettoyage coupant ou métallique comme un couteau ou un tampon à récurer en acier inoxydable. Ceux-ci pourraient égratigner la surface.
- Ne mettez pas le plateau collecteur, le compartiment à grains ou le couvercle du compartiment à grains au lave-vaisselle. Ces pièces ne vont pas au lave-vaisselle et pourraient se décolorer.
- Ne soulevez pas le moulin par le compartiment à grains. Prenez-le plutôt par le boîtier et toujours à deux mains.

Nettoyer la surface de mouture

1. Éteignez le moulin et retirez la fiche de la prise.
2. Soulevez le moulin à deux mains par le boîtier et déposez-le sur une surface propre.
3. Nettoyez la surface où le moulin était déposé ainsi que sous le moulin avec un chiffon humide, puis asséchez le tout.
La surface de mouture et le dessous du moulin doivent être secs et exempts de graisse ou d'huile.
4. Remplacez le moulin sur la surface nettoyée.

Nettoyer le boîtier

1. Éteignez le moulin et retirez la fiche de la prise.
2. Nettoyez le boîtier et le plateau collecteur **(9)** au besoin, mais au moins une fois par semaine avec un chiffon humide.
3. Nettoyez soigneusement la sortie **(12)** à l'aide du pinceau **(20)**.

Nettoyer le compartiment à grains



Le compartiment à grains doit être nettoyé tous les jours pour enlever les traces d'huile de café, car celles-ci peuvent altérer le goût.

1. Fermez l'obturateur de trémie **(16)** en le poussant vers l'avant.
2. Versez les grains de café dans un autre récipient.
3. Nettoyez le compartiment à grains de l'intérieur vers l'extérieur avec un chiffon humide, puis asséchez-le.
4. Reversez les grains de café dans le compartiment et ouvrez l'obturateur de trémie en le poussant vers l'arrière.

Nettoyer le broyeur



- Le fabricant recommande l'utilisation du nettoyant à moulin GRINDZ™. Pour de plus amples renseignements sur le nettoyant GRINDZ™, visitez le www.dittingswiss.ch.
- Le broyeur doit être nettoyé tous les 2 à 5 jours.

1. Fermez l'obturateur de trémie **(16)** en le poussant vers l'avant et continuez à moudre les grains de café restés dans le broyeur jusqu'à ce qu'il soit vide.
2. Lorsque le compartiment à grains **(1)** est vide, vous pouvez verser le nettoyant. Respectez les quantités indiquées par le fabricant du produit utilisé. Procédez comme décrit à partir de l'étape 4.
3. Versez le reste des grains de café dans un autre récipient.
4. Réglez la finesse de mouture sur 10 (voir le chapitre « Régler la finesse de mouture »).
5. Versez le nettoyant dans le compartiment à grains. Respectez les quantités indiquées par le fabricant du produit utilisé.
6. Placez un récipient sous la sortie **(12)** pour recueillir le nettoyant.
7. Sélectionnez le mode Barista (voir le chapitre « Mettre le moulin en marche et régler le mode »).
8. Appuyez sur le bouton de démarrage **(11)** jusqu'à ce que le nettoyant soit complètement moulu.
9. Nettoyez le compartiment à grains avec un chiffon sec non pelucheux.
10. Reversez les grains dans le compartiment à grains.
11. Ouvrez l'obturateur de trémie en le poussant vers l'arrière.
12. Moulez la même quantité de grains de café afin d'éliminer les particules de nettoyant restantes. Au cours de l'opération de mouture, réglez de nouveau la finesse de mouture à la valeur désirée.
13. Éliminez le nettoyant et les grains de café moulus dans les déchets commerciaux/domestiques.
14. Réinitialisez l'alarme de nettoyage (voir le chapitre « Régler l'alarme »).

Dépannage

Erreur	Cause	Résolution
Le moulin bourdonne, mais ne moud pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La sortie est bouchée. 	<ul style="list-style-type: none"> → Réglez la finesse de mouture sur 10 et déclenchez l'opération de mouture. Le moulin se libère. Pendant l'opération de mouture, réglez de nouveau la finesse de mouture à la valeur désirée.
	<ul style="list-style-type: none"> • La sortie réglable a été trop poussée vers l'arrière et bloque l'écoulement du café. 	<ul style="list-style-type: none"> → Tirez la sortie vers l'avant jusqu'à la butée. Réglez la finesse de mouture sur 10 et déclenchez l'opération de mouture. Le moulin se libère. Pendant l'opération de mouture, réglez de nouveau la finesse de mouture à la valeur désirée.
	<ul style="list-style-type: none"> • Le café moulu bouche le moulin parce que le porte-filtre a été trop rempli. 	<ul style="list-style-type: none"> → Nettoyez la sortie vers l'extérieur avec un pinceau après avoir éteint le moulin. Réglez la finesse de mouture sur 10 et déclenchez l'opération de mouture. Le moulin se libère. Pendant l'opération de mouture, réglez de nouveau la finesse de mouture à la valeur désirée.

Erreur	Cause	Résolution
	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop fine. 	<p>→ Réglez la finesse de mouture sur 10 et déclenchez l'opération de mouture. Le moulin se libère. Pendant l'opération de mouture, réglez de nouveau la finesse de mouture à la valeur désirée. Si le problème persiste, contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Un corps étranger se trouve dans le broyeur. 	<p>→ Retirez le corps étranger et nettoyez le broyeur comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ». Si vous n'arrivez pas à retirer le corps étranger, contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».</p>
Le moulin ne moud pas, l'écran est allumé, le mode de mouture est présélectionné.	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de mouture est réglé sur 0. • Le nombre maximal de cycles de fonctionnement autorisé est dépassé. 	<p>→ Réglez à nouveau le temps de mouture.</p> <p>→ Le cas échéant, activez la ventilation AUTO et attendez qu'elle s'éteigne automatiquement lorsque la température atteint 28 °C.</p>
Le moulin ne fonctionne pas, l'écran n'est pas allumé.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche n'est pas branchée dans la prise. 	<p>→ Branchez la fiche dans une prise en bon état.</p>

MOULIN GASTRONOMIQUE

Erreur	Cause	Résolution
	<ul style="list-style-type: none">Le coupe-circuit de protection contre la surtension s'est déclenché.Le fusible s'est déclenché.	<p>→ Vérifiez si le bouton de déclenchement du coupe-circuit « a sauté ». Le cas échéant, enclenchez-le à nouveau. Si le bouton « saute » de façon répétée, contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».</p> <p>→ Vérifiez le fusible. Remettez-le dans sa position initiale ou remplacez-le. Vérifiez si d'autres appareils sont raccordés à ce fusible et débranchez-les au besoin. Si le fusible se déclenche de façon répétée, contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».</p>
La précision de dosage du moulin diminue.	<ul style="list-style-type: none">La sortie est bouchée. Un dépôt trop important de café moulu s'est accumulé à l'intérieur du moulin.L'embout de sortie du moulin est endommagé.	<p>→ Nettoyez la sortie vers l'extérieur avec un pinceau après avoir éteint le moulin. Réglez la finesse de mouture sur 10 et déclenchez l'opération de mouture. Le moulin se libère. Pendant l'opération de mouture, réglez de nouveau la finesse de mouture à la valeur désirée.</p> <p>→ Contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».</p>

Erreur	Cause	Résolution
	<ul style="list-style-type: none"> Le tambour est endommagé. 	→ Contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».
La mouture n'est pas assez fine.	<ul style="list-style-type: none"> Les disques de broyage sont désaxés et doivent être réajustés. 	→ Contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».
Le moulin ne dirige pas le café moulu au centre du porte-filtre.	<ul style="list-style-type: none"> La sortie n'est pas bien placée vis-à-vis du porte-filtre. 	→ Poussez la sortie dans la bonne position pour que le cône de déversement se trouve au centre du porte-filtre une fois l'opération de mouture terminée.
L'écran affiche « Service ».	<ul style="list-style-type: none"> L'écran ne reçoit pas toutes les données nécessaires. 	→ Contactez le distributeur à l'adresse indiquée au chapitre « Service à la clientèle ».

Caractéristiques techniques

Modèle :	PEAK
Tension/Fréquence :	100–120 V/50 Hz 100–120 V/60 Hz 200–240 V/50 Hz 200–240 V/60 Hz
Type de protection :	IPX1
Classe de protection :	I ⊕
Fusible :	temporisé, 16 ampères
Régime de ralenti :	
50 Hz :	900 tr/min
60 Hz :	1 100 tr/min
Valeurs d'émission sonore :	
Ralenti :	55 dB
Opération de mouture :	75 dB
Débit de mouture :	2,0–3,5 g/seconde*
Nombre maximal de cycles de fonctionnement autorisé :	3 doubles espressos/minute (5 secondes en marche/ 15 secondes en arrêt)
Temps de pause recommandé :	15 secondes
Temps de mouture maximal :	20 minutes
Débit maximal journalier :	30 kg
Dimensions (L × H × P), mm	240 × 550 × 320
Poids (net), kg :	14
Volume maximal de remplissage de la trémie, kg :	1,5

*Selon les grains de café utilisés et la finesse de mouture sélectionnée.

Élimination

Élimination de l'emballage



Recyclez l'emballage en respectant les consignes de tri. Déposez le carton et le papier dans le bac destiné au papier et le plastique dans le bac destiné aux autres matières recyclables.

Élimination du moulin



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés dans la poubelle commerciale/domestique.

Si vous ne pouvez plus utiliser votre moulin, **vous êtes juridiquement tenu, en tant qu'utilisateur, de le mettre au rebut séparément des autres déchets commerciaux/domestiques**, par exemple en le déposant dans un écocentre local. Cela permet de s'assurer que les appareils usagés sont recyclés de façon professionnelle et ainsi de réduire leur impact environnemental. C'est pour cette raison que ce symbole figure sur les appareils électroniques.

FRANÇAIS

Service à la clientèle

Pour le service à la clientèle, contactez votre distributeur. Téléchargez notre répertoire de distributeurs au www.dittingswiss.ch pour obtenir ses coordonnées.

Allumez votre appareil pour afficher la version du moulin. Indiquez le numéro de version à votre distributeur pour obtenir des services.



Tampon du distributeur

Macinacaffè PEAK Single Espresso

Panoramica.....	2	Interruzione della macinatura (funzione Break).....	104
Macinacaffè PEAK Single Espresso	91	Cambio della varietà di caffè espresso in grani	104
Contenuto della fornitura	92	Impostazioni	105
Informazioni generali	93	Visualizzazione contatori	106
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	93	Impostazione della luce	107
Spiegazione dei simboli utilizzati	93	Impostazione dell'indicatore di temperatura	108
Sicurezza	95	Impostazione dell'allarme.....	108
Uso conforme allo scopo previsto	95	Impostazione della ventilazione	109
Avvertenze di sicurezza.....	95	Impostazione della funzione Break	109
Prima della messa in funzione.....	98	Pulizia	110
Controllo del macinacaffè e del contenuto della fornitura	98	Pulizia della superficie di appoggio	111
Montaggio e regolazioni di base.....	98	Pulizia del corpo dell'apparecchio.....	111
Utilizzo	99	Pulizia della tramoggia.....	111
Messa in funzione del macinacaffè e impostazione modalità	99	Pulizia delle macine	112
Regolazione del grado di macinatura	101	Risoluzione dei problemi	113
Simboli sul display / simboli di navigazione.....	101	Dati tecnici.....	117
Impostazione del tempo di macinatura	102	Smaltimento	118
Macinatura del caffè espresso in grani	103	Smaltimento dell'imballaggio... ..	118
		Smaltimento del macinacaffè... ..	118
		Assistenza	118
		Dichiarazione di conformità CE	198
		Rapporto di reclamo.....	199

Contenuto della fornitura

N° Denominazione

- 1 Tramoggia (con coperchio)
- 2 Coperchio con gradi di macinatura
- 3 Vite di bloccaggio per tramoggia
- 4 Vite di sblocco per regolazione del grado di macinatura
- 5 Scala dei gradi di macinatura
- 6 Pulsante di selezione "Double-Shot"
- 7 Alloggiamento portafiltro
- 8 Vite di regolazione della forchetta portafiltro (a sinistra e a destra), 2x
- 9 Vaschetta raccogliocce
- 10 Forchetta portafiltro
- 11 Pulsante di avvio
- 12 Beccuccio di uscita regolabile
- 13 Pulsante di selezione "Single-Shot"
- 14 Display
- 15 Leva di dosaggio
- 16 Serranda della tramoggia
- 17 Interruttore On/Off
- 18 Pulsante di scatto/interruttore termico di sovracorrente
- 19 Cavo di alimentazione
- 20 Pennello
- 21 Chiave a brugola (corta, 3 mm)
- 22 Chiave a brugola (lunga, 2 mm)

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Prima di mettere in funzione il Macinacaffè PEAK Single Espresso, leggere attentamente le istruzioni per l'uso originali e le avvertenze di sicurezza. Solo così si garantisce un funzionamento e un utilizzo sicuro del Macinacaffè PEAK Single Espresso. Le istruzioni per l'uso originali si basano sulle normative e i regolamenti vigenti nell'Unione Europea. All'estero, rispettare anche le direttive e le normative nazionali.

Per assicurare una migliore comprensibilità, il Macinacaffè PEAK Single Espresso sarà di seguito denominato semplicemente "macinacaffè".

Conservare le istruzioni per l'uso originali per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del macinacaffè, consegnare ai nuovi proprietari e utilizzatori anche le istruzioni per l'uso originali.

Spiegazione dei simboli utilizzati

Nelle istruzioni per l'uso originali, sul macinacaffè stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti simboli e le seguenti parole d'avvertimento.



ATTENZIONE!

Questa parola d'avvertimento/questo simbolo indica una situazione di pericolo con un grado di rischio medio che, se non evitata, può causare la morte o lesioni gravi.



CAUTELA!

Questa parola d'avvertimento/questo simbolo indica una situazione di pericolo con un grado di rischio basso che, se non evitata, può causare lesioni lievi o moderate.

AVVISO!

Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce ulteriori informazioni utili sulla messa in funzione e sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Dichiarazione di conformità"): i prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



I prodotti contrassegnati con questo simbolo possono essere utilizzati solo in ambienti interni.



Questo simbolo indica che è necessario scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire o riparare l'apparecchio.



Questo simbolo indica il pericolo di scosse elettriche.



Questo simbolo indica che il macinacaffè corrisponde alla classe di protezione I.



Questo simbolo indica che il macinacaffè si trova in modalità Single-Shot.



Questo simbolo indica che il macinacaffè si trova in modalità Double-Shot.



Questo simbolo indica che il macinacaffè si trova in modalità Barista.

Sicurezza

Uso conforme allo scopo previsto

Il macinacaffè è progettato esclusivamente per macinare chicchi di caffè interi tostati. Non utilizzare il macinacaffè per macinare altri prodotti o oggetti. L'apparecchio è progettato per uso commerciale e la sua manutenzione deve essere eseguita solo da personale qualificato, mentre il suo utilizzo è consentito ad altre persone in un luogo in cui il funzionamento dell'apparecchio sia sorvegliato.

Ogni altro uso è da considerarsi come non conforme e può causare danni materiali o addirittura lesioni personali. Non apportare alcuna modifica al macinacaffè. Né il produttore né il rivenditore si assumono alcuna responsabilità per lesioni e danni derivanti dalla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza.

Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE!

Pericolo di scossa elettrica!

Un uso improprio, un'installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono provocare scosse elettriche.

- Allacciare il macinacaffè solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta di identificazione.
- Allacciare il macinacaffè solo ad una presa di corrente facilmente accessibile, in modo da poter staccare subito il macinacaffè dalla rete elettrica in caso di malfunzionamenti.
- Non usare il macinacaffè se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del macinacaffè è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o da una persona qualificata, in modo da evitare pericoli.
- Allacciare il macinacaffè solo ad un'alimentazione elettrica con un prefusibile 16 A slow. Lasciare installare un prefusibile 16 A slow da un elettricista qualificato, nel caso in cui l'alimentazione elettrica sul luogo di installazione del macinacaffè non sia già messa in sicurezza nel suddetto modo.

- Installare il macinacaffè solo in luoghi in cui l'uso del macinacaffè possa essere sorvegliato da personale formato.
- Non immergere mai né il macinacaffè né il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non scollegare mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina stessa.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere il macinacaffè, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo che non sussista il pericolo di inciamparvi.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non posarlo sopra bordi taglienti.
- Utilizzare il macinacaffè solo in ambienti interni. Non mettere mai in funzione il macinacaffè in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Tenere i bambini lontani dal macinacaffè.
- Assicurarsi che i bambini non possano inserire oggetti nel macinacaffè.
- Se non si utilizza il macinacaffè oppure se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, spegnere sempre il macinacaffè e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non aprire in nessun caso il corpo dell'apparecchio, bensì far eseguire la riparazione da persone qualificate. Rivolgersi ad un centro riparazioni specializzato. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o utilizzo errato, si escludono responsabilità e diritti di garanzia. Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondano alle specifiche originali dell'apparecchio. In questo macinacaffè si trovano parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.

ATTENZIONE!

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità fisiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Questo macinacaffè può essere utilizzato da bambini di età superiore agli otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, a condizione che le suddette persone siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il macinacaffè ed abbiano compreso i rischi connessi al suo utilizzo. I bambini non devono giocare con il macinacaffè. Non consentire ai bambini incustoditi di eseguire cura e pulizia dell'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito il macinacaffè mentre è in funzione.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola d'imballaggio. I bambini potrebbero imprigionarsi e soffocare.
- Non lasciare giocare i bambini con le piccole parti. In caso di ingestione sussiste il pericolo di vita.

CAUTELA!

Pericolo di ribaltamento e lesioni!

L'uso improprio del macinacaffè può provocare lesioni.

- Posare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa impigliarsi facendo cadere il macinacaffè.
- Collocare il macinacaffè su una superficie piana e stabile in modo che non possa cadere.

Prima della messa in funzione

Controllo del macinacaffè e del contenuto della fornitura

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre l'imballaggio con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, è possibile danneggiare il macinacaffè.

- Prestare molta attenzione nell'aprire l'imballaggio.

1. Estrarre il macinacaffè dall'imballaggio.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **Fig. A e B**).
3. Controllare che il macinacaffè o le singole parti non abbiano subito danni. Se questo è il caso, non utilizzare il macinacaffè. Rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".

Montaggio e regolazioni di base

Collocazione del macinacaffè e impiego della tramoggia

1. Collocare il macinacaffè su una superficie di appoggio piana, stabile e priva di vibrazioni.
2. Assicurarci che il beccuccio di uscita **(12)** sia estratto verso l'esterno fino all'arresto.
3. Inserire la spina in una presa di corrente installata a norma.
4. Assicurarci che l'anello di gomma sia posto nel foro del coperchio con i gradi di macinatura **(2)**.
5. Collocare la tramoggia **(1)** sul foro del coperchio con i gradi di macinatura. Quando si posiziona la tramoggia, assicurarsi che l'incavo circolare dietro la vite di bloccaggio per la tramoggia **(3)** si trovi nel coperchio con i gradi di macinatura.
6. Premere leggermente la tramoggia verso il basso e ruotare contemporaneamente la tramoggia in senso orario finché non si innesta con uno scatto.
7. Utilizzare una chiave a brugola (lunghezza, 2 mm) **(22)** per avvitare a fondo la vite di fissaggio della tramoggia.

Regolazione della forchetta portafiltro

Regolare la forchetta portafiltro **(10)** sulla misura del portafiltro della macchina da caffè espresso che si possiede:

1. Assicurarsi che il macinacaffè sia spento e non collegato alla rete elettrica.
2. Utilizzare una chiave a brugola (corta, 3 mm) **(21)** per svitare le viti della forchetta portafiltro (a sinistra e a destra) **(8)** ruotando in senso antiorario. La forchetta portafiltro scende fino all'arresto.
3. Inserire il portafiltro nell'alloggiamento del portafiltro **(7)**.
4. Spingere la forchetta portafiltro per quanto possibile verso l'alto, in modo che il portafiltro sia posto esattamente tra la forchetta portafiltro e l'alloggiamento del portafiltro.



Se la forchetta portafiltro fornita non fosse adatta, rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".

5. Tenere la forchetta portafiltro in posizione e fissarla con le viti della forchetta portafiltro (a sinistra e a destra) avvitando in senso orario con una chiave a brugola (corta, 3 mm).
6. Adattare il beccuccio di uscita **(12)** al proprio portafiltro spingendolo indietro o tirandolo in avanti, in modo che il caffè macinato cada nel centro del proprio portafiltro.



È necessario adattare nuovamente il beccuccio di uscita dopo ogni variazione del grado di macinatura e ogni cambio del tipo di caffè espresso in grani.

Utilizzo

Messa in funzione del macinacaffè e impostazione modalità

- Accendere il macinacaffè premendo l'interruttore On/Off **(17)** posto sul lato posteriore del macinacaffè.



La funzione automatica del ventilatore è impostata di fabbrica. La ventola si accende automaticamente ad una temperatura di 30 °C e si spegne di nuovo automaticamente ad una temperatura di 28 °C.

Il macinacaffè sarà pronto a funzionare non appena sul display **(14)** sarà visualizzata la modalità selezionata.

- Per selezionare la modalità Single-Shot, premere brevemente il pulsante di selezione “Single-Shot” **(13)**.
- Per selezionare la modalità Double-Shot, premere brevemente il pulsante di selezione “Double-Shot” **(6)**.
- Per selezionare la modalità Barista, premere brevemente e contemporaneamente entrambi i pulsanti di selezione **(13)** e **(6)**.

AVVISO!

Rischio di surriscaldamento!

Il superamento del ciclo di funzionamento massimo ammissibile può provocare un surriscaldamento del macinacaffè.

- Si raccomanda di non superare il ciclo di funzionamento massimo di tre doppi espressi al minuto (5 sec. On / 15 sec. Off).
- Rispettare la pausa consigliata, quando si raggiunge il ciclo di funzionamento massimo ammissibile (vedi capitolo “Dati tecnici”).



- Il macinacaffè è dotato di un pulsante di scatto/interruttore termico di sovracorrente **(18)** che interrompe il circuito elettrico del macinacaffè in caso di sovraccarico elettrico. Per mettere di nuovo in funzione il macinacaffè, spegnerlo mediante l'interruttore di rete e premere il pulsante di scatto/l'interruttore termico di sovracorrente **(18)**. Successivamente, sarà possibile portare l'interruttore On/Off **(17)** nella posizione I, vedi “Risoluzione dei problemi”.
- Inoltre, il macinacaffè dispone di un motoprotettore che spegne il macinacaffè in caso di eccessivo riscaldamento del motore. Una volta che il motore si è raffreddato, si può rimettere nuovamente in funzione il macinacaffè, vedi “Risoluzione dei problemi”.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

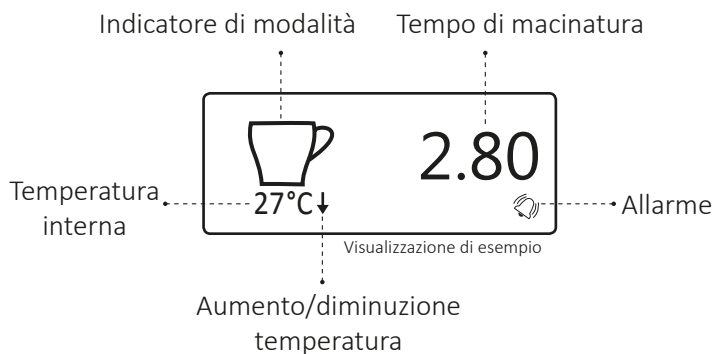
L'utilizzatore non ha alcuna influenza su questo interruttore automatico. Nel caso in cui l'interruttore automatico scatti ripetutamente, si raccomanda di consultare un partner di servizio autorizzato, poiché altrimenti sussiste il rischio di danneggiare l'avvolgimento del motore.

Regolazione del grado di macinatura

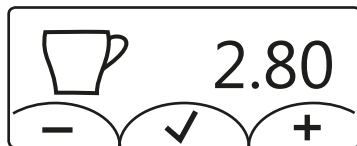
1. Svitare la vite di sblocco per la regolazione del grado di macinatura **(4)** girandola in senso antiorario.
2. Regolare il grado di macinatura spostando la leva di dosaggio **(15)** verso sinistra o destra.
 - La scala dei gradi di macinatura **(5)** indica il grado di macinatura desiderato. L'impostazione più fine è "0", l'impostazione più grossolana è "10".
 - Ridurre il grado di macinatura solo mentre il macinacaffè è in funzione.
3. Fissare la regolazione del grado di macinatura avvitando a fondo la vite di sblocco per la regolazione del grado di macinatura ruotandola in senso orario.



Simboli sul display /simboli di navigazione



Simbolo	Significato	Simbolo	Significato
←	Navigazione a sinistra	+	Aumenta il valore immesso
→	Navigazione a destra	-	Diminuisce il valore immesso
↶	Uscita dal sottomenu	t	Si passa al contatore del tempo
✓	Aprire il sottomenu / confermare l'immissione	n	Si passa al contatore di shot
X	Reset / uscita dal menu senza salvare / disattivazione funzione		



Visualizzazione di esempio

- Premere brevemente il pulsante di selezione “Single-Shot” **(13)**, per utilizzare i simboli a sinistra del display **(14)**.
- Premere brevemente il pulsante di selezione “Double-Shot” **(6)**, per utilizzare i simboli a destra del display.
- Premere il pulsante di avvio **(11)**, per utilizzare i simboli centrali del display.



Dopo circa 1 minuto, il macinacaffè passa alla modalità standby. Per uscire dalla modalità standby, premere un pulsante qualsiasi.

Impostazione del tempo di macinatura



- Per impostazione di fabbrica, il tempo di macinatura della modalità Single-Shot è di 2,8 secondi (circa 10 g).
- Per impostazione di fabbrica, il tempo di macinatura della modalità Double-Shot è di 5,2 secondi (circa 18 g).

Impostazione del tempo di macinatura della modalità Single-Shot

1. Premere il pulsante di selezione “Single-Shot” **(13)** per due secondi. Il tempo di macinatura precedentemente impostato lampeggia.
2. Impostare il tempo di macinatura desiderato premendo i pulsanti di selezione **(13)** o **(6)**.
3. Premere il pulsante di avvio **(11)** per salvare il tempo di macinatura impostato.



Se non si preme alcun tasto per 10 secondi, la visualizzazione torna automaticamente alla modalità precedentemente selezionata senza salvare le impostazioni modificate.

Impostazione del tempo di macinatura della modalità Double-Shot

1. Premere il pulsante di selezione “Double-Shot” **(6)** per due secondi. Il tempo di macinatura impostato lampeggia.
2. Impostare il tempo di macinatura desiderato premendo il pulsante di selezione **(13)** o **(6)**.
3. Premere il pulsante di avvio **(11)** per salvare il tempo di macinatura impostato.



Se non si preme alcun tasto per 10 secondi, la visualizzazione torna automaticamente alla modalità precedentemente selezionata senza salvare le impostazioni modificate.

Macinatura del caffè espresso in grani

1. Rimuovere il coperchio della tramoggia **(1)**.
2. Versare dall'alto nella tramoggia i chicchi di caffè tostati.
 - Il livello di riempimento massimo è a circa 1 cm dal bordo superiore della tramoggia.
 - Si raccomanda di non far scendere il livello di riempimento sotto i 2 cm, per evitare eventuali oscillazioni di dosaggio.
3. Collocare di nuovo il coperchio sulla tramoggia.
4. Aprire la serranda della tramoggia **(16)** spingendola indietro.
5. Selezionare la modalità desiderata premendo il relativo pulsante di selezione **(13)** o **(6)**.
6. Spingere il portafiltro tra l'alloggiamento portafiltro **(7)** e la forchetta portafiltro **(10)**.

La macinatura inizierà automaticamente.



Se è stata selezionata la modalità Barista, il tempo di macinatura si determina manualmente. Nella modalità Single-Shot e modalità Double-Shot, la macinatura termina automaticamente quando il tempo di macinatura è scaduto.

Interruzione della macinatura (funzione Break)



È anche possibile disattivare la funzione Break, vedi capitolo “Impostazione della funzione Break”.

La funzione Break interrompe automaticamente la macinatura quando si estrae il portafiltro dall'alloggiamento portafiltro **(7)** e riprende la macinatura non appena si inserisce nuovamente il portafiltro nell'alloggiamento portafiltro.


1. Estrarre il portafiltro dall'alloggiamento portafiltro durante la macinatura per interromperla e fermare il tempo di macinatura.
Il diodo luminoso e il simbolo dell'impostazione selezionata lampeggiano.
2. Spingere di nuovo il portafiltro tra l'alloggiamento portafiltro e la forchetta portafiltro **(10)**.
3. Il processo di macinatura interrotto sarà continuato automaticamente fino a quando il tempo di macinatura non sarà terminato.



Se non si desidera continuare il processo di macinatura, premere uno dei due pulsanti di selezione **(13)** o **(6)**. Il display passerà direttamente alla modalità selezionata e il tempo precedentemente fermato sarà cancellato.

Cambio della varietà di caffè espresso in grani

1. Chiudere la serranda della tramoggia **(16)**, spingendola in avanti.
2. Macinare i chicchi di caffè rimasti nelle macine fino a quando il macinacaffè non funzionerà a vuoto.
Quando non saranno rimasti più chicchi di caffè nella tramoggia **(1)**, si potrà riempirla con i nuovi chicchi di caffè. Proseguire quindi come descritto a partire dal punto 5.
3. Versare i rimanenti chicchi di caffè in un altro contenitore.
4. Riempire la tramoggia con nuovi chicchi di caffè.
5. Aprire la serranda della tramoggia spingendola indietro.
6. Macinare 2–3 shot per rimuovere i residui della precedente varietà di caffè espresso in grani e adattare le macine, in modo da evitare oscillazioni di dosaggio.

- Premere contemporaneamente i pulsanti di selezione **(13)** e **(6)** per 3 secondi finché sul display non sarà visualizzato il simbolo . Si arriva al menu principale dove è possibile impostare il contatore, la luce, la temperatura, l'allarme, la ventilazione e la funzione Break.
- Per uscire dal menu principale, premere di nuovo contemporaneamente i pulsanti di selezione **(13)** e **(6)** finché non sarà visualizzato sul display EXIT.

Visualizzazione contatori

Contatore Single-Shot:

In questo sottomenu è visualizzato il numero di Single-Shot macinati fino a quel momento.

- Per azzerare il contatore, premere il pulsante di avvio **(11)** fino a quando l'indicatore non avrà lampeggiato tre volte e il contatore sarà di nuovo a 0.

Contatore Double-Shot:

In questo sottomenu è visualizzato il numero di Double-Shot macinati fino a quel momento.

- Per azzerare il contatore, premere il pulsante di avvio **(11)** fino a quando l'indicatore non avrà lampeggiato tre volte e il contatore sarà di nuovo a 0.

Contatore Barista-Shot:

In questo sottomenu è visualizzato il numero di Barista-Shot macinati fino a quel momento.

- Per azzerare il contatore, premere il pulsante di avvio **(11)** fino a quando l'indicatore non avrà lampeggiato tre volte e il contatore sarà di nuovo a 0.

Contatore shot totali:

In questo sottomenu è visualizzato il numero di tutti gli shot macinati fino a quel momento. Ogni Single-Shot macinato è conteggiato in modo unitario nel contatore shot totali, mentre ogni Double-Shot è conteggiato due volte. Il contatore non può essere azzerato.

 **Contatore tempo di funzionamento:**

In questo sottomenu è visualizzato il tempo di funzionamento complessivo del macinacaffè. Il contatore non può essere azzerato.

 **Contatore Single-Shot totali**

In questo sottomenu è visualizzato il numero di tutti i Single-Shot macinati fino a quel momento. Il contatore non può essere azzerato.

 **Contatore Double-Shot totali**

In questo sottomenu è visualizzato il numero di tutti i Double-Shot macinati fino a quel momento. Il contatore non può essere azzerato.

Impostazione della luce

 **ON Luce ON**

In questo sottomenu si può attivare l'illuminazione presente nel beccuccio di uscita **(12)**. È possibile scegliere tra un cambio automatico di colore e un colore di luce costante.

 **OFF Cambio colore OFF**

In questo sottomenu si può spegnere il cambio automatico del colore. Se si spegne il cambio automatico del colore, nel sottomenu successivo sarà possibile regolare individualmente il colore di luce costante.

 **Impostazione del colore della luce**

In questo sottomenu è possibile regolare individualmente il colore di luce costante dell'illuminazione del beccuccio di uscita premendo il pulsante di avvio **(11)**.

 **ON Cambio colore ON**

In questo sottomenu è possibile attivare il cambio automatico del colore. Con questa impostazione, l'illuminazione nel beccuccio di uscita cambierà automaticamente il colore della luce.

 **OFF Luce OFF**

In questo sottomenu si può disattivare l'illuminazione nel beccuccio di uscita.

Impostazione dell'indicatore di temperatura

OFF **Indicatore di temperatura OFF**

In questo sottomenu si può disattivare l'indicatore di temperatura per la temperatura interna del macinacaffè.

ON **Indicatore di temperatura ON**

In questo sottomenu si può attivare l'indicatore di temperatura per la temperatura interna del macinacaffè.

°F **Unità Fahrenheit**

In questo sottomenu è possibile selezionare Fahrenheit come unità di indicazione della temperatura.



°C **Unità Celsius**

In questo sottomenu è possibile selezionare Celsius come unità di indicazione della temperatura.

Impostazione dell'allarme

Allarme pulizia

In questo menu è possibile richiamare il numero di shot rimanenti fino al prossimo allarme di pulizia.

- Per azzerare il contatore dell'allarme di pulizia, dopo aver eseguito la pulizia, uscire dal menu e premere i due pulsanti di selezione **(13)** e **(6)** per 10 secondi finché sul display non sarà visualizzata l'indicazione   RESET . La visualizzazione degli allarmi sul display scompare dopo il reset.

LIM **Limite numero di shot fino alla pulizia**

In questo sottomenu è possibile definire il numero limite di shot fino all'allarme di pulizia. Con l'impostazione standard sono possibili 1.000 shot fino alla prossima pulizia.

Allarme sostituzione macine

In questo sottomenu è possibile richiamare il numero di shot rimanenti fino al prossimo allarme di sostituzione delle macine.

Con l'impostazione standard sono possibili 350.000 shot prima della prossima sostituzione delle macine. Questo limite non può essere definito in modo individuale.

- Quando si raggiunge il limite previsto per la sostituzione delle macine, rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".

Impostazione della ventilazione

AUTO ON Ventilazione AUTO ON

In questo sottomenu è possibile attivare il funzionamento automatico della ventilazione. La ventilazione si avvia automaticamente quando la temperatura interna del macinacaffè raggiunge i 30 °C. A 28 °C, la ventilazione si disinserisce di nuovo automaticamente.

AUTO OFF Ventilazione AUTO OFF

In questo sottomenu è possibile disattivare il funzionamento automatico della ventilazione. La ventilazione funziona in modo permanente, indipendentemente dalla temperatura interna del macinacaffè.

Impostazione della funzione Break

OFF BREAK OFF

In questo sottomenu è possibile disattivare la funzione Break. Se durante la macinatura si estrae il portafiltro dalla forchetta portafiltro, la macinatura non si arresta.

ON BREAK ON

In questo sottomenu è possibile attivare la funzione Break. Se durante la macinatura si estrae il portafiltro dalla forchetta portafiltro, la macinatura si arresta automaticamente.

Pulizia



CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Quando si sposta il macinacaffè, sussiste il rischio di caduta con conseguenti possibili lesioni personali.

- Collocare il macinacaffè sempre su una superficie stabile e protetta contro il ribaltamento.
- Si raccomanda di farsi aiutare eventualmente da un'altra persona, se il macinacaffè fosse troppo pesante.

AVVISO!

Rischio di cortocircuito!

L'infiltrazione di acqua nel macinacaffè può causare un cortocircuito.

- Non immergere mai il macinacaffè in acqua o in altri liquidi.
- Assicurarsi che acqua o altri liquidi non possano penetrare in altro modo nel corpo dell'apparecchio.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può danneggiare il macinacaffè.

- Non utilizzare detergenti aggressivi e neanche oggetti di pulizia appuntiti o metallici, come coltelli, spugne metalliche e simili. Questi potrebbero danneggiare le superfici.
- Non lavare né la vaschetta raccogli gocce né la tramoggia e neanche il coperchio della tramoggia in lavastoviglie. Le parti non sono adatte per la lavastoviglie e il colore potrebbe sbiadire.
- Non sollevare il macinacaffè dalla tramoggia ma afferrarlo esclusivamente prendendo il corpo dell'apparecchio con entrambe le mani.

Pulizia della superficie di appoggio

1. Spegnerne il macinacaffè e staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Sollevare il macinacaffè afferrando il corpo dell'apparecchio con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie pulita.
3. Pulire la superficie di appoggio e la parte inferiore del macinacaffè con un panno umido e asciugare quindi le superfici.
Le superfici devono essere asciutte, prive di olio e grasso.
4. Collocare il macinacaffè di nuovo sulla superficie pulita.

Pulizia del corpo dell'apparecchio

1. Spegnerne il macinacaffè e staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Pulire il corpo dell'apparecchio e la vaschetta raccogliogocce **(9)** secondo necessità, e comunque in ogni caso almeno una volta a settimana, con un panno umido.
3. Utilizzando il pennello **(20)**, pulire con cautela il beccuccio di uscita regolabile **(12)**.

Pulizia della tramoggia



La tramoggia deve essere pulita ogni giorno per rimuovere i residui oleosi del caffè, che possono incidere negativamente sul gusto.

1. Chiudere la serranda della tramoggia **(16)** spingendola in avanti.
2. Svuotare i chicchi di caffè in un altro contenitore.
3. Pulire la tramoggia all'interno e all'esterno con un panno umido e quindi asciugarla.
4. Versare nuovamente i chicchi di caffè nella tramoggia ed aprire la serranda della tramoggia spingendola indietro.

Pulizia delle macine



- Il produttore consiglia di utilizzare il pulitore per macinacaffè GRINDZ™. Ulteriori informazioni su GRINDZ™ si possono trovare all'indirizzo www.dittingswiss.ch.
 - La pulizia delle macine dovrebbe essere effettuata ogni 2–5 giorni.
1. Chiudere la serranda della tramoggia **(16)** spingendola in avanti e macinare i chicchi di caffè rimasti nelle macine fino a quando le macine non funzioneranno a vuoto.
 2. Quando non saranno rimasti più chicchi di caffè nella tramoggia **(1)**, si potrà riempirla con il pulitore per macinacaffè. Rispettare le quantità indicate dal produttore del pulitore per macinacaffè utilizzato. Proseguire quindi come descritto a partire dal punto 4.
 3. Versare i rimanenti chicchi di caffè in un altro contenitore.
 4. Impostare il grado di macinatura “10” (vedi capitolo “Impostazione del grado di macinatura”).
 5. Riempire il contenitore per i chicchi di caffè con il pulitore per macinacaffè. Rispettare le quantità indicate dal produttore del pulitore per macinacaffè utilizzato.
 6. Collocare una ciotola sotto il beccuccio di uscita **(12)** in modo da raccogliere il pulitore per macinacaffè.
 7. Selezionare la modalità Barista (vedi capitolo “Messa in funzione del macinacaffè e impostazione modalità”).
 8. Premere il pulsante di avvio **(11)** finché il pulitore per macinacaffè non sarà completamente macinato.
 9. Pulire la tramoggia con un panno asciutto e privo di lanugine.
 10. Riempire di nuovo la tramoggia con i chicchi di caffè.
 11. Aprire la serranda della tramoggia spingendola indietro.
 12. Macinare una quantità di chicchi di caffè circa uguale a quella del pulitore per macinacaffè, in modo da rimuovere le particelle residue del pulitore. Durante la procedura di macinatura, impostare il grado di macinatura desiderato.
 13. Smaltire il pulitore per macinacaffè macinato e i chicchi macinati insieme ai rifiuti industriali/domestici.
 14. Resetare l'allarme di pulizia, vedi capitolo “Impostazione dell'allarme”.

Risoluzione dei problemi

Guasto	Causa	Rimedio
Il macinacaffè emette un ronzio, ma non macina.	<ul style="list-style-type: none">• Il beccuccio di uscita è intasato.	→ Impostare il grado di macinatura su "10" e avviare la procedura di macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto. Durante il funzionamento, portare l'impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.
	<ul style="list-style-type: none">• Il beccuccio di uscita regolabile è spinto troppo indietro e blocca il flusso di caffè macinato.	→ Estrarre il beccuccio di uscita tirandolo fino all'arresto. Impostare il grado di macinatura su "10" e avviare la procedura di macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto. Durante il funzionamento, portare l'impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.
	<ul style="list-style-type: none">• A causa del sovradosaggio di caffè macinato nel portafiltro, il macinacaffè si è intasato.	→ Pulire il beccuccio di uscita dall'esterno con un pennello a macinacaffè spento. Impostare il grado di macinatura su "10" e avviare la procedura di macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto. Durante il funzionamento, portare l'impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.

Guasto	Causa	Rimedio
	<ul style="list-style-type: none"> • Il grado di macinatura è troppo fine. 	<p>→ Impostare il grado di macinatura su “10” e avviare la procedura di macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto. Durante il funzionamento, portare l’impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato. Se il problema persiste, rivolgersi al proprio rivenditore all’indirizzo indicato nel capitolo “Assistenza”.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Nelle macine è presente un corpo estraneo. 	<p>→ Pulire le macine come descritto nel capitolo “Pulizia” e rimuovere il corpo estraneo. Nel caso in cui il corpo estraneo non possa essere rimosso, rivolgersi al proprio rivenditore all’indirizzo indicato nel capitolo “Assistenza”.</p>
Il macinacaffè non macina, il display è illuminato, la modalità di macinatura è selezionata.	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di macinatura è impostato su 0. • Il ciclo di funzionamento massimo ammissibile è stato superato. 	<p>→ Impostare nuovamente il tempo di macinatura.</p> <p>→ Attivare eventualmente la ventilazione AUTO e attendere che la ventilazione si spenga automaticamente quando saranno raggiunti i 28 °C.</p>
Il macinacaffè non si avvia, il display non è illuminato.	<ul style="list-style-type: none"> • La spina di alimentazione non è inserita in una presa di corrente. 	<p>→ Inserire la spina in una presa di corrente installata a norma.</p>

Guasto	Causa	Rimedio
	<ul style="list-style-type: none"> • L'interruttore automatico di sovracorrente è scattato. • Il prefusibile elettrico è scattato. 	<ul style="list-style-type: none"> → Verificare se il pulsante di scatto dell'interruttore automatico è saltato fuori. Premerlo eventualmente di nuovo in posizione. Se l'interruttore scatta ripetutamente, rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza". → Controllare il prefusibile elettrico. Riportarlo al suo stato originario o sostituirlo. Verificare se altre utenze sono collegate al fusibile in oggetto e disconnettere eventualmente le loro spine. Se il prefusibile scatta ripetutamente, rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".
La precisione di dosaggio del macinacaffè diminuisce.	<ul style="list-style-type: none"> • Il beccuccio di uscita è intasato. All'interno del macinacaffè si è creato un deposito troppo consistente di caffè macinato. 	<ul style="list-style-type: none"> → Pulire il beccuccio di uscita dall'esterno con un pennello a macinacaffè spento. Impostare il grado di macinatura su "10" e avviare la procedura di macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto. Durante il funzionamento, portare l'impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.

Guasto	Causa	Rimedio
	<ul style="list-style-type: none"> Il beccuccio di uscita montato è danneggiato. 	→ Rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".
	<ul style="list-style-type: none"> Lo sportellino di chiusura è guasto. 	→ Rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".
Il macinacaffè non macina in modo sufficientemente fine.	<ul style="list-style-type: none"> Le macine piane si sono spostate e devono essere di nuovo regolate. 	→ Rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".
Il macinacaffè effettua un dosaggio non centrato nel portafiltro.	<ul style="list-style-type: none"> Il beccuccio di uscita non è correttamente adattato al portafiltro. 	→ Spingere il beccuccio di uscita nella posizione corretta in modo che al termine della macinatura il beccuccio di uscita sia centrato nel portafiltro.
Il display visualizza "Assistenza".	<ul style="list-style-type: none"> Il display non riceve tutti i dati necessari. 	→ Rivolgersi al proprio rivenditore all'indirizzo indicato nel capitolo "Assistenza".

Dati tecnici

Modello:	PEAK
Tensione/frequenza:	100–120 V / 50 Hz 100–120 V / 60 Hz 200–240 V / 50 Hz 200–240 V / 60 Hz
Grado di protezione:	IPX1
Classe di protezione:	I ⊕
Prefusibile:	16 A slow
Velocità a vuoto:	
50 Hz:	900 rpm
60 Hz:	1100 rpm
Valore di emissione acustica:	
Funzionamento a vuoto:	55 dB
Macinatura:	75 dB
Potenza di macinatura:	2,0–3,5 g/s*
Ciclo di funzionamento massimo ammissibile:	3 doppi espressi/min (5 sec. On / 15 sec. Off)
Pausa consigliata:	15 s
Max. tempo di macinatura:	20 min.
Max. produzione giornaliera:	30 kg
Dimensioni (L × A × P), mm	240 × 550 × 320
Peso (netto), kg:	14
Max. capacità tramoggia, kg:	1,5

*A seconda del caffè espresso in grani e del grado di macinatura selezionato.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Gettare il cartone e la scatola nella raccolta di carta straccia, la pellicola nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltimento del macinacaffè



Le apparecchiature in disuso non devono essere gettate nei rifiuti commerciali/domestici!

Qualora il macinacaffè non possa più essere utilizzato, ogni

consumatore **è obbligato per legge a smaltire gli apparecchi dismessi separatamente dai rifiuti domestici/commerciali**, per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. In tal modo, si garantisce che gli apparecchi dismessi siano smaltiti correttamente e si evitano ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo, gli apparecchi elettronici sono contrassegnati dal simbolo qui raffigurato.

Assistenza

In caso di necessità di assistenza, rivolgersi al proprio rivenditore. Il nostro elenco dei rivenditori contenente i dati di contatto può essere scaricato all'indirizzo **www.dittingswiss.ch**.

Dopo l'accensione, viene visualizzata la versione del macinacaffè. Si raccomanda di fornire tale informazione al rivenditore, se si richiede assistenza.

Timbro del vostro rivenditore

PEAK单份浓缩咖啡研磨机

调查	2	清洁	140
供货范围	122	清洁研磨机安置面	141
总则	123	清洁外壳	141
阅读和保存操作指南	123	清洁咖啡豆容器	141
符号说明	123	清洁研磨机构	142
安全	125	故障排除	143
按规定使用	125	技术参数	147
安全提示	125	报废处理	148
使用前	128	报废处理包装	148
检查研磨机和配件	128	报废处理研磨机	148
组装和基本设置	128	售后服务	198
操作	129	CE一致性声明	199
操作研磨机和设置模式	129		
调节研磨度	130		
显示/导航符号	131		
设置研磨时间	132		
研磨浓缩咖啡豆	133		
中断研磨（暂停功能）	134		
更换浓缩咖啡豆种类	134		
设置	135		
显示计数器	136		
设置指示灯	137		
设置温度显示	138		
设置报警	138		
设置通风	139		
设置暂停功能	139		

供货范围

编号 名称

- 1 咖啡豆容器（带盖）
- 2 研磨度盖板
- 3 用于咖啡豆容器的安全螺栓
- 4 用于研磨度调节的解锁螺栓
- 5 研磨度刻度
- 6 预选按钮“双份”
- 7 过滤筛支架
- 8 用于调节过滤筛托架（左和右）的螺栓，2×
- 9 滴盘
- 10 过滤筛托架
- 11 启动按钮
- 12 可调节咖啡出口
- 13 预选按钮“单份”
- 14 显示器
- 15 锁定滑块
- 16 漏斗滑阀
- 17 开关
- 18 触发按钮 / 热敏过流保护开关
- 19 电源线
- 20 毛刷
- 21 内六角扳手（短款，3mm）
- 22 内六角扳手（长款，2mm）

总则

阅读和保存操作指南



在您操作PEAK单份浓缩咖啡研磨机前，请首先仔细阅读本原厂操作指南和安全提示。惟其如此您才可以安全操作和使用本PEAK单份浓缩咖啡研磨机。本原厂操作指南基于欧盟适用的标准和规定。在国外使用时请注意该国专有的规程和

法规。

为便于理解，PEAK单份浓缩咖啡研磨机在下文中简称“研磨机”。

请妥善保存本原厂操作指南，以备日后查看。请将本原厂操作指南转交给未来的所有者和使用者。

符号说明

在本原厂操作指南中、研磨机上或者外包装上使用下列符号和标记。



警告！

本标记/符号表示中等程度的风险，如未加以避免，可能导致死亡或者严重的伤害。



小心！

本标记/符号表示较低程度的风险，如未加以避免，可能导致较小或者中等程度的伤害。

提示！

本标记对可能存在的财产损失进行警告。



本符号告知您有用的操作或者处理提示。



一致性声明（见章节“一致性声明”）：通过本符号标志的产品符合欧洲经济区内所有适用的共同规定。



通过本符号标志的产品仅允许在室内使用。



本符号显示，在您清洁或者维修本设备前，必须拔下插头。



本符号提示存在电击危险。



本符号显示，研磨机具有保护等级I。



本符号显示，研磨机处于单份操作模式。



本符号显示，研磨机处于双份操作模式。



本符号显示，研磨机处于咖啡师模式。

安全

按规定使用

本研磨机仅适用于研磨已经烘焙的完整的浓缩咖啡豆。请勿使用本研磨机研磨其他产品或物品。本研磨机用于商业场所，仅允许由经过培训的人员实施维护，但可以由其他人员在受到监管的场所进行操作。

任何其他用途均视为未按规定操作，可能导致财产损失或者人员伤害。请勿改装本研磨机。对于因未注意本安全提示导致的伤害和损失，生产商和经销商均不承担责任。

安全提示

警告！ **电击危险！**

未按规定使用、错误的电气连接或者过高的电压均可能导致触电危险。

- 仅在插座的额定电压和铭牌所示电压相同时，才允许连接本研磨机。
- 请将本研磨机连接至易于接触到的插座，以便在发生故障时您可以快速将其断电。
- 如果研磨机存在明显的损伤或者电源线以及插头受损，请勿操作本研磨机。
- 如果研磨机的电源线损坏，必须由生产商或者专业人员进行更换，以避免危险。
- 仅允许将本研磨机连接至具有16A延迟保险装置的供电设施。如果研磨机的安装地点不具备16A-延迟保险装置，请联系有资质的电工进行安装。

- 请将研磨机仅安装在接受过研磨机培训的人员可监管其操作的地点。
- 请勿将本研磨机、电源线或者电源插头浸入水中或者其他液体中。
- 请勿用湿手握持电源插头。
- 拔出电源插头时，请勿拉扯电源线，请务必握着电源插头拔出。
- 请勿将电源线用作拉手。
- 请将本研磨机、电源线或者电源插头远离明火和热源。
- 在敷设电源线时不得使其存在安全隐患。
- 请勿弯折电源线，且勿将其置于锋利边角上。
- 本研磨机仅允许在室内适用。请勿在潮湿区域或者雨中操作本研磨机。
- 本研磨机应远离儿童。
- 请勿让儿童将物体插入本研磨机内。
- 如果您不再使用本研磨机，对其进行清洁或者如果出现故障，请关闭研磨机，并将电源插头从插座中拔出。
- 请勿打开外壳，应由专业人员实施维修。请联系专业的维修部门。在自行维修、未按规定连接或者错误操作时将丧失保修权利。在维修时仅允许使用符合原始设备数据的零件。在本研磨机中存在必要的危险预防电气和机械部件。

警告！

对于身体机能、感知能力或者智力受限的儿童和人员（例如部分残障人士、身体机能和智力受限的老人）或者缺乏经验和知识的人员（例如较大的儿童）存在危险。

- 如果您实施了监管或者对本研磨机的安全使用进行了指导且了解由此产生的危险，本研磨机可以由八岁以上的儿童以及身体机能、感知能力或者智力受限或者缺乏经验和知识的人员使用。儿童不允许将本研磨机当作玩具玩耍。在无监管的情况下，不允许由儿童实施清洁和用户维护。
- 在无人监管的情况下，请勿操作本研磨机。
- 请勿让儿童将包装薄膜当作玩具玩耍。在儿童玩耍包装薄膜时可能会被其缠住并导致窒息。
- 请勿让儿童玩耍其中的小零件。在吞入时可能有生命危险。

小心！

倾覆和受伤危险！

未按规定操作本研磨机可能会导致受伤。

- 在敷设电源线时应确保人员不会被其缠住，从而导致研磨机坠落。
- 请将本研磨机置于平整稳定的表面，以防止其坠落。

使用前

检查研磨机和配件

提示！

受损危险！

如果您不小心地使用锋利的刀具或者其他尖锐物体打开包装，可能会导致研磨机受损。

- 请小心地打开包装。

1. 将本研磨机从包装中取出。
2. 请检查配件是否完整（见**图A**和**B**）。
3. 请检查研磨机或者备件是否存在破损。如有破损，请勿使用研磨机。请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的经销商。

组装和基本设置

安装研磨机并插入咖啡豆容器

1. 请将研磨机置于平整、稳定和无振动的安置面上。
2. 请确保将可调节咖啡出口 **(12)** 向前拉至限位处。
3. 将电源插头插入按规定安装的插座中。
4. 请确保，橡胶环位于研磨度盖板 **(2)** 的中心孔内。
5. 请将咖啡豆容器 **(1)** 置于研磨度盖板中心孔上。
在安装咖啡豆容器时应注意，咖啡豆容器安全螺栓后的圆形凹槽 **(3)** 应位于研磨度盖板中。
6. 将咖啡豆容器稍稍向下按压，同时顺时针旋转咖啡豆容器，直至其被锁定。
7. 借助内六角扳手（长款，2mm） **(22)** 拧紧咖啡豆容器的安全螺栓。

图
册

调节过滤筛托架

请将过滤筛托架（10）设置为您的浓缩咖啡机的过滤筛的尺寸：

1. 请确保研磨机已关闭且未连接至电网。
2. 借助内六角扳手（短款，3mm）（21）逆时针旋转将过滤筛托架螺栓（左和右）（8）拧下。

将过滤筛托架向下降至限位处。

3. 将过滤筛插入过滤筛支架（7）中。
4. 向上滑动过滤筛托架，使得过滤筛恰好和过滤筛托架和过滤筛支架之间的位置匹配。



如果附带的过滤筛托架不匹配，请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的经销商。

5. 将过滤筛托架保持在其位置，并借助内六角扳手（短款，3mm）通过顺时针旋转滤筛托架螺栓（左和右）固定过滤筛托架。
6. 通过向后按压或者向前拉动使得咖啡出口（12）匹配您的过滤筛，并使得研磨后的浓缩咖啡豆落入过滤筛中间位置。



请在每次调节研磨度以及更换浓缩咖啡豆种类后重新调节咖啡出口。

操作

操作研磨机和设置模式

- 通过按下研磨机背面的开关（17）打开研磨机。



在出厂时已经设置了自动风扇功能。在研磨机温度达到30 °C时风扇自动打开，在研磨机温度降至28 °C时重新自动关闭。

- 一旦显示器 (14) 显示设置的模式，研磨机准备就绪。
- 如需选择单份模式，请短按预选按钮“单份” (13)。
 - 如需选择双份模式，请短按预选按钮“双份” (6)。
 - 如需选择咖啡师模式，请同时短按两个预选按钮 (13) 和 (6)。

提示！ 过热危险！

如果超过允许的最大工作周期可能会导致研磨机过热。

- 请勿超过每分钟三次双份浓缩咖啡的最大工作周期（打开5秒/关闭15秒）。
- 如果达到允许的最大工作周期（见章节“技术参数”），请遵守推荐的暂停时间。



- 本研磨机拥有一触发按钮/过载电流过热保护开关 (18)，该保护开关在发生电气过载时将切断研磨机的供电回路。如需重新操作研磨机，请通过电源开关关闭研磨机，并将触发按钮/过载电流过热保护开关 (18) 按回原位。接着请将开关 (17) 调节至开关位置I，见章节“故障排除”。
- 此外，本研磨机还拥有电机保护装置，该装置可以在电机过热时关闭研磨机。一旦电机冷却，可以重新操作研磨机，见章节“故障排除”。

提示！ 受损危险！

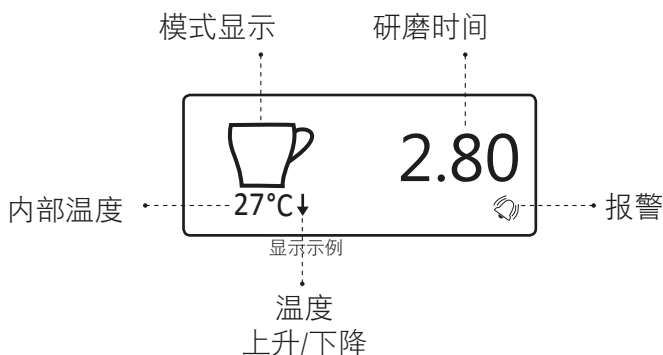
操作人员不允许改动保护开关。在多次触发保护开关时，必须联系授权的维修部门寻求建议，因为电机线圈可能已受损。

调节研磨度

1. 通过逆时针旋转松开研磨度调节的解锁螺栓 **(4)**。
2. 通过向左或者向右移动锁定滑块 **(15)** 调节研磨度。
 - 研磨度刻度 **(5)** 显示期望的研磨度。最细设置为“0”，最粗设置为“10”。
 - 仅在操作过程中才可以调低研磨度。
3. 通过顺时针拧紧研磨度调节解锁螺栓锁定研磨度设置。



显示/导航符号



符号	意义	符号	意义
←	向左导航	+	增大输入值
→	向右导航	-	减小输入值
↶	退出子菜单	t	切换至计时器
✓	打开子菜单/ 确认输入	n	切换至份数计数器
X	复位/未保存退出菜单/ 关闭功能		



显示示例

- 按压预选按钮“单份”（13），以便控制显示器中左边的符号（14）。
- 按压预选按钮“双份”（6），以便控制显示器中右边的符号。
- 按压开始按钮（11），以便控制显示器中的中间符号。



在大约1分钟后，研磨机切换至待机模式。通过按压任意按键可以再次退出待机模式。

设置研磨时间



- 单份模式研磨时间的出厂设置为2.8秒（大约10g）。
- 双份模式研磨时间的出厂设置为5.2秒（大约18g）。

设置单份模式研磨时间

1. 按下预选按钮“单份”（13）两秒。
之前设置的研磨时间开始闪烁。
2. 通过按压预选按钮（13）或者（6）设置您期望的研磨时间。
3. 按下开始按钮（11），保存已设置的研磨时间。



如果您10秒内未按下按钮，显示自动返回之前设置的模式，不会保存已修改的设置。

设置双份模式研磨时间

1. 按下预选按钮“双份” **(6)** 两秒。
已设置的研磨时间开始闪烁。
2. 通过按压预选按钮 **(13)** 或者 **(6)** 设置您期望的研磨时间。
3. 按下开始按钮 **(11)**，保存已设置的研磨时间。



如果您10秒内未按下按钮，显示自动返回之前设置的模式，不会保存已修改的设置。

研磨浓缩咖啡豆

1. 请取下咖啡豆容器 **(1)** 的盖子。
2. 将已经烘焙的完整的浓缩咖啡豆从上方装入咖啡豆容器中。



- 最大装豆量应低于咖啡豆容器边缘约1cm。
- 最小装豆量不低于约2cm，以防止出现计量波动。

3. 将盖子重新安装至咖啡豆容器上。
4. 通过向后按压打开漏斗滑阀 **(16)**。
5. 通过按压相应的预选按钮 **(13)** 或者 **(6)** 选择期望的模式。
6. 请将过滤筛插入过滤筛支架 **(7)** 和过滤筛托架 **(10)** 之间。
研磨自动开始。



如果您选择咖啡师模式，请手动确定研磨时间。在单份和双份模式，一旦设置的研磨时间结束，研磨过程将自动结束。

中断研磨（暂停功能）



您也可以关闭暂停功能，见章节“设置暂停功能”。

如果将过滤筛从过滤筛支架（7）中拉出，暂停功能将自动中断研磨过程，一旦将过滤筛再次插入过滤筛支架中，将继续实施研磨。


1. 在研磨过程中将过滤筛从过滤筛支架中拉出，以中断研磨以及停止研磨时间。
所选设置的发光二极管和符号闪烁。
2. 将过滤筛重新插入过滤筛支架和过滤筛托架（10）之间。
3. 中断的研磨过程自动继续，直至研磨时间结束。



如果您想继续实施研磨过程，请按下两个预选按钮（13）或者（6）中的一个。显示直接跳至所选的模式，之前中断的时间被删除。

更换浓缩咖啡豆种类

1. 通过向前按压漏斗滑阀（16）将其关闭。
2. 请对研磨机构中剩余的浓缩咖啡豆进行研磨，直至研磨机空转运行。
如果咖啡豆容器（1）中不再有浓缩咖啡豆剩余，您可以装入新的浓缩咖啡豆。接着同步步骤5所述进行操作。
3. 请将剩余的浓缩咖啡豆装入其他容器中。
4. 请将新的浓缩咖啡豆装入咖啡豆容器中。
5. 通过向后按压漏斗滑阀将其打开。
6. 研磨2-3份，以去除原先残留的浓缩咖啡豆，同时使研磨机与新豆磨合，以避免计量波动。

- 同时按下预选按钮（13）和（6）3秒，直至显示器中出现符号。
- 您现在位于主菜单中，可以对计数器、指示灯、温度、报警器、通风和暂停功能进行设置。
- 如需退出主菜单，请再次同时按下预选按钮（13）和（6），直至显示器中出现EXIT。

显示计数器

000000 单份计数器：

在该子菜单中显示之前已研磨的单份数量。

- 如需复位计数器状态，请按住开始按钮（11）直至显示闪烁三次，计数器返回0。

000000 双份计数器：

在该子菜单中显示之前已研磨的双份数量。

- 如需复位计数器状态，请按住开始按钮（11）直至显示闪烁三次，计数器返回0。

000000 咖啡师模式份数计数器：

在该子菜单中显示之前已研磨的咖啡师模式份数。

- 如需复位计数器状态，请按住开始按钮（11）直至显示闪烁三次，计数器返回0。

000000 总份数计数器：

在该子菜单中显示之前已研磨的总分数。每个已研磨单份在总份数计数器中计一次，每个已研磨的双份计两次。该计数器状态无法复位。

hh:mm:ss 00:00:00 工作时间计数器：

在该子菜单中显示研磨机的总工作时间。该计数器状态无法复位。

☐☐☐☐☐☐单份总数计数器

在该子菜单中显示之前已研磨的单份总数。该计数器状态无法复位。

☐☐☐☐☐☐双份总数计数器

在该子菜单中显示之前已研磨的双份总数。该计数器状态无法复位。

设置指示灯

ON 打开指示灯

在该子菜单中您可以打开咖啡出口（12）的指示灯。您可以选择自动切换灯光颜色或者恒定灯光颜色。

OFF 关闭颜色切换

在该子菜单中您可以关闭灯光颜色自动切换。如果您关闭灯光颜色自动切换功能，您可以在下一个子菜单中对恒定灯光颜色进行个性化设置。

设置灯光颜色

在该子菜单中您可以通过按压开始按钮（11）对咖啡出口的指示灯恒定颜色进行个性化调节。

ON 打开颜色切换

在该子菜单中您可以打开灯光颜色自动切换。咖啡出口的指示灯在该设置下自动切换灯光颜色。

OFF 关闭指示灯

在该子菜单中您可以关闭指示灯。

设置温度显示

OFF 关闭温度显示

在该子菜单中您可以关闭研磨机内部温度的温度显示。

ON 打开温度显示

在该子菜单中您可以打开研磨机内部温度的温度显示。

°F 华氏温度单位

在该子菜单中您可以选择华氏度作为温度显示的单位。



°C 摄氏温度单位

在该子菜单中您可以选择摄氏度作为温度显示的单位。

设置报警

清洁报警

在本子菜单中您可以查看下一次清洁报警前剩余的份数。

- 如果您需要在成功完成清洁后对清洁报警进行复位，请退出本菜单，并按下两个预选按钮（13）和（6）10秒，直至显示器中出现显示   RESET。在复位后，显示器中的报警显示消失。

LIM 清洁前的份数限制

在该子菜单中您可以定义清洁报警前的份数。至下一次清洁的标准设置为1,000份。

研磨刀片更换报警

在该子菜单中您可以查看研磨刀片更换报警前的剩余份数。

至下一次更换研磨刀片的标准设置为350,000份。该限制不得修改。

- 如果已经达到研磨刀片的更换期限，您可以通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的经销商。

设置通风

ON 打开自动通风

在该子菜单中您可以打开自动通风操作。在研磨机内部温度达到30 °C时自动开始通风。在温度降至28 °C时，通风自动关闭。

OFF 关闭自动通风

在该子菜单中您可以关闭自动通风操作。风扇持续运转，与研磨机内部温度无关。

设置暂停功能

OFF 暂停关闭

在该子菜单中您可以关闭暂停功能。如果在研磨过程中过滤筛被从过滤筛托架中拉出，不会停止研磨。

ON 暂停打开

在该子菜单中您可以打开暂停功能。如果在研磨过程中过滤筛被从过滤筛托架中拉出，研磨自动停止。

清洁

小心！

受伤危险！

在清洁时，研磨机可能发生坠落而导致您受伤。

- 请将本研磨机置于平稳的台面上。
- 如果研磨机过重，必要时求助其他人员。

提示！

短路危险！

研磨机中进水可能会导致短路。

- 请勿将本研磨机浸入水中或者其他液体中。
- 请注意，外壳不允许有水或者其他液体进入。

提示！

受损危险！

未按规定操作可能会导致本研磨机受损。

- 请勿使用腐蚀性的清洁剂以及锋利或者金属清洁装置，例如刀具、钢丝球和类似工具。这些工具可能会划伤表面。
- 请勿将滴盘、咖啡豆容器以及咖啡豆容器的盖子置于洗碗机中。这些部件不适合使用洗碗机清洁，可能会导致褪色。
- 在抬起研磨机时请勿握持咖啡豆容器，而是仅允许握持研磨机外壳，且应始终使用双手。

清洁研磨机安置面

1. 请关闭研磨机，并将插头从插座中拔出。
2. 通过双手握持研磨机外壳将研磨机抬起，并将其置于干净的台面上。
3. 使用湿抹布清洁其安置面和研磨机下方，并让安置面晾干。
安置面应干燥无油脂。
4. 请将研磨机重新放回清洁后的安置面上。

清洁外壳

1. 请关闭研磨机，并将插头从插座中拔出。
2. 在需要时使用湿抹布擦拭外壳和滴盘（9），但至少每周一次。
3. 使用毛刷（20）仔细清洁咖啡出口（12）。

清洁咖啡豆容器



咖啡豆容器必须每日清洁咖啡油残留，因为其对于口味存在负面影响。

1. 通过向前按压关闭漏斗滑阀（16）。
2. 将浓缩咖啡豆置于其他器皿中。
3. 使用湿抹布清洁咖啡豆容器内外，并让其晾干。
4. 重新在咖啡豆容器中装入浓缩咖啡豆，通过向后按压打开漏斗滑阀。

清洁研磨机构



- 本生产商推荐使用研磨机清洁剂GRINDZ™。关于GRINDZ™的详细信息见www.dittingswiss.ch。
- 研磨机构每2-5天清洁一次。

1. 通过将其向前按压关闭漏斗滑阀 **(16)**，对研磨机构中剩余的浓缩咖啡豆进行研磨，直至研磨机空转运行。
2. 如果咖啡豆容器 **(1)** 中无浓缩咖啡豆剩余，您可以加入研磨机清洁剂。注意生产商对所使用的研磨机清洁剂的数量规定。接着如步骤4所述实施清洁。
3. 请将剩余的浓缩咖啡豆装入其他容器中。
4. 将研磨度调节至“10”（见章节“调节研磨度”）。
5. 将研磨机清洁剂装入咖啡豆容器中。注意生产商对所使用的研磨机清洁剂的数量规定。
6. 在咖啡出口 **(12)** 下方放置一个盆，以便接收研磨机清洁剂。
7. 选择咖啡师模式（见章节“操作研磨机和设置模式”）。
8. 按下开始按钮 **(11)**，直至研磨机清洁剂被完全研磨。
9. 使用干燥无绒毛的抹布擦拭咖啡豆容器。
10. 将浓缩咖啡豆重新装入咖啡豆容器中。
11. 通过向后按压漏斗滑阀将其打开。
12. 研磨和之前的研磨机清洁剂大致等量的浓缩咖啡豆，以便清除剩余的清洁颗粒。在研磨过程中将研磨度调节至期望的设置。
13. 将研磨后的研磨机清洁剂和浓缩咖啡豆随商业/家庭垃圾一起进行报废处理。
14. 复位清洁报警，见章节“设置报警”。

故障排除

故障	原因	补救措施
研磨机发出嗡嗡声，但未研磨。	· 咖啡出口被堵塞。	→ 将研磨度设置调节至“10”，并触发研磨过程。让研磨机自由研磨。接着在操作过程中将研磨度设置调节为期望的研磨度。
	· 可调节咖啡出口位置过于靠后，堵塞了咖啡出粉。	→ 将咖啡出口向前拉动直至限位处。将研磨度设置调节至“10”，并触发研磨过程。让研磨机自由研磨。接着在操作过程中将研磨度设置调节为期望的研磨度。
	· 由于过滤筛中存在过多咖啡粉，导致研磨后的咖啡堵在研磨机中。	→ 在关闭研磨机的情况下使用毛刷从外部清洁咖啡出口。将研磨度设置调节至“10”，并触发研磨过程。让研磨机自由研磨。接着在操作过程中将研磨度设置调节为期望的研磨度。

故障	原因	补救措施
	<ul style="list-style-type: none"> · 研磨度过细。 	<ul style="list-style-type: none"> → 将研磨度设置调节至“10”，并触发研磨过程。让研磨机自由研磨。接着在操作过程中将研磨度设置调节为期望的研磨度。如果仍然存在问题，请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的经销商。
	<ul style="list-style-type: none"> · 研磨机构中存在异物。 	<ul style="list-style-type: none"> → 如章节“清洁”所述清洁研磨机构，并将异物取出。如果异物无法取出，请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的经销商。
研磨机不研磨，显示器亮起，已预选研磨模式。	<ul style="list-style-type: none"> · 研磨时间被设置为0。 · 超过允许的最大工作周期。 	<ul style="list-style-type: none"> → 重新设置研磨时间。 → 必要时打开自动通风，并等待至通风装置在28 °C时自动关闭。
研磨机不启动，显示器未亮起。	<ul style="list-style-type: none"> · 电源未插入插座中。 	<ul style="list-style-type: none"> → 将电源插头插入按规定安装的插座中。

故障	原因	补救措施
	<ul style="list-style-type: none">· 过载电流保护开关被触发。	→ 请检查保护开关的触发按钮是否已弹出。必要时将触发按钮重新按回。如开关重复弹出，请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的经销商。
	<ul style="list-style-type: none">· 电气保险装置被触发。	→ 请检查电气保险装置。请将保险装置恢复至原始状态或者对其进行更换。请检查在保险装置上是否连接有其他用电器，必要时将其插头拔出。如保险装置重复触发，请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的经销商。
研磨机的计量精确性降低。	<ul style="list-style-type: none">· 咖啡出口被堵塞。在研磨机内部积聚了过多的已研磨咖啡。	→ 在关闭研磨机的情况下使用毛刷从外部清洁咖啡出口。将研磨度设置调节至“10”，并触发研磨过程。让研磨机自由研磨。接着在操作过程中将研磨度设置调节为期望的研磨度。
	<ul style="list-style-type: none">· 安装的研磨机咖啡出口受损。	→ 请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的销售商。

故障	原因	补救措施
	<ul style="list-style-type: none"> · 挡板受损。 	<ul style="list-style-type: none"> → 请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的销售商。
研磨机研磨精细度不足。	<ul style="list-style-type: none"> · 研磨刀片错位，必须重新进行调节。 	<ul style="list-style-type: none"> → 请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的销售商。
研磨机无法将咖啡粉末送至过滤筛中间位置。	<ul style="list-style-type: none"> · 咖啡出口未在过滤筛处正确调节。 	<ul style="list-style-type: none"> → 将咖啡出口推至正确的位置，以便在研磨结束后出料锥口位于过滤筛的中间位置。
显示器显示“售后服务”。	<ul style="list-style-type: none"> · 显示器未显示所有需要的数据。 	<ul style="list-style-type: none"> → 请通过章节“售后服务”中所述的地址联系您的销售商。

技术参数

型号:	PEAK
电压/频率:	100 120V /50 Hz 100 120V /60 Hz 200 240V /50 Hz 200 240V /60 Hz
保护类型:	IPX1
保护等级:	I ⊕
保险装置:	16A-延迟
空转转速:	
50 Hz:	900 rpm
60 Hz:	1,100 rpm
噪声排放值:	
空转:	55 dB
研磨:	75 dB
研磨速度:	2.0 3.5g/s*
允许的最大工作周期:	3次双份浓缩咖啡/分钟 (5秒打开/15秒关闭)
推荐的暂停时间:	15s
最大研磨时间:	20min.
最大日研磨量:	30 kg
尺寸 (宽×高×深), mm	240×550×320
重量 (净), kg:	14
漏斗最大装填量, kg:	1.5

*取决于浓缩咖啡豆和所选择的研磨度。

报废处理

报废处理包装



请对包装单独进行报废处理。请将纸板、纸箱作为废纸处理，将薄膜送交物资回收部门。

报废处理研磨机



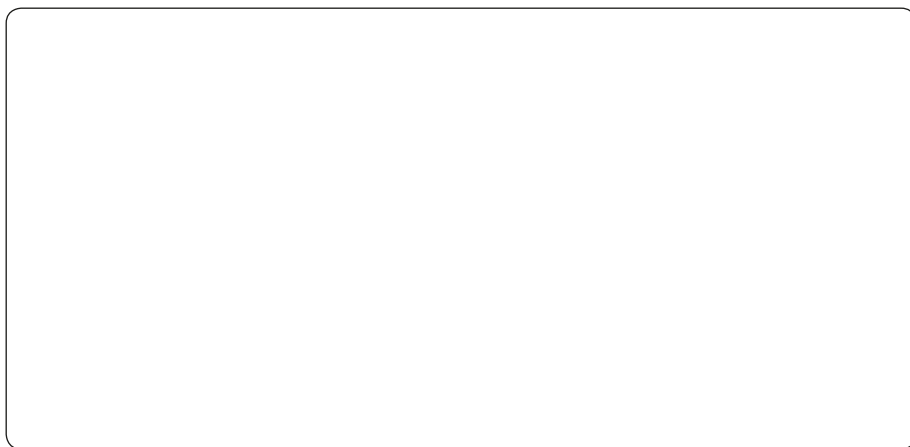
旧研磨机不允许随商业/家庭垃圾丢弃。

如果您的研磨机无法继续使用，您作为消费者**根据法律规定有义务将旧研磨机和商业/家庭垃圾分开**送交至例如您所在乡镇/市区的回收点。由此可以确保旧研磨机被专业地回收利用，从而避免对环境产生负面影响。因此电气设备使用旁边所示的符号进行标识。

售后服务

如需售后服务，请联系您的经销商。我们的经销商目录以及联系数据您可通过网址www.dittingswiss.ch进行下载。

在打开后将显示研磨机版本。在维修时请将该版本告知您的经销商。



经销商印章

PEAK シングルエスプレッソグラインダー

調査	2	設定	165
納品内容	152	カウンタを表示する	166
一般事項	153	ライトを設定する	167
取扱説明書の熟読および 保管について	153	温度表示を設定する	168
使用記号の説明	153	アラームを設定する	168
安全について	155	換気を設定する	169
正しい使い方	155	中断機能を設定する	169
安全に関する注意事項	155	清掃	170
使用開始前に	158	グラインダー底面を 清掃する	171
グラインダーと納品内容を 確認する	158	筐体を清掃する	171
組立ておよび基本設定	158	豆ホッパーを清掃する	171
運転	159	グラインダーを清掃する	172
グラインダーの電源を入れて、 モードを設定する	159	不具合の是正	173
挽き具合を調整する	161	仕様情報	177
ディスプレイ/指示記号	161	廃棄	178
豆挽き時間を設定する	162	梱包を廃棄する	178
エスプレッソ豆を挽く	163	グラインダーを廃棄する	178
豆挽きを中断する (中断機能)	164	サービス	178
エスプレッソ豆の種類を 変える	164	CE 適合宣言	198
		クレーム報告書	199

納品内容

番号 名称

- 1 豆ホッパー (ふた付き)
- 2 グライNDERカバー
- 3 豆ホッパー用固定ねじ
- 4 挽き具合調整用ロックねじ
- 5 挽き具合目盛り
- 6 「ダブルショット」ボタン
- 7 フィルターホルダー受け
- 8 フィルターホルダーサポート用調整ねじ (左右)、2×
- 9 ドリップトレイ
- 10 フィルターホルダーサポート
- 11 スタートボタン
- 12 調節式グループ
- 13 「シングルショット」ボタン
- 14 ディスプレイ
- 15 調整用スライダー
- 16 スライド式つまみ
- 17 電源入切スイッチ
- 18 解除ボタン/過電流保護用温度ヒューズ
- 19 電気ケーブル
- 20 ブラシ
- 21 六角レンチ (短、3 mm)
- 22 六角レンチ (長、2 mm)

一般事項

取扱説明書の熟読および保管について



PEAK シングルエスプレッソグラインダーをお使いになる前に、先ず本正規取扱説明書をご一読いただき、安全に関する注意事項について認識してください。そうすることで、PEAK シングルエスプレッソグラインダーを安全に始動させ、危険なくご使用になることができます。正規取扱説明書は欧州規格・法令に基づき作成しております。ご使用になる国の規格・法令にも注意してください。

ご理解しやすいように、PEAK シングルエスプレッソグラインダーは以下「グラインダー」と称します。

ご不明な点がある場合に備えて、本正規取扱説明書はお手元に保管してください。今後所有またはご使用になる方にも、本正規取扱説明書をお渡しください。

使用記号の説明

次の記号およびシグナル表記が本取扱説明書、グラインダーまたは梱包上に使用されています。



警告

本シグナルワードならびに記号は、中レベルの危険を意味しており、防止できなければ死亡または重傷につながる恐れがあります。



注意

本シグナルワードならびに記号は、低レベルの危険を意味しており、防止できなければ軽傷または中程度の怪我につながる恐れがあります。

参考

本シグナルワードは物品破損の可能性について注意しています。



本記号はグラインダーの運転または取扱いに関して有用な情報を伝えています。



CE 適合宣言 (「CE 適合宣言」の章を参照): 本記号が記載されている製品は、欧州経済地域の適用される指令・規則すべてに適合していることを意味します。



本記号が記載されている製品は、屋内でのみの使用が許可されています。



本記号は、機器の清掃や修理を行う前に電源プラグを抜いておく必要があることを意味します。



本記号は感電の危険があることを意味しています。



本記号は、グラインダーが保護等級 I に対応していることを意味します。



本記号は、グラインダーがシングルショットモードにあることを意味します。



本記号は、グラインダーがダブルショットモードにあることを意味します。



本記号は、グラインダーがバリスタモードにあることを意味します。

安全について

正しい使い方

グラインダーは、しっかり焙煎されたエスプレッソ豆を挽くためのみ使用します。グラインダーをその他の製品や物体を挽くために使用しないでください。グラインダーは業務用に指定されており、研修を受けた人のみメンテナンスすることが許されますが、使用を監督する人がいる場所では他の人が操作することもできます。

それ以外のあらゆる使用については、使用用途にはあたらないとみなされ、物品の破損や人体の怪我につながる恐れがあります。グラインダーの仕様を変更しないでください。安全に関する注意を怠ったために発生する怪我や損傷については、製造業者または取扱業者は一切の責任を負いません。

安全に関する注意事項

警告

感電の恐れがあります！

使用方法を誤った取扱い、間違った電気系統取付、過度の電圧は、感電の恐れがあります。

- コンセントの電圧が機銘板に記載の情報と一致している場合にのみ、グラインダーの電源を差し込むようにしてください。
- 事故発生時には電源からすぐに離せるように、手の届きやすいコンセントにのみつなげるようにしてください。
- 目に見える損傷や電源ケーブルまたはプラグに不具合が認められる場合はグラインダーを使わないでください。
- グラインダーの電源ケーブルが損傷している場合は、危険を避けるため製造業者または専門家による交換を行ってください。
- 16A 低ヒューズに対応する供給電圧でのみ、グラインダーの電源を入れてください。16A 低ヒューズは資格を有する電気技師が取り付けを行ってください。そうでない場合、グラインダーを取り付けた電源接続部は安全が保証されません。

- グラインダーは、使用について研修を受けた人が監督する環境で、取り付け作業を行ってください。
- グラインダーや電源ケーブル、電源プラグは水などの液体の中に浸けないでください。
- 電源プラグは決して濡れた手で触れないようにしてください。
- 電源プラグを引き抜くときは、ケーブルではなくプラグ部分を持って引き抜いてください。
- 電源ケーブル部分を持ち運びの際に持ち手としてつかまないでください。
- グラインダー、電源ケーブル、電源プラグを火や熱から遠ざけてください。
- 電源ケーブルは足などが引っかからないよう配置してください。
- 電源ケーブルを曲げたり、角の鋭利な箇所にひっかけたりしないでください。
- グラインダーは屋内でのみ使用してください。グラインダーを湿度の多い部屋や雨の中で使用しないでください。
- グラインダーはお子さまが触れることのない場所に置いてください。
- お子さまがグラインダーに物を入れないう、ご注意ください。
- グラインダーを使用しない場合、清掃時、不具合が起きている場合には、グラインダーの電源を切り、電源プラグをコンセントから引き抜いてください。
- 筐体はご自身で開けず、修理は専門の業者に任せるようにしてください。それについては、専門の修理工場にお問い合わせください。ご自身で修理を行った場合、誤った接続・運転を行った場合、損害賠償請求や保証は一切無効になります。修理の際は、元来の機器の仕様に対応する部品のみ使用してください。本グラインダーには、危険防止に不可欠な電気・機械部品があります。

警告

お子さまや身体の不自由な方、知覚の鈍い方、知的能力の弱い方(身体の一部が不自由な方、心身的能力に制限のある年配の方など)、経験や知識が不足している方(青少年の方など)には危険の恐れがあります。

- 本グラインダーは、8歳以上のお子さまや身体の不自由な方、知覚の鈍い方、知的能力の弱い方、経験や知識が不足している方でも、監督がついている場合、またはグラインダーの安全な使用について研修を受けており、発生する危険について理解している場合はご使用いただけます。お子さまをグラインダーで遊ばないでください。清掃やメンテナンスを、保護者の目が行き届かない場所でお子さまにさせないでください。
- グラインダーの運転中は、目を離さないでください。
- お子さまに梱包用フィルムで遊ばせないでください。お子さまがこうした物で遊ぶと身体が絡まり、窒息の恐れがあります。
- お子さまに小さい部品で遊ばせないでください。飲み込むと、生命に危険を及ぼす場合があります。

注意

転倒、怪我の恐れがあります！

グラインダーの取り扱いを誤ると怪我を負う恐れがあります。

- 電気ケーブルは、つまずいてグラインダーが落ちないように配置してください。
- グラインダーは平らで安定した場所に設置し、倒れないようにしてください。

使用開始前に

グラインダーと納品内容を確認する

参考

破損の恐れがあります。

梱包を鋭利な刃物等で不用意に開けると、グラインダーが破損する恐れがあります。

- 梱包を開ける際はよく気を付けてください。

1. グラインダーを梱包から取り出してください。
2. 納品内容がすべて揃っているか確認してください (図 A および図 B を参照)。
3. グラインダーまたは各部品に破損があるかを確認してください。破損がみられる場合、グラインダーを使用しないでください。「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。

組立ておよび基本設定


グラインダーを設置し、豆ホッパーを取り付ける

1. グラインダーを平らで安定している、振動のない場所に設置してください。
2. 調節式グループ (12) が停まるまで前方に引いてください。
3. 電源プラグを適切に取り付けられたコンセントに差し込んでください。
4. グラインダーカバー (2) の穴にゴム輪があるか確認してください。
5. 豆ホッパー (1) をグラインダーカバーの穴の上に取り付けます。豆ホッパー取り付けの際、グラインダーカバーの豆ホッパー用固定ネジ (3) の後ろに円形の開口部がくるよう注意してください。
6. 豆ホッパーを軽く下に押しながら、固定されるまで時計回りに回してください。
7. 六角レンチ (長、2 mm) (22) を使って豆ホッパー用固定ねじをしっかり締めてください。


フィルターホルダーサポートを取り付ける

エスプレッソグラインダーのフィルターホルダーサイズに合うフィルターホルダーサポート (10) を取り付けます。

1. この時、グラインダーの電源が入っておらず、電気が通っていないことを確認してください。
2. 六角レンチ (短、3 mm) (21) を使用して、フィルターホルダーサポート用ねじ (左右) (8) を反時計回りに回して緩めてください。
フィルターホルダーサポートが停まるまで下に降ろします。
3. フィルターホルダーをフィルターホルダー受け (7) に取り付けてください。
4. フィルターホルダーサポートを上がる限り上にずらして、フィルターホルダーがサポートと受けの間にくるよう調節します。

 納品されたフィルターホルダーサポートがうまく調節できない場合、「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。


5. フィルターホルダーサポートをその位置で保ったまま、六角レンチ (短、3 mm) を使用して、フィルターホルダーサポート用ねじ (左右) で時計回りに回して締めてください。
6. フィルターホルダーを後ろに押すか前に引くかして、挽いたエスプレッソ豆がフィルターホルダーの中央に落ちるようにグループ (12) を調節してください。

 グループは豆挽き具合調整後とエスプレッソ豆の種類を変更した後に、毎回新たに取り付けてください。

運転

グラインダーの電源を入れて、モードを設定する

- グラインダーの背面にある電源入切スイッチ (17) でグラインダーの電源を入れてください。

 工場で自動換気機能に設定されています。換気はグラインダーの温度が 30 °C を超えると自動的に入り、28 °C を下回ると自動的に切れます。

グラインダーは、ディスプレイ (14) に設定モードが表示されたら準備完了です。

- シングルショットモードを選択するには、「シングルショット」のボタン (13) を押してください。
- ダブルショットモードを選択するには、「ダブルショット」のボタン (6) を押してください。
- バリスタモードを選択するには、両方のボタン (13) と (6) を同時に押してください。

参考

オーバーヒートする危険があります！

最大許容運転サイクルを超えると、グラインダーがオーバーヒートする可能性があります。

- ダブルエスプレッソ3回/分(5秒抽出/15秒止め)の最大運転サイクルを超えないようにしてください。
- 最大許容運転サイクルに達した場合、推奨される休止時間を取ってください(「仕様情報」の章を参照)。



- グラインダーには解除ボタン/過電流保護用温度ヒューズ (18) があり、過電流が起きた時にグラインダーの電気回路を遮断します。グラインダーの運転を再開するには、電源スイッチを切り、解除ボタン/過電流保護用温度ヒューズ (18) を押してください。次に、電源入切スイッチ (17) をスイッチ位置 I に設定します。「不具合の是正」の章を参照してください。
- さらに、グラインダーにはモータープロテクターがあり、モーターが過度に熱くなった場合はグラインダーの電源が切れる仕様になっています。モーターが冷え次第、グラインダーの運転を再開できるようになります。「不具合の是正」の章を参照してください。

参考

破損の恐れがあります。

使用者にヒューズに触れることはありません。ヒューズが繰り返し作動する場合は、指定のサービス担当者にご相談ください。モーターコイルが破損している可能性があります。

挽き具合を調整する

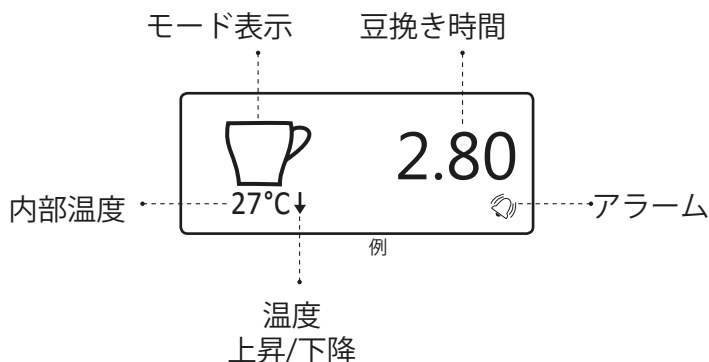
1. 挽き具合調整用ロックねじ (4) を反時計回りに回して緩めてください。
2. 調整用スライダー (15) を左右に操作して、挽き具合を調整してください。



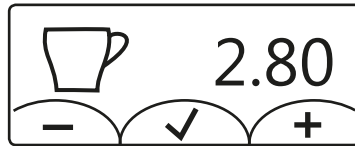
- 挽き具合目盛り (5) が希望する挽き具合を示します。挽き具合は「0」に近いほど細かく、「10」に近いほど粗くなります。
- 細かい挽き具合に下げるのは、グラインダーが運転状態のときにしてください。

3. 挽き具合調整用ロックねじを時計回りにしっかり回して挽き具合の設定を固定してください。

ディスプレイ/指示記号



記号	意味	記号	意味
←	指示表示 (左)	+	入力値増
→	指示表示 (右)	-	入力値減
↶	サブメニューを離れる	t	時間カウンタに変更
✓	サブメニューを開く / 入力を確定する	n	ショットカウンタに変更
X	リセット / 保存せずにメニューを離れる / 機能を無効にする		



例

- 「シングルショット」のボタン **(13)** を押して、ディスプレイ **(14)** の左の記号を操作します。
- 「ダブルショット」のボタン **(6)** を押して、ディスプレイの右の記号を操作します。
- スタートボタン **(11)** を押して、ディスプレイ中央の記号を操作します。



約 1 分後に、グラインダーがスタンバイモードに切り替わります。任意のボタンを押すと、スタンバイモードを離れます。

豆挽き時間を設定する



- 工場設定では、シングルショットモードで豆挽きにかかる時間は 2.8 秒 (約 10 g) になっています。
- 工場設定では、ダブルショットモードで豆挽きにかかる時間は、5.2 秒 (約 18 g) になっています。

シングルショットモードの豆挽き時間を設定する


1. 「シングルショット」のボタン **(13)** を 2 秒間押し続けてください。
すると、今まで設定されていた豆挽きの時間が点滅します。
2. **(13)** または **(6)** のボタンを押して、希望する豆挽きの時間を設定してください。
3. スタートボタン **(11)** を押して、設定した豆挽きの時間を保存します。



10 秒間いずれのボタンも押さなければ、変更した設定は保存されずに表示が前の設定モードに自動的に戻ります。


ダブルショットモードの豆挽き時間を設定する

1. 「ダブルショット」のボタン **(6)** を 2 秒間押し続けてください。
すると、設定されていた豆挽きの時間が点滅します。
2. **(13)** または **(6)** のボタンを押して、希望する豆挽きの時間を設定してください。
3. スタートボタン **(11)** を押して、設定した豆挽きの時間を保存します。


 10 秒間いずれのボタンも押さなければ、変更した設定は保存されずに表示が前の設定モードに自動的に戻ります。

エスプレッソ豆を挽く

1. 豆ホッパー **(1)** のふたを開けてください。
2. 十分に焙煎したエスプレッソ豆を豆ホッパーの上部から投入してください。
 - 最大投入量は、豆ホッパーの縁から約 1 cm 下です。
 - 投入量が安定するよう、最小投入量が約 2 cm を下回らないようにしてください。
3. 豆ホッパーのふたを閉じます。
4. スライド式つまみ **(16)** を奥に押して、開けてください。
5. 対応するボタン **(13)** または **(6)** を押して、希望するモードを選択してください。
6. フィルターホルダー受け **(7)** とフィルターホルダーサポート **(10)** の間でフィルターホルダーをスライドしてください。
豆挽きが自動的に始まります。


 バリスタモードを選択した場合、豆挽きの時間を手動で指定してください。シングルショットモードとダブルショットモードでは、豆挽きは設定した時間が過ぎると自動的に終了します。

豆挽きを中断する (中断機能)

 中断機能を無効にすることができます。「中断機能を設定する」を参照してください。


中断機能は、フィルターホルダーをフィルターホルダー受け (7) から引くと自動的に豆挽きを中断し、フィルターホルダーをフィルターホルダー受けに戻すと豆挽きを続けます。

1. 豆挽きを中断して豆挽きの時間を停めるには、豆挽き中にフィルターホルダーをフィルターホルダー受けから引いてください。LEDと選択した設定の記号が点滅します。
2. フィルターホルダー受けとフィルターホルダーサポート (10) の間で、フィルターホルダーを再びスライドさせてください。
3. 中断された豆挽き工程が自動的に再開し、豆挽きの時間が終了するまで続けられます。

 豆挽き工程を続けたくない場合は、(13) または (6) ボタンのいずれかを押してください。表示が選択されたモードに直接切り替わり、その前に保留となっていた豆挽きの時間が消えます。

エスプレッソ豆の種類を変える

1. スライド式つまみ (16) を手前に押して、閉じてください。
2. グラインダーが空になるまで、残っているエスプレッソ豆をグラインダーで挽いてください。
豆ホッパー (1) にエスプレッソ豆が残っていなければ、別のエスプレッソ豆を投入することができます。次に、手順 5 以降の記載通りに進んでください。
3. 残ったエスプレッソ豆は別のホッパーに入れてください。
4. 新しいエスプレッソ豆を豆ホッパーに投入してください。
5. スライド式つまみを奥に押して、開けてください。
6. 古いエスプレッソ豆の残りを取り除いて新規に豆挽きし、豆の量が安定するよう、2~3 ショット分豆を挽いてください。

- 記号  がディスプレイに表示されるまで、(13) と (6) のボタンを同時に 3 秒間押してください。まず、メインメニューが表示されます。ここではカウンタ、ライト、温度、アラーム、換気、中断機能の設定を行うことができます。
- メインメニューを離れるには、ディスプレイに EXIT が表示されるまで、(13) と (6) のボタンを再び同時に押してください。

カウンタを表示する

シングルショットカウンタ:

このサブメニューでは、シングルショットを挽いた回数が表示されます。

- カウンタをリセットするには、表示が 3 回点減してカウンタが 0 になるまで、スタートボタン (11) を押し続けます。

ダブルショットカウンタ:

このサブメニューでは、ダブルショットを挽いた回数が表示されます。

- カウンタをリセットするには、表示が 3 回点減してカウンタが 0 になるまで、スタートボタン (11) を押し続けます。

バリスタショットカウンタ:

このサブメニューでは、バリスタショットを挽いた回数が表示されます。

- カウンタをリセットするには、表示が 3 回点減してカウンタが 0 になるまで、スタートボタン (11) を押し続けます。

総ショットカウンタ:

このサブメニューでは、すべてのショットを挽いた回数が表示されます。シングルショットは挽く毎に総ショットカウンタに 1 回カウントされ、ダブルショットは挽く毎に 2 回カウントされます。このカウンタはリセットできません。

業務用グライnder

hh:mm:ss 運転時間カウンタ:

このサブメニューでは、グライnderの総運転時間が表示されます。
このカウンタはリセットできません。

総シングルショットカウンタ

このサブメニューでは、すべてのシングルショットを挽いた回数が表示されます。このカウンタはリセットできません。

総ダブルショットカウンタ

このサブメニューでは、すべてのダブルショットを挽いた回数が表示されます。このカウンタはリセットできません。

ライトを設定する

ON ライト点灯

このサブメニューでは、グループ (12) のライトを点けることができます。色味を自動調節するか、ライトの色味を一定に保つか選択できます。

OFF 色味の自動調節無効

このサブメニューでは、色味の自動調節を無効にすることができます。色味の自動調節を無効にしている場合は、次のサブメニューでライトの色味を一定に保つ設定を行うことができます。

ライトの色味を設定する

このサブメニューでは、スタートボタン (11) を押すことで、グループのライトに設定した一定の色味を調節することができます。

ON 色味の自動調節有効

このサブメニューでは、色味の自動調節に有効にすることができます。グループのライトはこの設定で自動的に色味を調節するように切り替わります。

OFF ライト消灯

このサブメニューでは、グループのライトを消すことができます。

温度表示を設定する

OFF 温度表示を消す

このサブメニューでは、グラインダー本体内部の温度の表示を消すことができます。

ON 温度表示を出す

このサブメニューでは、グラインダー本体内部の温度の表示を出すことができます。

°F 華氏 (°F) 単位設定

このサブメニューでは、温度表示の単位に華氏 (°F) を選択できます。


°C 摂氏 (°C) 単位設定

このサブメニューでは、温度表示の単位に摂氏 (°C) を選択できます。

アラームを設定する

清掃アラーム

このメニューでは、次回の清掃を知らせるアラームが鳴るまでの残りショット回数呼び出すことができます。

- 清掃後に清掃アラームのカウントをリセットするには、このメニューから離れて、 RESET がディスプレイに表示されるまで (13) と (6) のボタンを両方同時に 10 秒間押してください。ディスプレイのアラーム表示がリセットされ消えます。

LIM 清掃までのショット回数制限

このサブメニューでは、清掃アラームが鳴るまでのショット回数制限を決めることができます。次回清掃までの標準設定は 1,000 ショットです。

グラインダーディスク交換アラーム

このサブメニューでは、次回にグラインダーディスクを交換するまでの残りショット回数呼び出すことができます。

次回グラインダーディスク交換までの標準設定は 350,000 ショットです。この制限は個別に設定することはできません。

業務用グラインダー

- グラインダーディスク交換までの制限に達した場合は、「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。

換気を設定する

ON 換気自動運転を入れる

このサブメニューでは、換気の自動運転設定を入れることができます。換気は、グラインダーの内部温度が 30 °C を超えると自動的に入り、28 °C を下回ると自動的に切れます。

OFF 換気自動運転を切る

このサブメニューでは、換気の自動運転設定を切ることができます。グラインダーの内部温度に関係なく、換気されます。

中断機能を設定する

OFF 中断機能を無効にする

このサブメニューでは、中断機能を無効にできます。豆挽き中にフィルターホルダーをフィルターホルダーサポートから引いても、豆挽きは停まりません。

ON 中断機能を有効にする

このサブメニューでは、中断機能を有効にできます。豆挽き中にフィルターホルダーをフィルターホルダーサポートから引くと、豆挽きは自動的に停まります。

清掃

⚠注意

怪我の恐れがあります！

グラインダーの設置場所を替える際にグラインダーが倒れ、怪我を引き起こす恐れがあります。

- グラインダーは常に、転倒の危険のない安定した場所に配置してください。
- グラインダーが重すぎる場合、必要に応じて他の人に手伝ってもらってください。

参考

ショート of 恐れがあります！

グラインダーに水がかかると、ショートが起きる恐れがあります。

- グラインダーに水や液体をかけないようにしてください。
- この他にも、水や液体がグラインダー筐体の内部に入らないよう注意してください。

参考

破損の恐れがあります。

取り扱いを誤ると、グラインダーを破損させる恐れがあります。

- 強力な洗剤や、ナイフや金属たわしといった鋭利な刃物や金属製清掃用具を使用しないでください。このような用具等を使用すると、グラインダー表面に傷をつける可能性があります。
- ドリップトレイ、豆ホッパー、豆ホッパーのふたは、食器洗淨機にかけないでください。これらの部品は食器洗淨機に適しておらず、色落ちする可能性があります。
- グラインダーは、豆ホッパー部分を持って持ち上げず、必ず両手で筐体を持って持ち上げてください。

グラインダー底面を清掃する

1. グラインダーの電源を切り、電源プラグをコンセントから引き抜いてください。
2. 筐体を両手で持ってグラインダーを持ち上げ、清潔な面に置きます。
3. 湿ったタオルでグラインダーの底面と背面を清掃し、表面を乾かしてください。
表面は乾き、油分がないようにしてください。
4. グラインダーを清掃した底面に水平に立てて置いてください。

筐体を清掃する

1. グラインダーの電源を切り、電源プラグをコンセントから引き抜いてください。
2. 筐体と、必要に応じてドリフトレー (9) を湿ったタオルで週に1度は拭き掃除してください。
3. ブラシ (20) を使って、グループ (12) を丁寧に清掃してください。

豆ホッパーを清掃する



豆ホッパーはコーヒーの残油分を毎日取り除いてください。コーヒーの油分が滞留すると風味に悪影響を与えます。

1. スライド式つまみ (16) を手前に押して、閉じてください。
2. エスプレッソ豆を別の容器に移してください。
3. 湿ったタオルで豆ホッパーの内側と外側を清掃し、乾かしてください。
4. エスプレッソ豆を豆ホッパーに戻し、スライド式つまみを奥に押し、開けてください。

グラインダーを清掃する



- ・ 製造業者はグラインダー清掃にグラインダー洗浄剤 GRINDZ™ の使用を推奨しています。GRINDZ™ に関する詳細は、www.dittingswiss.ch をご覧ください。
- ・ グラインダーの清掃は、2～5日毎に行います。

1. スライド式つまみ **(16)** を手前に押しして閉じ、グラインダーが空になるまで、残っているエスプレッソ豆をグラインダーで挽いてください。
2. 豆ホッパー **(1)** にエスプレッソ豆が残っていなければ、グラインダー洗浄剤を入れることができます。製造業者が指定するグラインダー洗浄剤の使用量に注意してください。次に、手順4以降の記載通りに進んでください。
3. 残ったエスプレッソ豆は別のホッパーに入れてください。
4. 挽き具合を「10」に設定してください（「挽き具合を調整する」の章を参照）。
5. グラインダー洗浄剤を豆ホッパーに入れてください。製造業者が指定するグラインダー洗浄剤の使用量に注意してください。
6. グラインダー洗浄剤をこぼさないよう、グループ **(12)** の下にボウルを置いてください。
7. バリスタモードを選択してください（「グラインダーの電源を入れて、モードを設定する」の章を参照）。
8. グラインダー洗浄剤が完全に挽かれるまで、スタートボタン **(11)** を押してください。
9. 乾いたリントフリーのタオルで豆ホッパーを拭いてください。
10. エスプレッソ豆を豆ホッパーに再び投入してください。
11. スライド式つまみを奥に押しして、開けてください。
12. 残っている洗浄剤小片を取り除くため、先のグラインダー洗浄剤と同様の分量だけエスプレッソ豆を挽いてください。豆挽き工程中に、豆挽き具合を希望する設定に合わせてください。
13. グラインダー洗浄剤とこの時に挽いたエスプレッソ豆は事業系一般廃棄物/家庭ごみで廃棄してください。
14. 「アラームを設定する」の章を参照し、清掃アラームをリセットしてください。

不具合の是正

不具合	原因	解決方法
グラインダーが音を立てるが、豆を挽かない。	<ul style="list-style-type: none"> グループが詰まっている。 	<p>→ 豆挽き具合の設定を「10」に合わせて、豆挽き工程を行ってください。グラインダーが豆を挽けるようになります。次に、運転中に豆挽き具合設定を希望する豆挽き具合に合わせます。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> 調節式グループが下がりすぎてコーヒーの流れを止めている。 	<p>→ グループが停まるまで前方に引いてください。豆挽き具合の設定を「10」に合わせて、豆挽き工程を行ってください。グラインダーが豆を挽けるようになります。次に、運転中に豆挽き具合設定を希望する豆挽き具合に合わせます。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> フィルターホルダー内の分量が多すぎて、グラインダー内で挽いたコーヒーが溜まっている。 	<p>→ グラインダーの電源を切って、ブラシでグループの外側から清掃してください。豆挽き具合の設定を「10」に合わせて、豆挽き工程を行ってください。グラインダーが豆を挽けるようになります。次に、運転中に豆挽き具合設定を希望する豆挽き具合に合わせます。</p>

不具合	原因	解決方法
	<ul style="list-style-type: none"> • 挽き具合が細かいすぎる。 • 異物がグラインダー内にある。 	<ul style="list-style-type: none"> → 豆挽き具合の設定を「10」に合わせて、豆挽き工程を行ってください。グラインダーが豆を挽けるようになります。次に、運転中に豆挽き具合設定を希望する豆挽き具合に合わせてます。問題が引き続き生じる場合は、「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。 → 「清掃」の章に記載されている通りにグラインダーを清掃し、異物を取り除いてください。異物を取り除けない場合、「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。
<p>グラインダーが豆を挽かず、ディスプレイが点灯し、豆挽きモードが事前に選択されている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 豆挽き時間が0に設定されている。 • 最大許容運転サイクルを超えている。 	<ul style="list-style-type: none"> → 豆挽き時間を新しく設定しなおしてください。 → 必要に応じて換気自動運転を入れて、28℃で換気が自動的に切れるまで待ってください。
<p>グラインダーが動かない。ディスプレイが点灯しない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 電源プラグがコンセントに差し込まれていない。 	<ul style="list-style-type: none"> → 電源プラグを適切に取り付けられたコンセントに差し込んでください。

不具合	原因	解決方法
	<ul style="list-style-type: none"> • 過電流保護ヒューズが切れた。 • 電気ヒューズが切れた。 	<p>→ ヒューズの解除ボタンが抜けているか確認してください。必要に応じて再度押してください。ヒューズが繰り返し切れる場合は、「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。</p> <p>→ 電気ヒューズを確認してください。電気ヒューズを初期状態に戻す、あるいは交換してください。このヒューズに他の負荷が接続されているか確認し、必要に応じてそのプラグを抜いてください。ヒューズが繰り返し外れる場合は、「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。</p>
<p>グラインダーの抽出精度が落ちている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> • グループが詰まっている。グラインダーの内部に、挽いたコーヒーが滞留し過ぎている。 	<p>→ グラインダーの電源を切って、ブラシでグループの外側から清掃してください。豆挽き具合の設定を「10」に合わせて、豆挽き工程を行ってください。グラインダーが豆を挽けるようになります。次に、運転中に豆挽き具合設定を希望する豆挽き具合に合わせます。</p>

不具合	原因	解決方法
	<ul style="list-style-type: none"> グラインダーグループが破損している 	→ 「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。
	<ul style="list-style-type: none"> フラッパーが壊れている。 	→ 「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。
グラインダーが十分に細かく豆を挽かない。	<ul style="list-style-type: none"> グラインダーディスクがゆがんでいて、再調整が必要。 	→ 「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。
グラインダーがフィルターホルダーの中央に抽出しない。	<ul style="list-style-type: none"> グループが正しくフィルターホルダーに調整されていない。 	→ 豆挽きの抽出口がフィルターホルダーの中央にくるよう、グループを正しい位置に直してください。
ディスプレイに「サービス」と表示される。	<ul style="list-style-type: none"> ディスプレイに必要な情報がすべて含まれていない。 	→ 「サービス」の章に記載されている担当取扱業者の連絡先に連絡してください。

仕様情報

モデル:	PEAK
電圧/周波数:	100–120 V / 50 Hz 100–120 V / 60 Hz 200–240 V / 50 Hz 200–240 V / 60 Hz
保護規格:	IPX1
保護等級:	I ⊕
ヒューズ:	16 A 低
待機時回転数:	
50 Hz:	900 rpm
60 Hz:	1 100 rpm
ノイズ値:	
待機時:	55 dB
豆挽き時:	75 dB
豆挽き性能:	2.0–3.5 g/s*
最大許容運転サイクル:	ダブルエスプレッソ 3 回/分 (5 秒抽出 / 15 秒止め)
推奨休止時間:	15 秒
最大豆挽き時間:	20 分
最大容量/日:	30 kg
寸法 (幅 × 高さ × 奥行)、mm	240 × 550 × 320
重量 (正味)、kg:	14
最大投入量、kg:	1.5

*エスプレッソ豆および選択挽き具合によります。

廃棄

梱包を廃棄する



梱包はきちんと分別して廃棄してください。紙・段ボール類は古紙、フィルムはリサイクルです。

グラインダーを廃棄する



古くなったグラインダーを事業系一般廃棄物/家庭ごみに捨ててはいけません。

グラインダーを使わなくなった場合、お住まいの地方自治体

の廃品回収に出すなどの方法で**事業系一般廃棄物/家庭ごみとは分別して廃棄する法的責任を消費者として負っています。**

これにより、グラインダーは専門的に廃棄またはリサイクルされ、環境に悪影響を及ぼさないようになっています。そのため、電気機器はここに記載する記号が付されています。

サービス

サービスが必要な際は、取扱業者にご相談ください。当社の取扱業者情報一覧は www.dittingswiss.ch からダウンロードしていただけます。

グラインダーのバージョンは、電源を入れる则表示されます。取扱業者にサービスご相談の際、このバージョンをお伝えください。

取扱業者印

PEAK 싱글 에스프레소 그라인더

측량.....	2	설정.....	195
배송 내역.....	182	카운터 표시하기.....	196
일반.....	183	빛 설정하기.....	197
사용 설명서를 읽고 잘 보관하십시오.....	183	온도 표시 설정하기.....	197
사용되는 문자에 대한 설명.....	183	알람 설정하기.....	197
안전.....	185	통풍 설정하기.....	198
용도에 의거한 사용.....	185	중지 기능 설정하기.....	198
안전 지침.....	185	세척.....	199
시운전하기 전에.....	188	그라인더 바닥 세척하기.....	200
그라인더 및 배송 내역을 점검합니다.....	188	케이스 세척하기.....	200
조립 및 기본 설정.....	188	원두 호퍼 세척하기.....	200
조작.....	189	분쇄기 세척하기.....	201
그라인더 작동시키기 및 모드 설정하기.....	189	문제 해결.....	202
분쇄 레벨 설정하기.....	190	기술 데이터.....	205
디스플레이 기호/이동 기호.....	191	폐기.....	206
분쇄 시간 설정하기.....	192	포장 폐기하기.....	206
에스프레소 커피원두 분쇄하기.....	193	그라인더 폐기하기.....	206
분쇄 중지하기 (중지 기능).....	194	서비스.....	206
에스프레소 원두 종류 변경하기.....	194	CE 적합성 선언.....	207
		불만 신고.....	208

배송 내역

번호 명칭

- 1 원두 호퍼 (뚜껑 있음)
- 2 분쇄 레벨 뚜껑
- 3 원두 호퍼 잠금 나사
- 4 분쇄 레벨 조절용 잠금해제 나사
- 5 분쇄 레벨 스케일
- 6 "더블 샷" 사전 선택 버튼
- 7 포트필터 장착대
- 8 포트필터 받침대 조절 나사 (좌우), 2x
- 9 드립 트레이
- 10 포트필터 받침대
- 11 시작 버튼
- 12 조정 가능한 추출구
- 13 "싱글 샷" 사전 선택 버튼
- 14 디스플레이
- 15 멈춤 슬라이더
- 16 호퍼 슬라이더
- 17 ON/OFF 스위치
- 18 트립 스위치/과열 방지 회로 차단기
- 19 전원 케이블
- 20 브러시
- 21 알렌 렌치 (소, 3mm)
- 22 알렌 렌치 (대, 2mm)

일반

사용 설명서를 읽고 잘 보관하십시오



PEAK 싱글 에스프레소 그라인더를 작동시키기 전에, 일단 사용 설명서 원본을 읽고 안전 지침을 주의 깊게 읽으십시오. 그렇게 해야만 PEAK 싱글 에스프레소 그라인더를 안전하게 작동시킬 수 있고, 위험 없이 사용할 수 있습니다. 사용 설명서 원본은 유럽 연합의 현행 표준 및 규율을 기반으로 합니다. 국가별 규정 및 법규 또한 준수하십시오.

빠른 이해를 돕고자 PEAK 싱글 에스프레소 그라인더는 "그라인더"라고 줄여 부르겠습니다.

향후 문의를 위해 본 사용 설명서를 보관하십시오. 본 사용 설명서 원본을 이후의 그라인더 소유자 및 사용자에게도 전달하십시오.

사용되는 문자에 대한 설명

본 사용 설명서 원본에는 그라인더 또는 포장에 대해 다음의 기호 및 신호어가 사용됩니다.



경고!

이 신호어/기호는 방지하지 않을 경우 사망 또는 중상으로 이어질 수 있는, 중간 수준의 위험을 나타냅니다.



주의!

이 신호어/기호는 방지하지 않을 경우 경미하거나 일반적인 상해로 이어질 수 있는, 낮은 수준의 위험을 나타냅니다.

참고!

이 신호어는 가능한 재산 피해에 대해 경고합니다.



이 기호는 작동 또는 취급에 유용한 지침을 제공합니다.



적합성 선언 ("적합성 선언"을 참조하십시오): 이 기호가 표시된 제품은 유럽 경제 지역의 해당 공동 규정 전체를 충족합니다.



이 기호가 표시된 제품은 실내에서만 사용할 수 있습니다.



이 기호는 장치를 세척 또는 수리하기 전에 전원 플러그를 뽑아야 한다는 뜻입니다.



이 기호는 감전 위험을 나타냅니다.



이 기호는 그라인더가 보호 등급 I에 해당된다는 뜻입니다.



이 기호는 그라인더가 싱글 샷 모드에 있다는 뜻입니다.



이 기호는 그라인더가 더블 샷 모드에 있다는 뜻입니다.



이 기호는 그라인더가 바리스타 모드에 있다는 뜻입니다.



KC안전인증마크

국가통합인증마크(KC)를 획득한 인체에 무해한 안전한 제품입니다.

안전

용도에 의거한 사용

그라인더는 완전히 볶은 에스프레소 원두 분쇄에 전적으로 적합합니다. 그라인더를 다른 제품 또는 물체를 분쇄하는 데 사용하지 마십시오. 그라인더는 영업장 용도로 개발된 것으로 숙련된 직원만이 사용할 수 있으나, 만약 사용에 대한 감독이 이루어지는 장소에 한해서라면 다른 사람도 작동시킬 수 있습니다.

그 이외의 방식으로 용도에 의거하지 않고 사용할 경우 재산 피해 또는 개인 상해로 이어질 수 있습니다. 절대로 그라인더에 변경을 가하지 마십시오. 안전 지침을 준수하지 않은 결과로 발생한 부상 및 피해에 대해서 제조업체와 전문 대리점은 책임을 지지 않습니다.

안전 지침

경고! 감전 위험!

부적절하게 사용하거나, 전기 설치가 잘못되거나 전압이 과도할 경우 감전이 발생할 수 있습니다.

- 콘센트 전압이 식별 라벨의 사양과 일치할 경우에만 그라인더를 연결합니다.
- 고장 시 전원 공급 장치에서 빨리 분리할 수 있도록, 접근이 용이한 플러그에 연결하십시오.
- 육안으로 손상을 볼 수 있거나 전원 케이블 또는 전원 플러그에 결함이 있을 경우, 그라인더를 작동시키지 마십시오.
- 그라인더의 전원 케이블이 손상됐을 경우 위험을 예방하려면 제조업체 또는 전문가를 통해 교체해야 합니다.
- 그라인더는 16A-슬로우 백업 퓨즈를 갖춘 전원 공급 장치에만 연결합니다. 이 방법으로 그라인더의 설치 현장에서 전원 연결이 보장되지 않을 경우, 자격을 갖춘 전기기사가 16A-슬로우 백업 퓨즈를 설치하도록 합니다.
- 교육을 받은 직원이 그라인더의 설치 작업을 감독할 수 있는 장소에만 그라인더를 설치하십시오.
- 그라인더 또는 전원 케이블이나 전원 플러그에 물 또는 기타 액체에 잠기는 일이 없도록 하십시오.

- 절대로 젖은 손으로 전원 플러그를 만지면 안 됩니다.
- 절대로 콘센트로부터 분리 시 전원 케이블을 잡아당기지 마시고, 항상 전원 플러그부터 손을 대십시오.
- 전원 코드를 운반 시 손잡이로 사용하지 마십시오.
- 그라인더 및 전원 케이블이나 전원 플러그는 덮개가 없는 난로 불 및 뜨거운 표면과 거리를 두십시오.
- 걸려 넘어지는 일이 없도록 전원 케이블을 배치하십시오.
- 전원 케이블을 구부리지 마시고 날카로운 모서리 위에 놓지 마십시오.
- 그라인더는 실내에서만 사용하십시오. 절대로 습기가 찬 실내 또는 비오는 곳에서 그라인더를 작동시키지 마십시오.
- 그라인더는 아이들의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 아이들이 그라인더 내에 물체를 꽂아넣지 않도록 주의하십시오.
- 그라인더를 사용하지 않아서 세척을 하거나 고장이 발생했을 경우, 그라인더의 전원을 끈 다음 콘센트에서 플러그를 당겨서 빼십시오.
- 케이스를 열지 마시고, 전문가에게 수리를 맡기십시오. 전문 작업장에 문의하십시오. 자체적으로 수리를 실시할 경우, 부적절한 연결 또는 오용에 대해서는 책임 및 보증 청구에서 제외됩니다. 수리할 때에는 원래 장치 데이터에 수록되어 있는 부품만을 사용할 수 있습니다. 본 그라인더에는 위험 요인 예방에 필수적인 전기 및 기계 부품이 포함되어 있습니다.

경고!

어린이와 신체, 감각 또는 정신적으로 제약이 있는 이들(예: 일부 장애가 있고, 신체적으로나 정신적으로나 제약이 있는 노인) 또는 경험 및 지식이 부족한 이들 (예: 청소년)에게 미치는 위험.

- 감독이 이루어지는 상태에서거나, 혹은 본 그라인더의 안전한 사용법에 대해 지침을 받고 이에 따라 초래 가능한 위험에 대한 이해가 이루어진 상태에서라면, 8세 이상의 아이들 및 신체, 감각 또는 정신적으로 제약이 있는 이들 또는 경험과 지식이 부족한 이들도 본 그라인더를 사용할 수 있습니다. 아이들이 그라인더를 갖고 놀아서는 안 됩니다. 세척 및 사용자 정비를 아이들이 감독 없이 수행해서는 안 됩니다.
- 작동 중인 그라인더는 항상 감독하십시오.
- 아이들이 포장 호일을 갖고 놀지 않도록 하십시오. 포장 호일을 갖고 놀다가 얽혀 질식할 수도 있습니다.
- 아이들이 작은 부품을 갖고 놀지 않도록 하십시오. 작은 부품을 삼키면 매우 위험할 수 있습니다.

주의!

넘어질 위험 및 부상 위험!

그라인더를 부적절하게 사용할 경우 부상으로 이어질 수 있습니다.

- 얽혀서 그라인더가 떨어지지 않도록 전원 케이블을 배치하십시오.
- 그라인더는 떨어지지 않도록 평평하고 안정된 평면에 놓습니다.

시운전하기 전에

그라인더 및 배송 내역을 점검합니다

참고!

손상의 위험!

날카로운 칼 또는 다른 뾰족한 물체를 사용하여 조심하지 않고 포장을 열 경우, 그라인더가 손상될 수 있습니다.

- 열 때 매우 주의해야 합니다.

1. 그라인더를 상자에서 꺼냅니다.
2. 배송이 완전한지 점검하십시오(그림 A 및 B 참조).
3. 그라인더 또는 개별 부품의 손상 여부를 확인합니다. 손상이 있을 경우, 그라인더를 사용하지 마십시오. "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.

조립 및 기본 설정


그라인더를 설치하고 원두 호퍼를 끼웁니다

1. 그라인더는 떨어지지 않도록 평평하고 안정되며 진동이 없는 평면에 놓습니다.
2. 조정 가능한 추출구를 (12) 더 이상 움직이지 않을 때까지 앞으로 밀어넣었는지 확인하십시오.
3. 전원 플러그를 정상적으로 설치된 콘센트에 꽂습니다.
4. 분쇄 레벨 뚜껑의 구멍에 고무 링이 있는지 (2) 확인하십시오.
5. 원두 호퍼를 (1) 분쇄 레벨 뚜껑의 구멍에 올려 놓으십시오.
원두 호퍼를 올려놓을 때, 원두 호퍼 잠금 나사 뒤에 오목하게 패인 원형 부분이(3) 분쇄 레벨 뚜껑에 놓이는지 확인하십시오.
6. 원두 호퍼를 살짝 밑으로 밀고 맞물려 고정될 때까지 시계 방향으로 돌리십시오.
7. 알렌 렌치를 사용하여 (대, 2mm) (22) 원두 호퍼 잠금 나사를 단단히 조이십시오.


포터필터 받침대 설정하기

포터필터 받침대가 (10) 귀하가 사용하는 에스프레소 머신의 포터필터 크기와 맞는지 확인하십시오:

1. 그라인더를 켜서 전원에 연결된 상태가 아닌지 확인하십시오.
2. 알렌 렌치를 (소, 3mm) 사용하여 (21) 포터필터 받침대 나사 (좌우)를 (8) 시계 반대 방향으로 돌려서 풉니다.
포터필터 받침대를 더 이상 움직이지 않을 때까지 밑으로 내립니다.
3. 포터필터를 포터필터 장착대에 (7) 끼워넣습니다.
4. 포터필터 장착대와 포터필터 받침대 사이에 정확히 맞도록 포터필터를 위로 올립니다.

 배송 받은 포터필터 받침대가 맞지 않을 경우, "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.


5. 제자리에 있는 포터필터 받침대를 잡고 포터필터 받침대 나사를 (좌우) 알렌 렌치를 (소, 3mm) 사용하여 시계 반대 방향으로 돌려서 풉니다.
6. 추출구를 (12) 뒤로 밀거나 앞으로 당겨 포터필터에 맞춰서, 분쇄한 에스프레소 원두가 포터필터 가운데로 떨어지게끔 하십시오.

 분쇄 레벨을 조정할 때마다, 그리고 에스프레소 원두 종류를 변경할 때마다 추출구를 새로 설정하십시오.

조작

그라인더 작동시키기 및 모드 설정하기

- 그라인더 뒷면의 ON/OFF 스위치를 (17) 눌러 그라인더를 켜십시오.

 공장 초기로 자동 팬 기능이 설정되어 있습니다. 팬은 그라인더 온도가 30 °C 일 때 자동으로 켜지고 그라인더 온도가 28 °C 일 때 다시 자동으로 꺼집니다.

디스플레이에 (14) 설정 모드가 보이면, 그라인더의 작동이 준비된 것입니다.

- 싱글 샷 모드를 선택하려면, "싱글 샷" 사전 선택 버튼을 짧게 누릅니다 (13).
- 더블 샷 모드를 선택하려면, "더블 샷" 사전 선택 버튼을 짧게 누릅니다 (6).
- 바리스타 모드를 선택하려면, 사전 선택 버튼 (13) 및 (6) 두 개를 동시에 짧게 누릅니다.

참고!**과열 위험!**

최대 허용 작동 사이클을 초과할 경우 그라인더가 과열될 수 있습니다.

- 최대 작동 사이클인 분당 더블 에스프레소 네 잔을 초과하지 않도록 하십시오 (5초 ON / 15초 OFF).
- 최대 작동 사이클에 도달할 경우, 권장 일시 중지를 하십시오 ("기술 데이터"장 참조).



- 그라인더에 포함된 트립 스위치/과열 방지 회로 차단기는 (18) 전기 과부하가 걸릴 때 그라인더의 전기 회로를 차단시킵니다. 그라인더를 다시 작동 상태가 되게 하려면, 전원 스위치를 끄고 트립 스위치/과열 방지 회로 차단기를 (18) 누릅니다. 그 다음 ON/OFF 스위치를 (17) 스위치 위치 I 놓습니다. "문제 해결" 장을 참조하십시오.
- 또한 그라인더에 포함된 모터 보호기는 모터가 과열될 때 그라인더를 끕니다. 모터가 냉각된 직후부터 그라인더를 다시 작동시킬 수 있습니다. "문제 해결" 장을 참조하십시오.

참고!**손상의 위험!**

장치를 조작하는 사람이 본 회로 차단기에 미치는 영향은 미미합니다. 회로 차단기를 반복하여 실행할 경우 모터 권선이 손상될 수 있으므로 반드시 인가 받은 서비스 파트너와 상의하셔야 합니다.

분쇄 레벨 설정하기

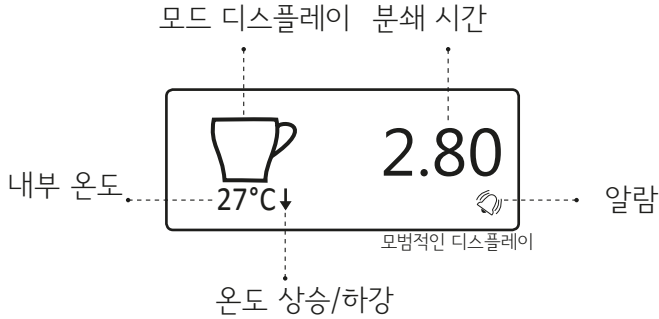
1. 분쇄 레벨 조절용 잠금해제 나사를 (4), 시계 반대 방향으로 돌려 풀어줍니다.
2. 멈춤 슬라이더를 (15) 좌우로 움직여 분쇄 레벨을 설정합니다.



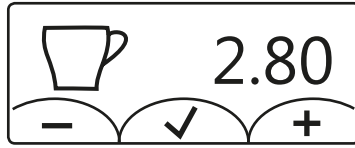
- 분쇄 레벨 스케일에 (5) 원하는 분쇄 레벨이 표시되어 있습니다. 가장 미세하게 분쇄하는 설정은 "0"이고, 가장 거칠게 분쇄하는 설정은 "10"입니다.
- 그라인더 작동 중에는 분쇄 레벨 감소만 가능합니다.

3. 분쇄 레벨 조절용 잠금해제 나사를 시계 방향으로 돌려 분쇄 레벨 설정을 확인하십시오.

디스플레이 기호/이동 기호



기호	뜻	기호	뜻
←	왼쪽으로 이동	+	입력값 올리기
→	오른쪽으로 이동	-	입력값 내리기
↵	하위 메뉴 종료하기	t	타이머로 전환
✓	하위 메뉴 열기/입력 항목 확인	n	샷 카운터로 전환
X	재설정 / 저장하지 않고 메뉴 종료 / 기능 비활성화 하기		



모범적인 디스플레이

- "싱글 샷" 사전 선택 버튼을 (13) 눌러, 디스플레이 왼쪽 기호를 (14) 조작합니다.
- "더블 샷" 사전 선택 버튼을 (6) 눌러, 디스플레이 오른쪽 기호를 조작합니다.
- 시작 버튼을 (11) 눌러, 디스플레이 중간 기호를 조작합니다.



약 1분 후 그라인더가 대기 모드로 전환됩니다. 아무 버튼이나 눌러서 대기 모드를 종료할 수 있습니다.

분쇄 시간 설정하기



- 기본 설정된 싱글 샷 모드의 분쇄 시간은 2.8초 (약 10g)입니다.
- 기본 설정된 더블 샷 모드의 분쇄 시간은 5.2초 (약 18g)입니다.

싱글 샷 모드의 분쇄 시간 설정하기


1. "싱글 샷" 사전 선택 버튼을 (13) 2초 동안 누릅니다.
이전에 설정한 분쇄 시간이 깜박입니다.
2. 원하는 분쇄 시간을 설정하려면, 사전 선택 버튼 (13) 또는 (6) 을/를 누릅니다.
3. 시작 버튼을 (11) 눌러, 설정한 분쇄 시간을 저장합니다.



10초 동안 아무 버튼도 누르지 않으면, 디스플레이가 자동으로 다시 이전에 설정된 모드로 넘어가고, 변경된 설정은 저장되지 않습니다.


더블 샷 모드 of 분쇄 시간 설정하기

1. "더블 샷" 사전 선택 버튼을 **(6)** 2초 동안 누릅니다.
설정된 분쇄 시간이 깜박입니다.
2. 원하는 분쇄 시간을 설정하려면, 사전 선택 버튼 **(13)** 또는 **(6)** 을/를 누릅니다.
3. 시작 버튼을 **(11)** 눌러, 설정한 분쇄 시간을 저장합니다.

 10초 동안 아무 버튼도 누르지 않으면, 디스플레이가 자동으로 다시 이전에 설정된 모드로 넘어가고, 변경된 설정은 저장되지 않습니다.

에스프레소 커피원두 분쇄하기

1. 호퍼의 뚜껑을 여십시오 **(1)**.
2. 볶은 에스프레소 원두 전체를 위에서부터 원두 호퍼에 부어 채우십시오.
 - 채우는 최대량은 원두 호퍼 가장자리로부터 약 1cm 아래이어야 합니다.
 - 도우징 변동이 생기지 않게 하기 위해서는, 채우는 최소량은 2cm 이상이어야 합니다.
3. 뚜껑을 원두 호퍼 위에 다시 씩읍니다.
4. 호퍼 슬라이더를 열고 **(16)**, 뒤로 밀니다.
5. 사전 선택 버튼 **(13)** 또는 **(6)** 을/를 눌러 원하는 모드를 선택합니다.
6. 포터필터 장착대와 **(7)** 포터필터 받침대 사이에 **(10)** 포터필터를 놓습니다.
분쇄가 자동으로 시작됩니다.

 바리스타 모드를 선택할 경우, 분쇄 시간을 수동으로 지정하십시오. 싱글 샷 모드와 더블 샷 모드에서는 설정된 분쇄 시간이 흐른 다음에는 분쇄가 자동으로 종료됩니다.

분쇄 중지하기 (중지 기능)



중지 기능을 꺼 두실 수도 있습니다. "중지 기능 설정하기" 장을 참조하십시오.

중지 기능을 이용하면, 포터필터를 포터필터 장착대에서 (7) 잡아당겼을 때 분쇄가 자동으로 중단되게끔, 한편 포터필터를 다시 포터필터 장착대에 넣으면 즉시 분쇄가 계속 진행되게끔 합니다.

1. 분쇄 도중 포터필터를 포터필터 장착대에서 잡아당겨 분쇄를 중단하고 분쇄 시간을 멈춥니다.
발광 다이오드 및 선택한 설정의 기호가 깜박입니다.
2. 포터필터 장착대와 포터필터 받침대 사이에 포터필터를 놓습니다 (10).
3. 중단된 분쇄 과정이 분쇄 시간이 만료될 때까지 자동으로 계속 진행됩니다.

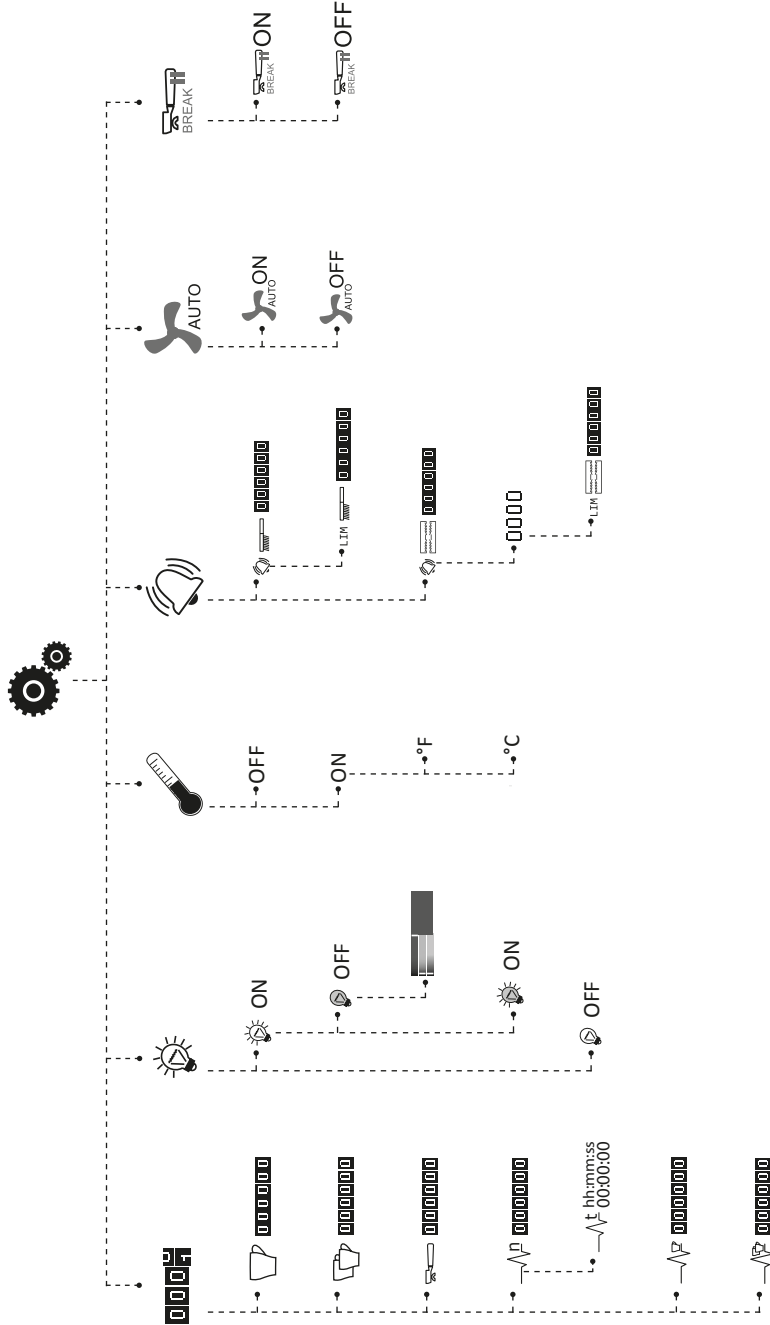



분쇄 과정을 계속하고 싶지 않다면, 사전 선택 버튼 두 개 중 한 개 (13) 또는 (6) 을/를 누릅니다. 디스플레이가 선택한 모드로 넘어 오고 이전의 일시 중지 시간이 삭제됩니다.

에스프레소 원두 종류 변경하기

1. 호퍼 슬라이더를 닫고 (16) 앞으로 밀니다.
2. 그라인더가 공회전할 때까지 분쇄기에 남아 있는 에스프레소 원두를 분쇄 하십시오.
원두 호퍼에 에스프레소 원두가 더 이상 남아 있지 않게 되면 (1), 새로운 에스프레소 원두를 채울 수 있습니다. 그런 다음 5단계에서 설명한 대로 진행합니다.
3. 남은 에스프레소 원두는 다른 용기에 담습니다.
4. 새로운 에스프레소 원두를 원두 호퍼에 채웁니다.
5. 호퍼 슬라이더를 열고 뒤로 밀니다.
6. 2-3 샷을 분쇄하여, 오래된 에스프레소 원두의 잔류물을 제거하고 도우징 변동을 방지합니다.

설정



- 사전 선택 버튼 (13) 및 (6) 을/를 동시에 3초 동안  기호가 디스플레이에 나타날 때까지 누릅니다. 이제 메인 메뉴에서 카운터, 조명, 온도, 알람, 통풍 및 중지-기능을 설정할 수 있습니다.
- 메인 메뉴를 종료하려면, 사전 선택 버튼 (13) 및 (6) 을/를 다시 동시에, 디스플레이에 EXIT 이가 나타날 때까지 누릅니다.

카운터 표시하기

0000000 싱글 샷 카운터:

이 하위 메뉴에서는 지금까지 분쇄된 싱글 샷 갯수를 표시합니다.

- 카운터를 재설정하려면, 시작 버튼을 (11) 디스플레이가 세 번 깜박이고 카운터가 0이 될 때까지 누릅니다.

0000000 더블-샷 카운터:

이 하위 메뉴에서는 지금까지 분쇄된 더블 샷 갯수를 표시합니다.

- 카운터를 다시 설정하려면, 시작 버튼을 (11) 디스플레이가 세 번 깜박이고 카운터가 0이 될 때까지 누릅니다.

0000000 바리스타 샷 카운터:

이 하위 메뉴에서는 지금까지 분쇄된 바리스타 샷 갯수를 표시합니다.

- 카운터를 다시 설정하려면, 시작 버튼을 (11) 디스플레이가 세 번 깜박이고 카운터가 0이 될 때까지 누릅니다.

0000000 전체 샷 카운터:

이 하위 메뉴에서는 지금까지 분쇄된 전체 샷 갯수를 표시합니다. 싱글 샷은 분쇄될 때마다 전체 샷 카운터에서 단순 합산되고, 더블 샷은 분쇄될 때마다 두 배로 계산됩니다. 카운터를 재설정할 수 없습니다.

hh:mm:ss 00:00:00 작동 시간 카운터:

이 하위 메뉴에서는 그라인더의 전체 작동 시간을 표시합니다. 카운터를 재설정할 수 없습니다.

0000000 전체 싱글 샷 카운터

이 하위 메뉴에서는 지금까지 분쇄된 모든 싱글 샷 갯수를 표시합니다. 카운터를 재설정할 수 없습니다.

0000000 전체 더블 샷 카운터

이 하위 메뉴에서는 지금까지 분쇄된 모든 더블 샷 갯수를 표시합니다. 카운터를 재설정할 수 없습니다.

빛 설정하기

ON 빛 ON

이 하위 메뉴에서는 추출구 조명을 (12) 켭니다. 자동 색상 변경 또는 지속적인 빛깔 중 한 가지를 선택할 수 있습니다.

OFF 빛깔 변경 OFF

이 하위 메뉴에서는 자동 색상 변경을 끕니다. 자동 색상 변경을 끌 경우, 다음 하위 메뉴에서 지속적인 조명 색상을 개별적으로 설정할 수 있습니다.

빛깔 설정하기

이 하위 메뉴에서는 추출구 조명의 지속적인 색상을 개별적으로 시작 버튼을 (11) 눌러 조정할 수 있습니다.

ON 빛깔 변경 ON

이 하위 메뉴에서는 자동 색상 변경을 켭니다. 이 설정에서는 추출구 조명의 색상이 자동으로 변경됩니다.

OFF 빛 OFF

이 하위 메뉴에서는 추출구의 조명을 끕니다.

온도 표시 설정하기

OFF 온도 표시 OFF

이 하위 메뉴에서는 그라인더의 내부 온도용 온도 표시를 끕니다.

ON 온도 표시 ON

이 하위 메뉴에서는 그라인더의 내부 온도용 온도 표시를 켭니다.

°F 화씨 단위

이 하위 메뉴에서 온도 단위로 화씨를 선택할 수 있습니다.


°C 섭씨 단위

이 하위 메뉴에서 온도 단위로 섭씨를 선택할 수 있습니다.

알람 설정하기

세척 알람

이 메뉴에서는 다음 세척 알람까지 남은 샷의 갯수를 불러올 수 있습니다.

- 세척 알람용 카운터를 세척 후에 재설정하려면, 메뉴를 종료하고 사전 선택 버튼 두 개 (13) 및 (6) 을/를 10초 동안, 디스플레이에  RESET 표시가 나올 때까지 누릅니다. 디스플레이 상의 알람 표시는 리셋 후 만료됩니다.

LIM 세척까지 남은 샷의 갯수 제한

이 하위 메뉴에서는 세척 알람이 울릴 때까지 샷의 갯수 제한을 정의할 수 있습니다. 다음 세척까지 표준 설정은 1,000 샷입니다.

분쇄 디스크 변경 알람

이 하위 메뉴에서는 분쇄 디스크 변경 알람이 울릴 때까지 남은 샷의 갯수를 불러올 수 있습니다.

다음 분쇄 디스크 변경까지 표준 설정은 350,000 샷입니다. 이 제한 값은 개별적으로 정의할 수 없습니다.

- 분쇄 디스크 변경 한계에 도달했을 경우, "서비스" 섹션에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.

통풍 설정하기

ON 통풍 자동 ON

이 하위 메뉴에서는 자동으로 통풍의 작동을 켤 수 있습니다. 통풍은 그라인더의 내부 온도가 30°C 일 경우 자동으로 시작되고 28°C일 경우 자동으로 다시 꺼집니다.

OFF 통풍 자동 OFF

이 하위 메뉴에서는 자동으로 통풍의 작동을 끌 수 있습니다. 그라인더의 내부 온도와 관계 없이 통풍이 영구적으로 실행 됩니다.

중지 기능 설정하기

OFF 중지 OFF

이 하위 메뉴에서는 중지 기능을 끌 수 있습니다. 분쇄 도중 포터필터가 포터필터 받침대에서 빠져나와도 분쇄를 멈추지 않습니다.

ON 중지 ON

이 하위 메뉴에서는 중지 기능을 켤 수 있습니다. 분쇄 도중 포터필터가 포터필터 받침대에서 빠져나오면 분쇄를 자동으로 멈춥니다.

세척

주의!

부상 위험!

그라인더가 위치 변경 시 떨어져서 귀하를 다치게 할 수 있습니다.

- 그라인더를 항상 기울지 않고 안정된 지면에 놓으십시오.
- 그라인더가 너무 무거울 경우, 상황에 따라 다른 사람의 도움을 요청하십시오.

참고!

합선 위험!

그라인더에 물이 침투할 경우 합선이 발생할 수 있습니다.

- 그라인더가 물 또는 기타 액체에 잠기는 일이 없도록 하십시오.
- 또한 물 또는 기타 액체가 케이스에 닿지 않는지 확인하십시오.

참고!

손상의 위험!

부적절하게 사용할 경우 그라인더에 손상을 입힐 수 있습니다.

- 공격적인 세척제, 즉 칼, 금속 스폰지 및 유사 형태와 같이 날카롭거나 금속성인 세척 물체를 사용하지 마십시오. 이것들은 표면에 흠집을 낼 수 있습니다.
- 드립 트레이, 원두 호퍼 및 원두 호퍼의 뚜껑을 세척기 안에 넣지 마십시오. 이 부품은 세척기용으로 적합하지 않으며 색이 흐려질 수 있습니다.
- 그라인더를 원두 호퍼를 밑에 놓고 들어올리지 말고, 항상 케이스를 밑에 놓은 상태로 양손으로만 들어올리십시오.

그라인더 바닥 세척하기

1. 그라인더의 전원을 끈 다음 콘센트에서 플러그를 당겨서 뽑니다.
2. 그라인더는 케이스를 밑에 놓은 상태로 양손으로 들어올리고, 깨끗한 표면이 아래에 오도록 놓습니다.
3. 그라인더의 바닥과 밑부분을 젖은 천으로 세척한 다음 해당 표면을 건조시킵니다.
표면은 건조하고 오일 및 그리스가 없어야 합니다.
4. 다시 그라인더를 세척한 표면이 아래에 오도록 놓습니다.

케이스 세척하기

1. 그라인더의 전원을 끈 다음 콘센트에서 플러그를 당겨서 뽑니다.
2. 케이스와 드립 트레이를 (9) 필요한 경우 씻어주되, 최소한 주 1회는 젖은 천으로 닦아줍니다.
3. 브러시를 이용하여 (20) 조심스럽게 추출구를 (12) 세척합니다.

원두 호퍼 세척하기



원두 호퍼에는 커피 오일 잔류물이 남아 커피 맛에 부정적인 영향을 미칠 수 있기 때문에 매일 세척해야 합니다.

1. 호퍼 슬라이더를 닫고 (16) 앞으로 밀니다.
2. 에스프레소 원두는 다른 용기로 옮겨 담습니다.
3. 원두 호퍼의 내부와 외부로 젖은 천으로 세척한 다음 다시 건조시킵니다.
4. 원두 호퍼에 에스프레소 원두를 채운 다음, 호퍼 슬라이더를 열고, 뒤로 밀니다.

분쇄기 세척하기



- 제조업체에서는 그라인더 세척제 GRINDZ™ 사용을 권장합니다. GRINDZ™에 대한 자세한 내용은 www.dittingswiss.ch 를 참조하십시오.
- 분쇄기 세척은 2-5일마다 실행해야 합니다.

1. 호퍼 슬라이더를 **(16)** 닫고 앞으로 민 다음, 그라인더가 공회전할 때까지 분쇄기에 남아 있는 에스프레소 원두를 분쇄하십시오.
2. 원두 호퍼 안에 에스프레소 원두가 남아 있지 않게 되면 **(1)**, 그라인더 세척제를 채워넣을 수 있습니다. 사용하는 그라인더 세척제의 제조업체 용량 지침을 준수하십시오. 이 다음부터는 4 단계에서 설명한 대로 진행합니다.
3. 남은 에스프레소 원두는 다른 용기에 담습니다.
4. 분쇄 레벨을 "10"에 놓습니다 ("분쇄 레벨 설정하기" 참조).
5. 에스프레소 원두를 원두 호퍼에 채웁니다. 사용하는 그라인더 세척제의 제조업체 용량 지침을 준수하십시오.
6. 추출구 아래에 **(12)** 그릇을 놓고, 그라인더 세척제를 담습니다.
7. 바리스타 모드를 선택합니다 ("그라인더 작동시키기 및 모드 설정하기" 참조).
8. 시작 버튼을 **(11)** 그라인더 세척제가 완전히 갈릴 때까지 누릅니다.
9. 원두 호퍼를 건조하고 보풀이 없는 천으로 닦으십시오.
10. 다시 에스프레소 원두를 원두 호퍼에 채웁니다.
11. 호퍼 슬라이더를 열고 뒤로 밀니다.
12. 같은 분량의 에스프레소 원두를 이전의 그라인더 세척제처럼 분쇄하여, 남아 있는 세척 입자를 제거합니다. 분쇄 과정 중 분쇄 레벨을 원하는 설정으로 놓습니다.
13. 분쇄된 그라인더 세척제와 분쇄된 에스프레소 원두를 상업용/가정용 쓰레기로 폐기합니다.
14. 세척 알람을 재설정합니다. "알람 설정하기"장을 참조하십시오.

문제 해결

문제	원인	해결책
그라인더가 진동 하기는 하지만 분쇄가 되지는 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 추출구가 막혀 있습니다. 	→ 분쇄 레벨을 "10"으로 설정하고 분쇄 과정을 실행합니다. 그라인더가 임의로 분쇄를 합니다. 그런 다음 분쇄 레벨 설정을 작동 중에 원하는 분쇄 레벨로 놓습니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 조정 가능한 추출구가 뒤로 너무 멀리 밀려 있고 커피의 추출을 차단합니다. 	→ 추출구를 더 이상 움직이지 않을 때까지 앞으로 당깁니다. 분쇄 레벨을 "10"으로 설정하고 분쇄 과정을 실행합니다. 그라인더가 임의로 분쇄를 합니다. 그런 다음 분쇄 레벨 설정을 작동 중에 원하는 분쇄 레벨로 놓습니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 포터필터에서의 과다 도우징 때문에 그라인더에서 분쇄된 커피의 흐름이 막혔습니다. 	→ 그라인더를 끈 상태에서 바깥으로부터 추출구를 브러시로 세척합니다. 분쇄 레벨을 "10"으로 설정하고 분쇄 과정을 실행합니다. 그라인더가 임의로 분쇄를 합니다. 그런 다음 분쇄 레벨 설정을 작동 중에 원하는 분쇄 레벨로 놓습니다.
	<ul style="list-style-type: none"> 분쇄 레벨이 너무 미세합니다. 	→ 분쇄 레벨을 "10"으로 설정하고 분쇄 과정을 실행합니다. 그라인더가 임의로 분쇄를 합니다. 그런 다음 분쇄 레벨 설정을 작동 중에 원하는 분쇄 레벨로 놓습니다. 문제가 지속될 경우, "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.

문제	원인	해결책
	<ul style="list-style-type: none"> • 분쇄기 안에 이물질이 있습니다. 	<p>→ "세척" 장에 나온 설명대로 분쇄기를 세척하고 그 안의 이물질을 제거합니다. 이물질이 제거되지 않을 경우, "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.</p>
그라인더 분쇄가 되지 않고, 디스플레이에서는 분쇄 모드를 사전 선택했다고 표시합니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 분쇄 시간이 0으로 설정되어 있습니다. • 최대 허용 작동 사이클을 초과했습니다. 	<p>→ 분쇄 시간을 새로 설정합니다.</p> <p>→ 필요할 경우 자동 통풍을 켜고 통풍이 28 °C에서 자동으로 꺼질 때까지 기다립니다.</p>
그라인더가 돌아가지 않고, 디스플레이가 켜지지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 전원 플러그를 전원 콘센트에 꽂지 않았습니다. • 회로 차단기가 실행되었습니다. • 전기 퓨즈가 실행되었습니다. 	<p>→ 전원 플러그를 정상적으로 설치된 콘센트에 꽂습니다.</p> <p>→ 회로 차단기의 트립 스위치가 튀어 나와 있는지 점검하십시오. 필요할 경우 트립 스위치를 다시 밀어 넣습니다. 스위치가 계속 튀어나올 경우, "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.</p> <p>→ 전기 퓨즈를 점검하십시오. 전기 퓨즈를 다시 초기 상태로 되돌려놓거나 교체합니다. 이 퓨즈에 다른 사용자가 연결되어 있는지 점검하고 필요할 경우 해당 플러그를 뽑습니다. 퓨즈 실행이 반복될 경우, "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.</p>

문제	원인	해결책
그라인더의 도우징 정확도가 떨어집니다.	<ul style="list-style-type: none"> 추출구가 막혀 있습니다. 그라인더 내부에 분쇄된 커피가 너무 많이 들어 있습니다. 내장 그라인더 추출구가 손상되었습니다. 플래퍼에 결함이 있습니다. 	<p>→ 그라인더를 끈 상태에서 바깥으로부터 추출구를 브러시로 세척합니다. 분쇄 레벨을 "10"으로 설정하고 분쇄 과정을 실행합니다. 그라인더가 임의로 분쇄를 합니다. 그런 다음 분쇄 레벨 설정을 작동 중에 원하는 분쇄 레벨로 놓습니다.</p> <p>→ "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.</p> <p>→ "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.</p>
그라인더가 미세하지 않고 부정확하게 분쇄를 합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 분쇄 디스크가 찌그러져서 재조정해야 합니다. 	<p>→ "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.</p>
그라인더 도우징이 포터필터 가운데로 오지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 추출구가 포터필터 가운데로 올바르게 설정되지 않았습니다. 	<p>→ 추출구를 올바른 위치로 옮겨서, 분쇄 완료 후 분쇄물이 포터필터 중앙에 오도록 합니다.</p>
디스플레이에 "서비스" 라고 표시됩니다.	<ul style="list-style-type: none"> 디스플레이에는 필수 데이터 전체가 나타나지 않습니다. 	<p>→ "서비스" 장에 지정된 주소의 전문 대리점에 문의하십시오.</p>

기술 데이터

모델:	PEAK
전압 / 주파수:	100-120V / 50Hz 100-120V / 60Hz 200-240V / 50Hz 200-240V / 60Hz
보호 종류:	IPX1
보호 등급:	I ⊕
백업 퓨즈:	16 A-slow
공회전 속도:	
50Hz:	900rpm
60Hz:	1,100rpm
소음 방출값:	
공회전:	55dB
분쇄:	75dB
분쇄 용량:	2.0-3.5g/초*
최대 허용 작동 주기:	3 더블 에스프레소/분 (5초 ON / 15초 OFF)
권장 일시중지:	15초
최장 분쇄시간:	20분
일간 최대 용량:	30kg
부피 (가로 × 세로 × 높이), mm	240 × 550 × 320
중량 (순), kg:	14
최대 호퍼 슬라이더 용량, kg:	1.5

*에스프레소 원두 및 선택한 분쇄 레벨에 따라 다름.

폐기

포장 폐기하기



포장을 분리수거 폐기하십시오. 종이, 및 상자는 종이 폐기물에, 호일은 플라스틱 수집에 넣습니다.

그라인더 폐기하기



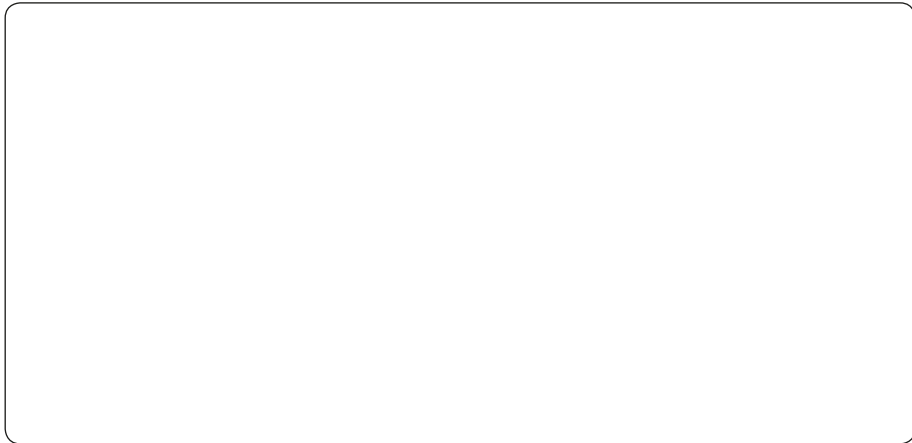
폐가전은 상업용/가정용 쓰레기에 넣으면 안 됩니다!

귀하께서 그라인더를 더 이상 사용할 수 없을 경우, 사용자로서 **법적으로 폐가전을 상업용/가정용 쓰레기와 구분할 의무가** 있습니다. 예를 들면 귀하의 공동체/구에 소재한 수집 장소에 별도로 제출하시면 됩니다. 이렇게 하시면 폐가전이 규정에 맞게 재활용되며, 환경에 부정적인 영향을 방지할 수 있습니다. 그런 까닭에 가전에는 다음과 같은 기호가 표시되어 있습니다.

서비스

서비스가 필요할 경우, 해당 대리점에 문의하십시오. 저희 대리점 연락처 정보는 www.dittingswiss.ch 에서 다운로드하실 수 있습니다.

그라인더를 켜면 버전이 표시됩니다. 서비스를 원하실 경우 해당 대리점을 호출하십시오.



전문 대리점의 스탬프

EC DECLARATION OF CONFORMITY



The manufacturer:

HEMRO AG
Länggenstrasse 34, 8184 Bachenbülach, Switzerland
Tel.: +41 44 864 18 00
Fax: +41 44 864 18 01

Hereby declares that the below mentioned product:

Product: Device for food processing
Machine model: Coffee grinder
Type of machine: PEAK

Following directives, regulations and standards have been applied:

2006/42/EG	The provisions of the Machinery Directive
2014/35/EU	The Low Voltage Directive
2014/30/EU	The EU Electromagnetic Compatibility Directive (EMC)
2011/65/EU	The RoHS Directive on the restriction of use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
(EG) No.1907/2006	The EU chemicals regulation (REACH – Regulation)
2012/19/EU	WEEE Regulation - Waste of Electrical and Electronic Equipment
EN 60335-1:12+A11:14	Safety of electrical appliances for household, general requirements
EN 60335-2-64:00+A1:02	Safety of electrical appliances for household, particular requirements for commercial use
EN 62233:08	Measurement methods for electromagnetic fields
EN 55014-1:12	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)
EN 55014-2:16	Electromagnetic compatibility, Immunity (EMC)
EN 61000-3-2:15	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)
EN 61000-3-3:14	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)

Supplements in Europe:

Regulation 1935/2004	Requirements for materials and the objects with food comes into contact
Regulation 2011/10/EU	Requirements on plastic materials and articles intended to come into contact with food
Regulation 2023/2066	Rugulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Documentation agent:	Metin Makinaci
Address of the proxy documentation:	See the address of the manufacturer
Done in Hamburg on:	04/11/2017
Function of subscriber:	General Manager
Name of signatory:	Philipp Baumberger

Signature

COMPANY OF THE
HEMRO

Global Coffee Grinding Solutions

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG
Amtsgericht Hamburg HR A 5 074; Persönlich haftende Gesellschafterin:
Beteiligungsgesellschaft MAHLKÖNIG mbH, Eingetragten Amtsgericht Hamburg HR B 45 324,
Geschäftsführer: Philipp Baumberger, Jochen Christoph
11st. In Nr. - DF 118.37 22 65

REKLAMATIONSBERICHT / CLAIM REPORT REPARATURAUFTRAG / SERVICE ORDER



Händler Dealer			
Kunde Customer			
Straße Street		Maschinentyp Machine type	
PLZ Zip code		Serien Nr. Serial no.	
Stadt City		Betriebsstunden Operating hours	
Land Country			
E-Mail Email		Warenerhalt Datum Date of receipt of goods	
Telefon Phone		Fax fax	

Mängel sind sofort zu melden Claims have to be reported immediately.

Äußere Mängel an der Verpackung Defects of packaging from the outside
 Ja (bitte Foto beifügen) (please enclose a photo) Nein

Wenn „Ja“ Beschreibung
 If „yes“ describe

Schadensmitteilungen an Transporteur Information to transport company
 Ja Nein

Äußere Mängel an der Mühle Defects of the grinder from the outside

Gehäuse Oberteil Unterteil Deckel Grundplatte Rüttelblech
 Housing Upper part Lower part Lid Ground plate Vibrating sheet

Sonstiges
 Others

Funktionsprüfung Operational Test

Mühle läuft nicht an Grinder does not start	<input type="checkbox"/>	Mühle läuft unter Last nicht an Grinder does not start under load	<input type="checkbox"/>	Sicherung Mühle geprüft Fuse inspected	<input type="checkbox"/>
Steckdosenanschluss geprüft Plug connection inspected	<input type="checkbox"/>	Trichter ist nicht verstopft Hopper is not blocked	<input type="checkbox"/>	Sicherung Gebäude geprüft Building fuse inspected	<input type="checkbox"/>
Motor funktioniert, mahlt aber nicht Motor is running, but does not grind	<input type="checkbox"/>	Bei 3 Phasen Mühlen Drehrichtung kontrolliert Direction of rotation inspected (only for 3 phase grinders) under load	<input type="checkbox"/>		
Schalter bis zur Einrastung betätigt Switch locked	<input type="checkbox"/>	Mühle ist zu laut Grinder is too noisy	<input type="checkbox"/>	Mühle mahlt zu grob Grinder grinds too coarse	<input type="checkbox"/>
Display Display					
Fehlermeldung im Display Alarm message in the display	<input type="checkbox"/>	Display ohne Anzeige Display without indication	<input type="checkbox"/>		


Bemerkungen Notes



94192_PEAK_20170801

ditting[®]
— SWISS —

COMPANY OF THE HEMRO GROUP

 Ditting Maschinen AG
Länggenstrasse 34
CH-8184 Bachenbülach
Switzerland

 +41 44 864 18 00

 www.dittingswiss.ch