



V-Titan 64

Art.-Nr./item no.: 89250

Bedienungsanleitung · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine **V-Titan 64** Espresso-Kaffeemühle entschieden haben. Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Mühle.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Mühle sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear Customer,

We thank you for choosing the **V-Titan 64** and wish you a lot of pleasure with your new grinder.

Please read the instruction manual carefully before using your new grinder.

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the coffee grinder.

Please keep the instruction manual within reach for future reference.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd /
Heidelberg
Deutschland / Germany
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark)

11-2017

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

Verwendete Symbole / Applicable symbols

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

INHALT

Verwendete Symbole / Applicable symbols	2
1. LIEFERUMFANG	4
2. ALLGEMEINE HINWEISE	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	5
3.1 Geräteteile	5
3.2 Technische Daten.....	5
4. BEDIENUNG	6
4.1 Bedienung	6
4.2 Mahlgradeinstellung.....	6
5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG.....	7
5.1 Fixierung des Filterträgers und Höhenverstellung.....	7
5.2 Programmierung von einzelnen Portionen.....	7
5.3 Mahlen der Portionen.....	8
5.4 Anzeige Bezugsmengenzähler	9
5.5 Benutzung der Mühle als manueller Direktmahler	9
5.6 Ausschalten des Lauflichts auf dem Display	10
6. REINIGUNG	10
6.1 Reinigung des Mahlwerks mit dem ECM Mühlenreiniger	10
6.2 Reinigung des Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters	12
6.3 Reinigung der Mahlscheiben	12
7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN	13
8. CE KONFORMITÄT	14
9. ENTSORGUNG DER MÜHLE	14
10. WARTUNG	15
11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	15

INDEX

1 INCLUDED WITH DELIVERY	16
2 GENERAL ADVICE	16
2.1 General safety notices.....	16
2.2 Proper use	16
3 GRINDER DESCRIPTION	17
3.1 Grinder parts	17
3.2 Technical data	17
4 OPERATION.....	18
4.1 Operation	18
4.2 Adjusting the grind.....	19
5 GRINDING & PROGRAMMING.....	19
5.1 Fixating the portafilter and adjusting the height.....	19
5.2 Programming the individual portions	19
5.3 Grinding the portions	21
5.4 Display of the quantity counter	22
5.5 Using the grinder as manual grinder only.....	22
5.6 Deactivating the running lights on the display.....	23
6 CLEANING	23
6.1 Cleaning the grinding mechanism with the ECM grinder cleaner	23
6.2 Cleaning of the housing and the bean hopper.....	24
6.3 Cleaning of the burrs	24
7 TIPPS AND TROUBLESHOOTING.....	26
8 CE CONFORMITY.....	27
9 DISPOSAL	27
10 MAINTENANCE.....	27
11 RECOMMENDED ACCESSORIES.....	27

1. LIEFERUMFANG

- 1 Mühle mit Bohnenbehälter (1000 g Füllmenge) und Deckel
(optional erhältlich: Bohnenbehälter mit 500 g Füllmenge)
- 1 Deckel für Kaffee-Auswurftrichter
- 1 Auffangplatte für Kaffeemehl
- 1 Sicherungsverschraubung für Bohnenbehälter
- 1 Bedienungsanleitung

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite der Mühle. • Fixieren Sie den Bohnenbehälter immer mit der Sicherungsverschraubung. • Anschluss der Kaffeemühle nur gemäß den aufgeführten Hinweisen durchführen. • Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Ziehen Sie den Netzstecker der Kaffeemühle heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Teile abnehmen oder es reinigen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Nehmen Sie kein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb. Kontrollieren Sie es regelmäßig auf Beschädigungen. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Kaffeemühle auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. • Mühle nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Mühle nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Kaffeemühle nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Mühle ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Vermahlungszeit von 2 min. Lassen Sie die Mühle danach abkühlen.
--	--

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Kaffeemühle mit Ihrem autorisierten ECM Manufacture-Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen oder von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd/ Heidelberg durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die **V-Titan 64** ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt, bitte auch keinen karamellisierten Kaffee verwenden.

Die Mühle ist für die Verwendung im Haushalt und im gewerblichen Bereich vorgesehen.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Bohnenbehälter (1000 g) mit Deckel*
2. Verschlusschieber für Bohnenbehälter
3. Sicherungsverschraubung
4. Kaffee-Auswurftrichter mit Deckel
5. Filterträgerauflage
6. Display /Timer
7. Mahlgradverstellrad
8. Mahlgradskala
9. Starttaster - Mahlung
10. Ein-/Ausschalter
11. Auffangplatte

*optional erhältlich: Bohnenbehälter mit 500 g Füllmenge.

Abbildung Display



3.2 Technische Daten

Mahlwerk:	Aluminium
Mahlscheiben:	Titan, ø 64 mm
Füllmenge Bohnenbehälter	ca. 1000 g
Drehzahl:	1400 U/min
Spannung:	230 V/50-60 Hz
Leistung Motor:	450 W
Mahlzyklus:	T-On: 10 Sek. T-Off: 90 Sek.
Gewicht:	9,75 kg
Abmessungen:	B x T x H / 195 x 255 x 490 mm (Angabe Tiefe ohne Auffangplatte)



4. BEDIENUNG

4.1 Bedienung

	<ul style="list-style-type: none"> • Mühle auf eine stabile, waagerechte Fläche stellen. • Mühle nicht auf heiße Flächen stellen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Bodenplatte. • Fixieren Sie den Bohnenbehälter immer mit der Sicherungsverschraubung. • Mühle nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Mühle ausgeschaltet ist. • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer V-TITAN 64:

<p>Setzen Sie den Bohnenbehälter auf und verschrauben Sie ihn mit der mitgelieferten Sicherungsschraube.</p>		
<p>Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffee-/Espresso-Bohnen. Öffnen Sie den Verschlusschieber.</p> <p>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Mühle ein. Diese ist nun betriebsbereit.</p>		

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

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

4.2 Mahlgradeinstellung

Die Mahlgradeinstellung sollte bei laufender Mühle vorgenommen werden.

1. Schalten Sie die Mühle ein, Bohnenbehälter ist mit Kaffeebohnen befüllt. Behälterverschluss öffnen, indem Sie ihn nach außen ziehen.
2. Führen Sie durch Betätigung des Tasters eine Probemahlung durch.

3. Ist das Ergebnis zu grob, drehen Sie das Mahlgradverstellrad im Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden kleiner) zu fein, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (Zahlen auf der Skala werden größer)



4. Nehmen Sie die Abstimmung nur in kleinen Schritten vor, z. B. jeweils eine halbe Umdrehung am Verstellrad.

5. MAHLEN & PROGRAMMIERUNG

5.1 Fixierung des Filterträgers und Höhenverstellung

Während des Mahlvorgangs können Sie den Filterträger mit Hilfe der Halterung auf der Filterträgerablage fixieren. Die Halterung kann durch leichtes Lösen der beiden Inbusschrauben (Innensechskant SW=2,5mm) für unterschiedliche Filterträger eingestellt werden.



5.2 Programmierung von einzelnen Portionen

Die Programmierung der Vermahlungszeit der Bohnen erfolgt über das Display. Im Menüpunkt **t1** programmieren Sie die Zeit für den **Single Shot** (eine Portion). Über den Menüpunkt **t2** programmieren Sie den **Double Shot** (zwei Portionen).

Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.



Drücken Sie **+** um in das Untermenü von „t1“ zu gelangen.



<p>Hier können Sie nun durch zügiges Drücken der  oder  Taste die Vermahlungszeit in Zehntelsekunden einstellen.</p>	
<p>Warten Sie nach Abstimmung kurz bis wieder „t1“ auf dem Display erscheint.</p> <p>Drücken Sie  sodass „t2“ angezeigt wird.</p> <p>Möchten Sie lediglich „t2“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie direkt nach Erscheinen von „t1“ auf dem Display  um direkt zu „t2“ zu gelangen</p>	
<p>Drücken Sie zügig  zur Erhöhung und  zur Verringerung der Zehntelsekunden. Warten Sie kurz um das Programm zu verlassen.</p>	

5.3 Mahlen der Portionen

<p>Das Mahlen wird durch das Drücken auf den Taster ausgelöst.</p>	
<p>Single Shot – 1x Taster drücken</p> <p>Um eine Portion Kaffeemehl zu mahlen, tippen Sie mit dem Siebträger 1x kurz an den Taster.</p> <p>Erfahrungsgemäß liegt die Vermahlungszeit für einen Espresso bei 3,8 – 4,2 Sekunden. Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.</p>	

Double Shot – 2x Taster drücken

Um zwei Portionen zu mahlen, tippen Sie zügig 2x mit dem Siebträger an den Taster.

Erfahrungsgemäß liegt die Vermahlungszeit für einen doppelten Espresso bei ca. 5,2 – 6,2 Sekunden.

Dies ist abhängig von der Einstellung des Mahlgrades und des Kaffees.

**Manuelle Mahlung – Taster gedrückt halten**

Um eine bestimmte Menge Kaffee zu mahlen, können Sie dies auch manuell durchführen. Halten Sie den Taster solange gedrückt, bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl erreicht ist.

Auf dem Display erscheint „Man“.

**Stoppen des Mahlvorgangs durch erneutes Drücken des Tasters**

Auch die automatische Mahlung eines Single oder Double Shots kann bei Bedarf **vorzeitig gestoppt werden**.

Zum vorzeitigen Stoppen

- bei Entnahme eines **Single Shots** den Taster **2x** zügig drücken,
- bei Entnahme eines **Double Shots** **1x** drücken.

5.4 Anzeige Bezugsmengenzähler

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

Drücken Sie lange auf die **+** Taste und halten Sie diese gedrückt. Sie gelangen automatisch zur Anzeige des Mengenzählers (Bild 1).

Zuerst erscheint die 1000er (Bild 2); dann die 100er Anzeige (Bild 3).

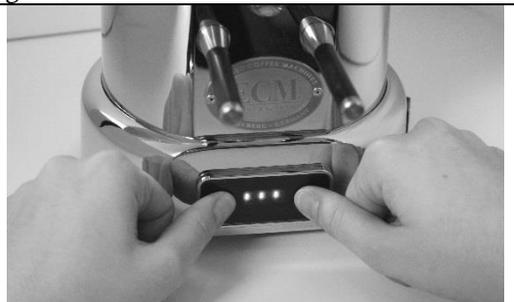
Beispiel: 8122 Bezüge:
Anzeige Bild 2: „008“
Anzeige Bild 3: „122“

**5.5 Benutzung der Mühle als manueller Direktmahler**

Neben der automatischen Vermahlung haben Sie mit der V-Titan 64 die Möglichkeit die Mühle als rein manuellen Direktmahler zu nutzen.

Zum Aktivieren des rein manuellen Bezugsmodus, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig bis „t1“ auf dem Display erscheint.



Drücken Sie 2x . Die Anzeige „Man“ erscheint auf dem Display.

Zum Aktivieren des manuellen Modus, drücken Sie 1 bzw. 2 x  bis „On“ auf dem Display erscheint.

Das Display zeigt kurz „Man“ an und schaltet dann in den Standby-Modus (Lauflicht oder Punkt auf dem Display). Der manuelle Modus ist nun aktiviert.

Um manuell zu mahlen, halten Sie den Taster solange gedrückt, bis die gewünschte Menge an Kaffeemehl erreicht ist.

Zum Ausschalten des manuellen Modus, drücken Sie 1 bzw. 2x  bis „Off“ auf dem Display erscheint.

Das Display zeigt kurz „Man“ an und schaltet dann in den Standby-Modus (Lauflicht oder Punkt auf Display).

Der manuelle Bezugsmodus ist nun ausgeschaltet.



Der manuelle Bezug ist auch möglich, wenn der manuelle Modus auf „Off“ geschaltet wurde. Allerdings reagiert die Mühle in diesem Fall bei Gedrückthalten des Tasters etwas zeitverzögert.

5.6 Ausschalten des Lauflichts auf dem Display

Wenn Sie möchten, können Sie das Lauflicht auf dem Display im Standby-Modus ausschalten.

Hierzu im Standby-Modus  drücken. Es erscheint lediglich ein Punkt auf dem Display. (Punkt rechts: Manueller Bezug On, Punkt links: Manueller Bezug Off.)

Während des Mahlvorgangs wird bei automatischem Bezug eines Single oder Double Shots die Vermahlzeit in Zehntelsekunden angezeigt, im manuellen Bezugsmodus erscheint „Man“ auf dem Display.

6. REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen, Ihre Mühle regelmäßig zu reinigen. So können Sie das Mahlwerk funktionstüchtig erhalten und sorgen für gute gleichmäßige Ergebnisse. Außerdem vermeiden Sie so eine Beeinträchtigung von Aroma und Geschmack durch Rückstände von altem Kaffee im Mahlwerk.

6.1 Reinigung des Mahlwerks mit dem ECM Mühlenreiniger

Wir empfehlen die Kaffeemühle alle 4 Wochen mit unserem Spezialreiniger für Espressomühlen zu reinigen. Dieser Spezialreiniger besteht aus lebensmittelechten Naturstoffen.

Bitte gehen Sie wie folgt vor:

<p>Entleeren Sie den Bohnenbehälter, z.B. durch Herausmahlen der restlichen Bohnen oder lösen Sie die Sicherungsschraubung, nehmen den Bohnenbehälter ab und leeren ihn aus.</p>		
<p>Mahlen Sie die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk heraus.</p> <p>Stellen Sie den Mahlgrad etwas gröber ein, da sonst das Granulat nicht vermahlen wird (1/4 Umdrehung an der Mahlgradskala).</p> <p>Füllen Sie ein Päckchen Mühlenreiniger in den Bohnenbehälter.</p>		
<p>Mahlen Sie das Granulat durch und fangen es z.B. mit dem Deckel des Bohnenbehälters auf.</p> <p>Schütten Sie es zurück in den Bohnenbehälter.</p> <p>Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 – 4 x.</p> <p>Wenn das Granulat braun verfärbt ist, können Sie es entsorgen.</p>		
<p>Nachdem Sie den Netzstecker ausgesteckt haben, nehmen Sie den Bohnenbehälter ab und säubern das Mahlwerk mit einem Pinsel. Sie können auch einen Staubsauger verwenden.</p> <p>Reinigen Sie den Bohnenbehälter inkl. Deckel, setzen Sie ihn wieder auf die Mühle und befüllen ihn mit Bohnen.</p>		

<p>Stellen Sie den Mahlgrad wieder neu ein.</p> <p>Mahlen Sie einige Portionen Kaffee und entsorgen Sie diese.</p> <p>Danach ist die Mühle wieder betriebsbereit.</p>		
---	--	---

6.2 Reinigung des Mühlengehäuses und des Bohnenbehälters

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

6.3 Reinigung der Mahlscheiben



- Aufgrund des feinen Gewindes lässt sich die Mahlscheibenhalterung sehr schwer herausdrehen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Kaffeereste mehr im Gewinde befinden, es lässt sich sonst nicht verschrauben.

<p>Verschließen Sie den Bohnenbehälter mit dem Verschlusschieber und vermahlen Sie die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk.</p> <p>Ziehen Sie den Netzstecker und schrauben Sie die Sicherungsschraubung des Bohnenbehälters auf.</p> <p>Entfernen Sie den Bohnenbehälter. Achten Sie darauf, dass der Verschlusschieber weiterhin verschlossen ist.</p>		
<p>Lösen Sie die drei Schrauben der Mahlgradskala mit Hilfe eines Inbusschlüssel 2,5 mm.</p> <p>Nehmen Sie die Mahlgradskala ab.</p>		

<p>Drehen Sie die Halterung der oberen Mahlscheibe heraus. Bitte beachten Sie, dass dies mit erheblichem Kraftaufwand verbunden sein kann.</p> <p>Reinigen Sie die Mahlscheiben und das Gewinde mit einem Pinsel. Sie können auch einen Staubsauger verwenden.</p>		
<p>Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass alle Bauteile sehr sauber sind. Es dürfen keine Kaffeerückstände im Gewinde vorhanden sein. Es lässt sich sonst nicht mehr richtig zusammenschrauben.</p> <p>Bauen Sie die Mühle wieder zusammen und stellen Sie den Mahlgrad neu ein.</p>		

7. RATSCHLÄGE, PROBLEMLÖSUNGEN

Bei der Espressozubereitung spielen viele Faktoren eine Rolle. Mit jeder wechselnden Kaffeesorte, mit Veränderungen der Umgebungstemperatur oder auch der Luftfeuchtigkeit müssen ggf. die Parameter des Kaffees angepasst werden um dauerhaft ein gutes Ergebnis zu erzielen. Im Folgenden finden Sie einige bekannte Fehlerbilder zum Kaffeergebnis und auch zur Funktion der Mühle selbst. Grundsätzlich empfiehlt es sich nie mehr als einen Parameter gleichzeitig zu verändern um bei negativem Ergebnis wieder in den Ursprungszustand zurück zu gelangen. Die Parameter, die Sie selbst beeinflussen können sind: Mahlgrad, Kaffeemenge und die Höhe/Stärke der Verdichtung des Kaffees.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschlag
Der Mühlenmotor arbeitet, jedoch fällt kein Kaffeemehl aus dem Auswurftrichter	Keine Bohnen im Bohnenbehälter	Bohnen nachfüllen
	Schieber vom Bohnenbehälter ist geschlossen	Schieber öffnen
	Der Auswurf oder der Auswurftrichter sind mit Kaffeemehl verstopft	Auswurf oder Auswurftrichter reinigen
Der Mühlenmotor „summt“ nur und arbeitet nicht, mahlt keine Bohnen	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt, sodass sich beide Mahlscheiben berühren und gegenseitig blockieren	Mahlgrad gröber einstellen
	Der Auswurf oder der Auswurftrichter sind mit Kaffeemehl verstopft, sodass der Kaffee den Motor blockiert	Auswurf reinigen, Mahlgrad gröber einstellen
	Fremdkörper in der Mahlkammer	Fremdkörper aus der Mahlkammer entfernen. Gehen Sie hierzu vor wie auch in Kap. 6.3 beschrieben.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschlag
Der Auswurf oder der Auswurftrichter sind mit Kaffeemehl verstopft	Mahlgrad zu fein eingestellt	Mahlgrad gröber einstellen
	Zu hohe Luftfeuchtigkeit im Trichter	Ist die Mühle eventuell zu nahe an der Dampfzange der Espressomaschine platziert?
Kaffee läuft zu schnell in Tasse	Kaffeemehl zu grob	Mahlgrad feiner einstellen
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet	Mehr Kaffee verwenden => Mahldauer erhöhen
	Zu schwach getampert	Fester tampern
Kaffee läuft zu langsam oder gar nicht in Tasse	Kaffeemehl zu fein	Mahlgrad gröber einstellen
	Zu viel Kaffeemehl verwendet	Weniger Kaffee verwenden => Mahldauer verringern
	Zu fest getampert	Weniger fest tampern
Wenig bzw. keine Crema auf dem Kaffee	Kaffeemehl zu grob	Mahlgrad feiner einstellen
	Kaffee zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet	Mehr Kaffee verwenden => Mahldauer erhöhen
	Kaffee ungeeignet	Andere Mischung verwenden
Das Mahlgradverstellrad hat sich gelöst, ist locker/ Mahlgrad hat sich ohne Fremdeinwirkung verstellt.	Vibrationen, die während des Mahlvorgangs entstehen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker. 2. Lockern Sie beide Schrauben (Innensechskant, Schlüsselweite 2,5 mm), mit denen die Schneckenhalterung befestigt ist bzw. war. 3. Positionieren Sie die Schneckenhalterung so nah wie möglich am Zahnrad und ziehen Sie beide Schrauben wieder an.
Der Mühlenmotor arbeitet nicht	Ein-/Ausschalter auf „Aus“	Ein-/Ausschalter auf „Ein“
	Mühlenmotor ist zu heiß geworden => Temperaturschutz hat ausgelöst	Mühle abkühlen lassen Wurden mehrere Kilogramm Kaffee am Stück gemahlen? Mahlgrad zu fein, sodass sich die Mahlscheiben gegenseitig blockieren?
Im Standy-By ist auf dem Display nur ein Punkt zu sehen	Das Lauflicht des Displays wurde deaktiviert	=> siehe Punkt 5.6

8. CE KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien:

IEC 60335-1 (ed. 5)+A1,

IEC 60335-2-64:2008 (ed.3) + A1,

EN 60335-1:2012

EN 60335-2-64:2000+A1:2002

EN 62233:2008

EN55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011

EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008

EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2: 2009

EN61000-3-3:2013

9. ENTSORGUNG DER MÜHLE



WEEE Reg. Nr.: DE69510123

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

10. WARTUNG

Jeder technischer Eingriff bzw. jede Reparatur ist durch eine von uns anerkannte Kundendienststelle oder unseren Zentral-Kundendienst durchzuführen. Zum Erneuern der Mahlscheiben (üblicherweise nachdem 1100-1200 kg Kaffee gemahlen wurden) wenden Sie sich bitte ebenfalls an eine von uns anerkannte Kundendienststelle.

11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer der Mühle eine gute Espressomaschine und den richtigen Kaffee.

Mit unseren professionellen Espressomaschinen haben Sie die ideale Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen. Tamper sowie eine Tamperstation werden empfohlen, um einen gleichmäßigen Anpressdruck auf den Kaffee zu gewährleisten. Mit der Kaffee-Sudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.

1 INCLUDED WITH DELIVERY

1 grinder with bean hopper (1000 g filling capacity) and lid (optionally available: bean hopper with 500 g filling capacity)
 1 lid for coffee funnel
 1 catching tray for grounds
 1 safety screw fixture for bean hopper
 1 user manual

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notices

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the coffee grinder. • Always fasten the bean hopper with the safety screw. • Carry out the installation of the grinder according to the instructions. • Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended when on. • Do not roll or bend the power cord. • Always remove the electrical plug from the outlet prior to conducting maintenance or cleaning work on the grinder. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the grinder on an even and stable surface. • Never place the grinder on hot surfaces. • Never immerse the grinder into water; do not operate the grinder with wet hands • The grinder should only be used by experienced adult persons. • The grinder is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under supervision or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Do not expose the grinder to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Use original spare parts only. • Do not exceed the maximum allowable continuous grinding time of 2 minutes. Afterwards, allow the grinder to cool off before the next operation.
---	---

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the coffee grinder.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.

In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.

Ask for authorised service points outside of Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

2.2 Proper use

The V-Titan 64 has to be used for whole, roasted, coffee beans only. Please do not use flavoured beans.

The grinder is intended to be used in households and for commercial use.

Use of the grinder other than for the above mentioned purpose is strictly prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the grinder and is not liable for recourse.

3 GRINDER DESCRIPTION

3.1 Grinder parts



1. Bean hopper with lid (1000 g)*
2. Lock slide for bean hopper
3. Safety screw fixture
4. Coffee funnel with lid
5. Portafilter holder
6. Display / Timer
7. Adjustment for grinding level
8. Grind level indicator
9. Grinding button
10. On/Off switch
11. Catching tray for grounds

*also available: bean hopper 500 g

Image display



3.2 Technical data

Grinding Mechanism:
 Burrs:
 Capacity bean hopper:
 RPM:
 Grind cycles:

Weight:
 Dimensions:

Voltage:

EU:

UK:

Australia:

New Zealand:

US:

Japan:

Aluminium
 Titanium, \varnothing 64 mm
 ca. 1000 g
 1400 r/min
 T-On: 10 sec. T-Off: 90
 sec.
 9.75 kg
 w x d x h / 195 x 255 x
 490 mm
 (indicated depth without
 catching tray)



Frequency:	
EU:	50-60 Hz
UK:	50-60 Hz
Australia:	50-60 Hz
New Zealand:	50-60 Hz
US:	60 Hz
Japan:	60 Hz
Motor output	450 W

4 OPERATION

4.1 Operation

	<ul style="list-style-type: none"> Place the grinder on an even, water-resistant and stable surface. Never place the grinder on hot surfaces.
---	---

 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom of the grinder. Always attach the bean hopper by fastening the safety screw. Plug the grinder into a grounded socket only and do not leave it unattended when on. Do not roll or bend the power cord. Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. <p><u>Before starting to operate the grinder make sure</u></p> <ul style="list-style-type: none"> that the grinder is switched off the electrical cord is not plugged into the outlet
--	---

Now start operating your coffee grinder:

<p>Attach the bean hopper and fasten the safety screw included with delivery.</p>		
<p>Fill the bean hopper with roasted coffee-/espresso beans. Open the lock slide. Plug the electrical cord into an outlet and switch the grinder on. The grinder is now operational.</p>		

Important: Never fill the bean hopper with already ground coffee. Never place a finger or other items into the grinding mechanism, nor the ground coffee funnel.

	<p>Emergency Stop Operation: The grinder may be stopped immediately by activating the On/Off switch</p>
---	--

4.2 Adjusting the grind

The grind adjustment should be made while the grinder is operating.

- 1 Turn the grinder on. The bean hopper is filled with coffee beans. Open the lock slide by pulling it outward.
- 2 Perform a trial grind by shortly activating the grinding button.
- 3 In case the grind is
 - a. too coarse, turn the grind level adjuster clockwise (numbers on the scale are getting smaller).
 - b. too fine, turn the grind level adjuster counter-clockwise (numbers on the scale are getting larger).

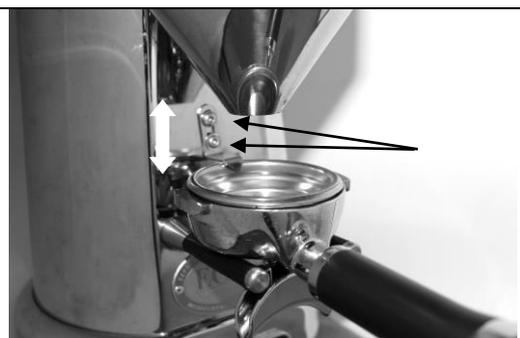


- 4 Please use only small steps in adjusting the grind; e.g. only ½ turn of the adjuster.

5 GRINDING & PROGRAMMING

5.1 Fixating the portafilter and adjusting the height

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



5.2 Programming the individual portions

Programming the grinding time for the coffee beans takes place via the display.

The time for a **single shot** (one portion) is programmed in menu item **t1**.
The time for a **double shot** (two portions) is programmed in menu item **t2**.

Press **+** and **-** simultaneously until 't1' appears on the display.



<p>Press + in order to reach the submenu of 't1'.</p>	
<p>Here you can adjust the grind time to a tenth of a second by quickly pressing + or -.</p>	
<p>Wait a short while after adjusting the time until 't1' reappears on the display.</p> <p>Press - so that 't2' is indicated.</p> <p>If you would like to adjust 't2' only and keep 't1' unchanged, press - on the display immediately after 't1' appears in order to reach 't2' directly.</p>	
<p>Quickly press + to increase and - to decrease the tenths of a second. Wait a short while to exit the program.</p>	

5.3 Grinding the portions

<p>Grinding is activated by pressing the grinding button.</p>	
<p>Single Shot – Press the button once</p> <p>In order to get one portion of grounds, just shortly depress the grinding button once with the portafilter.</p> <p>In our experience it will take about 3.8 to 4.2 seconds to grind for one espresso. This does depend on the grinding level and the coffee beans though.</p>	
<p>Double Shot – Press the button twice</p> <p>In order to get 2 portions, quickly depress the grinding button twice with the portafilter.</p> <p>In our experience it will take about 5.2 to 6.2 seconds to grind for two espressos. This does depend on the grinding level and the coffee beans though.</p>	
<p>Manual Grinding – Keep the button pressed</p> <p>In order to grind a certain amount of coffee, you can do this manually as well. Depress the button until the desired amount of coffee has been ground. “Man” appears on the display.</p>	 
<p>Stopping the grinding process by pressing the grinding button again</p> <p>If required, also the automatic grinding of a single or double shot can be stopped prematurely:</p> <p>To stop the grinding process of a single shot, quickly press the grinding button TWICE. To stop the grinding process of a double shot, press the grinding button ONCE.</p>	

5.4 Display of the quantity counter

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

<p>Press + for a sustained amount of time and keep it pressed. You will reach the quantity counter display automatically.</p> <p>First the thousands appear (picture 2) then the hundreds appear (picture 3).</p> <p>Example: 8122 portions Display pic.2: "008" Display pic.3: "122"</p>			
--	---	--	---

5.5 Using the grinder as manual grinder only

The V-Titan 64 grinder allows for not only automatic grinding, but may be operated as a manual grinder as well.

In order to activate the manual grinding mode, please follow the instructions below:

<p>Press + and - simultaneously until „t1” appears on the display.</p>	
<p>Press - twice. „Man” appears on the display.</p> <p>In order to activate the Manual Grinding Mode, press + once or twice until 'On' appears on the display.</p> <p>'Man' is now shortly displayed, and then changes quickly to the standby mode. Now, the Manual Grinding Mode is activated. To grind manually, press the grinding button until the desired amount of coffee has been ground.</p> <p>Press + once or twice until 'Off' appears on the display, in order to deactivate the Manual Grinding Mode.</p> <p>'Man' lights up on the display and then changes to the standby mode. Now, the Manual Grinding Mode is deactivated.</p>	



If the Manual Grinding Mode is set to 'Off', grinding manually is possible as well. However, the grinder acts temporarily slightly delayed in this mode when the grinding button is kept pushed down.

5.6 Deactivating the running lights on the display

You can switch off the running lights which appear during the standby mode, if you would like.

To switch them off, press **+**: Only a dot is visible on the display (Dot on the right hand side: The Manual Grinding Mode is On; dot on the left hand side: The Manual Grinding Mode is Off.)

The tenths of a second appear on the display during the automatic grinding process of a single or double shot.

'Man' is displayed during the manual grinding process.

6 CLEANING

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

6.1 Cleaning the grinding mechanism with the ECM grinder cleaner

We recommend to clean the grinder with our special grinder cleaner every 4 weeks. This special cleaner is made out of food-safe materials.

<p>Empty the bean hopper, for example by grinding the remaining beans, or by loosening the safety screw and emptying out the bean hopper.</p>		
<p>Empty the grinding mechanism by grinding the remaining beans.</p> <p>Adjust the grind by choosing a coarser setting because the cleaning granules will not be ground otherwise Umdrehung (one quarterturn of the grinder dial).</p> <p>Fill the bean hopper with one packet of the grinder cleaner.</p>		

<p>Grind the cleaning granules and catch them with the bean hopper lid for example.</p> <p>Fill the ground granules back into the bean hopper.</p> <p>Repeat this process 3 or 4 times. When the granules turn brown you can throw them out.</p>		
<p>Unplug the grinder, take off the bean hopper and clean the burrs with a brush. You may use a vacuum cleaner as well.</p> <p>Clean the bean hopper incl. the lid and set it back onto the grinder and refill it with coffee beans.</p>		
<p>Re-adjust the grind setting.</p> <p>Grind a portion of beans and throw them out.</p> <p>Your grinder is operational again.</p>		

6.2 Cleaning of the housing and the bean hopper

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

6.3 Cleaning of the burrs



- It is very tough to unscrew the burr bracket, due to the fine threads. There is a risk of injury.
- Please make sure no coffee grounds remain in the threads, since it will not be able to be screwed back together.

<p>Close the bean hopper with the lid and grind the remaining beans still in the hopper.</p> <p>Unplug the grinder and unscrew the safety screw of the bean hopper.</p> <p>Remove the bean hopper. Please note that the hopper latch has to be closed.</p>		
<p>Loosen the screws of the grinder dial with an Allen wrench (2.5mm).</p> <p>Remove the grinder dial.</p>		
<p>Unscrew the bracket of the upper burr. Please note that it may take some force to do so.</p> <p>Clean the burrs and the threads with a brush. You may use a vacuum cleaner as well.</p>		
<p>Make sure that everything is very clean when re-assembling the parts. There should be no coffee grounds remaining on the threads. Otherwise you will not be able to put the parts back together again correctly.</p> <p>Re-assemble the grinder and re-adjust the grinding level.</p>		

7 TIPS AND TROUBLESHOOTING

There are many factors that affect espresso preparation. The coffee parameters have to be adapted according to the type of coffee, the ambient temperature and the humidity to achieve a permanent optimum result.

In the following table a few common error patterns are listed regarding the coffee result and the functioning of the grinder itself. In general, we recommend not to change more than one parameter at a time to be able to get back to the original state in case the result of changing the parameter is negative.

Parameter that you are able to influence are: grinding degree, coffee quantity and tamping pressure on the coffee.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
The grinder motor is working, but no ground coffee is falling out of the coffee funnel.	No beans in the bean hopper	Refill coffee beans in the bean hopper.
	Lock slide of the bean hopper is closed.	Open the lock slide.
	The coffee shaft or the coffee funnel are blocked with coffee powder.	Clean coffee shaft or coffee funnel.
The grinder motor produces a humming sound, does not operate, does not grind any beans.	The grind is too fine: The grinding burrs touch and mutually block each other.	Adjust the grind to a coarser degree.
	The coffee shaft or the coffee funnel are blocked with coffee powder. The coffee blocks the motor.	Clean coffee shaft, adjust the grind to a coarser degree.
	Foreign object inside the grinding chamber	Remove foreign object from the grinding chamber. To do so, follow the steps indicated in chapter 6.3.
The coffee shaft or the coffee funnel are blocked with coffee funnel.	The grind is too fine.	Adjust the grind to a coarser degree.
	The humidity inside the funnel is too high.	Please make sure that the grinder is not placed too close to the steam wand of the espresso machine.
Coffee pours out too fast into the cup.	The grind is not fine enough.	Adjust the grind to a finer degree.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use more coffee. → Increase grinding time
	Not enough tamping pressure	Use more pressure when tamping.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine	Adjust the grind to a coarser degree.
	There is too much ground coffee.	Use less ground coffee. → Reduce grinding time.
	Too much tamping pressure	Use less pressure when tamping.
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough.	Adjust the grind to a finer degree.
	Coffee too old	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use more coffee. → Increase grinding time
	The beans are improper	Use another type of coffee bean.
The bracket of the grind level adjuster has become loose/ The grind setting has changed autonomously.	Vibrations during grinding have loosened the bracket.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the grinder off and unplug the electrical cord. 2. Loosen both screws (2.5mm Allen wrench), that are, or were, holding the grind adjustment bracket. 3. Position the bracket as close to the gear wheel as possible and tighten both screws again.
The grinder motor does not operate.	On/Off switch is positioned to „Off“. Ein-/Ausschalter auf „Aus“	Switch On/Off switch to position „On“.
	Motor grinder is too hot. → Grinder is automatically switched off by the over-temperature protection	Let the grinder cool down. Have several kilogrammes of coffee been grinded? Is the grind too fine causing the burrs to block each other?

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
During standby mode only a dot is visible on the display.	The running lights of the display have been deactivated.	→ see chapter 5.6

8 CE Conformity



This product complies with the following directives:

IEC 60335-1 (ed. 5)+A1, EN 60335-1:2012
 IEC 60335-2-64:2008 (ed.3) + A1, EN 60335-2-64:2000+A1:2002
 EN 62233:2008

EN55014-1:2006 + A1:2009 + A2: 2011
 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2: 2008
 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2: 2009
 EN61000-3-3:2013

9 DISPOSAL



WEEE Reg. No.: DE69510123

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

10 MAINTENANCE

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer. If your burrs have to be replaced (usually after grinding 1100-1200 kg of coffee), please contact your authorised specialty dealer as well.

11 RECOMMENDED ACCESSORIES

For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee. Our professional espresso coffee machines are the best basis to achieve this result. Tamper and tamping station are recommended to assure constant pressure on the coffee grounds. The coffee knock box perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.

