Manuel d'instructions

Libre service VTA

« Le broyeur à café de boutique le plus puissant »

VTA6S HMVC
VTA6S GÜCL
VTA8S

MAHLKÖNIG

L'art professionnel de la mouture
depuis 1924

Cher client,

Avec ce broyeur à café VTA autonome, vous vous êtes procuré un appareil MAHLKÖNIG dont la qualité est bien connue.

Plus de 80 ans d'expérience dans la production et le développement des broyeurs à café nous ont aidé à développer un nouveau produit MAHLKÖNIG.

Comme d'habitude, ce nouveau produit vous garantit une qualité supérieure grâce à sa capacité de moudre tous les types de café.

Avant de mettre le broyeur à café en service, veuillez prendre connaissance de ce manuel d'instructions et des instructions de sécurité et veillez à les observer en tout temps. Formez également votre personnel en conséquence.

Vous trouverez ci-joint de nombreux conseils utiles qui faciliteront votre utilisation du broyeur à café. Conservez ses instructions dans un endroit sécuritaire et facile d'accès. Si certains points ne sont pas clairs ou si vous avez besoin d'informations supplémentaires, n'hésitez pas à communiquer avec votre détaillant local ou directement avec nous, le fabricant.

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Table des matières

1. Sécurité
1.1 Symboles
1.2 Instructions de sécurité
1.3 Utilisation
1.4 Exigences de l’utilisateur

2. Données techniques

3. Description
3.1 VTA6S HMVC
3.2 VTA8S

4. Dispositifs de sécurité du broyeur à café

5. Configuration et réglages de base
5.1 Configuration de la zone
5.2 Installation

6. Fonctionnement
6.1 Manuel d'instructions

7. Problèmes de fonctionnement

8. Recalibrage du réglage de la mouture

9. Nettoyage
9.1 Nettoyage du boîtier du broyeur
9.2 Nettoyage du mécanisme de mouture

10. Entretien et réparation
10.1 Remplacement des disques de broyage

11. Pièces de rechange

12. Certificat

13. Conditions de la garantie

1. Sécurité

Veuillez lire avec soin les instructions de fonctionnement qui suivent et à les observer en tout temps. Le non-respect de ces instructions pourrait avoir pour résultat des dommages au broyeur à café ainsi que des risques pour la santé de l'utilisateur.

1.1 Symboles

Les deux symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'instructions :

Instructions de sécurité :
En cas de non-respect, il y a risque extrême d'accidents.

Instructions générales :
En cas de non-respect, vous pourriez endommager le broyeur à café et son fonctionnement optimum ne pourrait plus être garanti.

1.2 Instructions de sécurité

N'utilisez jamais le mécanisme de mouture pour moudre d'autres produits ou d'autres objets que les grains de café. Aucune substance moulue ne doit être versée dans la trémie.

N'effectuez aucune modification sur le broyeur à café. En cas de non-respect, le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'un quelconque dommage.

N'utilisez jamais le broyeur à café dans un environnement humide ou, pire encore, mouillé.

Ne placez jamais ni vos doigts ni aucun objet dans le mécanisme rotatif de mouture qui se trouve sous la trémie.

Débranchez toujours à la prise d'alimentation lorsque vous effectuez un entretien ou un nettoyage du broyeur à café. Ne démarrez jamais le broyeur à café si le câble d'alimentation est défectueux.

Inspectez régulièrement le broyeur à café pour y déceler tout signe de dommages au câble d'alimentation, à la prise, au protecteur de doigt, etc. Toutes les réparations qui pourraient être nécessaires doivent être effectuées par des experts. Veuillez communiquer avec le centre de service à la clientèle autorisé, votre détaillant local ou directement avec nous, le fabricant.

Ne dépassez jamais la période maximale d'utilisation de 40 minutes. Suite à l'utilisation, laissez le moteur refroidir pendant environ 30 à 40 minutes.

Lorsque vous déballez le broyeur, vérifiez si la tension d'alimentation (volts) correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique du broyeur à café.

Les enfants ne sont pas conscients des risques qui peuvent survenir de la manipulation d'un broyeur à café; par conséquent, ne laissez jamais un enfant seul avec un appareil électrique sans supervision adéquate.

N'immergez jamais le broyeur à café dans l'eau et ne l'utilisez pas lorsque vous avez les mains mouillées.

1.3 Utilisation

Le broyeur à café que vous avez acheté ne peut être utilisé que pour moudre des grains de café entiers. Ne versez jamais un café déjà moulu dans la trémie.

1.4 Exigences de l’utilisateur

Aucune exigence spéciale ne s’adresse aux utilisateurs de ce broyeur à café. Il est néanmoins assumé que ce manuel d’instructions d’utilisation a été lu avec soin et bien compris et que toutes les instructions qu’il donne seront bien observées. Qui plus est, il est également assumé que le travail effectué avec le broyeur à café se fait de façon sécuritaire.

2. Données techniques

Type	VTA6S HMVC	VTA6S GÜCL	VTA8S
Tension / Fréquence / Phases	208V / 60Hz / 3~	208V / 60Hz / 3~	400V / 50Hz / 3~ 200V / 50/60Hz / 3~ 208V / 60Hz / 3~
Puissance du moteur	2100 W	2100 W	2100 W
Rotations du moteur	1725 tr/m	1725 tr/m	1430 tr/m @ 50Hz 1725 tr/m @ 60Hz
Protection contre la surcharge	9,3 A	9,3 A	9 A (200V / 50Hz / 3~) 10 A (200V / 60Hz / 3~) 9,3 A (208V / 60Hz / 3~) 5 A (400V / 50Hz / 3~)
Fusible en amont (bâtiment)	3x 16A-à fusion lente	3x 16A-à fusion lente	3x 16A-à fusion lente
Max. Durée de mouture continue	40 minutes	40 minutes	40 minutes
Dimensions (Larg x Haut x Prof)	37x78x38 cm (14,6 po x 30,7 po x 14,9 po)	37x78x38 cm (14,6 po x 30,7 po x 14,9 po)	37x63x38 cm (14,6 po x 24,8 po x 14,9 po)
Capacité de la trémie	3 000g (6,6 lb)	3 000g (6,6 lb)	1 000g (2,2 lb)
Poids	45 kg (99,2 lb)	42 kg (92,6 lb)	42 kg (92,6 lb)
Niveau sonore lors de la mouture	73 dB (A)	73 dB (A)	73 dB (A)

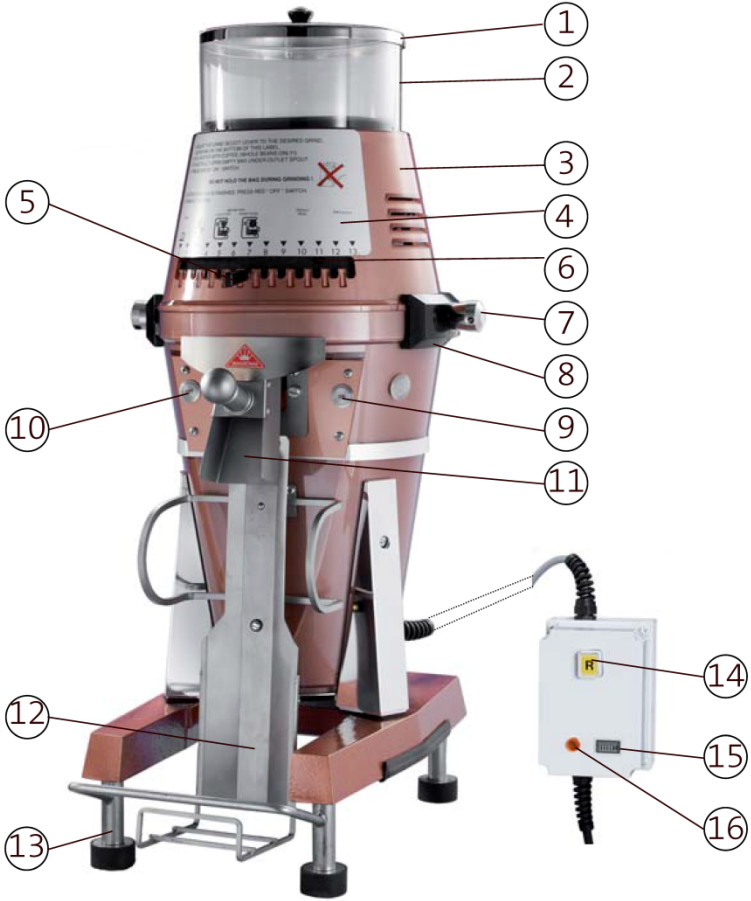
(Si vous avez besoin de données techniques sur les autres tensions et fréquences, demandez au fabricant ou au détaillant de vous les fournir).

3. Description

3.1 VTA6S HMVC

Les principaux composants et éléments de fonctionnement sont illustrés dans la figure.

Pos 1	Couvercle de la trémie
Pos 2	Extension de la trémie (6,6 lb)
Pos 3	Partie supérieure du boîtier avec trémie et protection des doigts
Pos 4	Étiquette de réglage de la mouture
Pos 5	Levier de sélection de la mouture (réglage de la finesse)
Pos 6	Vis Allen pour réglage zéro
Pos 7	Poignée ronde (poignée en étoile pour les machines plus anciennes)
Pos 8	Pince (« UNTEN » signifie « FOND »)
Pos 9	Bouton de démarrage – ON
Pos 10	Bouton d'arrêt – OFF
Pos 11	Bec verseur avec poignée
Pos 12	Remueur avec panier pour le sac
Pos 13	Base surélevée pour sac de plus grande taille
Pos 14	Bouton de réinitialisation
Pos 15	Compteur
Pos 16	DEL de fonctionnement



3.2 VTA8S

Les principaux composants et éléments de fonctionnement sont illustrés dans la figure.

Pos 1	Couvercle de la trémie
Pos 2	Partie supérieure du boîtier avec trémie et protection des doigts
Pos 3	Étiquette de réglage de la mouture
Pos 4	Levier à bille de sélection de la mouture (réglage de la finesse)
Pos 5	Vis Allen pour réglage zéro
Pos 6	Poignée ronde (poignée en étoile pour les machines plus anciennes)
Pos 7	Pince (« UNTEN » signifie « FOND »)
Pos 8	Bouton de démarrage – ON
Pos 9	Bouton d'arrêt – OFF
Pos 10	Bec verseur
Pos 11	Remueur avec panier pour le sac
Pos 12	Bouton de réinitialisation (sous la plaque de base)

4. Dispositifs de sécurité du broyeur à café

Disjoncteur de circuit de surcharge thermique
Le moteur du broyeur à café est protégé par un disjoncteur de circuit de surcharge qui coupe le circuit du moteur lorsque le broyeur à café est sujet à une surcharge électrique. Pour redémarrer le broyeur à café, appuyez sur le bouton de réinitialisation.

- VTA6S HMVC : bouton jaune sur la boîte électrique (Pos. 14).
- VTA8S : bouton de réinitialisation sous la plaque de base du broyeur à café (Pos. 12).

L'utilisateur n'a absolument aucune influence sur cette opération. En cas de déclenchements répétés du disjoncteur de circuit, communiquez avec un partenaire de services car ce problème pourrait endommager l'enroulement du moteur.

Protecteur du moteur (protecteur de l'enroulement)
Le broyeur à café est protégé contre les surcharges thermiques par un protecteur de moteur (thermostat dans l'enroulement). Lorsque l'enroulement du moteur chauffe jusqu'à un niveau inadéquat, le protecteur de moteur interrompt le circuit électrique au moteur. Après une phase de refroidissement d'environ une heure, le protecteur de moteur se remet automatiquement en marche et le broyeur à café peut être démarré.

Protecteur de doigt / Porte-aimant
On retrouve sur la trémie du broyeur à café une combinaison protecteur de doigt / porte-aimant. Son but est d'empêcher l'utilisateur de toucher le mécanisme de mouture en fonction. En même temps, il empêche tout corps étranger de pénétrer dans le mécanisme de mouture. Il faudra nettoyer de temps à autre cet aimant puisque des corps étrangers y adhérant pourraient bloquer l'alimentation en grains de café.

Ne retirez jamais le protecteur de doigt!

5. Configuration et réglages de base

Un test de mouture est exécuté en usine sur chacun de nos broyeurs à café. C'est pour cette raison que vous pourriez découvrir un résidu de café moulu dans le mécanisme de mouture!

5.1 Configuration de la zone

Placez le broyeur à café sur une surface de niveau exempte de toute vibration.

N'utilisez jamais le broyeur à café dans un environnement humide ou, pire encore, mouillé.

5.2 Installation

Vous avez reçu votre broyeur à café en condition de fonctionnement. À présent, tout ce que vous devez faire c'est de le brancher à une prise d'alimentation. Procédez comme suit :

Protégez votre broyeur à café avec un fusible en amont séparé (non compris dans les fournitures) conformément aux renseignements fournis dans le point 2. Données techniques.

Assurez-vous que le fusible en amont n'est pas surchargé par d'autres appareils consommant de l'électricité (p. ex. radiateur soufflant, congélateur).

Confirmez que la tension principale et la fréquence correspondent aux renseignements indiqués sur la plaque signalétique.

Insérez la fiche dans une prise mise à la terre disponible. La boîte électrique doit être placée dans un endroit facile à atteindre au cas où le bouton de réinitialisation devrait être enfoncé (VTA6S HMVC et VTA6S GÜCL seulement).

Une fois le broyeur à café connecté, vérifiez le sens de la rotation du disque de mouture (flèche sur la trémie). Si le broyeur à café tourne dans la mauvaise direction, demandez à un électricien d'inverser la polarité de la douille conformément aux normes DIN.

6. Fonctionnement

6.1 Manuel d'instructions

1. Ajustez la finesse de mouture selon le paramètre désiré. Soulevez le levier sélecteur de mouture et tournez-le vers la coche qui correspond à votre méthode d'infusion.

2. Remplissez la trémie des grains de café. Refermez la trémie.

3. Redressez bien le sac complètement ouvert afin que tout son volume puisse être utilisé. Placez le sac sous le bec verseur et laissez-le reposer sur le remueur.

Pour que le remueur fonctionne, vous ne devez pas tenir le sac!

4. Démarrez le broyeur à café en appuyant sur le bouton de démarrage - ON-.

5. Une fois le processus de mouture terminé, saisissez la poignée ronde et frappez-la plusieurs fois sur le bec afin d'en retirer les résidus de café (VTA6S HMVC et VTA6S GÜCL seulement).

6. Poussez le bouton d'arrêt - OFF - pour arrêter le moteur.

7. Sortez votre sac du remueur.

7. Problèmes de fonctionnement

Défaillance	Cause	Mesure correctrice
Le broyeur à café ne démarre pas.	La prise d'alimentation n'est pas insérée.	Insérez la fiche dans la prise.
	Le disjoncteur de surcharge s'est déclenché.	Vérifiez si le bouton de réinitialisation du disjoncteur s'est déclenché. Appuyez de nouveau sur le bouton de réinitialisation si besoin est. En cas de déclenchement à répétition du disjoncteur, communiquez avec votre centre de service à la clientèle autorisé ou avec votre vendeur.
	Le protecteur de moteur s'est déclenché.	Laissez reposer le broyeur à café pendant environ une heure.
	Le fusible en amont s'est déclenché.	Vérifiez le fusible en amont. Remettez-le dans son état initial ou remplacez-le. Vérifiez si d'autres broyeurs à café en fonction sont également raccordés à ce fusible
	Boîte électrique défectueuse.	Changez la boîte électrique au complet.

Défaillance	Cause	Mesure correctrice
Le broyeur à café bourdonne, mais ne moud pas.	Le bec verseur est obstrué.	Réglez la molette à « grossier » puis remettez en marche le broyeur à café. Il se dégagera de l'obstruction de lui-même. Ensuite, ramenez la molette au degré de mouture désiré.
	Un corps étranger bloque le mécanisme de mouture.	Nettoyez le mécanisme de mouture comme décrit à l'étape 9.2 et retirez le corps étranger. Observez bien les instructions de sécurité!
Le broyeur tourne mais ne moud pas.	La direction de la rotation est incorrecte.	Faites vérifier la polarité par un personnel spécialisé.
	Les pièces métalliques de l'aimant de la trémie obstruent le flux entrant de matière à moudre.	Nettoyez l'aimant de la trémie.

En cas d'autres défaillances du système ou pannes continuelles, n'hésitez pas à communiquer avec votre détaillant ou votre centre de service à la clientèle autorisé.

8. Recalibrage du réglage de la mouture

Le broyeur à café a été réglé avec exactitude par le fabricant.
Néanmoins, si après une période prolongée d'utilisation, le café moulu n'est pas suffisamment fin, vous pouvez réajuster le broyeur à café comme suit :

1. Démarrez le broyeur à café et placez le levier de réglage de la mouture à la coche « 1 ».

2. Desserrez la vis Allen à l'aide de la clé à molette hexagonale comprise et placez le levier à la coche « 5 ». Revissez à présent la vis.

3. Maintenant, déplacez soigneusement et lentement le levier vers la gauche jusqu'à ce qu'un léger bruit de frottement se fasse entendre (les disques de mouture se touchent), puis remettez-le en marche d'environ une coche. Plus les disques de mouture sont rapprochés, plus les grains sont moulus finement. Néanmoins, vous ne devez pas entendre les disques de mouture frotter l'un sur l'autre.

4. Desserrez à présent la vis Allen et placez le levier a l'encoche « 1 ».

5. Serrez maintenant la vis Allen.

Il est important de vous assurer qu'aucun bruit de frottement des disques de mouture ne se fasse entendre! Leur durée de vie utile en serait réduite de façon importante!

6. Maintenant éteignez le broyeur à café. Pour faire un essai, tenez un sac sous le bec verseur et broyez une poignée de grains de café.

Si le résultat est insatisfaisant, le broyeur à café devra être nettoyé ou il faudra changer les disques de broyage.

9. Nettoyage

Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage du broyeur à café!

Observez les instructions de sécurité détaillées au numéro 1.2!

9.1 Nettoyage du boîtier du broyeur
Nettoyez le boîtier de votre broyeur a café de temps à autre à l'aide d'un nettoyant doux disponible sur le marché. De plus, il faut également nettoyer l'aimant de la trémie de temps à autre en retirant tout corps étranger qui pourrait y être coincé et provoquer une obstruction.

Veillez à ce qu'aucun corps étranger ne tombe dans le mécanisme de mouture!

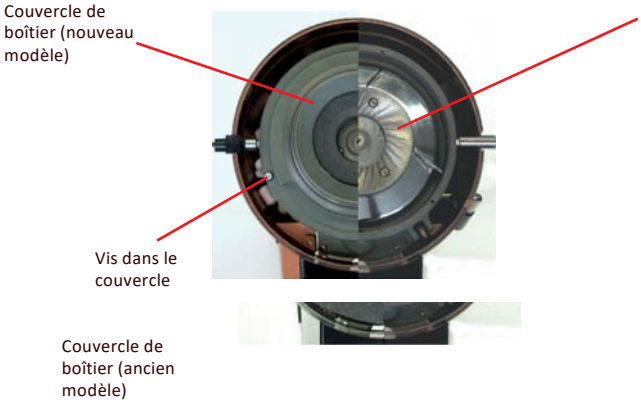
9.2 Nettoyage du mécanisme de mouture

1. Tirez la fiche d'alimentation secteur hors de la prise.

2. Desserrez les deux poignées en étoile / rondes jusqu'à ce que les pinces dégagent le dessus du boîtier.

3. Déplacez le réglage de la mouture à l'encoche « 7 » (position centrale) et tirez la pièce vers le haut dans votre direction (ce faisant, le levier d'arrêt glisse à travers la fente).

4. Retirez les trois vis du couvercle, puis le couvercle du boîtier de mouture.



Écrou avec pince*

5. Nettoyez le broyeur en entier à l'aide d'une brosse fine et éliminez tout corps étranger.

Lorsque vous remontez le broyeur, prenez garde qu'aucun résidu de café n'adhère aux surfaces de contact entre le boîtier et le couvercle de boîtier.

Disque de broyage

6. Remontez le boîtier du broyeur et son couvercle et fixez à l'aide des 3 vis (pour le modèle plus ancien, fixez les écrous et les pinces sur le côté).

7. Placez la partie supérieure en position et assurez-vous que le levier d'arrêt est inséré dans la fente. En tournant la partie supérieure vers la droite ou vers la gauche, engagez l'entaille de la partie supérieure dans le bloc d'espacement correspondant de la partie inférieure.

Disque de broyage

8. Placez les pinces de façon adéquate et serrez les poignées en étoile/rondes.

   Étiquetage : UNTEN (allemand) = fond

9. Placez le levier de réglage de mouture en position « 10 » et rétablissez l'alimentation électrique.

10. Mettez en marche le broyeur et tournez lentement le levier de réglage pour choisir la mouture fine, afin de vérifier que l'assemblage a été correctement effectué et que les disques ne se touchent pas au réglage le plus fin.

* dévissez simplement des deux côtés (même fonction que les vis du couvercle)

10. Entretien et réparation

Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage du broyeur à café!

Vérifiez l'intégrité du broyeur en recherchant des dommages sur le câble d'alimentation, la fiche, le protecteur de doigt, etc.

Si une réparation est nécessaire, elle doit être effectuée par un expert autorisé seulement. Veuillez communiquer avec le centre de service à la clientèle autorisé ou votre détaillant local.

10.1 Remplacement des disques de broyage

Si la performance du broyage diminue et que la mouture de café est chaude et irrégulière, c'est qu'il est temps de changer les disques de broyage.

1. Mettez le broyeur de côté, comme décrit dans la section « 9 », et retirez les disques de broyage de l'ajusteur fileté et du support de meule rotative à l'aide d'un tournevis.

2. Nettoyez à fond les surfaces des nouveaux disques de broyage et vissez-les en position en serrant solidement et uniformément.

3. Fermez le boîtier du broyeur, comme décrit à la section « 9 », et réglez de nouveau le niveau de broyage, comme décrit à la section « 8 ».

11. Pièces de rechange

Les pièces de rechange sont généralement commandées par votre centre de service à la clientèle ou votre détaillant local. Afin d'assurer un traitement adéquat et rapide de votre commande, vous devez obligatoirement fournir les renseignements suivants :

1. Désignation du type et numéro de série du broyeur à café (apparaissant sur la plaque signalétique à l'arrière du broyeur)

2. Couleur du broyeur

12. Certificat

Déclaration de conformité CE

Comme défini dans la directive CEM 89/392/EWG

MAHLKÖNIG GmbH&Co.KG
Tilsiter Straße 142, 22047 Hambourg
Tél. : 040 - 69 69 40 - 0
Téléc. : 040 - 69 39 721

Adresse du fabricant ou de la personne autorisée résidant dans l'UE :

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Adresse du fabricant ou de la personne autorisée :

Tilsiter Strasse 142, D-22047 Hambourg

annonce, que la machine ci-dessous

type de produit :	appareil commercial de transformation alimentaire
description de la machine :	Broyeur à café
Type de machine :	VTA 6S, VTA 6S FC, VTA 6ST, VTA 6ST FC, VTA 6SW, VTA 6SE, VTA 6SE FC, VTA 6SH FC, VTA 6S HMVC

est conforme aux conditions de la directive 98/37/EG sur les machines et aux normes stipulées dans la directive 73/23/EWG en matière de basse tension et s'applique également aux lois nationales qui les transposent.

Imprimé à Hambourg :	01.01.2008
Fonction de l'abonné :	Directeur général
Nom de l'abonné :	Nils Erichsen

Signature

[signature on file]

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG, Amtsgericht Hamburg HR A 85 074; Persönlich haftende Gesellschafterin :
Beteiligungsgesellschaft MAHLKÖNIG mbH, Eingetragen Amtsgericht Hamburg HR B 45 324, Geschäftsführer : Nils Erichsen
Dresdner Bank AG (BLZ 200 800 00) Kto. 383 780 400, Postbank Hamburg (BLZ 200 100 20) Kto. 253 89-203
Commerzbank AG (BLZ 200 400 00) Kto. 21 10 294, Ust. Id. Nr. : DE 118 37 22 65

13. Conditions de la garantie

1. La période de garantie est de 1 an, commençant dès l'achat de l'appareil.

2. La garantie couvre tous les dommages pouvant être attribués à une qualité inférieure des matériaux utilisés ou à un défaut de main-d'œuvre. Les broyeurs à café correspondants seront réparés ou remplacés sans frais, à l'exception des frais de transport et de fret. Il incombe au client d'assumer les frais de transport. Par conséquent, évitez tout dommage possible en emballant correctement le colis retourné.

3. Le broyeur ne peut être ouvert que pour effectuer un entretien, conformément au manuel d'instructions.

4. Cette garantie ne couvre pas les dommages découlant : d'un usage ou d'un entretien inadéquat, d'un manque d'entretien, d'un usage autre que celui pour lequel l'appareil est prévu, d'une installation inadéquate, d'une tension électrique inadéquate, d'un bris, de l'usure normale ou de toute autre raison hors de notre sphère d'influence.

5. Afin de préserver la validité de la garantie, n'utilisez que des pièces de rechange et pièces d'accessoires d'origine.

6. En outre, respectez les conditions générales de livraison dans leurs versions respectives actuelles.

7. Le fabricant ne peut être, en aucun cas, tenu responsable de dommages secondaires ou consécutifs.

8. La garantie ne couvre pas les coûts découlant de réparations menées par un personnel non autorisé.

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG

Tilsiter Straße 142
D- 22047 Hambourg, Allemagne

Tél. : +49 (0)40 / 69 69 40-0
Télec. : +49 (0)40 / 69 39 721
office@mahlkoenig.de ; www.mahlkoenig.de

Juillet 2009

Peut faire l'objet de modifications sans préavis!!

MAHLKÖNIG

L'art professionnel de la mouture
depuis 1924