

LUNA

ON DEMAND

PROFESSIONAL GRINDER

NOTICE ORIGINALE

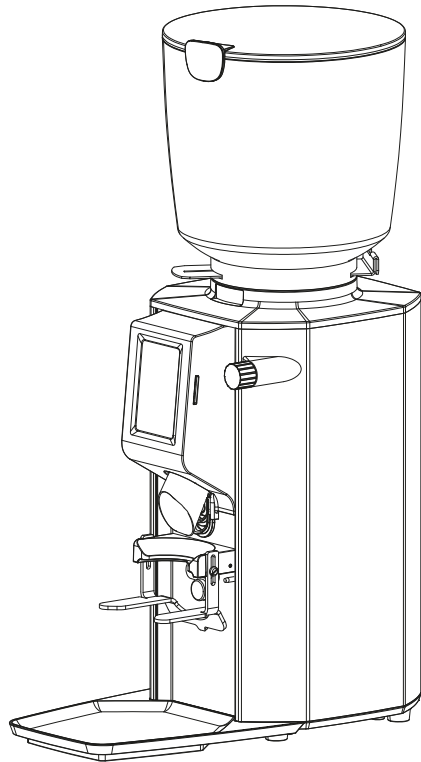
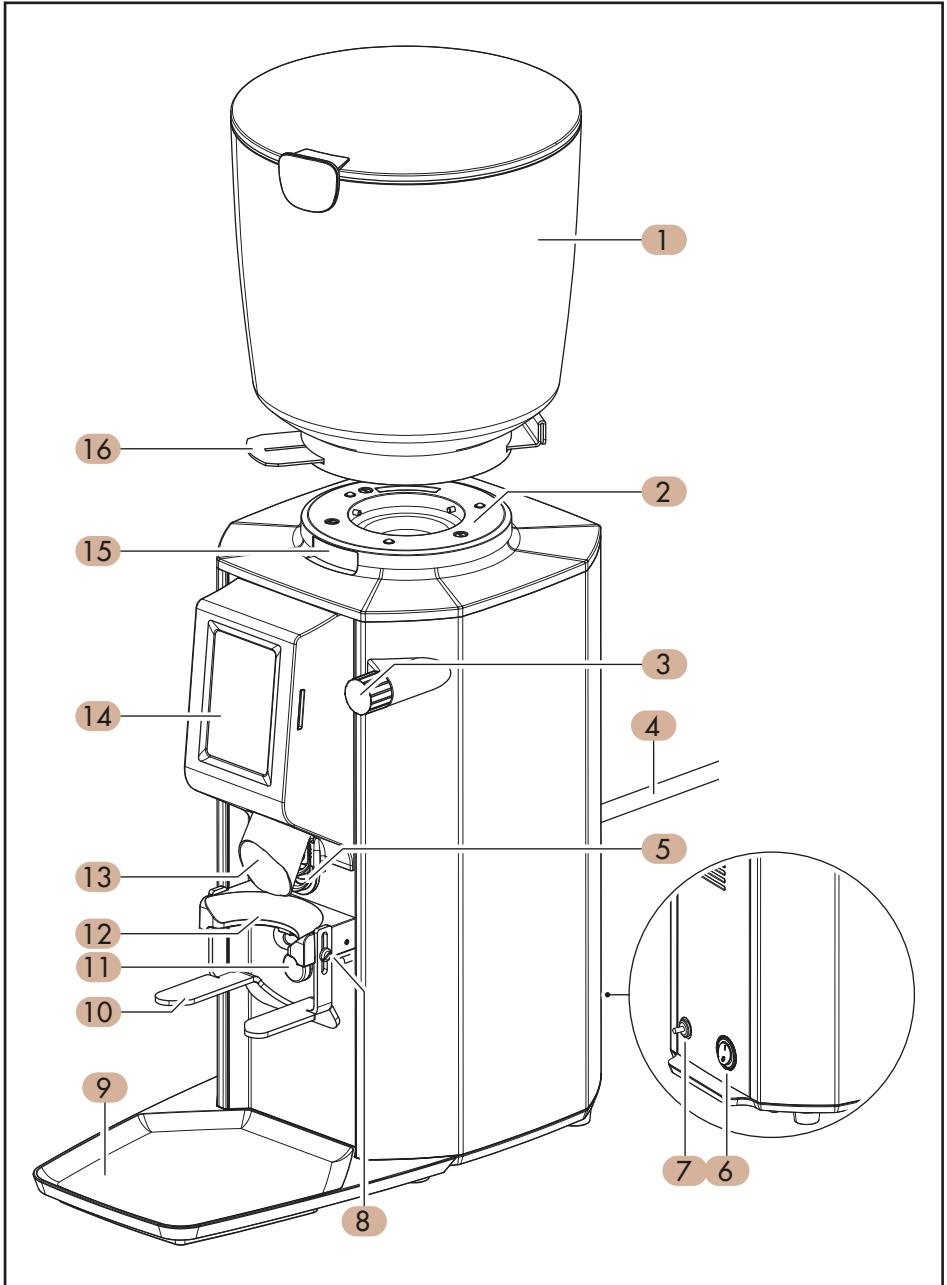


Table des matières

Aperçu	3	Écran tactile / menu de paramétrage	14
Contenu de la livraison	4	Symboles	14
Généralités	5	Appel et utilisation du menu de paramétrage..	15
Lire et conserver la notice d'utilisation.	5	Nettoyage.	16
Explication des symboles utilisés	5	Nettoyage de la surface d'appui du broyeur..	16
Sécurité	6	Nettoyage du boîtier	17
Utilisation conforme..	6	Nettoyage du réservoir à grains	17
Consignes de sécurité...	7	Nettoyage du système de sortie	18
Avant la mise en service	9	Nettoyage du broyeur	18
Fonctionnement	9	Dépannage	19
Vérification du broyeur et du contenu de la livraison..	10	Caractéristiques techniques	22
Installation et branchement du broyeur	10	Élimination	23
Mise en place du réservoir à grains..	10	Élimination de l'emballage	23
Réglage du support de porte-filtre et du bec de sortie	10	Élimination du broyeur..	23
Utilisation..	11	Entretien et service	23
Remplissage de grains d'expresso..	12		
Mise en marche du broyeur...	12		
Réglage du degré de mouture	12		
Réglage ou modification d'une recette/ de la durée de mouture	12		
Mouture de grains d'expresso	13		
Interruption de la mouture (fonction d'arrêt)	13		
Changement de variété de grains d'expresso	13		

Aperçu



Contenu de la livraison

N°	Désignation
1	Réservoir à grains (avec couvercle)
2	Socle du réservoir à grains
3	Réglage du degré de mouture
4	Câble d'alimentation (avec fiche d'alimentation)
5	Guide du bec de sortie
6	Bouton marche/arrêt
7	Déclencheur (disjoncteur thermique anti-surintensité)
8	Vis de réglage du support de porte-filtre (gauche et droite), 2x
9	Égouttoir
10	Support de porte-filtre
11	Déclencheur
12	Réceptacle à porte-filtre
13	Bec de sortie
14	Écran tactile
15	Échelle du degré de mouture
16	Vanne de l'entonnoir

Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Avant de mettre en service le broyeur Single Espresso Luna, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et les consignes de sécurité. Ce n'est qu'ainsi que vous pouvez utiliser en toute sécurité et sans danger votre broyeur Single Espresso.

Cette notice d'utilisation se base sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez également respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Pour faciliter la compréhension, le broyeur Single Espresso Luna est désigné ci-après par le terme « broyeur ».

Conservez cette notice d'utilisation pour toute question ultérieure. Transmettez également cette notice d'utilisation aux futurs propriétaires et utilisateurs du broyeur.

Explication des symboles utilisés

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation originale et éventuellement sur le broyeur ou sur l'emballage.

AVERTISSEMENT !

Ce terme/symbole de signalisation désigne un danger avec un degré de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

ATTENTION !

Ce mot/symbole de signalisation indique un danger à niveau de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure mineure ou modérée.

REMARQUE !

Ce mot de signalisation met en garde contre d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole fournit des informations utiles sur le fonctionnement ou la manipulation.



Déclaration de conformité : Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Marquage UKCA : Les produits portant ce symbole répondent aux exigences en matière de sécurité électrique des produits pour le Royaume-Uni de Grande-Bretagne.



Label de contrôle ETL Listed : Les produits portant ce symbole répondent aux exigences en matière de sécurité électrique des produits pour les États-Unis d'Amérique.



Les produits portant ce symbole répondent aux critères de la NSF (National Sanitation Foundation) concernant la propreté et l'hygiène dans le domaine agroalimentaire.



Les produits portant ce symbole doivent être utilisés uniquement dans des espaces intérieurs.



Ce symbole indique un risque d'électrocution.



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

Sécurité

Utilisation conforme

Le broyeur est conçu exclusivement pour moulinier des grains entiers torréfiés pour expresso. N'utilisez pas le broyeur pour moulinier d'autres produits ou objets. Le broyeur est destiné au secteur commercial, p. ex. dans les entreprises commerciales, les cuisines de restaurant, les cantines et les hôpitaux, mais pas à la production de masse continue (fonctionnement continu). Il ne doit être entretenu que par un personnel formé, mais peut être utilisé par d'autres personnes dans un lieu où son utilisation est surveillée.

Toute autre utilisation est considérée comme abusive et peut entraîner des dommages matériels, voire des blessures corporelles.

Ne procédez à aucune modification du broyeur. Ni le fabricant ni le revendeur ne sont responsables des blessures et des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Toute utilisation incorrecte, toute installation électrique défectueuse ou toute tension réseau trop élevée peut provoquer une électrocution.

- » Branchez le broyeur uniquement si la tension réseau de la prise électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- » Branchez le broyeur uniquement à une prise électrique facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de problème.
- » N'utilisez pas le broyeur s'il présente des dommages visibles ou si le câble d'alimentation ou la fiche secteur est défectueux/défectueuse.
- » Lorsque le câble d'alimentation du broyeur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel spécialisé afin d'écartier tout risque.
- » Ne branchez le broyeur qu'à une alimentation électrique avec un fusible de sécurité de 16 A-slow. Faites installer un fusible de sécurité de 16 A-slow par un électricien qualifié si le raccordement électrique sur le lieu d'installation du broyeur n'est pas protégé de cette manière.
- » Éteignez toujours le broyeur (bouton marche/arrêt en position 0) avant de débrancher la fiche secteur.
- » N'installez le broyeur qu'à des endroits où la manipulation du broyeur peut être surveillée par un personnel formé.
- » Ne faites pas fonctionner les broyeurs à une altitude de plus de 2 000 mètres.
- » Ne plongez ni le broyeur ni le câble d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- » Ne nettoyez pas le broyeur avec un jet d'eau.
- » N'utilisez pas d'air comprimé (p. ex. un pistolet de nettoyage à air comprimé) pour nettoyer le broyeur.
- » Ne saisissez jamais la fiche secteur avec des mains humides.
- » Ne débranchez jamais la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur.
- » N'utilisez jamais le câble d'alimentation comme poignée de transport.
- » Tenez le broyeur et le câble d'alimentation ou la fiche secteur à l'écart de toute flamme nue et de toute surface chaude.
- » Posez le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne devienne pas un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- » Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le posez pas sur des bords coupants.

- » Utilisez le broyeur uniquement dans des espaces intérieurs. N'utilisez jamais le broyeur dans des pièces humides ou sous la pluie.
- » Tenez les enfants à l'écart du broyeur.
- » Veillez à ce que les enfants n'introduisent pas d'objets dans le broyeur.
- » Éteignez le broyeur et retirez la fiche secteur de la prise électrique si vous n'utilisez pas le broyeur, si vous voulez le nettoyer ou si une panne se produit.
- » N'ouvrez pas le boîtier, demandez à des spécialistes d'effectuer la réparation. Adressez-vous, pour cela, à un atelier spécialisé. Nous déclinons toute responsabilité et toute garantie en cas de réparations effectuées de votre propre chef, de branchement non conforme ou de maniement incorrect. Pour procéder aux réparations, utilisez uniquement des composants correspondant aux données d'origine de l'appareil. Ce broyeur contient des pièces électriques et mécaniques indispensables comme protection contre les sources de danger.

AVERTISSEMENT !

Dangers pour les enfants et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (p. ex., les personnes partiellement handicapées, les personnes âgées aux capacités physiques et mentales réduites) ou manquant d'expérience et de connaissances (p. ex., des enfants plus âgés).

- » Ce broyeur peut être utilisé par des enfants âgés de huit ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre du broyeur et qu'elles comprennent les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec le broyeur. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- » Ne laissez pas le broyeur sans surveillance durant le fonctionnement.
- » Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec.
- » Ne laissez pas les enfants jouer avec les petites pièces. Celles-ci peuvent être mortelles en cas d'ingestion.

AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

Si vous saisissez par inadvertance les disques de mouture en rotation, vous risquez de graves blessures.

- » N'introduisez en aucun cas les doigts par le haut dans le broyeur ou dans l'orifice de sortie du broyeur.
- » N'introduisez aucun objet dans le broyeur.

» Éteignez toujours le broyeur et débranchez la fiche de la prise de courant avant de commencer les travaux de nettoyage ou de maintenance du broyeur.



ATTENTION ! Risque de basculement et de blessure !

Toute installation non conforme du broyeur peut provoquer des blessures.

- » Posez le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus et faire ainsi tomber le broyeur.
- » Placez le broyeur sur une surface plane et stable afin qu'il ne puisse pas tomber.

Avant la mise en service

Fonctionnement

Sur ce broyeur, la quantité broyée, c'est-à-dire la quantité de mouture par dose, est définie par la durée de mouture.

L'utilisateur peut déterminer jusqu'à cinq recettes différentes (durées de mouture) et a également la possibilité de gérer manuellement la durée de mouture (mouture manuelle).

La mouture commence automatiquement à l'insertion du porte-filtre et s'arrête soit automatiquement à la fin de la durée de mouture paramétrée (mouture d'après une recette), soit au retrait du porte-filtre (mouture manuelle).

Sont réglées en usine les recettes suivantes (durées de mouture) :



Simple dose : 2,5 secondes (env. 7 à 8 g*)



Double dose : 4,5 secondes (env. 14 à 16 g*)

Pour modifier le réglage par défaut et définir d'autres durées de mouture pour les recettes, procédez comme indiqué au chapitre « Réglage ou modification d'une recette/de la durée de mouture ».

Le broyeur dispose de deux modes : le mode professionnel (Pro Mode) et le mode de base (Basis Mode). Le mode professionnel permet à l'utilisateur de régler des paramètres (p. ex. modifier les durées de mouture de chaque recette). Dans le mode de base, l'utilisateur peut utiliser le broyeur uniquement avec les paramètres prédéfinis.

Pour passer d'un mode à l'autre, allez à l'écran de sélection de recette sur l'écran tactile puis touchez le symbole  ou , selon le mode désiré. Vous devez saisir le mot de passe utilisateur pour passer du mode de base au mode professionnel.

* La quantité broyée dépend de la variété de grains d'expresso choisie, du degré de mouture sélectionné et de la fréquence du réseau (voir chapitre « Caractéristiques techniques »).

Vérification du broyeur et du contenu de la livraison

1. Retirez le broyeur de l'emballage.
2. Vérifiez que la livraison est complète.
3. Contrôlez si le broyeur ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le broyeur. Contactez votre revendeur (voir chapitre « Entretien et service »).

Installation et branchement du broyeur

1. Placez le broyeur sur une surface plane, stable et à l'abri des vibrations.
2. Assurez-vous que le broyeur est à l'arrêt (bouton marche-arrêt **(6)** en position 0) et raccordez le broyeur au réseau en branchant la fiche secteur **(4)** dans une prise de type F installée correctement.
3. Placez l'égouttoir **(9)** dans l'évidement correspondant du boîtier.

Mise en place du réservoir à grains

1. Placez le réservoir à grains **(1)** sur le broyeur.
Lors de la mise en place du réservoir, veillez à placer son ergot dans l'encoche appropriée du socle **(2)**.
2. Poussez légèrement le réservoir à grains vers le bas dans son socle et tournez le réservoir dans le sens horaire pour le fixer sur le broyeur.
Si vous ne parvenez pas à fixer le réservoir en le tournant, il est probablement mal mis en place. Dans ce cas, ajustez le réservoir correctement et essayez une nouvelle fois de le fixer en le tournant (voir aussi chapitre « Dépannage »).
3. Serrez à fond les vis de retenue du réservoir à grains dans le sens des aiguilles d'une montre.



Le broyeur s'éteint automatiquement lorsque le réservoir à grains n'est pas en place.

Réglage du support de porte-filtre et du bec de sortie

Réglez le support de porte-filtre **(10)** à la dimension du porte-filtre de votre machine à espresso, tel qu'indiqué ci-après.

1. Assurez-vous que le broyeur est à l'arrêt (bouton marche-arrêt **(6)** en position 0).
2. À l'aide d'un tournevis, desserrez les deux vis **(8)** de réglage du support de porte-filtre (à gauche et à droite) de quelques tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le support de porte-filtre s'abaisse **(10)** jusqu'en butée.

3. Placez le porte-filtre dans son réceptacle (12).
4. Poussez le support de porte-filtre vers le haut jusqu'à ce que le porte-filtre soit parfaitement ajusté entre son support et son réceptacle.

i

Contactez votre revendeur (voir chapitre « Entretien et service ») si le support de porte-filtre fourni ne convient pas.

5. Maintenez le support de porte-filtre en position et fixez-le en revissant à fond les deux vis de réglage du support de porte-filtre (à gauche et à droite) dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide d'un tournevis.
6. Faites coulisser le guide du bec de sortie (5) vers le haut ou vers le bas dans le dispositif de blocage pour mettre le bec de sortie (13) dans la position qui convient parfaitement à votre porte-filtre. Ajustez le bec de sortie de manière à guider les grains moulus au centre du porte-filtre inséré.

i

Réglez le bec de sortie après chaque nouveau réglage du degré de mouture et après chaque changement de variété de grains d'expresso.

Utilisation

i

Le broyeur possède un disjoncteur thermique anti-surintensité qui coupe son circuit électrique en cas de surcharge électrique. Pour remettre le broyeur en service, placez le bouton marche/arrêt (6) en position 0 (arrêt). Appuyez ensuite sur le bouton du disjoncteur (7) au dos du broyeur. Vous pouvez à présent allumer à nouveau le broyeur en mettant le bouton marche/arrêt en position I et mettre le broyeur en service (voir chapitre « Dépannage »).

REMARQUE ! Risque d'endommagement !

L'utilisateur n'a aucun contrôle sur le disjoncteur thermique anti-surintensité. Si le disjoncteur se déclenche à plusieurs reprises, il faut impérativement demander conseil à un prestataire habilité car les enroulements du moteur peuvent être abîmés.

REMARQUE ! Risque de surchauffe !

Un dépassement de la quantité de mouture maximale autorisée par jour peut entraîner une surchauffe du broyeur.

» Ne dépassez pas la quantité journalière maximale de mouture (voir chapitre « Caractéristiques techniques »).

Remplissage de grains d'expresso

1. Retirez le couvercle du réservoir à grains (1).
2. Remplissez le réservoir à grains en versant des grains d'expresso torréfiés entiers par le haut.




Le niveau maximal de remplissage est d'env. 1 cm en dessous du bord du réservoir à grains.

3. Remplacez le couvercle sur le réservoir à grains.
4. Ouvrez le réservoir à grains en tirant sur la vanne de l'entonnoir (16).

Mise en marche du broyeur

1. Assurez-vous d'avoir branché la fiche secteur (4) sur une prise de type F installée correctement.
2. Mettez le broyeur en marche en mettant le bouton marche/arrêt (6) en position I. Le broyeur est prêt à fonctionner lorsque l'écran de sélection de recette apparaît à l'écran tactile (14). La dernière recette sélectionnée apparaît en couleur.



L'écran de sélection de recette affiche les différentes recettes (avec la durée de mouture, le nom et le symbole correspondant) ainsi que l'option Mouture manuelle (avec le symbole  et le nom).

Réglage du degré de mouture

Choisissez en continu le degré de mouture en vous servant du réglage du degré de mouture (3). L'échelle du degré de mouture (15) indique la valeur réglée.

- » Tournez le réglage du degré de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire le degré de mouture (= plus grande finesse de mouture).
- » Tournez le réglage du degré de mouture dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le degré de mouture (= finesse de mouture plus grossière).








Ne réduisez le degré de mouture que lorsque le broyeur est en marche. Pour éviter/éliminer des irrégularités au cours du réglage du degré de mouture, nous recommandons de commencer par régler un degré de mouture plus grossier et de réduire ensuite le réglage du degré de mouture à partir de cette position jusqu'au degré de mouture plus fin souhaité.

Réglage ou modification d'une recette/de la durée de mouture

Procédez comme suit si vous souhaitez modifier la durée de mouture d'une des recettes :

1. Sélectionnez la recette de votre choix en touchant le symbole correspondant sur l'écran tactile (14).

2. Touchez le symbole  sur l'écran tactile pour modifier la recette choisie.
3. Réglez la nouvelle durée de mouture de la recette en touchant (à plusieurs reprises) le symbole  (augmenter la durée de mouture) ou  (réduire la durée de mouture) sur l'écran tactile.
4. Touchez le symbole  sur l'écran tactile pour valider la nouvelle durée de mouture réglée. L'écran tactile revient ensuite à l'écran de sélection de recette.
Pour annuler les modifications, touchez le symbole .

Mouture de grains d'expresso

1. Sélectionnez la recette de votre choix ou bien l'option Mouture manuelle en touchant le symbole correspondant sur l'écran tactile.
La recette sélectionnée ou l'option Mouture manuelle apparaît en couleur.
2. Poussez le porte-filtre entre son réceptacle (12) et son support (10) jusqu'en butée.
Le porte-filtre utilisé actionne le déclencheur (11) et le broyeur commence à mouline.
En cas de mouture d'après une recette, la mouture s'arrête automatiquement à la fin de la durée de mouture ; en cas de mouture manuelle, c'est à vous d'arrêter la mouture manuellement en enlevant le porte-filtre.
3. Enlevez le porte-filtre de son réceptacle une fois la mouture terminée ou lorsque la quantité broyée désirée est atteinte (mouture manuelle).

Interruption de la mouture (fonction d'arrêt)

La fonction d'arrêt interrompt automatiquement la mouture lorsque vous retirez le porte-filtre du réceptacle à porte-filtre (12). La mouture reprend lorsque que vous remettez le porte-filtre en place dans le réceptacle à porte-filtre avant que le temps d'interruption réglé ne soit écoulé.

Le temps d'interruption prédéfini est de 5 secondes.








Changement de variété de grains d'expresso







1. Fermez le réservoir à grains (1) en poussant la vanne de l'entonnoir (16) vers l'intérieur.
2. En vous servant de la fonction Mouture manuelle, broyez les grains pour expresso restant dans le dispositif de broyage jusqu'à ce que le broyeur fonctionne à vide.
3. Desserrez les vis de retenue du réservoir à grains.
4. Tournez le réservoir à grains dans le sens antihoraire pour le détacher du broyeur et enlevez-le par le haut.

5. Retirez les grains d'expresso encore présents dans le réservoir à grains.
6. Retirez l'excédent éventuel de grains du socle du réservoir à grains.
7. Remettez le réservoir à grains en place (voir chapitre « Mise en place du réservoir à grains »).
8. Versez les nouveaux grains pour expresso dans le réservoir à grains.
9. Ouvrez le réservoir à grains en tirant sur la vanne de l'entonnoir.
10. Broyez 2 à 3 doses pour éliminer les résidus des grains pour expresso précédents et éviter toute variation de dosage, mais aussi pour que le broyeur s'adapte à la nouvelle variété.

Écran tactile / menu de paramétrage

Symboles

Symbole	Signification
	Appeler le menu de paramétrage (Ce symbole s'affiche uniquement en <i>mode professionnel</i> .)
	Modifier l'entrée (Ce symbole s'affiche uniquement en <i>mode professionnel</i> .)
BASIC MODE →	Passer au mode de base
PRO MODE →	Passer au mode professionnel (Vous devez entrer le mot de passe utilisateur pour passer au mode professionnel.)
	Revenir d'un niveau en arrière (interrompre l'opération)
	Revenir à l'écran d'accueil (écran <i>Sélection de recette</i>)
	Réduire
	Augmenter
	Valider la saisie

Symbole de recette	Désignation
	<i>Mouture manuelle</i>
	<i>Simple dose</i>
	<i>Double dose</i>
	<i>Americano</i>
	<i>Ristretto</i>
	<i>Chemex</i>

Appel et utilisation du menu de paramétrage

1. En mode professionnel, touchez le symbole ☰ pour parvenir au menu de paramétrage.
2. Touchez le point de menu désiré pour l'éditer.

Les points de menu suivants peuvent être sélectionnés :

- Langue
- Luminosité de l'écran
- Temps d'interruption
- Durée de mouture maximale
- Température
- Date et heure
- Mot de passe
- Version logicielle
- Mode veille
- Gestion du logo



IMPORTANT : l'accès au menu de service est destiné exclusivement au SAV agréé pour les produits Anfim.

Nettoyage

ATTENTION ! Risque de blessure !

Le broyeur peut tomber lors de son déplacement et vous blesser.

- » Placez toujours le broyeur sur une surface stable et qui ne risque pas de basculer.
- » Si nécessaire, demandez l'aide d'une autre personne si le broyeur est trop lourd.

REMARQUE ! Risque de court-circuit !

L'eau qui a pénétré dans le broyeur peut provoquer un court-circuit.

- » Ne plongez jamais le broyeur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- » Ne nettoyez jamais le broyeur avec un jet d'eau ou avec un nettoyeur vapeur.
- » Veillez, par ailleurs, à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau ou d'autres liquides dans le boîtier.

REMARQUE ! Risque d'endommagement !

Une manipulation non conforme peut endommager le broyeur.

- » N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ni des ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques comme des couteaux, éponges métalliques ou similaires. Ceux-ci pourraient rayer la surface.
- » N'utilisez pas d'air comprimé (par ex. un pistolet de nettoyage à air comprimé) pour nettoyer le broyeur.
- » Ne mettez ni la coupelle ni le couvercle du réservoir à grains au lave-vaisselle. Ces pièces ne sont pas conçues pour cela, elles pourraient se décolorer.
- » Ne soulevez pas le broyeur par le réservoir à grains, saisissez-le toujours à deux mains par le boîtier.

Nettoyage de la surface d'appui du broyeur

1. Éteignez le broyeur (interrupteur marche/arrêt **(6)** en position 0) et retirez la fiche secteur **(4)** de la prise électrique.
2. Soulevez le broyeur en saisissant le boîtier des deux mains et placez-le sur une surface propre.
3. Nettoyez l'emplacement et le dessous du broyeur avec un chiffon humide et essuyez ensuite l'emplacement pour le sécher.
L'emplacement doit être sec et exempt de graisse et d'huile.
4. Remettez le broyeur en place sur la surface propre.

Nettoyage du boîtier

i

Nettoyez le boîtier et l'égouttoir au besoin, mais au moins une fois par semaine ou bien une fois tous les 10 kg de grains pour expresso moulus.

1. Éteignez le broyeur (interrupteur marche/arrêt **(6)** en position 0) et retirez la fiche secteur **(4)** de la prise électrique.
2. Nettoyez les pièces suivantes du broyeur à l'aide d'un pinceau :
 - le bec de sortie **(13)** ;
 - le réceptacle à porte-filtre **(12)** ;
 - le déclencheur **(11)** ;
 - le support de porte-filtre **(10)** ;
 - les vis **(8)** de réglage du support de porte-filtre (à gauche et à droite).
3. Retirez l'égouttoir **(9)**.
4. Nettoyez le boîtier et l'égouttoir sorti avec un chiffon humide puis essuyez les deux avec un chiffon sec.
5. Après le nettoyage, remettez l'égouttoir en place.

Nettoyage du réservoir à grains

i

Il est préférable de nettoyer le réservoir à grains tous les jours pour éliminer les résidus d'huile de café, car ces résidus peuvent altérer le goût.

1. Fermez le réservoir à grains **(1)** en poussant la vanne de l'entonnoir **(16)** vers l'intérieur.
2. En vous servant de la fonction Mouture manuelle, broyez les grains pour expresso restant dans le dispositif de broyage jusqu'à ce que le broyeur fonctionne à vide.
3. Desserrez les vis de retenue du réservoir à grains.
4. Tournez le réservoir à grains dans le sens antihoraire pour le détacher du broyeur et enlevez-le par le haut.
5. Transvasez éventuellement les grains d'expresso en attendant dans un autre récipient.
6. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réservoir à grains avec un chiffon humide, puis essuyez-le à nouveau pour le sécher.
7. Retirez l'excédent éventuel de grains du socle du réservoir à grains **(2)**.
8. Remettez le réservoir à grains en place (voir chapitre « Mise en place du réservoir à grains »).
9. Versez les grains d'expresso à nouveau dans le réservoir à grains.
10. Ouvrez le réservoir à grains en tirant sur la vanne de l'entonnoir.

Nettoyage du système de sortie



Le fabricant recommande d'utiliser un pinceau en nylon pour nettoyer le système de sortie.

Veillez à ne pas endommager sa surface. De fines rayures peuvent altérer le résultat de la mouture, car les grains d'expresso moulus adhèrent aux rayures, ce qui peut entraîner des variations de dosage.

1. Tirez le bec de sortie **(13)** vers le bas hors du dispositif de blocage.
2. Nettoyez l'orifice de sortie du boîtier (dispositif de blocage du bec de sortie) avec un pinceau.
3. Nettoyez le bec de sortie avec un chiffon humide, puis séchez-le.
4. Remettez le bec de sortie en place.

Nettoyage du broyeur



Le fabricant recommande d'utiliser le nettoyant pour broyeur GRINDZ™. Vous trouverez d'autres informations concernant GRINDZ™ à l'adresse www.anfim-milano.com.

Le dispositif de broyage doit être nettoyé tous les 2 à 5 jours.

1. Fermez le réservoir à grains **(1)** en poussant la vanne de l'entonnoir **(16)** vers l'intérieur.
2. Réglez le degré de mouture le plus élevé (soit la mouture la plus grossière) (voir chapitre « Réglage du degré de mouture »).
3. En vous servant de la fonction Mouture manuelle, broyez les grains pour expresso restant dans le dispositif de broyage jusqu'à ce que le broyeur fonctionne à vide.
4. Desserrez les vis de retenue du réservoir à grains.
5. Tournez le réservoir à grains dans le sens antihoraire pour le détacher du broyeur et enlevez-le par le haut.
6. Versez par le haut le nettoyant pour broyeur directement dans le dispositif de broyage. Respectez la quantité indiquée par le fabricant du nettoyant pour broyeur utilisé.
7. Retirez l'excédent éventuel de nettoyant pour broyeur du socle du réservoir à grains **(2)**.
8. Remettez le réservoir à grains en place (voir chapitre « Mise en place du réservoir à grains »).
9. Placez un bol sous le bec de sortie **(13)** pour recueillir le nettoyant pour broyeur.
10. Déclenchez la fonction Mouture manuelle (à plusieurs reprises si nécessaire) pour mouler entièrement le nettoyant pour broyeur.

11. Veuillez moulinner ensuite des grains d'expresso dans la même quantité que de nettoyant pour broyeur afin de retirer les particules de nettoyant restantes.
12. Éliminez le nettoyant pour broyeur et les grains d'expresso moulus avec les déchets ménagers/professionnels.


Dépannage

Défaut	Cause	Remède
Le broyeur ne moulinne pas, l'écran n'est pas allumé.	La fiche secteur n'est pas branchée.	» Branchez la fiche secteur sur une prise électrique correctement installée.
	Le réservoir à grains n'est pas en place.	» Remettez le réservoir à grains en place (voir chapitre « Mise en place du réservoir à grains »).
	Le disjoncteur anti-surintensité s'est déclenché.	» Vérifiez si le bouton de déclenchement du disjoncteur est sorti. Si c'est le cas, enfoncez-le de nouveau. Si le disjoncteur saute à plusieurs reprises, adressez-vous à votre revendeur (voir chapitre « Entretien et service »).
	Le fusible électrique s'est déclenché.	» Vérifiez le fusible électrique de puissance. Réarmez-le ou remplacez-le. Contrôlez que d'autres appareils ne soient pas raccordés à ce fusible et débranchez-les, le cas échéant. Contactez votre revendeur si le fusible saute de nouveau (voir chapitre « Entretien et service »).

Défaut	Cause	Remède
Le broyeur fait du bruit, mais ne moule pas.	Le dispositif de broyage est bouché. / La mouture est trop fine.	» Réglez le degré de mouture le plus élevé (soit la mouture la plus grossière) et lancez la mouture. Le broyeur moule librement. Réglez ensuite à nouveau le degré de mouture souhaité au cours du fonctionnement.
	Le café moulu obstrue le broyeur en raison d'un surdosage dans le porte-filtre.	» Nettoyez au pinceau le bec de sortie et le ressort lorsque le broyeur est éteint. Réglez le degré de mouture le plus élevé (soit la mouture la plus grossière) et lancez la mouture. Le broyeur moule librement. Réglez ensuite à nouveau le degré de mouture souhaité au cours du fonctionnement.
	Un corps étranger est présent dans le dispositif de broyage.	» Nettoyez le broyeur (voir chapitre « Nettoyage du broyeur ») et retirez le corps étranger. Contactez votre revendeur (voir chapitre « Entretien et service ») si vous ne pouvez pas retirer le corps étranger.
La mouture n'est pas suffisamment fine.	Les disques de mouture sont usés ou ont besoin d'être réajustés.	» Contactez votre revendeur (voir chapitre « Entretien et service »).
Le broyeur ne moule pas en continu, le broyeur interrompt la mouture.	Le déclencheur est défectueux.	» Contactez votre revendeur (voir chapitre « Entretien et service »).

Défaut	Cause	Remède
Le broyeur perd en précision de dosage.	La sortie est colmatée. Un dépôt trop important de café moulu s'est formé à l'intérieur du broyeur.	» Éteignez le broyeur et nettoyez le système de sortie (voir chapitre « Nettoyage du système de sortie »). Réglez le degré de mouture le plus élevé (soit la mouture la plus grossière) et lancez la mouture. Le broyeur moule librement. Réglez ensuite à nouveau le degré de mouture souhaité au cours du fonctionnement.
	Le bec de sortie du broyeur est endommagé. / Le clapet est défectueux.	» Contactez votre revendeur (voir chapitre « Entretien et service »).
Impossible de mettre le réservoir à grains en place.	Il y a des grains dans le socle du réservoir à grains.	» Retirez les grains du socle du réservoir à grains.
Les grains moulus ne tombent pas au centre du porte-filtre.	Le bec de sortie n'est pas orienté correctement vers le porte-filtre.	» Orientez correctement le bec de sortie vers le porte-filtre mis en place.

Caractéristiques techniques

Modèle :	Luna
Tension / fréquence :	220–240 V ; 50/60 Hz
	110–127 V ; 60 Hz
	100 V ; 50/60 Hz
Puissance :	460 W (50 Hz)
	530 W (60 Hz)
Classe de protection :	I 
Fusible :	16 A-slow
Vitesse de rotation à vide :	1500 tr/min (50 Hz)
	1800 tr/min (60 Hz)
Puissance de mouture :	~2,8 g/s @ 250 µm (50 Hz)*
	~3,6 g/s @ 250 µm (60 Hz)*
Mouture journalière max. :	30 kg*
Dimensions (L x P x H) :	195 x 580 x 371 mm
Poids (net) :	11,2 kg
Quantité de remplissage max. de l'entonnoir :	2 kg

* La puissance de mouture et le rendement journalier maximum dépendent du type de grains à espresso/café sélectionné, du degré de mouture choisi et de la fréquence du réseau.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage en respectant les règles du tri sélectif. Remettez le carton à la collecte de vieux papier, les films à la collecte de recyclage.

Élimination du broyeur



Les appareils électriques sont dotés du symbole ci-contre. Ne pas jeter les appareils usagés avec les déchets ménagers/industriels !

Les consommateurs sont tenus par la loi de séparer les appareils usagés des déchets ménagers/industriels, en les remettant p. ex. à un point de collecte communal/de quartier à des fins de recyclage ou de mise au rebut. Il est également possible de déposer gratuitement les appareils usagés auprès des revendeurs. Cela garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et permet d'éviter tout effet négatif sur l'environnement. Si des données personnelles sont enregistrées sur l'appareil usagé, c'est au consommateur qu'il incombe de les supprimer.

Entretien et service

Contactez un point autorisé de service client pour les produits Anfim en cas de problème concernant le service ou l'entretien. Le service après-vente répondra à vos questions concernant les réparations et l'entretien de votre produit et les pièces de rechange.

Vous trouverez également des vues éclatées et des informations sur les pièces de rechange sur le site :

www.anfim-milano.com



Notre équipe de conseillers en application se tient à votre disposition pour toute question concernant nos produits et leurs accessoires.

Veuillez impérativement indiquer la référence et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique du broyeur en cas de questions et de commandes de pièces de rechange.

La version du moulin apparaît quand vous allumez le moulin. En cas de service, veuillez l'indiquer à votre revendeur.



H E M R O

Hemro International AG

Thurgauerstrasse 80 | 8050 Zurich, Suisse
T : +41 44 864 18 00 | **F** : +41 44 864 18 01
info@hemrogroup.com | www.hemrogroup.com