

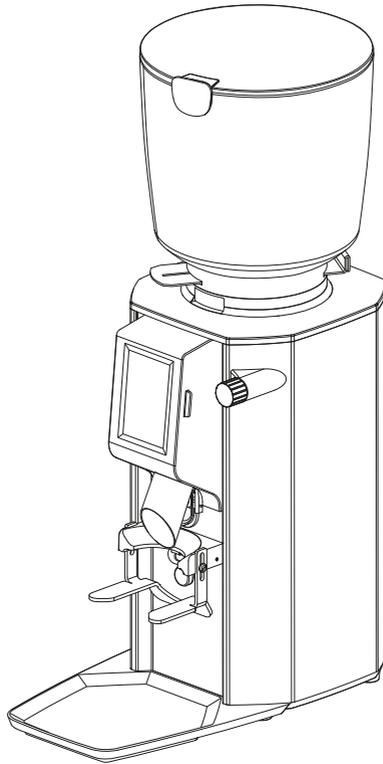
# LUNA / ALBA

ON DEMAND

PROFESSIONAL GRINDER

---

## ISTRUZIONI ORIGINALI

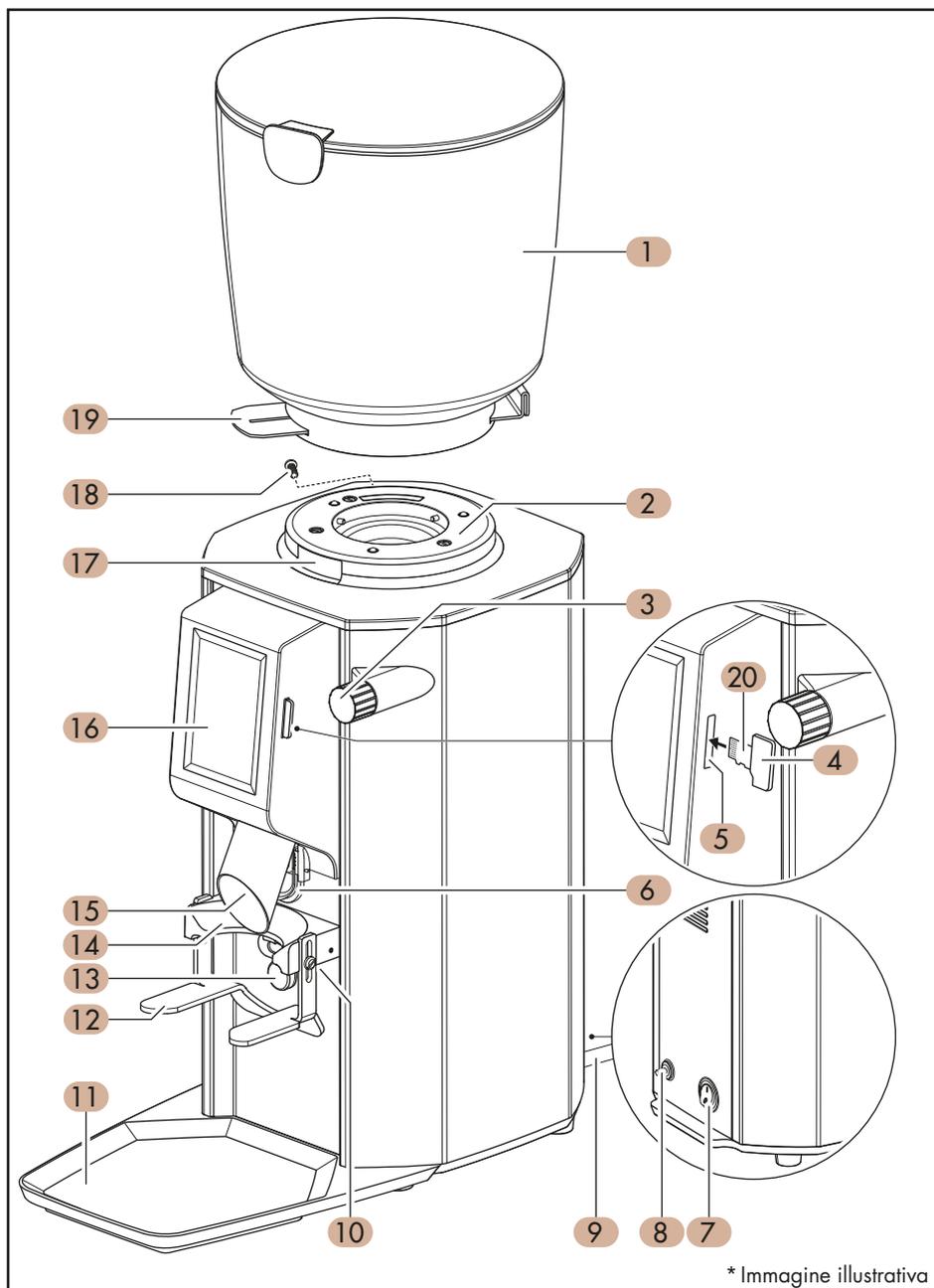


\* Immagine illustrativa

## Indice

Panoramica ... ..	3	Schermo tattile/ menu principale. ....	16
Materiale in dotazione ... ..	4	Simboli ... ..	16
Informazioni generali . ....	5	Apertura e utilizzo del menu principale.. ....	17
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso ... ..	5	Pulizia .. ..	18
Spiegazione dei simboli utilizzati... ..	5	Pulizia della superficie di appoggio ... ..	18
Sicurezza.. ....	7	Pulizia del corpo dell'apparecchio . ...	19
Utilizzo conforme. ....	7	Pulizia della tramoggia. ....	19
Avvertenze di sicurezza ... ..	7	Pulizia del sistema di erogazione... ..	20
Prima della messa in funzione.. 10		Pulizia della macina. ....	20
Modalità di funzionamento ... ..	10	Risoluzione dei problemi. ....	21
Controllo del macinacaffè e del materiale in dotazione ... ..	11	Dati tecnici ... ..	24
Collocazione e allacciamento del macinacaffè... ..	11	Smaltimento .. ..	25
Inserimento della tramoggia .. ..	11	Smaltimento dell'imballaggio. ....	25
Regolazione del supporto portafiltro e del beccuccio di uscita... ..	12	Smaltimento del macinacaffè. ....	25
Utilizzo. ....	13	Manutenzione e assistenza . ...	26
Introduzione del caffè espresso in grani ... ..	13		
Accensione del macinacaffè.. ....	13		
Regolazione del grado di macinatura ...	14		
Regolazione o modifica della ricetta/del tempo di macinatura ...	14		
Macinatura del caffè espresso in grani ... ..	14		
Interruzione della macinatura (funzione di interruzione) .. ....	15		
Cambio della varietà di caffè espresso in grani.. ....	15		

## Panoramica



## Materiale in dotazione

N.	Denominazione
1	Tramoggia (con coperchio)
2	Alloggiamento della tramoggia
3	Regolazione del grado di macinatura
4	Supporto scheda (per scheda Micro SD)
5	Scomparto per scheda Micro SD
6	Guida del beccuccio di uscita (regolabile)
7	Interruttore ON/OFF
8	Pulsante di scatto (interruttore termico di sovracorrente)
9	Cavo di alimentazione (con spina)
10	Vite per la regolazione del supporto portafiltro (sinistra e destra), 2 unità
11	Vaschetta raccogli-gocce
12	Supporto portafiltro (regolabile in altezza)
13	Interruttore di attivazione
14	Supporto portafiltro
15	Beccuccio di uscita
16	Schermo tattile
17	Scala dei gradi di macinatura
18	Vite di fissaggio (per fissare la tramoggia)
19	Serranda della tramoggia
20	Scheda Micro-SD (non compresa nella fornitura)

## Informazioni generali

### Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Prima di mettere in funzione il macinacaffè Single Espresso Luna o Alba leggere attentamente le istruzioni per l'uso originali e le avvertenze di sicurezza. Solo così si garantisce un funzionamento e un utilizzo sicuro del macinacaffè Single Espresso. Per facilitare la comprensione, il macinacaffè

Single Espresso Luna/Alba verrà di seguito denominato semplicemente "macinacaffè". Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e i regolamenti vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. Consegnare questa traduzione delle istruzioni per l'uso originali anche a successivi possessori e utilizzatori.

Oltre a questa traduzione delle istruzioni per l'uso originali è disponibile un manuale del software che contiene informazioni dettagliate sul software di comando del macinacaffè. Il manuale del software è reperibile online ai seguenti link:

#### Modello Luna



<https://hemro.net/lunasoftware>

#### Modello Alba



<https://hemro.net/albasoftware>

### Spiegazione dei simboli utilizzati

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

#### AVVERTENZA!

Questo simbolo/questa parola di avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o lesioni gravi.

#### CAUTELA!

Questo simbolo/parola di avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza lesioni di lieve o media entità.

#### AVVISO!

Questa parola di avvertimento segnala possibili danni materiali.



Questo simbolo indica ulteriori avvertenze sulla messa in funzione e sull'utilizzo.



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



Marchio UKCA: i prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti di sicurezza elettrica del Regno Unito.



Intertek

Marchio ETL Listed: i prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti di sicurezza elettrica degli Stati Uniti d'America.



Intertek

I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i criteri della NSF (National Sanitation Foundation) in materia di pulizia e igiene nel settore dei prodotti alimentari.



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



Questo simbolo si riferisce al pericolo di scossa elettrica.



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

## Sicurezza

### Utilizzo conforme

Il macinacaffè è concepito esclusivamente per macinare chicchi di caffè espresso interi tostati. Non utilizzare il macinacaffè per macinare altri prodotti o oggetti. Il macinacaffè è idoneo all'impiego in ambito commerciale, ad es. in aziende, cucine di ristoranti, mense e ospedali, tuttavia non è pensato per la produzione di massa continua (funzionamento continuo). La sua manutenzione deve essere eseguita solo da personale qualificato, ma può essere utilizzato da altre persone in un luogo in cui il suo funzionamento sia sorvegliato.

Ogni altro uso è da considerarsi come non conforme e può causare danni materiali o addirittura lesioni personali.

Non apportare modifiche al macinacaffè. Il produttore e il rivenditore declinano qualsiasi responsabilità per lesioni e danni derivanti dalla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza.

### Avvertenze di sicurezza

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica!

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

- » Allacciare il macinacaffè solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- » Allacciare il macinacaffè solo ad una presa di corrente facilmente accessibile, in modo da poter staccare subito il macinacaffè dalla rete elettrica in caso di malfunzionamenti.
- » Non usare il macinacaffè se presenta danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- » Se il cavo di alimentazione del macinacaffè è danneggiato, al fine di evitare pericoli dovrà essere sostituito dal produttore o da una persona qualificata.
- » Collegare il macinacaffè solo ad un'alimentazione elettrica con prefusibile 16 A-slow. Se l'allacciamento elettrico del macinacaffè sul posto non è protetto in questo modo, fare installare il prefusibile 16 A-slow da un elettricista qualificato.
- » Spegnerne sempre il macinacaffè (interruttore ON/OFF in posizione 0) prima di staccare la spina.
- » Installare il macinacaffè solo in punti in cui l'uso del macinacaffè possa essere sorvegliato da personale qualificato.
- » Non utilizzare il macinacaffè ad altitudine superiore a 2000 metri.

- » Non immergere mai il macinacaffè, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- » Non utilizzare getti d'acqua per pulire il macinacaffè.
- » Non pulire il macinacaffè con aria compressa (ad es. con una pistola di pulizia ad aria compressa).
- » Non toccare mai la spina con le mani umide.
- » Non staccare mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina stessa.
- » Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- » Tenere il macinacaffè, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- » Posare il cavo di alimentazione in modo che non vi sia il rischio di inciamparvi.
- » Non piegare il cavo di alimentazione e non posarlo su spigoli vivi.
- » Utilizzare il macinacaffè solo in ambienti interni. Non utilizzare mai il macinacaffè in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- » Tenere i bambini lontani dal macinacaffè.
- » Assicurarsi che i bambini non possano inserire oggetti nel macinacaffè.
- » In caso di inutilizzo, pulizia o malfunzionamento, spegnere sempre il macinacaffè e staccare la spina dalla presa di corrente.
- » Non aprire il corpo dell'apparecchio, bensì far eseguire la riparazione da persone qualificate. Rivolgersi a tal fine a un centro riparazioni specializzato. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o utilizzo errato, decade qualsiasi responsabilità e diritto di garanzia. Per le riparazioni utilizzare solo componenti corrispondenti alle specifiche originali dell'apparecchio. In questo macinacaffè si trovano parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.

### AVVERTENZA!

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

- » Il macinacaffè non è destinato all'uso da parte di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con ridotta esperienza e competenza.
- » Tenere il macinacaffè sempre lontano dalla portata dei bambini. I bambini non devono utilizzare né giocare con il macinacaffè.

- » Prestare attenzione a che soprattutto i bambini piccoli non possano giungere al cavo di alimentazione. Se i bambini piccoli tirano il cavo di alimentazione, il macinacaffè può cadere, con il rischio di procurare loro lesioni gravi.
- » Non lasciare mai incustodito il macinacaffè mentre è in funzione.
- » Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola d'imbballaggio: potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.
- » Non permettere ai bambini di giocare con le piccole parti. In caso di ingestione sussiste il pericolo di morte.

 **AVVERTENZA!** Pericolo di lesioni!

Se si toccano accidentalmente i dischi di macinatura rotanti, ci si possono arrecare lesioni gravi.

- » Non utilizzare mai il macinacaffè senza aver montato saldamente la tramoggia e aver stretto la vite di fissaggio.
- » Non introdurre in nessuna circostanza le mani nude dall'alto nella macina o nell'uscita della macina.
- » Non introdurre oggetti nella macina.
- » Spegnere sempre il macinacaffè e staccare la spina dalla presa di corrente prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione sul macinacaffè.

 **CAUTELA!** Pericolo di rovesciamento e lesione!

La collocazione inadeguata del macinacaffè può provocare lesioni.

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

## Prima della messa in funzione

### Modalità di funzionamento

La grandezza delle dosi, vale a dire la quantità di caffè macinato ad ogni prelievo, viene definita nel macinacaffè dal tempo di macinatura.

L'utilizzatore può configurare fino a tre ricette differenti (tempi di macinatura) e ha anche la possibilità di impostare manualmente il tempo di macinatura (macinatura manuale).

L'operazione di macinatura si avvia automaticamente inserendo il portafiltro e si conclude automaticamente al termine del tempo di macinatura impostato (macinatura secondo ricetta) o estraendo il portafiltro (macinatura manuale).

Di fabbrica sono già impostate le seguenti ricette (tempi di macinatura):

Ricetta	Modello Luna	Modello Alba
 Single Shot	3 secondi (circa 8–11 g*)	1,5 secondi (circa 8– 11 g*)
 Double Shot	5 secondi (circa 14– 18 g*)	2,5 secondi (circa 14– 18 g*)
 Americano	4 secondi (circa 14– 18 g*).	2 secondi (circa 14– 18 g*).

Per modificare l'impostazione di fabbrica e definire tempi di macinatura diversi per le ricette, procedere come descritto al capitolo "Regolazione o modifica della ricetta/ del tempo di macinatura".

Il macinacaffè presenta due modalità: la modalità Pro () e la modalità di base (). Nella modalità Pro l'utilizzatore può effettuare impostazioni (ad es. cambiamento dei tempi di macinatura per ogni ricetta). Nella modalità di base l'utilizzatore può usare il macinacaffè unicamente nello stato preconfigurato.

Per passare da una modalità all'altra, sullo schermo tattile toccare il simbolo corrispondente () o () nell'indicazione errore di stampa scelta della ricetta. Quando si passa dalla modalità di base alla modalità Pro, bisogna inserire la password proprietario (1932). Dal menu principale è possibile disattivare la protezione mediante password proprietario (vedere il capitolo "Apertura e utilizzo del menu principale").

\* La quantità di caffè macinato varia a seconda della varietà di caffè espresso in grani scelta, del grado di macinatura selezionato e della frequenza di rete (vedere il capitolo "Dati tecnici").

Mediante lo scomparto per scheda Micro SD **(5)** integrato è possibile caricare aggiornamenti e logotipi propri. Per farlo bisogna inserire la scheda Micro SD nel supporto scheda **(4)** fornito. Per ulteriori informazioni vedere il manuale del software (vedere il capitolo “Leggere e conservare le istruzioni per l’uso”).

## Controllo del macinacaffè e del materiale in dotazione

1. Estrarre il macinacaffè dalla confezione.
2. Verificare che la fornitura sia completa.
3. Controllare che il macinacaffè o le singole parti non siano danneggiati. Se questo è il caso, non utilizzare il macinacaffè. Rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo “Manutenzione e assistenza”).

## Collocazione e allacciamento del macinacaffè

1. Collocare il macinacaffè su una superficie d'appoggio piana, stabile e non soggetta a scosse.
2. Assicurarsi che il macinacaffè sia spento (interruttore ON/OFF **(7)** in posizione 0) e collegare il macinacaffè alla rete elettrica inserendo la spina **(9)** in una presa Schuko correttamente installata.
3. Inserire la vaschetta di raccolta **(11)** nell'apposita cavità del corpo.

## Inserimento della tramoggia

1. Collocare la tramoggia **(1)** sul macinacaffè.  
Quando si colloca la tramoggia, assicurarsi di posizionare la sporgenza della tramoggia nell'apposito incavo dell'alloggiamento della tramoggia **(2)**.
2. Premere leggermente la tramoggia verso il basso nell'alloggiamento della tramoggia e ruotare la tramoggia in senso orario per fissarla al macinacaffè.  
Se non si riesce a fissare la tramoggia ruotandola, è possibile che non sia collocata correttamente. In tal caso allineare correttamente la tramoggia e poi tentare di nuovo di fissarla ruotandola (vedere anche il capitolo “Risoluzione dei problemi”).
3. Avvitare saldamente la vite di fissaggio **(18)** per la tramoggia in senso orario.



Il macinacaffè si spegne automaticamente quando la tramoggia non è inserita o non è fissata correttamente.

## Regolazione del supporto portafiltro e del beccuccio di uscita

Regolare il supporto portafiltro (12) sulle dimensioni del portafiltro della macchina del caffè, come si descrive di seguito.

1. Assicurarsi che il macinacaffè sia spento (interruttore ON/OFF (7) in posizione 0).
2. Servendosi di un cacciavite, svitare di qualche giro in senso antiorario le due viti (10) che servono a regolare il supporto portafiltro (sinistra e destra).

Il supporto portafiltro (12) si abbassa fino all'arresto.

3. Inserire il portafiltro nella forcina portafiltro (14).
4. Spingere il supporto portafiltro verso l'alto finché il portafiltro non si colloca esattamente tra il supporto portafiltro e la forcina portafiltro.

 Se il supporto portafiltro fornito non fosse adatto, rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo "Manutenzione e assistenza").

5. Mantenere il supporto portafiltro in posizione e fissarlo avvitando in senso orario le due viti per la regolazione del supporto portafiltro (a sinistra e a destra) con un cacciavite.
6. Spingere la guida del beccuccio di uscita (6) fino all'arresto superiore o inferiore per orientare il beccuccio di uscita (15) nella posizione ottimale per il portafiltro. Orientare il beccuccio di uscita in modo che il caffè macinato cada dal beccuccio di uscita al centro del portafiltro inserito.

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

## Utilizzo

**i**

Il macinacaffè dispone di un interruttore termico di sovracorrente che interrompe il circuito elettrico del macinacaffè in caso di sovraccarico elettrico. Per rimettere in funzione il macinacaffè, portare l'interruttore ON/OFF **(6)** in posizione 0 (spento). Al termine azionare il pulsante di attivazione **(8)** sul lato posteriore del macinacaffè. Ora è possibile riaccendere il macinacaffè, portando l'interruttore ON/OFF in posizione "I", e rimetterlo nuovamente in funzione (vedere il capitolo "“Risoluzione dei problemi”").

### AVVISO! Pericolo di danneggiamento!

L'operatore non ha alcun influsso sull'interruttore termico di sovracorrente. Nel caso in cui l'interruttore di sicurezza scatti ripetutamente, è assolutamente necessario consultare un partner di servizio autorizzato poiché sussiste il pericolo di danneggiare l'avvolgimento del motore.

### AVVISO! Pericolo di surriscaldamento!

Il superamento della quantità massima di chicchi da macinare può causare il surriscaldamento del macinacaffè.

» Non superare la quantità massima di chicchi da macinare (vedere il capitolo "Dati tecnici").

## Introduzione del caffè espresso in grani

1. Togliere il coperchio alla tramoggia **(1)**.
2. Versare dall'alto nella tramoggia il caffè espresso in grani interi tostati.

**i**

Il livello di riempimento massimo dovrà trovarsi a circa 1 cm sotto il bordo superiore della tramoggia.

3. Collocare di nuovo il coperchio sulla tramoggia.
4. Aprire la tramoggia estraendo la serranda della tramoggia **(19)**.

## Accensione del macinacaffè

1. Assicurarsi di aver inserito la spina **(9)** in una presa Schuko correttamente installata.
2. Accendere il macinacaffè portando l'interruttore ON/OFF **(7)** in posizione I.

Il macinacaffè è pronto per l'uso quando sullo schermo tattile **(16)** compare la scelta della ricetta. L'ultima ricetta selezionata è evidenziata.

**i**

Nella scelta della ricetta sono mostrate le singole ricette (simbolo della ricetta e tempo di macinatura) e l'opzione Macinatura manuale (con il simbolo .

## Regolazione del grado di macinatura

Con il regolatore del grado di macinatura **(3)** è possibile regolare in continuo il grado di macinatura desiderato. Il valore impostato può essere letto nella scala del grado di macinatura **(17)**.

- » Ruotare il regolatore del grado di macinatura in senso antiorario per ridurre il grado di macinatura (= caffè macinato più fino).
- » Ruotare il regolatore del grado di macinatura in senso orario per aumentare il grado di macinatura (= caffè macinato più grosso).



Ridurre il grado di macinatura solo quando il macinacaffè è in funzione e il motore è in funzione.

Per evitare/correggere le irregolarità durante la regolazione del grado di macinatura, si consiglia di impostare dapprima un grado di macinatura più grosso e di passare solo successivamente al grado di macinatura più fine desiderato.

## Regolazione o modifica della ricetta/del tempo di macinatura

Se si desidera modificare il tempo di macinatura di una delle ricette, procedere come descritto di seguito:

1. Eventualmente passare alla modalità Pro **(PRO MODE)** (password proprietario: **1932**) (vedere il capitolo “Modalità di funzionamento”).
2. Selezionare la ricetta desiderata toccando il relativo simbolo sullo schermo tattile **(16)**.
3. Sullo schermo tattile, toccare il simbolo  per modificare la ricetta selezionata.
4. Impostare il tempo di macinatura per la ricetta toccando (ripetutamente) sullo schermo tattile il simbolo  (aumentare il tempo di macinatura) o  (ridurre il tempo di macinatura).
5. Sullo schermo tattile, toccare il simbolo  per confermare il nuovo tempo di macinatura impostato. Poi lo schermo tattile mostra nuovamente la scelta della ricetta.

Per interrompere la procedura toccare il simbolo .

## Macinatura del caffè espresso in grani

1. Selezionare la ricetta desiderata o l'opzione Macinatura manuale toccando la relativa indicazione sullo schermo tattile.

La ricetta selezionata o l'opzione Macinatura manuale viene evidenziata.

2. Infilare il portafiltro tra la forcilla portafiltro **(14)** e il supporto portafiltro **(12)** fino alla battuta.

Una volta inserito, il portafiltro aziona l'interruttore di attivazione (13) e il macinacaffè avvia l'operazione di macinatura.

In caso di macinatura secondo ricetta l'operazione di macinatura si arresta allo scadere del tempo di macinatura, mentre nella macinatura manuale l'operazione di macinatura deve essere arrestata estraendo il portafiltro.

3. Alla conclusione dell'operazione di macinatura o una volta ottenuta la quantità di caffè macinato desiderata, estrarre il portafiltro dalla forcina portafiltro (macinatura manuale).

## Interruzione della macinatura (funzione di interruzione)

La funzione di interruzione interrompe automaticamente la macinatura quando si estrae il portafiltro dalla forcina portafiltro (14) e riprende la macinatura non appena si inserisce nuovamente il portafiltro nella forcina portafiltro prima dello scadere del tempo di interruzione impostato.



Il tempo di interruzione predefinito è di 2 secondi.

È possibile cambiare il tempo di interruzione nel menu principale (vedere il capitolo "Apertura e utilizzo del menu principale").

## Cambio della varietà di caffè espresso in grani

1. Chiudere la tramoggia (1) estraendo la serranda della tramoggia (19).
2. Macinare i chicchi di caffè rimasti nella macina con la funzione Macinatura manuale fino a quando il macinacaffè non funziona a vuoto.
3. Allentare la vite di fissaggio della tramoggia.
4. Ruotare la tramoggia in senso antiorario per disimpegnarla dal macinacaffè e estrarla dal macinacaffè sollevandola verso l'alto.
5. Rimuovere i chicchi di caffè ancora presenti nella tramoggia.
6. Se necessario, rimuovere dall'alloggiamento della tramoggia eventuali chicchi di caffè in eccesso.
7. Reinscrivere la tramoggia (vedere il capitolo "Inserimento della tramoggia").
8. Riempire la tramoggia con il nuovo caffè espresso in grani.
9. Aprire la tramoggia spingendo dentro la serranda della tramoggia.
10. Macinare 2-3 dosi per rimuovere i residui della precedente varietà di caffè espresso in grani, per abituare la macina alla nuova varietà di caffè e per evitare oscillazioni di dosaggio.

## Schermo tattile/menu principale

### Simboli

Simbolo	Significato
	Apertura del menu principale (questo simbolo compare solo nella <i>modalità Pro</i> ).
	Modifica di una voce (questo simbolo compare solo nella <i>modalità Pro</i> ).
	Passaggio alla modalità di base
	Passaggio alla modalità Pro (per effettuare il passaggio bisogna immettere la password proprietario).
	Indietro di un livello (la procedura viene interrotta)
	Ritorno alla schermata iniziale (indicazione scelta della ricetta)
	Ridurre
	Aumentare
	Confermare l'impostazione

Simbolo della ricetta	Denominazione
	Macinatura manuale
	Single Shot
	Double Shot
	Americano

Simbolo della ricetta	Denominazione
	<i>Ristretto</i>
	<i>Chemex</i>

## Apertura e utilizzo del menu principale

1. Eventualmente passare alla modalità Pro (**PRO MODE**) (password proprietario: 1932) (vedere il capitolo "Modalità di funzionamento").
2. Toccare il simbolo  per passare al menu principale.

Il menu principale è strutturato come segue:

- Impostazioni e software
  - Statistiche e log
  - Supporto
  - Assistenza
3. Per effettuare impostazioni, nel menu principale toccare la voce di menu "Impostazioni e software".

Qui è possibile selezionare e modificare le seguenti voci secondarie:

- Lingua (impostare la lingua del menu/del display),
- Luminosità display (impostare la luminosità del display),
- Funzione di interruzione (impostare il tempo di interruzione),
- Timeout dose (impostare il tempo di macinatura massimo),
- Unità di temperatura (°C / °Fahrenheit),
- Data e ora (impostare data e ora),
- Protezione con password proprietario (cambiare la password proprietario, disattivare la protezione con password proprietario),
- Software (visualizzazione della versione del software),
- Standby (impostare la durata per il passaggio autom. alla modalità standby),
- Gestione del logo (creare un logotipo personale),
- Reset impostazioni di fabbrica (tornare alle impostazioni di fabbrica).



**IMPORTANTE:** l'accesso alla voce "Assistenza" del menu principale può avvenire unicamente con la password di assistenza. La password di assistenza è riservata solo ai tecnici autorizzati a prestare assistenza per i prodotti Anfim.

## Pulizia

### CAUTELA! Pericolo di lesioni!

Il macinacaffè può cadere quando viene spostato, causando lesioni.

- » Il macinacaffè va collocato sempre su una base stabile che ne impedisca il rovesciamento.
- » Se il macinacaffè è troppo pesante, chiedere aiuto ad una seconda persona.

### AVVISO! Pericolo di cortocircuito!

La penetrazione di acqua nel macinacaffè può causare un cortocircuito.

- » Non immergere mai il macinacaffè in acqua o in altri liquidi.
- » Non utilizzare mai getti d'acqua o pulitori a vapore per pulire il macinacaffè.
- » Assicurarsi che acqua o altri liquidi non possano penetrare in altro modo nel corpo dell'apparecchio.

### AVVISO! Pericolo di danneggiamento!

Un uso inadeguato può causare danni al macinacaffè.

- » Non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti appuntiti o metallici come coltelli, spugne metalliche e simili, poiché potrebbero graffiare le superfici.
- » Non pulire il macinacaffè con aria compressa (ad es. con una pistola di pulizia ad aria compressa).
- » Non lavare in lavastoviglie la vaschetta e il coperchio della tramoggia. Queste parti non sono adatte alla lavastoviglie e il colore potrebbe sbiadirsi.
- » Non sollevare il macinacaffè dalla tramoggia, bensì afferrarlo sempre dal corpo dell'apparecchio con entrambe le mani.

## Pulizia della superficie di appoggio

1. Spegnerne il macinacaffè (interruttore ON/OFF **(7)** in posizione 0) staccare la spina **(9)** dalla presa di corrente.
2. Sollevare il macinacaffè afferrando il corpo dell'apparecchio con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie pulita.
3. Pulire la superficie di appoggio e la parte inferiore del macinacaffè con un panno umido, quindi passare un altro panno sulla superficie di appoggio per asciugarla.  
La superficie di appoggio deve essere asciutte, priva di olio e grasso.
4. Collocare nuovamente il macinacaffè sulla superficie di appoggio pulita.

## Pulizia del corpo dell'apparecchio



Pulire il corpo e la vaschetta raccogliocce in caso di necessità e comunque almeno una volta alla settimana o una volta ogni 10 kg di caffè espresso in grani.

1. Spegnere il macinacaffè (interruttore ON/OFF **(7)** in posizione 0) staccare la spina **(9)** dalla presa di corrente.
2. Pulire i seguenti componenti del macinacaffè con un pennello:
  - il beccuccio di uscita **(15)**
  - la forcella portafiltro **(14)**,
  - l'interruttore di attivazione **(13)**
  - il supporto portafiltro **(12)**
  - le viti **(10)** per la regolazione del supporto portafiltro (sinistra e destra)
3. Togliere la vaschetta raccogliocce **(11)**.
4. Pulire il corpo e la vaschetta raccogliocce tolta con un panno umido, quindi passarvi un altro panno per asciugarli.
5. Dopo la pulizia reinserire la vaschetta raccogliocce.

## Pulizia della tramoggia



La tramoggia andrebbe pulita giornalmente per rimuovere i residui oleosi del caffè, i quali possono incidere negativamente sul gusto.

1. Chiudere la tramoggia **(1)** estraendo la serranda della tramoggia **(19)**.
2. Macinare i chicchi di caffè rimasti nella macina con la funzione Macinatura manuale fino a quando il macinacaffè non funziona a vuoto.
3. Allentare la vite di fissaggio **(18)** della tramoggia.
4. Ruotare la tramoggia in senso antiorario per disimpegnarla dal macinacaffè e estrarla dal macinacaffè sollevandola verso l'alto.
5. Se necessario, rimuovere i chicchi di caffè e versarli temporaneamente in un altro contenitore.
6. Pulire l'interno e l'esterno della tramoggia con un panno umido, poi asciugarli.
7. Se necessario, rimuovere i chicchi di caffè eventualmente rimanenti dall'alloggiamento della tramoggia **(2)**.
8. Reinserire la tramoggia (vedere il capitolo "Inserimento della tramoggia").
9. Riempire di nuovo la tramoggia con il caffè espresso in grani.
10. Aprire la tramoggia spingendo dentro la serranda della tramoggia.

## Pulizia del sistema di erogazione



Per la pulizia del sistema di erogazione il produttore raccomanda l'utilizzo di un pennello con setole di nylon.

Fare attenzione a non danneggiare la superficie del beccuccio di uscita. I graffi sottili possono influire negativamente sul risultato della macinatura, poiché la polvere di caffè aderisce ai graffi e ne possono conseguire oscillazioni nel dosaggio.

1. Tirare il beccuccio di uscita **(15)** verso il basso estraendolo dall'arresto.
2. Pulire il beccuccio di uscita in corrispondenza del corpo dell'apparecchio (arresto del beccuccio) con un pennello.
3. Pulire il beccuccio di uscita con un panno umido, poi asciugarlo.
4. Reinserire il beccuccio di uscita.

## Pulizia della macina



Il produttore raccomanda di utilizzare il detergente per macinacaffè GRINDZ™. Ulteriori informazioni su GRINDZ™ sono disponibili su [www.anfim-milano.com](http://www.anfim-milano.com).

La macina andrebbe pulita ogni 2-5 giorni.

1. Chiudere la tramoggia **(1)** estraendo la serranda della tramoggia **(19)**.
2. Regolare l'impostazione sul massimo (grano più grande) (vedere il capitolo "Regolazione della impostazione").
3. Macinare i chicchi di caffè rimasti nella macina con la funzione Macinatura manuale fino a quando il macinacaffè non funziona a vuoto.
4. Allentare la vite di fissaggio **(18)** della tramoggia.
5. Ruotare la tramoggia in senso antiorario per disimpegnarla dal macinacaffè e estrarla dal macinacaffè sollevandola verso l'alto.
6. Versare dall'alto il detergente per macinacaffè direttamente nella macina. Rispettare le quantità indicate dal produttore del detergente per macinacaffè utilizzato.
7. Rimuovere se necessario il detergente per macinacaffè in eccesso dall'alloggiamento della tramoggia **(2)**.
8. Reinserire la tramoggia (vedere il capitolo "Inserimento della tramoggia").
9. Collocare una bacinella sotto il beccuccio di uscita **(15)** per raccogliere il detergente per macinacaffè.
10. Con la funzione Macinatura manuale attivare l'operazione di macinatura (eventualmente più volte) fino a macinare completamente il detergente per macinacaffè.

11. Poi macinare una quantità di chicchi di caffè espresso all'incirca uguale a quella del detergente per macinacaffè, in modo da rimuovere le particelle residue del detergente.
12. Smaltire il detergente per macinacaffè macinato e i chicchi di caffè macinati insieme ai rifiuti industriali/domestici.

## Risoluzione dei problemi

Errore	Causa	Rimedio
Il macinacaffè non macina, il display non è illuminato.	La spina non è inserita.	» Inserire la spina in una presa di corrente installata a norma.
	La tramoggia non è inserita.	» Inserire la tramoggia (vedere il capitolo "Inserimento della tramoggia").
	L'interruttore termico di sovracorrente è scattato.	» Verificare se il pulsante di scatto dell'interruttore di sicurezza è saltato. Eventualmente premerlo di nuovo in posizione. Se l'interruttore continua a saltare, rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo "Manutenzione e assistenza").
	Il prefusibile elettrico è scattato.	» Controllare il prefusibile elettrico. Riportare eventualmente il prefusibile al suo stato iniziale o sostituirlo. Verificare se altre utenze sono collegate al fusibile in oggetto e scollegare eventualmente le loro spine. Se il prefusibile dovesse scattare ripetutamente, rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo "Manutenzione e assistenza").

Errore	Causa	Rimedio
Il macinacaffè emette un ronzio, ma non macina.	La macina è ostruita. / Il grado di macinatura è troppo fine.	» Regolare l'impostazione sul massimo (grano più grande) e avviare l'operazione di macinatura. Il macinacaffè si mette in funzione sbloccandosi. Durante il funzionamento, impostare poi nuovamente il grado di macinatura desiderato.
	L'eccessiva quantità di caffè macinato all'interno del portafiltro ha causato l'intasamento del macinacaffè.	» Con il macinacaffè spento, pulire con un pennello il beccuccio di uscita, flapper compreso. Regolare l'impostazione sul massimo (grano più grande) e avviare l'operazione di macinatura. Il macinacaffè si mette in funzione sbloccandosi. Durante il funzionamento, impostare poi nuovamente il grado di macinatura desiderato.
	Nella macina è presente un corpo estraneo.	» Pulire la macina (vedere il capitolo "Pulizia della macina") rimuovendo il corpo estraneo. Nel caso in cui il corpo estraneo non possa essere rimosso, rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo "Manutenzione e assistenza").
Il macinacaffè non macina in modo sufficientemente fine.	Le macine piane sono usurate o devono essere nuovamente regolate.	» Rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo "Manutenzione e assistenza").
Il macinacaffè non macina in continuo, il macinacaffè interrompe la macinatura.	L'interruttore di attivazione è difettoso.	» Rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo "Manutenzione e assistenza").

Errore	Causa	Rimedio
La precisione di dosaggio del macinacaffè diminuisce.	Il beccuccio di uscita è intasato. All'interno del macinacaffè si è creato un deposito troppo consistente di caffè macinato.	» Con il macinacaffè spento, pulire il sistema di erogazione (vedere il capitolo "Pulizia del sistema di erogazione"). Regolare l'impostazione sul massimo (grano più grande) e avviare l'operazione di macinatura. Il macinacaffè si mette in funzione sbloccandosi. Durante il funzionamento, impostare poi nuovamente il grado di macinatura desiderato.
	Il beccuccio di uscita del macinacaffè è danneggiato. / Il flapper è difettoso.	» Rivolgersi al proprio rivenditore (vedere il capitolo "Manutenzione e assistenza").
Non è possibile inserire la tramoggia.	Ci sono chicchi di caffè nell'alloggiamento della tramoggia.	» Rimuovere i chicchi di caffè dall'alloggiamento della tramoggia.
Il caffè macinato non finisce al centro del portafiltro.	Il beccuccio di uscita non è correttamente allineato con il portafiltro.	» Allineare il beccuccio di uscita rispetto al centro del portafiltro inserito.

## Dati tecnici

Modello:	Luna	Alba
Tensione / frequenza:	220–240 V; 50/ 60 Hz	220–240 V; 50/ 60 Hz
	110–127 V; 60 Hz	110–127 V; 60 Hz
	100 V; 50/ 60 Hz	100 V; 50/ 60 Hz
Potenza:	460 W (50 Hz)	520 W (50 Hz)
	530 W (60 Hz)	600 W (60 Hz)
Classe di protezione:	I 	I 
Prefusibile:	16 A-slow	16 A-slow
Velocità a vuoto:	1500 giri/min. (50 Hz)	1500 giri/min. (50 Hz)
	1800 giri/min. (60 Hz)	1800 giri/min. (60 Hz)
Potenza di macinatura:	~2,8 g/s @ 250 µm (50 Hz)*	~5,6 g/s @ 250 µm (50 Hz)*
	~3,6 g/s @ 250 µm (60 Hz)*	~6,4 g/s @ 250 µm (60 Hz)*
Produzione giornaliera max.:	30 kg*	50 kg*
Emissione acustica:	74 dB(A)	70 dB(A)
Dimensioni (LxAxP):	195x580x371 mm	210x620x386 mm
Peso (netto):	11,2 kg	13 kg
Livello di riempimento max. della tramoggia:	2 kg	2 kg

\* La potenza di macinatura e la produzione giornaliera dipendono dal tipo di caffè/caffè espresso in grani scelto, dal grado di macinatura selezionato e dalla frequenza di rete.

## Smaltimento

### Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola nella raccolta della carta straccia, le pellicole nella raccolta dei materiali riciclabili.

### Smaltimento del macinacaffè



Gli apparecchi elettrici sono contrassegnati dal simbolo qui raffigurato. Le apparecchiature dismesse non devono essere smaltite insieme ai rifiuti commerciali/domestici!



I consumatori sono tenuti per legge a conferire gli apparecchi dismessi separatamente dai rifiuti industriali/domestici, ad es. presso un punto di raccolta del comune o quartiere, in modo che possano essere riciclati o smaltiti. È anche possibile restituire gratuitamente l'apparecchio dismesso al rivenditore. In tal modo si garantisce il corretto smaltimento degli apparecchi dismessi e si evitano ripercussioni negative sull'ambiente. Se nell'apparecchio dismesso sono memorizzati dati personali, i consumatori stessi sono responsabili della loro cancellazione.

## Manutenzione e assistenza

- » In caso di richieste di assistenza o manutenzione, contattare un punto di assistenza alla clientela autorizzato per i prodotti Anfim. L'assistenza clienti risponderà a tutte le domande in merito alla riparazione e alla manutenzione del prodotto e ai pezzi di ricambio.

Modello Luna



<https://hemro.net/Luna>

Modello Alba



<https://hemro.net/Alba>

Disegni esplosi e informazioni sui ricambi sono disponibili anche online ai seguenti link:

Modello Luna



[https://hemro.net\\_Luna\\_SP](https://hemro.net_Luna_SP)

Modello Alba



[https://hemro.net\\_Alba\\_SP](https://hemro.net_Alba_SP)

Il nostro team di consulenti risponderà volentieri a tutte le domande relative ai nostri prodotti e ai loro accessori.

- » In caso di domande o per ordinare pezzi di ricambio, comunicare tassativamente il numero di articolo e di serie riportati sulla targhetta identificativa del macinacaffè.

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

Per informazioni utili sull'uso del macinacaffè sono anche disponibili i video sul Luna/Alba del canale di YouTube di Anfim.

- » Scansionare il seguente codice QR per passare direttamente al canale Youtube con i video su Luna o su Alba:

**Modello Luna**



<https://hemro.net/3s3sD6b>

**Modello Alba**



<https://hemro.net/3Yrsk1h>



**H E M R O**

**Hemro International AG**

Thurgauerstrasse 80 | 8050 Zurich, Switzerland

T: +41 44 864 18 00 | F: +41 44 864 18 01

[info@hemrogroup.com](mailto:info@hemrogroup.com) | [www.hemrogroup.com](http://www.hemrogroup.com)