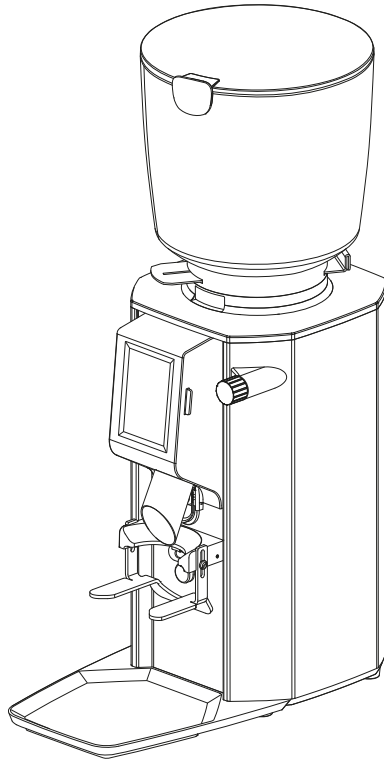


# LUNA / ALBA

ON DEMAND

PROFESSIONAL GRINDER

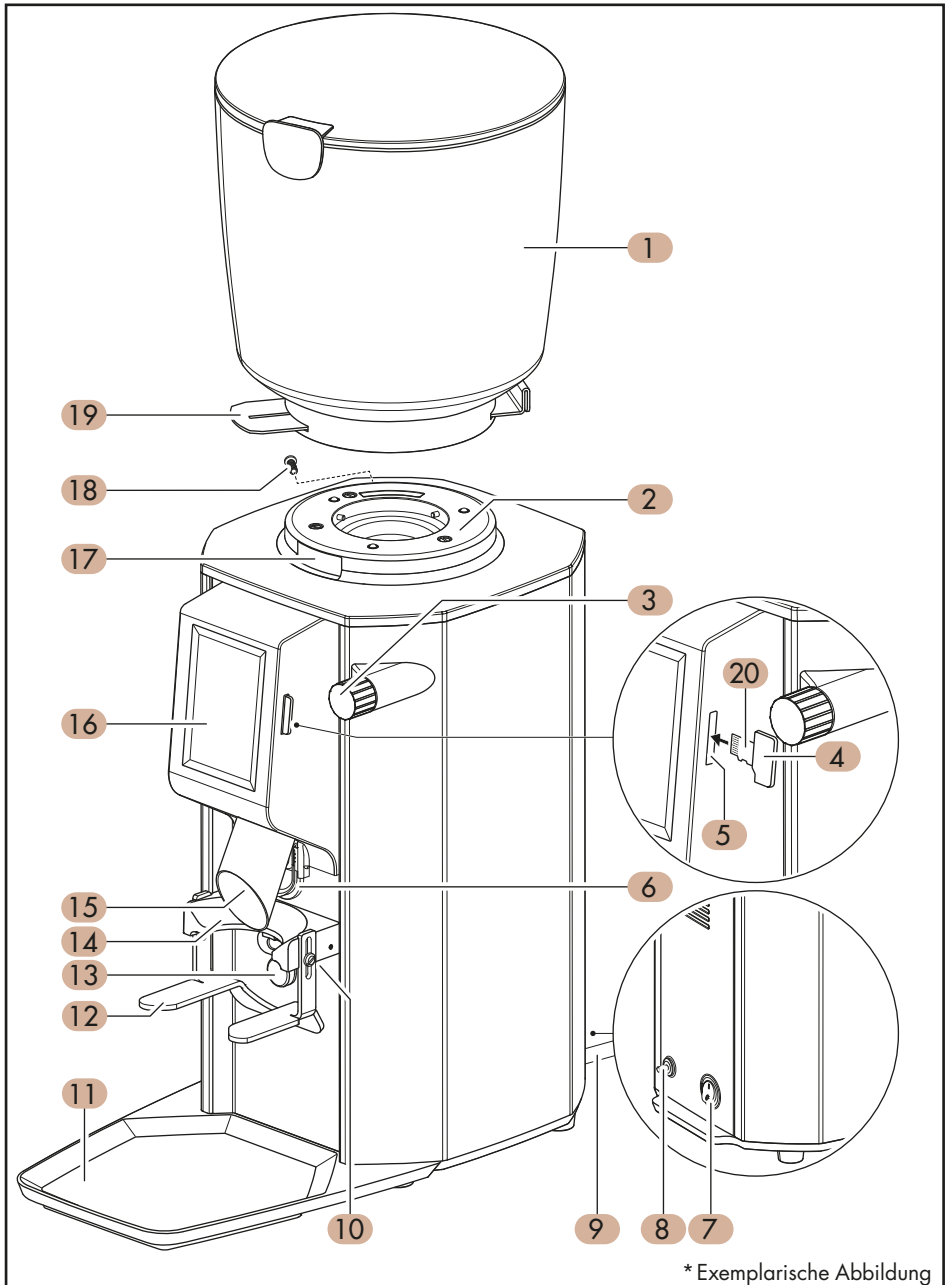
## ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG



\* Exemplarische Abbildung



# Übersicht



\* Exemplarische Abbildung

## Lieferumfang

Nr.	Bezeichnung
1	Bohnenbehälter (mit Deckel)
2	Bohnenbehälteraufnahme
3	Mahlgradverstellung
4	Kartenhalter (für Mikro-SD-Karte)
5	Micro-SD-Kartenslot
6	Auslaufführung (verstellbar)
7	Ein-/Ausschalter
8	Auslöseknopf (Thermischer Überstromschutzschalter)
9	Netzkabel (mit Netzstecker)
10	Schraube zur Verstellung der Siebträgerauflage (links und rechts), 2x
11	Tropfschale
12	Siebträgerauflage (höhenverstellbar)
13	Auslöseschalter
14	Siebträgeraufnahme
15	Auslauf
16	Touchscreen
17	Mahlgradskala
18	Sicherungsschraube (für Fixierung des Bohnenbehälters)
19	Trichterschieber
20	Micro-SD-Karte (nicht im Lieferumfang enthalten)

## Allgemeines

### Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Bevor Sie die Single Espresso Mühle Luna bzw. Alba in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Originalbetriebsanleitung und die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Nur so können Sie die Single Espresso Mühle sicher betreiben und gefahrlos verwenden. Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Single Espresso Mühle Luna / Alba im Folgenden nur „Mühle“ genannt.

Die Originalbetriebsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie diese Originalbetriebsanleitung für spätere Fragen auf. Geben Sie diese Originalbetriebsanleitung auch an spätere Besitzer und Nutzer der Mühle weiter.

Zusätzlich zu dieser Originalbetriebsanleitung ist eine Softwareanleitung verfügbar, die detaillierte Informationen zu der Bediensoftware der Mühle enthält. Die Softwareanleitung finden Sie online über die folgenden Links:

#### Modell Luna



<https://hemro.net/lunasoftware>

#### Modell Alba



<https://hemro.net/albasoftware>

### Erklärung verwendeter Zeichen

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Originalbetriebsanleitung und können ggf. auf der Mühle oder auf der Verpackung verwendet werden.

#### **WARNUNG!**

Dieses Signalwort/-symbol bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risiko-grad, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

#### **VORSICHT!**

Dieses Signalwort/-symbol bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risiko-grad, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

## HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Hinweise zum Betrieb oder zur Handhabung.



Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Prüfsiegel UKCA: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen an die elektrische Produktsicherheit des Vereinigten Königreichs von Großbritannien.



Intertek

Prüfsiegel ETL Listed: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen an die elektrische Produktsicherheit der Vereinigten Staaten von Amerika.



Intertek

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte entsprechen den geforderten Kriterien der NSF (National Sanitation Foundation) hinsichtlich Reinlichkeit und Hygiene im Lebensmittelbereich.



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



Dieses Symbol weist auf Stromschlaggefahr hin.



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

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Mühle ist ausschließlich zum Mahlen ganzer gerösteter Espressobohnen geeignet. Verwenden Sie die Mühle nicht zum Mahlen anderer Produkte oder Gegenstände. Die Mühle ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, z. B. in Gewerbebetrieben, Restaurantküchen, Kantinen und Krankenhäusern, jedoch nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion (Dauerbetrieb). Die Mühle darf nur von geschultem Personal gewartet werden, jedoch durch andere Personen an einem Ort, wo der Gebrauch beaufsichtigt ist, betrieben werden.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Nehmen Sie keine Änderungen an der Mühle vor. Für Verletzungen und Schäden infolge Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise haftet weder der Hersteller noch der Händler.

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG!** Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Gebrauch, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- » Schließen Sie die Mühle nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- » Schließen Sie die Mühle nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- » Betreiben Sie die Mühle nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- » Wenn das Netzkabel der Mühle beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder durch Fachkräfte ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- » Schließen Sie die Mühle nur an eine Stromversorgung mit einer 16 A-slow Vorsicherung an. Lassen Sie eine 16 A-slow Vorsicherung durch einen qualifizierten Elektriker installieren, sofern der Stromanschluss am Aufstellungsort der Mühle nicht auf diese Weise abgesichert ist.
- » Schalten Sie die Mühle immer aus (Ein-/Ausschalter auf Position 0), bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- » Installieren Sie die Mühle nur an Orten, an denen der Umgang mit der Mühle von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- » Betreiben Sie die Mühlen nicht oberhalb von 2000 Meter.
- » Tauchen Sie weder die Mühle noch Netzkabel bzw. Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- » Reinigen Sie die Mühle nicht mit einem Wasserstrahl.
- » Reinigen Sie die Mühle nicht mithilfe von Druckluft (z. B. mit einer Druckluft-Ausblaspistole).
- » Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- » Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- » Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.

- » Halten Sie die Mühle und das Netzkabel bzw. den Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- » Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- » Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- » Verwenden Sie die Mühle nur in Innenräumen. Betreiben Sie die Mühle nie in Feuchträumen oder im Regen.
- » Halten Sie Kinder von der Mühle fern.
- » Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gegenstände in die Mühle stecken.
- » Wenn Sie die Mühle nicht benutzen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie die Mühle aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- » Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen. Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Mühle befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

 **WARNUNG!**

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (bspw. teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (bspw. ältere Kinder).

- » Die Mühle ist nicht zur Verwendung durch Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt.
- » Halten Sie die Mühle stets von Kindern fern. Kinder dürfen die Mühle nicht benutzen und nicht mit der Mühle spielen.
- » Achten Sie darauf, dass insbesondere Kleinkinder nicht an das Netzkabel gelangen können. Wenn Kleinkinder am Netzkabel ziehen, können sie von der herunterfallenden Mühle schwer verletzt werden.
- » Lassen Sie die Mühle während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- » Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- » Lassen Sie Kinder nicht mit den Kleinteilen spielen. Sie können bei Verschlucken lebensgefährlich sein.



**⚠️ WARNUNG!** Verletzungsgefahr!

Wenn Sie versehentlich in die rotierenden Mahlscheiben fassen, können Sie sich schwere Verletzungen zuziehen.

- » Benutzen Sie die Mühle niemals ohne sicher installierten Bohnenbehälter mit angezogener Sicherungsschraube.
- » Fassen Sie unter keinen Umständen mit bloßen Fingern von oben in das Mahlwerk oder in den Auslass des Mahlwerks.
- » Stecken Sie keine Gegenstände in das Mahlwerk.
- » Schalten Sie die Mühle immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten an der Mühle vornehmen.

**⚠️ VORSICHT!** Kipp- und Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßes Aufstellen der Mühle kann zu Verletzungen führen.

- » Verlegen Sie das Netzkabel so, dass sich niemand darin verfangen kann und die Mühle dadurch herunterfällt.
- » Stellen Sie die Mühle auf eine ebene und stabile Fläche, sodass sie nicht herunterfallen kann.

## Vor Inbetriebnahme




### Funktionsweise

Die Shot-Größen, d. h. die Mahlgut-Mengen pro Bezug, werden bei dieser Mühle durch die Vermahlungszeit definiert.



Der Anwender kann bis zu drei verschiedene Rezepte (Vermahlungszeiten) festlegen und hat zusätzlich die Möglichkeit, die Vermahlungszeit manuell zu steuern (Manuelle Vermahlung).



Der Mahlvorgang startet automatisch beim Einsetzen des Siebträgers und endet automatisch nach Ablauf der festgelegten Vermahlungszeit (Vermahlung nach Rezept) oder bei Entnahme des Siebträgers (Manuelle Vermahlung).

Folgende Rezepte (Vermahlungszeiten) sind ab Werk voreingestellt:

Rezept	Modell Luna	Modell Alba
 Single Shot	3 Sekunden (ca. 8–11 g*)	1,5 Sekunden (ca. 8–11 g*)
 Double Shot	5 Sekunden (ca. 14–18 g*)	2,5 Sekunden (ca. 14–18 g*)
 Americano	4 Sekunden (ca. 14–18 g*).	2 Sekunden (ca. 14–18 g*).

Um die Werkseinstellung anzupassen und andere Vermahlungszeiten für die Rezepte zu definieren, gehen Sie vor, wie in Kapitel „Rezept/Vermahlungszeit einstellen oder ändern“ beschrieben.

Die Mühle verfügt über zwei Modi: den Pro-Modus () und den Basis-Modus (). Im Pro-Modus kann der Anwender Einstellungen vornehmen (z. B. Änderung der Vermahlungszeiten je Rezept). Im Basis-Modus kann der Anwender die Mühle ausschließlich im vorkonfigurierten Zustand verwenden.

Um vom einen in den anderen Modus zu wechseln, tippen Sie bei der Anzeige Typo, Rezeptauswahl auf das entsprechende Symbol () bzw. () auf dem Touchscreen. Beim Wechsel vom Basis-Modus zum Pro-Modus muss das Besitzer-Passwort (1932) eingegeben werden. Sie können den Besitzer-Passwortschutz für den Pro-Modus über das Hauptmenü deaktivieren (siehe Kapitel „Hauptmenü aufrufen und bedienen“).

\* Die Mahlgutmenge ist abhängig von der gewählten Espressobohnensorte, dem gewählten Mahlgrad und der Netzfrequenz (siehe Kapitel „Technische Daten“).

Über den intergrierten Micro-SD-Kartenslot **(5)** können Updates und eigene Logos aufgespielt werden. Die Micro-SD-Karte **(20)** muss dafür in den beiliegenden Kartenhalter **(4)** eingesetzt werden. Nähere Informationen hierzu finden Sie in der Softwareanleitung (siehe Kapitel „Betriebsanleitung lesen und aufbewahren“).

## Mühle und Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie die Mühle aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob die Mühle oder Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Mühle nicht. Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).

## Mühle aufstellen und anschließen

1. Stellen Sie die Mühle auf eine ebene, stabile und erschütterungsfreie Stellfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet ist (Ein-/Ausschalter **(7)** auf Position 0), und schließen Sie die Mühle an das Stromnetz an, indem Sie den Netzstecker **(9)** in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.
3. Setzen Sie die Tropfschale **(11)** in die entsprechende Gehäuse-Aussparung ein.

## Bohnenbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Bohnenbehälter **(1)** auf die Mühle.  
Achten Sie beim Aufsetzen des Bohnenbehälters darauf, die Nase des Bohnenbehälters in die entsprechende Vertiefung der Bohnenbehälteraufnahme **(2)** zu platzieren.
2. Drücken Sie den Bohnenbehälter leicht nach unten in die Bohnenbehälteraufnahme und drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Mühle zu fixieren.

Wenn sich der Bohnenbehälter durch Drehen nicht fixieren lässt, ist er eventuell nicht korrekt aufgesetzt. Richten Sie in diesem Fall den Bohnenbehälter korrekt aus und versuchen Sie anschließend erneut, ihn durch Drehen zu fixieren (siehe auch Kapitel „Fehlerbehebung“).

3. Schrauben Sie die Sicherungsschraube **(18)** für den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn fest.



Die Mühle schaltet sich automatisch aus, wenn der Bohnenbehälter nicht eingesetzt oder nicht richtig arretiert ist.

## Siebträgerauflage und Auslauf einstellen

Stellen Sie die Siebträgerauflage (12) auf die Größe des Siebträgers Ihrer Espresso-maschine ein, wie im Folgenden beschrieben.

1. Stellen Sie sicher, dass die Mühle ausgeschaltet ist (Ein-/Ausschalter (7) auf Position 0).
2. Schrauben Sie mithilfe eines Schraubendrehers die beiden Schrauben (10) zur Verstellung der Siebträgerauflage (links und rechts) um einige Umdrehungen entgegen dem Uhrzeigersinn heraus.  
Die Siebträgerauflage senkt (12) sich bis zum Anschlag nach unten.
3. Setzen Sie den Siebträger in die Siebträgeraufnahme (14) ein.
4. Schieben Sie die Siebträgerauflage soweit nach oben, dass der Siebträger genau zwischen die Siebträgerauflage und die Siebträgeraufnahme passt.



Sollte die gelieferte Siebträgerauflage nicht passen, wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).

5. Halten Sie die Siebträgerauflage in Position und drehen Sie die beiden Schrauben zur Verstellung der Siebträgerauflage (links und rechts) mithilfe eines Schraubendrehers im Uhrzeigersinn wieder fest.
6. Schieben Sie die Auslaufführung (6) in der Arretierung nach oben bzw. nach unten, um den Auslauf (15) in der optimalen Position für Ihren Siebträger auszurichten. Richten Sie den Auslauf so aus, dass das Mahlgut aus dem Auslauf mittig in den eingesetzten Siebträger fällt.



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

## Bedienung

**i**

Die Mühle verfügt über einen thermischen Überstromschutzschalter, der den Stromkreis der Mühle bei elektrischer Überlastung unterbricht. Um die Mühle erneut in Betrieb zu nehmen, stellen Sie den Ein-/Ausschalter **(6)** auf Schalterposition 0 (aus). Betätigen Sie anschließend den Auslöseknopf **(8)** auf der Mühlenrückseite. Nun können Sie die Mühle wieder einschalten, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf Schalterposition I stellen, und die Mühle in Betrieb nehmen (siehe Kapitel „Fehlerbehebung“).

### HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Der Bediener hat keinerlei Einfluss auf den thermischen Überstromschutzschalter. Bei mehrmaligem Auslösen des Schutzschalters sollte unbedingt ein autorisierter Servicepartner zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

### HINWEIS! Überhitzungsgefahr!

Überschreiten der maximal zulässigen Vermahlungsmenge pro Tag kann zu Überhitzung der Mühle führen.

» Überschreiten Sie nicht die maximale Vermahlungsmenge pro Tag (siehe Kapitel „Technische Daten“).

## Espressobohnen einfüllen

1. Nehmen Sie den Deckel vom Bohnenbehälter **(1)** ab.
2. Füllen Sie ganze geröstete Espressobohnen von oben in den Bohnenbehälter ein.

**i**


Die maximale Füllmenge sollte ca. 1 cm unterhalb des Bohnenbehälterrandes liegen.

3. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Bohnenbehälter.
4. Öffnen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Trichterschieber **(19)** herausziehen.

## Mühle einschalten

1. Stellen Sie sicher, dass Sie den Netzstecker **(9)** in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose gesteckt haben.
2. Schalten Sie die Mühle ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter **(7)** auf Position I stellen. Die Mühle ist betriebsbereit wenn auf dem Touchscreen **(16)** die Rezeptauswahl angezeigt wird. Das zuletzt ausgewählte Rezept ist farbig unterlegt.

**i**

In der Rezeptauswahl werden die einzelnen Rezepte (Rezeptsymbol + Vermahlungszeit) und die Option Manuelle Vermahlung (mit Symbol ) angezeigt.

## Mahlgrad einstellen

Mit der Mahlgradverstellung **(3)** stellen Sie stufenlos den gewünschten Mahlgrad ein. Den eingestellten Wert lesen Sie an der Mahlgradskala **(17)** ab.

- » Drehen Sie die Mahlgradverstellung entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Mahlgrad zu verringern (= feineres Mahlgut).
- » Drehen Sie die Mahlgradverstellung im Uhrzeigersinn, um den Mahlgrad zu erhöhen (= gröberes Mahlgut).








Verkleinern Sie den Mahlgrad nur, während die Mühle in Betrieb ist und der Motor läuft.

Um Unausgewogenheiten bei der Einstellung des Mahlgrads zu vermeiden / zu beseitigen, empfiehlt es sich, zunächst einen gröbereren Mahlgrad einzustellen und die Mahlgradverstellung erst anschließend von dort aus auf den gewünschten feineren Mahlgrad runter zu stellen.

## Rezept / Vermahlungszeit einstellen oder ändern

Gehen Sie vor, wie im Folgenden beschrieben, wenn Sie die Vermahlungszeit von einem der Rezepte ändern möchten:

1. Wechseln Sie ggf. in den Pro-Modus (**PRO MODE**) (Besitzer-Passwort: **1932**) (siehe Kapitel „Funktionsweise“).
2. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus, indem Sie auf die zugehörige Anzeige auf dem Touchscreen **(16)** tippen.
3. Tippen Sie auf dem Touchscreen auf das Symbol , um das ausgewählte Rezept zu bearbeiten.
4. Stellen Sie die neue Vermahlungszeit für das Rezept ein, indem Sie auf dem Touchscreen (mehrfach) auf das Symbol  (Vermahlungszeit erhöhen) bzw.  (Vermahlungszeit verringern) tippen.
5. Tippen Sie auf dem Touchscreen auf das Symbol , um die neu eingestellte Vermahlungszeit zu bestätigen. Der Touchscreen zeigt anschließend wieder die Anzeige zur Rezeptausswahl.

Um den Vorgang abzubrechen, tippen Sie auf das Symbol .

## Espressobohnen mahlen

1. Wählen Sie das gewünschte Rezept oder die Option Manuelle Vermahlung aus, indem Sie auf die zugehörige Anzeige auf dem Touchscreen tippen.  
Das angewählte Rezept bzw. die Option Manuelle Vermahlung wird farbig unterlegt.

2. Schieben Sie den Siebträger zwischen die Siebträgeraufnahme (14) und Siebträgerauflage (12) bis zum Anschlag.

Der eingesetzte Siebträger betätigt den Auslöseschalter (13) und die Mühle startet den Mahlvorgang.

Bei Vermahlung nach Rezept stoppt der Mahlvorgang automatisch nach Ablauf der Vermahlungszeit, bei Manueller Vermahlung stoppen Sie den Mahlvorgang manuell durch Entnehmen des Siebträgers.

3. Entnehmen Sie den Siebträger aus der Siebträgeraufnahme, wenn der Mahlvorgang abgeschlossen ist bzw. wenn die gewünschte Mahlgutmenge erreicht ist (Manuelle Vermahlung).

## Vermahlung unterbrechen (Unterbrech-Funktion)

Die Unterbrech-Funktion unterbricht die Vermahlung automatisch, wenn Sie den Siebträger aus der Siebträgeraufnahme (14) ziehen und setzt die Vermahlung fort, wenn Sie den Siebträger vor Ablauf der eingestellten Abbruchzeit wieder in die Siebträgeraufnahme einsetzen.



Die voreingestellte Abbruchzeit beträgt 2 Sekunden.










Sie können die Abbruchzeit im Hauptmenü ändern (siehe Kapitel „Hauptmenü aufrufen und bedienen“).





## Espressobohnensorte wechseln

1. Verschließen Sie den Bohnenbehälter (1), indem Sie den Trichterschieber (19) herausziehen.
2. Vermahlen Sie mit der Funktion Manuelle Vermahlung die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
3. Lösen Sie die Sicherungsschraube für den Bohnenbehälter.
4. Drehen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn von der Mühle zu lösen und nehmen Sie ihn nach oben hin von der Mühle ab.
5. Entnehmen Sie die restlichen Espressobohnen aus dem Bohnenbehälter.
6. Entfernen Sie ggf. überschüssige Bohnen von der Bohnenbehälteraufnahme.
7. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein (siehe Kapitel „Bohnenbehälter einsetzen“).
8. Füllen Sie die neuen Espressobohnen in den Bohnenbehälter.
9. Öffnen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Trichterschieber hineinschieben.
10. Vermahlen Sie 2–3 Shots, um Rückstände der alten Espressobohnen zu entfernen, die Mühle einzumahlen und um Dosierschwankungen zu vermeiden.



# Touchscreen/Hauptmenü

## Symbole


Symbol	Bedeutung
	Hauptmenü aufrufen (Dieses Symbol wird nur im Pro-Modus angezeigt.)
	Eintrag bearbeiten (Dieses Symbol wird nur im Pro-Modus angezeigt.)
	In den Basis-Modus wechseln
	In den Pro-Modus wechseln (Für den Wechsel muss das Besitzer-Passwort eingegeben werden.)
	Eine Ebene zurück (Vorgang wird abgebrochen)
	Zurück zur Startansicht (Anzeige Rezeptauswahl)
	Verringern
	Erhöhen
	Eingabe bestätigen

Rezept-Symbol	Bezeichnung
	Manuelle Vermahlung
	Single Shot
	Double Shot
	Americano



Rezept-Symbol	Bezeichnung
	<i>Ristretto</i>
	<i>Chemex</i>

## Hauptmenü aufrufen und bedienen

1. Wechseln Sie ggf. in den Pro-Modus (**PRO MODE**) (Besitzer-Passwort: **1932**) (siehe Kapitel „Funktionsweise“).
2. Tippen Sie auf das Symbol , um ins Hauptmenü zu gelangen.

Das Hauptmenü gliedert sich wie folgt:

- Einstellungen und Software
  - Statistik und Protokoll
  - Unterstützung
  - Wartung
3. Um Einstellungen vorzunehmen, tippen Sie im Hauptmenü auf den Menüpunkt „Einstellungen und Software“.

Hier können Sie folgende Unterpunkte auswählen und bearbeiten:

- Sprache (Menü- / Displaysprache einstellen),
- Anzeigehelligkeit (Anzeigehelligkeit des Displays einstellen),
- Unterbrech-Funktion (Abbruchzeit einstellen),
- Dosierungstimeout (maximale Vermahlungszeit einstellen),
- Temperatureinheiten (°C / °Fahrenheit),
- Datum und Uhrzeit (Datum / Uhrzeit einstellen),
- Besitzer-Passwortschutz (Besitzer-Passwort ändern, Besitzer-Passwortschutz deaktivieren),
- Software (Software-Version abfragen),
- Standby (Zeit für autom. Wechsel in Standby-Modus einstellen),
- Logo Verwaltung (individuelles Logo erfassen),
- Einstellungen zurücksetzen (Rückkehr zu Werkseinstellungen).



**WICHTIG:** Der Zugriff auf den Hauptmenüpunkt „Wartung“ kann ausschließlich mit dem Service-Passwort erfolgen. Das Service-Passwort unterliegt nur autorisierten Servicetechnikern für Anfim-Produkte.

## Reinigung

### **VORSICHT!** Verletzungsgefahr!

Die Mühle kann beim Umsetzen herunterfallen und Sie verletzen.

- » Stellen Sie die Mühle immer auf einen kipp sicheren und stabilen Untergrund.
- » Bitten Sie ggf. eine weitere Person um Hilfe, wenn die Mühle zu schwer ist.

### **HINWEIS!** Kurzschlussgefahr!

In die Mühle eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- » Tauchen Sie die Mühle niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- » Reinigen Sie die Mühle niemals mit einem Wasserstrahl oder mit einem Dampfreiniger.
- » Achten Sie darauf, dass auch anderweitig kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

### **HINWEIS!** Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu Beschädigungen an der Mühle führen.

- » Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberfläche zerkratzen.
- » Reinigen Sie die Mühle nicht mithilfe von Druckluft (z. B. mit einer Druckluft-Ausblaspistole).
- » Geben Sie die Tropfschale, sowie den Deckel des Bohnenbehälters nicht in die Spülmaschine. Die Teile sind dafür nicht geeignet und die Farbe kann ausbleichen.
- » Heben Sie die Mühle nicht am Bohnenbehälter, sondern nur am Gehäuse und immer mit beiden Händen an.

## Mühlenstellfläche reinigen

1. Schalten Sie die Mühle aus (Ein-/Ausschalter **(7)** auf Position 0) und ziehen Sie den Netzstecker **(9)** aus der Steckdose.
2. Heben Sie die Mühle mit beiden Händen am Gehäuse an und stellen Sie sie auf eine saubere Fläche.
3. Reinigen Sie die Stellfläche und die Unterseite der Mühle mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Stellfläche anschließend trocken.  
Die Stellfläche muss trocken, öl- und fettfrei sein.
4. Stellen Sie die Mühle wieder auf die gereinigte Stellfläche.

## Gehäuse reinigen



Reinigen Sie Gehäuse und Tropfschale bei Bedarf, mindestens aber ein Mal pro Woche bzw. einmal pro 10 kg vermahlener Espressobohnen.

1. Schalten Sie die Mühle aus (Ein-/Ausschalter **(7)** auf Position 0) und ziehen Sie den Netzstecker **(9)** aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie folgende Bauteile der Mühle mithilfe eines Pinsels:
  - den Auslauf **(15)**,
  - die Siebträgeraufnahme **(14)**,
  - den Auslöseschalter **(13)**,
  - die Siebträgerauflage **(12)**,
  - die Schrauben **(10)** zur Verstellung der Siebträgerauflage (links und rechts).
3. Entnehmen Sie die Tropfschale **(11)**.
4. Reinigen Sie das Gehäuse und die entnommene Tropfschale mit einem feuchten Tuch und wischen Sie beides anschließend trocken.
5. Setzen Sie nach der Reinigung die Tropfschale wieder ein.

## Bohnenbehälter reinigen



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

1. Verschließen Sie den Bohnenbehälter **(1)**, indem Sie den Trichterschieber **(19)** herausziehen.
2. Vermahlen Sie mit der Funktion Manuelle Vermahlung die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
3. Lösen Sie die Sicherungsschraube **(18)** für den Bohnenbehälter.
4. Drehen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn von der Mühle zu lösen und nehmen Sie ihn nach oben hin von der Mühle ab.
5. Füllen Sie ggf. die Espressobohnen vorübergehend in ein anderes Gefäß um.
6. Reinigen Sie den Bohnenbehälter von innen und außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend wieder.
7. Entfernen Sie ggf. überschüssige Bohnen von der Bohnenbehälteraufnahme **(2)**.
8. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein (siehe Kapitel „Bohnenbehälter einsetzen“).
9. Füllen Sie die Espressobohnen wieder in den Bohnenbehälter.
10. Öffnen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie den Trichterschieber hineinschieben.

## Auslaufsystem reinigen



Der Hersteller empfiehlt für die Reinigung des Auslaufsystems einen Pinsel mit Nylonborsten zu verwenden.

Achten Sie darauf, die Oberfläche des Auslaufes nicht zu beschädigen. Feine Kratzer können das Vermahlungsergebnis negativ beeinflussen, da Espressomehl an den Kratzern haftet, wodurch Dosierschwankungen entstehen können.

1. Ziehen Sie den Auslauf **(15)** nach unten hin aus der Arretierung heraus.
2. Reinigen Sie den Auslass am Gehäuse (Auslaufarretierung) mit einem Pinsel.
3. Reinigen Sie den Auslauf mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend.
4. Setzen Sie den Auslauf wieder ein.

## Mahlwerk reinigen



Der Hersteller empfiehlt die Verwendung des Mühlenreinigers GRINDZ™. Weitere Informationen zu GRINDZ™ finden Sie unter [www.anfim-milano.com](http://www.anfim-milano.com).

Die Reinigung des Mahlwerks sollte alle 2–5 Tage erfolgen.

1. Verschließen Sie den Bohnenbehälter **(1)**, indem Sie den Trichterschieber **(19)** herausziehen.
2. Stellen Sie den Mahlgrad auf die höchste (gröbste) Einstellung (siehe Kapitel „Mahlgrad einstellen“).
3. Vermahlen Sie mit der Funktion Manuelle Vermahlung die im Mahlwerk verbliebenen Espressobohnen, bis die Mühle im Leerlauf läuft.
4. Lösen Sie die Sicherungsschraube **(18)** für den Bohnenbehälter.
5. Drehen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn von der Mühle zu lösen und nehmen Sie ihn nach oben hin von der Mühle ab.
6. Füllen Sie den Mühlenreiniger von oben direkt in das Mahlwerk. Beachten Sie dabei die Mengenangaben des Herstellers vom verwendeten Mühlenreiniger.
7. Entfernen Sie ggf. überschüssigen Mühlenreiniger von der Bohnenbehälteraufnahme **(2)**.
8. Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein (siehe Kapitel „Bohnenbehälter einsetzen“).
9. Stellen Sie einen Auffangbehälter unter den Auslauf **(15)**, um den Mühlenreiniger aufzufangen.
10. Lösen Sie mit der Funktion Manuelle Vermahlung (ggf. mehrfach) den Mahlvorgang aus, bis der Mühlenreiniger komplett vermahlen ist.

11. Vermahlen Sie anschließend etwa die gleiche Menge Espressobohnen wie zuvor Mühlenreiniger, um restliche Reinigungspartikel zu entfernen.
12. Entsorgen Sie den gemahlene Mühlenreiniger und die gemahlene Espresso-  
bohnen im Gewerbe-/Hausmüll.



## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle mahlt nicht, das Display ist nicht beleuchtet.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	» Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
	Der Bohnenbehälter ist nicht eingesetzt.	» Setzen Sie den Bohnenbehälter ein (siehe Kapitel „Bohnenbehälter einsetzen“).
	Der Überstromschutzschalter wurde ausgelöst.	» Überprüfen Sie, ob der Auslöseknopf des Schutzschalters herausgesprungen ist. Drücken Sie ihn ggf. wieder hinein. Bei wiederholtem Herausspringen des Schalters wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).
	Die elektrische Vorsicherung wurde ausgelöst.	» Überprüfen Sie die elektrische Vorsicherung. Bringen Sie sie wieder in ihren Ausgangszustand bzw. wechseln Sie sie aus. Prüfen Sie, ob noch andere Verbraucher an diese Sicherung angeschlossen sind und ziehen Sie ggf. deren Stecker. Löst die Vorsicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).

Fehler	Ursache	Abhilfe
<p>Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.</p>	<p>Das Mahlwerk ist verstopft. / Der Mahlgrad ist zu fein.</p>	<p>» Stellen Sie den Mahlgrad auf die höchste (gröbste) Einstellung und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend während des Betriebs wieder den gewünschten Mahlgrad ein.</p>
	<p>Wegen Überdosierung im Siebträger hat sich gemahlener Kaffee in der Mühle gestaut.</p>	<p>» Reinigen Sie bei ausgeschalteter Mühle den Auslauf inklusive Flapper mithilfe eines Pinsels. Stellen Sie den Mahlgrad auf die höchste (gröbste) Einstellung und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend während des Betriebs wieder den gewünschten Mahlgrad ein.</p>
	<p>Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk.</p>	<p>» Reinigen Sie das Mahlwerk (siehe Kapitel „Mahlwerk reinigen“) und entnehmen Sie dabei den Fremdkörper. Lässt sich der Fremdkörper so nicht entfernen, wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).</p>
<p>Die Mühle mahlt nicht fein genug.</p>	<p>Die Mahlscheiben sind abgenutzt oder müssen neu justiert werden.</p>	<p>» Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).</p>
<p>Die Mühle mahlt nicht durchgehend, die Mühle unterbricht die Vermahlung.</p>	<p>Der Auslöseschalter ist defekt.</p>	<p>» Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).</p>

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Dosiergenauigkeit der Mühle nimmt ab.	Der Auslauf ist verstopft. Im Inneren der Mühle hat sich zu viel gemahlener Kaffee fest abgelagert.	» Reinigen Sie bei ausgeschalteter Mühle das Auslaufsystem (siehe Kapitel „Auslaufsystem reinigen“). Stellen Sie den Mahlgrad auf die höchste (gröbste) Einstellung und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Stellen Sie anschließend während des Betriebs wieder den gewünschten Mahlgrad ein.
	Der Mühlenauslauf ist beschädigt. / Der Flapper ist defekt.	» Wenden Sie sich an Ihren Händler (siehe Kapitel „Wartung und Service“).
Der Bohnenbehälter lässt sich nicht einsetzen.	Es liegen Bohnen in der Bohnenbehälteraufnahme.	» Entfernen Sie die Bohnen aus der Bohnenbehälteraufnahme.
Das Mahlgut landet nicht mittig im Siebträger.	Der Auslauf ist nicht richtig auf den Siebträger ausgerichtet.	» Richten Sie den Auslauf mittig auf den eingesetzten Siebträger aus.

## Technische Daten

Modell:	Luna	Alba
Spannung / Frequenz:	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
Leistung:	460 W (50 Hz)	520 W (50 Hz)
	530 W (60 Hz)	600 W (60 Hz)
Schutzklasse:	I 	I 
Vorsicherung:	16 A-slow	16 A-slow
Leerlaufdrehzahl:	1500 rpm (50 Hz)	1500 rpm (50 Hz)
	1800 rpm (60 Hz)	1800 rpm (60 Hz)
Mahlleistung:	~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)*
Max. Tagesleistung:	30 kg*	50 kg*
Schallemission:	74 dB(A)	70 dB(A)
Abmessungen (BxHxT):	195x580x371 mm	210x620x386 mm
Gewicht (netto):	11,2 kg	13 kg
max. Trichterfüllmenge:	2 kg	2 kg

\* Die Mahlleistung und die maximale Tagesleistung sind abhängig von der gewählten Espresso-/Kaffeebohnsorte, dem gewählten Mahlgrad und der Netzfrequenz.



## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

### Mühle entsorgen



Elektrogeräte sind mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet. Altgeräte dürfen nicht in den Gewerbe-/Hausmüll geworfen werden!

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Gewerbe-/Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle der Gemeinde/ des Stadtteils, zum Zwecke der Wiederverwendung oder zur Entsorgung abzugeben. Eine kostenfreie Rückgabe des Altgeräts an den Händler ist ebenfalls möglich. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Sind auf dem Altgerät personenbezogene Daten gespeichert, haben Verbraucher selbst für deren Löschung Sorge zu tragen.

## Wartung und Service

- » Wenden Sie sich im Service- oder Wartungsfall an eine autorisierte Kundendienststelle für Anfim-Produkte. Der Kundendienst beantwortet Ihre Fragen zu Reparatur und Wartung Ihres Produkts sowie zu Ersatzteilen.

Modell Luna



<https://hemro.net/Luna>

Modell Alba



<https://hemro.net/Alba>

Explosionszeichnungen und Informationen zu Ersatzteilen finden Sie auch online über die folgenden Links:

Modell Luna



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

Modell Alba



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

Unser Team für Anwendungsberatung hilft Ihnen gerne bei Fragen zu unseren Produkten und deren Zubehör.

- » Geben Sie bei allen Rückfragen und Ersatzteilbestellungen bitte unbedingt die Artikel- und Seriennummer laut Typenschild der Mühle an.

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

Hilfreiche Informationen rund um die Handhabung der Mühle können Sie auch den Videos zur Luna / Alba auf dem YouTube-Kanal von Anfim entnehmen.

- » Scannen Sie den folgenden QR-Code, um direkt zum YouTube-Kanal mit den Videos zur Luna bzw. zur Alba zu gelangen:

**Modell Luna**



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

**Modell 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 | www.hemrogroup.com**