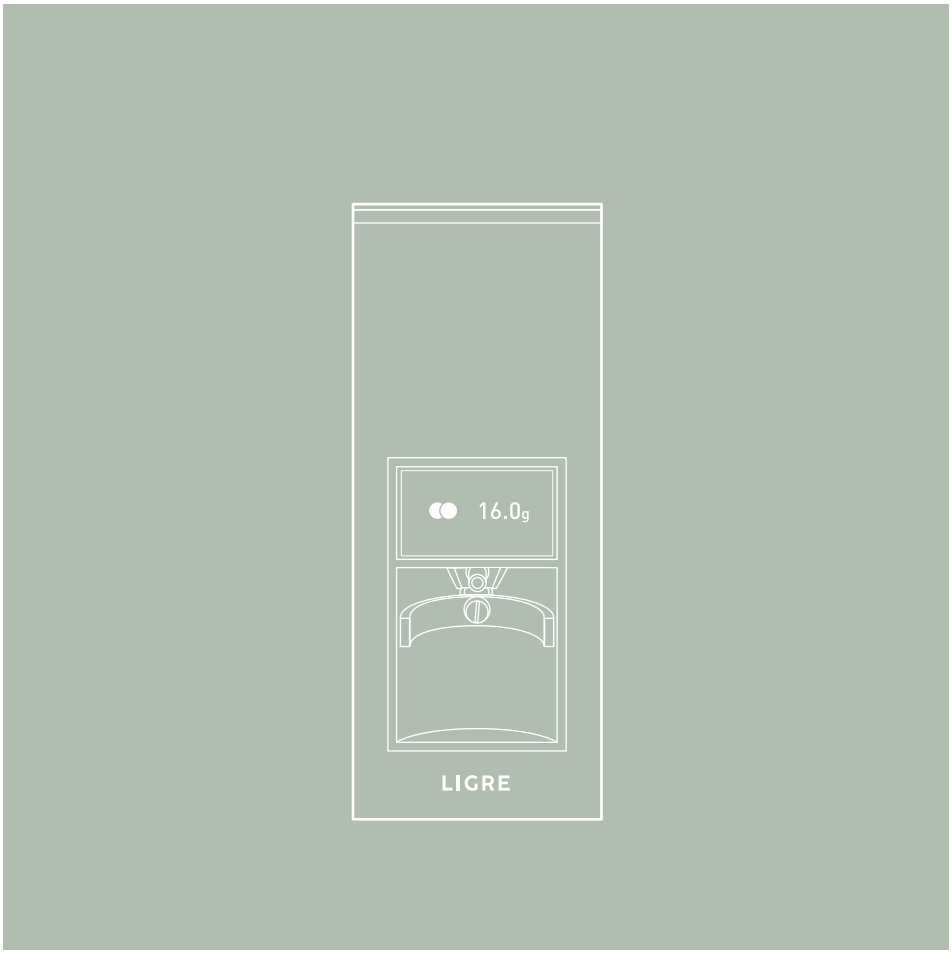
LIGRE

ANLEITUNG
KAFFEEMÜHLE SIJI

Original-Bedienungsanleitung



INHALTSVERZEICHNIS

1 Zur Sicherheit 4

2 Lieferumfang 7

3 LIGRE siji 8
- 3.1 Bedienelemente 10
- 3.2 Zubehör 10

4 Die Einrichtung 11
- 4.1 Aufstellen und anschliessen 11
- 4.2 Für den Betrieb vorbereiten 12

5 Die Bedienung 13
- 5.1 grind by weight mode 13
- 5.2 grind by time mode 15
- 5.3 Mahlgrad einstellen 16
- 5.4 Passenden Mahlgrad finden 16

6 Die Einstellungen 18
- 6.1 Siebträger ausrichten 18
- 6.2 Statistik öffnen 19
- 6.3 Display-Helligkeit einstellen 19
- 6.4 Waage kalibrieren 20

7 Die Reinigung und Wartung 21
- 7.1 Kaffeemühle reinigen 21
- 7.2 Mahlwerk reinigen 22
- 7.3 Wartung 24

8 Technische Daten 25

9 Die Fehlerbehebung 26

10 Zu Umweltschutz und Energie 29

11 Die Gewährleistung 30

12 Der LIGRE Service 31



HINWEIS

Auf unserer Website findest Du unter ligre.com/service viele hilfreiche Informationen und How-to-Videos zur Bedienung und Pflege der LIGRE siji, dazu FAQs sowie Anleitungen und andere Dokumente.

1 ZUR SICHERHEIT

ALLGEMEINE HINWEISE

- Bedienungsanleitung lesen
- Bedienungsanleitung aufbewahren
- Gerät auf Transportschäden prüfen, ggf. nicht anschließen

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Die LIGRE siji Kaffeemühle dient zum Mahlen von Kaffeebohnen sowohl für den privaten Hausgebrauch als auch für Betriebe wie Büros, Studios oder dergleichen, nicht aber für die kontinuierliche Serienproduktion von Lebensmitteln.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist daher gefährlich. LIGRE übernimmt keine Haftung für die Folgen einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung.

EINSCHRÄNKUNG DES NUTZERKREISES

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie bei der Benutzung beaufsichtigt werden oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR

Erstickungsgefahr

Kinder können sich die Verpackungsmaterialien über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Das Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

Kinder können Kleinteile verschlucken oder einatmen und daran ersticken.

- Die Kleinteile von Kindern fernhalten.



GEFAHR

Stromschlaggefahr

Durch unsachgemäße Installation besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nur gemäß den Vorgaben auf dem Typenschild und in den technischen Daten betreiben.
- Das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose anschließen.

Durch Schäden an der Kaffeemühle besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nur mit unbeschädigtem Kabel und Netzstecker betreiben.
- Nie am Kabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nur in einwandfreiem Zustand betreiben.

Durch Kontakt mit Wasser oder Wasserdampf besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nicht unter Wasser tauchen und nicht unter fließendes Wasser halten.
- Das Kabel und den Netzstecker von Wasser und Wasserdampf fernhalten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät vor Reinigungsarbeiten ausstecken.



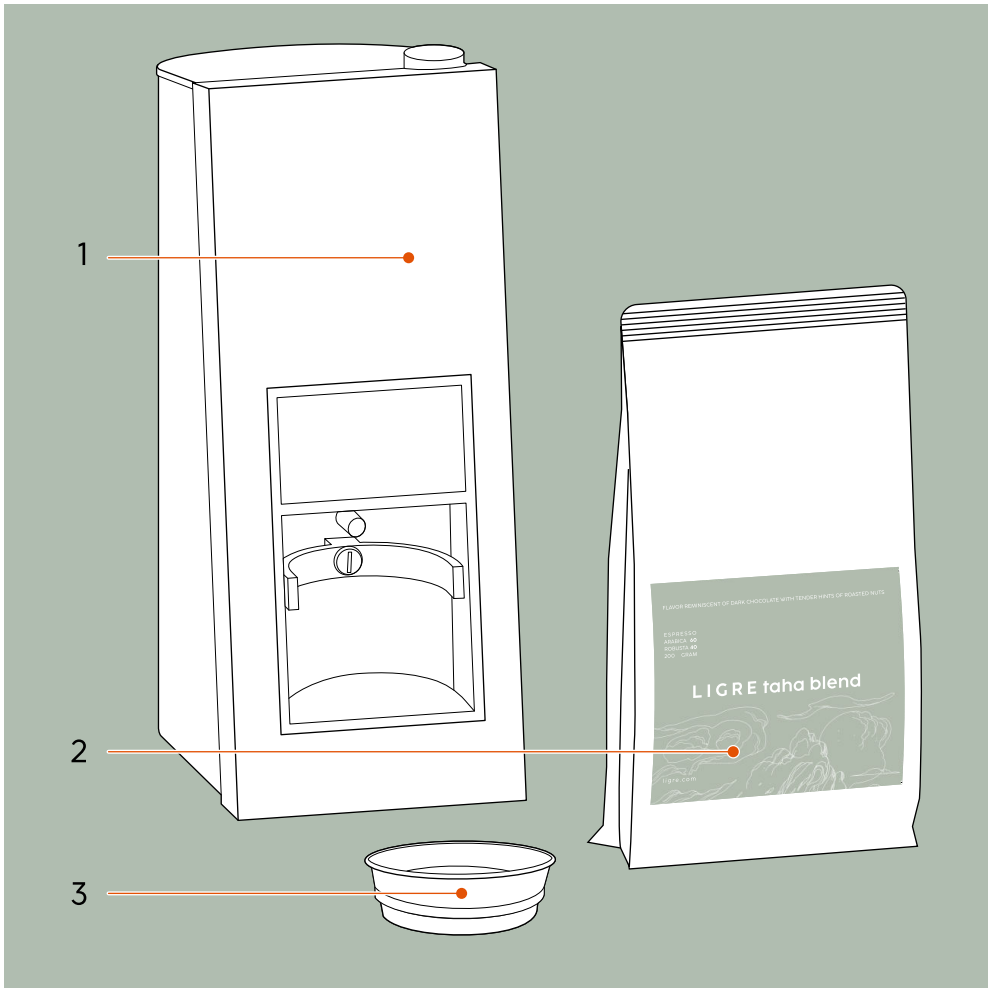
GEFAHR

Stromschlaggefahr

Durch unsachgemäße Reparaturen besteht Stromschlaggefahr.

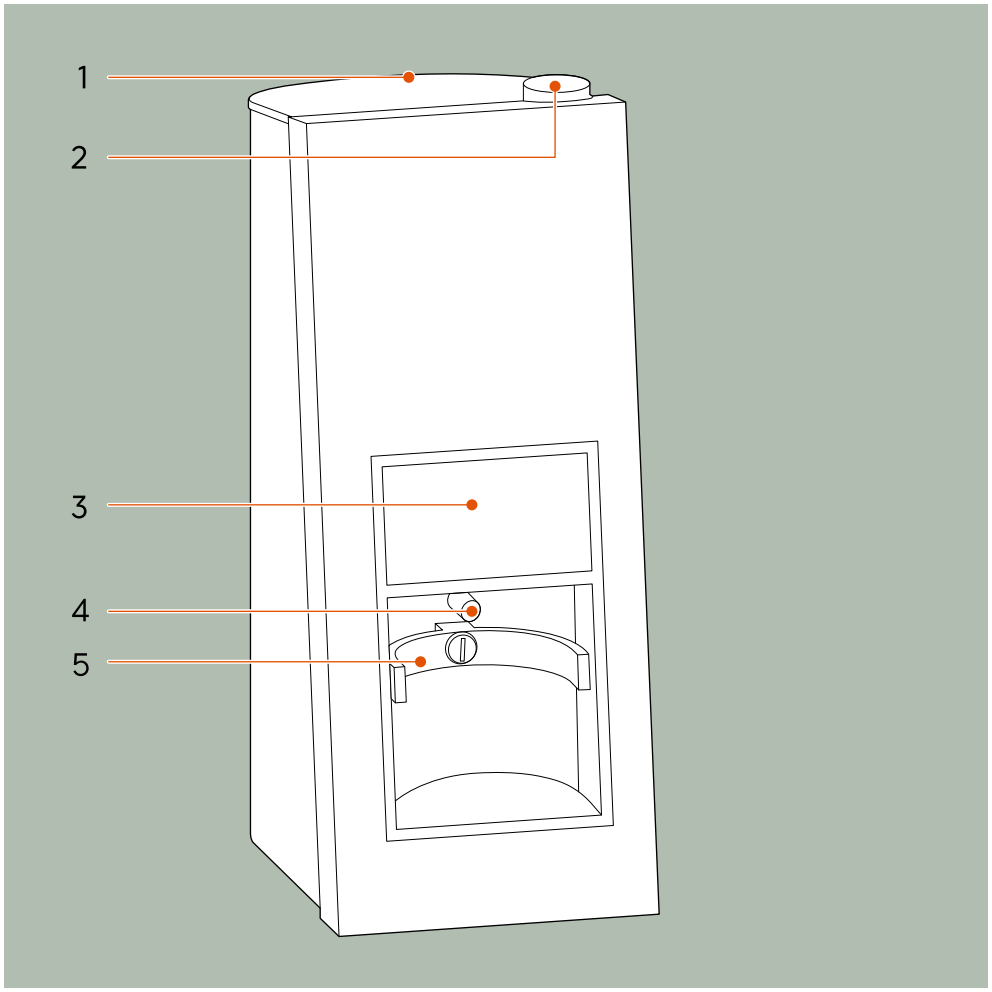
- Das Gerät nie öffnen.
- Die Reparaturen nur von geschultem Fachpersonal durchführen lassen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.

2 LIEFERUMFANG

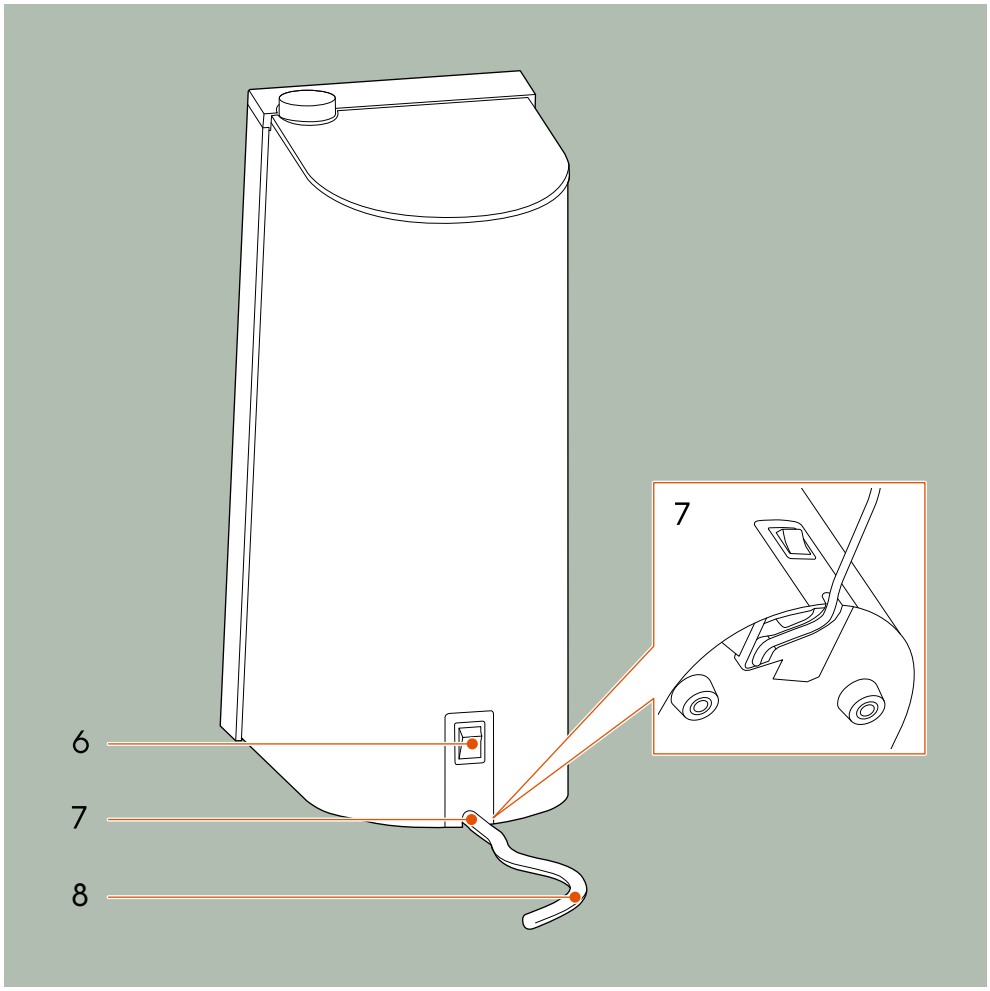


1 Kaffeemühle LIGRE siji
2 Kaffeebohnen LIGRE taha blend 200 g
3 Funnel
LIGRE siji quickstart guide sowie Kurzanleitung
optional Adapter für Netzstecker (für CH, DK, UK)

3 LIGRE SIJI



1 Deckel des Bohnenbehälters
2 Drehrad für Mahlgrad
3 Touchscreen
4 Silikonaufsatz für Neigungswinkel
5 Siebträgeraufnahme

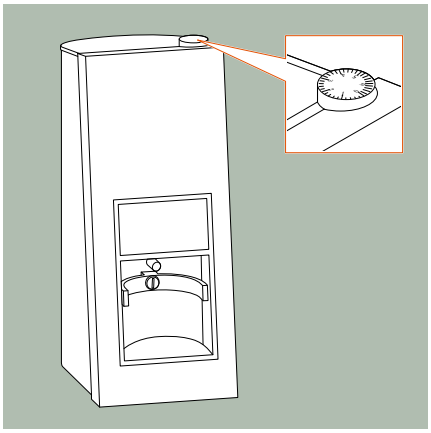


6 Netzschalter
7 Kabelführung
8 Netzkabel

3.1 BEDIENELEMENTE

Damit Du Dich ganz auf die Zubereitung Deines Espressos konzentrieren kannst, haben wir die Bedienelemente Deiner Kaffeemühle bewusst einfach gestaltet.

DREHRAD FÜR MAHLGRAD



Mit dem Drehrad kannst Du den Mahlgrad der Mühle ganz nach Deinen Vorlieben einstellen. Die Einstellung vom Mahlgrad ermöglicht es Dir, den Kaffee sehr grob bis sehr fein zu mahlen. Das Drehrad kann mehrfach vollständig gedreht werden.

Mehr dazu findest Du in 5.3 "Mahlgrad einstellen".

TOUCHSCREEN



Den Großteil der Bedienung nimmst Du über den Touchscreen Deiner LIGRE siji vor. Die intuitive Benutzeroberfläche hilft Dir dabei, Dich schnell zurechtzufinden.

Mehr dazu findest Du in 5 "Die Bedienung".

MENÜ

Das Menü bietet Dir zusätzliche Funktionen und Einstellungen Deiner LIGRE siji. Um das Menü aufzurufen, berühre für ca. 2 Sekunden das Kreis-Symbol am Home-Bildschirm.

Mehr zu den Möglichkeiten findest Du in 5.2 "grind by time mode", 6.2 "Statistik öffnen", 6.3 "Display-Helligkeit einstellen" und 6.4 "Waage kalibrieren".

3.2 ZUBEHÖR

Folgende Reinigungsmittel und Accessoires findest Du in unserem LIGRE Webshop, damit Du Dein Kaffee-Erlebnis in Vollendung genießen kannst.

LIGRE Mühlenreiniger	Um die Lebensdauer Deiner Kaffeemühle zu verlängern und gleichmäßige Mahlergebnisse zu erzielen, benutze regelmäßig den LIGRE Mühlenreiniger.
Reinigungsbürste	Mit der Reinigungsbürste für die Brühgruppe kannst Du Blockierungen und Verstopfungen Deiner LIGRE siji lösen.

4 DIE EINRICHTUNG

4.1 AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

Um gleich Deinen ersten Espresso zubereiten zu können, zeigen wir Dir hier, wie Du Deine Kaffeemühle aufstellst und anschließt.



GEFAHR

Stromschlaggefahr

Durch Kontakt mit Wasser oder Wasserdampf besteht Stromschlaggefahr.

- Das Gerät nicht auf einer Fläche aufstellen, wo ein Wasserstrahl hingelangen könnte.



HINWEIS

Verunreinigungen auf der Arbeitsfläche unterhalb der Mühle beeinträchtigen die Stabilität der Kaffeemühle.

Während des Mahlens entstehen Vibrationen. Deshalb ist es wichtig, dass Du die richtige Oberfläche wählst, damit sich die Mühle im Betrieb nicht bewegt.

1. Lies bitte die Sicherheitshinweise in 1 "Zur Sicherheit".
2. Stelle Deine Kaffeemühle auf eine saubere, horizontale und stabile ebene Arbeitsfläche.
3. Öffne den Bohnenbehälter.
4. Wische den Deckel des Bohnenbehälters und das Innere des Bohnenbehälters mit einem leicht feuchten Tuch ab.
5. Stelle sicher, dass der Deckel und das Innere des Bohnenbehälters nach dem Wischen trocken sind.



HINWEIS

Durch Nässe oder Feuchtigkeit im Bohnenbehälter verklebt das Mahlwerk, blockiert und wird in weiterer Folge beschädigt.

- Bohnenbehälter und Mahlwerk nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- Mühle nach der Reinigung vollständig trocknen lassen.

6. Um die Kabellänge anzupassen, schiebe das überschüssige Kabel auf der Rückseite in das Innere der Kaffeemühle und fixiere es sorgfältig an der vorgesehenen Aussparung, damit das Kabel nicht unter der Kaffeemühle eingeklemmt wird.

7. Stelle sicher, dass die Kaffeemühle stabil steht und nicht wackelt.
8. Stecke den Netzstecker in die Steckdose.

4.2 FÜR DEN BETRIEB VORBEREITEN

Damit Du schnell zu Deinem Kaffeegenuss kommst, wollen wir Dir den Einstieg so leicht wie möglich machen. Wir haben hierfür vorab die Waage der Mühle sorgsam kalibriert und den Mahlgrad voreingestellt, ebenso empfohlene Mengen für einfachen und doppelten Espresso.

Um den Kaffee für Deinen ersten Espresso zu mahlen, brauchst Du nur die beigelegten Kaffeebohnen, einen Siebträger mit eingelegtem Sieb und die folgende Anleitung.

1. Schalte die Mühle am Netzschalter ein.
   - ▸ Die Mühle startet im grind by weight mode.
2. Öffne den Bohnenbehälter, fülle die beigelegten Kaffeebohnen ein.
3. Schließe den Bohnenbehälter.
4. Lege den Siebträger sanft auf die Siebträgeraufnahme und lasse ihn los.
   - ▸ Die Mühle ermittelt automatisch das Gewicht des Siebträgers.
   - ▸ Sobald die Anzeige auf Null steht, startet der Mahlvorgang.
   - ▸ Nach Beenden des Mahlvorgangs zeigt der Touchscreen das genaue Gewicht des gemahlenen Kaffees.
5. Nimm den Siebträger von der Siebträgeraufnahme und entsorge den gemahlenen Kaffee.
6. Wiederhole diesen Mahlvorgang noch 2x und entsorge den gemahlenen Kaffee.
   - ▸ Nun kannst Du die Kaffeebohnen für Deinen ersten Espresso mahlen.

5 DIE BEDIENUNG

Deine LIGRE siji haben wir so konzipiert, dass Du in einfachen Schritten zum perfekt gemahlenen Kaffee kommst.

HINWEIS

Die Kaffeemühle startet beim allerersten Einschalten immer im grind by weight mode. Der zuletzt genutzte Mahlmodus – grind by weight oder grind by time – bleibt so lange eingestellt, bis Du ihn änderst.

5.1 GRIND BY WEIGHT MODE

Im grind by weight mode mahlt die Mühle die Kaffeebohnen nach Gewicht, bis die gewünschte Menge erreicht ist.

Die in der Mühle eingebaute Waage ermöglicht es Dir, auf +/- 0,1 Gramm genau zu mahlen. Die jeweils eingestellte Menge wird für den nächsten Mahlvorgang gespeichert. Damit schaffst Du eine wichtige Grundvoraussetzung für Deinen perfekten Espresso: Die exakt benötigte Menge an gemahlenem Kaffee.

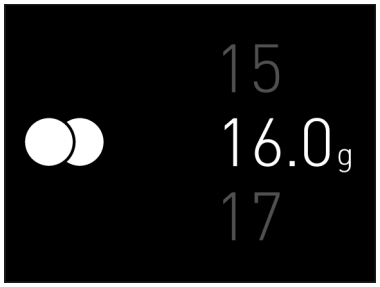
Im grind by weight mode unterscheidet die Mühle in der Menge für einen einfachen oder doppelten Espresso. Um zwischen einfach oder doppelt zu wählen, tippe auf das Kreis-Symbol am Home-Bildschirm.

EINFACHER ESPRESSO

Beim einzelnen Kreis-Symbol stellst Du ein, wieviel Gramm die Mühle für einen einzelnen Espresso mahlen soll. Standardmäßig sind hier 11 g voreingestellt.



Tippe auf den angezeigten Wert und scrolle mit dem Finger nach oben bzw. nach unten, um bei Bedarf die Menge zu verändern. Sowohl die Gramm als auch die Zehntelgramm können auf diese Weise fein eingestellt werden (hier am Beispiel eines doppelten Espressos gezeigt).

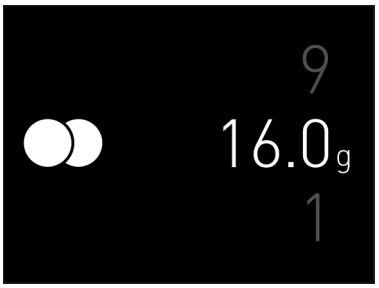


DOPPELTER ESPRESSO

Beim doppelten Kreis-Symbol stellst Du ein, wieviel Gramm die Mühle für einen doppelten Espresso bzw. für zwei einfache Espressi mahlen soll. Standardmäßig sind hier 16 g vor-eingestellt.



Tippe auf den angezeigten Wert und scrolle mit dem Finger nach oben bzw. nach unten, um bei Bedarf die Menge zu verändern. Sowohl die Gramm als auch die Zehntelgramm können auf diese Weise fein eingestellt werden.



MAHLVORGANG STARTEN

1. Platziere den Funnel auf dem Siebträger, damit kein Mahlgut neben den Siebträger fällt.
2. Lege den Siebträger mit dem Funnel sanft auf die Siebträgeraufnahme und lasse ihn los.
   - ▸ Die integrierte Waage der Mühle ermittelt automatisch das Gewicht und tariert auf Null.
   - ▸ Sobald die Anzeige auf Null steht, startet der Mahlvorgang.
   - ▸ Nach Beenden des Mahlvorgangs zeigt der Touchscreen das genaue Gewicht des gemahlenen Kaffees.
3. Nimm den Siebträger von der Siebträgeraufnahme und entferne den Funnel.
   - ▸ Jetzt kannst Du den gemahlenen Kaffee tampen und in Deiner Siebträgermaschine zu einem Espresso brühen.

MAHLVORGANG ABBRECHEN

Du kannst den Mahlvorgang jederzeit abbrechen.

1. Tippe während des laufenden Mahlvorgangs leicht auf den Siebträger.
   - ▸ Die Mühle bricht den Mahlvorgang ab.

2. Nimm den Siebträger von der Siebträgeraufnahme und mahle die Kaffeebohnen von Neuem nach Deinen Vorstellungen.

HINWEIS

Die Kaffeemühle beginnt immer bei 0,0 Gramm zu mahlen.

Wenn Du den Mahlvorgang im grind by weight mode abbrichst, beginne den neuen Mahlvorgang daher immer mit einem leeren Siebträger, da bereits vorhandenes Kaffeepulver im Siebträger nicht bei der erneuten Mahlung der Wunschmenge berücksichtigt wird.

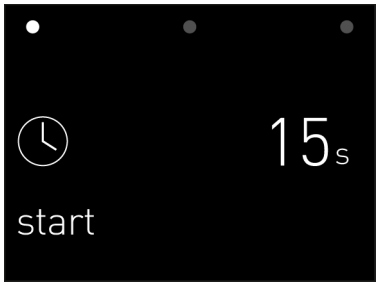
5.2 GRIND BY TIME MODE

Als Alternative zum grind by weight mode ermöglicht Dir Deine LIGRE siji auch, nach Zeit im grind by time mode zu mahlen. Dabei mahlt die Mühle so lange die Kaffeebohnen, bis die eingestellte Zeitdauer erreicht ist.

So kannst Du größere Mengen Kaffee mahlen oder auch den LIGRE Mühlenreiniger für die Reinigung des Mahlwerkes.

Um in den grind by time mode zu gelangen, berühre für ca. 2 Sekunden das Kreis-Symbol am Home-Bildschirm.

Hier wählst Du aus, wie viele Sekunden die Mühle mahlen soll.



MAHLVORGANG STARTEN

1. Platziere den Funnel auf dem Siebträger, damit kein Mahlgut neben den Siebträger fällt.
2. Lege den Siebträger mit dem Funnel sanft auf die Siebträgeraufnahme und lasse ihn los.
3. Tippe auf die angezeigte Zeitdauer und scrolle mit dem Finger nach oben bzw. nach unten, um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Starte den Mahlvorgang mit „start“.
   - ▸ Die Mühle beendet den Mahlvorgang automatisch, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist.
5. Nimm den Siebträger von der Siebträgeraufnahme und entferne den Funnel.
   - ▸ Jetzt kannst Du den gemahlenen Kaffee tampen und in Deiner Siebträgermaschine zu einem Espresso brühen.

6. Um zurück in den grind by weight mode zu gelangen, tippe einmal auf das Uhrsymbol.
   ▸ Du gelangst wieder zum Home-Bildschirm.

MAHLVORGANG ABBRECHEN

Um den Mahlvorgang im grind by time mode abzubrechen, tippe auf „stop“ auf dem Touchscreen.

5.3 MAHLGRAD EINSTELLEN

Den Mahlgrad kannst Du über das Drehrad Deiner Mühle verändern. Bitte beachte, dass das Drehrad mehrfach vollständig gedreht werden kann.

FEINEREN MAHLGRAD EINSTELLEN

Damit das Mahlwerk nicht blockiert, solltest Du den Mahlgrad immer während eines laufenden Mahlvorgangs feiner stellen.

1. Lege den Siebträger auf die Siebträgeraufnahme und lasse ihn los.
   ▸ Der Mahlvorgang startet automatisch.
2. Drehe das Drehrad im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist. Die Skalierungsstriche auf dem Drehrad werden kleiner.

   Beachte, dass das Mahlergebnis bei 1-2 Mahlvorgängen ungenau sein könnte, da sich die Mahlscheiben auf den feineren Mahlgrad einstellen müssen, und sich noch Reste des gröber gemahlenen Kaffees in der Mühle befinden.

GRÖBEREN MAHLGRAD EINSTELLEN

Den Mahlgrad Deiner Mühle kannst Du jederzeit gröber stellen.

1. Drehe das Drehrad gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist. Die Skalierungsstriche auf dem Drehrad werden größer.
2. Beachte, dass das Mahlergebnis bei 1-2 Mahlvorgängen ungenau sein könnte, da noch Reste des feiner gemahlenen Kaffees in der Mühle sind.

5.4 PASSENDEN MAHLGRAD FINDEN

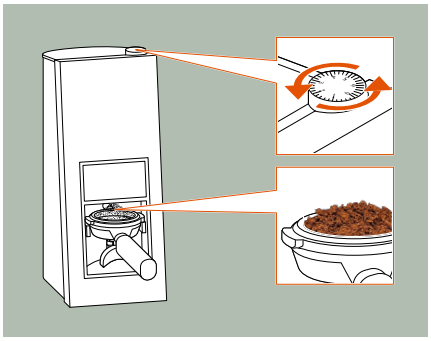
Die Aufgabe Deiner Mühle ist es, die Kaffeebohnen möglichst schonend zu Kaffeepulver mit einer gleichmäßigen Korngröße zu mahlen, damit ein Espresso von sehr guter Qualität extrahiert werden kann.

Um den für Dich passenden Mahlgrad zu finden, überlege Dir, wie Du Deinen Espresso am liebsten trinkst. Im Zusammenspiel mit den Extraktionseinstellungen, die Du an Deiner LIGRE youn Siebträgermaschine vornehmen kannst, stellst Du den Mahlgrad ganz nach Deinem Geschmack ein, passend zur Röstung und Art der Kaffeebohnen.

Der Mahlgrad bildet die Grundlage für den Geschmack Deines Espressos. Die Korngröße des gemahlenen Kaffees beeinflusst maßgeblich die Extraktionszeit und damit die Fließgeschwindigkeit des Wassers durch das Kaffeesieb im Siebträger.

Bei einem groben Mahlgrad fließt das Wasser schneller und die Extraktionszeit ist kürzer. Der Espresso schmeckt eher fruchtig, mild, säuerlich und weist nur eine geringe Crema auf.
Bei einem feinen Mahlgrad fließt das Wasser langsamer und die Extraktionszeit ist länger. Der Espresso schmeckt intensiver, bitterer, die Röstaromen kommen stärker in den Vordergrund und die Crema wird reichhaltiger.

1. Je nachdem, ob Du einen einfachen Espresso oder einen doppelten Espresso bzw. zwei Espressi brühen möchtest, nimm entweder das Einersieb oder das Doppelsieb und lege es in den Siebträger ein.
2. Lege den Siebträger in Deine Kaffeemühle ein und drehe, falls erforderlich, das Drehrad für den Mahlgrad im laufenden Betrieb so lange feiner, bis der frisch gemahlene Kaffee anfängt, kleine Verklumpungen zu bilden.
   - ▸ Der Mahlgrad bildet jetzt eine gute Grundlage, um einen geschmackvollen Espresso zu brühen.
   - ▸ Falls der Mahlgrad bereits zu fein ist oder gar die Mahlscheiben vollständig geschlossen sind, öffne die Mahlscheiben, indem Du den Mahlgrad so lange gröber einstellst, bis die Verklumpungen die gewünschte Größe haben.



3. Tampe den gemahlenen Kaffee im Siebträger mit ca. 15 kg Anpressdruck und stelle sicher, dass der obere Rand des Siebträgers frei von Kaffeepulver ist, bevor Du ihn in Deine Siebträgermaschine einspannst.

Um einen Espresso ganz nach Deinem Geschmack genießen zu können, kannst Du verschiedene Brühparameter an Deiner LIGRE youn individuell einstellen, die neben dem Mahlgrad des gemahlenen Kaffees ebenfalls das Aroma auf vielfältige Weise beeinflussen. Schau Dir hierzu die Bedienungsanleitung der LIGRE youn an und probiere auch den integrierten LIGRE guide aus. Auch er hilft Dir, den perfekten Mahlgrad zu finden.

Weiteres Barista-Knowhow, Tipps und Tricks findest Du auch auf unserer Website ligre.com/service.

6 DIE EINSTELLUNGEN

Um das Arbeiten mit Deiner LIGRE siji bei Bedarf noch zu optimieren, kannst Du an der Kaffeemühle weitere Einstellungen vornehmen.

6.1 SIEBTRÄGER AUSRICHTEN

Sollte beim Mahlen – auch bei Benutzung des Funnels – gemahlener Kaffee neben den Siebträger fallen, kannst Du den Siebträger neu ausrichten, um die Streuung zu verringern. Dazu kannst Du die Neigung des Siebträgers in Deiner Mühle anpassen.

HINWEIS

Gemahlener Kaffee lädt sich statisch auf.

Je trockener die Luft ist, desto höher ist die statische Aufladung des gemahlenen Kaffees. Das heißt, das frische Mahlgut kann vermehrt neben den Siebträger fallen. Gleiches gilt bei einem gröberen Mahlgrad im Gegensatz zu einem feineren.

Bei Deiner LIGRE siji wurde auf eine geringe statische Aufladung der Kaffeemühle geachtet. Trotzdem können wir nicht garantieren, dass keinerlei gemahlener Kaffee neben den Siebträger fällt.

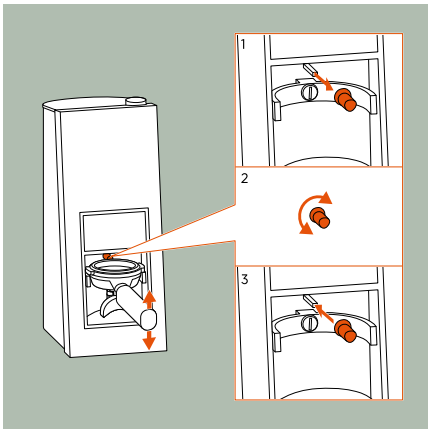
NEIGUNG DES SIEBTRÄGERS EINSTELLEN

Um die Neigung des Siebträgers einzustellen, ist in der Mühle ein Silikonaufsatz für den Neigungswinkel eingebaut.

HINWEIS

Der Silikonaufsatz für den Neigungswinkel ist bewußt ungleichmäßig geformt. Mit der Ausrichtung des Silikonaufsatzes lässt sich die Neigung des Siebträgers anpassen.

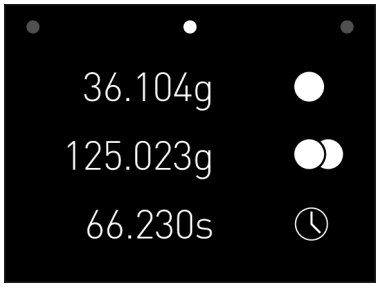
1. Nimm den Silikonaufsatz für den Neigungswinkel aus der Mühle.
2. Drehe den Silikonaufsatz auf die gewünschte Einstellung.
3. Setze ihn wieder an der Rückwand der Mühle ein.



6.2 STATISTIK ÖFFNEN

In der Statistik siehst Du auf einen Blick, welche Menge Kaffee Du in den verschiedenen Modi mit Deiner Mühle bereits gemahlen hast.

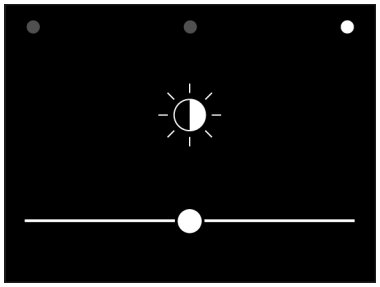
Die Statistik hilft Dir auch dabei, den richtigen Zeitpunkt für die Reinigung des Mahlwerks und den Zeitpunkt der Wartung zu bestimmen.



1. Um das Menü zu öffnen, berühre für ca. 2 Sekunden das Kreis-Symbol auf dem Touchscreen.
   - ▸ Das Menü wird geöffnet.
2. Tippe auf den mittleren Punkt.
   - ▸ Die Statistik wird angezeigt.
3. Um zurück zum Home-Bildschirm zu gelangen, tippe auf den linken Punkt und anschließend auf das Uhrsymbol.

6.3 DISPLAY-HELLIGKEIT EINSTELLEN

Abhängig davon, wo Du Deine LIGRE siji aufstellst, kannst Du die Helligkeit des Displays an die Umgebung anpassen. So stellst Du eine optimale Bedienung über den Touchscreen der Kaffeemühle sicher.

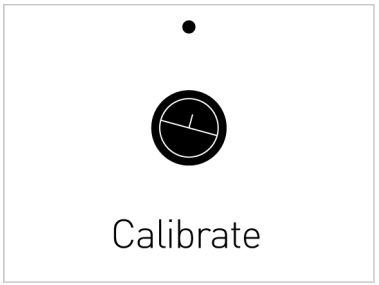


1. Um das Menü zu öffnen, berühre für ca. 2 Sekunden das Kreis-Symbol auf dem Touchscreen.
   - ▸ Das Menü wird geöffnet.
2. Tippe auf den rechten Punkt.
   - ▸ Die Helligkeit wird angezeigt.
3. Um Deine bevorzugte Display-Helligkeit einzustellen, verschiebe den Regler nach links oder rechts.
4. Um zurück zum Home-Bildschirm zu gelangen, tippe auf den linken Punkt und anschließend auf das Uhrsymbol.

6.4 WAAGE KALIBRIEREN

Die Waage Deiner Mühle ist so ausgelegt, dass sie auch nach langjähriger Nutzung präzise Ergebnisse liefert. Sollten die Ergebnisse dennoch von Deinen Vorstellungen abweichen, hast Du die Möglichkeit, die Waage mit wenigen, einfachen Schritten neu zu kalibrieren.

Für die Kalibrierung benötigst Du ein Gewicht von genau 50 Gramm. Du kannst hierfür fünf 2-Euro-Münzen + eine 1-Euro-Münze zum Kalibrieren verwenden. Diese sechs Münzen haben ein Gesamtgewicht von genau 50 Gramm. Alternativ kannst Du auch fünf 5-Schweizer-Franken-Münzen + zwei 10-Rappen-Münzen als Gewicht verwenden.



1. Um das Menü zu öffnen, berühre für ca. 2 Sekunden das Kreis-Symbol auf dem Touchscreen.
   - ▸ Das Menü wird geöffnet.
2. Tippe auf den rechten Punkt.
   - ▸ Die Helligkeit wird angezeigt.
3. Berühre nochmals für ca. 5 Sekunden den rechten Punkt, bis sich das Menü zur Kalibrierung öffnet.
4. Starte die Kalibrierung, indem Du kurz auf „Calibrate“ tippst und folge den Anweisungen auf dem Touchscreen.
5. Bei Anzeige von „Insert Empty“ lege einen leeren Einer- oder Doppel-Siebträger sanft auf die Siebträgeraufnahme und lasse ihn los. Tippe dann auf „OK“.
   - ▸ Die Anzeige wechselt zu „Add 50g“.
6. Füge ein Gewicht von 50 Gramm hinzu und tippe auf „OK“.
   - ▸ Die Kalibrierung startet automatisch.
   - ▸ Nach wenigen Sekunden wechselt die Anzeige zurück zur Helligkeitseinstellung – die Kalibrierung ist damit abgeschlossen.
7. Falls Du die Kalibrierung abbrechen möchtest, tippe kurz auf den kleinen Punkt oben in der Mitte.

7 DIE REINIGUNG UND WARTUNG

Mit der regelmäßigen Reinigung stellst Du sicher, dass Deine Kaffeemühle einwandfrei funktioniert. So erhältst Du nicht nur gleichmäßige Mahlergebnisse, sondern verlängerst auch die Lebensdauer Deiner LIGRE siji.

HINWEIS

Ungeeignete Reinigungsmittel oder falsche Dosierungen beschädigen Deine LIGRE siji. Wir empfehlen, die LIGRE Reinigungsmittel zu verwenden. Die LIGRE Reinigungsmittel sind extra für Deine LIGRE siji entwickelt und bestens auf diese Kaffeemühle abgestimmt worden. Sie ermöglichen die optimale Reinigung und sorgen für die Langlebigkeit Deiner LIGRE siji.

7.1 KAFFEEMÜHLE REINIGEN

Wir empfehlen die Reinigung Deiner LIGRE siji inkl. des Pulverauslasses mindestens 1x in der Woche.

HINWEIS

Durch Nässe oder Feuchtigkeit im Bohnenbehälter verklebt das Mahlwerk, blockiert und wird in weiterer Folge beschädigt.

- Bohnenbehälter und Mahlwerk nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.
- Mühle nach der Reinigung vollständig trocknen lassen.

1. Schalte die Kaffeemühle am Netzschalter auf der Rückseite aus und trenne den Netzstecker von der Stromversorgung.
2. Entferne den Silikonaufsatz von der Rückwand oberhalb der Siebträgeraufnahme und lege ihn sicher beiseite.
3. Entferne mit einem Staubsauger das restliche Kaffeepulver aus dem Pulverauslass und im Bereich der Siebträgeraufnahme.
4. Reinige die Gummifüße mit einem feuchten Tuch.
5. Wische die Oberflächen und das Kabel der Mühle mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
6. Um Schlieren zu vermeiden, trockne die Mühle mit einem weichen Tuch ab.

7. Setze den Silikonaufsatz wieder ein.
8. Stecke den Netzstecker ein und schalte die Kaffeemühle am Netzschalter wieder an.

7.2 MAHLWERK REINIGEN

Für stets optimale Mahlergebnisse reinige zusätzlich das Mahlwerk mit dem LIGRE Mühlenreiniger jeweils nach 2 kg Bohnenverbrauch.

Die in der Statistik angezeigten Werte helfen Dir dabei abzuschätzen, wann eine Reinigung des Mahlwerks notwendig ist. Mehr dazu findest Du in 6.2 "Statistik öffnen".

HINWEIS

Für die Reinigung des Mahlwerks empfehlen wir Dir, den LIGRE Mühlenreiniger zu verwenden.

HINWEIS

Entferne vorher den Silikonaufsatz für den Neigungswinkel und lege ihn sicher zur Seite.

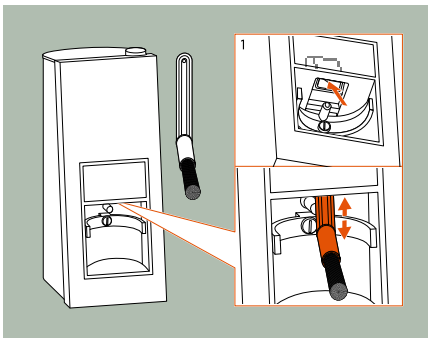
MAHLWERK MIT MÜHLENREINIGER REINIGEN

1. Schalte die Kaffeemühle am Netzschalter auf der Rückseite aus und trenne den Netzstecker von der Stromversorgung.
2. Leere den Bohnenbehälter und reinige ihn mit einem Staubsauger.
3. Entferne den Silikonaufsatz von der Rückwand oberhalb der Siebträgeraufnahme und lege ihn sicher beiseite.
4. Entferne mit einem Staubsauger das restliche Kaffeepulver aus dem Pulverauslass und im Bereich der Siebträgeraufnahme.
5. Fülle 2 gehäufte Esslöffel LIGRE Mühlenreiniger in den Bohnenbehälter.
6. Stecke den Netzstecker ein und schalte die Kaffeemühle am Netzschalter wieder an.
7. Wähle die Menge für einen doppelten Espresso und lege den Siebträger auf die Siebträgeraufnahme.
8. Sobald der Mahlvorgang beendet ist, leere den Siebträger und entsorge das gemahlene Granulat.
9. Bitte wiederhole den Vorgang so lange, bis kein Mühlenreiniger mehr in der Mühle ist.
10. Gib ca. 3 Esslöffel Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter und mahle diese, bis nur noch reines Kaffeepulver ausgegeben wird.

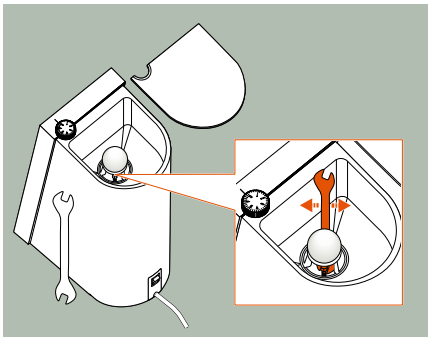
11. Entferne mit einem Staubsauger mögliche Reste des Mühlenreinigers aus dem Pulverauslass und im Bereich der Siebträgeraufnahme.
    - ▸ Das Mahlwerk Deiner Mühle ist nun vollständig gereinigt.
12. Setze den Silikonaufsatz wieder ein.
    - ▸ Deine LIGRE siji ist bereit für einen neuen Mahlvorgang.

BLOCKIERUNG VON PULVERAUSLASS UND/ODER MAHLWERK BESEITIGEN

Durch den gemahlenen Kaffee kann der Pulverauslass Deiner Mühle verstopfen und vollständig blockiert werden. Es kann kein gemahlener Kaffee mehr ausgegeben werden.



1. Räume den Mahlkanal von Resten des Mahlgutes mit dem Griff der Reinigungsbürste für die Brühgruppe oder dem Stiel eines Teelöffels frei. Führe hierzu den Bürstengriff von unten in den Pulverauslass und schabe damit zur Reinigung die Oberflächen.
2. Blockiert das Mahlwerk weiterhin, so versuche zunächst durch Einstellung eines gröberen Mahlgrades die Mahlscheiben weiter zu öffnen und so die Blockierung zu beheben.



3. Falls nach wie vor das Mahlwerk blockiert, schalte bitte die Mühle aus und ziehe den Netzstecker. Entleere dann den Bohnenbehälter komplett, so dass keinerlei Bohnen mehr enthalten sind.
4. Bewege danach mit einem Gabelschlüssel Gr. 11 die Schraube des Mahlwerks minimal, um eine durch Verschmutzung verursachte Blockierung aufzuheben.
5. Bitte sauge abschließend Bohnenbehälter und Pulverauslass aus. Beachte das Vorgehen unter
   4.1 "Aufstellen und anschliessen", stecke den Netzstecker ein und schalte die Mühle wieder an.

HINWEIS

Du findest die Reinigungsbürste für die Brühgruppe als Zubehör in unserem Webshop unter ligre.com.

7.3 WARTUNG

Um den sicheren Betrieb dauerhaft zu gewährleisten, empfehlen wir Dir bei Deiner LIGRE siji nach je 300 kg Mahlgut eine Wartung vom LIGRE Service durchführen zu lassen.

Das LIGRE Customer Center hilft Dir hier gerne weiter.

8 TECHNISCHE DATEN

Typ	Kaffeemühle siji
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	320 W
Schallleistungspegel	< 70 dB(A)
Umdrehungen pro Minute	1.350 U/min
Produktionsleistung	1-3 g/s
Volumen Bohnenbehälter	250 g
Leergewicht	6,7 kg
Breite x Höhe x Tiefe	140 x 345 x 224 mm
Umgebungstemperatur für den sachgemäßen Betrieb	+10 °C bis +35 °C
Zertifizierung	CE

9 DIE FEHLERBEHEBUNG

Hier findest Du eine Übersicht über mögliche Fehler, deren Ursachen und Behebung.

Fehler	Ursache	Fehlerbehebung
Warum zeigt der Touchscreen meiner Mühle die Meldung „!!!“?	Die Mühle hat einen Fehler beim Wiegen registriert.	Nimm den Siebträger aus der Mühle, warte einige Sekunden und starte einen neuen Mahlvorgang.
	Der aktuelle Mahlgrad ist zu fein eingestellt.	Nimm den Siebträger aus der Mühle und stelle einen gröberen Mahlgrad ein. Mehr dazu in 5.3 "Mahlgrad einstellen".
	Der Mahlgrad wurde bei stehendem Mahlwerk feiner eingestellt.	Nimm den Siebträger aus der Mühle und stelle einen gröberen Mahlgrad ein. Mehr dazu in 5.3 "Mahlgrad einstellen".
Warum startet der Wiegevorgang nicht?	Der Siebträger wurde in die ausgeschaltete Mühle eingesetzt.	Überprüfe, ob die Mühle angesteckt und eingeschaltet ist. Nimm den Siebträger aus der Mühle, warte einige Sekunden und starte einen neuen Mahlvorgang.
	Die Mühle ist nicht mehr korrekt kalibriert.	Kalibriere die Mühle neu. Mehr dazu in 6.4 "Waage kalibrieren".

Fehler	Ursache	Fehlerbehebung
Warum mahlt die Mühle nicht und zeigt an, dass der Bohnenbehälter leer ist, obwohl ausreichend Bohnen eingefüllt sind?	Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt und die Mühle blockiert.	Vergrößere den Mahlgrad am Drehrad. Es ist möglich, dass Du eine ganze Umdrehung und mehr drehen musst, um die Blockade zu lösen. Stelle anschließend wieder den gewünschten Mahlgrad ein.
	Der Pulverauslass und/oder die Mahlscheiben sind blockiert.	Reinige Deine Mühle mit einem Staubsauger, der Bürste für Siebträger und ggf. mit einem Gabelschlüssel Gr. 11. Mehr dazu in 7.2 "Mahlwerk reinigen".
Warum bricht meine Mühle den Mahlvorgang ab und zeigt die Meldung „!!!“?	Der Siebträger wurde berührt.	Nimm den Siebträger aus der Mühle, entsorge den gemahlenen Kaffee und starte einen neuen Mahlvorgang.
	Die Mühle oder der Siebträger wackelt oder vibriert im Betrieb.	Stelle sicher, dass die Mühle ordnungsgemäß aufgestellt ist und dass die Gummifüße der Mühle sauber sind. Mehr dazu in 4.1 "Aufstellen und anschliessen".
Warum entspricht der Mahlgrad des gemahlenen Kaffees nicht der Einstellung an der Mühle?	Das Drehrad zur Einstellung des Mahlgrads wurde überdreht.	Stelle den Mahlgrad bei laufendem Mahlwerk so lange feiner, bis die Mahlscheiben sich hörbar berühren. Jetzt ist die Mühle auf Null eingestellt. Stelle anschließend den gewünschten Mahlgrad ein. Mehr dazu in 5.3 "Mahlgrad einstellen".

Fehler	Ursache	Fehlerbehebung
Warum wird das Mahlgut nach dem Mahlvorgang nicht ausgegeben?	Die Mühle ist nach der Reinigung noch feucht.	Lass die Mühle und das Mahlwerk vollständig trocknen.
	Die Kaffeebohnen sind zu feucht oder zu ölig.	Reinige die Mühle und das Mahlwerk und lass alles gut trocknen. Mehr dazu in 7.1 "Kaffeemühle reinigen" und 7.2 "Mahlwerk reinigen"
		Verwende andere Kaffeebohnen.
Warum ist meine Mühle während des Mahlvorgangs lauter als sonst?	Der Deckel am Bohnenbehälter ist nicht richtig aufgesetzt.	Setze den Deckel richtig auf den Bohnenbehälter.
	Der Bohnenbehälter ist leer.	Fülle frische Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter ein.
Warum fällt so viel Mahlgut beim Mahlen daneben?	Der gemahlene Kaffee ist statisch aufgeladen.	Verwende den beigefügten Funnel.
		Verstelle die Siebträgeraufnahme. Mehr dazu in 6.1 "Siebträger ausrichten".
		Befeuchte einen Löffel mit Wasser, ohne ihn zu befüllen. Rühre dann mit dem feuchten Löffel die Bohnen im Bohnenbehälter einmal um. Die statische Aufladung wird dadurch verringert.

HINWEIS

Falls Du den Fehler nicht beheben konntest oder der Fehler öfter auftritt, helfen wir Dir gerne weiter.

Mehr dazu in 12 "Der LIGRE Service".

10 ZU UMWELTSCHUTZ UND ENERGIE

ENERGIE SPAREN

Wenn Du Deine Kaffeemühle für längere Zeit nicht nutzt, kannst Du sie mit dem Netzschalter auf der Rückseite ausschalten. So kannst Du Energie sparen und die Umwelt schützen.

VERPACKUNG AUFBEWAHREN

Für einen späteren Versand zu Service- oder Wartungszwecken bitten wir Dich, die Originalverpackung aufzubewahren.

Sollte Dir dies nicht möglich sein, entsorge bitte das Verpackungsmaterial gemäß der Regelungen Deiner örtlichen Abfallwirtschaft und führe so die Verpackung wieder dem Recycling-Kreislauf zu. Die praktische Tasche, in der Deine LIGRE siji geliefert wurde, kannst du gerne für andere Zwecke weiterverwenden. Damit trägst Du zum Schutz der Umwelt und zur Nachhaltigkeit bei.

GERÄT ENTSORGEN

Solltest Du eines Tages Deine Kaffeemühle entsorgen, so bitten wir Dich, dies umweltgerecht zu tun, damit wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden können. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhältst Du bei Deiner Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

11 DIE GEWÄHRLEISTUNG

Die Gewährleistung auf die LIGRE siji beläuft sich auf 24 Monate nach Erhalt der Ware. LIGRE übernimmt keine Haftung für die Folgen eines nicht bestimmungs- oder sachgemäßen Betriebes.

Grundsätzlich sind Schäden oder Störungen, die durch Ablagerungen oder Verschmutzungen entstehen, nicht durch Hersteller-Garantie oder Gewährleistung abgedeckt.

12 DER LIGRE SERVICE

Deine Zufriedenheit liegt uns am Herzen. Hast Du noch Fragen zu Deiner LIGRE siji? Benötigst Du weitere Informationen oder Unterstützung, um Dein Kaffeeerlebnis zu perfektionieren?

Du kannst uns auf verschiedenen Wegen kontaktieren:

- sende uns eine Nachricht über das Kontaktformular auf ligre.com
- schreibe uns eine E-Mail an: wecare@ligre.com
- ruf an unter: +43 5373 62190601
- auf Wunsch antworten wir Dir auch über WhatsApp

Das LIGRE Customer Center steht Dir gerne mit Rat und Tat zur Seite.

HINWEIS

Auf unserer Website findest Du unter ligre.com/service viele hilfreiche Informationen und How-to-Videos zur Bedienung und Pflege der LIGRE siji, dazu FAQs sowie Anleitungen und andere Dokumente.

Version 1.1 (2025)
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Hersteller:
LIGRE GmbH & Co KG · Innstraße 2 · A-6342 Niederndorf · Österreich