LIGRE

INSTRUCTIONS
MOULIN À CAFÉ SIJI

Traduction de la mode d'emploi original

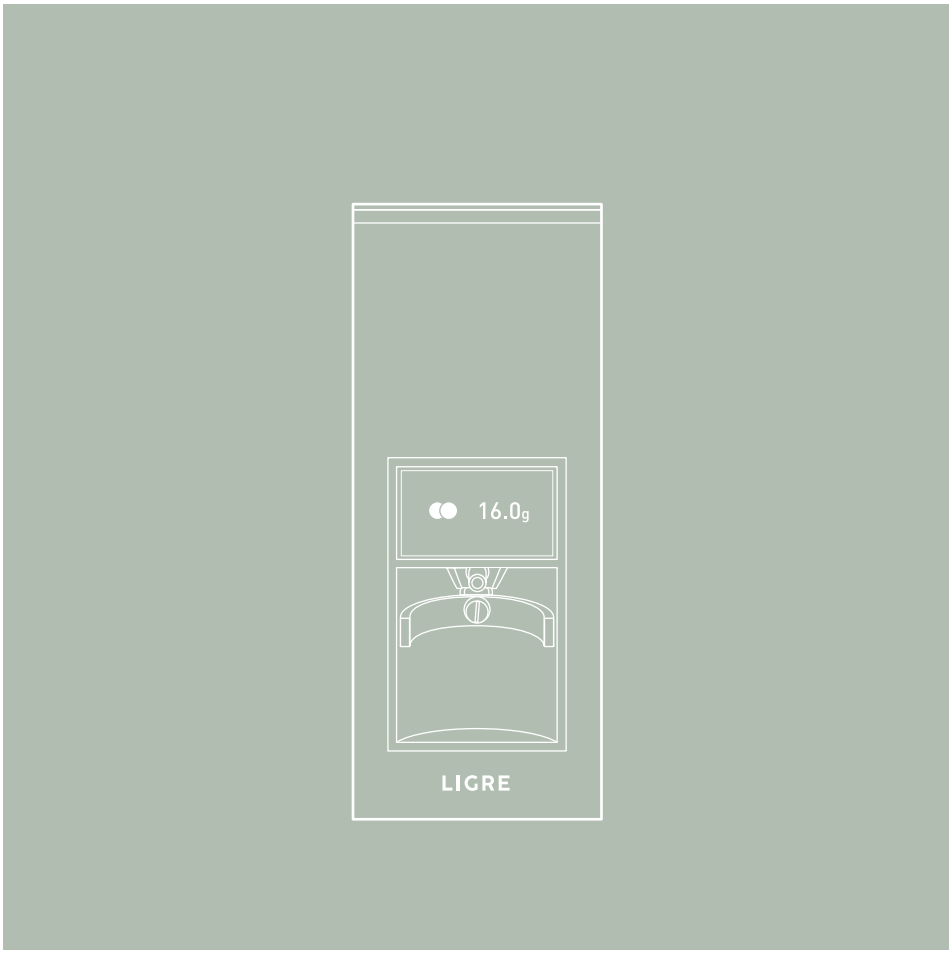


TABLE DES MATIÈRES

1 Sécurité 4

2 Contenu de la livraison 7

3 LIGRE siji 8
- 3.1 Éléments de commande 10
- 3.2 Accessoires 10

4 La mise en place 11
- 4.1 Installer et raccorder 11
- 4.2 Préparer pour l'utilisation 12

5 Le fonctionnement 13
- 5.1 grind by weight mode 13
- 5.2 grind by time mode 15
- 5.3 Régler le degré de mouture 17
- 5.4 Trouver le degré de mouture approprié 17

6 Les réglages 19
- 6.1 Aligner le porte-filtre 19
- 6.2 Ouvrir les statistiques 20
- 6.3 Régler la luminosité de l'écran 20
- 6.4 Calibrer la balance 21

7 Le nettoyage et entretien 22
- 7.1 Nettoyer le moulin à café 22
- 7.2 Nettoyer le mécanisme de mouture 23
- 7.3 Entretien 25

8 Données techniques 26

9 Le dépannage 27

10 À propos de la protection de l'environnement et l'énergie 30

11 La garantie légale 31

12 Le LIGRE service 32

INDICATION

Sur notre site web, tu trouveras sous ligre.com/service de nombreuses informations utiles et des vidéos « comment faire » sur l'utilisation et l'entretien du LIGRE siji; les utilisateurs peuvent également accéder à des FAQ, des guides et d'autres documents.

1 SÉCURITÉ

REMARQUES GÉNÉRALES

- Lire le mode d'emploi
- Conserver le mode d'emploi
- Vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport, le cas échéant ne pas le brancher

UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

Le LIGRE siji moulin à café sert à moudre des grains de café aussi bien pour un usage domestique privé que pour des entreprises telles que des bureaux, des studios ou autres, mais pas pour la production en série et en continu de produits alimentaires.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et donc dangereuse. LIGRE n'assume aucune responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme à l'usage prévu.

LIMITATION DU CERCLE D'UTILISATEURS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés lors de l'utilisation ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



PÉRIL

Risque d'étouffement

Les enfants peuvent se tirer les matériaux d'emballage sur la tête ou s'y envelopper et s'étouffer.

- Conserver le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

Les enfants peuvent avaler ou inhaler de petites pièces et s'étouffer avec.

- Tenir les petites pièces hors de portée des enfants.



PÉRIL

Danger d'électrocution

Une installation incorrecte présente un risque d'électrocution.

- N'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique et dans les caractéristiques techniques.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

En raison de dommages au moulin à café il y a un risque d'électrocution.

- N'utiliser l'appareil que si le câble et la fiche d'alimentation sont intacts.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil du réseau électrique.
- N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

Le contact avec l'eau ou la vapeur d'eau présente un risque d'électrocution.

- Ne pas immerger l'appareil et ne pas le tenir sous l'eau courante.
- Tenir le câble et la fiche d'alimentation à l'écart de l'eau et de la vapeur d'eau.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.



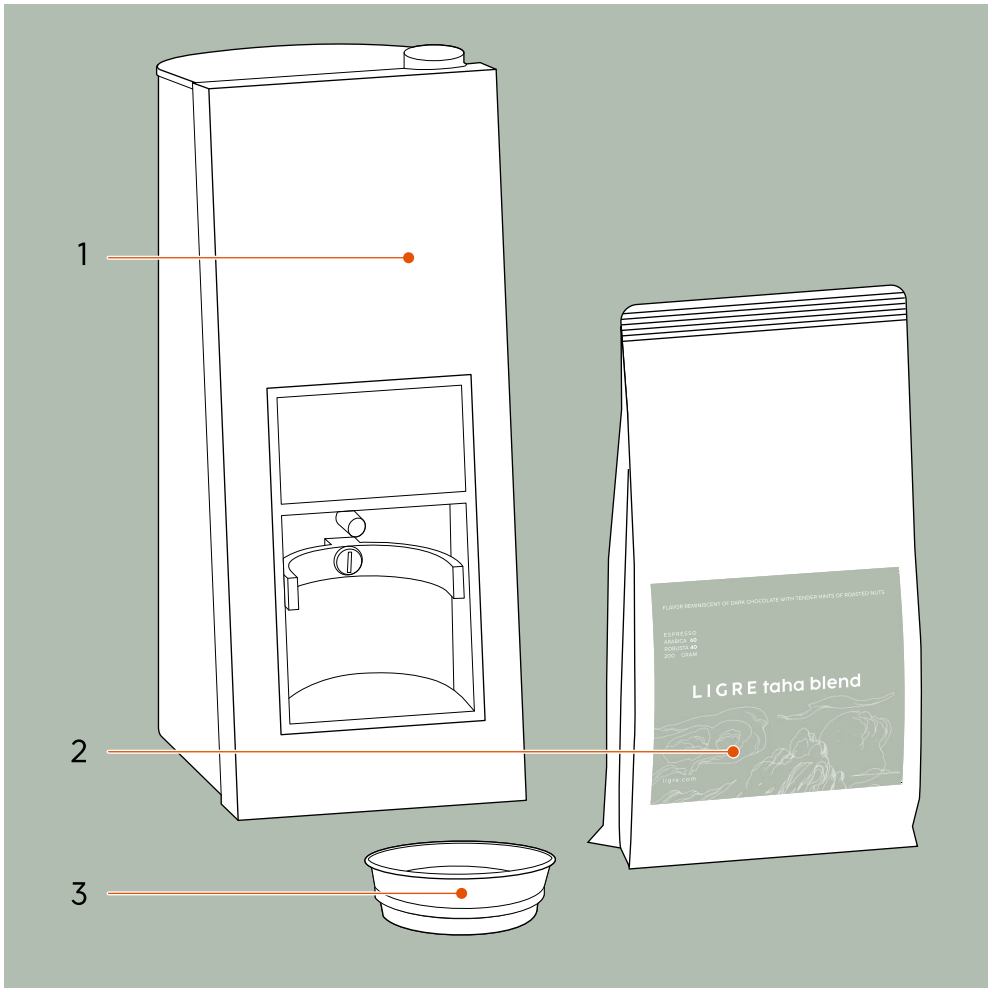
PÉRIL

Danger d'électrocution

Les réparations non conformes présentent un risque d'électrocution.

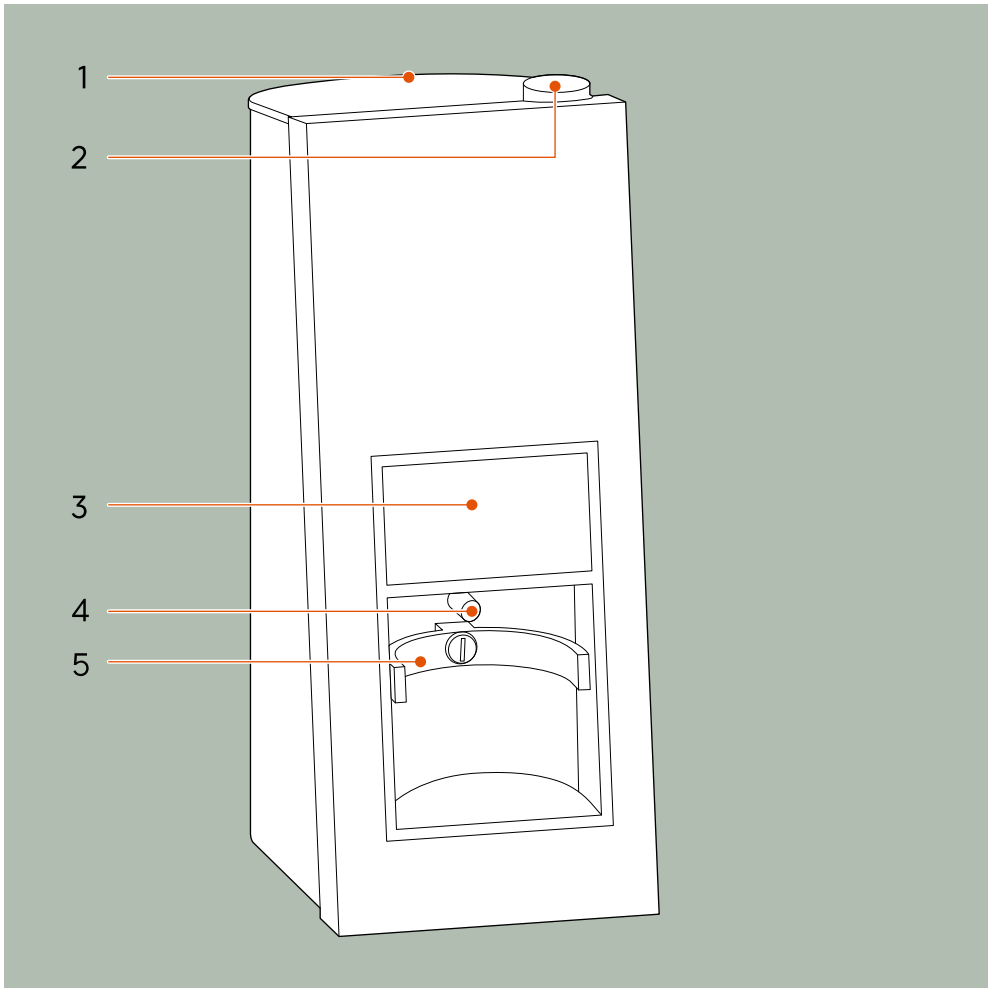
- Ne jamais ouvrir l'appareil.
- Ne confier les réparations qu'à un personnel qualifié et formé.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine.

2 CONTENU DE LA LIVRAISON

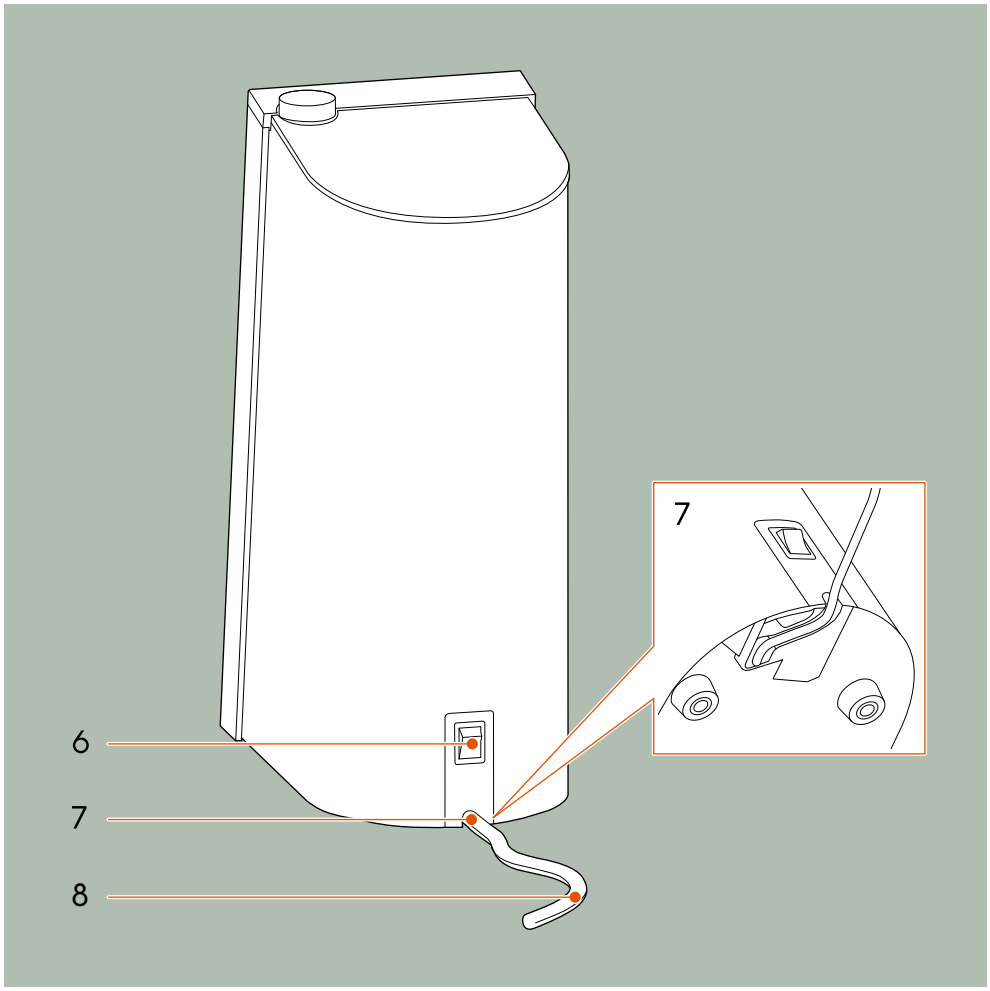


1 Moulin à café LIGRE siji
2 Grains de café LIGRE taha blend 200 g
3 Funnel
LIGRE siji quickstart guide et guide de démarrage rapide
en option, adaptateur pour fiche secteur (pour CH, DK, UK)

3 LIGRE SIJI



1 Couvercle de la trémie à grains
2 Molette de réglage de mouture
3 Écran tactile
4 Embout en silicone pour l'angle d'inclinaison
5 Porte-filtre

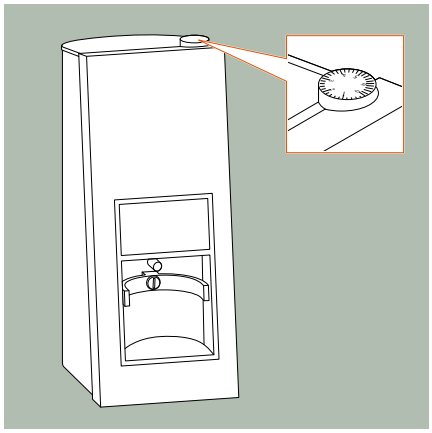


6 Bouton d'alimentation
7 Passage du cordon
8 Cordon d'alimentation

3.1 ÉLÉMENTS DE COMMANDE

Pour que tu puisses te concentrer entièrement sur la préparation de ton espresso, nous avons conçu les éléments de commande de ton moulin à café de façon volontairement simple.

MOLETTE DE RÉGLAGE DE MOUTURE



La molette te permet de régler le degré de mouture du moulin selon tes préférences. Le réglage du degré de mouture te permet de moudre le café de très gros à très fin. Tu peux tourner la molette plusieurs fois complètement.

Pour en savoir plus, consulte 5.3, "Régler le degré de mouture".

ÉCRAN TACTILE



La plupart des commandes s'effectuent via l'écran tactile de ton LIGRE siji. L'interface utilisateur intuitive t'aide à trouver rapidement tes repères.

Pour en savoir plus, consulte 5, "Le fonctionnement".

MENU

Le menu te propose des fonctions et des réglages supplémentaires de ton LIGRE siji. Pour accéder au menu, toucher pendant env. 2 secondes l'icône en forme de cercle sur l'écran d'accueil.

Pour en savoir plus sur les possibilités, consulter 5.2 "grind by time mode", 6.2 "Ouvrir les statistiques", 6.3 "Régler la luminosité de l'écran" et 6.4 "Calibrer la balance".

3.2 ACCESSOIRES

Tu trouveras les produits de nettoyage et les accessoires suivants dans notre LIGRE boutique en ligne, pour que tu puisses profiter pleinement de ton expérience café.

LIGRE Nettoyant pour moulin	Pour prolonger la durée de vie de ton moulin à café et obtenir des résultats de broyage uniformes, utilise régulièrement le LIGRE nettoyant pour moulin.
Brosse de nettoyage	Avec la brosse de nettoyage pour le groupe café, tu peux éliminer les blocages et les obstructions de ton LIGRE siji.

4 LA MISE EN PLACE

4.1 INSTALLER ET RACCORDER

Pour pouvoir préparer ton premier espresso, nous te montrons ici comment installer et raccorder ton moulin à café.



PÉRIL

Danger d'électrocution

Le contact avec l'eau ou la vapeur d'eau présente un risque d'électrocution.

- Ne pas placer l'appareil sur une surface où un jet d'eau pourrait être dirigé.



INDICATION

Les impuretés sur la surface de travail sous le moulin nuisent à la stabilité du moulin à café.

Des vibrations se produisent pendant le broyage. Il est donc important de choisir la bonne surface pour que le moulin ne bouge pas pendant son fonctionnement.

1. Lire les consignes de sécurité dans 1 "Sécurité".
2. Placer ton moulin à café sur une surface de travail plane, propre, horizontale et stable.
3. Ouvrir la trémie à grains.
4. Essuyer le couvercle de la trémie à grains et l'intérieur du réservoir à grains avec un chiffon légèrement humide.
5. S'assurer que le couvercle et l'intérieur de la trémie à grains sont secs après les avoir essuyés.



INDICATION

L'humidité dans la trémie à grains colle le mécanisme de mouture, le bloque et l'endommage.

- Ne nettoyer la trémie à grains et le mécanisme de mouture qu'avec un chiffon légèrement humide.
- Laisser le moulin sécher complètement après le nettoyage.

6. Pour ajuster la longueur du câble, glisser l'excédent de câble à l'arrière à l'intérieur du moulin à café et le fixer soigneusement à l'encoche prévue à cet effet, afin d'éviter que le câble ne se coince sous le moulin à café.

7. S’assurer que le moulin à café est stable et ne vacille pas.
8. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

4.2 PRÉPARER POUR L'UTILISATION

Pour que tu puisses rapidement profiter de ton café, nous voulons te faciliter la tâche autant que possible. Pour ce faire, nous avons soigneusement calibré la balance du moulin et préréglé le degré de mouture, ainsi que les quantités recommandées pour un simple et un double espresso.

Pour moudre le café de ton premier espresso, tu as seulement besoin des grains de café joints, d'un porte-filtre avec un tamis inséré et des instructions suivantes.

1. Mettre le moulin en marche à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.
   - ▸ Le moulin démarre en grind by weight mode.
2. Ouvrir la trémie à grains, remplir les grains de café joints.
3. Fermer la trémie à grains.
4. Poser délicatement le porte-filtre sur son support et relâchez-le.
   - ▸ Le moulin détermine automatiquement le poids du porte-filtre.
   - ▸ Dès que l'affichage est à zéro, le processus de broyage démarre.
   - ▸ Une fois le processus de mouture terminé, l'écran tactile affiche le poids exact du café moulu.
5. Retirer le porte-filtre de son logement et jeter le café moulu.
6. Répéter ce processus de mouture encore 2 fois et éliminer le café moulu.
   - ▸ Tu peux maintenant moudre les grains de café pour ton premier espresso.

5 LE FONCTIONNEMENT

Ton LIGRE siji a été conçu de manière à ce que tu obtiennes le café moulu parfait en quelques étapes simples.

INDICATION

Le moulin à café démarre toujours au tout premier allumage dans grind by weight mode. Le dernier mode de broyage utilisé – grind by weight ou grind by time – reste enregistré jusqu'à ce que tu le modifies.

5.1 GRIND BY WEIGHT MODE

Dans le grind by weight mode, le moulin moud les grains de café en fonction de leur poids jusqu'à ce que la quantité souhaitée soit atteinte.

La balance intégrée au moulin te permet de moudre avec précision à +/- 0,1 gramme près. La quantité réglée à chaque fois est enregistrée pour le prochain processus de broyage. Tu crées ainsi une condition de base importante pour obtenir un espresso parfait : La quantité exacte de café moulu nécessaire.

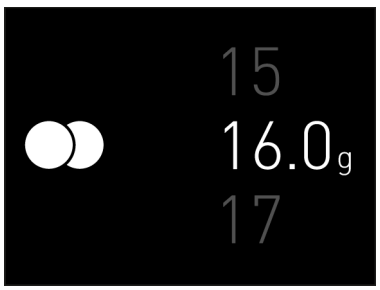
Dans le grind by weight mode, le moulin distingue la quantité pour un simple ou un double espresso. Pour choisir entre simple et double, appuyer sur l'icône en forme de cercle sur l'écran d'accueil.

ESPRESSO SIMPLE

Le symbole du cercle individuel te permet de définir combien de grammes le moulin doit moudre pour un seul espresso. Par défaut, 11 g sont préréglés.



Taper sur la valeur affichée et faire défiler vers le haut ou vers le bas avec le doigt pour modifier la quantité si nécessaire. Tant les grammes que les dixièmes de gramme peuvent être réglés avec précision de cette manière (illustré ici par l'exemple d'un double espresso).

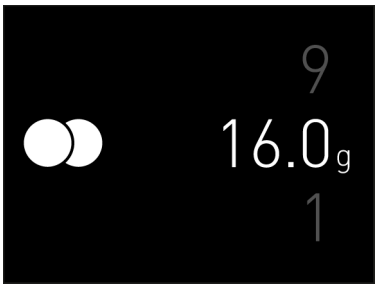


DOUBLE ESPRESSO

Le symbole du double cercle te permet de définir combien de grammes le moulin doit moudre pour un double espresso ou pour deux espressos simples. Par défaut, 16 g sont préréglés.



Taper sur la valeur affichée et faire défiler vers le haut ou vers le bas avec le doigt pour modifier la quantité si nécessaire. Tant les grammes que les dixièmes de gramme peuvent être réglés avec précision de cette manière.



DÉMARRER LE PROCESSUS DE BROYAGE

1. Placer le funnel sur le porte-filtre pour éviter que la mouture tombe à côté du porte-filtre.
2. Poser délicatement le porte-filtre avec le funnel sur le support du porte-filtre et le relâcher.
   - ▸ La balance intégrée du moulin détermine automatiquement le poids et tare à zéro.
   - ▸ Dès que l'affichage est à zéro, le processus de broyage démarre.
   - ▸ Une fois le processus de mouture terminé, l'écran tactile affiche le poids exact du café moulu.
3. Enlever le porte-filtre de son logement et retirer le funnel.
   - ▸ Tu peux maintenant tasser le café moulu et le faire infuser dans ta machine à porte-filtre pour obtenir un espresso.

INTERROMPRE LE PROCESSUS DE BROYAGE

Tu peux interrompre le processus de broyage à tout moment.

1. Taper légèrement sur le porte-filtre pendant le processus de broyage en cours.
   - ▸ Le moulin interrompt le processus de broyage.

2. Retirer le porte-filtre de son logement et broyer à nouveau du café moulu selon tes préférences.

INDICATION

Le moulin à café commence toujours à moudre à 0,0 gramme.

Si tu interromps le broyage dans grind by weight mode, commence donc toujours le nouveau broyage avec un porte-filtre vide, car le café moulu déjà présent dans le porte-filtre n'est pas pris en compte lors de la nouvelle mouture de la quantité souhaitée.

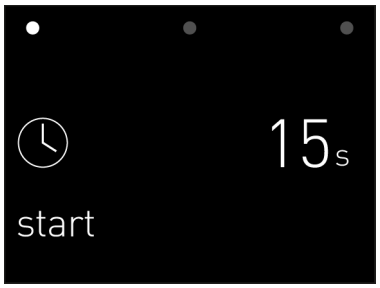
5.2 GRIND BY TIME MODE

Comme alternative au grind by weight mode ton LIGRE siji te permet aussi de moudre selon le temps dans le grind by time mode. Le moulin moud alors les grains de café jusqu'à ce que la durée réglée soit atteinte.

Tu peux ainsi moudre de plus grandes quantités de café ou le LIGRE nettoyant pour moulin pour le nettoyage du mécanisme de mouture.

Pour accéder au grind by time mode, touche pendant env. 2 secondes l'icône en forme de cercle sur l'écran d'accueil.

Ici, tu peux sélectionner le nombre de secondes pendant lesquelles le moulin doit moudre.



DÉMARRER LE PROCESSUS DE BROYAGE

1. Placer le funnel sur le porte-filtre pour éviter que la mouture tombe à côté du porte-filtre.
2. Poser délicatement le porte-filtre avec le funnel sur le support du porte-filtre et le relâcher.
3. Toucher la durée affichée et faites défiler vers le haut ou vers le bas avec le doigt pour régler la durée souhaitée.
4. Démarrer le processus de broyage avec « start ».
   - ▸ Le moulin termine automatiquement le processus de broyage dès que le temps réglé est atteint.
5. Enlever le porte-filtre de son logement et retirer le funnel.
   - ▸ Tu peux maintenant tasser le café moulu et le faire infuser dans ta machine à porte-filtre pour obtenir un espresso.

6. Pour revenir au grind by weight mode, taper une fois sur l'icône de l'horloge.
   ▶ Tu reviens à l'écran d'accueil.

INTERROMPRE LE PROCESSUS DE BROYAGE

Pour interrompre le processus de broyage de grind by time mode, appuie sur « stop » sur l'écran tactile.

5.3 RÉGLER LE DEGRÉ DE MOUTURE

Tu peux modifier le degré de mouture à l'aide de la molette de ton moulin. Note que tu peux tourner la molette plusieurs fois complètement.

RÉGLER UN DEGRÉ DE MOUTURE PLUS FIN

Pour éviter que le moulin ne se bloque, tu devrais toujours régler plus finement le degré de mouture pendant un processus de broyage en cours.

1. Placer le porte-filtre sur son support et le relâcher.
   - ▶ Le processus de broyage démarre automatiquement.
2. Tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le réglage souhaité soit atteint. Les traits d'échelle sur la roue tournante diminuent.

   Noter que le résultat de la mouture à 1 à 2 broyages pourrait être imprécis, car les disques de mouture doivent s'adapter au degré de mouture plus fin et des restes de café moulu plus gros se trouvent encore dans le moulin.

RÉGLER UN DEGRÉ DE MOUTURE PLUS GROSSIER

Tu peux toujours régler le degré de mouture de ton moulin pour qu'il soit plus grossier.

1. Tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le réglage souhaité soit atteint. Les traits d'échelle sur la roue tournante s'agrandissent.
2. Noter que le résultat de la mouture à 1 à 2 broyages pourrait être imprécis, car il reste encore des résidus de café moulu plus fine dans le moulin.

5.4 TROUVER LE DEGRÉ DE MOUTURE APPROPRIÉ

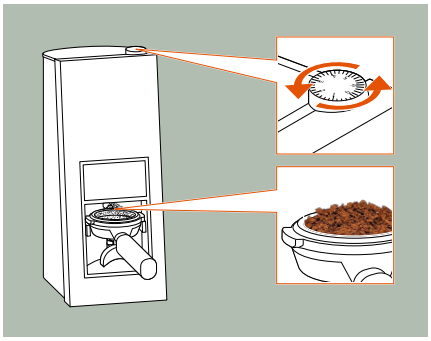
Le rôle de ton moulin est de moudre les grains de café le plus délicatement possible pour obtenir un café moulu avec une granulométrie uniforme, afin d'extraire un espresso de très bonne qualité.

Pour trouver le degré de mouture qui te convient le mieux, réfléchis à la manière dont tu préfères boire ton espresso. En interaction avec les paramètres d'extraction que tu peux définir sur ta LIGRE youn machine à porte-filtre, tu peux régler le degré de mouture à ton goût, en fonction de la torréfaction et du type de grains de café.

Le degré de mouture constitue la base du goût de ton espresso. La granulométrie du café moulu a une influence déterminante sur le temps d'extraction et donc sur la vitesse d'écoulement de l'eau à travers le filtre à café du porte-filtre.

Avec un degré de mouture grossier, l'eau s'écoule plus rapidement et le temps d'extraction est plus court. L'espresso a un goût plutôt fruité, doux, acidulé et ne présente qu'une faible crème.
Avec un degré de mouture fin, l'eau s'écoule plus lentement et le temps d'extraction est plus long. Le goût de l'espresso est plus intense, plus amer, les arômes de torréfaction ressortent davantage et la crème est plus riche.

1. Selon que tu souhaites préparer un espresso simple, un double espresso ou deux espressos, prends soit le tamis à 1 tasse, soit le double tamis pour l'insérer dans le porte-filtre.
2. Place le porte-filtre dans ton moulin à café et, si nécessaire, tourne la molette de réglage du degré de mouture jusqu'à ce que le café fraîchement moulu commence à former de petits grumeaux.
   - Le degré de mouture constitue désormais une bonne base pour préparer un espresso savoureux.
   - Si le degré de mouture est déjà trop fin ou même si les meules sont complètement fermées, ouvre les meules en réglant le degré de mouture plus grossièrement jusqu'à ce que les grumeaux aient la taille souhaitée.



3. Tasse le café moulu dans le porte-filtre avec env. 15 kg de pression d'appui et assure-toi que le bord supérieur du porte-filtre est exempt de café moulu avant de le fixer dans ta machine à porte-filtre.

Pour savourer un espresso à ton goût, tu peux régler différents paramètres d'infusion individuellement sur ton LIGRE youn, ce qui, outre le degré de mouture du café moulu, influence également l'arôme de diverses manières. Consulte à ce sujet le mode d'emploi de LIGRE youn et essaie aussi le LIGRE guide intégré. Il t'aide également à trouver le degré de mouture parfait.

Tu trouveras également d'autres conseils et astuces sur notre site web ligre.com/service.

6 LES RÉGLAGES

Pour optimiser encore le travail avec ton LIGRE siji, si nécessaire, tu peux procéder à d'autres réglages sur ton moulin à café.

6.1 ALIGNER LE PORTE-FILTRE

Si du café moulu tombe à côté du porte-filtre pendant la mouture – même en utilisant le funnel – tu peux réorienter le porte-filtre pour réduire la dispersion. Pour cela, tu peux adapter l'inclinaison du porte-filtre dans ton moulin.

INDICATION

Le café moulu se charge d'électricité statique.

Plus l'air est sec, plus la charge statique du café moulu est élevée. Cela signifie que le café moulu fraîche peut tomber plus souvent à côté du porte-filtre. Il en va de même pour un degré de mouture plus grossier par rapport à un degré de mouture plus fin.

Sur ton LIGRE siji, une charge statique faible du moulin à café a été assurée. Néanmoins, nous ne pouvons pas garantir qu'aucun café moulu ne tombe à côté du porte-filtre.

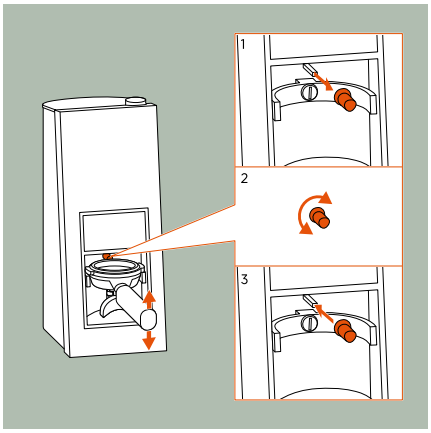
RÉGLER L'INCLINAISON DU PORTE-FILTRE

Pour régler l'inclinaison du porte-filtre, le moulin est équipé d'un embout en silicone pour l'angle d'inclinaison.

INDICATION

L'embout en silicone pour l'angle d'inclinaison a volontairement une forme irrégulière. L'orientation de l'embout en silicone permet d'adapter l'inclinaison du porte-filtre.

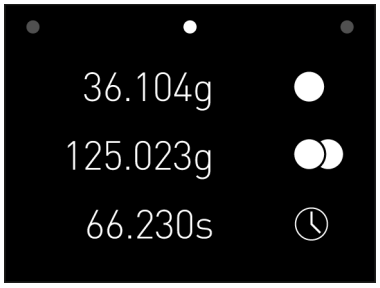
1. Retire l'embout en silicone pour l'angle d'inclinaison du moulin.
2. Tourne l'embout en silicone jusqu'au réglage souhaité.
3. Remets-le en place sur la paroi arrière du moulin.



6.2 OUVRIR LES STATISTIQUES

Dans les statistiques, vous pouvez voir en un coup d'œil la quantité de café que vous avez déjà moulu avec votre moulin dans les différents modes.

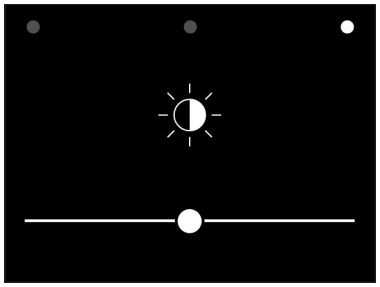
Les statistiques vous aident également à déterminer le bon moment pour nettoyer le moulin et le moment de l'entretien.



1. Pour ouvrir le menu, touchez pendant env. 2 secondes l'icône en forme de cercle sur l'écran tactile.
   ▸ Le menu s'ouvre.
2. Tapez sur le point central.
   ▸ Les statistiques s'affichent.
3. Pour revenir à l'écran d'accueil, appuyez sur le point de gauche, puis sur l'icône de l'horloge.

6.3 RÉGLER LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

En fonction de l'endroit où tu installes ton LIGRE siji tu peux adapter la luminosité de l'écran à l'environnement. Tu peux ainsi garantir une utilisation optimale de l'écran tactile du moulin à café.

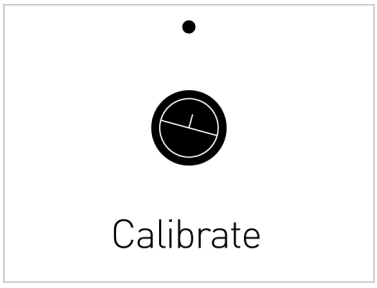


1. Pour ouvrir le menu, touchez pendant env. 2 secondes l'icône en forme de cercle sur l'écran tactile.
   ▸ Le menu s'ouvre.
2. Tape sur le point de droite.
   ▸ La luminosité s'affiche.
3. Pour régler ta luminosité d'affichage préférée, déplace le curseur vers la gauche ou vers la droite.
4. Pour revenir à l'écran d'accueil, appuyez sur le point de gauche, puis sur l'icône de l'horloge.

6.4 CALIBRER LA BALANCE

La balance de ton moulin est conçue pour fournir des résultats précis, même après de nombreuses années d'utilisation. Si toutefois les résultats diffèrent de tes attentes, tu peux recalibrer la balance en quelques étapes simples.

Pour l'étalonnage, il te faut un poids d'exactement 50 grammes.
Tu peux utiliser cinq pièces de 2 euros+ une pièce de 1 europour le calibrage. Ces six pièces ont un poids total d'exactement 50 grammes. Tu peux aussi utiliser cinq pièces de 5 francs suisses+ deux pièces de 10 centimescomme poids.



1. Pour ouvrir le menu, touchez pendant env. 2 secondes l'icône en forme de cercle sur l'écran tactile.
   - ▸ Le menu s'ouvre.
2. Tape sur le point de droite.
   - ▸ La luminosité s'affiche.
3. Touche encore une fois pour env. 5 secondes le point de droite jusqu'à ce que le menu d'étalonnage s'ouvre.
4. Démarre l'étalonnage en appuyant brièvement sur « Calibrate » et suis les instructions sur l'écran tactile.
5. Lorsque le message « Insert Empty » s'affiche, place délicatement un porte-filtre simple ou double vide sur le support de porte-filtre et relâche-le. Appuie ensuite sur « OK ».
   - ▸ L'affichage passe à « Add 50 g ».
6. Ajoute un poids de 50 grammes et appuie sur « OK ».
   - ▸ Le calibrage démarre automatiquement.
   - ▸ Après quelques secondes, l'affichage revient au réglage de la luminosité – le calibrage est alors terminé.
7. Si tu souhaites interrompre le calibrage, appuie brièvement sur le petit point en haut au milieu.

7 LE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

En le nettoyant régulièrement, tu garantis que ton moulin à café fonctionne parfaitement. Ainsi, tu obtiens non seulement des résultats de broyage homogènes, mais tu prolonges aussi la durée de vie de ton LIGRE siji.

INDICATION

Des produits de nettoyage inadaptés ou un mauvais dosage endommagent ton LIGRE siji. Nous recommandons d'utiliser les produits de nettoyage LIGRE. Le LIGRE Les produits de nettoyage sont spécialement conçus pour ton LIGRE siji et parfaitement adaptés à ce moulin à café. Ils permettent un nettoyage optimal et assurent la longévité de ton LIGRE siji.

7.1 NETTOYER LE MOULIN À CAFÉ

Nous recommandons le nettoyage de ton LIGRE siji y compris la sortie de la poudre au moins 1x par semaine.

INDICATION

L'humidité dans la trémie à grains colle le mécanisme de mouture, le bloque et l'endommage.

- Ne nettoyer la trémie à grains et le mécanisme de mouture qu'avec un chiffon légèrement humide.
- Laisser le moulin sécher complètement après le nettoyage.

1. Éteindre le moulin à café avec l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière et débranche la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Retirer l'embout en silicone de la paroi arrière au-dessus du support de porte-filtre et le mettre de côté en toute sécurité.
3. À l'aide d'un aspirateur, retirer toute la poudre de café de la sortie de poudre et de la zone du support de porte-filtre.
4. Nettoyer les pieds en caoutchouc avec un chiffon humide.
5. Essuyer les surfaces et le câble du moulin avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éviter les traînées, essuyer le moulin avec un chiffon doux.

7. Remettre l'embout en silicone en place.
8. Brancher la fiche d'alimentation et rallumer le moulin à café avec l'interrupteur d'alimentation.

7.2 NETTOYER LE MÉCANISME DE MOUTURE

Pour des résultats de broyage toujours optimaux, nettoyer en outre le mécanisme de mouture avec le LIGRE nettoyant pour moulin à chaque fois après 2 kg de grains consommés.

Les valeurs affichées dans les statistiques t'aident à estimer quand un nettoyage du broyeur est nécessaire. Pour en savoir plus, consulte 6.2, "Ouvrir les statistiques".

INDICATION

Pour le nettoyage du moulin, nous te recommandons d'utiliser le LIGRE nettoyant pour moulin.

INDICATION

Retirer d'abord l'embout en silicone pour l'angle d'inclinaison et le mettre de côté en toute sécurité.

NETTOYER LE MÉCANISME DE MOUTURE AVEC NETTOYANT POUR MOULIN

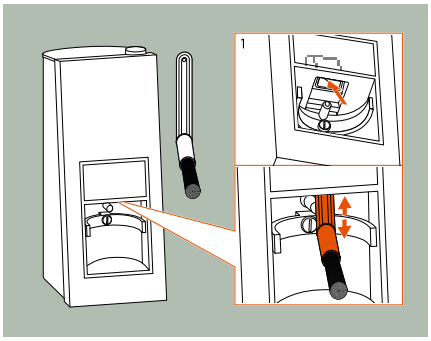
1. Éteindre le moulin à café avec l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière et débranche la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Vider la trémie à grains et la nettoyer avec un aspirateur.
3. Retirer l'embout en silicone de la paroi arrière au-dessus du support de porte-filtre et le mettre de côté en toute sécurité.
4. À l'aide d'un aspirateur, retirer toute la poudre de café de la sortie de poudre et de la zone du support de porte-filtre.
5. Remplir 2 cuillères à soupe bombées de LIGRE nettoyant pour moulin dans la trémie à grains.
6. Brancher la fiche d'alimentation et rallumer le moulin à café avec l'interrupteur d'alimentation.
7. Choisir la quantité pour un double espresso et placer le porte-filtre sur son support.
8. Dès que le broyage est terminé, vider le porte-filtre et jeter les granulés broyés.
9. Merci de répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de nettoyant pour moulin dans le moulin.

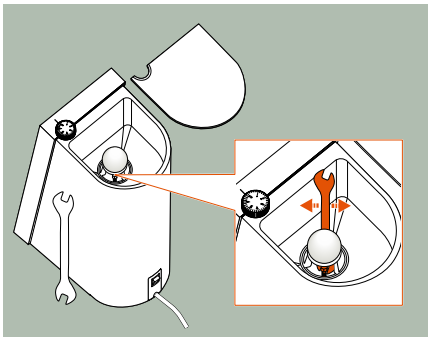
10. Mettre environ 3 cuillères à soupe de café en grains dans la trémie à grains et le broyer jusqu'à ce qu'il ne reste plus que du café pur en poudre.
11. À l'aide d'un aspirateur, éliminer les éventuels restes de nettoyant pour moulin de la sortie de poudre et de la zone de support de porte-filtre.
    - ▸ Le mécanisme de mouture de ton moulin est maintenant entièrement nettoyé.
12. Remettre l'embout en silicone en place.
    - ▸ Ton LIGRE siji est prêt pour un nouveau processus de broyage.

ÉLIMINER LE BLOCAGE DE LA SORTIE DE POUDRE ET/OU DU BROYEUR

Le café moulu peut obstruer la sortie de poudre de ton moulin et la bloquer complètement. Il n'est plus possible de distribuer du café moulu.

1. Débarrasser le canal de broyage des restes de mouture à l'aide du manche de la brosse de nettoyage pour le groupe café ou du manche d'une cuillère à café. Pour ce faire, insérer le manche de la brosse dans la sortie de poudre par le bas et gratter les surfaces avec celui-ci pour les nettoyer.
2. Si le mécanisme de mouture continue à se bloquer, essayer d'abord d'ouvrir davantage les disques de broyage en réglant un degré de mouture plus grossier et de remédier ainsi au blocage.
3. Si le mécanisme de mouture reste bloqué, éteindre le moulin et débrancher la fiche d'alimentation. Vider ensuite complètement la trémie à grains de sorte qu'elle ne contienne plus aucun grain.
4. Ensuite, à l'aide d'une clé à fourche de 11, déplacer la vis du mécanisme de mouture de manière minimale afin de supprimer un blocage dû à l'encrassement.
5. Pour finir, aspirer la trémie à grains et la sortie de poudre. Observer la procédure décrite sous
   4.1 "Installer et raccorder", brancher le moulin à café et le remettre en marche.





INDICATION

Tu peux trouver la brosse de nettoyage pour le groupe café comme accessoire dans notre boutique en ligne sous ligre.com.

7.3 ENTRETIEN

Afin de garantir un fonctionnement sûr et durable, nous te recommandons de faire effectuer pour ton LIGRE siji après 300 kg de mouture, un entretien par le LIGRE service.

Le LIGRE Customer Center se fera un plaisir de t'aider.

8 DONNÉES TECHNIQUES

Type	Moulin à café siji
Tension	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée	320 W
Niveau de puissance acoustique	< 70 dB(A)
Nombre de tours par minute	1350 tr/min
Capacité de production	1-3 g/s
Volume de la trémie à grains	250 g
Poids à vide	6,7 kg
Largeur x hauteur x profondeur	140 x 345 x 224 mm
Température ambiante pour un fonctionnement correct	+10 °C à +35 °C
Certification	CE

9 LE DÉPANNAGE

Tu trouveras ici un aperçu des erreurs possibles, de leurs causes et de la manière d'y remédier.

Erreur	Cause	dépannage
Pourquoi l'écran tactile de mon moulin affiche-t-il le message « !!! » ?	Le moulin a enregistré une erreur lors de la pesée.	Retirer le porte-filtre du moulin, attendre quelques secondes et démarrer une nouvelle mouture.
	Le réglage actuel de la mouture est trop fin.	Retirer le porte-filtre du moulin et régler la mouture sur une valeur plus grossière. Plus d'informations au 5.3, "Régler le degré de mouture".
	Le degré de mouture a été réglé plus finement lorsque le moulin était à l'arrêt.	Retirer le porte-filtre du moulin et régler la mouture sur une valeur plus grossière. Plus d'informations au 5.3, "Régler le degré de mouture".
Pourquoi le processus de pesée ne démarre-t-il pas ?	Le porte-filtre a été placé dans le moulin éteint.	Vérifiez que le moulin est branché et allumé. Retirer le porte-filtre du moulin, attendre quelques secondes et démarrer une nouvelle mouture.
	Le moulin n'est plus correctement calibré.	Recalibrer le moulin. Plus d'informations au 6.4, "Calibrer la balance".

Erreur	Cause	dépannage
Pourquoi le moulin ne moud-t-il pas et indique-t-il que la trémie à grains est vide alors qu'elle contient suffisamment de grains ?	Le réglage du degré de mouture est trop fin et le moulin se bloque.	Augmenter le degré de mouture en tournant la molette. Il est possible que tu sois obligé de faire un tour complet, voire plus, pour débloquer la situation. Ensuite, régler à nouveau le degré de mouture souhaité.
	La sortie de la poudre et/ou les disques de broyage sont bloqués.	Nettoyer ton moulin à l'aide d'un aspirateur, de la brosse pour porte-filtre et, si nécessaire, d'une clé plate de 11. Plus d'informations au 7.2, "Nettoyer le mécanisme de mouture".
Pourquoi mon moulin interrompt-il le processus de broyage et affiche-t-il le message « !!! » ?	Le porte-filtre a été touché.	Retirer le porte-filtre du moulin, jeter le café moulu et démarrer une nouvelle mouture.
	Le moulin ou le porte-filtre vacille ou vibre pendant le fonctionnement.	S'assurer que le moulin est correctement installé et que les pieds en caoutchouc du moulin sont propres. Plus d'informations au 4.1, "Installer et raccorder".
Pourquoi le degré de mouture du café moulu ne correspond-il pas au réglage du moulin ?	La molette de réglage de la mouture a été trop tournée.	Ajuste la finesse du degré de mouture lorsque le moulin est en marche, jusqu'à ce que les disques de mouture se touchent de manière audible. Maintenant, le moulin est réglé sur zéro. Ensuite, régler le degré de mouture souhaité. Plus d'informations au 5.3, "Régler le degré de mouture".

Erreur	Cause	dépannage
Pourquoi le café moulu n'est-il pas distribué après la mouture ?	Le moulin est encore humide après le nettoyage.	Laisser le moulin et le mécanisme de mouture sécher complètement.
	Les grains de café sont trop humides ou trop huileux.	Nettoyer le moulin et le mécanisme de mouture et laisser tout bien sécher. Pour en savoir plus, voir 7.1 "Nettoyer le moulin à café" et 7.2 "Nettoyer le mécanisme de mouture"
		Utiliser d'autres grains de café.
Pourquoi mon moulin est-il plus bruyant que d'habitude pendant la mouture ?	Le couvercle de la trémie à grains n'est pas correctement mis en place.	Placer correctement le couvercle sur la trémie à grains.
	La trémie à grains est vide.	Remplir la trémie à grains de café frais.
Pourquoi tant de café moulu tombe-t-il à côté ?	Le café moulu est chargé d'électricité statique.	Utiliser le funnel joint.
		Ajuster le support de porte-filtre. Plus d'informations au 6.1, "Aligner le porte-filtre".
		Humidifier une cuillère avec de l'eau sans la remplir. Remuer ensuite une fois les grains dans le bac à grains à l'aide de la cuillère humide. La charge statique est ainsi réduite.

INDICATION

Si tu n’as pas réussi à corriger l'erreur ou si l'erreur se produit souvent, nous pouvons volontiers t’aider.

Plus d'informations au 12, "Le LIGRE service".

10 À PROPOS DE LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET L'ÉNERGIE

ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Si tu n'utilises pas ton moulin à café pendant une longue période, tu peux l'éteindre à l'aide du bouton d'alimentation situé à l'arrière. Tu peux ainsi économiser de l'énergie et protéger l'environnement.

CONSERVER L'EMBALLAGE

Pour un envoi ultérieur à des fins de service ou d'entretien, nous te prions de conserver l'emballage d'origine.

Si cela n'est pas possible, merci d'éliminer les matériaux d'emballage conformément aux réglementations de ton service local de gestion des déchets et les réintroduire ainsi dans le circuit de recyclage. Le sac pratique dans lequel ton LIGRE siji a été livré, est réutilisable à d'autres fins. Tu contribues ainsi à la protection de l'environnement et au développement durable.

ÉLIMINER L'APPAREIL

Si tu élimines un jour ton moulin à café, nous te demandons de le faire dans le respect de l'environnement, afin que de précieuses matières premières puissent être réutilisées. Tu peux obtenir des informations sur les filières d'élimination actuelles auprès de ton administration communale ou municipale.

11 LA GARANTIE LÉGALE

La garantie légale applicable au LIGRE siji est de 24 mois à compter de la réception de la marchandise. LIGRE décline toute responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme à l'usage prévu ou inappropriée.

En principe, les dommages ou les dysfonctionnements résultant de dépôts ou d'impuretés ne sont pas couverts par la garantie du fabricant ou la garantie légale.

12 LE LIGRE SERVICE

Ta satisfaction nous tient à cœur. Tu as d'autres questions concernant ton LIGRE siji ? Tu as besoin d'informations supplémentaires ou d'aide pour parfaire ton expérience de café ?

Tu peux nous contacter de différentes manières :

- envoie-nous un message via le formulaire de contact sur ligre.com
- écris-nous un e-mail à : wecare@ligre.com
- appele au : +43 5373 62190601
- si tu le souhaites, nous pouvons aussi te répondre par WhatsApp

Le LIGRE Customer Center se tient à ta disposition pour te conseiller et t'aider.



INDICATION

Sur notre site web, tu trouveras sous ligre.com/service de nombreuses informations utiles et des vidéos « comment faire » sur l'utilisation et l'entretien du LIGRE siji; les utilisateurs peuvent également accéder à des FAQ, des guides et d'autres documents.

Version 1.1 (2025)
Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.

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