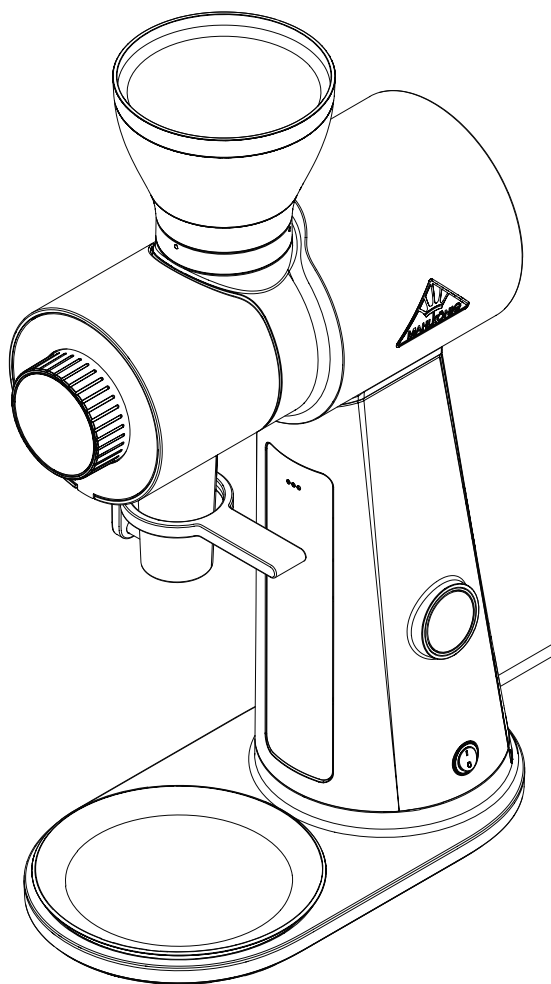


EK OMNIA

NOTICE ORIGINALE



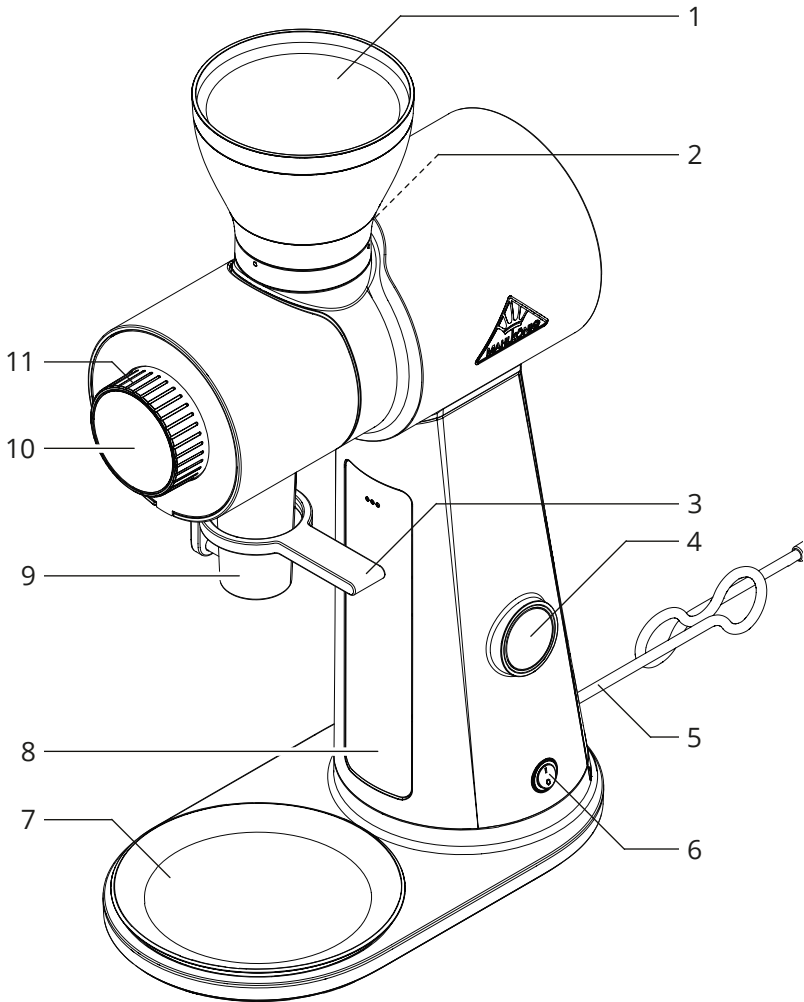
www.mahlkoenig.com

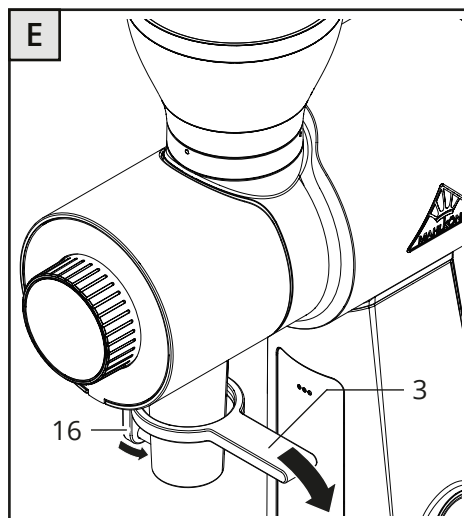
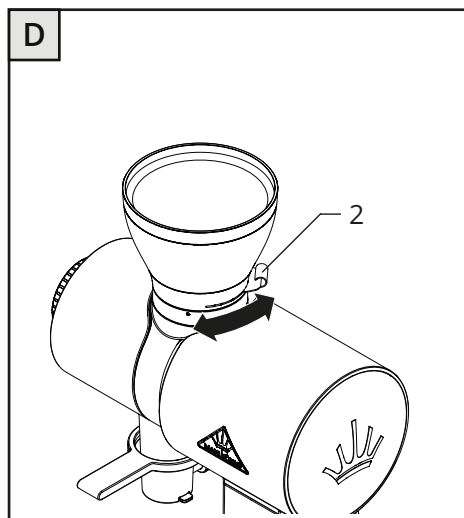
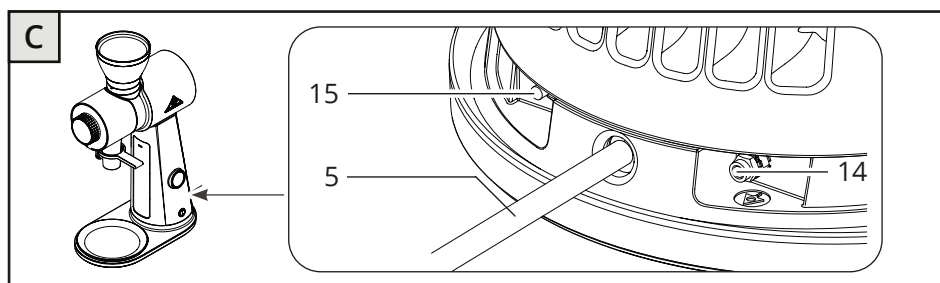
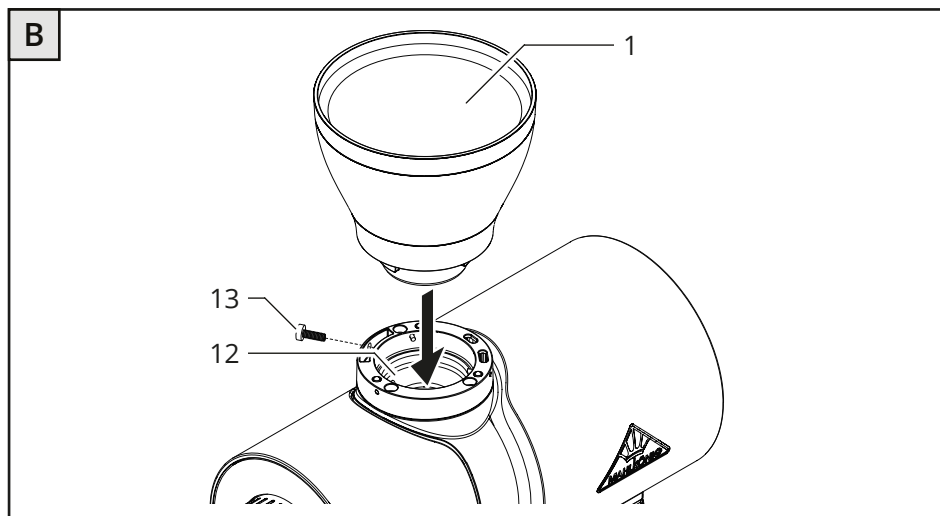
Table des matières

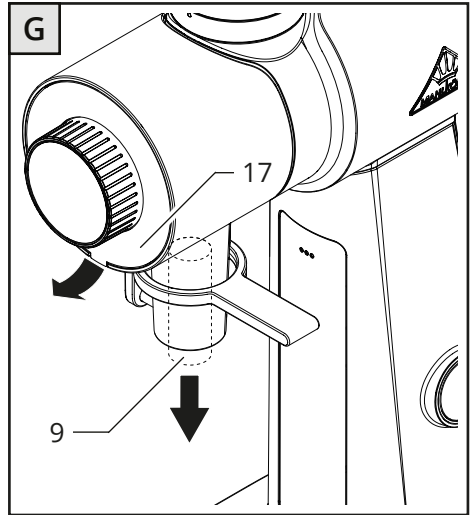
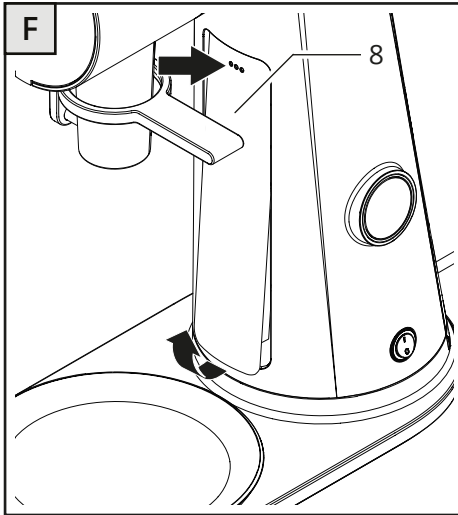
| | | | |
|---|----|--------------------------------------|----|
| Aperçu... .. | 3 | Mouture des grains. | 16 |
| Contenu de la livraison / Pièces .. | 5 | Mouture manuelle | |
| Généralités... .. | 6 | en mode Classic. | 16 |
| Lire et conserver la notice | | Mouture d'après une recette | |
| d'utilisation | 6 | en mode Time | 17 |
| Explication des symboles utilisés ... | 6 | Mouture d'après une recette | |
| Sécurité. | 7 | en mode Library | 18 |
| Utilisation conforme. | 7 | Interruption de la mouture. | 19 |
| Consignes de sécurité | 8 | Changement de type de grains... .. | 19 |
| Fonctionnement du broyeur .. | 10 | Réglage des paramètres. | 20 |
| Mode Classic | 10 | Réglage du degré de mouture. | 20 |
| Mode Time | 11 | Saisie de nouvelles recettes | 20 |
| Mode Library.. | 11 | Modification des | |
| Première mise en service... .. | 12 | recettes existantes | 21 |
| Vérification du broyeur et | | Saisie du type de grains | |
| du contenu de la livraison | 12 | (étalonnage)... .. | 21 |
| Installation et branchement | | Nettoyage | 22 |
| du broyeur | 12 | Nettoyage de la surface | |
| Raccordement de la liaison | | d'appui du broyeur | 22 |
| équipotentielle | 12 | Nettoyage du boîtier | 23 |
| Manipulation de base. | 13 | Nettoyage du système de sortie. ... | 23 |
| Insertion / retrait | | Nettoyage du réservoir à grains. ... | 24 |
| du réservoir à grains. | 13 | Nettoyage du dispositif | |
| Mise en place du réservoir à grains ... | 13 | de broyage | 24 |
| Retrait du réservoir à grains.. | 13 | Dépannage | 26 |
| Remplissage des grains | 14 | Caractéristiques | |
| Mise en marche du broyeur | 14 | techniques | 29 |
| Sélection du mode | 14 | Élimination | 30 |
| Choix de la recette | | Élimination de l'emballage | 30 |
| (mode Recette / Library)... .. | 15 | Élimination du broyeur | 30 |
| Sélection du type de grains | | Maintenance et entretien | 31 |
| (mode Library)... .. | 15 | Accessoires optionnels... .. | 31 |
| Mise en place | | | |
| du récipient de collecte | 15 | | |

Aperçu

A







Contenu de la livraison / Pièces

N° Désignation

- 1 Réservoir à grains (avec couvercle)
- 2 Vanne de l'entonnoir
- 3 Levier pour pince à sachet / dispositif knock-off
- 4 Touche marche/arrêt
- 5 Câble d'alimentation avec fiche secteur
- 6 Bouton marche/arrêt
- 7 Coupelle (magnétique)
- 8 Panneau frontal (module standard)
- 9 Bec de sortie (amovible)
- 10 Écran tactile
- 11 Bouton rotatif

N° Désignation

- 12 Socle du réservoir à grains
- 13 Vis de retenue (du réservoir à grains)
- 14 Raccord pour la liaison équipotentielle
- 15 Déclencheur (disjoncteur thermique anti-surintensité)
- 16 Boulon de serrage / knock-off
- 17 Couvercle du boîtier (magnétique)

Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation et les consignes de sécurité avant de mettre le Broyeur à café EK Omnia en service. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez exploiter le Broyeur à café EK Omnia en toute sécurité et l'utiliser sans risque.

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

Pour faciliter la compréhension, le Broyeur à café EK Omnia est désigné ci-après par le terme « broyeur ».

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

En plus de cette notice d'utilisation, il existe une notice d'utilisation du logiciel qui contient des informations détaillées sur le logiciel de commande du broyeur. Vous trouverez la notice d'utilisation du logiciel en ligne sous :

<https://hemro.net/omniamanual>



Explication des symboles utilisés

Les symboles et termes de signalisation suivants peuvent être utilisés dans cette notice d'utilisation, sur le broyeur ou sur l'emballage.



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

REMARQUE !

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



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



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



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



Intertek

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



Intertek

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



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



Ce symbole indique un risque d'électrocution.



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



Ce symbole indique le raccordement pour la liaison équipotentielle.

Sécurité

Utilisation conforme

Le broyeur est conçu pour moulinier des grains de café torréfiés entiers. Il est recommandé de ne moulinier que des produits pour lesquels le broyeur est conçu. Veillez toujours à ce que le broyeur ne soit utilisé que pour moulinier de la mouture nettoyée et non moulue. N'utilisez pas le broyeur pour moulinier d'autres produits ou objets.

Le broyeur est destiné au secteur commercial, par ex. dans les entreprises commerciales, les cuisines de restaurant, les cantines et les hôpitaux, mais pas à la production de masse continue (fonctionnement continu). Il ne doit être entretenu que par un personnel formé, mais peut être utilisé par d'autres personnes dans un lieu où son utilisation est surveillée.

Toute autre utilisation est considérée comme abusive et peut entraîner des dommages matériels, voire des blessures corporelles. Ne procédez à aucune modification du broyeur. Ni le fabricant ni le revendeur ne sont responsables des blessures et des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

- Branchez le broyeur uniquement si la tension réseau de la prise électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
 - Ne branchez le broyeur qu'à une prise électrique facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de problème.
 - N'utilisez pas le broyeur s'il présente des dommages visibles ou si le câble d'alimentation ou la fiche secteur est défectueux/défectueuse.
 - Lorsque le câble d'alimentation du broyeur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel spécialisé afin d'écartier tout risque.
 - Ne branchez le broyeur qu'à une alimentation électrique avec un fusible de sécurité de 16 A-slow. Faites installer un fusible de sécurité de 16 A-slow par un électricien qualifié si le raccordement électrique sur le lieu d'installation du broyeur n'est pas protégé de cette manière.
 - N'installez le broyeur qu'à des endroits où la manipulation du broyeur peut être surveillée par un personnel formé.
 - N'immergez ni le broyeur, ni le câble d'alimentation, ni la fiche d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
 - Ne nettoyez pas le broyeur avec un jet d'eau.
 - Ne saisissez jamais la fiche secteur avec des mains humides.
-

-
- Ne débranchez jamais la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble d'alimentation, saisissez toujours la fiche secteur.
 - N'utilisez jamais le câble d'alimentation comme poignée de transport.
 - Tenez le broyeur et le câble d'alimentation ou la fiche secteur à l'écart de toute flamme nue et de toute surface chaude.
 - Posez le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne devienne pas un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
 - Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le posez pas sur des rebords tranchants.
 - Utilisez le broyeur uniquement dans des espaces intérieurs. N'utilisez jamais le broyeur dans des pièces humides ou sous la pluie.
 - Tenez les enfants à l'écart du broyeur.
 - Veillez à ce que les enfants n'introduisent pas d'objets dans le broyeur.
 - Éteignez le broyeur et retirez la fiche secteur de la prise électrique si vous n'utilisez pas le broyeur, si vous voulez le nettoyer ou si une panne survient.
 - N'ouvrez pas le boîtier, demandez à des spécialistes d'effectuer la réparation. Adressez-vous, pour cela, à un atelier spécialisé. Nous déclinons toute responsabilité et toute garantie en cas de réparations effectuées de votre propre chef, de branchement non conforme ou de maniement incorrect. Pour procéder aux réparations, utilisez uniquement des composants correspondant aux données d'origine de l'appareil. Ce broyeur contient des pièces électriques et mécaniques indispensables comme protection contre les sources de danger.
-

AVERTISSEMENT !

Dangers pour les enfants et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par ex. les personnes partiellement handicapées, les personnes âgées aux capacités physiques et mentales réduites) ou manquant d'expérience et de connaissances (par ex. de jeunes enfants/adolescents).

- Le broyeur n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances. Les enfants ne doivent pas jouer avec le broyeur.
-

- Ne laissez pas le broyeur sans surveillance durant le fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les petites pièces. Celles-ci peuvent être mortelles en cas d'ingestion.

ATTENTION !!

Risque de basculement et de blessure !

Tout maniement non conforme du broyeur peut provoquer des blessures.

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

REMARQUE

Risque d'endommagement !

Tout maniement non conforme du broyeur peut l'endommager.

- Inclinez ou basculez le broyeur de 10° maximum dans toutes les directions.

Fonctionnement du broyeur

Choisissez l'un des trois modes de fonctionnement suivants en fonction de vos souhaits.

Mode Classic

En mode Classic, vous contrôlez manuellement la mouture à l'aide du temps de mouture. Vous réglez également manuellement le degré de mouture souhaité à l'aide du bouton rotatif **(11)**.

Une pression sur la touche marche/arrêt **(4)** vous permet de démarrer le broyage. Pour arrêter le broyage, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la touche marche/arrêt.

En cas d'utilisation du mode Classic, l'écran tactile **(10)** affiche le temps de broyage croissant.

Mode Time

En mode Time, vous contrôlez le broyage à l'aide de la recette sélectionnée. Vous pouvez définir jusqu'à six recettes différentes.

Les valeurs souhaitées pour le volume de dosage et le degré de mouture sont enregistrées dans les recettes. Le volume de dosage, c'est-à-dire la quantité de mouture respective, est défini par le temps de broyage (« *GbT* » = *Grind by Time*).

Une pression sur la touche marche/arrêt **(4)** vous permet de démarrer le broyage. Le processus de broyage se termine automatiquement lorsque le temps de broyage défini pour la recette est atteint.

Lorsque le mode Time est utilisé, l'écran tactile **(10)** affiche le temps de broyage qui s'écoule.



3 recettes sont réglées par défaut lors de la livraison :



: temps de broyage 1 sec., distance entre les disques de broyage 300 µm.



: temps de broyage 1,5 sec., distance entre les disques de broyage 200 µm.



: temps de broyage 2 sec., distance entre les disques de broyage 100 µm.

Mode Library

En mode Library, vous contrôlez la mouture à l'aide de la recette sélectionnée pour le type de grains choisi. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 10 types de grains et définir jusqu'à six recettes différentes par type de grains (voir chapitre « *Saisie de nouvelles recettes* »).

Les valeurs souhaitées pour le volume de dosage et le degré de mouture sont enregistrées dans les recettes. Le volume de dosage, c'est-à-dire la quantité de mouture respective, est défini par le poids de mouture déterminé pour chaque type de grains.

Le broyeur ne possède pas de cellule de pesage intégrée, c'est pourquoi un étalonnage doit d'abord être effectué pour chaque type de grains, lors duquel les poids de broyage déterminés sont attribués à des temps de broyage prédéfinis (voir chapitre « *Saisie du type de grains (étalonnage)* »).

Une pression sur la touche marche/arrêt **(4)** vous permet de démarrer le broyage. Le processus de broyage se termine automatiquement lorsque le poids de broyage défini pour la recette est atteint.

En cas d'utilisation du mode Library, l'écran tactile **(10)** affiche le poids de broyage croissant.

Première mise en service

Vérification du broyeur et du contenu de la livraison

REMARQUE !

Risque d'endommagement !

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un couteau tranchant ou d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager le broyeur.

– Soyez très prudent lors de l'ouverture.

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



Notez que le broyeur est soumis à un test de fonctionnement complet avant sa livraison et qu'il peut éventuellement contenir des restes de café moulu.

Installation et branchement du broyeur

1. Placez le broyeur sur une surface plane, stable et à l'abri des vibrations.
2. Mettez le réservoir à grains **(1)** en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue **(13)** (voir chapitre « *Mise en place du réservoir à grains* »).
3. Placez la coupelle magnétique **(7)** dans l'évidement du boîtier prévu à cet effet sous le bec de sortie **(9)**.
4. Branchez la fiche secteur **(5)** à une prise électrique correctement installée.

Raccordement de la liaison équipotentielle

Le raccord de la liaison équipotentielle **(14)** se trouve à l'arrière du broyeur (voir **fig. D**). Le raccordement électrique et le contrôle électronique des fonctions ne peuvent être effectués que par un électricien.

1. Desserrez l'écrou de sûreté et retirez-le.
2. Retirez le circlip et la rondelle.
3. Raccordez le conducteur d'équipotentialité au raccord pour l'équipotentialité **(14)**.



Le conducteur d'équipotentialité n'est pas contenu dans la livraison.

- » Utilisez un conducteur d'équipotentialité en cuivre d'un diamètre minimum de 2,5 mm² (protégé) ou 4 mm² (non protégé).
- » Pour toute question à ce sujet, contactez un partenaire de service agréé ou un électricien (voir chapitre « *Maintenance et entretien* »).

4. Fixez le conducteur d'équipotentialité en remontant l'écrou ainsi que la rondelle et le joint.

Manipulation de base

Insertion / retrait du réservoir à grains



Pour pouvoir démarrer le broyage, le réservoir à grains **(1)** doit être correctement mis en place. Si le réservoir à grains n'est pas en place, il n'est pas possible de démarrer le broyage. Dans ce cas, un message d'erreur s'affiche sur l'écran tactile **(10)**.

Mise en place du réservoir à grains

1. Assurez-vous que le broyeur est à l'arrêt (bouton marche-arrêt **(6)** en position 0).
2. Placez le réservoir à grains **(1)** sur le socle du réservoir à grains **(12)** (voir **fig. C**).
Lors de la mise en place du réservoir à grains, veillez à placer son ergot dans l'encoche correspondante du socle.
3. Poussez le réservoir à grains vers le bas dans son socle et tournez le réservoir dans le sens horaire pour le fixer sur le broyeur.
Si vous ne parvenez pas à fixer le réservoir en le tournant, il est probablement mal mis en place. Dans ce cas, ajustez-le correctement et réessayez de le fixer en le poussant vers le bas tout en le tournant.
4. Serrez à fond la vis de retenue **(13)** du réservoir à grains dans le sens des aiguilles d'une montre.

Retrait du réservoir à grains

1. Lorsque la vanne de l'entonnoir **(2)** est pivotée vers l'extérieur, pivotez-la au maximum pour fermer le réservoir à grains **(1)** en direction du dispositif de broyage.
2. Moulez les grains restés dans le dispositif de broyage en mode Classic jusqu'à ce que le broyeur tourne à vide (voir chapitre « *Mouture manuelle en mode Classic* »).

3. Desserrez la vis de retenue **(13)** du réservoir à grains de quelques tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Tournez le réservoir à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher du broyeur et retirez-le par le haut.

Remplissage des grains

1. Retirez le couvercle du réservoir à grains **(1)**.
2. Remplissez le réservoir à grains de grains d'espresso / de café torréfiés entiers en les versant par le haut.



- Le **niveau maximal de remplissage** est d'env. 1 cm en dessous du bord du réservoir à grains.
- Le **niveau minimal de remplissage** doit se situer à env. 1 cm au-dessus du protège-doigts afin d'éviter les variations de dosage.

3. Remplacez le couvercle sur le réservoir à grains.

Mise en marche du broyeur

1. Assurez-vous d'avoir branché la fiche secteur **(5)** à une prise avec contact de protection correctement installée.
2. Mettez le broyeur en marche en mettant le bouton marche/arrêt **(6)** en position I.

Le broyeur est prêt à fonctionner dès que la dernière recette sélectionnée ou le dernier mode réglé s'affiche sur l'écran tactile **(10)**.



Lors de la première mise en marche, vous devez d'abord définir quelques réglages de base (par ex. l'heure, l'unité de température, etc.). Pour ce faire, suivez les instructions affichées sur l'écran tactile **(10)**.

Sélection du mode

- » Balayez l'écran tactile **(10)** dans le sens vertical (vers le haut ou vers le bas) pour sélectionner le mode souhaité.

ou

- » Touchez 1× brièvement le symbole du mode souhaité sur le bord gauche de l'écran tactile.

Choix de la recette (mode Recette / Library)

- » En mode Recette ou Library, balayez l'écran tactile **(10)** dans le sens horizontal (gauche ou droite) pour sélectionner la recette souhaitée.

ou

- » Sur l'écran tactile **(10)**, touchez 1× brièvement le symbole de la recette affichée pour accéder à l'aperçu des recettes disponibles (pour le mode correspondant). Chaque recette est affichée sous la forme d'un symbole correspondant.

Pour sélectionner la recette souhaitée dans l'aperçu, veuillez procéder comme suit :

- » Balayez l'écran tactile dans le sens vertical (de haut en bas ou de bas en haut) pour sélectionner la recette souhaitée à l'aide du symbole correspondant.
- » Touchez 1× brièvement le symbole de recette correspondant pour confirmer la sélection et passer à la recette souhaitée.

Sélection du type de grains (mode Library)

1. En mode Library, appuyez 1× brièvement sur le type de grains affiché sur l'écran tactile **(10)**.
L'écran tactile passe à l'aperçu des types de grains enregistrés.
2. Balayez l'écran tactile dans le sens vertical (de haut en bas ou de bas en haut) pour sélectionner le type de grains souhaité.
3. Touchez 1× brièvement le type de grains souhaité pour confirmer la sélection et passer à l'affichage de la recette pour le type de grains.

Mise en place du récipient de collecte

- » Posez un récipient adapté sur la coupelle **(7)** en le positionnant au centre, sous le bec de sortie **(9)**

ou

- » Accrochez un sachet de café sur le boulon de serrage **(16)**.
 - » Pour ce faire, poussez le levier **(3)** de serrage du sachet vers le bas, maintenez le sachet en position, puis relâchez le levier.

Le boulon de serrage bloque le sachet au niveau du bec de sortie (voir **fig. E**).

Mouture des grains

REMARQUE !

Risque de surchauffe !

Un dépassement du cycle de fonctionnement maximal autorisé peut entraîner une surchauffe du broyeur.

- Ne dépassez pas le cycle de fonctionnement maximal (voir chapitre « *Caractéristiques techniques* »).
- Respectez la pause recommandée lorsque le cycle de fonctionnement maximal autorisé a été atteint (voir chapitre « *Caractéristiques techniques* »).

REMARQUE !

Risque d'endommagement !

L'utilisateur n'a aucun contrôle sur le disjoncteur thermique anti-surintensité. Si le disjoncteur thermique anti-surintensité se déclenche à plusieurs reprises, contactez absolument un atelier spécialisé agréé, car cela peut indiquer que l'enroulement du moteur est endommagé.



Le broyeur possède un disjoncteur thermique anti-surintensité qui coupe son circuit électrique en cas de surcharge électrique. Pour remettre le broyeur en service, placez le bouton marche/arrêt **(6)** en position 0 (arrêt). Enfoncez ensuite le déclencheur **(15)**. Vous pouvez à présent rallumer le broyeur en mettant le bouton marche/arrêt en position I et mettre le broyeur en service (voir à ce sujet le chapitre « *Dépannage* »).

Le broyeur dispose également d'une protection moteur qui éteint le broyeur lorsque la température du moteur est trop élevée. Dès que le moteur a refroidi, il est possible de remettre le broyeur en service (voir à ce sujet le chapitre « *Dépannage* »).

Mouture manuelle en mode Classic

1. Assurez-vous que le broyeur est en marche et que des grains (du type de grains souhaité) ont été introduits (voir chapitres « *Remplissage des grains* » et « *Mise en marche du broyeur* »).

La vanne de l'entonnoir **(2)** est pivotée au maximum et ferme le réservoir à grains **(1)** en direction du dispositif de broyage.

2. Le cas échéant, passez en mode Classic (voir chapitre « *Sélection du mode* ») en balayant verticalement ou en effleurant brièvement le symbole de mode sur l'écran tactile **(10)**.
L'écran tactile affiche le degré de mouture réglé (en μm) et la température interne du broyeur.
3. Placez le récipient de collecte (voir chapitre « *Mise en place du récipient de collecte* »).
4. Réglez le degré de mouture souhaité (voir chapitre « *Réglage du degré de mouture* »).
5. Appuyez sur la touche marche/arrêt **(4)** pour démarrer le broyage.
6. Faites pivoter la vanne de l'entonnoir vers l'extérieur pour ouvrir le réservoir à grains en direction du dispositif de broyage.
Les grains tombent du réservoir à grains dans le broyeur. La mouture tombe du bec de sortie dans le récipient de collecte. L'écran tactile affiche le temps de mouture croissant.
7. Lorsque les grains sont entièrement moulus et que le moteur tourne au ralenti, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour arrêter le broyage.

Mouture d'après une recette en mode Time



Pour la mouture d'après une recette, vous devez d'abord définir la recette souhaitée (voir chapitre « *Saisie de nouvelles recettes* »).

1. Assurez-vous que le broyeur est en marche et que des grains (du type de grains souhaité) ont été introduits (voir chapitres « *Mise en marche du broyeur* » et « *Remplissage des grains* »).
2. Si besoin, faites pivoter la vanne de l'entonnoir **(2)** vers l'extérieur pour ouvrir le réservoir à grains **(1)** en direction du dispositif de broyage.
3. Le cas échéant, passez en mode Time (voir chapitre « *Sélection du mode* ») en balayant verticalement ou en effleurant brièvement le symbole de mode sur l'écran tactile **(10)**.
4. Placez le récipient de collecte (voir chapitre « *Mise en place du récipient de collecte* »).
5. Le cas échéant, passez à la recette souhaitée en balayant horizontalement l'écran tactile (voir chapitre « *Choix de la recette (mode Recette / Library)* »).
L'écran tactile affiche le degré de mouture réglé (en μm) et la température intérieure du broyeur (en $^{\circ}\text{C}$) ainsi que les spécificités de la recette (temps de mouture (en sec.) et symbole de la recette).

- » Si nécessaire, modifiez les spécificités de la recette (voir chapitre « *Modification des recettes existantes* »).
- 6. Réglez le degré de mouture souhaité (voir chapitre « *Réglage du degré de mouture* »).
- 7. Appuyez sur la touche marche/arrêt **(4)** pour démarrer le broyage.
Le broyeur moulin, la mouture tombe de la sortie dans le récipient de collecte. L'écran tactile affiche le temps de mouture décroissant.
Une fois le temps de mouture prédéfini atteint, le broyage est automatiquement stoppé.

Mouture d'après une recette en mode Library



Ce broyeur peut être utilisé avec une Pre-Dosing-Unit (PDU) disponible en option (voir chapitre « *Accessoires optionnels* »).



Pour la mouture d'après une recette, vous devez d'abord définir la recette souhaitée (voir chapitre « *Saisie de nouvelles recettes* »).

1. Assurez-vous que le broyeur est en marche et que des grains (du type de grains souhaité) ont été introduits (voir chapitres « *Mise en marche du broyeur* » et « *Remplissage des grains* »).
2. Placez le récipient de collecte (voir chapitre « *Mise en place du récipient de collecte* »).
3. Le cas échéant, passez en mode Library (voir chapitre « *Sélection du mode* ») en balayant verticalement ou en effleurant brièvement le symbole de mode sur l'écran tactile **(10)**.
4. Balayez l'écran tactile dans le sens horizontal (de gauche à droite ou de droite à gauche) pour sélectionner la recette souhaitée.
L'écran tactile affiche le type de grains et la température interne du broyeur (en °C) ainsi que les spécificités de la recette (degré de mouture (en µm), poids de la mouture (en g) et symbole de la recette).
» Si nécessaire, modifiez les spécificités de la recette (voir chapitre « *Modification des recettes existantes* »).
5. Appuyez sur la touche marche/arrêt **(4)** pour démarrer le broyage.
Le broyeur moulin, la mouture tombe de la sortie dans le récipient de collecte. L'écran tactile affiche le poids de mouture croissant.
Une fois le poids de mouture prédéfini atteint, le broyage est automatiquement stoppé.

Interruption de la mouture



Vous pouvez interrompre la mouture en cours à tout moment, indépendamment du mode sélectionné.

» Appuyez sur la touche marche/arrêt **(4)** pour arrêter la mouture en cours.

Changement de type de grains

1. Retirez le réservoir à grains **(1)** du broyeur (voir chapitre « *Retrait du réservoir à grains* »).
Veillez ce faisant à verrouiller d'abord le réservoir à grains en direction du broyeur et à moudre complètement les grains restés dans le dispositif de broyage avant de retirer le réservoir à grains.
2. Si besoin, transvasez les grains se trouvant dans le réservoir à grains dans un autre récipient.
3. Retirez l'excédent éventuel de grains du socle du réservoir à grains **(12)**.
4. Remettez le réservoir à grains en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue **(13)** (voir chapitre « *Mise en place du réservoir à grains* »).
5. Versez les nouveaux grains pour espresso dans le réservoir à grains.
6. Ouvrez le réservoir à grains en direction du dispositif de broyage en faisant pivoter la vanne de l'entonnoir vers l'extérieur.
7. Broyez 2 à 3 doses pour éliminer les résidus des grains pour espresso précédents et éviter toute variation de dosage, mais aussi pour que le broyeur s'adapte à la nouvelle variété.

Réglage des paramètres

Réglage du degré de mouture



Le broyeur est équipé d'une fonction Disc Distance Detection (DDD), qui permet d'ajuster le degré de mouture en fonction de la distance entre les disques de mouture (0–800 μm) :

plus la valeur μm est élevée, plus la distance entre les disques de mouture est grande et, en conséquence, plus la mouture est grossière.



Ne réduisez le degré de mouture que lorsque le broyeur est en marche.

1. Tournez le bouton rotatif **(11)** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse de manière à ce que le repère sur le bouton rotatif pointe en direction de la valeur μm souhaitée sur l'échelle.

La valeur μm réglée s'affiche sur l'écran tactile **(10)**.

2. Le cas échéant, procédez au réglage fin de la valeur μm .
 - » Pour ce faire, touchez 1× brièvement la valeur μm réglée sur l'écran tactile.
 - » Réglez la valeur exacte en tapotant sur les symboles +/- de l'écran tactile.



Lorsque vous saisissez la valeur souhaitée sur l'écran tactile, le bouton rotatif se positionne automatiquement sur la valeur réglée.

Saisie de nouvelles recettes

- » Pour la saisie de nouvelles recettes, veuillez tenir compte de la notice d'utilisation du logiciel.

Vous trouverez la notice d'utilisation du logiciel en ligne sous :

<https://hemro.net/omniamanual>



Modification des recettes existantes

Vous pouvez modifier à tout moment les spécificités (= paramètres spécifiques à la recette) des recettes existantes.

1. Le cas échéant, sélectionnez la recette que vous souhaitez modifier en balayant l'écran tactile horizontalement en mode Recette ou Library.
2. Lorsque la recette est affichée sur l'écran tactile, appuyez de manière prolongée sur le paramètre spécifique à la recette que vous souhaitez modifier. L'écran d'édition du paramètre sélectionné s'affiche.
3. Modifiez le paramètre sélectionné comme décrit dans l'aperçu ci-dessous.

| Paramètres spécifiques à la recette | Édition |
|---|--|
| Symbole de recette | » Pour sélectionner, balayez verticalement l'écran tactile (10) . » Pour confirmer, effleurez brièvement la sélection 1×. |
| Temps de mouture (en sec.) (en mode Time) | |
| Poids de mouture (en g) (en mode Library) | » Pour le réglage, tournez le bouton rotatif (11) dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. » Pour le réglage fin, effleurez brièvement la valeur 1× (voir chapitre « <i>Réglage du degré de mouture</i> »). |
| Degré de mouture (en μm) (en mode Library) | |

Saisie du type de grains (étalonnage)

- » Suivez les instructions sur l'écran tactile **(10)** pour la saisie de nouveaux types de grains et l'étalonnage correspondant.

Vous trouverez également de plus amples informations sur l'étalonnage dans la notice d'utilisation du logiciel sous :

<https://hemro.net/omniamanual>



Nettoyage

ATTENTION !!

Risque de blessure !

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

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

REMARQUE !

Risque de court-circuit !

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

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

REMARQUE !

Risque d'endommagement !

Une manipulation non conforme peut endommager le broyeur.

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

Nettoyage de la surface d'appui du broyeur

1. Éteignez le broyeur (bouton marche/arrêt **(6)** en position 0) et retirez la fiche secteur **(5)** de la prise électrique.

2. Soulevez le broyeur en saisissant le boîtier des deux mains et placez-le sur une surface propre.
3. Nettoyez l'emplacement et le dessous du broyeur avec un chiffon humide et essuyez ensuite les surfaces. Les surfaces doivent être sèches et exemptes de graisse et d'huile.
4. Remettez le broyeur en place sur la surface propre.

Nettoyage du boîtier

1. Éteignez le broyeur (bouton marche/arrêt **(6)** en position 0) et retirez la fiche secteur de la prise électrique.
2. Retirez la coupelle magnétique **(7)** de l'évidement du boîtier.
3. Retirez le couvercle du boîtier magnétique **(17)** du broyeur vers l'avant et, à l'aide d'un pinceau, retirez le marc de café et autres de la zone qui se trouve derrière (voir **fig. g**).
4. Retirez le panneau avant **(8)** du broyeur et, à l'aide d'un pinceau, retirez le marc de café et autres du logement ou de l'intérieur du broyeur.
Pour retirer le panneau frontal, appuyez en exerçant une légère force sur le repère situé à l'extrémité supérieure. Cela fait basculer le panneau frontal dans son logement sur le broyeur et libère le dispositif de blocage magnétique (voir **fig. F**). Vous pouvez ensuite retirer le panneau frontal basculé de son logement.
5. Si nécessaire, mais au moins une fois par semaine, essuyez le boîtier, la coupelle, le couvercle du boîtier et le panneau avant avec un chiffon humide.
6. Remettez ensuite en place toutes les pièces retirées pour le nettoyage.

Nettoyage du système de sortie



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

1. Tirez l'insert intérieur du bec de sortie **(9)** vers le bas hors du dispositif de blocage (voir **fig. G**).
2. À l'aide d'un pinceau, nettoyez l'orifice de sortie sur le boîtier (dispositif de blocage de sortie).
3. Nettoyez le bec de sortie avec un chiffon humide, puis séchez-le.



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

4. Remettez l'insert intérieur du bec de sortie en place de manière à le bloquer dans la bonne position.

Nettoyage du réservoir à grains



Le réservoir à grains doit être nettoyé tous les jours pour éliminer les résidus d'huile de café, car ces résidus peuvent altérer le goût.

1. Retirez le réservoir à grains du broyeur (voir chapitre « *Retrait du réservoir à grains* »).
Veillez ce faisant à verrouiller d'abord le réservoir à grains en direction du broyeur et à moudre complètement les grains restés dans le dispositif de broyage avant de retirer le réservoir à grains.
2. Transvasez provisoirement les grains de café dans un autre récipient.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réservoir à grains avec un chiffon humide, puis séchez le tout à nouveau.
4. Retirez l'excédent éventuel de grains du socle du réservoir à grains **(12)**.
5. Remettez le réservoir à grains en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue **(13)** (voir chapitre « *Mise en place du réservoir à grains* »).

Nettoyage du dispositif de broyage



- Le fabricant recommande d'utiliser le nettoyant pour broyeur GRINDZ™. Vous trouverez d'autres informations concernant GRINDZ™ à l'adresse www.mahlkoenig.de.
- Le dispositif de broyage doit être nettoyé tous les 2 à 5 jours.

1. Retirez le réservoir à grains du broyeur (voir chapitre « *Retrait du réservoir à grains* »).
Veillez ce faisant à verrouiller d'abord le réservoir à grains en direction du broyeur et à moudre complètement les grains restés dans le dispositif de broyage avant de retirer le réservoir à grains.
2. Pour moudre les grains restants, réglez la valeur μm la plus élevée possible pour une mouture grossière maximale (voir chapitre « *Réglage du degré de mouture* »).
3. Versez par le haut le nettoyant pour broyeur directement dans le dispositif de broyage. Respectez la quantité indiquée par le fabricant du nettoyant pour broyeur utilisé.
4. Retirez l'excédent éventuel de grains du socle du réservoir à grains **(12)**.

5. Remettez le réservoir à grains en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue **(13)** (voir chapitre « *Mise en place du réservoir à grains* »).
6. Placez un bol sous le bec de sortie **(9)** pour recueillir le nettoyant pour broyeur.
7. Moulez entièrement le nettoyant pour broyeur versé en mode Classic jusqu'à ce que le broyeur tourne à vide (voir chapitre « *Mouture manuelle en mode Classic* »).
8. Ouvrez le réservoir à grains en faisant pivoter la vanne de l'entonnoir **(2)** vers l'extérieur.
9. Moulez à peu près la même quantité de grains que celle utilisée auparavant pour le nettoyage du broyeur afin d'éliminer les particules de nettoyage restantes.
Pendant le processus de mouture, réglez le degré de mouture sur le réglage souhaité.
10. Éliminez le nettoyant pour broyeur et les grains de café moulus avec les déchets industriels/ménagers.

Dépannage

| Défaut | Cause | Remède |
|--|--|--|
| Le broyeur ne moud pas, l'écran tactile n'est pas éclairé. | • La fiche secteur n'est pas branchée dans une prise électrique. | » Branchez la fiche secteur dans une prise électrique correctement installée. |
| | • Le réservoir à grains n'est pas en place. | » Mettez le réservoir à grains en place et fixez-le à l'aide de la vis de retenue (voir chapitre « <i>Mise en place du réservoir à grains</i> »). |
| | • Le disjoncteur anti-surréchauffement s'est déclenché. | » Vérifiez si le bouton de déclenchement du disjoncteur est sorti. Si c'est le cas, enfoncez-le de nouveau. Si le disjoncteur saute à plusieurs reprises, adressez-vous à votre partenaire de service (voir chapitre « <i>Maintenance et entretien</i> »). |
| | • Le fusible électrique de puissance s'est déclenché. | » Vérifiez le fusible électrique de puissance. Réarmez-le ou remplacez-le. Contrôlez que d'autres appareils ne soient pas raccordés à ce fusible et débranchez-les, le cas échéant. Contactez votre partenaire de service si le fusible de puissance saute de nouveau (voir chapitre « <i>Maintenance et entretien</i> »). |

| Défaut | Cause | Remède |
|--|--|---|
| Le broyeur fait du bruit, mais ne moule pas. | <ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de broyage est bouché. • En raison d'un surdosage, du marc de café s'est accumulé dans le broyeur. • La mouture est trop fine. • Un corps étranger est présent dans le dispositif de broyage. | <ul style="list-style-type: none"> » Réglez la valeur μm la plus élevée possible pour une mouture grossière maximale. Déclenchez le processus de broyage en mode Classic. Le broyeur moule librement. Réglez ensuite le degré de mouture souhaité au cours du fonctionnement. » Nettoyez le système de sortie (voir chapitre « <i>Nettoyage du système de sortie</i> »). Réglez la valeur μm la plus élevée possible pour une mouture grossière maximale. Déclenchez le processus de broyage en mode Classic. Le broyeur moule librement. Réglez ensuite le degré de mouture souhaité au cours du fonctionnement. » Réglez la valeur μm la plus élevée possible pour une mouture grossière maximale. Déclenchez le processus de broyage en mode Classic. Le broyeur moule librement. Réglez ensuite le degré de mouture souhaité au cours du fonctionnement. » Nettoyez le dispositif de broyage conformément au chapitre « <i>Nettoyage</i> » et retirez le corps étranger. Contactez votre partenaire de service (voir chapitre « <i>Maintenance et entretien</i> ») si vous ne pouvez pas retirer le corps étranger. |
| Le broyeur ne moule pas en continu, le broyeur interrompt de temps à autre la mouture. | <ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de démarrage est défectueux. | <ul style="list-style-type: none"> » Contactez votre revendeur (voir chapitre « <i>Maintenance et entretien</i> »). |

| Défaut | Cause | Remède |
|--|---|---|
| Le broyeur perd en précision de dosage. | <ul style="list-style-type: none"> • La sortie est colmatée. Un dépôt trop important de café moulu s'est formé à l'intérieur du broyeur. • Le bec de sortie du broyeur est endommagé. | <ul style="list-style-type: none"> » Enlevez le bec de sortie ou nettoyez-le depuis l'extérieur à l'aide d'un pinceau lorsque le broyeur est à l'arrêt. Réglez la valeur μm la plus élevée possible pour une mouture grossière maximale. Déclenchez le processus de broyage en mode Classic. Le broyeur moule librement. Réglez ensuite le degré de mouture souhaité au cours du fonctionnement. » Contactez votre partenaire de service (voir chapitre « <i>Maintenance et entretien</i> »). |
| Impossible de remettre le réservoir à grains en place. | <ul style="list-style-type: none"> • Il y a des grains dans le socle du réservoir à grains. | <ul style="list-style-type: none"> » Retirez les grains du socle du réservoir à grains. |

Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Modèle : | EK Omnia |
| Tension / fréquence : | 220–240 V ; 50/60 Hz 110–127 V ; 60 Hz 100 V ; 50/60 Hz |
| Puissance : | 800 W |
| Type de protection : | IPX1 |
| Classe de protection : | I ⊕ |
| Fusible : | 16 A-slow/15 A |
| Vitesse de rotation à vide : | 1 500 tr/min |
| Émissions d'ondes sonores (pendant la mouture) : | 74 dBA |
| Puissance de mouture : | 11 g/sec.* |
| Cycle de fonctionnement maximal autorisé | |
| Fonctionnement standard : | 120 sec. allumé / 300 sec. éteint (Pause recommandée : 300 sec.) |
| Espresso : | 1,5 sec. allumé / 5 sec. éteint (Pause recommandée : 5 sec.) |
| Temps max. de mouture : | 5 min en fonctionnement continu |
| Mouture journalière max. : | 126 kg* |
| Dimensions (L × H × P) : | 548 × 410 × 214 cm |
| Poids (net) : | 21,8 kg |
| Quantité de remplissage max. de l'entonnoir : | 250 g |

* La puissance de mouture et le rendement journalier maximum dépendent du type de grains et du degré de mouture choisis et de la fréquence du réseau.

Élimination

Élimination de l'emballage



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

Élimination du broyeur



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

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

Maintenance et entretien

- » En cas de maintenance ou d'entretien, veuillez contacter un centre de service après-vente agréé pour les produits Mahlkönig. Le service après-vente répondra à vos questions concernant les réparations et l'entretien de votre produit et les pièces de rechange.

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

<https://hemro.net/omnia>



https://hemro.net_Omnia_SP



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

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

Accessoires optionnels

Des accessoires optionnels sont disponibles pour ce broyeur.

Vous trouverez des informations détaillées sur les accessoires disponibles en option pour votre broyeur sur notre site web sous :

<https://hemro.net/omnia>



HEMRO

Hemro International AG

Thurgauerstrasse 80 | 8050 Zurich, Suisse

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

info@hemrogroup.com | www.hemrogroup.com