

## Choix de la grosseur adaptée

Grosseur	Fine	Moyennement fine	Medium	Grossière
Taille d'un granule (environ)				
Équipement de brassage	(Taille du sucre granulé)	(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)	(Entre du sucre granulé et du sucre cristallisé)	(Taille du sucre cristallisé)
• Filtre papier		•	•	
• Filtre sans papier			•	
• Filtre en tissu			•	•
• Siphon		•	•	•
• Filtration à froid	•	•		
• Cafetière électrique		•	•	
• Cafetière à piston			•	•

La grosseur recommandée peut changer selon le type d'équipement utilisé. Pour plus de détails, voir le manuel d'instructions de votre équipement pour faire du café.

\* Toujours utiliser des grains de café frais.

## Précautions d'utilisation

- ⚠ **Toujours tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne jamais tourner la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cela endommagerait le moulin. Ne pas laisser les enfants utiliser ce produit. Ne pas utiliser à proximité d'enfants, et ranger hors de portée des enfants.**
- ⚠ **Ne pas laver le produit au lave-vaisselle, ni le laver avec de l'eau de Javel.**
- ⚠ **Ne pas utiliser d'huile pour l'entretien.**
- ⚠ **Ne pas immerger le produit dans l'eau. N'utilisez pas le produit dans des endroits où il est soumis à la lumière directe du soleil, à l'humidité ou à des gouttelettes d'eau. Cela pourrait entraîner la corrosion, la rouille ou des fissures dans le bois.**
- ⚠ **Ne pas utiliser d'huile pour le nettoyage.**

- Tourner l'écrou de réglage de mouture dans le sens des aiguilles d'une montre de manière excessive entraîne les meules en céramique à moudre ensemble, ce qui peut provoquer un dysfonctionnement.
- De petits morceaux de grains de café peuvent se coincer dans les bords ou les trous du réservoir et empêcher les grains de café de tomber, amenant la manivelle à tourner dans le vide. Tapoter doucement le moulin à café à intervalles réguliers pendant son utilisation.
- Les meules peuvent s'émousser à cause d'une utilisation prolongée. Remplir le moulin à café quand la quantité de grains de café à moudre baisse considérablement.
- Ne pas utiliser pour moudre autre chose que des grains de café. Cela pourrait endommager le produit.
- Ne pas insérer vos doigts dans le moulin à café pendant que vous faites tourner la manivelle.
- Ne pas cogner les meules en céramique avec un matériau dur, ni faire tomber le produit. Cela pourrait entraîner une fêlure ou une craquelure des meules.

Thank you very much for your purchase.  
To use the product correctly, please be sure to read this instruction manual.  
After reading the manual, store it in a safe place.

# COFFEE MILL

## Instruction Manual

CM-118C / CM-239C / CM-502C / CM-904C

## Caractéristiques

- La lame est en céramique, elle n'a donc pas d'odeur métallique et ne rouille jamais. En outre, cela permet d'obtenir des performances et une durabilité constantes.
- La lame en céramique empêche l'oxydation des grains de café en minimisant la chaleur de friction entre la lame et les grains de café.

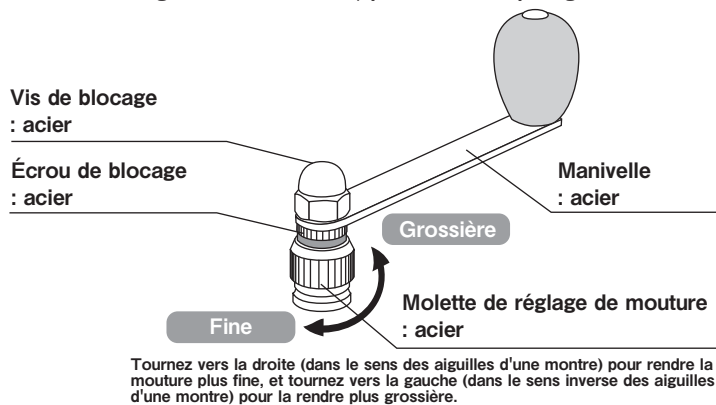
**HARIO**

CM 共通 1012

## Réglage de la mouture du café

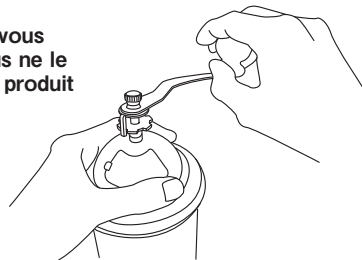
### CM-904C

• Bloquez la molette de réglage de la mouture à l'aide de la butée. Tournez vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour rendre la mouture plus fine, et tournez vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour la rendre plus grossière.



## Précautions à prendre lors de la rotation de la manivelle du CM-502C

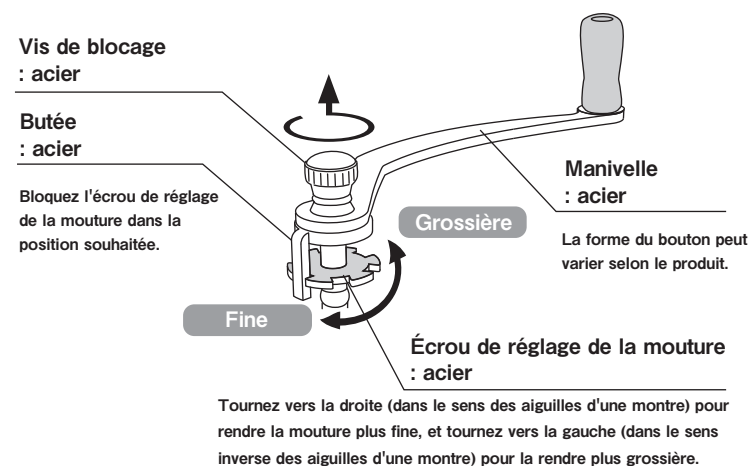
◆ Tenez le haut du produit lorsque vous faites tourner la manivelle. Si vous ne le faites pas, la partie supérieure du produit risque de se détacher.



## Réglage de la mouture du café

### CM-118C / CM-239C / CM-502C

- ① Tournez la vis de blocage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer.
- ② Retirez la manivelle et la butée.
- ③ Tournez l'écrou de réglage de mouture pour obtenir la mouture souhaitée. (Tournez vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour rendre la mouture plus fine, et tournez vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) pour la rendre plus grossière).
- ④ Bloquez l'écrou de réglage de mouture avec la butée.
- ⑤ Fixez la manivelle et la vis de blocage.



## Utilisation du moulin

- ① Moudre une petite quantité de grains pour tester et régler la grosseur de la mouture du café. (Se reporter à la méthode de réglage pour les détails.)
- ② Utiliser entre 10 et 12 g de café par tasse. Mettre assez de grains pour 1 ou 2 tasses à café dans le réservoir.
- ③ Maintenir le moulin fermement et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre les grains de café.  
\*Ne jamais tourner la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la gauche), car cela endommagerait les meules.