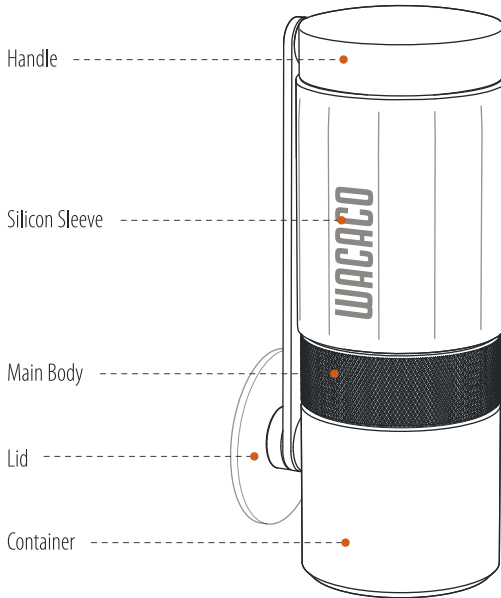




WACACO

EN	INSTRUCTION BOOK	2
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	5
FR	LIVRE D'INSTRUCTION	8
ES	LIBRO DE INSTRUCCIONES	11
BR	MANUAL DE INSTRUÇÕES	14
RU	справочное руководство	17
BG	КНИГА С ИНСТРУКЦИИ	20
IT	ISTRUZIONI D'USO	23
TH	คู่มือวิธีการใช้	26
CN	说明书	29
TW	說明書	32
KR	지침서	35
JP	説明書	38

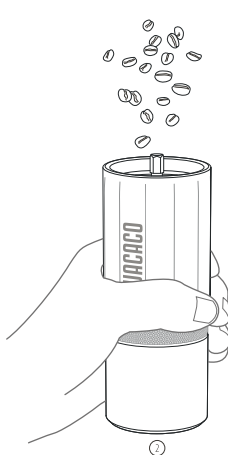
exagrind



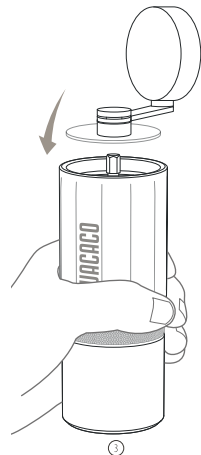
INSTRUCTIONS



① Remove the handle from its carrying position.



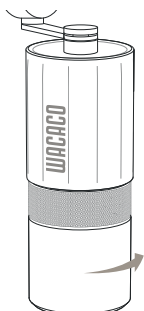
② Load the grinder chamber with a maximum of 20g of coffee beans.



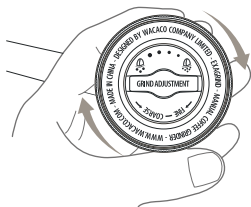
③ Fasten the handle lid side on the grinder.



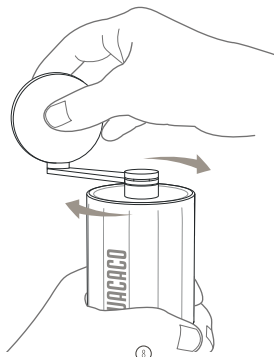
④
Unscrew the container.



⑦
Screw back the container.



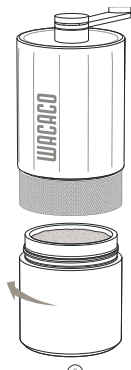
⑤
Hold the handle to avoid it from turning while rotating the adjustment knob clockwise until the tightest position (the starting point).



⑥
Hold the main body in one hand and rotate the handle clockwise with your other hand until all the beans are ground.



⑨
From the starting point, simply rotate the adjustment knob counterclockwise to your preferred grind setting. Refer to the brewing methods chart for a suggestion of the ideal grind setting.



⑧
When finished, unscrew the container and pour out the grind.

NOTE

- Each complete turn of the adjustment knob increases the burrs gap by 1mm.
- There are 30 clicks in a turn. Therefore, each click adjusts the burrs gap by 33 microns (0.033mm).
- Rotate the adjustment knob clockwise for finer grinding and counterclockwise for coarser grinding.

⚠ WARNING ⚠

- The burrs may be disassembled with an excessive counterclockwise rotation.
- Add the lid in place before adjusting the grind coarseness.
- Keep the grinder in a dry location.
- Ensure the grinder is never washed or cleaned with water.

⚠ CAUTION ⚠

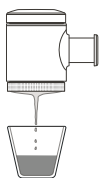
- Do not try grinding coffee beans at the finest 0 – 6 clicks to ensure the longevity of the burrs sharpness.
- This device is for coffee beans use only. Do not grind other material.
- Be careful of the sharp metal burrs.
- This is not a toy. Keep the grinder out of reach of children.

BREWING METHODS CHART

EN

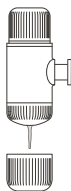
- ESPRESSO 10-20 clicks from the starting point.
- FILTER COFFEE 20-26 clicks from the starting point.
- POUR OVER 34-42 clicks from the starting point.
- FRENCH PRESS 42-46 clicks from the starting point.

WACACO'S PRODUCTS



picopresso

Picopresso 13-15 clicks from the starting point.



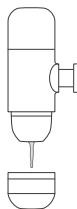
nanopresso

Nanopresso 16-18 clicks from the starting point.



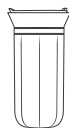
Barista kit

Barista kit 22-24 clicks from the starting point.



minipresso

Minipresso 18-20 clicks from the starting point.



cuppamoka

Cuppamoka 36-38 clicks from the starting point.



pipamoka

Pipamoka 36-38 clicks from the starting point.

INTENDED USE

The Exagrind is intended to a personal use. It's not suitable for commercial, professional, collective or industrial use. Use of the Exagrind in any manner other than as directed herein could void the warranty. Wacaco Company Limited will not be responsible for injury or damage resulting from improper use of the Exagrind.

WARRANTY

Wacaco Company Limited warrants the Exagrind against defects that are due to faulty materials or workmanship for a period of 24 months from the date of purchase. Purchase receipt must be kept as a reference for warranty to be valid (you are suggested to take a photocopy of your purchase receipt for long time storage). This warranty is not transferable and does not entitle to compensation in cash. Wacaco Company Limited disclaims all responsibility for incidental or consequential damages caused by use of this appliance. This warranty does not cover:

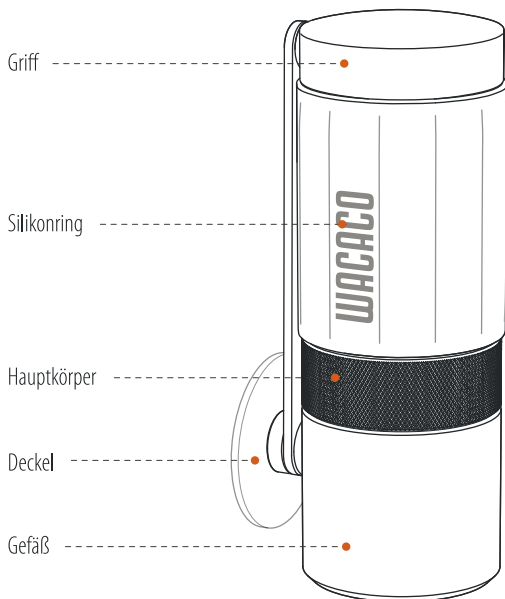
- Damage resulting from improper use, abuse, neglect, commercial use or any other use of the appliance not found in this printed manual.
- Damage of an aesthetic nature.
- Damage due to corrosion or gradual deterioration.

Any repairs done by unauthorized persons will void the warranty.

For any repair or exchange, the cost of return is at your expense. If your Exagrind fails within two years, please contact your Wacaco local distributor or support@wacaco.com directly for repair or exchange.



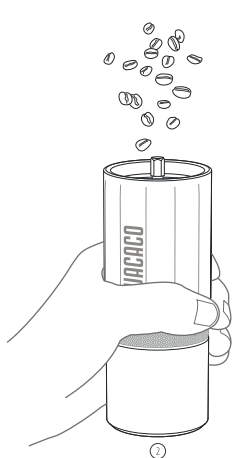
Share your experience on social media by using #wacaco.



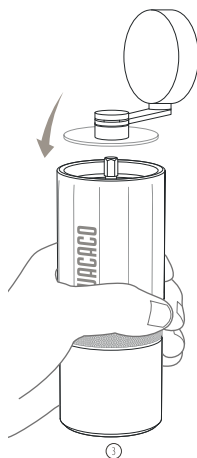
ANLEITUNG



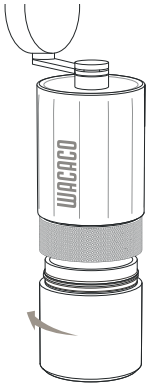
Entfernen Sie den Griff aus seiner Trageposition.



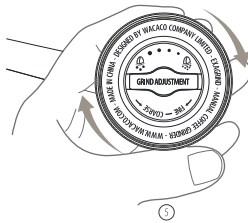
Befüllen Sie das Mahlwerk mit maximal 20 g an Kaffeebohnen.



Befestigen Sie die Griffseite des Deckels am Mahlwerk.



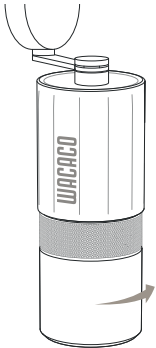
④ Das Gefäß aufschrauben.



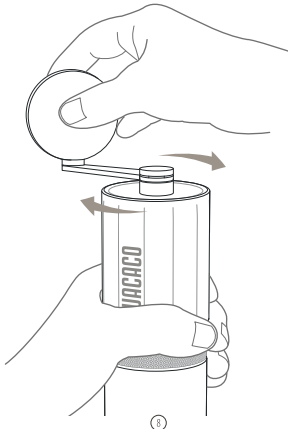
⑤ Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, bis Sie die engste Position erreicht haben (den Startpunkt). Halten Sie währenddessen den Griff fest, um ihn am Drehen zu hindern.



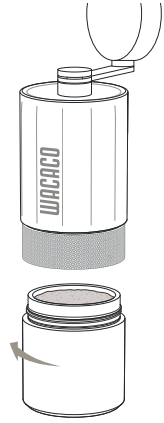
⑥ Drehen Sie das Einstellrad vom Startpunkt aus einfach gegen den Uhrzeigersinn auf den von Ihnen bevorzugten Mahlgrad. Vorschläge für die ideale Mahlgradeinstellung finden Sie in der Brühmethodentabelle.



⑦ Schrauben Sie das Gefäß wieder auf.



⑧ Halten Sie den Hauptkörper mit einer Hand fest und drehen Sie mit der anderen Hand den Griff im Uhrzeigersinn bis alle Bohnen gemahlen wurden.



⑨ Sobald Sie fertig sind, können Sie das Gefäß wieder abschrauben und den gemahlene Kaffee entnehmen.

HINWEIS

- Jede vollständige Drehung des Einstellknopfes vergrößert den Spalt der Mahlscheibe um 1 mm.
- In einer Umdrehung gibt es 30 Klicks. Demnach wird der Spalt der Mahlscheibe mit jedem Klick um 33 Mikrometer (0,033 mm) angepasst.
- Um eine feinere Mahlung zu erzielen, müssen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn drehen, für eine gröbere Mahlung hingegen gegen den Uhrzeigersinn.

⚠️ WARNUNG ⚠️

- Die Mahlscheiben können durch übermäßige Drehung gegen den Uhrzeigersinn auseinandermontiert werden.
- Setzen Sie den Deckel auf, bevor Sie den Mahlgrad einstellen.
- Lagern Sie die Mühle an einem trockenen Ort.
- Stellen Sie sicher, dass die Mühle niemals mit Wasser gewaschen oder gereinigt wird.

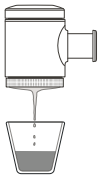
! ACHTUNG !

- Versuchen Sie nicht, Kaffeebohnen mit auf die feinste Art, mit 0 – 6 Klicks, zu mahlen, um die Langlebigkeit der Gratschärfe zu gewährleisten.
- Dieses Gerät ist nur zum Mahlen für Kaffeebohnen geeignet. Mahlen Sie damit kein anderes Material.
- Achten Sie auf die scharfen Metallgrate.
- Bei diesem Produkt handelt es sich um kein Spielzeug. Die Mühle außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

BRÜHMETHODENTABELLE

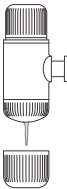
- ESPRESSO 10–20 Klicks vom Startpunkt.
- FILTER COFFEE 20–26 Klicks vom Startpunkt.
- POUR OVER 34–42 Klicks vom Startpunkt.
- FRENCH PRESS 42–46 Klicks vom Startpunkt.

DIE PRODUKTE VON WACACO



picopresso

Picopresso 13–15
Klicks vom
Startpunkt.



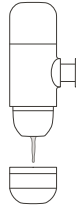
nanopresso

Nanopresso 16–18
Klicks vom
Startpunkt.



Barista Kit

Barista kit 22–24
Klicks vom
Startpunkt.



minipresso

Minipresso 18–20
Klicks vom
Startpunkt.



cuppamoka

Cuppamoka 36–38
Klicks vom
Startpunkt.



pipamoka

Pipamoka 36–38
Klicks vom
Startpunkt.

VERWENDUNGSZWECK

Der Exagrind ist für den persönlichen Gebrauch bestimmt. Nicht geeignet für kommerziellen, professionellen, gemeinsamen oder industriellen Gebrauch. Wird Exagrind auf eine andere Weise als hierin beschrieben verwendet, kann es zum Erlöschen der Garantie kommen. Die Wacaco Company Limited haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Exagrind entstehen.

GARANTIE

Wacaco Company Limited gewährt eine 24-monatige Garantie auf den Exagrind ab Kaufdatum gegen Mängel, die auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind. Damit die Garantie gültig ist, muss der Kaufbeleg als Referenz aufbewahrt werden (für die längere Aufbewahrung ihres Kaufbelegs, wird empfohlen, eine Fotokopie anzufertigen). Diese Garantie ist nicht übertragbar und berechtigt nicht zu einer Barauszahlung. Die Wacaco Company Limited lehnt jede Verantwortung für Zufalls- oder Folgeschäden ab, die durch die Verwendung dieses Produkts verursacht werden. Diese Garantie deckt folgendes nicht ab:

- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, Vernachlässigung, gewerbliche Verwendung oder andere Verwendung dieses Geräts entstehen, die nicht in dieser gedruckten Bedienungsanleitung enthalten sind.
- Schäden ästhetischer Natur.

- Schäden durch Korrosion oder sukzessiver Zerfall.

DE

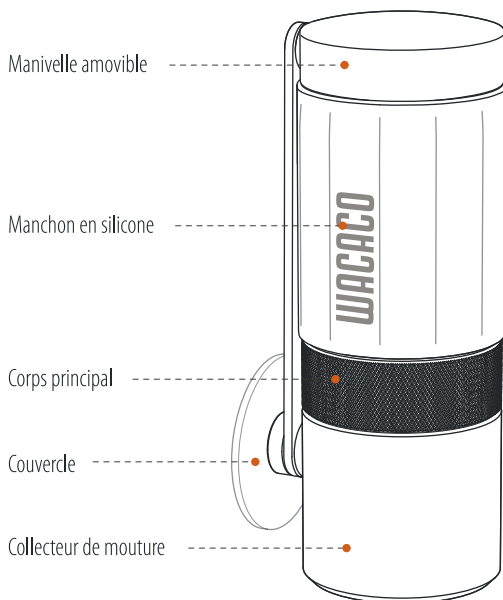
Jede Demontage oder Reparatur, die durch nicht autorisierte Personen durchgeführt hat, erlischt die Garantie. Bei jedem Umtausch gehen die Kosten für die Rücksendung zu Ihren Lasten. Wenn Ihr Exagrind innerhalb von zwei Jahren ausfällt, wenden Sie sich bitte direkt an Ihren lokalen Wacaco-Händler oder an support@wacaco.com, um ihn auszutauschen.



Teilen Sie Ihre Erfahrungen auf sozialen Medien mit #wacaco.

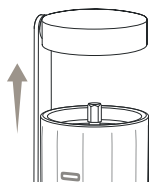
DESCRIPTION

FR



INSTRUCTION

FR



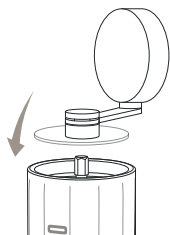
①

Retirez la manivelle amovible de sa position de transport.



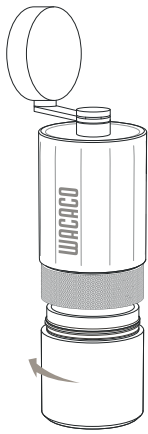
②

Remplissez le réservoir du moulin à café avec un maximum de 20 g de grains de café.



③

Fixez la manivelle amovible côté couvercle sur le dessus du réservoir.



④

Dévissez le collecteur de mouture.



⑤

Tenez la manivelle amovible pour éviter qu'elle ne bouge tout en tournant la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à venir en butée (le point de départ).



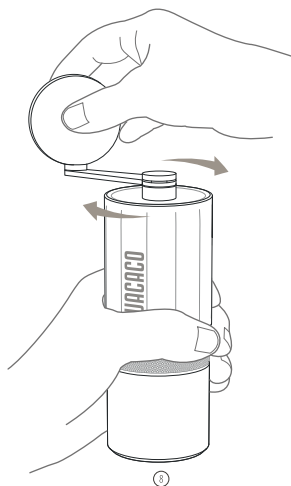
⑥

Depuis le point de départ, il suffit de tourner la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à votre réglage de mouture préféré. Reportez-vous au tableau des méthodes de préparation du café pour obtenir une suggestion du réglage idéal de la mouture.



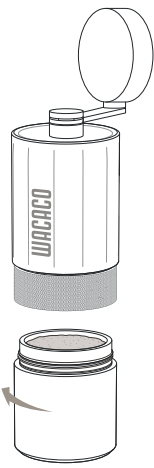
⑦

Revissez le collecteur de mouture.



⑧

Tenez le corps principal dans une main et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre avec votre autre main jusqu'à ce que tous les grains soient moulus.



⑨

Lorsque vous avez terminé, dévissez le collecteur de mouture et versez la mouture.

- Chaque tour complet de la vis de réglage augmente l'écart entre les meules de 1 mm.
- Il y a 30 clics dans un tour. Par conséquent, chaque clic ajuste l'écart entre les meules de 33 microns (0,033 mm).
- Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour un broyage plus fin et dans le sens inverse pour un broyage plus grossier.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- Les meules peuvent être démontées par un mouvement rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Mettez le couvercle en place avant de régler la grosseur de la mouture.
- Conservez l'Exagrind dans un endroit sec.
- Assurez-vous de ne jamais laver ou nettoyer l'Exagrind à l'eau.

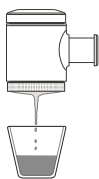
⚠ ATTENTION ⚠

- N'essayez pas de mouliner des grains de café à la finesse de 0 à 6 clics afin de garantir la longévité du tranchant des meules.
- Cet appareil est réservé à l'usage des grains de café. Ne pas mouliner d'autres éléments.
- Faites attention aux meules métalliques tranchantes.
- Ce n'est pas un jouet. Gardez l'Exagrind hors de portée des enfants.

TABLEAU DES MÉTHODES DE PRÉPARATION DU CAFÉ

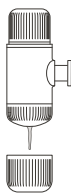
- ESPRESSO 10-20 clics depuis le point de départ.
- FILTER COFFEE 20-26 clics depuis le point de départ.
- POUR OVER 34-42 clics depuis le point de départ.
- FRENCH PRESS 42-46 clics depuis le point de départ.

LES PRODUITS DE WACACO



picopresso

Picopresso 13-15 clics depuis le point de départ.



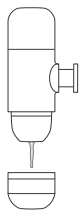
nanopresso

Nanopresso 16-18 clics depuis le point de départ.



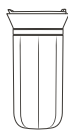
Barista kit

Barista kit 22-24 clics depuis le point de départ.



minipresso

Minipresso 18-20 clics depuis le point de départ.



cuppamoka

Cuppamoka 36-38 clics depuis le point de départ.



pipamoka

Pipamoka 36-38 clics depuis le point de départ.

UTILISATION PRÉVUE

L'Exagrind est destiné à un usage personnel. Il ne convient pas à un usage commercial, professionnel, collectif ou industriel. L'utilisation de l'Exagrind d'une manière autre que celle indiquée dans le présent document peut annuler la garantie. Wacaco Company Limited ne sera pas responsable des blessures ou des dommages résultants d'une utilisation incorrecte de l'Exagrind.

GARANTIE

FR

Wacaco Company Limited garantit l'Exagrind contre tout défaut dû à un vice de matériel ou de fabrication pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu d'achat doit être conservé comme référence pour que la garantie soit valide (nous vous suggérons de photocopier votre reçu d'achat afin de pouvoir le conserver longtemps). Cette garantie n'est pas transférable et ne donne pas droit à une compensation en espèces. Wacaco Company Limited décline toute responsabilité pour les dommages consécutifs ou indirects causés par l'utilisation de cet appareil. Cette garantie ne couvre pas:

- Les dommages résultants d'une utilisation incorrecte, d'un abus, d'une négligence, d'une utilisation commerciale ou de toute autre utilisation de cet appareil ne figurant pas dans ce manuel imprimé.
- Les dommages de nature esthétique.
- Les dommages dus à la corrosion ou à la détérioration progressive.

Tout démontage ou toute réparation effectuée par des personnes non autorisées annulera la garantie. Pour toute réparation ou échange, les frais de retour sont à votre charge. Si votre Exagrind tombe en panne dans les deux ans, veuillez contacter directement votre distributeur local Wacaco au support@wacaco.com afin de procéder à une réparation ou un échange.



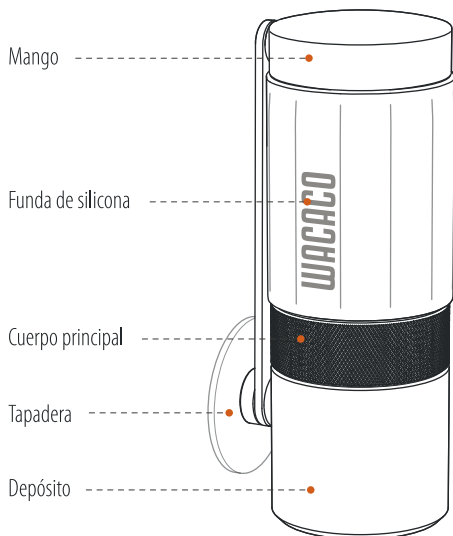
Partager votre expérience sur les réseaux sociaux en utilisant #wacaco.



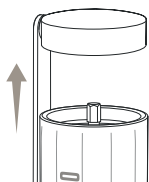
Séparez les éléments avant de trier

DESCRIPCIÓN

ES



INSTRUCCIONES



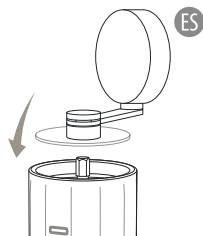
1

Retira el asa de su posición de transporte.



2

Llena el compartimento del molinillo con un máximo de 20 g de granos de café.



3

Asegura la tapadera del asa en el lateral del molinillo.



4

Desenrosca el depósito.



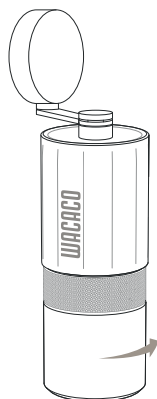
5

Sujeta el asa para evitar que gire mientras rotas el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición más apretada (el punto de partida).



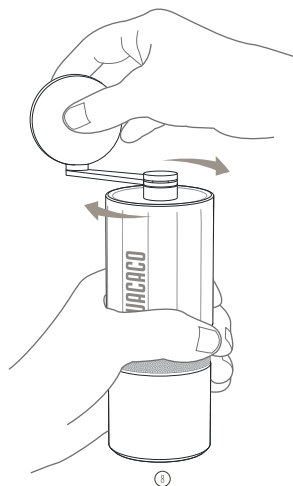
6

Desde el punto de partida, basta con girar el dial regulador en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta alcanzar el ajuste de molido que prefieras. Consulta la tabla de preparación para seleccionar que desees.



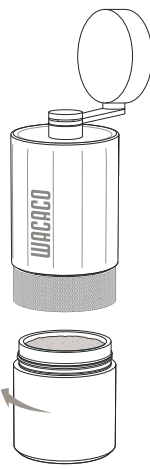
7

Vuelve a enrosca el depósito.



8

Sujeta el cuerpo principal con una mano y gira el asa en el sentido de las agujas del reloj con la otra mano hasta que todos los granos estén molidos.



9

Cuando hayas terminado, desenrosca el recipiente y vierte el contenido molido.