

MODE D'EMPLOI

1. Retirez la poignée et le couvercle de la trémie.
2. Ajoutez les grains de café.
3. Fixez solidement le couvercle sur la trémie, puis montez la poignée.
4. Déterminez le réglage de la mouture à l'aide des instructions figurant sur le côté droit de cette page. Procédez à la mouture de votre café en veillant à maintenir la poignée bien à l'horizontale.
5. Dévissez le réceptacle et versez le café moulu dans votre cafetière.
6. Replacez le réceptacle et la poignée pour un rangement facile.
7. Si vous possédez une cafetière AeroPress, le moulin à café manuel AeroPress peut être rangé dans le piston.

NETTOYAGE

Utilisez l'une des deux brosses fournies pour essuyer l'excédent de café moulu. En cas de nettoyage plus en profondeur, démontez le moulin à café et brossez soigneusement, mais n'utilisez ni eau ni savon, car cela éliminerait les huiles du café qui assurent la lubrification du mécanisme. Nous recommandons d'effectuer ce nettoyage tous les trois à six mois, selon la fréquence d'utilisation. Tournez la molette de réglage jusqu'au réglage le plus grossier — les meules se referont alors facilement. Après le nettoyage, remettez les pièces en place dans l'ordre inverse de leur démontage (numérissez le code QR à la dernière page pour accéder à une vidéo explicative).

Remarque: Il restera toujours un peu de grains moulus dans le moulin à café. Il est normal que le moulin à café ne soit pas entièrement exempt de résidus de café moulu.

Garantie à vie sur le jeu de meules: Si les meules présentent une défaillance dans le cadre d'une utilisation normale pendant toute la durée de vie du produit, nous les remplacerons.

Garantie standard sur le moulin à café (excluant l'ensemble de meules): Les produits AeroPress sont couverts par une garantie d'un an* contre les vices de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat auprès d'un revendeur agréé. Veillez à bien garder votre ticket de caisse.

Garantie prolongée: Pour enregistrer votre produit et prolonger votre garantie, rendez-vous sur le site aeropress.com. *Notre garantie ne couvre pas les dommages esthétiques ou mécaniques causés au moulin par l'utilisation de l'adaptateur pour perceuse électrique.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Remarque: Le moulin à café est réglé en usine sur une mouture moyenne-fine, le réglage idéal pour une AeroPress.

Fixez la poignée au couvercle de la trémie et maintenez-la en place pendant que vous tournez la molette de réglage pour choisir la mouture. Il est important de maintenir la poignée en place pour éviter que la molette ne tourne librement. Si la molette tourne librement, cela signifie que vous ne modifiez pas la mouture. Un clic audible et perceptible confirme chaque réglage réussi.

Le moulin à café est réglé en usine à la position Rotation 3, Clic 6 correspondant à une mouture moyenne-fine, le réglage idéal pour une AeroPress. Pour modifier le réglage, tournez la molette à fond dans le sens horaire, soit Rotation 1, Clic 1, ce qui correspond au réglage de mouture le plus fin du moulin à café. Pour choisir une mouture plus grossière, tournez progressivement la molette dans le sens antihoraire. Chaque clic et rotation supplémentaire dans le sens antihoraire augmente la mouture. Comptez les clics pendant le réglage et reportez-vous au tableau ci-dessous. Une rotation complète correspond à 12 clics.

CLICS ET ROTATIONS POUR CHAQUE MOUTURE

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET ENTRETIEN

Utilisez ce moulin uniquement pour moudre des grains de café.

Nettoyez le moulin à café uniquement à l'aide de la brosse fournie.

N'utilisez aucun liquide pour le nettoyage, y compris l'eau.

La cafetière à piston ne doit pas être placée dans un lave-vaisselle ou un four à micro-ondes.

Ne touchez pas les meules. Elles sont tranchantes et peuvent causer des coupures ou des éraflures.

Ne tournez pas la poignée lorsque le moulin à café est vide.

Si le moulin à café est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser.

Si vous entendez un bruit inhabituel pendant la mouture, interrompez immédiatement le broyage et videz le moulin à café afin de vous assurer qu'il ne contient que du café (et non un corps étranger comme un petit caillou).

Ce moulin à café ne convient pas à une utilisation par des enfants.

Rangéz dans un endroit frais et sec.

Si vous démontez le moulin à café, assurez-vous de le remonter en remplaçant correctement toutes les pièces. Consultez la page précédente pour le code QR.

Une rotation correspond à 12 clics

	Espresso	Espresso-fine	Clics 1 à 4 au cours de la première rotation
	Cafetière moka	Fine	Clics 5 à 12 au cours de la première rotation Clics 1 à 12 au cours de la première rotation
	AeroPress	Moyenne-fine	Clics 1 à 12 au cours de la troisième rotation Réglage d'usine : Clic 6
	Cafetière à filtre	Moyenne à moyenne-grossière	Clics 1 à 12 au cours de la quatrième rotation
	Infusion manuelle		Clics 1 à 12 au cours de la quatrième rotation Clics 1 à 6 au cours de la cinquième rotation
	Infusion à froid/ Cafetière à piston	Grossière	Clics 7 à 12 au cours de la cinquième rotation