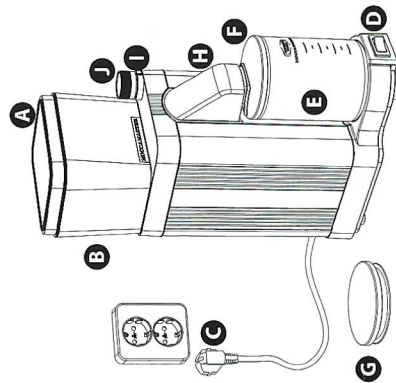


APERÇU DU PRODUIT



- A. Couvercle de la trémie à grains
- B. Trémie à grains
- C. Fiche d'alimentation
- D. Interrupteur d'alimentation
- E. Récipient à café moulu
- F. Couvercle du récipient à café moulu
- G. Couvercle du rangement du récipient à café moulu
- H. Bec de distribution
- I. Indicateur de réglage de la mouture
- J. Bouton de réglage de la mouture

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT ET CAPACITÉ DU RÉCIPENT À CAFÉ MOULU

Veillez respecter la durée maximale de mouture consecutive indiquée ci-dessous et laisser le moulin refroidir à température ambiante après chaque lot.

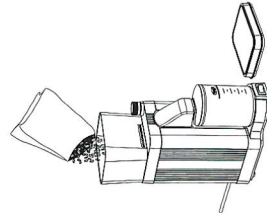
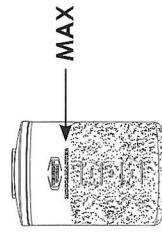


MAX
60 sec.
ON



15 min.
OFF

Ne remplissez pas trop le récipient à café moulu, car cela pourrait bloquer le moteur.

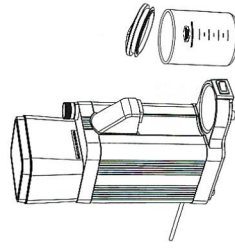


ÉTAPE 1.

Placez le couvercle (F) du récipient à café moulu en position.
Placez le récipient à café moulu (E) sous le bec de distribution (H).
Remplissez la trémie (B) de grains de café.
Placez le couvercle de la trémie (A) sur le dessus de la trémie.

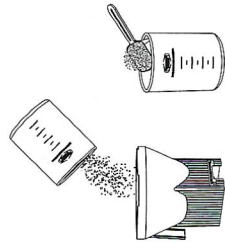
ÉTAPE 2.

Branchez sur une prise de courant avec mise à la terre.
Appuyez sur l'interrupteur (D) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous ayez moulu la quantité de café souhaitée.



ÉTAPE 3.

Retirez le récipient à café moulu du dessous du bec de distribution et retirez le couvercle.



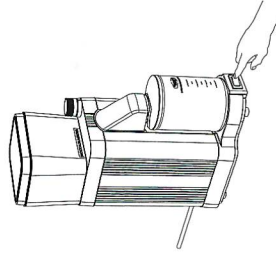
ÉTAPE 4.

Versez le café moulu du récipient à café moulu directement dans votre panier à café ou votre cafetière, ou mesurez d'abord votre café moulu.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

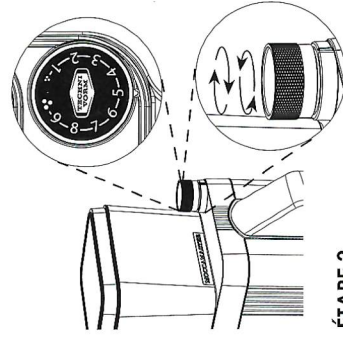
Pour commencer

Pour la première utilisation, réglez le bouton de réglage sur 5. Lors d'une utilisation ultérieure, activez toujours l'interrupteur d'alimentation avant de régler la mouture. Cela permet aux lames d'éliminer les grains partiellement moulus qui pourraient être présents lors de l'utilisation précédente. Si des restes de grains sont coincés dans les lames, le fait d'ajuster le réglage de la mouture sans activer le moulin peut provoquer le blocage du moteur.



ÉTAPE 1.

Activez le moulin en maintenant l'interrupteur d'alimentation (D).

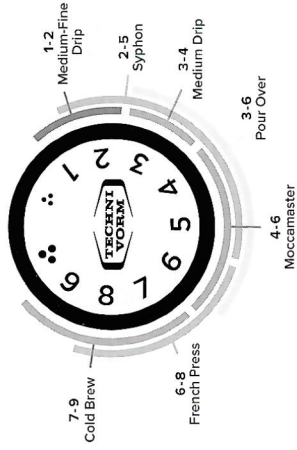


ÉTAPE 2.

Lorsque le moulin est en marche, ajustez le réglage de la mouture en tournant le bouton de réglage (J) dans le sens horaire ou antihoraire. Tourner le bouton dans le sens horaire permet d'obtenir une mouture plus fine. Tourner le bouton dans le sens antihoraire permet d'obtenir une mouture plus grossière.

Détails du réglage de la mouture

Le bouton de réglage du moulin à café KM45 vous permet de produire un café moulu allant de fin (1) à grossier (9). Lors de la mouture pour une machine à café Moccamaster, nous recommandons de commencer par le réglage 5, approuvé par l'ECBC. Nous vous déconseillons de moudre en dessous de 4 pour votre Moccamaster car une mouture plus fine peut avoir une incidence négative sur la saveur de votre infusion et les performances de votre machine.



NETTOYAGE DU MOULIN

Nettoyage de base

Veillez à débrancher le moulin avant de le nettoyer. Essuyez les surfaces intérieures de la trémie à grains avec un chiffon humide au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation d'huiles de café, qui peut entraîner une décoloration. Au besoin, vous pouvez également nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide, puis les essuyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur du moulin à café. Ne lavez pas les pièces du moulin au lave-vaisselle. N'UTILISEZ PAS de riz pour nettoyer votre moulin.

Nettoyage et entretien

Nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur de votre moulin tous les 3 à 6 mois, en fonction de la fréquence à laquelle vous moudez votre café et du type de café que vous utiliserez. Les torrifications plus foncées sont généralement plus grasses et ont tendance à coller plus facilement à l'intérieur du moulin. Si le moulin n'est pas nettoyé régulièrement, la saveur du café moulu risque de s'en ressentir. L'intérieur de votre moulin peut être nettoyé manuellement ou automatiquement en utilisant un produit de nettoyage pour moulin à café.

SERVICE ET GARANTIE

Pièces

Pour commander des pièces, veuillez contacter votre distributeur ou commandez-les sur www.moccamaster.eu

Assistance et réparations

Contactez votre distributeur local ou info@moccamaster.eu pour toute demande d'assistance ou de réparation.

Garantie

La garantie est valable cinq (5) ans à partir de la date d'achat. Conservez le reçu d'origine. Toute réparation effectuée au cours de ces 5 ans ne prolonge pas la période de garantie, qui reste valable à compter de la date d'achat d'origine. La garantie couvre les vices et les éléments défectueux liés aux défauts de fabrication et de défaillances matérielles.

Ce qui suit n'est pas couvert par la garantie

1. L'usure normale et les dommages causés par l'utilisation ; les rayures, les bosses et les dommages provoqués par les chutes, les chocs, etc.
2. L'utilisation du produit à des fins autres que la mouture de café.
3. Les pièces amovibles telles que le bac de récupération et les couvercles.
4. Les modifications apportées par le client ou en son nom.
5. Dommages causés par des pierres, par exemple.
6. Les dommages causés par un mauvais positionnement, une utilisation à des fins autres que la mouture de café, le branchement de l'appareil à la mauvaise tension de secteur, l'utilisation de produits chimiques, la corrosion ou des facteurs environnementaux anormaux.
7. Si un technicien de service officiel ne parvient pas à identifier de défaillances, le coût des réparations ne sera pas remboursé. Si des réparations ou des modifications sont effectuées par un atelier de service non officiel ou si des pièces qui ne sont pas d'origine sont utilisées, la garantie est automatiquement annulée.