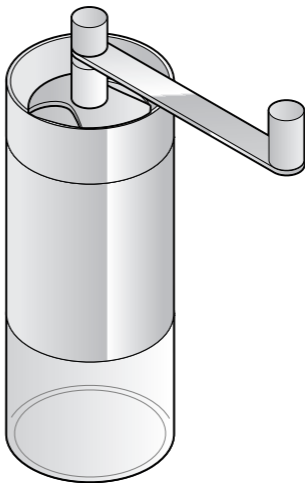




Moulin à café



Mode d'emploi

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 87069FV05X07VICE - 332 602

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau moulin à café vous permet de moudre fraîchement votre café avant de l'infuser. Ses grains préservent ainsi tout leur précieux arôme, jusqu'à la préparation.

Le moulin à café dispose d'un broyeur en céramique et prépare ainsi la poudre de café tout en conservant son arôme. La finesse de la mouture se règle en continu de gros à fin.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouveau moulin à café.

L'équipe Tchibo

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch

Consignes de sécurité



Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter les détériorations ou les blessures. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez l'article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Domaine d'utilisation

- Le moulin à café est destiné à moudre des grains de café.
- Il est conçu pour une utilisation privée et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.

DANGER: risques pour les enfants

- Cet article n'est pas un jouet. Tenez les enfants éloignés de l'article et installez l'article hors de portée des enfants.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

PRUDENCE: risque de détériorations

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyants agressifs ou abrasifs.
- Le moulin à café est conçu pour moudre uniquement du café. L'utilisation d'autres ingrédients risque de détruire le moulin.

- Avant l'utilisation, assurez-vous que le réservoir à grains contient des grains de café. N'utilisez jamais le moulin à vide! Avant chaque utilisation, vérifiez que le réservoir à grains ne contient pas de corps étranger.
-

Quelques informations sur le café

La qualité des grains

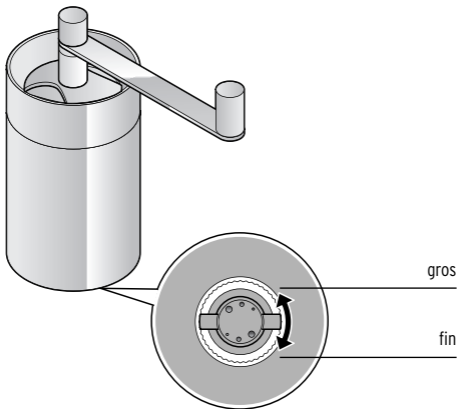
La fraîcheur du grain de café est fondamentale pour obtenir une saveur de café incomparable. Utilisez donc toujours des grains frais, et si possible, consommez le café moulu sans attendre.

Conserver les grains de café

Ne remplissez pas trop le réservoir à grains (max. 35 g), mais versez plutôt régulièrement de nouveaux grains afin qu'ils ne perdent pas leur saveur.

Pour conserver le restant de grains de café en préservant leur arôme, stockez-les dans un récipient hermétique placé au réfrigérateur: ainsi, les grains restent frais jusqu'à trois semaines. Vous pouvez également les congeler et les conserver au congélateur jusqu'à trois mois.

Régler la finesse de la mouture



La finesse de la mouture se règle en continu de gros à fin. Essayez de trouver le dosage correspondant le mieux à votre goût.

Veillez cependant à ne pas régler trop finement la mouture au risque de bloquer le broyeur.

Nettoyage

1. Nettoyez l'extérieur du moulin à café avec un chiffon légèrement humide. Vous pouvez retirer les résidus de poudre avec un pinceau sec.
2. Nettoyez le réservoir collecteur avec un chiffon doux et un produit vaisselle non agressif. Rincez-le ensuite à l'eau claire. Laissez-le bien sécher avant de replacer le moulin à café sur le réservoir collecteur.



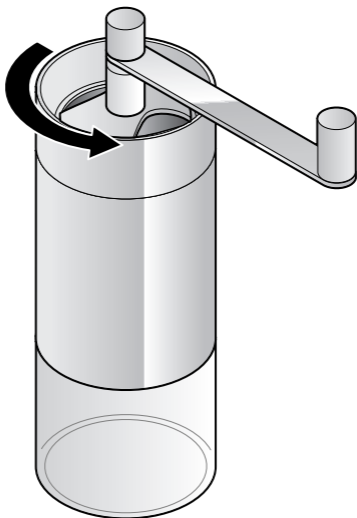
S'il arrive que des résidus de poudre bloquent le broyeur, moulez une petite quantité de grains de café en réglant le broyeur sur le degré de mouture le plus élevé.

Référence:

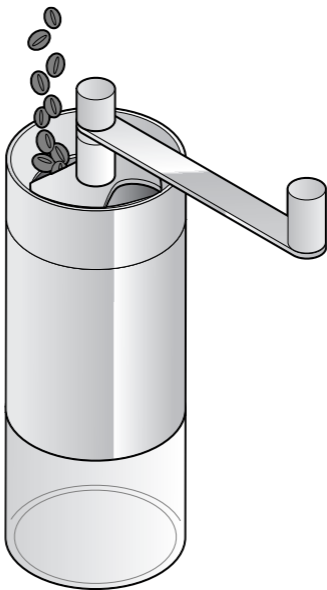
332 602

Utilisation

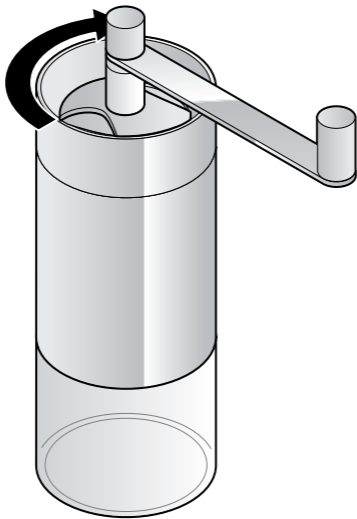
1



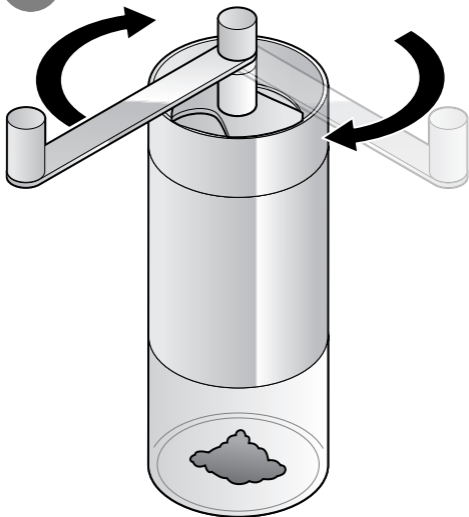
2



3



4



5

