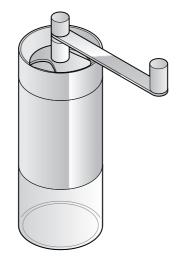


# Moulin à café



#### Mode d'emploi

### 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

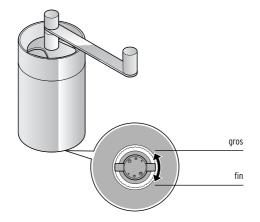
La fraîcheur du grain de café est fondamentale pour obtenir une saveur de café incomparable. Utilisez donc toujours des grains frais, et si possible, consommez le café moulu sans attendre.

#### 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.

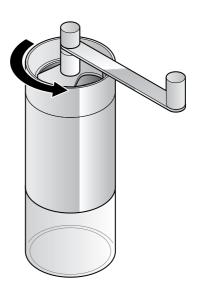
Veillez cependant à ne pas régler trop finement la mouture au risque de bloquer le broyeur.

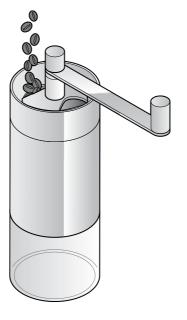
# Nettoyage

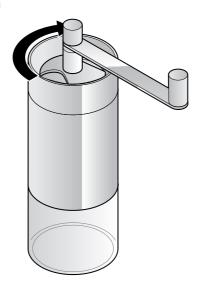
- Nettoyez l'extérieur du moulin à café avec un chiffon légèrement humide. Vous pouvez retirer les résidus de poudre avec un pinceau sec.
- Nettoyez le réservoir collecteur avec un chiffon doux et un produit vaisselle non agressif. Rincez-le ensuite à l'eau claire. Laissez-le bien sécher avant de replacer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

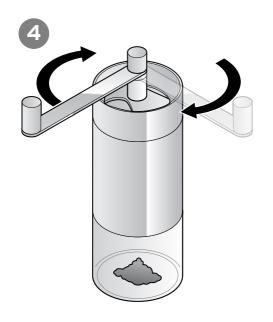
Référence:

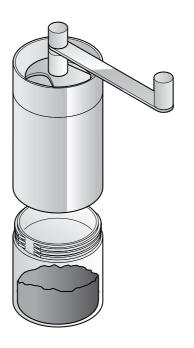
# Utilisation











#### EG-KonformitätserManung EU Geclaration of Conformity

Heart i en diversion, disse dan destination elle transcription e Proc. I des destinations P.S. Remission despitation of the Section subsection on application or Valletant control transcription makes taken consistent disspaceing Military and dissipation.

TC-IRC-A-file bendehware:	Spheerung have betreen
WIN SE MEDIC COST BRIDE	Hand operated order grader
TC-HEC-Artikelnummer:	20407
CHRC-Wittensoneers	350603

DELATED STEER OF BEGINNERS WEST OF EACH BY MICHIGAN.

the many expression with the Laboratory and a responsible to the

(i) Terroritanny iller Petertalen und Engendinche der deut bestimmt, sind, ed. Debessenskiele is Destinangen, terrome

lingue view indexels and a links lithrated in case, less even a milk land 140 (1904) President sport national page to the Color of the the Charles and red between the to the Charles to tentered.

Produce on course surfaces previous income now

b union abroad \$40606EC

Describent in der State de

Zantellungwebber.

Evenin fidige.

Steven, Vomente, Filmerederspect film in Transpers Company story)

27.06.1019

Tulidoo Clarifet, Übernamining 18, D-03097 Mandaing

Stellung im Betrieb /

Head of Quality Vassigement Handprints

Onterestant /



Marrie in Deutschschstaben in George verste beine Biochal Coffee ob