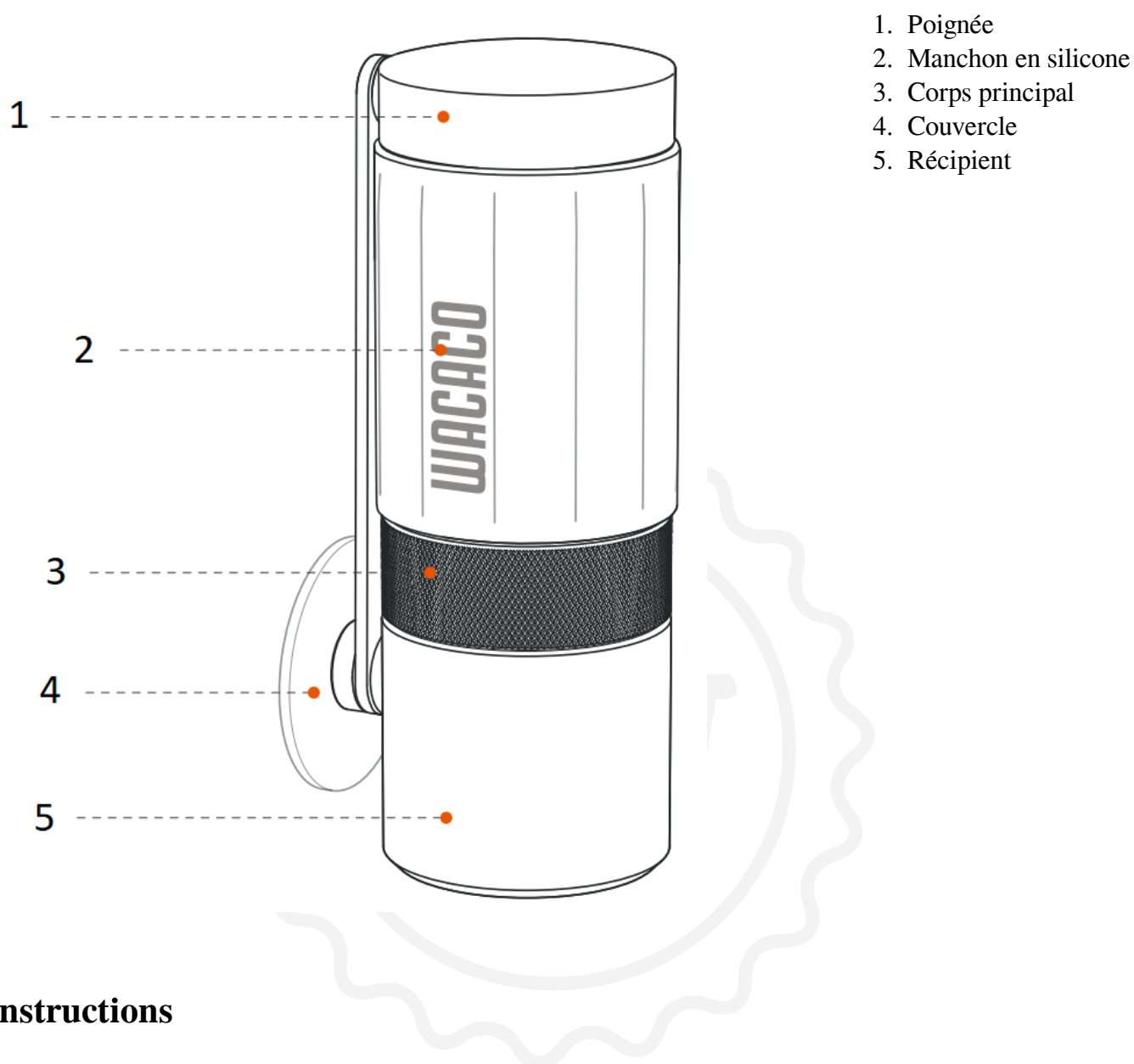




Wacaco Exagrind

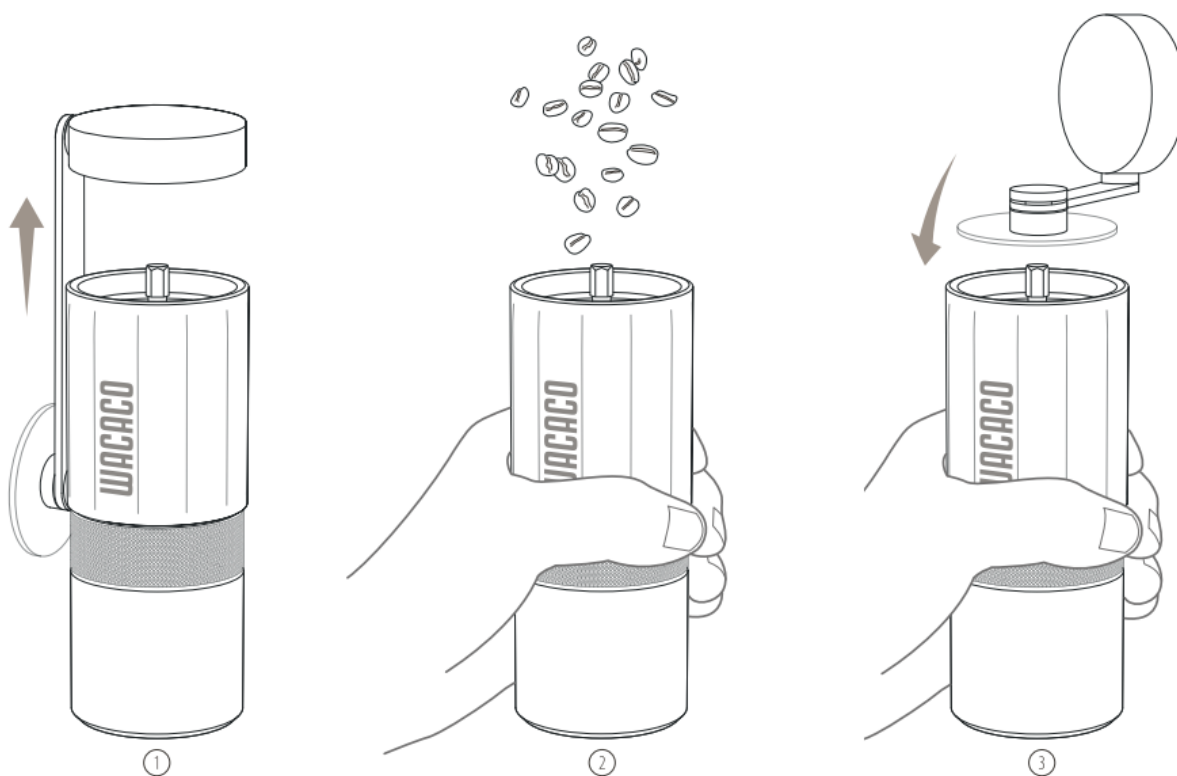
Mode d'emploi

Description



Instructions

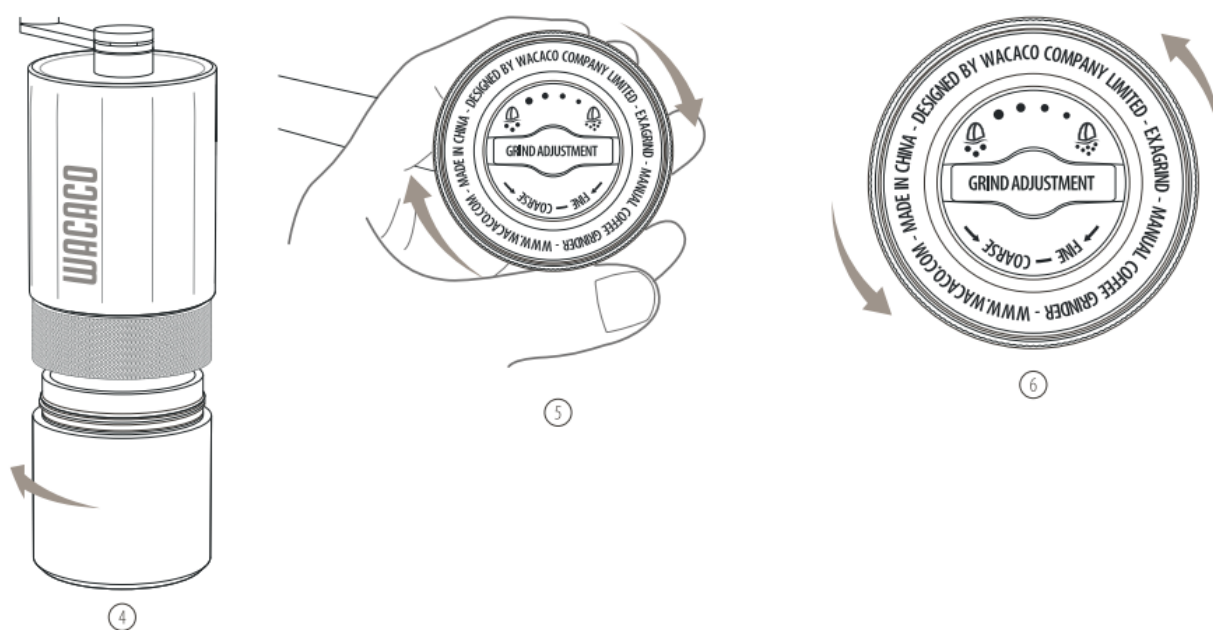
1. Retirez la poignée de sa position de transport.
2. Chargez la chambre du broyeur avec un maximum de 20 g de grains de café.
3. Fixez le côté couvercle de la poignée sur le broyeur.



4. Dévissez le récipient.

5. Tenez la poignée pour éviter qu'elle ne tourne tout en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position la plus serrée (le point de départ).

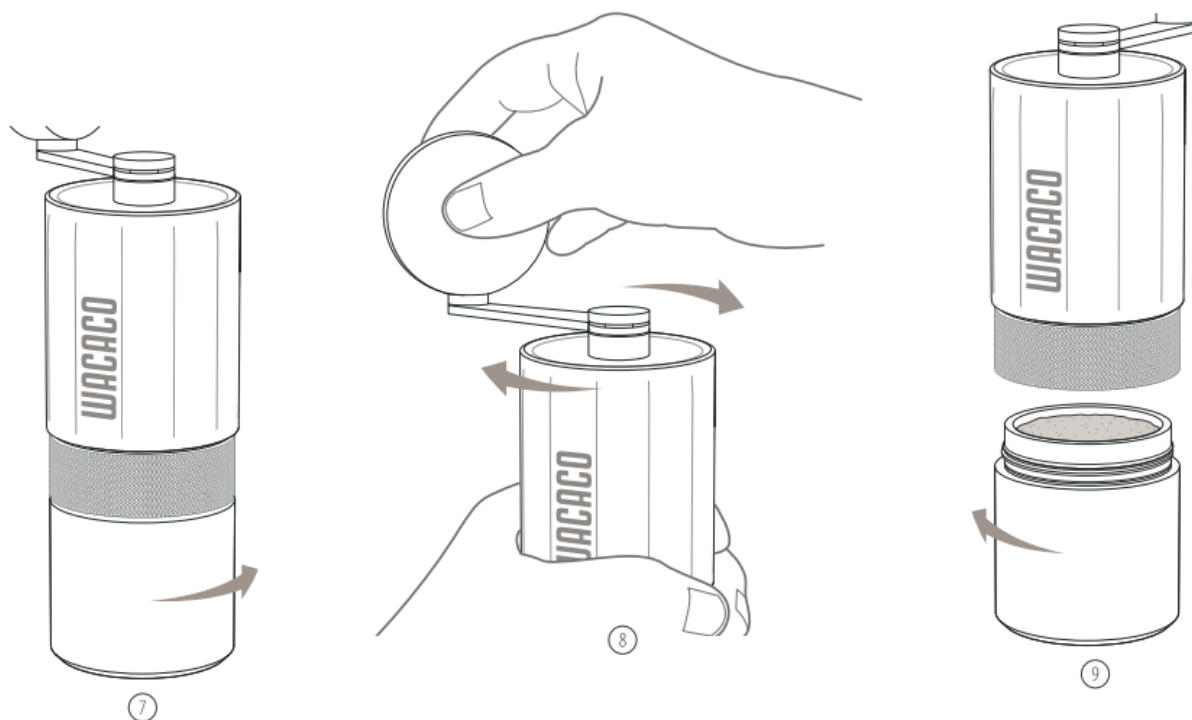
6. À partir du point de départ, tournez simplement le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir le réglage de mouture souhaité. Consultez le tableau des méthodes d'infusion pour une suggestion de réglage de mouture idéal.



7. Revissez le récipient.

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

9. Une fois terminé, dévissez le récipient et versez la mouture.



Note

- Chaque tour complet du bouton de réglage augmente l'écartement des bavures de 1 mm.
- Un tour comporte 30 clics. Chaque clic ajuste donc l'écartement des fraises de 33 microns (0,033 mm).
- Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une mouture plus grossière.

AVERTISSEMENT!

- Les bavures peuvent être démontées avec une rotation excessive dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Mettez le couvercle en place avant de régler la grosseur de la mouture.
- Conservez le broyeur dans un endroit sec.
- Assurez-vous que le moulin ne soit jamais lavé ou nettoyé avec de l'eau.

PRUDENCE!

- N'essayez pas de moulin les grains de café au niveau le plus fin, de 0 à 6 clics, pour garantir la longévité du tranchant des meules.
- Cet appareil est destiné uniquement au broyage de grains de café. Ne pas moulin d'autres ingrédients.
- Attention aux bavures métalliques tranchantes. Ceci n'est pas un jouet. Tenir le moulin hors de portée des enfants.

Tableau des méthodes de brassage

- ESPRESSO 10-20 clics à partir du point de départ.
- CAFÉ FILTRE 20-26 clics à partir du point de départ.
- VERSER SUR 34-42 clics à partir du point de départ.
- PRESSE FRANÇAISE 42-46 clics à partir du point de départ.

Produits Wacaco



Picopresso - 13-15 clics à partir du point de départ.

Nanopresso - 16-18 clics à partir du point de départ.

Kit barista - 22 à 24 clics à partir du point de départ.

Minipresso - 18-20 clics à partir du point de départ.

Cuppamoka - 36-38 clics depuis le point de départ.

Pipamoka - 36-38 clics depuis le point de départ.

Utilisation prévue

Le Exagrind est destiné à un usage personnel. Il ne convient pas à un usage commercial, professionnel, collectif ou industriel. Toute utilisation du Exagrind autre que celle indiquée ici pourrait annuler la garantie. Wacaco Company Limited décline toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage résultant d'une mauvaise utilisation de l'Exagrind.

Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

Vendeur et importateur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

