



Via Fogliano 1
25030 Coccaglio (BS)
Italy
www.bialettigroup.it

Scarica dal sito www.bialettigroup.it l'elenco dei Centri di Assistenza Bialetti nella sezione Prodotti/Piccoli Elettrodomestici.



(Italy only)

Ed.12/2016

macinacaffè



Istruzioni per l'uso . Instructions for use . Instructions d'emploi
Gebrauchsanleitung . Instrucciones de uso . Instruções de uso

7. Garantia

O produto é garantido por um período de 2 meses contados a partir da data em que o comprou, às condições de funcionamento desta página de instruções.

Para pedidos de assistência, com direito à garantia, é necessário contactar o seu revendedor ou a Bialetti Industrie Spa e mostrar o talão de compra, ou um documento equivalente, que reporte os dados de identificação do revendedor e a data de compra.

A garantia não cobre:

- Avarias e/ou defeitos causados por uma utilização imprópria ou não de acordo com as instruções;
- Danos resultantes de colisões e quedas.

Declaração de conformidade

O Fabricante declara sob a própria responsabilidade que o aparelho a que se refere o presente "manual de instruções de utilização" está em conformidade com a Diretiva CE em matéria de aparelhos de uso doméstico.

A fim de melhorar a qualidade dos seus produtos, o Fabricante reserva-se o direito de efetuar mudanças tecnológicas, estéticas e dimensionais, sem aviso prévio.

Informações Normativas

Este aparelho está em conformidade com as diretivas: (CE) n.2023/2006 (boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos).

1. Introduzione

IL RITO ITALIANO DEL CAFFÈ'

Nel 1933 con l'invenzione di Moka Express Bialetti ha rivoluzionato il modo di fare il caffè all'italiana interpretandone la creatività, la cultura e la passione. Oggi come allora, porta a casa tua i migliori prodotti, per esaltare il piacere di stare insieme e il gusto unico del caffè più autentico.

2. Avvertenze

AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente prima di ogni utilizzo le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni. Queste contengono importanti indicazioni riguardanti la SICUREZZA, USO, MANUTENZIONE del prodotto stesso.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Le presenti istruzioni vanno considerate come parte integrante del prodotto e, per l'intera durata del prodotto, devono essere conservate ed essere disponibili.

- Verificare, prima di ogni utilizzo, che il macinacaffè sia perfettamente integro, privo di danni e completo di tutti i suoi componenti. In caso di dubbi rivolgersi al negoziante o al produttore.
- Questo prodotto non è inteso per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini fino a 8 anni) con ridotte capacità fisiche e sensoriali.
- Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente macinacaffè è destinato ad essere utilizzato esclusivamente con grani di caffè tostati: NON utilizzare altri prodotti (es. orzo, cacao, estratti del caffè, the, caffè per percolatori, caffè per macchine espresso...)
- Utilizzare il macinacaffè esclusivamente per il fine per il quale è stato progettato.
- Utilizzare esclusivamente la leva e il pomolo per utilizzare il macinacaffè.
- Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente solo a uso domestico.
- Non utilizzare il macinacaffè senza grani di caffè nella tramoggia.
- Non immettere liquidi nella tramoggia o nel serbatoio: il macinacaffè

2. Avvertenze

- deve funzionare senza l'uso di liquidi.
- Afferrare il prodotto sempre e comunque lungo il bordo in gomma e appoggiarsi su una superficie piana e rigida quando macinate il caffè: se il prodotto viene afferrato in maniera non corretta durante la macinazione le due parti del macinacaffè (tramoggia, protezione serbatoio macinato) potrebbero staccarsi.
- Assicurarvi sempre che il macinacaffè sia chiuso accuratamente prima dell'uso.
- Dopo l'uso, ripulire sempre il macinacaffè dai residui di macinato e dai grani rimasti.
- Dopo l'uso riponete il macinacaffè solo su superfici e spazi idonee: non riponete il macinacaffè a contatto con superfici calde che potrebbero condurre calore o su fiamma libera.
- Quando si utilizza il macinacaffè, i grani non devono uscire dalla tramoggia.
- Durante l'uso, non alzare il coperchio in silicone del macinacaffè.
- In caso di malfunzionamento non utilizzare il prodotto e contattare immediatamente il rivenditore o il produttore.
- Non lasciare il caffè macinato nel serbatoio dopo l'utilizzo.



5. Limpeza e manutenção

Para uma correta manutenção do aparelho, sugere-se:

- Não bater ou sacudir o aparelho para facilitar a saída do pó e dos grãos de café.
- Manter o aparelho afastado de fontes de luz/calor para não alterar as características dos materiais e de funcionamento.
- Arrume o produto com as partes secas.
- Conservar o aparelho montado, limpo e fechado quando não utilizado.

6. Eliminação

- Este produto está em conformidade com a diretiva 2002/95/CE.
- O produto, no fim da sua vida útil, deve ser entregue a um centro de recolha.
- A adequada recolha seletiva e a correta eliminação contribuem para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reciclagem dos materiais de que o produto é composto.
- Para obter informações mais detalhadas sobre os sistemas de recolha disponíveis dirija-se ao serviço de destruição de resíduos mais próximo de si, ou à loja onde comprou o aparelho.



5. Limpeza e manutenção

Limpeza do depósito

- Lave e seque o reservatório (10) retirando-o da própria proteção (11).
- Reponha o reservatório (10) na própria proteção (11) e rosqueie-o na tremonha (5).

Limpeza da tremonha

- Desrosqueie a porca de retenção da alavanca (1); retire a alavanca (2) e a tampa (3). Lave a parte interna da tremonha (5) só com água.
- Depois de ter lavado e deixado secar bem a tremonha por dentro, reponha a tampa (3) na tremonha (5) e rosqueie a alavanca (2) com a porca de retenção (1) no pino de fixação (4).

Limpeza do sistema de moagem

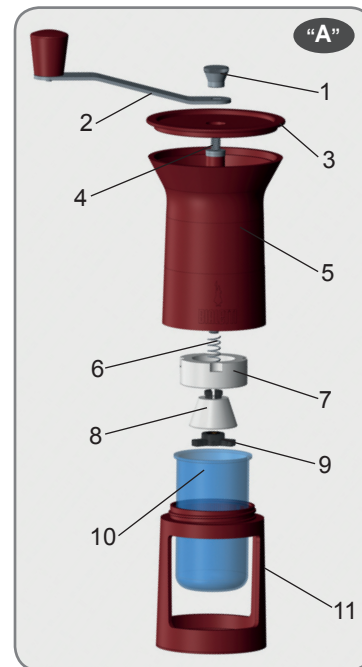
Aconselha-se limpar completamente todas as partes do aparelho quando se sente certa dificuldade ao rodar a alavanca (2).

- Desrosqueie a tremonha (5) rodando-a no sentido anti-horário e separe-a da proteção do reservatório (11) Fig.F.
- Desrosqueie o regulador do grau de moagem (9) e separe-o da mó (8) Fig. I.
- Remova da tremonha (5) a mó (8) e a mó fixa (7) Fig. L.

NÃO remova a mola do regulador do grau de moagem (6).

- Lave todos os componentes em água corrente e seque-os com um pano macio.
- Deixe os componentes secarem bem antes de montá-los no moinho.
- Reponha na tremonha (5) a mó fixa (7), a mó móvel (8) e rosqueie no sentido horário o regulador de moagem (9).

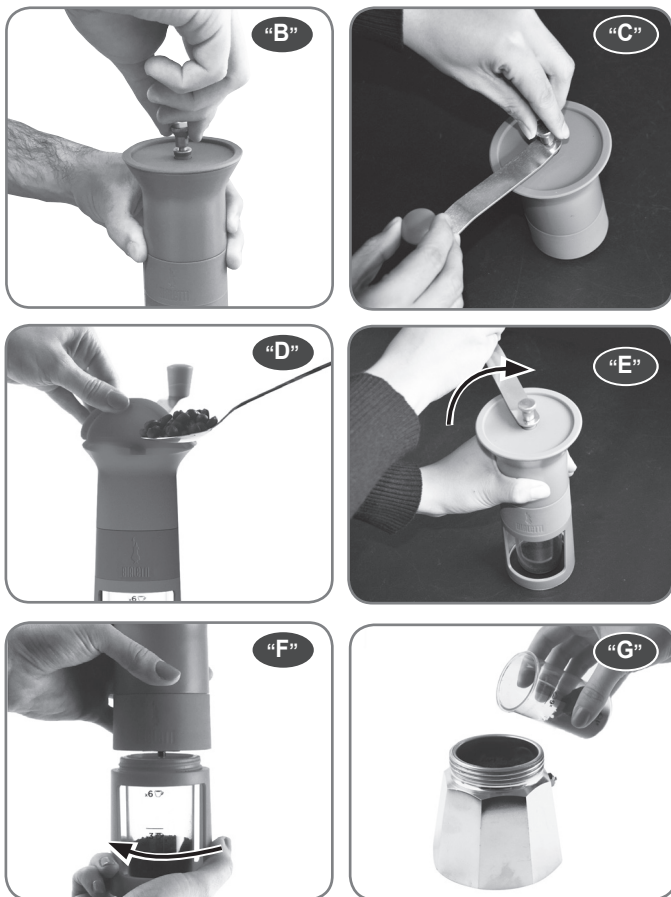
3. Descrizione del prodotto



Descrizione prodotto (Fig.A)

1	Dado fermaleva
2	Leva macinacaffè
3	Coperchio
4	Perno fissaggio leva
5	Tramoggia per grani caffè
6	Molla regolatore macinatura
7	Macina fissa (in ceramica)
8	Macina mobile (in ceramica)
9	Regolatore macinatura
10	Serbatoio caffè macinato
11	Protezione serbatoio macinato

3. Descrizione del prodotto



6



4. Utilização

DE MODO ERRADO DURANTE A MOAGEM, AS DUAS PARTES DO MOINHO (TREMONHA E PROTEÇÃO DO RESERVATÓRIO DE PÓ) SE PODERIAM SOLTAR

- Obtida a dose de pó de café desejada, desrosqueie o moinho mantendo firme a tremonha (5) e rodando a proteção do reservatório (11) no sentido horário Fig.F.
- Remova o reservatório (11) e verta o conteúdo de pó no filtro-funil da cafeteira Fig.G.

Regulação do grau de moagem

- Desrosqueie o moinho, mantendo firme a tremonha (5) e rodando a proteção do reservatório (11) no sentido horário Fig.F.
- Rode o regulador do grau de moagem (9) no sentido horário até ao fim Fig.H.
- Efetue 1/4 de giro no sentido anti-horário para obter o pó ideal para cafeteira de café expresso.
- Efetue 1/2 giro no sentido anti-horário para obter o pó ideal para cafeteira italiana Moka.

ACONSELHA-SE EFETUAR ALGUNS TESTES PARA PODER VERIFICAR O GRAU DE MOAGEM DESEJADO

5. Limpeza e manutenção

Após cada utilização, convém limpar o moinho rodando a alavanca (2) e virando o aparelho de cabeça para baixo.

ACONSELHA-SE EFETUAR 1 VEZ POR SEMANA UMA BOA LIMPEZA DO APARELHO PARA O SEU CORRETO FUNCIONAMENTO

NÃO LAVE O PRODUTO NA MÁQUINA.

NÃO USE PRODUTOS OU MATERIAIS DE LIMPEZA ABRASIVOS E/OU ESPONJAS METÁLICAS.

59



4. Utilização

Estacionamento e utilização

Adote as seguintes medidas de precaução para a utilização do moinho:

- Na primeira utilização do moinho, lave-o bem, só com água, e verifique se a alavanca e o mecanismo podem girar livremente no sentido horário. Verifique se o moinho não apresenta defeitos e se está completo de todas as suas partes Fig.A.

Montagem dos acessórios

- Desrosqueie a porca (1) na tampa e fixe a alavanca (2) no moinho Fig.B.
- Rosqueie a porca (1) no pino de fixação (4) Fig.C.

ANTES DE PROCEDER COM A UTILIZAÇÃO, VERIFIQUE SE O MOINHO ESTÁ BEM MONTADO

- Abra a tampa (3) e coloque na tremonha (5) os grãos de café Fig.D.

QUANDO SE UTILIZA O MOINHO, OS GRÃOS NÃO DEVEM SAIR DA TREMONHA

- Rode a alavanca (2) no sentido horário para poder proceder à moagem do café Fig.E.

DURANTE A UTILIZAÇÃO, NÃO ABRA A TAMPA DE SILICONE DO MOINHO

- Moa a dose de café desejada, verificando os níveis indicados no reservatório (10):
 - x 1 = dose de pó para cafeteira italiana Moka / 1 chávena
 - x 3 = dose de pó para cafeteira italiana Moka / 3 chávenas
 - x 6 = dose de pó para cafeteira italiana Moka / 6 chávenas

AO UTILIZAR O MOINHO, SEGRE NO APARELHO SEMPRE PELA BORDA DE BORRACHA APOIANDO-O EM UMA SUPERFÍCIE PLANA E FIRME: SE SEGURAR NO APARELHO

3. Descrizione del prodotto



4. Utilizzo

Collocazione e utilizzo

Adottare le seguenti precauzioni per la collocazione dell macina caffè:

- La prima volta che usate il macinacaffè, lavatelo bene, solo con acqua e verificate che la leva ed il meccanismo possano girare liberamente in senso orario. Controllate che il macinacaffè non presenti difetti e che sia completo di tutti i singoli pezzi che lo compongono Fig.A.

Assemblaggio degli accessori

- Svitare il dado (1) sul coperchio e fissare la leva (2) al macinacaffè Fig.B.
- Riavvitare il dado (1) al perno di fissaggio (4) Fig.C.

PRIMA DI PROCEDERE CON L'UTILIZZO, ASSICURARSI DI AVER ASSEMBLATO CORRETTAMENTE IL MACINACAFFÈ'

- Alzare il coperchio (3) e riempire la tramoggia (5) con i chicchi di caffè Fig.D.

QUANDO SI UTILIZZA IL MACINACAFFÈ, I GRANI NON DEVONO USCIRE DALLA TRAMOGGIA

- Ruotare la leva (2) in senso orario per poter procedere alla macinatura del caffè Fig.E.

DURANTE L'USO, NON ALZARE IL COPERCHIO IN SILICONE DEL MACINACAFFÈ

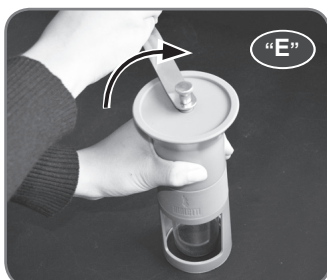
- Macinare la quantità di caffè desiderata controllando i livelli indicati sul serbatoio (10):
 - x 1 = quantità di caffè macinato per imbuto Moka / 1 tazza
 - x 3 = quantità di caffè macinato per imbuto Moka / 3 tazze
 - x 6 = quantità di caffè macinato per imbuto Moka / 6 tazze

AFFERRARE IL PRODOTTO SEMPRE E COMUNQUE LUNGO IL BORDO IN GOMMA E APPOGGIARSI SU UNA SUPERFICIE

3. Descrição do produto



3. Descrição do produto



4. Utilizzo

PIANA E RIGIDA QUANDO MACINATE IL CAFFÈ: SE IL PRODOTTO VIENE AFFERRATO IN MANIERA NON CORRETTA DURANTE LA MACINAZIONE LE DUE PARTI DEL MACINACAFFÈ (TRAMOGGIA, PROTEZIONE SERBATOIO MACINATO) POTREBBERO STACCARSI

- Ottenuta la quantità desiderata, svitare il macinacaffè tenendo ferma la tramoggia (5) e girare la protezione del serbatoio (11) in senso orario Fig.F.
- Rimuovere il serbatoio (11) e versare il contenuto all'interno dell'imbuto della caffettiera Fig.G.

Regolazione della tipologia di macinato caffè

- Svitare il macinacaffè tenendo ferma la tramoggia (5) e girare la protezione del serbatoio (11) in senso orario Fig.F.
- Ruotare il regolatore di macinatura (9) in senso orario fino a fine corsa Fig.H.
- Compiere 1/4 giro in senso antiorario per ottenere una macinatura ideale per il caffè espresso.
- Compiere 1/2 giro in senso antiorario per ottenere una macinatura ideale per Moka.

SI CONSIGLIA DI SVOLGERE ALCUNE PROVE PER POTER VERIFICARE IL GRADO DI FINEZZA DEL MACINATO CHE SI PREFERISCE

5. Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, si consiglia di pulire il macinacaffè girando la leva (2) e mettendo il macinacaffè a testa in giù.

SI CONSIGLIA DI EFFETTUARE 1 VOLTA ALLA SETTIMANA LA PULIZIA DEL PRODOTTO PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO



5. Pulizia e Manutenzione

NON LAVARE MAI IL PRODOTTO IN LAVASTOVIGLIE

NON USARE DETERSIVI, MATERIALI ABRASIVI E/O SPUGNE METALLICHE

Pulizia del serbatoio

- Lavare ed asciugare il serbatoio (10) togliendolo dalla propria protezione (11).
- Reinsere il serbatoio (10) nella propria protezione (11) e riavvitare alla tramoggia (5).

Pulizia della tramoggia

- Svitare il dado fermaleva (1); rimuovere la leva (2) e il coperchio (3). Lavare l'interno della tramoggia (5) solo con acqua.
- Dopo aver lavato l'interno della tramoggia e averla lasciata asciugare completamente, riporre il coperchio (3) sopra la tramoggia (5) e riavvitare la leva (2) con il dado fermaleva (1) al perno di fissaggio leva (4).

Pulizia del sistema di macinazione

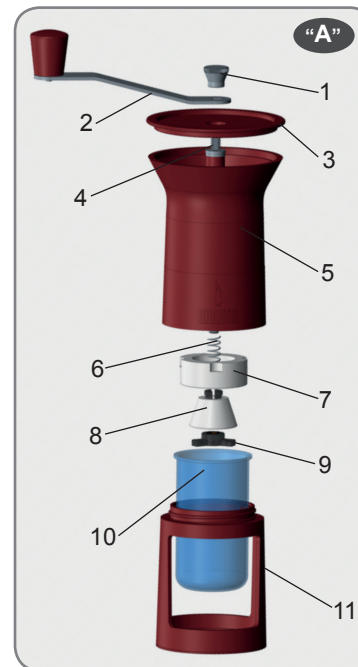
Si consiglia di pulire completamente tutte le parti del prodotto quando si avverte difficoltà nel ruotare la leva (2).

- Svitare la tramoggia (5) ruotandola in senso antiorario e separarla dalla protezione del serbatoio (11) Fig.F.
- Svitare il regolatore di macinatura (9) e separarlo dalla macina (8) Fig. I.
- Rimuovere dalla tramoggia (5) la macina (8) e la macina fissa (7) Fig. L.

NON rimuovere la molla regolatore di macinatura (6).

- Pulire tutti i componenti sotto acqua corrente ed asciugarli con un panno soffice.
- Lasciare asciugare completamente tutti i componenti prima di rimontare il macinacaffè.

3. Descrição do produto



Descrição do produto (Fig. A)

1	Porca de retenção da alavanca
2	Alavanca do moinho
3	Tampa
4	Pino de fixação da alavanca
5	Tremonha dos grãos de café
6	Mola do regulador de moagem
7	Mó fixa (em cerâmica)
8	Mó móvel (em cerâmica)
9	Regulador do grau de moagem
10	Reservatório do pó de café
11	Proteção do reservatório

2. Precauções de utilização

- deve funcionar sem uso de líquidos.
- Segure no aparelho sempre pela borda de borracha e apoiando o mesmo em uma superfície plana e firme quando moer o café: se segurar o aparelho de modo errado durante a moagem, as duas partes do moinho (tremonha, proteção do reservatório de pó) se poderiam soltar.
- Verifique sempre se o moinho está bem fechado antes de acioná-lo.
- Após o uso, limpe sempre o moinho removendo os resíduos de pó e de grãos.
- Após o uso, guarde o moinho em um espaço adequado: não deixe o moinho em contacto com superfícies quentes que poderiam conduzir calor ou sobre chamas livres.
- Quando se utiliza o moinho, os grãos não devem sair da tremonha.
- Durante o uso, não abra a tampa de silicone do moinho.
- No caso de mau funcionamento, não utilize o produto e contacte imediatamente o seu revendedor ou o fabricante.
- Não deixe café moído no reservatório após a moagem.

5. Pulizia e Manutenzione

- Reinserire nella tramoggia (5) la macina fissa (7), la macina mobile (8) e riavvitare in senso orario il regolatore di macinatura (9).

Per una corretta manutenzione del prodotto si suggerisce di:

- Non sbattere il prodotto per far uscire i grani di caffè.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di luce o di calore per non alterare le caratteristiche dei materiali e di funzionamento.
- Conservare il prodotto asciutto in ogni sua parte.
- Conservare il prodotto chiuso in ogni sua parte quando non viene utilizzato.

6. Smaltimento

- Questo prodotto è conforme alla direttiva 2002/96/CE.
- Il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere smaltito in un centro di raccolta differenziata.
- L'adeguata raccolta differenziata e il corretto smaltimento contribuiscono ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
- Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.



7. Garanzia

Il prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto, alle condizioni di funzionamento del presente foglio di istruzioni. In caso di richiesta di assistenza, per far valere la garanzia, è necessario contattare il venditore o Bialetti Industrie S.p.a. e mostrare la prova di acquisto, o documento equivalente, che riporti gli estremi di identificazione del rivenditore e della data d'acquisto. La garanzia non copre:

- Guasti e/o difetti causati da un uso improprio o non conforme alle istruzioni.
- Danni dovuti ad urti e cadute.

Dichiarazione di conformità

Il Produttore dichiara sotto la propria responsabilità che l'apparecchio a cui si riferisce il presente "libretto di istruzioni per l'uso" è conforme a quanto prescritto dalla Direttiva CE in materia di apparecchi ad uso domestico.

Al fine di migliorare il prodotto per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

Informazioni Normative

L'apparecchio risulta conforme alle direttive: Reg. (CE) n.2023/2006 (buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinata venire a contatto con gli alimenti).

1. Introdução

O RITUAL ITALIANO DO CAFÉ

Em 1933 com a invenção da Moka Express, a Bialetti revolucionou o modo de fazer o café à moda italiana interpretando a sua criatividade, cultura e paixão. Hoje como então, traz para a sua casa os melhores produtos, a fim de exaltar o prazer de estar junto e o sabor único do café mais autêntico.

2. Precauções de utilização

ADVERTÊNCIAS GERAIS

Antes de cada utilização, leia atentamente as indicações presentes neste manual de instruções porque fornecem importantes indicações sobre a SEGURANÇA, UTILIZAÇÃO e MANUTENÇÃO do produto.

Guarde este folheto em lugar seguro de maneira a poder consultá-lo sempre que precisar. As presentes instruções devem ser consideradas parte integrante do produto e devem, pelo período de duração do mesmo, ser conservadas e tornadas disponíveis.

- Verifique, antes de cada utilização, se o moinho de café está perfeitamente íntegro, sem danos e completo de todos os seus componentes. No caso de dúvidas, dirija-se ao seu revendedor ou ao fabricante.
- Este produto não foi concebido para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças de mais de 8 anos de idade) com reduzidas capacidades físicas e sensoriais.
- Mantenha sempre fora do alcance das crianças.
- O presente moinho foi concebido para moer exclusivamente grãos de café torrados: NÃO moa outros produtos (ex. cevada, cacau, extratos de café, chá, café para cafeteira de filtro, café para cafeteira expresso...)
- Utilize o moinho exclusivamente para o fim para o qual foi concebido.
- Utilize exclusivamente a alavanca e o punho para utilizar o moinho.
- O produto deve ser utilizado somente para uso doméstico.
- Não utilize o moinho sem grãos de café na tremonha.
- Não introduza líquidos na tremonha ou no reservatório: o moinho

7. Garantía

El producto está garantizado 2 años desde la fecha de compra en las condiciones de funcionamiento del presente folleto de instrucciones. En caso de solicitud de asistencia, y para que la garantía sea válida, es necesario ponerse en contacto con el vendedor o con Bialetti Industrie Spa y mostrar el resguardo de compra, o un documento equivalente, que incluya los datos de identificación del vendedor y la fecha de compra.

La garantía no cubre:

- Averías y/o defectos causados por un uso inapropiado o no conforme con las instrucciones;
- Daños debidos a golpes y caídas.

Declaración de conformidad

El fabricante declara bajo su propia responsabilidad que el aparato al cual se refiere el presente "manual de instrucciones para el uso" cumple con lo establecido por la Directiva CE sobre aparatos para uso doméstico.

Con el fin de mejorar el producto y/o por exigencias constructivas, el productor se reserva el derecho de aportar variaciones tecnológicas, estéticas y dimensionales sin la obligación de aviso previo.

Información sobre Normativas

El aparato resulta conforme con las directivas: Reg. (CE) n.2023/2006 (buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos).

1. Getting Started

THE ITALIAN COFFEE RITUAL

In 1933, with the invention of Moka Express, Bialetti revolutionized the way of making Italian-style coffee, interpreting its creativity, culture and passion. Today as in the past, take home the best products to enjoy even more the pleasure of being in good company and the unique flavour of true Italian coffee.

2. Warnings

GENERAL WARNINGS

Before using the appliance, read the warnings contained in this manual carefully as they contain important information about SAFETY, USE and MAINTENANCE of the product.

Keep this manual with care for future reference. These instructions are an integral part of the product and, throughout the entire life of the product, must be kept and be available.

- Before use, check that the coffee grinder is perfectly intact, undamaged and complete with all its components. In case of doubts, contact the dealer or the manufacturer.
- This appliance is not intended for use by persons (including children under the age of 8 years) with reduced physical and sensory capabilities.
- Always keep out of reach of children.
- This coffee grinder is intended to be used only with roasted coffee beans: Do not use other products (e.g. barley, cocoa, coffee extracts, tea, coffee for percolating filters or espresso machines, etc.).
- Use the coffee grinder only for the purpose which it was designed for.
- Use the coffee grinder only by means of the lever and the knob.
- The product is intended for household use only.
- Do not use the coffee grinder without coffee beans in the hopper.
- Do not pour liquids into the hopper or the tank as the coffee grinder must work without liquids.

2. Warnings

- Always grab the product along the rubber edge and grind coffee on a flat, rigid surface. When the product is grabbed improperly during grinding, the two parts of the coffee grinder (hoppers, ground coffee tank protection) may detach.
- Make sure the coffee grinder is properly closed before use.
- After use, always remove the residues of ground coffee and beans from the coffee grinder.
- After use, store the coffee grinder only on suitable surfaces and spaces. Do not put the coffee grinder in contact with hot surfaces that may conduct heat or on open flames.
- When using the coffee grinder, the beans must not come out from the hopper.
- During use, do not lift the silicone lid of the coffee grinder.
- In case of malfunctioning, do not use the product and contact the dealer or the manufacturer immediately.
- Do not leave the ground coffee in the tank after use.

5. Limpieza y mantenimiento

a montar el molinillo de café.

- Coloque de nuevo en la tolva (5) la muela fija (7), la muela móvil (8) y atornille en sentido horario el regulador de molienda (9).

Para un buen mantenimiento del producto, se sugiere:

- No agitar el producto para sacar los granos de café.
- Mantener el producto alejado de fuentes de luz o de calor para no alterar las características de los materiales y de funcionamiento.
- Conservar el producto con sus partes perfectamente secas.
- Conservar el producto con sus partes bien cerradas cuando no se utilice.

6. Eliminación

- Este producto cumple con la directiva EU 2012/19/ue.
- El producto, al fine de su vida útil, debe ser entregado a un centro de recolección separada.
- La recolección diferencial y la correcta eliminación contribuyen a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el producto.
- Para informaciones más detalladas inherentes a los sistemas de recolección disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de desechos o a la tienda en la cual ha comprado el producto.



5. Limpieza y mantenimiento

NUNCA LAVE EL PRODUCTO EN LA LAVAVAJILLAS.

NO LIMPIAR CON DETERGENTES, MATERIALES ABRASIVOS Y/O ESPONJAS METÁLICAS.

Limpieza del depósito

- Lave y seque el depósito (10) retirándolo de su protección (11).
- Vuelva a colocar el depósito (10) en su protección (11) y enrósquelo en la tolva (5).

Limpieza de la tolva

- Desenrosque la tuerca de retén de la palanca (1); retire la palanca (2) y la tapa (3). Lave el interior de la tolva (5) sólo con agua.
- Tras haber lavado el interior de la tolva y haberla dejado secar completamente, coloque la tapa (3) encima de la tolva (5) y vuelva a enroscar la palanca (2) con la tuerca de retén de la palanca (1) en el perno de fijación de la palanca (4).

Limpieza del sistema de molienda

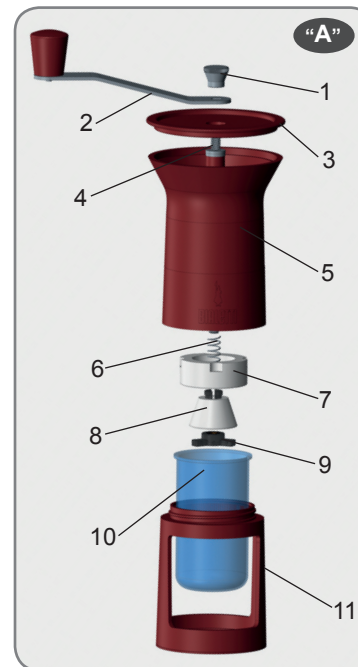
Se aconseja limpiar completamente todas las partes del producto cuando se adviertan dificultades al girar la palanca (2).

- Desenrosque la tolva (5) girándola en sentido antihorario y sepárela de la protección del depósito (11) Fig. F.
- Desenrosque el regulador de molienda (9) y sepárela de la muela (8) Fig. I.
- Retire la tolva (5), la muela (8) y la muela fija (7) Fig. L.

NO quite el resorte regulador de molienda (6).

- Limpie todos los componentes bajo un chorro de agua corriente y séquelos con un paño suave.
- Deje secar completamente todos los componentes antes de volver

3. Product description



**Product description
(Fig. A)**

1	Lever locking nut
2	Coffee grinder lever
3	Lid
4	Lever fixing pin
5	Hopper for coffee beans
6	Grinding adjusting spring
7	Fixed grinder (in ceramic)
8	Movable grinder (in ceramic)
9	Grinding regulator
10	Ground coffee tank
11	Ground coffee tank protection

3. Product description



4. Utilización

FORMA INCORRECTA DURANTE LA MOLIENDA, LAS DOS PARTES DEL MOLINILLO DE CAFÉ (TOLVA, PROTECCIÓN DEPÓSITO DE MOLIDO) PODRÍAN DESPRENDERSE

- Una vez obtenida la cantidad deseada, desenrosque el molinillo de café manteniendo firme la tolva (5) y gire la protección del depósito (11) en sentido horario Fig. F.
- Quite el depósito (11) y vierta el contenido dentro del embudo de la cafetera Fig. G.

Regulación del tipo de molido del café

- Desenrosque el molinillo de café manteniendo firme la tolva (5) y gire la protección del depósito (11) en sentido horario Fig. F.
- Gire el regulador de molienda (9) en sentido horario hasta su final de carrera Fig. H.
- Gírelo de 1/4 vuelta en sentido antihorario para obtener una molienda ideal para café expreso.
- Gírelo de 1/2 vuelta en sentido antihorario para obtener una molienda ideal para Moka.

SE ACONSEJA REALIZAR ALGUNAS PRUEBAS HASTA ENCONTRAR EL GRADO DE MOLIDO QUE SE PREFIERA

5. Limpieza y mantenimiento

Después de cada uso, se aconseja limpiar el molinillo de café girando la palanca (2) y poniendo el molinillo de café boca abajo.

PARA OBTENER UN BUEN FUNCIONAMIENTO, SE ACONSEJA EFECTUAR 1 VEZ POR SEMANA LA LIMPIEZA DEL PRODUCTO

4. Utilización

Ubicación y empleo

Tome las siguientes precauciones para la colocación del molinillo de café:

- Cuando use por primera vez el molinillo de café, lávelo bien sólo con agua y compruebe que la palanca y el mecanismo puedan girar libremente en sentido horario. Controle que el molinillo de café no muestre defectos y que disponga de todas las piezas que lo componen Fig. A.

Montaje de los accesorios

- Desenrosque la tuerca (1) de la tapa y fije la palanca (2) al molinillo de café Fig. B.
- Enrosque de nuevo la tuerca (1) al perno de fijación (4) Fig. C.

ANTES COMENZAR A USAR, ASEGÚRESE DE HABER ENSAMBLADO CORRECTAMENTE EL MOLINILLO DE CAFÉ.

- Levante la tapa (3) y llene la tolva (5) con los granos de café Fig. D.

CUANDO SE UTILIZA EL MOLINILLO DE CAFÉ, LOS GRANOS NO DEBEN SALIR DE LA TOLVA.

- Gire la palanca (2) en sentido horario para poder proceder a la molienda del café Fig. E.

DURANTE EL USO, NO LEVANTE LA TAPA DE SILICONA DEL MOLINILLO DE CAFÉ.

- Muela la cantidad de café deseada controlando los niveles indicados en el depósito (10):
 - x 1 = cantidad de café molido para embudo Moka / 1 taza
 - x 3 = cantidad de café molido para embudo Moka / 3 tazas
 - x 6 = cantidad de café molido para embudo Moka / 6 tazas

SUJETE EL PRODUCTO SIEMPRE POR EL BORDE DE CAUCHO Y APÓYELO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y FIRME CUANDO MUELA EL CAFÉ: SI SE SUJETA EL PRODUCTO DE

3. Product description



4. Use

Positioning and use

Follow the following precautions when positioning the coffee grinder:

- When using the coffee grinder for the first time, wash it thoroughly with water only and check that the lever and mechanism can rotate freely clockwise. Check the coffee grinder is not faulty and is complete with all single pieces which it consists of (Fig. A).

Assembling the attachments

- Unscrew the nut (1) on the lid and fix the lever (2) to the coffee grinder (Fig. B).
- Screw the nut (1) to the fixing pin (4), Fig. C.

BEFORE USING THE APPLIANCE, MAKE SURE THE COFFEE GRINDER IS PROPERLY ASSEMBLED.

- Raise the lid (3) and fill the hopper (5) with the coffee beans (Fig. D).

WHEN USING THE COFFEE GRINDER, THE BEANS MUST NOT COME OUT FROM THE HOPPER.

- Rotate the lever (2) clockwise to grind coffee (Fig. E).

DURING USE, DO NOT LIFT THE SILICONE LID OF THE COFFEE GRINDER.

- Grind the required coffee amount by checking the levels indicated on the tank (10):
 - x 1 = amount of ground coffee for funnel Moka / 1 cup
 - x 3 = amount of ground coffee for funnel Moka / 3 cups
 - x 6 = amount of ground coffee for funnel Moka / 6 cups

ALWAYS GRAB THE PRODUCT ALONG THE RUBBER EDGE AND GRIND COFFEE ON A FLAT, RIGID SURFACE.

3. Descripción del producto



3. Descripción del producto



4. Use

WHEN THE PRODUCT IS GRABBED IMPROPERLY DURING GRINDING, THE TWO PARTS OF THE COFFEE GRINDER (HOPPERS, GROUND COFFEE TANK PROTECTION) MAY DETACH.

- Once having reached the required amount, unscrew the coffee grinder by holding the hopper (5) and rotate the tank protection (11) clockwise (Fig. F).
- Remove the tank (11) and pour the contents into the coffee maker funnel (Fig. G).

Adjusting the type of ground coffee

- Unscrew the coffee grinder by holding the hopper (5) and rotate the tank protection (11) clockwise (Fig. F).
- Rotate the grinding regulator (9) clockwise until it locks (Fig. H).
- Make 1/4 of a turn anti-clockwise to obtain a grinding level suitable for espresso coffee.
- Make 1/2 of a turn anti-clockwise to obtain a grinding level suitable for Moka.

IT IS ADVISABLE TO CARRY OUT SOME TEST TO CHECK THE REQUIRED GRINDING DEGREE.

5. Cleaning and maintenance

After each use, it is advisable to clean the coffee grinder by rotating the lever (2) and turning the coffee grinder upside down.

CLEAN THE PRODUCT ONCE A WEEK FOR ITS PROPER OPERATION.

NEVER PUT THE PRODUCT IN THE DISHWASHER.

DO NOT USE DETERGENTS, ABRASIVE MATERIALS AND/OR METALLIC SPONGES.

5. Cleaning and maintenance

Cleaning the tank

- Wash and dry the tank (10) by removing it from its protection (11).
- Re-position the tank (10) into its protection (11) and screw it to the hopper (5).

Cleaning the hopper

- Unscrew the lever locking nut (1), remove the lever (2) and the lid (3). Wash the inside of the hopper (5) with water only.
- After having washed the hopper inside and left to dry completely, put the lid (3) on the hopper (5) and screw the lever (2) with the lever locking nut (1) to the lever fixing pin (4).

Cleaning the grinding system

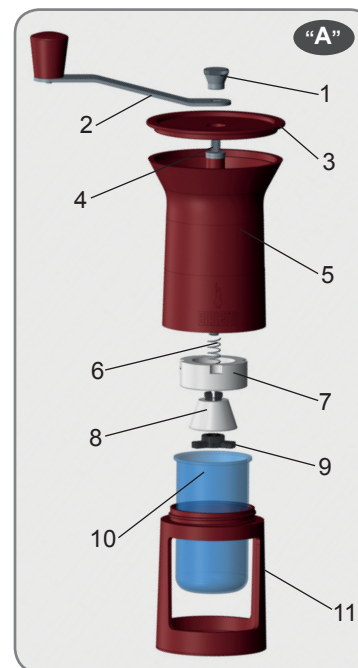
It is advisable to clean all the product parts thoroughly when the lever (2) does not rotate easily.

- Unscrew the hopper (5) by rotating it anticlockwise and take it apart from the tank protection (11), Fig. F.
- Unscrew the grinding regulator (9) and take it apart from the grinder (8), Fig. I.
- Remove the grinder (8) and the fixed grinder (7) from the hopper (5), Fig. L.

DO NOT remove the grinding adjusting spring (6).

- Clean all components under running water and wipe using a soft cloth.
- Make sure all components are properly dry before reassembling the coffee grinder.
- Re-insert the fixed grinder (7) and the movable one (8) into the hopper (5) and screw the grinding regulator (9) clockwise.

3. Descripción del producto



Descripción del producto (Fig. A)

1	Tuerca de retén de la palanca
2	Palanca del molinillo de café
3	Tapa
4	Perno de fijación palanca
5	Tolva para granos de café
6	Resorte regulador de molienda
7	Muela fija (de cerámica)
8	Muela móvil (de cerámica)
9	Regulador de molienda
10	Depósito de café molido
11	Protección del depósito de molido

2. Advertencias

- Sujete el producto siempre por el borde de caucho y apóyelo sobre una superficie plana y firme cuando muele el café: si se sujeta el producto de forma incorrecta durante la molienda, las dos partes del molinillo de café (tolva, protección depósito de molido) podrían desprenderse.
- Asegúrese de que el molinillo de café esté bien cerrado antes de usarlo.
- Tras su uso, limpie siempre el molinillo de café, eliminando los residuos de molido y los granos que han quedado.
- Tras su uso, guarde el molinillo de café sólo sobre superficies y en lugares adecuados: no deje el molinillo de café en contacto con superficies calientes que pudiesen conducir el calor o sobre una llama desnuda.
- Cuando se utiliza el molinillo de café, los granos no deben salir de la tolva.
- Durante el uso, no levante la tapa de silicona del molinillo de café.
- En caso de avería, no utilice el producto y póngase en contacto inmediatamente con el revendedor o con el fabricante.
- No deje el café molido en el depósito tras su utilización.

5. Cleaning and maintenance

For a proper maintenance of the product, it is advisable to proceed as follows:

- Do not beat the product to let the coffee beans out.
- Keep the product away from light/heat sources in order not to alter the material and operating features.
- Store the product perfectly dry in all its parts.
- Store the product perfectly dry in all its parts when it is not used.

6. Disposal

- This product complies with the Directive 2012/19/EC.
- At the end of the life of the product, dispose it in a waste collection centre.
- The adequate waste sorting and the correct disposal contribute to avoid negative impacts on the environment and public health and permit recycling of the materials which the product is made of.
- For more detailed information regarding the available collection systems, contract the local refuse centre or the store where the product was purchased.



7. Warranty

The product is guaranteed for a period of 2 months from the date of purchase, with the functional conditions as foreseen in this instruction leaflet. In case of claim for servicing under warranty, it is required to contact the dealer or Bialetti Industrie Spa and provide proof of purchase or an equivalent document showing the identification data of the dealer or the date of purchase.

Warranty does not cover:

- Failures and/or defects caused by an use, which is improper or not-compliant with the instructions.
- Damages caused by impacts and falls.

Declaration of conformity

The manufacturer declares under his own responsibility that the appliance that this "Instruction manual" refers to complies with the EC Directive on appliances for domestic use.

In order to improve the product for manufacturing purposes, the manufacturer reserves the right make technological, aesthetic or dimensional variations without notice.

Regulatory information

The device complies with the following directives:
Reg. (CE) No. 2023/2006 (good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food).

1. Introducción

EL RITO ITALIANO DEL CAFÉ

En el año 1933, con la invención de Moka Express, Bialetti revolucionó la forma de preparar el café "a la italiana" interpretando su creatividad, su cultura y su pasión. Hoy igual que ayer lleva a su hogar los mejores productos para exaltar el placer de compartir y el gusto único del café más auténtico.

2. Advertencias

ADVERTENCIAS GENERALES

Lea atentamente, antes de cada uso, las advertencias que aparecen en estas instrucciones ya que son de gran importancia en cuanto a la SEGURIDAD, el USO y el MANTENIMIENTO.

Conservar cuidadosamente este manual para ulteriores consultas. Las presentes instrucciones deben considerarse como parte integrante del producto y deberán guardarse y estar disponibles durante toda la vida útil del producto.

- Antes de usar, controle que el molinillo de café esté intacto, sin desperfectos y que disponga de todos sus componentes. En caso de duda, consulte al vendedor o al fabricante.
- Este producto no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos los niños menores de 8 años) con reducidas capacidades físicas y sensoriales.
- Mantenga la cafetera fuera del alcance de los niños.
- El presente molinillo de café está destinado para ser utilizado exclusivamente con granos de café tostados: NO utilice otros productos (ej., cebada, cacao, extractos de café, té, café para cafeteras de filtro o para máquinas de café exprés...).
- Utilice el molinillo de café para el fin para el que ha sido diseñado.
- Utilice exclusivamente la palanca y el pomo para emplear el molinillo de café.
- El producto debe ser utilizado sólo para uso doméstico.
- No utilice el molinillo de café sin granos de café en la tolva.
- No vierta líquidos en la tolva o en el depósito: el molinillo de café debe funcionar sin usar líquidos.

7. Garantie

Die Produktgarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum zu den Betriebsbedingungen der beiliegenden Bedienungsanleitung. Im Garantiefall wenden Sie sich an den Händler oder an Bialetti Industrie SpA, um in den Genuss der Garantie zu kommen. Legen Sie den Kaufbeleg oder einen gleichwertigen Nachweis bei, aus dem der Name des Händlers und das Kaufdatum hervorgehen. Die Garantieleistung erstreckt sich nicht auf:

- Störungen bzw. Mängel durch unsachgemäßen Gebrauch, der nicht der Bedienungsanleitung entspricht.
- Schäden durch Stöße oder Fallen.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt unter eigener Verantwortung, dass das Gerät, auf welches sich diese Betriebsanleitung bezieht, mit den Vorschriften der EG-Richtlinien für Haushaltsgeräte konform ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zur Verbesserung des Produkts und aus konstruktiven Erfordernissen alle Änderungen von Technologie, Aussehen und Größe ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Bezugsnormen

Das Gerät entspricht den Richtlinien: Verordnung (EU) Nr. 2023/2006 (über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen).

1. Introduction

LE RITE DU CAFÉ ITALIEN

En 1933, la Moka Express inventée par Bialetti a révolutionné la manière de préparer le café à l'italienne, en y apportant sa créativité, sa culture et sa passion. Aujourd'hui comme hier, retrouvez chez vous aussi, tout le plaisir de la convivialité et le goût unique du café le plus authentique grâce aux meilleurs produits.

2. Avertissements

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL

Avant toute utilisation, lire attentivement les conseils contenus dans les instructions suivantes, car ils fournissent des indications importantes sur la SÉCURITÉ, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN du produit.

Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure. La présente notice doit être considérée comme faisant partie intégrante du produit et pendant toute la durée de vie du produit.

- Vérifiez, avant d'utiliser le moulin à café, qu'il soit parfaitement intègre, sans dommages et accompagné de tous ses composants. En cas de doute, s'adresser au revendeur ou au fabricant.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dotées de capacités physiques et sensorielles réduites.
- Garder toujours hors de la portée des enfants.
- Ce moulin à café est conçu pour être utilisé exclusivement avec des grains de café torréfiés: NE PAS utiliser d'autres produits (ex. orge, cacao, extraits du café, thé, café pour filtres, café pour machines espresso, etc.).
- Utilisez le moulin à café exclusivement pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- Utilisez exclusivement le levier et le pommeau pour utiliser le moulin à café.
- Ce produit doit être utilisé uniquement pour un usage domestique.
- Ne pas utiliser le moulin à café sans grains de café dans la trémie.

2. Avertissements

- Ne pas verser de liquides dans la trémie ou dans le réservoir: le moulin à café doit fonctionner sans l'usage de liquides.
- Saisissez toujours le produit le long de son bord en caoutchouc en vous appuyant sur une surface plate et rigide pour broyer le café: si le produit est saisi de façon erronée durant la mouture, les deux parties du moulin (trémie, protection réservoir café moulu) peuvent se détacher l'une de l'autre.
- Vérifiez toujours que le moulin à café soit fermé correctement avant de l'utiliser.
- Après son utilisation, nettoyez toujours le moulin à café pour éliminer les résidus de café moulu et les grains résiduels.
- Après son utilisation, rangez le moulin à café sur une surface ou dans un espace appropriés: ne rangez pas le moulin à café près de surfaces chaudes ou de flammes libres.
- Quand on utilise le moulin à café, les grains ne doivent pas sortir de la trémie.
- Pendant l'utilisation, ne soulevez pas le couvercle en silicone du moulin à café.
- En cas de dysfonctionnement, dommage ou s'il manque des composants, ne pas utiliser le produit et contacter immédiatement le revendeur ou le fabricant.
- Ne laissez pas le café moulu dans le réservoir, après l'utilisation de l'appareil.

5. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie alle Teile unter fließendem Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie die Kaffeemühle wieder zusammensetzen.
- Setzen Sie die feste Mahlscheibe (7) und die bewegliche Mahlscheibe (8) wieder im Trichter (5) ein und schrauben Sie die Einstellschraube für den Mahlgrad (9) wieder im Uhrzeigersinn fest.

Für eine korrekte Wartung des Geräts wird Folgendes empfohlen:

- Schlagen Sie nicht an das Gerät, um die Kaffeebohnen herauszuschütteln.
- Halten Sie das Gerät von Licht- oder Wärmequellen fern, damit es immer gut funktioniert und das Material unbeschädigt bleibt.
- Bewahren Sie das Produkt zerlegt auf.
- Bei Nichtverwendung sollten Sie das Gerät gut verschlossen lagern.

6. Entsorgung

- Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2012/19/EG.
- Am Ende seiner praktischen Lebensdauer muss das Produkt in einer Sammelstelle für Mülltrennung entsorgt werden.
- Eine angemessene Mülltrennung und eine korrekte Entsorgung tragen dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und unterstützen das Recycling der Stoffe, aus denen sich das Produkt zusammensetzt.
- Für genauere Informationen zu den verfügbaren Mülltrennungssystemen wenden Sie sich bitte an die örtliche Abfallentsorgung oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



5. Reinigung und Wartung

DAS PRODUKT KEINESFALLS IN DER SPÜLMASCHINE WASCHEN.

ZUR REINIGUNG KEINE SPÜLMITTEL, SCHEUERMITTEL UND/ODER METALLISCHEN TOPFKRATZER VERWENDEN.

Reinigung des Tanks

- Spülen Sie den Auffangbehälter (10), nachdem Sie ihn aus seinem Gehäuse (11) genommen haben aus und reiben Sie ihn trocken.
- Setzen Sie den Auffangbehälter (10) wieder in sein Gehäuse (11) ein und schrauben Sie ihn wieder am Trichter (5) fest.

Reinigung des Trichters

- Lösen Sie die Kurbelbefestigungsmutter (1); entfernen Sie die Kurbel (2) und den Deckel (3). Spülen Sie den Trichter (5) innen nur mit Wasser aus.
- Nach dem Ausspülen und vollständigem Trocknen des Trichters setzen Sie den Deckel (3) auf den Trichter (5) auf und schrauben Sie die Kurbel (2) mit der Kurbelbefestigungsmutter (1) an der Kurbelbefestigungsschraube (4) fest.

Reinigung des Mahlwerks

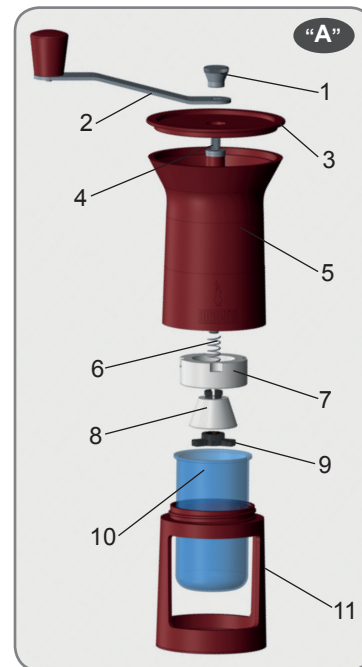
Wenn Sie feststellen, dass sich die Kurbel (2) schwer drehen lässt, sollten Sie alle Teile des Geräts gründlich reinigen.

- Schrauben Sie den Trichter (5) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab und trennen Sie ihn somit vom Gehäuse des Auffangbehälters (11) (Abb. F).
- Schrauben Sie die Einstellschraube für den Mahlgrad (9) ab und trennen Sie sie von der beweglichen Mahlscheibe (8) (Abb. I).
- Entfernen Sie die bewegliche Mahlscheibe (8) und die feste Mahlscheibe (7) aus dem Trichter (5) (Abb. L).

Die Einstellfeder für den Mahlgrad (6) darf NICHT entfernt werden.



3. Description du produit



Description du produit (Fig. A)

1	Ecrou de blocage du levier
2	Levier moulin à café
3	Couvercle
4	Tourillon de fixation levier
5	Trémie pour café en grains
6	Ressort de réglage mouture
7	Meule fixe (en céramique)
8	Meule mobile (en céramique)
9	Régulateur mouture
10	Réservoir café moulu
11	Protection réservoir café moulu



3. Description du produit



4. Gebrauch

HALTEN SIE DAS GERÄT IMMER AN DER GUMMIMANSCHETTE FEST UND STELLEN SIE ES ZUM MAHLEN DES KAFFEES AUF EINE EBENE UND STABILE FLÄCHE: WENN SIE DIE KAFFEEMÜHLE BEIM MAHLEN NICHT RICHTIG FESTHALTEN, KÖNNEN SICH DIE BEIDEN TEILE DER MÜHLE (TRICHTER, GEHÄUSE AUFFANGBEHÄLTER KAFFEEMEHL) VONEINANDER LÖSEN

- Schrauben Sie nach Erhalt der gewünschten Menge die Kaffeemühle auseinander. Halten Sie dabei den Trichter (5) fest und drehen Sie das Gehäuse des Auffangbehälters (11) im Uhrzeigersinn (Abb. F).
- Nehmen Sie den Auffangbehälter (11) heraus und füllen Sie den Inhalt in den Trichtereinsatz der Espressokanne (Abb. G).

Einstellung des Kaffee-Mahlgrads

- Halten Sie dabei den Trichter (5) fest und drehen Sie das Gehäuse des Auffangbehälters (11) im Uhrzeigersinn (Abb. F).
- Drehen Sie die Einstellschraube für den Mahlgrad (9) zunächst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. H).
- Führen Sie dann eine viertel Drehung gegen den Uhrzeigersinn aus, um einen optimalen Mahlgrad für Espresso aus der Espressomaschine zu erhalten.
- Führen Sie dann eine halbe Drehung gegen den Uhrzeigersinn aus, um einen optimalen Mahlgrad für Espresso aus der Espressokanne zu erhalten.

ZUM ERHALT DER GEWÜNSCHTEN FEINHEIT DES MAHLGUTS WERDEN EINIGE PROBEVERMAHLUNGEN EMPFOHLEN

5. Reinigung und Wartung

Die Kaffeemühle sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Drehen Sie die Kurbel (2) und halten Sie dabei Gerät umgedreht nach unten.

DAMIT DAS GERÄT EINWANDFREI FUNKTIONIERT, SOLLTE ES EINMAL WÖCHENTLICH GEREINIGT WERDEN

4. Gebrauch

Abstellen und Verwendung

Massnahmen vor Gebrauch der Kaffeemühle:

- Spülen Sie die Kaffeemühle beim ersten Gebrauch nur gründlich mit Wasser aus und überprüfen Sie, dass sich die Kurbel und der Mechanismus ungehindert im Uhrzeigersinn drehen lassen. Überprüfen Sie, dass die Kaffeemühle unbeschädigt ist und keine Teile fehlen (Abb. A).

Einsetzen der Zubehöerteile

- Lösen Sie die Mutter (1) am Deckel und befestigen Sie die Kurbel (2) an der Kaffeemühle (Abb. B).
- Schrauben Sie die Mutter (1) wieder an der Befestigungsschraube (4) fest.

ÜBERPRÜFEN SIE VOR GEBRAUCH DIE KORREKTE MONTAGE DER KAFFEEMÜHLE

- Öffnen Sie den Deckel (3) und füllen Sie den Trichter (5) mit Kaffeebohnen (Abb. D).

BEIM GEBRAUCH DER KAFFEEMÜHLE DÜRFEN KEINE KAFFEEBOHNEN AUS DEM TRICHTER HERAUSFALLEN

- Drehen Sie die Kurbel (2) im Uhrzeigersinn und beginnen Sie, den Kaffee zu mahlen (Abb. E).

ÖFFNEN SIE WÄHREND DES GEBRAUCHS DEN SILIKONDECKEL DER KAFFEEMÜHLE NICHT

- Mahlen Sie die gewünschte Kaffeemenge anhand der Mengenangaben am Auffangbehälter (10):
 - x 1 = gemahlene Kaffeemenge für Trichtereinsatz Espressokanne / 1 Tasse
 - x 3 = gemahlene Kaffeemenge für Trichtereinsatz Espressokanne / 3 Tassen
 - x 6 = gemahlene Kaffeemenge für Trichtereinsatz Espressokanne / 6 Tassen

3. Description du produit



4. Utilisation

Emplacement et utilisation

Prenez les précautions suivantes pour ranger le moulin à café:

- La première fois que vous utilisez le moulin à café, lavez-le attentivement, seulement avec de l'eau et vérifiez que le levier et le mécanisme peuvent tourner librement vers la droite. Contrôlez que le moulin à café ne présente pas de défauts et qu'il soit complet de toutes les pièces qui le composent (Fig. A).

Montage des accessoires

- Dévissez l'écrou (1) sur le couvercle et fixez le levier (2) sur le moulin à café (Fig. B).
- Revissez l'écrou (1) sur le tourillon de fixation (4) (Fig. C).

AVANT D'UTILISER LE MOULIN À CAFÉ, VÉRIFIEZ QU'IL SOIT CORRECTEMENT ASSEMBLÉ.

- Soulevez le couvercle (3) et remplissez la trémie (5) avec les grains de café (Fig. D).

QUAND VOUS UTILISEZ LE MOULIN À CAFÉ, LES GRAINS NE DOIVENT PAS SORTIR DE LA TRÉMIE

- Tournez le levier (2) vers la droite pour pouvoir procéder à la mouture du café (Fig. E).

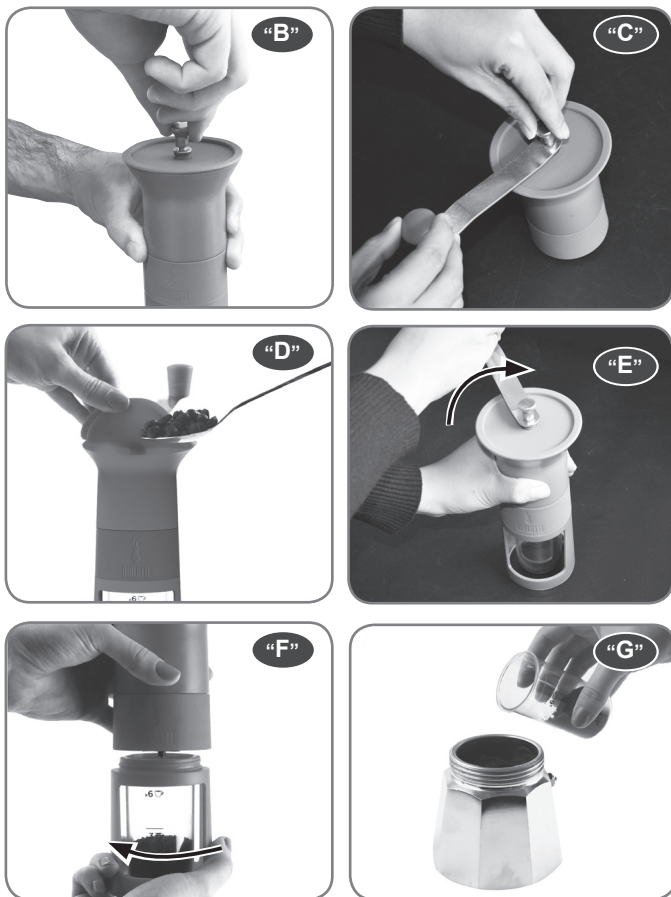
PENDANT L'UTILISATION, NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE EN SILICONE DU MOULIN À CAFÉ

- Moulez la quantité de café désirée en contrôlant les niveaux indiqués sur le réservoir (10):
 - x 1 = quantité de café moulu pour entonnoir Moka / 1 tasse
 - x 3 = quantité de café moulu pour entonnoir Moka / 3 tasses
 - x 6 = quantité de café moulu pour entonnoir Moka / 6 tasses

3. Beschreibung des Produkts



3. Beschreibung des Produkts



4. Utilisation

SAISISSEZ TOUJOURS LE PRODUIT LE LONG DE SON BORD EN CAOUTCHOUC EN VOUS APPUYANT SUR UNE SURFACE PLATE ET RIGIDE POUR BROYER LE CAFÉ: SI LE PRODUIT EST SAISI DE FAÇON ERRONÉE DURANT LA MOUTURE, LES DEUX PARTIES DU MOULIN (TRÉMIE, PROTECTION RÉSERVOIR CAFÉ MOULU) PEUVENT SE DÉTACHER L'UNE DE L'AUTRE

- Après avoir obtenu la quantité désirée, dévissez le moulin à café en bloquant la trémie (5) et en tournant la protection du réservoir (11) vers la droite (Fig. F).
- Extrayez le réservoir (11) et versez son contenu à l'intérieur de l'entonnoir de la cafetière (Fig. G).

Réglage du type de mouture du café

- Dévissez le moulin à café en bloquant la trémie (5) et en tournant la protection du réservoir (11) vers la droite (Fig. F).
- Tournez le régulateur de mouture (9) vers la droite jusqu'à sa fin de course (Fig. H).
- Faire un quart de tour vers la gauche pour obtenir une mouture idéale pour le café expresso.
- Faire un demi-tour vers la gauche pour obtenir une mouture idéale pour les cafetières Moka.

IL EST CONSEILLÉ D'EFFECTUER QUELQUES ESSAIS POUR VÉRIFIER LE DEGRÉ DE FINESSE DE LA MOUTURE QUE L'ON PRÉFÈRE

5. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, il est conseillé de nettoyer le moulin à café en tournant le levier (2) et en renversant le moulin à café tête en bas.

IL EST CONSEILLÉ DE NETTOYER LE PRODUIT 1 FOIS PAR SEMAINE POUR OBTENIR TOUJOURS UN FONCTIONNEMENT CORRECT



5. Nettoyage et entretien

NE LAVEZ JAMAIS LE CORPS DE LE PRODUIT AU LAVE-VAISSELLE.

NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS, D'ÉLÉMENTS ABRASIFS ET/OU ÉPONGES MÉTALLIQUES

Nettoyage du réservoir

- Lavez et essuyez le réservoir (10) en le retirant de son logement (11).
- Remettez le réservoir (10) dans son logement (11) et revissez-le sur la trémie (5).

Nettoyage de la trémie

- Dévissez l'écrou de blocage du levier (1); retirez le levier (2) et le couvercle (3). Lavez l'intérieur de la trémie (5) en utilisant uniquement de l'eau.
- Après avoir lavé l'intérieur de la trémie et l'avoir faite entièrement essuyée, remettez le couvercle (3) sur la trémie (5) et revissez le levier (2) avec son écrou de blocage (1) sur le tourillon de fixation levier (4).

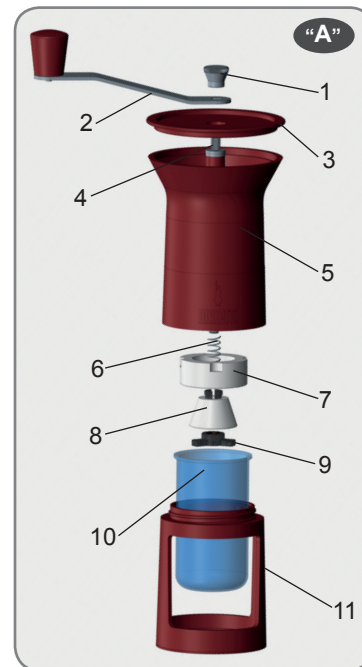
Nettoyage du système de mouture

Il est conseillé de nettoyer entièrement toutes les parties du produit lorsqu'il devient difficile de tourner le levier (2).

- Dévissez la trémie (5) en la tournant vers la gauche et séparez-la du logement du réservoir (11) Fig. F.
- Dévissez le régulateur de mouture (9) et séparez-le de la meule (8) Fig. I.
- Retirez dans la trémie (5) la meule (8) et la meule fixe (7) Fig. L.

Ne PAS retirer le ressort de régulation de la mouture (6).

3. Beschreibung des Produkts



Beschreibung des Produkts (Abb. A)

1	Befestigungsmutter Kurbel
2	Kurbel Kaffeemahlung
3	Deckel
4	Befestigungsschraube Kurbel
5	Trichter Kaffeebohnen
6	Einstellfeder Mahlgrad
7	Feste Mahlscheibe (Keramik)
8	Bewegliche Mahlscheibe (Keramik)
9	Einstellschraube Mahlgrad
10	Auffangbehälter Kaffeemehl
11	Gehäuse Auffangbehälter Kaffeemehl

2. Hinweise

- Die Kaffeemühle darf nicht mit Flüssigkeiten verwendet werden. Halten Sie das Gerät immer an der Gummimanschette fest und stellen Sie es zum Mahlen des Kaffees auf eine ebene und stabile Fläche. Wenn Sie das Gerät beim Mahlen nicht richtig festhalten, können sich die beiden Teile der Kaffeemühle (Trichter, Gehäuse Auffangbehälter Kaffeemehl) voneinander lösen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Kaffeemühle gut verschlossen ist.
- Reinigen Sie die Kaffeemühle nach jedem Gebrauch von Mahlrückständen und entfernen Sie restliche Kaffeebohnen.
- Stellen Sie die Kaffeemühle nach Gebrauch nur an geeigneten Stellen ab, wo sie nicht in Berührung mit heißen Oberflächen (Wärmeleitung) oder offener Flamme kommen kann.
- Beim Gebrauch der Kaffeemühle dürfen keine Kaffeebohnen aus dem Trichter herausfallen.
- Öffnen Sie während des Gebrauchs den Silikondeckel der Kaffeemühle nicht.
- Im Falle einer Fehlfunktion verwenden Sie das Produkt nicht weiter, sondern wenden sich an Ihren Händler oder den Hersteller.
- Lassen Sie nach Gebrauch kein Kaffeemehl im Auffangbehälter.

5. Nettoyage et entretien

- Nettoyez tous les composants sous l'eau du robinet et essuyez-les à l'aide d'un chiffon souple.
- Faites essuyer entièrement tous les composants avant de remonter le moulin à café.
- Remettre dans la trémie (5) la meule fixe (7), la meule mobile (8) et revissez vers la droite le régulateur de mouture (9).

Pour un entretien correct du produit, il est conseillé de:

- Ne pas agiter le produit pour faire sortir les grains de café.
- Gardez le produit loin des sources de lumière ou de chaleur pour ne pas altérer les caractéristiques des matériaux et de fonctionnement.
- Conserver le produit avec toutes les parties parfaitement sèches.
- Conservez toutes les parties du produit fermées lorsque ce dernier n'est pas utilisé.

6. Elimination

- Ce produit est conforme à la norme directive 2002/96/CE.
- En fin de vie, le produit doit être éliminé dans un centre de collecte sélective.
- Un tri et une élimination effectués correctement contribuent à éviter tout effet néfaste à l'environnement et à la santé ; cela permet un recyclage des différents composants du produit.
- Pour plus d'information détaillée relative aux déchets électriques, veuillez vous rapprocher de la déchèterie de votre localité ou de l'endroit dans lequel vous l'avez acheté.



7. Garantie

Le produit est garanti 2 mois à partir de la date d'achat dans les conditions de fonctionnement décrites dans cette notice d'instructions. En cas de demande d'assistance, pour faire valoir la garantie, il est indispensable de contacter le vendeur ou Bialetti Industrie Spa et de fournir la preuve d'achat ou tout document équivalent qui indique le nom et les coordonnées du revendeur ainsi que la date d'achat. La garantie ne couvre pas :

- Les pannes et/ou défauts causés par une utilisation inappropriée ou non conforme aux indications.
- Dommages dérivant de heurts ou de chutes.

Déclaration de conformité

Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que l'appareil auquel se réfère ce Manuel de mode d'emploi est conforme aux prescriptions de la directive CE en matière d'appareils à usage domestique. Afin d'améliorer le produit et/ou pour des contraintes de fabrication, le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques, esthétiques et dimensionnelles sans préavis.

Informations Normatives

L'appareil est conforme aux Directives: (CE) n.2023/2006 (bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires).

1. Einführung

DAS ITALIENISCHE ESPRESSORITUAL

1933 hat Bialetti mit der Erfindung der Moka Express Art und Weise der Zubereitung des italienischen Espressos revolutioniert und dabei seiner Kreativität, Kultur und Leidenschaft Ausdruck verliehen. Damals wie heute gibt es die besten Produkte für Ihr Zuhause, wo sie bei geselligem Zusammensein mit Freunden den einzigartigen Geschmack dieses ursprünglichen Espressos genießen können.

2. Hinweise

ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie vor jedem Gebrauch die Hinweise in diesem Handbuch aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur SICHERHEIT, der NUTZUNG und der WARTUNG des Produkts.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf. Die vorliegende Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss über die gesamte Lebensdauer des Produkts aufbewahrt werden und verfügbar sein.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Kaffeemühle intakt ist und keine Teile fehlen oder beschädigt sind. Im Zweifelsfall das zuständige Abfallentsorgungszentrum kontaktieren.
- Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern unter 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen und sensorischen Fähigkeiten.
- Das Produkt ist außerhalb der Reichweite von Kindern immer aufzubewahren.
- Diese Kaffeemühle ist ausschließlich für die Verwendung mit gerösteten Kaffeebohnen bestimmt: Verwenden Sie sie NICHT mit andere Produkten (wie z.B. Gerste, Kakao, Kaffee-Extrakte, Tee, Kaffee für Espressokannen, Kaffee für Espressomaschinen...)
- Verwenden Sie die Kaffeemühle ausschließlich für ihren Bestimmungszweck.
- Benutzen Sie beim Mahlen mit der Kaffeemühle ausschließlich die Kurbel und den Griff.
- Das Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie die Kaffeemühle nie ohne Kaffeebohnen im Trichter.
- Füllen Sie keine Flüssigkeiten in den Trichter oder Auffangbehälter: