



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO:



Retire a manivela e a tampa do reservatório.

1



Encha o reservatório com grãos de café e feche com a tampa.

2



Gire o anel de ajuste de moagem para selecionar a espessura de moagem desejada.

3



Recoloque a manivela e gire no sentido horário para moer os grãos.

4

MÉTODOS DE
PREPARO
SUPPORTADOS

Máquina de Espresso
Moagem fina



Cafeteira Moka
Moagem média-fina



Café coado
Moagem média



Chemex
Moagem média-grossa



Prensa Francesa
Moagem grossa



Café gelado
Moagem grossa

CARACTERÍSTICAS

- Moedores de cerâmica: Não enferrujam e não perdem o fio.
- Moagem em baixa velocidade: Conserva as propriedades e os aromas do café.
- 6 níveis de moagem: Adequado para diversos métodos de preparo do café.
- Rolamentos Duplos: Moagem mais uniforme e consistente.

MANUTENÇÃO

- Limpeza externa: Limpe a parte externa do moedor com um pano macio e úmido. Nunca imerja o moedor em água.
- Limpeza interna: Utilize uma escova para remover os resíduos de café. Lave o moedor e a base de vidro com água corrente.
- Entupimentos: Em casos raros, o moedor pode ficar entupido com resíduos. Se isso ocorrer, esvazie o reservatório, remova a base e ajuste o anel para a configuração mais grossa. Agite para soltar os resíduos.

SEGURANÇA

- Mantenha os dedos afastados ao encaixar ou remover a base de vidro.
- Não aperte excessivamente o moedor ou a base de vidro.

**SAC**

0 8 0 0 5 8 0 2 7 0 9

DÚVIDAS
SUGESTÕES OU
RECLAMAÇÕES