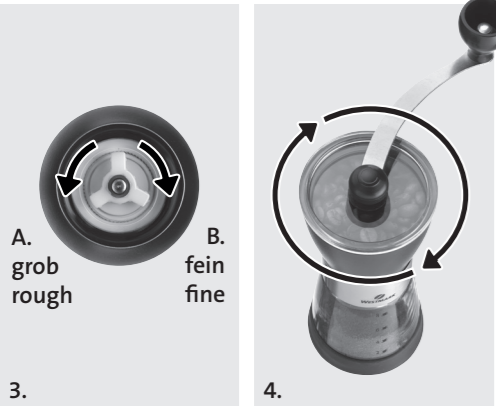
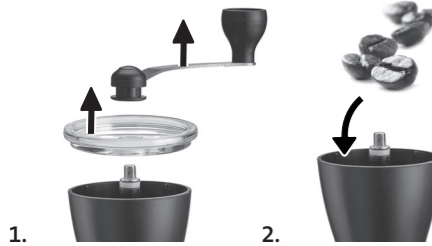


WESTMARK

KAFFEEMÜHLE | COFFEE GRINDER

»BRASILIA NEGRO«



DE Gebrauchsanweisung

Lieber Westmark-Kunde, vielen Dank, dass Sie ein Produkt aus unserem Hause erworben haben. Mit dieser praktischen Handmühle haben Sie nun die Möglichkeit, sich Ihren Kaffee unmittelbar vor der Zubereitung ganz frisch zu mahlen. Damit bleibt das volle Aroma auf natürliche Weise erhalten.

Bitte lesen Sie sich diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für das spätere Nachlesen sorgfältig auf. Sollten Sie diesen Artikel weitergeben, so ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben.

Sicherheitshinweise

⚠️ VORSICHT!

Gefahr für Kinder: Dieser Artikel ist kein Spielzeug! Sorgen Sie dafür, dass er außerhalb der Reichweite von Kindern ist. Auch Verpackungsmittel stellen eine Gefahr für Kinder dar. Es besteht ggf. Erstickungsgefahr!

Verwendungszweck: Die Kaffeemühle ist ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen bestimmt. Sie ist nur für die Nutzung in privaten Haushalten konzipiert.

📌 HINWEIS

Betätigen Sie die Mühle niemals leer! Sorgen Sie bitte dafür, dass sich ausreichend Kaffeebohnen im Mahlbehälter befinden.

Pflege und Reinigung

Vor der ersten Nutzung: Trockenreinigung der Mahlmechanik. Füllen Sie ausreichend Kaffeebohnen in den oberen Bereich der Mühle und mahlen Sie eine Charge Kaffee mit feiner Mahlgradeinstellung, um die Mechanik von eventuellen Rückständen aus der Produktion zu reinigen. Werfen Sie den so gemahlene Kaffee weg.

Spülen des Auffangbehälters: Nehmen Sie die Mühle auseinander. Reinigen Sie den Auffangbehälter mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch. Spülen Sie den Behälter danach gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn völlig austrocknen, bevor Sie die Mühle wieder auf den Behälter setzen.

Abwischen des Edelstahlgehäuses: Die Kaffeemühle kann von außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Spätere Reinigung: Es empfiehlt sich, Pulverreste von Kaffee in der weiteren Nutzung mit einem weichen Pinsel zu entfernen.

Sollte das Mahlwerk aufgrund von Pulverresten verstopft sein, können Sie dieses durch das Mahlen einer kleinen Menge Kaffeebohnen bei höchster Mahlgrad-Einstellung wieder reinigen.

Gebrauch

Mahlgrad einstellen: 3. – A. grob, B. fein
Das Mahlwerk ist individuell verstellbar. Möglich sind z.B. die folgenden Mahlgrade: fein – für Espressokocher, medium – für klassischen Filterkaffee, grob – für French Press

📌 HINWEIS

Bitte achten Sie darauf, dass Mahlwerk in der feinen Einstellung nicht zu stark anzuziehen, da es sonst verkanten könnte.

Barista-Tipps: Mahlen Sie immer nur soviel Kaffee, wie Sie verwenden möchten. Diese Mühle fasst ca. 30 g. Kaffee liebt es trocken: Bewahren Sie die restlichen Bohnen lieber in einem luftdichten Gefäß an einem trockenen Ort auf.

GB Instructions for use

Dear Westmark customer, Thank you for purchasing a product from our company. With this practical hand grinder, you now have the opportunity to grind your coffee freshly before preparing it. This ensures the full aroma is enjoyed in a natural way.

Please read this manual carefully and keep it for future reference. If you pass on this article to someone, this manual should also be included.

Safety instructions

⚠️ CAUTION!

This article is not a toy! Please ensure it is kept out of reach of children. The packaging also poses a danger to children. There is risk of suffocation!

Usage: The coffee grinder is designed exclusively for grinding coffee beans. It is designed for use in private households only.

📌 INFORMATION

Never operate the mill when it is empty! Please ensure that there are enough coffee beans in the grinding container.

Care and cleaning

Before using it for the first time: Cleaning of the grinding mechanics without liquid. Fill enough coffee beans into the top of the grinder and grind a batch of coffee with a fine grind setting, to clean the mechanics of any residue from production. Then throw away the ground coffee.

Rinse the collection container: Take the mill apart. Clean the collection container with mild washing up liquid and a soft cloth. Then rinse the container thoroughly with clear water and let it dry completely before putting the mill back on top of the container.

Wipe off the stainless steel housing: The coffee grinder can be wiped from the outside with a damp cloth.

Subsequent cleaning: It is advisable to remove coffee powder residues during continuous use with a soft brush.

If the grinder is clogged by the powder residue, you can clean it by grinding a small amount of coffee beans at the highest grinding grade setting.

Use

Setting the grinding grade: 3. – A. rough, B. fine
The grinder is individually adjustable. The following grinding grades are possible: fine - for espresso makers, medium - for classic filter coffee, coarse - for French Press

📌 INFORMATION

Please note: you must ensure not to over-tighten the grinder when using the fine setting, otherwise it could tilt.

Barista tips: Always grind as much coffee as you wish to use. This mill holds approximately 30 g. Coffee loves to be dry: Store the remaining beans in an airtight container in a dry place.

FR Instructions

Cher client Westmark, Merci d'avoir porté votre choix sur un produit de notre maison. Avec ce moulin à café à main, vous avez maintenant la possibilité de moudre fraîchement votre café juste avant sa préparation. Son arôme délicat reste ainsi pleinement préservé de manière naturelle.

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement. Au cas où vous remettiez ce moulin à café à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de joindre aussi cette notice.

Consignes de sécurité

⚠️ ATTENTION!

Danger pour les enfants: Cet article n'est pas un jouet ! Tenez-le hors de portée des enfants. Les emballages constituent également une source de danger pour les enfants. Il y a risque éventuel d'étouffement !

Utilisation: Le moulin à café est exclusivement destiné à moudre du café en grains. Il est strictement réservé à un emploi dans les foyers privés.

📌 REMARQUEZ

Ne faites jamais fonctionner le moulin lorsqu'il est vide ! Veillez à ce que le bac à grains de café contienne suffisamment de grains.

Entretien et nettoyage

Avant la première utilisation: Nettoyage à sec du mécanisme de mouture Versez une quantité suffisante de grains de café dans la partie supérieure du moulin et moulez du café avec le degré de mouture fin pour éliminer les éventuels résidus de la production. Jetez le café ainsi moulu.

Rinçage du contenant à café moulu: Désassemblez le moulin. Nettoyez le contenant à café moulu avec un produit à laver la vaisselle doux et un chiffon doux. Rincez ensuite soigneusement le

contenant à café moulu à l'eau claire et laissez-le complètement sécher avant de remettre le moulin en place sur le contenant à café moulu.

Entretien du corps du moulin en acier inoxydable: L'extérieur du moulin à café peut être essuyé avec un chiffon humide.

Nettoyage ultérieur: Il est recommandé d'éliminer les restes de café moulu des moutures suivantes avec un pinceau doux. Si le mécanisme de mouture devait être bouché par des restes de café, vous pouvez les éliminer en broyant à nouveau une petite quantité de grains de café au degré le plus fort.

Utilisation

Réglage du degré de mouture: 3. – A. grossier, B. fin
Le mécanisme de mouture peut être réglé de manière individuelle. Les degrés de mouture suivants sont par ex. possibles: fin – pour cafetière espresso, moyen – pour café filtre classique, grossier – pour cafetière à piston

📌 REMARQUEZ

Attention: Veillez à ne pas trop forcer le mécanisme de mouture réglé sur une mouture fine sous risque, dans le cas contraire, de le déformer.

Conseils Barista: Moulez toujours seulement la quantité de café que vous souhaitez utiliser. Ce moulin contient env. 30 g de grains de café. Le café ne supporte pas l'humidité: Conservez les grains restants de préférence dans un récipient hermétique dans un endroit sec.

NL Gebruiksaanwijzing

Beste Westmark-klant, hartelijk dank voor de aankoop van één van onze producten. Met deze praktische handmolen hebt u nu de mogelijkheid, uw koffie kort voor de bereiding vers te malen. Daarmee blijft het volle aroma op natuurlijke wijze behouden.

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze zorgvuldig voor later gebruik. Als u dit artikel doorgeeft, moet ook deze gebruiksaanwijzing worden meegegeven.

Veiligheidsaanwijzingen

⚠️ LET OP!

Gevaar voor kinderen: Dit artikel is geen speelgoed! Zorg ervoor, dat hij buiten bereik van kinderen is. Ook verpakingsmaterialen zijn een gevaar voor kinderen. Er bestaat mogelijk verstikkingsgevaar!

Gebruiksdoel: De koffiemolen is uitsluitend bedoeld voor het malen van koffiebonen. Hij is ontworpen voor gebruik in private huishoudens.

📌 WENK

Bedien de molen nooit leeg! Zorg ervoor, dat zich voldoende koffiebonen in het maalreservoir bevinden.

Verzorging en reiniging

Voor het eerste gebruik: Droge reiniging van het maalmechaniek. Vul voldoende koffiebonen in het bovenste gedeelte van de molen en maal een hoeveelheid koffie met fijne maalgraadinstelling, om het mechaniek te reinigen van eventuele residuen uit de productie. Gooi de zo gemalen koffie weg.

Spoel het opvangreservoir: Haal de molen dan uit elkaar. Reinig het opvangreservoir met een mild spoomiddel en een zachte doek. Spoel het reservoir daarna grondig met helder water af en laat het volledig drogen, voor u de molen weer op het reservoir zet.

Afvegen van de rvs behuizing: De koffiemolen kan van buiten worden afgeveegd met een vochtige doek.

Latere reiniging: Het is aan te raden, poederresten van koffie in het latere gebruik met een zachte kwast te verwijderen.

Als het maalwerk verstopt raakt vanwege de poederresten, kunt u deze door het malen van een kleine hoeveelheid koffiebonen op de hoogste maalgraadinstelling weer reinigen

Gebrauk

Maalgraad instellen: 3. – A. grof, B. fijn

Het maalwerk is individueel verstelbaar. Mogelijk zijn bijv. de volgende maalgraden: fijn – voor espressomaker, medium – voor klassieke filterkoffie, grof – voor French Press

📌 WENK

Let op: zorg ervoor dat het maalwerk in de fijne instelling niet te sterk wordt aangedraaid, omdat het anders kan kantelen.

Barista-tips: Maal altijd slechts zoveel koffie, als u wil gebruiken. Deze molen heeft een inhoud van ca. 30 g. Koffie houdt van droog. Bewaar de resterende bonen liever in een luchtdichte container op een droge plaats.

ES Instrucciones de uso

Estimado cliente de Westmark, Muchas gracias por haberse decantado por un producto de nuestra casa. Este práctico molinillo manual le abre ahora la posibilidad de moler el café fresco justo antes de prepararlo. Así, conservará todo su aroma de forma natural.

Por favor, lea con atención este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro para poder consultarlo en otro momento. Si entrega este artículo a otra persona, debe incluir también el presente manual de instrucciones.

Indicaciones de seguridad

⚠️ ATENCIÓN!

Peligro para niños: ¡Este artículo no es un juguete! Asegúrese de mantenerlo fuera del alcance de los niños. El embalaje también supone un riesgo para los niños. ¡Peligro de asfixia!

Uso previsto: El molinillo de café está concebido únicamente para moler granos de café. Está pensado para su uso exclusivo en hogares privados.

📌 NOTARÁ!

¡No accione nunca el molinillo estando vacío! Asegúrese de colocar suficientes granos de café en el depósito de molido.

Cuidado y limpieza

Antes del primer uso: Limpieza en seco del mecanismo de molido. Introduzca suficientes granos de café en el compartimento superior del molinillo y muele cierta cantidad de café con el ajuste de grado de molido fino para limpiar el mecanismo de posibles restos de fabricación. Tire el café molido en este proceso a la basura.

Lavado del recipiente colector: Separe el molinillo en dos partes. Limpie el recipiente colector con líquido lavavajillas no agresivo y un paño suave. A continuación, aclare el recipiente a fondo con agua limpia y déjelo secar completamente antes de volver a montar el molinillo sobre el mismo.

Limpieza de la carcasa de acero inoxidable

El molinillo de café se puede limpiar por fuera con un paño húmedo.

Limpieza posterior: Se recomienda retirar los restos de café molido con un pincel suave antes del siguiente uso. Si la acumulación de restos hace que se atasque el mecanismo de molido, puede limpiarlo moliendo una pequeña cantidad de granos de café con

el ajuste de máximo grado de molido.

Uso

Ajuste del grado de molido: 3. – A. grueso, B. fino
Puede ajustar el mecanismo de molido según sus preferencias. Los grados de molido disponibles son los siguientes: Fino: para cafeteras italianas, Medio: para café de filtro clásico, Grueso: para cafetera italiana

📌 NOTARÁ!

Atención: asegúrese de que no apretar demasiado el mecanismo de molido en el ajuste fino, pues de lo contrario podría learse.

Consejos de barista: Muela solamente la cantidad de café que vaya a utilizar. Este molinillo tiene una capacidad de aprox. 30 g de café. Y no lo olvide, al café no le gusta la humedad: guarde el resto de granos en un recipiente hermético ubicado en un lugar seco.

PT Instruções de utilização

Estimado cliente Westmark, Obrigada por ter comprado um produto da nossa marca. Este prático moino manual permite-lhe moer o seu café mesmo antes de o preparar. Desta forma, todo o aroma é preservado de forma natural.

Leia atentamente estas instruções e guarde-as num local seguro para consultas futuras. Se passar este artigo a terceiros, entregue também estas instruções.

Indicações de segurança

⚠️ ATENÇÃO!

Perigo para crianças: O produto não é um brinquedo! Certifique-se de que fica fora do alcance de crianças. Os materiais de embalagem também constituem um perigo para crianças. Eventualmente, poderá constituir perigo de asfixia!

Finalidade: O moino de café destina-se exclusivamente à moagem de grãos de café, e foi concebido apenas para a utilização em ambientes domésticos.

📌 NOTA

Nunca acione o moino em estado vazio! Certifique-se de que existem grãos de café suficientes no recetáculo de moagem.

Cuidados e limpeza

Antes da primeira utilização: Limpeza a seco do mecanismo de moagem. Coloque grãos de café suficientes na parte superior do moino e moa um lote de café com o ajuste de moagem fina, para limpar eventuais resíduos de fabrico do mecanismo. Deite fora o café moído obtido durante este processo.

Lavagem do coletor: Em seguida, desmonte o moino. Lave o coletor com um detergente suave e um pano macio. Em seguida, enxágüe-o bem com água limpa, e deixe-o secar na totalidade antes de voltar a inserir o moino no recetáculo.

Limpeza do corpo em aço inoxidável: O exterior do moino de café pode ser limpo com um pano humedecido.

Limpeza posterior: Para as utilizações futuras, é recomendável remover os resíduos de café moído com um pincel macio.

Se o mecanismo de moagem estiver obstruído com resíduos de café, pode desobstruí-lo moendo uma quantidade pequena de grãos de café no ajuste de moagem máximo.

Utilização

Ajustar o grau de moagem: 3. – A. grosseiro, B. fino
O mecanismo de moagem pode ser ajustado de forma personal-

