

KitchenAid®

ARTISAN™ -KOFFIEMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

ARTISAN™ BURR GRINDER
GUIDE TO EXPERT RESULTS

LE BROYEUR À CAFÉ ARTISAN™
GUIDE DU CONNAISSEUR

ARTISAN™ KAFFEEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR
PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

MACINACAFFÈ ARTISAN™
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MOLINO DE CAFÉ ARTISAN™
GUÍA PARA CONSEGUIR
RESULTADOS PROFESIONALES

ARTISAN™ BURR GRINDER
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

ARTISAN® KAFFEKVERN
OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

ARTISAN™ BURR GRINDER
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

ARTISAN™ BURR GRINDER
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

MOÍNHÓ DE CAFÉ ARTISAN™
GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

ARTISAN® BURR GRINDER
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ARTISAN™ BURR GRINDER
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Le broyeur à café
Modèle 5KCG100

Table des matières

Le broyeur à café - Sécurité.....	3
Consignes de sécurité importantes.....	4
Alimentation électrique.....	5
Modèle 5KCG100.....	6
Caractéristiques du broyeur à café.....	7
Utilisation du broyeur à café Artisan™.....	8
Avant la première utilisation.....	8
Mise en service du broyeur à café.....	8
Mouture : Tableau des valeurs de finesse.....	9
Réglage des meules.....	10
Réglage « mouture grossière ».....	10
Réglage « finesse maximale ».....	11
Conseils d'utilisation du broyeur à café.....	12
Comment la mouture affecte-t-elle la saveur du café ?.....	13
Entretien et nettoyage.....	14
Nettoyage du bâti moteur et de la trémie.....	14
Nettoyage des meules.....	14
Réglage des meules en cas d'usure.....	16
Remplacement des meules.....	17
Résolution des problèmes.....	18
Garantie européenne sur le broyeur à café KitchenAid® (usage domestique).....	19
Centres de service après-vente.....	19
Service à la clientèle.....	20

Le broyeur à café - Sécurité

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Nous avons affiché plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel ainsi que sur votre broyeur à café. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions sur-le-champ.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être blessé mortellement ou gravement si vous ne respectez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez toujours les principes de sécurité fondamentaux suivants :


1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le broyeur à café dans de l'eau ou d'autres liquides.
3. Débranchez le broyeur à café de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsque vous en retirez ou en remonte des pièces et accessoires, ou avant de le nettoyer.
4. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), après un dysfonctionnement ou lorsque l'appareil lui-même est endommagé d'une quelconque manière. Pour éviter tout risque, veuillez rapporter l'appareil au service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil, par un technicien qualifié.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre le long de la table ou du plan de travail, et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec une surface brûlante.
9. Contrôlez la trémie à grains avant de l'utiliser pour y détecter la présence éventuelle d'objets étrangers.
10. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
11. L'utilisation de cet appareil est fortement déconseillée aux jeunes enfants ou aux personnes handicapées sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Alimentation électrique

Tension : 220-240 volts C.A.

Fréquence: 50/60 Hz


REMARQUE : Ce broyeur à café est équipé d'une fiche avec prise de terre. Pour limiter le risque d'électrocution, la fiche ne peut être branchée que d'une seule manière dans la prise. Si vous ne parvenez pas à brancher la fiche dans la prise, contactez un électricien agréé. Ne modifiez jamais la fiche par vos propres moyens.

Le cordon d'alimentation fourni n'est pas très long pour éviter les nœuds ou le risque de s'y prendre les pieds. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés pour autant que vous fassiez attention.

En cas d'utilisation d'une rallonge :

- Les spécifications électriques reprises sur la rallonge doivent être au minimum égales à celles de l'appareil.
- La rallonge doit elle aussi comporter une prise de terre.
- La rallonge doit être disposée de telle manière qu'elle ne pende pas du plan de travail ou de la table, afin qu'un enfant ne puisse tirer dessus ou qu'on ne risque pas de trébucher sur la boucle.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Modèle 5KCG100

Trémie à grains

Indicateur de
finesse de la
mouture

Molette de
contrôle du
degré de finesse

Joint du réceptacle

Réceptacle à
café moulu

Socle du réceptacle

Bâti moteur

Vis de
verrouillage
du bloc
antérieur

Interrupteur
O/I



Mesurette à café



Pinceau de nettoyage
des meules

**Broyeur à café
Modèle 5KCG100**

Caractéristiques du broyeur à café

Bâti moteur

Conçu en métal coulé, stable, durable et facile à nettoyer.

Trémie à grains

La trémie à grains, d'une capacité de 198g, se dévisse du bâti moteur pour simplifier le nettoyage. Son couvercle à emboîtement permet un remplissage rapide et aisé de la trémie. Cette dernière, tout comme son couvercle, peut aller au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Réceptacle à café moulu

Le réceptacle à café moulu est en verre pour minimiser l'attraction par électricité statique des minuscules grains de café. Il peut être lavé au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Socle du réceptacle à café

Le socle maintient le réceptacle à café moulu sous la colonne d'éjection de la mouture.

Joint du réceptacle

Ce joint mobile facilite le positionnement du réceptacle sous la colonne d'éjection de la mouture et évite les projections de café moulu.

Molette de contrôle du degré de finesse

Cette grande molette, facile à utiliser, permet de sélectionner l'un des 15 degrés de finesse de la mouture, par demi-graduations (de 1 à 8).

Indicateur de finesse de la mouture

Cette bague métallique indique les degrés de finesse de la mouture, de 1 (mouture grossière) à 8 (mouture fine).

Interrupteur marche/arrêt

Positionnez sur « I » pour mettre l'appareil en marche, sur « O » pour l'arrêter.

Bloc et vis antérieurs

Le bloc antérieur comprend la molette de contrôle du degré de finesse et l'indicateur de finesse. Deux vis solidarisent ce bloc antérieur au bâti moteur. Pour accéder aux meules de broyage, dévissez les vis et dégagez le bloc antérieur.

Meules de précision en inox

Les grandes meules plates de 5,72 cm de diamètre garantissent la longévité du broyeur et l'homogénéité parfaite de la mouture. Les meules peuvent être réglées pour compenser l'usure ou être calibrées pour répondre aux spécifications les plus strictes en matière de taille des grains moulus nécessaires à la préparation d'un espresso et d'un café passé à la cafetière à piston.

Fonctionnement à bas régime

Le moteur CC spécial et le système à engrenages de réduction ralentissent la rotation des meules, minimisant ainsi le chauffage par frottement des grains et préservant la saveur et l'arôme du café. Le fonctionnement à bas régime réduit également la charge statique - et l'adhérence - de la mouture au bol.

Cordon d'alimentation avec ligature

Le cordon rond ne présente aucun interstice où le café pourrait pénétrer ; la ligature permet de bobiner l'excédent de cordon.

Base métallique mono-pièce avec pieds antidérapants en caoutchouc.

La base métallique fournit une plateforme stable pour le broyeur. Les pieds en caoutchouc atténuent le bruit et les vibrations tout en préservant le plan de travail.

Pinceau de nettoyage des meules

Les soies très denses de ce pinceau nettoient rapidement et sans difficulté les résidus de mouture des meules.

Mesurette à café

Une mesurette remplie à ras contient 7 g de café, soit la quantité exacte nécessaire pour une tasse d'espresso (30 ml).

Utilisation du broyeur à café Artisan™

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le broyeur à café, nettoyez le bâti moteur et le cordon avec un chiffon propre humide. Lavez la trémie à grains, le couvercle et le réceptacle à café moulu à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire et séchez-les. La trémie, le couvercle et le réceptacle peuvent également être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Mise en service du broyeur à café

1. Assurez-vous que le broyeur est débranché. Fixez la trémie à grains sur le dessus du bâti moteur en la faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à sa butée.



2. Faites glisser le réceptacle à café moulu sur son socle ; le joint qui équipe le bâti moteur se comprime légèrement pour permettre au réceptacle de se mettre en place. Veillez à ce que le réceptacle soit bien centré au milieu du socle.



3. Remplissez le broyeur à café jusqu'au niveau souhaité. La trémie peut contenir au maximum 198g de grains.

REMARQUE : Cet appareil n'est destiné qu'à mouliner des grains de café entiers !

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil dans une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

4. Remettez en place le couvercle sur la trémie.
5. Branchez l'appareil sur une prise murale. La ligature fournie peut être utilisée pour bobiner l'excédent de cordon.

Utilisation du broyeur à café Artisan™

6. Sélectionnez le degré de finesse de la mouture en tournant la molette de contrôle jusqu'à ce que la flèche soit alignée sur le réglage voulu (indicateur de finesse). Référez-vous au tableau des valeurs de finesse ci-dessous pour déterminer la finesse de la mouture en fonction de votre procédé d'infusion. A l'usage, vous apprendrez à affiner le réglage pour qu'il corresponde parfaitement à vos goûts.
7. Pour moudre le café, faites basculer l'interrupteur « O/I » en position « I ».



8. Lorsque la quantité de café souhaitée a été moulue, repositionnez l'interrupteur « O/I » sur « O », retirez le réceptacle à café moulu et dosez votre café.

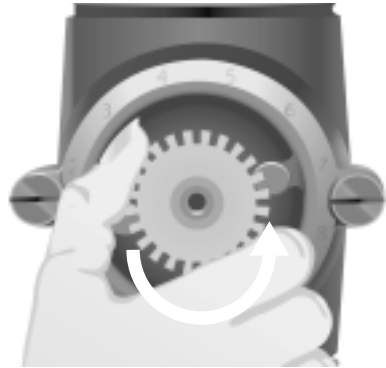
REMARQUE : Etant donné que des grains de café partiellement broyés peuvent subsister entre les meules après l'arrêt de l'appareil, il peut s'avérer plus aisé de sélectionner une mouture plus fine lorsque le broyeur est en marche.

Mouture : Tableau des valeurs de finesse

Réglage	Mouture	Destiné à	Taille moyenne des grains (produits par le broyeur avant réglage)
8	Fine	Machine à espresso	250 microns
5	Moyenne	Percolateur automatique	750 microns
1	Grossière	Cafetière à piston	1250 microns

Réglage des meules

D'origine, le broyeur à café Artisan™ permet d'obtenir des moutures répondant à pratiquement tous les procédés d'infusion. Toutefois, selon que vous êtes amateur d'espresso ou de café français, vous souhaitez probablement régler les meules pour obtenir une mouture correspondant au mieux à votre style d'infusion. Grâce à ces réglages, le broyeur à café Artisan™ permet de satisfaire aux spécifications propres de l'espresso (mouture de 250 microns) ou du café préparé à la cafetière à piston (mouture de 1500 microns).



Réglage « mouture grossière »

Le réglage du broyeur pour obtenir une mouture plus grossière augmente légèrement les valeurs de finesse de la mouture pour l'ensemble de la plage de service ; dans ce cas, la mouture la plus fine (valeur « 8 ») risque d'être trop grossière pour la préparation d'un espresso. (Pour recalibrer le broyeur sur une finesse maximale, référez-vous à la page 11.)

1. Positionnez la molette de contrôle sur « 1 ».
2. À l'aide d'une clé universelle de 4 mm, dévissez la vis située au centre de la molette en la faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Lorsque la vis est complètement dévissée, enlevez la molette. Le pignon (blanc) de contrôle de la mouture doit être visible lorsque la molette est démontée.

3. Faites pivoter le pignon (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) d'un « clic » ou d'un cran à la fois jusqu'à ce que le cliquetis diminue et que le pignon offre peu de résistance à la rotation.
4. Remettez en place la molette en veillant à ce que l'indicateur soit toujours bien orienté sur la valeur « 1 ».

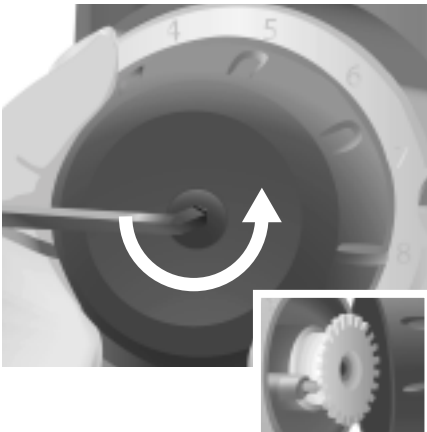
Réglage des meules

Réglage « finesse maximale »

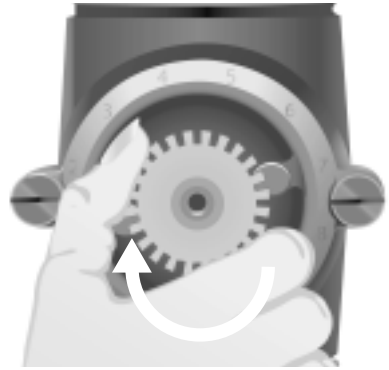
Le réglage du broyeur pour obtenir une finesse maximale diminue légèrement les valeurs de finesse de la mouture pour l'ensemble de la plage de service (pour régler l'appareil afin d'obtenir une mouture plus grossière, référez-vous à la page 10).

1. Videz la trémie à grains, puis faites tourner le broyeur quelques secondes pour éliminer les grains résiduels de la machine.
2. Positionnez la molette de contrôle sur « 8 ».
3. A l'aide d'une clé universelle de 4 mm, dévissez la vis située au centre de la molette en la faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Maintenez la molette pour qu'elle ne tourne pas pendant que vous dévissez la vis. Lorsque la vis est complètement dévissée, enlevez la molette.

Le pignon (blanc) de contrôle de la mouture doit être visible lorsque la molette est démontée.



4. Mettez l'appareil en marche en basculant l'interrupteur « O/I » en position « I ».
5. Faites pivoter le pignon de contrôle de la mouture (dans le sens des aiguilles d'une montre) d'un « clic » ou d'un cran à la fois jusqu'à ce que vous entendiez les meules se toucher (lorsqu'elles entrent en contact, les meules produisent un bruit de frottement ou de grattement caractéristique).



6. Quand les meules se touchent, tournez le pignon d'un « clic » ou d'un cran en arrière (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre). Le bruit de frottement doit disparaître. Eteignez l'appareil en positionnant l'interrupteur « O/I » sur « O ». Le broyeur est désormais calibré pour fournir la mouture la plus fine possible.
7. Remettez en place la molette en veillant à ce que l'indicateur soit toujours bien orienté sur la valeur « 8 ».

REMARQUE : Si le broyeur produit un bruit de grattement ou de frottement en cours d'utilisation, cela signifie que les meules ont été mal réglées et risquent d'être endommagées. Réglez-les immédiatement.

Conseils d'utilisation du broyeur à café

1. Choisissez la mouture appropriée pour le procédé d'infusion que vous utilisez. Vous disposez de 15 degrés de finesse, par demi-graduations (positions de 1 à 8). La valeur 8 permet d'obtenir une mouture très fine, parfaite pour l'espresso. Les valeurs 4½ à 6 conviennent pour les percolateurs automatiques, tandis que la valeur 1 donne une mouture grossière idéale pour la préparation d'un café à la cafetière à piston. Expérimentez ! Vos goûts seront peut-être sublimés par une mouture un peu plus fine ou plus grossière.



2. Pour un café infusé au percolateur ordinaire, considérez comme valeur de départ correcte



un volume de 28g de café par volume de 500 ml d'eau d'infusion mesuré à la carafe (un « bol » de type

carafe fait environ 127 ml). Les moutures plus fines requièrent généralement moins de café, mais l'usage d'un café moulu trop fin augmente l'amertume du breuvage (voir la section « Comment la mouture affecte-t-elle la saveur du café ? », à la page 13).

Si vous préférez un café nettement moins corsé que la moyenne, mieux vaut infuser votre boisson en utilisant une quantité normale de café moulu, puis en diluant la liqueur obtenue à l'eau chaude. En procédant de la sorte, vous maximiserez la saveur du café et vous en minimiserez l'amertume.

3. Le café moulu perd très rapidement sa saveur et son arôme. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne moulez que la quantité que vous avez l'intention d'utiliser immédiatement.
4. Pour préserver la fraîcheur des grains de café, il faut les stocker dans un récipient étanche à l'air et les conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Il est recommandé de ne pas stocker les grains dans la trémie du broyeur pendant un laps de temps prolongé.
5. Nettoyez fréquemment la trémie à café et les meules.
6. Moudre des grains de café caramélisés (torréfiés après trempage au sirop) revient à détruire tous les arômes des autres cafés moulus dans le moulin. Si vous aimez le café caramélisé, mieux vaut ajouter du sirop ou des blanchissants à votre café après l'avoir infusé, ou réserver un moulin spécifique au broyage des grains caramélisés.

REMARQUE : Les meules doivent être nettoyées plus fréquemment lorsqu'elles servent à moudre des grains caramélisés. Le broyeur à café n'est destiné qu'à moudre des grains de café entiers. Ne l'utilisez pas pour moudre d'autres produits alimentaires.

Comment la mouture affecte-t-elle la saveur du café ?

La saveur du café dépend d'une série de facteurs, notamment la qualité, la fraîcheur et le degré de torréfaction des grains, la pureté de l'eau d'infusion, la propreté du matériel et la température d'infusion. La finesse et l'homogénéité de la mouture sont également deux éléments essentiels.

Un café moulu trop finement pour un procédé d'infusion particulier - l'utilisation d'une mouture « spéciale espresso » dans un percolateur ordinaire, par exemple - induit une surextraction des huiles et

en taille, certains feront l'objet d'une surextraction tandis que d'autres seront « sous-extraits » ; le résultat se traduira par un café de très mauvaise qualité. Il n'y a dès lors rien d'étonnant à ce qu'une mouture extrêmement précise soit nécessaire pour la préparation d'un bon espresso, lequel est infusé à partir d'eau quasi portée à ébullition et injectée à 9 bars de pression.

La qualité de la mouture du café est directement liée au type de moulin utilisé. Les broyeurs à grande vitesse, équipés de lames courtes, ne sont généralement pas en mesure de



composés aromatiques par l'eau d'infusion, ce qui donne un breuvage extrêmement âcre et amer. A l'inverse, une mouture trop grossière pour un procédé spécifique entraînera une sous-extraction des huiles et essences et donnera un café fade et clair. En revanche, si vous utilisez la mouture correcte, l'ajout d'une quantité supplémentaire de café générera un breuvage plus fort, mais sans en accentuer outre mesure l'amertume.

La consistance de la mouture est également un facteur important pour le goût du café - un élément absolument critique quand on veut préparer un espresso d'exception. Si la mouture est uniforme, une quantité égale de composés solubles sera extraite à chaque cycle. Si les grains de café moulus varient

fournir le degré de finesse ou d'homogénéité requis pour un bon espresso. En outre, ils chauffent excessivement les grains en cours de broyage, ce qui entraîne une perte de saveur et d'arômes.

Le broyeur à café Artisan™ utilise une paire de meules de grandes dimensions (format professionnel) pour mouler le café avec précision. La chaleur due au frottement est minimisée grâce à un système d'engrenages de réduction qui ralentit la vitesse de rotation des meules, et l'homogénéité de la mouture est favorisée par un engrenage hélicoïdal qui convoie les grains jusqu'aux meules à vitesse contrôlée. Le résultat est une mouture superbe qui donne le meilleur café et l'espresso le plus sublime qui soient.

Entretien et nettoyage

Nettoyage du bâti moteur et de la trémie

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le broyeur est en position « O » et que la fiche est débranchée de la prise murale.
- N'immergez pas le bâti moteur dans l'eau.
- N'immergez jamais les meules, le groupe meule/arbre et le bloc antérieur dans l'eau. Veillez à ce qu'ils restent secs à tout moment.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de tampons à récurer.

Nettoyez le bâti moteur et le cordon d'alimentation avec un chiffon propre humide. Séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Lavez le réceptacle à café moulu, la trémie à grains et le couvercle à l'eau savonneuse, puis rincez-les et séchez-les. Le réceptacle, la trémie et le couvercle peuvent également être lavés au lave-vaisselle (dans le panier supérieur uniquement).

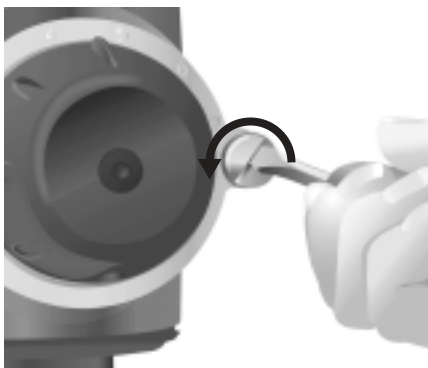
Nettoyage des meules

Si vous utilisez fréquemment votre broyeur, les meules doivent être nettoyées toutes les deux ou trois semaines afin de garantir leur performance. Le nettoyage permet aux meules de fournir la mouture la plus fine et la plus homogène possible - chose particulièrement importante lorsque vous moulez du café destiné à la préparation d'espressos.

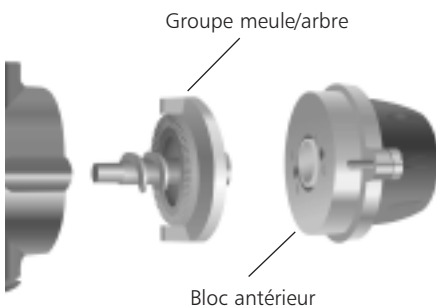
Des objets étrangers - cailloux ou brindilles, par exemple - se glissent parfois parmi les grains de café. Ces objets peuvent entraîner un blocage du broyeur. Si cela se produit, suivez la procédure de nettoyage des meules pour éliminer les objets étrangers.

1. Assurez-vous que le broyeur est en position « O » et que la fiche est débranchée de la prise murale. Sortez le réceptacle à café moulu et retirez la trémie à grains du broyeur.

2. A l'aide d'un tournevis à tête plate, dévissez les deux vis du bloc antérieur (sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que le bloc antérieur puisse être dégagé. (Les deux vis en question sont équipées d'un dispositif de retenue qui les empêche de tomber du bloc.)

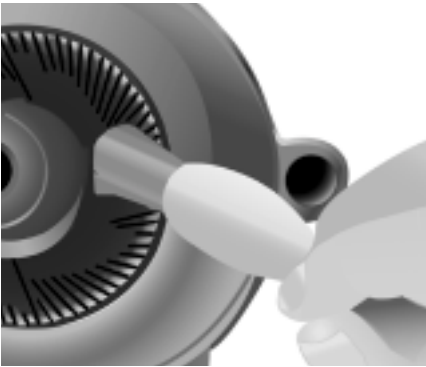
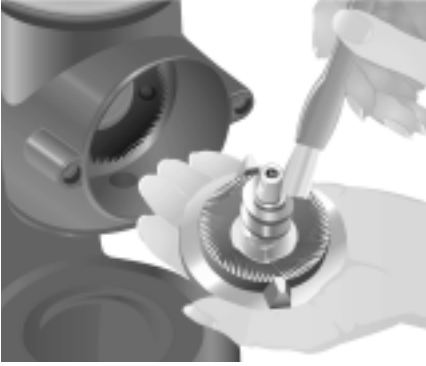


3. Faites doucement coulisser le bloc antérieur pour le désolidariser du bâti moteur. Un module distinct, composé d'une meule et de l'arbre pénétrant à l'intérieur du bâti moteur, est généralement entraîné lorsque vous enlevez le bloc antérieur. Placez votre main sous le groupe meule/arbre pour éviter qu'il ne tombe au moment où vous dégagez le bloc antérieur. Si le groupe meule/arbre ne coulisse pas vers l'extérieur, saisissez l'arbre au centre du groupe et sortez-le du logement.



Entretien et nettoyage

4. A l'aide du pinceau de nettoyage, époussetez la meule montée sur le groupe meule/arbre, puis la meule montée à l'intérieur du bâti moteur.

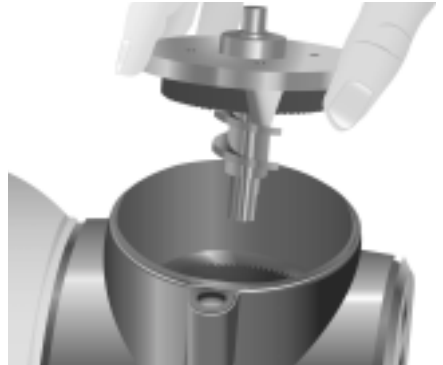


REMARQUE : Ne lavez jamais les meules ni le groupe meule/arbre à l'eau. Veillez à ce qu'ils restent toujours secs.

5. Après avoir nettoyé les meules, basculez le broyeur vers l'arrière, de manière à ce que la face avant du bâti moteur soit dirigée vers le haut.

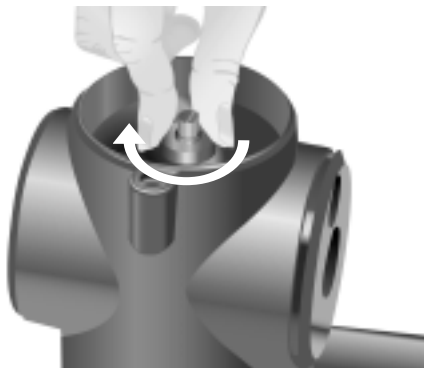


6. Remettez en place le groupe meule/arbre dans le broyeur en veillant à orienter la vis sans fin vers le moteur. Assurez-vous que le module est bien à l'horizontale de manière à ce que le bout de l'arbre soit aligné sur l'empreinte étroite prévue dans le bâti moteur.



Entretien et nettoyage

7. Une fois que le groupe meule/arbre est replacé dans le bâti moteur, faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il se repositionne correctement. Ceci fait, le module ne peut plus pivoter.



8. Reposez le bloc antérieur sur le bâti moteur. Assurez-vous que les numéros gravés sur la bague métallique sont bien dirigés vers le dessus du bloc. Avec les doigts, revissez les vis de verrouillage du bloc antérieur en les faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre. Donnez quelques tours à une vis puis à l'autre, etc., en veillant à les maintenir à peu près de niveau (ne revissez pas une des vis à fond avant de passer à l'autre).



9. Lorsque les vis de verrouillage ont été serrées à la main, utilisez le tournevis à tête plate pour les bloquer.
10. Redressez le broyeur. Il est prêt à l'usage.

Réglage des meules en cas d'usure

Les meules sont fabriquées en acier inoxydable de qualité supérieure, ce qui leur garantit une longévité exceptionnelle. Toutefois, après un usage prolongé, elles peuvent nécessiter un réglage pour compenser l'usure des dents. Si votre mouture - en particulier celle destinée à l'espresso - n'est pas aussi fine qu'elle le devrait, un réglage s'avère probablement nécessaire.

Référez-vous à la section « Réglage des meules », à la page 11, pour plus d'informations sur la manière de régler les meules afin d'obtenir une finesse de mouture maximale.

Entretien et nettoyage

Remplacement des meules

Lorsque les meules sont endommagées ou arrivent en fin de vie (en règle générale, après avoir moulu entre 270 et 360 kg de café), il est très facile de les remplacer. Référez-vous à la section « Service après-vente » à la page 19 pour savoir où vous adresser pour obtenir des meules de rechange.

Remplacement des meules

1. Démontez le bloc antérieur et le groupe meule/arbre. Pour savoir comment faire, consultez les étapes 1, 2 et 3 de la section « Nettoyage des meules », à la page 14.
2. A l'aide d'un tournevis, retirez la meule du groupe meule/arbre en dévissant complètement les deux vis de montage de la meule.



3. Sortez la meule du bâti moteur en dévissant complètement les deux vis de montage de la meule.



4. Mettez en place les meules de rechange sur le groupe meule/arbre et à l'intérieur du bâti moteur, en utilisant les vis de montage d'origine. Assurez-vous que les surfaces de broyage des meules sont dirigées vers l'extérieur et que les vis de montage sont bien serrées.
5. Remettez en place le groupe meule/arbre à l'intérieur du bâti moteur, puis le bloc antérieur. Pour savoir comment faire, consultez les étapes 5 à 10 de la section « Nettoyage des meules », aux pages 15 et 16.

Résolution des problèmes

Si le broyeur ne fonctionne pas quand vous le mettez en marche :

Contrôlez si la fiche du broyeur est correctement branchée sur une prise murale ; si tel est le cas, débranchez l'appareil, rebranchez-le et appuyez de nouveau sur l'interrupteur « O/I ». Si le broyeur ne fonctionne toujours pas, contrôlez le disjoncteur ou le fusible du circuit électrique sur lequel l'appareil est branché, et assurez-vous qu'il n'y a pas de rupture de ce même circuit. Si le broyeur persiste à ne pas fonctionner après cela, il est possible qu'un objet étranger bloque la rotation des meules. Pour plus d'informations, référez-vous à la section « Nettoyage des meules », à la page 14.

Si le broyeur tourne quand vous le mettez en marche, mais sans mouliner les grains :

Les meules doivent être nettoyées ou sont usées. Pour plus d'informations, référez-vous aux sections « Nettoyage des meules », à la page 14, ou « Remplacement des meules », à la page 17.

Si le broyeur fonctionne normalement puis s'arrête brutalement :

Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Un objet étranger (caillou, brindille, ou corps solide, ...) a peut-être bloqué les meules. Pour plus d'informations, référez-vous à la section « Nettoyage des meules », à la page 14.

Si la mouture est trop grossière, ou si le broyeur ne produit pas une plage satisfaisante de moutures différentes:

Pour plus d'informations, référez-vous aux sections « Réglage des meules », à la page 11, ou « Remplacement des meules », à la page 17.

Si le problème ne peut être résolu en procédant comme décrit ci-dessus, référez-vous à la garantie qui couvre votre broyeur à café KitchenAid® (voir page 19).*

* Ne retournez pas le broyeur à l'endroit où vous l'avez acheté ; votre revendeur n'assure généralement pas le service après-vente.

Garantie européenne sur le broyeur à café KitchenAid® (usage domestique)

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>GARANTIE complète de DEUX ANS à partir de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.</p>	<p>Le transport, le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou de travail. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p> <p>Les pièces détachées pour le broyeur à café seront disponibles sur le marché jusqu'en 2020.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation du broyeur à café pour tout autre usage que la mouture des grains de café.</p> <p>B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Veuillez contacter votre revendeur pour connaître les coordonnées du centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

Numéro vert : Composez le 00800 38104026
(Numéro gratuit)

Adresse courrier : KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™ *

* BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Registered trademark of KitchenAid, U.S.A. **
™ Trademark of KitchenAid, U.S.A. **

** ®/™ Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis
©2005. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications
sans avis préalable.