



MOCCAMASTER

¡Bienvenido y gracias por su compra!



Gerard Clement Smit
Fundador y diseñador

Cuando Gerard Clement Smit, fundador de Technivorm, presentó su molinillo de café en 1965 eso fue revolucionario: el primer molinillo de café diseñado para uso doméstico.

El molinillo de discos dentados para café KM5 de Moccamaster continúa con este legado de calidad líder de la industria. La ingeniería de precisión le permite moler sus granos preferidos de café en un tamaño exacto y uniforme. Y cuando se combina con la temperatura óptima y el tiempo de preparación exacto de las cafeteras Moccamaster, esos granos molidos revientan con sabor y frescura para ofrecer el auténtico sabor del café.

Ahora usted puede disfrutar del desarrollo completo de su café, desde su origen hasta el tostado y la extracción, empezando con el molido perfecto.

La diferencia Moccamaster



Reciclable, reparable,
limpiable, sustentable



Líder de la industria
5 años de garantía



Hecha a mano en los
Países Bajos desde 1964



Óptimo desempeño certificado por la industria

El molinillo KM5 de Moccamaster está certificado para moler dentro de las estrictas normas del Centro Europeo de Preparación de Café (ECBC). Esta certificación se otorga sólo después de un riguroso control de calidad y de pruebas de laboratorio.

moccamaster.com

Garantía

Garantía limitada de 5 años

Este molinillo Moccamaster, excluyendo sus partes removibles, está garantizado por Moccamaster USA de no tener defectos en materiales y mano de obra al momento de su manufactura y cuando sea presentado dentro de uno de los siguientes periodos de garantía:

Cinco (5) años a partir de la fecha de compra de un **MOLINILLO NUEVO**.
Un (1) año a partir de la fecha de compra de un **MOLINILLO RESTAURADO**.

Si Moccamaster inspecciona el molinillo y lo encuentra defectuoso, lo reparará o reemplazará sin costo alguno para usted. Si se reemplazara el producto, este gozará de la garantía restante del producto original según lo descrito arriba.

Esta garantía no se aplica a ningún defecto causado por el mal uso del producto por parte del comprador o usuario, por ejemplo, manejo negligente, no seguir las instrucciones del fabricante, modificaciones, alteraciones y reparaciones no autorizadas por Moccamaster USA. Si opta por que alguien que no sea un centro de servicio autorizado le preste servicio a su molinillo, **ESTA GARANTÍA AUTOMÁTICAMENTE QUEDARÁ SIN EFECTO NI VALIDEZ**. Cualquier responsabilidad está expresamente limitada a una cantidad igual al precio de compra pagado, y todas las reclamaciones por daños especiales, indirectos o consecuentes quedan excluidas.

A menos que se especifique lo contrario, Moccamaster EUA no ofrece ninguna otra garantía de ningún tipo, expresa o implícita, en cuanto a la comerciabilidad o adecuación de cualquier producto para un propósito particular. Moccamaster EUA rechaza

expresamente todas las garantías y condiciones no mencionadas en la garantía limitada. Moccamaster EUA no es responsable por ninguna reclamación realizada por un tercero o hecha por un comprador o usuario de un tercero.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y pueden corresponder otros derechos que varíen de un estado a otro. En algunos estados no se permite la limitación o exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anteriores podrían no aplicarse a usted.

Si cree que su molinillo está defectuoso, devuélvalo al lugar de la compra (durante los primeros 30 días), o póngase en contacto con Relaciones con el Cliente de Moccamaster USA en support@moccamaster.com, o al 855.662.2200.

CONSERVE EL RECIBO ORIGINAL DE VENTAS O LA FACTURA COMO PRUEBA DE COMPRA PARA FINES DE GARANTÍA.

Para los servicios de reparación de productos fuera de garantía, visite moccamaster.com

La ciencia de la taza perfecta

¿Sabía que “una taza perfecta de café” es una medida cuantificable?

Para otorgar su sello de aprobación, el Centro Europeo de Preparación de Café (ECBC) se basa en lineamientos respaldados por la ciencia para evaluar el desempeño de los molinillos de café y de las cafeteras:

MOLIDO DEL CAFÉ



TEMPERATURA DE MOLIDO

El café no se calienta durante el molido



CALIDAD DEL MOLIDO

Cada partícula del grano es de tamaño uniforme



UNIFORMIDAD DEL GRANO

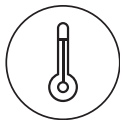
El molinillo arroja los mismos resultados exactamente molido tras molido



FÓRMULA

Proporción entre café y agua:
2 cucharadas por cada 6 onzas (177 ml)

PREPARACIÓN DE CAFÉ



TEMPERATURA DE PREPARACIÓN

Se prepara entre 91 °C y 96 °C (196 °F-205 °F).



TIEMPO DE PREPARACIÓN

Jarra completa entre 4 y 6 minutos.



TURBULENCIA DEL MOLIDO

Perfecta floración del café y extracción uniforme



TOTAL DE SÓLIDOS DISUELTOS

Solubles de café entre 18% y 22%

Los molinillos y las cafeteras Moccamaster alcanzan esos puntos de referencia cada vez, produciendo sistemáticamente un café delicioso a lo largo de toda su vida útil.

Si desea conocer más sobre la certificación ECBC, visite ecbc.no.



¡No la devuelva a la tienda!

PARA ASISTENCIA INMEDIATA PARA EL
MONTAJE, USO O RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS,
¡CONTÁCTENOS!

REGISTRO DE GARANTÍA

Para registrar su molinillo, visite este URL:
MOCCAMASTER.COM/PAGES/REGISTER

MOCCAMASTER

USA | CANADA

us.moccamaster.com
info.us@moccamaster.com



120V~60Hz
310W

Art.no.: XXXXX

Type: KM5.120.01

Model: KM5

Color: Polished silver

S/N: XXXX XXXXX

Handmade in the Netherlands by
Technivorm B.V.

Industrieweg 20
3958VR Amerongen
www.technivorm.com



S99999999
PR9999999

Para registrar su producto y solicitar reparaciones, por favor tenga listos su Número de Artículo y su Número de Serie (S/N) para Relaciones con el Cliente. Esos datos se encuentran en la placa de base del molinillo y se ven como se muestra en la imagen de la izquierda.

CÓMO CONTACTARNOS

Correo electrónico
support@moccamaster.com

Teléfono
855.662.2200

Encuentre ayuda en línea
support.moccamaster.com

Horas de oficina
Lunes a viernes, 8 AM - 5 PM CST

¡Esperamos tener el gusto de saber de usted!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan artefactos eléctricos deben observarse precauciones básicas de seguridad como las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Este aparato está destinado a usarse en interiores domésticos y en otros sitios similares como:
 - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo
 - Granjas
 - Clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial
 - Ambientes de tipo posada
- Desenvuelva el molinillo con cuidado. Retire todo el material de empaque. Mantenga los empaques de plástico y cartón fuera del alcance de los niños.
- Confirme que el voltaje del molinillo coincida con su voltaje central. El molinillo debe conectarse en un tomacorriente con conexión de seguridad a tierra.
- Coloque el molinillo en una superficie plana en un cuarto sin escarcha.
- Para protegerse de choques eléctricos no coloque el cable, los enchufes o el molinillo en agua o en otros líquidos.
- Este utensilio puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por aquellas que carezcan de experiencia o de conocimientos, si se les supervisa o se les dan las instrucciones para usarlo sin peligro y se les hace ver los riesgos que implica.
- Es necesaria una estrecha supervisión siempre que cualquier aparato es usado por niños o cerca de éstos. Debe supervisarse a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Apague el aparato y después desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo use, cuando vaya a ensamblar o desensamblar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome la clavija y jálela del tomacorriente. Nunca jale el cable de corriente.
- No opere ningún aparato que tenga el cable o la clavija dañados, ni después de que haya tenido alguna avería, se haya caído o dañado de cualquier otra manera. Comuníquese con el fabricante a través de su número telefónico de servicio al cliente para pedirle información para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- Evite tocar las partes móviles.
- No la utilice en exteriores.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o del mostrador.
- No lo coloque sobre o cerca de hornillas eléctricas o de gas calientes, o dentro de un horno caliente.
- Usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, choques eléctricos y lesiones.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Para desenchufarlo, revise que el interruptor de energía esté en la posición de "OFF" (apagado) y después retire la clavija del tomacorriente.
- No use el molinillo para ningún fin que no sea el uso para el que está destinado.
- Coloque siempre las tapas en la posición correcta, como se muestra en las imágenes descriptivas de este manual.
- **NO DEBE LAVARSE EN MÁQUINA LAVAVAJILLAS.**

RECOMENDACIONES AMBIENTALES

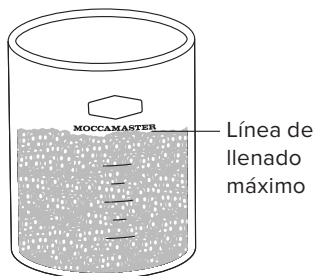
Deseche los filtros y los restos de café en un recipiente para desechos orgánicos o de composta, donde esté disponible. Si no está disponible, los filtros y los restos pueden desecharse con la basura normal del hogar. Por favor, recicle todos los empaques y piezas de manera responsable.

TIEMPO MÁXIMO DE OPERACIÓN

Para un uso adecuado, no haga funcionar este aparato durante más de 60 segundos cada vez. Permita que pasen 15 minutos de descanso después de usarlo, de manera que el molinillo se enfríe a temperatura ambiente después de cada uso.

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE DE VIDRIO

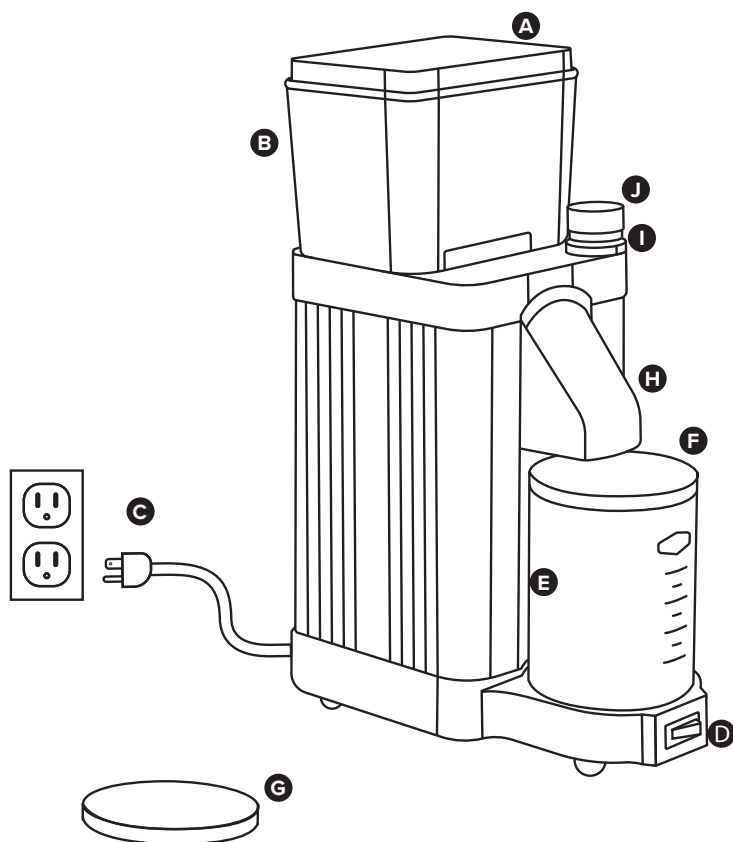
Para asegurarse de que funcione correctamente, evite llenar el recipiente de vidrio más allá de la parte inferior del logo de Moccamaster como se indica abajo. Llenar en exceso el recipiente de vidrio puede obstruir el pico de distribución y hacer que se atasque el motor.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Generalidades del producto

El molinillo KM5 de Moccamaster



Identificación de las piezas

- | | |
|--|---|
| A. Tapa de la tolva de granos | F. Tapa del recipiente de vidrio para granos |
| B. Tolva de granos | G. Tapa del depósito de vidrio para granos |
| C. Clavija de corriente | H. Pico de distribución |
| D. Interruptor de corriente | I. Indicador del ajuste de molido |
| E. Recipiente de vidrio para granos | J. Perilla de ajuste del molido |

Limpieza del molinillo

Limpieza básica

Desenchufe el molinillo antes de limpiarlo. Frote la superficie interior de la tolva de granos con un paño húmedo al menos una vez a la semana para evitar la acumulación de aceites del café, que pueden causar decoloración. También puede limpiar la superficie exterior con un paño húmedo según se necesite, y frotar con otro para secarlo. No use ningún agente limpiador para limpiar el interior o exterior del molinillo. No lave ninguna pieza del molinillo en el lavavajillas. NO use arroz para limpiar el molinillo.

Limpieza de mantenimiento

Recomendamos limpiar el interior del molinillo cada 3 a 6 meses, dependiendo del tipo de café que use y de la frecuencia con que lo muele. Los granos de tostado oscuro por lo general son más aceitosos y tienden a pegarse más fácilmente al interior del molinillo. Si no limpia su molinillo con regularidad podría descubrir que eso afecta negativamente el sabor del café molido.

Puede limpiar el interior del molinillo ya sea manual o automáticamente, usando un producto de limpieza específico para molinillos de café.

Limpieza manual

Consulte las instrucciones de reemplazo de los discos dentados en nuestro sitio Web para ver cómo desarmar su molinillo.

Para obtener los mejores resultados, use un cepillo suave y una aspiradora para limpiar la cámara de molido.

Limpieza automática

Los productos de limpieza para molinillos eliminan los aceites del café y las partículas pegadas en el interior del molinillo sin necesidad de desarmarlo. Elija uno que sea adecuado para molinillos de discos dentados, como Biocaf Coffee Grinder Cleaning Tablets de Urnex, y siga las instrucciones del fabricante en el paquete.

DESCUBRA MÁS EN LÍNEA

Si quiere conocer mejor su molinillo, como la forma de reemplazar los discos dentados y la carátula del ajuste de molido, escanee el código QR de la derecha o visítenos en www.moccamaster.com.



Mejores prácticas para obtener mejores resultados



Use granos frescos

Mientras más frescos los granos, mejor. Recomendamos moler los granos de café inmediatamente antes de prepararlo y moler únicamente la cantidad que vaya a necesitar. Pero si muele más, puede guardar el grano molido en el depósito de vidrio con tapa para granos molidos de su molinillo.



Ajuste su molido

Los granos molidos demasiado finos pueden producir una taza de café con exceso de extractos. Y si están demasiado gruesos, el café puede quedar débil o sin sabor. Nosotros recomendamos un molido de mediano a grueso para preparar café en una Moccamaster. Encuentre el mejor método de preparación en la siguiente tabla y experimente con pequeños ajustes para encontrar un molido que sea perfecto para su paladar.



Manténgalo limpio

Si no usa su molinillo todos los días le conviene limpiarlo para retirar granos molidos anteriores antes de moler una tanda nueva. Muela primero una pequeña cantidad de café y deséchela.



Considere su agua

Si sabe bien para beber, estará bien para preparar un buen café. Recomendamos agua corriente fresca, filtrada o embotellada. No recomendamos usar agua filtrada por ósmosis inversa ni agua destilada, ya que podría dañar los elementos de ebullición de la cafetera, además de carecer de los minerales necesarios para hacer un buen café.



Encuentre su sabor

La proporción agua a café que recomendamos es el estándar de la industria aprobado, pero sus preferencias de sabor pueden variar. Si su café está demasiado fuerte, agregue agua caliente a su taza ya preparada. Si es demasiado suave, **NO** agregue más café; mejor pruebe otro perfil de café tostado o región de cultivo.

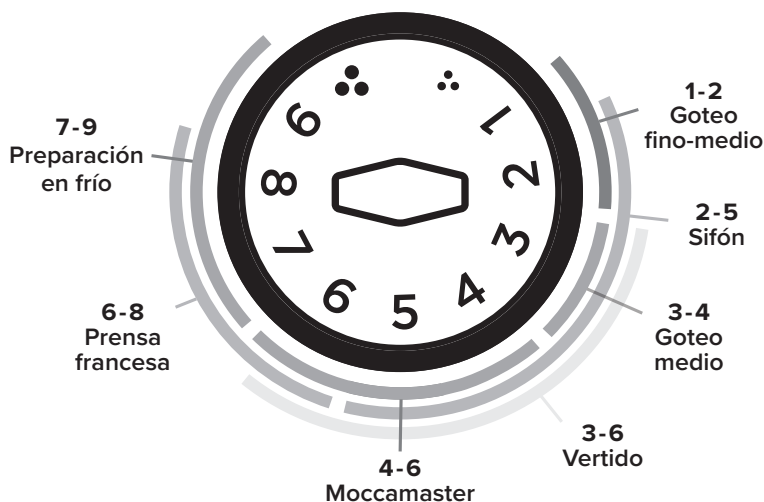
PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto están disponibles a través de muchos minoristas, en línea en www.moccamaster.com o a través de Relaciones con el Cliente en el **855.662.2200**.

Cómo ajustar el molido

Detalles del ajuste de molido

La perilla de ajuste del molinillo de café KM5 permite producir molidos que van desde fino (1) hasta grueso (9). Cuando muele café para una cafetera Moccamaster recomendamos empezar en el valor de 5, aprobado por el ECBC. No le recomendamos moler por debajo de 4 para su Moccamaster puesto que un tamaño de molido muy fino podría afectar negativamente el sabor de su preparación y el desempeño de su máquina.



La importancia del tamaño del molido

El tamaño del molido y la proporción entre agua y café son los primeros pasos hacia un café perfecto. Estos factores afectan la extracción final: la cantidad de solubles de café llenos de sabor que hay en su taza. Para encontrar el molido ideal, haga ajustes pequeños en el ajuste de molido y pruebe cómo eso cambia el sabor de su café. El tamaño del molido afecta la extracción final: la cantidad de solubles de café que hay en su taza. Vea en línea cómo ajustar el molido perfecto en www.moccamaster.com.

Proporción recomendada entre café y agua

La norma de la industria para obtener el sabor óptimo es de 2 cucharadas de café molido por cada 6 onzas de agua, o 55 gramos de café molido por litro.



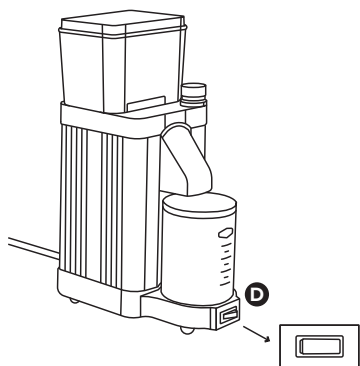
+



Cómo ajustar el molido

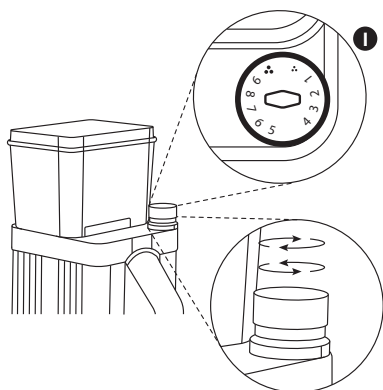
Para empezar

Para usarlo por primera vez, ajuste la perilla en 5. En usos posteriores active siempre el interruptor de corriente antes de ajustar el molido. Esto les permite a los discos dentados despejar los granos parcialmente molidos que pudieran estar presentes del uso anterior. Si hay restos de granos atrapados en los discos dentados, ajustar el molido sin activar el molinillo podría hacer que se atascara el motor.



Encendido

Active el molinillo oprimiendo el **interruptor de corriente (D)**.



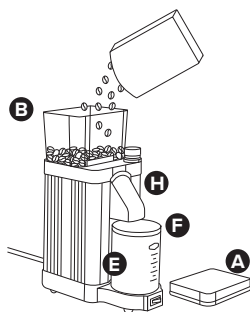
Ajuste del molido

Mientras el molinillo esté funcionando, gire la **perilla de ajuste (J)** hacia la izquierda o hacia la derecha para ajustar el tamaño del molido.

- A la derecha se produce un grano más fino.
- A la izquierda se produce un grano más grueso.

-
- Si desea más información sobre el uso y las funciones del molinillo, vea la sección *Precauciones importantes* de este manual.

Cómo moler



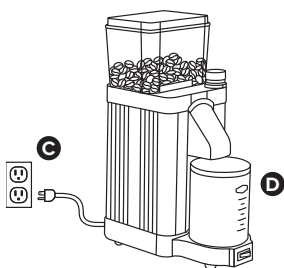
Paso 1.

Coloque la **tapa del recipiente de vidrio para granos (F)** en su lugar.

Coloque el **recipiente de vidrio para granos (E)** por debajo del **pico de distribución (H)**.

Llene la **tolva (B)** con granos de café.

Coloque la **tapa de la tolva (A)** encima de la tolva.

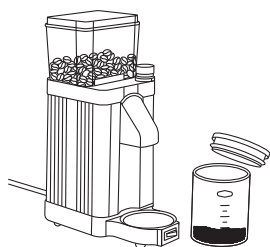


Paso 2.

Inserte la **clavija de corriente (C)** en un tomacorriente aterrizado.

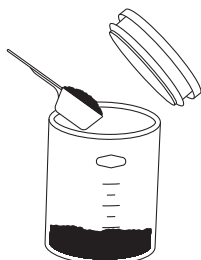
Mantenga oprimido el **interruptor de corriente (D)** hasta haber molido la cantidad deseada de café.

Nota: No llene el recipiente de vidrio más allá de la parte inferior del logo de Moccamaster (aproximadamente 110 gramos). Permitir que se desborde el recipiente puede hacer que se atasque el motor del molinillo.



Paso 3.

Retire el depósito de vidrio para granos de debajo del pico de distribución y quítele la tapa.



Paso 4.

Mida o pese los granos molidos y páselos al portafiltros que tenga preparado o a su cafetera. Si le sobran granos molidos, selle el depósito con la **tapa de almacenamiento (G)**.

¡Ya está listo para preparar un excelente café!

