



# MOCCAMASTER

## Bienvenue et merci pour votre achat!



**Gerard Clement Smit**  
Fondateur et concepteur

Lorsque le fondateur de Technivorm, Gerard Clement Smit, a présenté son moulin à café en 1965, il était révolutionnaire : le premier moulin à café conçu pour un usage domestique.

Le moulin à café à meules KM5 de Moccamaster perpétue cet héritage de qualité de pointe. Son ingénierie de précision vous permet de moudre vos grains de café préférés à une taille exacte et uniforme. Avec en plus la température et le temps d'infusion optimaux des cafetières Moccamaster, cette mouture parfaitement élaborée éclate de saveur et de fraîcheur, pour le vrai goût du café.

Vous pouvez désormais goûter à l'intégralité du parcours de votre café, de l'origine à l'extraction en passant par la torréfaction, en commençant par la mouture parfaite.

## La différence Moccamaster



Recyclable, réparable,  
nettoyable, durable



Garantie limitée de 5 ans  
hors pair



Fabriqué à la  
main aux Pays-Bas  
depuis 1964



**Certifié par l'industrie pour un rendement optimal**

Le moulin à café KM5 de Moccamaster est certifié conforme aux normes strictes de l'European Coffee Brewing Center (ECBC), une certification décernée seulement aux produits qui ont réussi des tests de contrôle de la qualité et des essais en laboratoire rigoureux.

**moccamaster.com**

# Garantie

## Garantie limitée de 5 ans

Ce moulin à café Moccamaster, excluant les pièces amovibles, est garanti par Moccamaster USA contre les défauts matériels et de fabrication au moment de la fabrication et pendant les périodes de garantie ci-dessous :

Cinq (5) ans à partir de la date d'achat d'un **NOUVEAU MOULIN À CAFÉ**.  
Un (1) an à partir de la date d'achat d'un **MOULIN À CAFÉ REMIS À NEUF**.

Si le moulin à café est déclaré défectueux après l'inspection de Moccamaster USA, il sera réparé ou remplacé, au choix de Moccamaster USA, sans frais pour le client. Si un produit de remplacement est fourni, il est couvert par la garantie restante du produit d'origine, telle que décrite ci-dessus.

Cette garantie ne s'applique pas aux défauts découlant d'une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur ou l'utilisateur, d'une manipulation négligente, d'un manquement à suivre les instructions du fabricant, d'une modification, d'une altération ou d'une réparation non autorisée par Moccamaster USA. Si vous choisissez de faire réparer votre moulin à café par quelqu'un d'autre qu'un employé d'un centre de services autorisé, **CETTE GARANTIE SERA AUTOMATIQUEMENT ANNULÉE**. Toute responsabilité se limite expressément à une somme égale au prix d'achat payé, et toutes les réclamations pour dommages-intérêts particuliers, dommages consécutifs ou indirects sont exclues par la présente.

Sauf mention contraire, Moccamaster USA n'offre aucune autre garantie, explicite ou implicite, quant à la qualité marchande ou à l'adéquation de ses produits à un usage particulier.

Moccamaster USA nie expressément toutes les garanties et conditions non mentionnées dans la garantie limitée. Moccamaster USA n'est pas responsable des réclamations effectuées par un tiers ou par l'acheteur ou l'utilisateur pour un tiers.

Cette garantie vous confère des droits légaux particuliers, et vous pourriez également bénéficier d'autres droits, selon l'endroit où vous résidez. Certains États ne permettent pas de limiter ni d'exclure des dommages consécutifs ou indirects, les limitations ou les exclusions ci-dessus pourraient donc ne pas s'appliquer à vous.

Si vous croyez que votre produit est défectueux, retournez-le à l'endroit où vous l'avez acheté (dans les 30 jours suivant l'achat) ou communiquez avec le service à la clientèle de Moccamaster USA à [support@moccamaster.com](mailto:support@moccamaster.com) ou en composant le 855 662-2200.

**CONSERVEZ L'ORIGINAL DE VOTRE REÇU DE VENTE OU DE VOTRE FACTURE COMME PREUVE D'ACHAT À DES FINS DE GARANTIE.**

---

*Pour obtenir des services de réparation de produits hors garantie, visitez la page [moccamaster.com](http://moccamaster.com).*

# La science de la tasse idéale

Saviez-vous qu'une « tasse de café idéale » est une mesure quantifiable? Lorsqu'il décerne sa certification de qualité, l'European Coffee Brewing Centre (ECBC) utilise des directives scientifiques pour évaluer les performances des moulins à café et des cafetières :

## MOUTURE DU CAFÉ



### TEMPÉRATURE DE MOUTURE

Le café n'est pas chauffé pendant la mouture



### QUALITÉ DE LA MOUTURE

Chaque particule moulue est de taille constante



### UNIFORMITÉ DE LA MOUTURE

Le moulin à café reproduit exactement les mêmes résultats, mouture après mouture.



### FORMULE

Rapport café/eau :  
2 cuillérées à soupe pour 6 oz

## INFUSION DU CAFÉ



### TEMPÉRATURE D'INFUSION

Infuse entre 196 °F - 205 °F



### DURÉE D'INFUSION

Une pleine verseuse  
en 4 à 6 minutes



### TURBULENCE DES MOUTURES

Préinfusion parfaite et  
extraction uniforme



### TOTAL DES MATIÈRES DISSOUTES

Solubles de 18 % à 22 %

Les moulins à café et les cafetières Moccamaster répondent à ces critères à chaque fois, produisant constamment un café délicieux pendant toute leur vie utile.

Pour en savoir plus sur la certification ECBC, visitez [ecbc.no](http://ecbc.no).



## Ne pas retourner au magasin!

POUR OBTENIR UNE ASSISTANCE IMMÉDIATE  
CONCERNANT L'ASSEMBLAGE, L'UTILISATION  
OU LE DÉPANNAGE, VEUILLEZ COMMUNIQUER  
AVEC NOUS!

### ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Pour enregistrer votre moulin à café, veuillez visiter l'URL ci-dessous :  
**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  
PR99999999

Pour enregistrer votre produit  
ou le faire réparer, veuillez  
avoir votre numéro d'article et  
votre numéro de série pour les  
indiquer au service à la clientèle.  
Ces informations se trouvent  
sur la base du moulin à café et  
ressemblent à l'image échantillon  
sur la gauche.

### POUR NOUS JOINDRE

#### Courriel

support@moccamaster.com

#### Téléphone

855 662-2200

#### Site d'aide en ligne

support.moccamaster.com

#### Heures ouvrables

Du lundi au vendredi,  
de 8 h à 17 h (HNC)

**Nous vous répondrons avec plaisir!**

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :**

## **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur d'une habitation et dans des applications similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
  - les fermes;
  - les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel;
  - les environnements de chambres d'hôtes.
- Déballez le moulin à café minutieusement. Retirez tous les matériaux d'emballage. Gardez l'emballage (plastique et carton) hors de portée des enfants.
- Confirmez que la tension du moulin à café correspond à votre tension de secteur. Le moulin à café doit être branché sur une prise avec mise à la terre de sécurité.
- Placez le moulin à café sur une surface plane dans une pièce à l'abri du gel.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas le cordon, les fiches ou le moulin à café dans l'eau ou un autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes atteintes d'un handicap physique, sensoriel ou mental ni par des personnes ne disposant pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'être supervisées ou renseignées sur l'utilisation de cet appareil de manière sûre et de comprendre les risques encourus.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou dans leur proximité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner une machine si la fiche ou le cordon est endommagé, ni après une chute ou un dommage quelconque. Communiquez avec le fabricant au numéro de téléphone de son service clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'utilisez pas le moulin à café dehors.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
- Ne placez pas le moulin à café sur un brûleur à gaz ou électrique ni sur un four chaud, ni à proximité d'un tel appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

incendie, une décharge électrique ou des blessures.

- Pour éteindre le moulin à café, assurez-vous que l'interrupteur est en position « ARRÊT », puis débranchez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas le moulin à café à une autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- Mettez toujours tous les couvercles dans la bonne position, comme le montrent les images de ce manuel.
- **LA VERSEUSE NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE.**

## RECOMMANDATIONS ENVIRONNEMENTALES

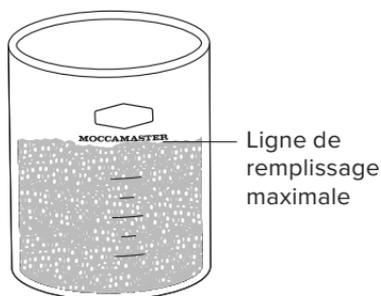
Veillez jeter le filtre et le marc de café en les déposant dans un bac de matières organiques ou un tas de compost. Si ces options ne sont pas offertes, vous pouvez jeter les filtres et le marc dans les déchets ménagers normaux. Par souci de l'environnement, veuillez recycler de façon responsable.

## DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT

Pour une utilisation correcte, ne pas faire fonctionner cet appareil plus de 60 secondes à la fois. Prévoir 15 minutes de repos après chaque mouture, en laissant le moulin à café refroidir à température ambiante.

## CAPACITÉ EN GRAINS DU CONTENEUR EN VERRE

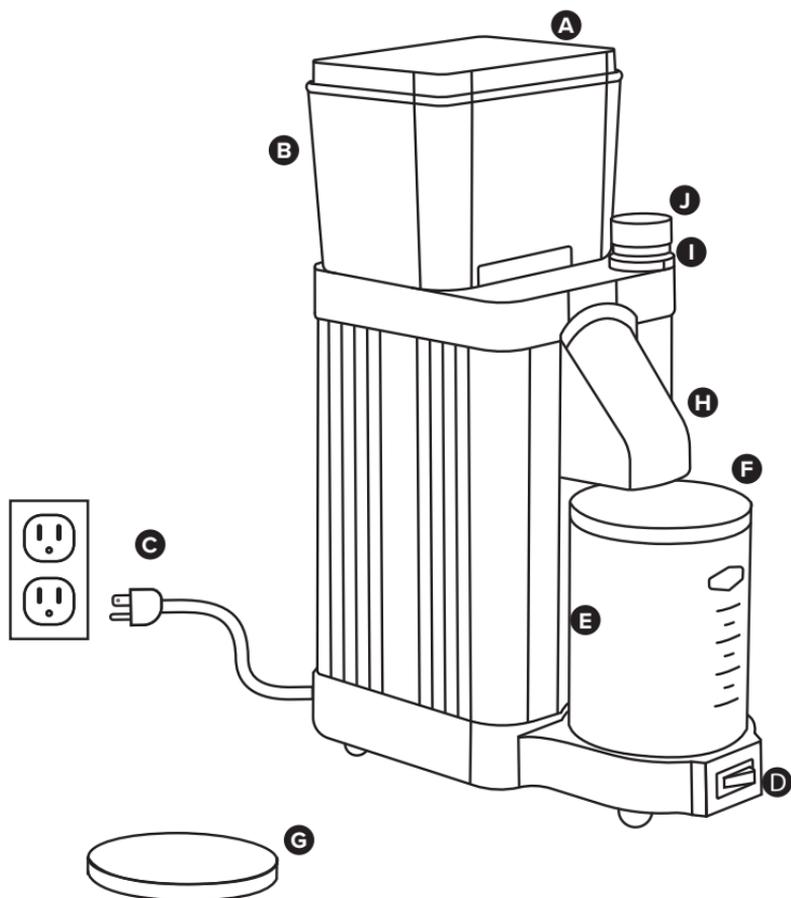
Pour garantir un fonctionnement correct, évitez de remplir le conteneur en verre avec les grains de café au-delà du bas du logo Moccamaster, comme indiqué ci-dessous. Un remplissage excessif du conteneur peut obstruer le bec de distribution et provoquer le blocage du moteur.



# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Présentation du produit

## Le moulin à café KM5 de Moccamaster



### Identification des pièces

- |  |   |
|--|---|
| <b>A.</b> Couvercle du bac à grains    | <b>F.</b> Couvercle du conteneur en verre             |
| <b>B.</b> Bac à grains                 | <b>G.</b> Couvercle de stockage du conteneur en verre |
| <b>C.</b> Fiche d'alimentation         | <b>H.</b> Bec de distribution                         |
| <b>D.</b> Interrupteur                 | <b>I.</b> Indicateur de mouture                       |
| <b>E.</b> Conteneur de grains en verre | <b>J.</b> Bouton de réglage de la mouture             |

# Nettoyage du moulin à café

## Nettoyage de base

Débranchez le moulin à café avant de le nettoyer. Essuyez les surfaces intérieures du bac à grains avec un chiffon humide au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation de taches d'huile, qui peut entraîner une décoloration. Vous pouvez également nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide si nécessaire, puis les essuyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur du moulin à café. Ne lavez pas les pièces du moulin au lave-vaisselle. N'utilisez PAS de riz pour nettoyer votre moulin à café.

## Nettoyage d'entretien

Nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur de votre moulin tous les 3 à 6 mois, en fonction du type de café que vous utilisez et de la fréquence de vos moutures. Les torrifications plus foncées sont généralement plus grasses et ont tendance à coller plus facilement à l'intérieur du moulin. Si vous ne nettoyez pas votre moulin régulièrement, vous risquez de constater que la saveur de votre café moulu s'en ressent.

L'intérieur de votre moulin peut être nettoyé manuellement ou automatiquement à l'aide d'un produit de nettoyage pour moulin à café.

### Nettoyage manuel

Reportez-vous aux instructions de remplacement des meules sur notre site Web pour savoir comment démonter votre moulin à café.

Pour de meilleurs résultats, utilisez une brosse douce et un aspirateur pour nettoyer la chambre de mouture.

### Nettoyage automatique

Un produit de nettoyage du moulin à café éliminera les taches d'huile et les particules de café coincées à l'intérieur du moulin sans le démonter. Assurez-vous d'en choisir un qui convient aux moulins à meules, comme les pastilles de nettoyage Biocaf pour moulins à café d'Urnex, et suivez les instructions du fabricant sur l'emballage.

---

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES EN LIGNE

Pour en savoir plus sur votre moulin à café, y compris comment remplacer les meules et définir le réglage de la mouture, numérisez le code QR à droite ou visitez notre site Web au [www.moccamaster.com](http://www.moccamaster.com).



# Pratiques exemplaires

## pour obtenir de meilleurs résultats



### Utilisez des grains de café frais

Plus la mouture est fraîche, mieux c'est. Nous vous recommandons de moulin vos grains de café juste avant de les infuser, et de ne moulin que la quantité dont vous avez besoin. Si vous faites une mouture supplémentaire, vous pourrez conserver la mouture dans le conteneur en verre de votre moulin à café avec son couvercle de stockage.



### Régalez votre mouture

Une mouture de café trop fine peut produire une tasse de café trop extraite. Si la mouture est trop grossière, votre café peut être faible ou sans saveur. Nous recommandons une mouture moyenne-grossière lorsque vous utilisez un Moccamaster. Utilisez notre tableau ci-dessous pour trouver votre méthode d'infusion, et expérimentez avec de petits ajustements pour trouver la mouture qui convient parfaitement à votre palais.



### Nettoyez-le régulièrement

Si vous n'utilisez pas votre moulin à café quotidiennement, vous voudrez peut-être éliminer le vieux marc avant de moulin un nouveau lot. Faites d'abord une prémouture d'une petite quantité de café et jetez-la.



### Qualité de l'eau

Si elle est bonne au goût, elle donnera un bon café. Nous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche du robinet, de l'eau filtrée ou de l'eau embouteillée. Nous déconseillons d'utiliser de l'eau filtrée par osmose inverse ou de l'eau distillée, car cela pourrait endommager l'élément d'ébullition de la cafetière et ne contient pas les minéraux nécessaires à la préparation d'un bon café.



### Trouvez votre saveur

Le rapport café/eau que nous recommandons est la norme de l'industrie approuvée, mais vos préférences de goût peuvent varier. Si votre café est trop fort, ajoutez de l'eau chaude à la tasse préparée. S'il n'est pas assez fort, n'ajoutez **PAS de café**. **Essayez plutôt une autre torréfaction ou un café d'une autre région.**

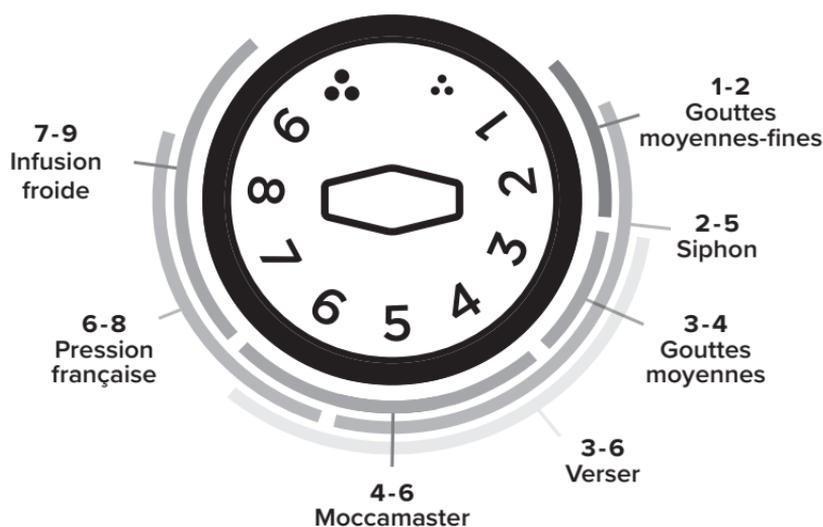
## PIÈCES DE RECHANGE

Vous pouvez obtenir des pièces de rechange auprès de nombreux détaillants, en ligne au [www.moccamaster.com](http://www.moccamaster.com) ou en appelant le service à la clientèle au **855 662-2200**.

# Réglage de vos paramètres de mouture

## Détails de réglage de la mouture

Le bouton de réglage du moulin à café KM5 vous permet de produire une mouture allant de fine (1) à grossière (9). Lors de la mouture pour une cafetière Moccamaster, nous vous recommandons de commencer par le réglage approuvé par l'ECBC 5. Nous vous suggérons de ne pas moulin en dessous de 4 pour votre Moccamaster, car une mouture plus fine peut affecter négativement la saveur de votre infusion et la performance de votre machine.



## L'importance du calibre de la mouture

Le calibre de la mouture et le rapport eau/café sont les premières étapes d'un café idéal. Ils influencent l'extraction finale, c'est-à-dire la quantité de solubles de café remplis d'arômes dans votre tasse. Pour trouver votre calibre de mouture idéal, ajustez légèrement le réglage de la mouture et goûtez à la façon dont cela change la saveur de votre café. Le calibre de votre mouture influencera l'extraction finale, c'est-à-dire la quantité de solubles de café dans votre tasse. Pour en savoir plus sur la façon d'obtenir une mouture idéale, consultez le site suivant [www.moccamaster.com](http://www.moccamaster.com).

## Rapport café-eau recommandé

La norme de l'industrie pour la tasse idéale est de deux cuillérées à soupe de café moulu pour 6 oz d'eau, soit 55 g de café moulu par litre.



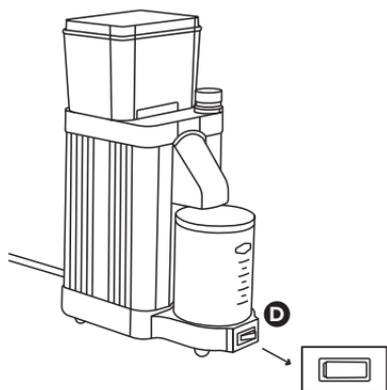
+



# Réglage de vos paramètres de mouture

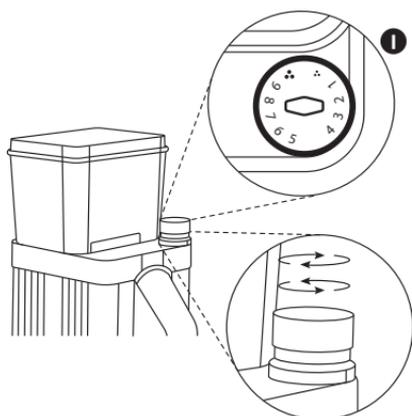
## Démarrer

Pour la première utilisation, mettez le bouton de réglage sur 5. Lors des utilisations suivantes, activez toujours l'interrupteur d'alimentation avant de régler la mouture. Cela permet aux meules d'éliminer les grains partiellement moulus qui pourraient être présents lors de l'utilisation précédente. Si des restes de grains sont coincés dans les meules, le fait d'ajuster le réglage de la mouture sans activer le moulin peut provoquer le blocage du moteur.



## Mise en marche

Allumez le moulin à café en tenant l'interrupteur (D).



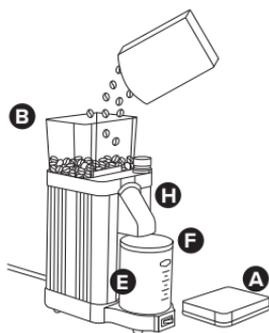
## Ajustez la mouture

Lorsque le moulin à café est en marche, tournez le **bouton de réglage (J)**, dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour ajuster la mouture.

- Le sens des aiguilles d'une montre produit une mouture plus fine.
- Le sens contraire des aiguilles d'une montre produit une mouture plus grossière.

- 
- Pour plus d'informations sur l'utilisation et la fonctionnalité des broyeurs, consultez la section *Mesures de protection importantes* de ce manuel.

# Comment moudre

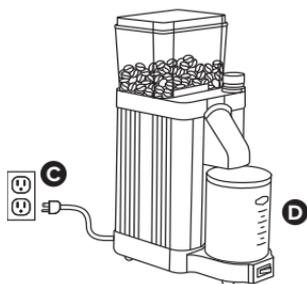


## Étape 1.

Mettez le  **couvercle du conteneur en verre (F)** en position.

Placez le  **conteneur de grains en verre (E)** sous le  **bec de distribution (H)**.

Remplissez le  **bac (B)** avec des grains de café.  
Placez le  **couvercle du bac à grains (A)** sur le bac.

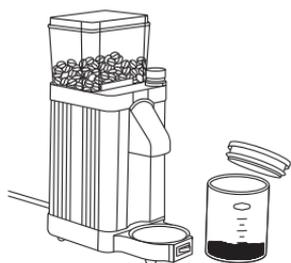


## Étape 2.

Insérez la  **fiche d'alimentation (C)** sur une prise mise à la terre.

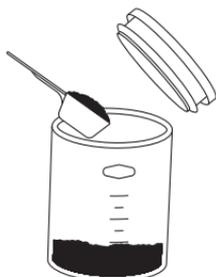
Appuyez sur l' **interrupteur (D)** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous ayez moulu la quantité de café souhaitée.

**Remarque :** Évitez de remplir le conteneur en verre avec les grains de café au-delà du bas du logo Moccamaster (soit environ 110 g). Si vous laissez le conteneur déborder, le moteur du moulin risque de se bloquer.



## Étape 3.

Retirez le conteneur en verre du dessous du bec de distribution et enlevez le couvercle.



## Étape 4.

Mesurez ou pesez votre mouture et transférez-la dans votre panier-filtre ou votre cafetière. S'il vous reste de la mouture, scellez le conteneur à grains avec le  **couvercle de stockage (G)**.

**Vous êtes prêt(e) à préparer un excellent café!**

