

USER MANUAL



Hereby, MOB, declares that item MO6675 is in Compliance with the essential requirements and other relevant conditions of Regulation 2004/1935/EC. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.momanual.com
MOB, PO BOX 644, 6710 BP (NL).



PO: 41-XXXXXX
Made in China

MO6675

EN

Coffee grinder set

Coffee grinder

1. Hand crank
2. Hopper lid/cover
3. Hopper
4. Adjustment ring
5. Glass base



Operation



1. Remove the hand crank, hopper cover.
2. Fill the coffee bean into the hopper, close the hopper lid.
3. Turn the adjustment setting to your desired grind level.
4. Put the crank back on. Rotate handle clockwise.

Features

Ceramic burrs will not get dull or rusty.

Low speed grind conserves coffee properties and aromas better.

6 grinding levels for various types of coffee makers.

Small and easy to carry.

Supported brew methods

Hopper has a capacity of 20 grams for coffee beans.



1

Espresso
machine



2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew
coffee

Maintenance

Wipe the outside of the mill with soft, damp cloth. Never immerse the device in water. To clean the inside of grinder, use a brush, clean any remaining coffee grounds and rinse the grinder.

Hopper and glass base are dishwasher machine safe.

Clogging prevention

In some rare instances, the grinder could get clogged with residues. If this happens, empty hopper, remove base, turn the adjustment ring to setting 6, then shake out the residues, clean the grinder area. Once cleaned, turn the adjustment setting back to your desired grind level.

Caution

Keep fingers clear when attaching cover and removing or replacing the glass base. Please do not tighten the grinder and the glass base too hard.

Coffee Pot

1. Bamboo
2. Strainer
3. Glass pot



Operation



1. Put the ground coffee into a pot. (7-10 g / person)
2. Slowly pour the boiling water (close to 92 degrees Celsius) into the pot. (180 ml/person)
3. Stir the coffee to extract flavour thoroughly.
4. Set aside for 3-5 minutes (it depends on the component).
5. Cover the strainer and press gently to the bottom.
6. Pour into a cup (milk or sugar can be added According to your preference).

Maintenance and Caution

1. The bamboo cover and handle should be kept dry after cleaning (dried at 50 °C for 5 minutes) (bamboo products are easy to get mildewed if not dried).
2. Strainer: Clean with water and detergent, the moving parts cannot be cleaned in a dishwasher.
3. Glass: Clean with water at normal temperature and detergent, not in a dishwasher.

DE

Kaffeebereiter-Set

Kaffeemühle:

1. Handkurbel
2. Trichterdeckel/Abdeckung
3. Trichter
4. Stellring
5. Glasboden



Bedienung



1. Entfernen Sie die Handkurbel und die Abdeckung des Trichters.
2. Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Trichter, schließen Sie den Trichterdeckel.
3. Stellen Sie den Mahlgrad auf den gewünschten Wert ein.
4. Setzen Sie die Kurbel zurück. Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn.

Produkteigenschaften

Keramische Grate werden nicht matt oder rostig.

Durch das langsame Mahlen bleiben die Eigenschaften und Aromen des Kaffees besser erhalten.

6 Mahlstufen für verschiedene Arten von Kaffeemaschinen.
Klein und leicht zu transportieren.

Unterstützte Brühmethoden

Der Trichter hat ein Fassungsvermögen von 20 Gramm für Kaffeebohnen.



1

Espresso
maschine



2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew
coffee

Wartung

Wischen Sie die Außenseite der Mühle mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

Um das Innere des Mahlwerks zu reinigen, verwenden Sie eine Bürste, entfernen Sie den restlichen Kaffeesatz und spülen Sie das Mahlwerk ab.

Trichter und Glasboden sind spülmaschinenfest.

Schutz vor Verstopfung

In seltenen Fällen kann das Mahlwerk durch Rückstände verstopft werden. In diesem Fall den Trichter entleeren, den Sockel abnehmen, den Stellring auf Einstellung 6 drehen, die Rückstände ausschütteln und den Mahlbereich reinigen. Nach der Reinigung drehen Sie den Stellring wieder auf den gewünschten Mahlgrad.

Vorsichtsmaßnahmen

Halten Sie Ihre Finger fern, wenn Sie den Deckel anbringen und den Glasboden abnehmen oder wieder einsetzen. Bitte ziehen Sie das Mahlwerk und den Glasboden nicht zu fest an.

Kaffeebereiter

1. Bambus
2. Edelstahl-Sieb
3. Glasbehälter



Bedienung



1. Geben Sie den gemahlene Kaffee in die Kanne (7-10 g / Person).
2. Gießen Sie langsam das heiße, nicht kochende Wasser, in die Kanne (180 ml/Person).
3. Rühren Sie den Kaffee um, damit sich das Aroma gut entfaltet.
4. 3-5 Minuten stehen lassen (je nach Zusammensetzung).
5. Setzen Sie das Sieb auf die Kanne, drücken Sie das Sieb sanft gerade herunter auf den Boden.
6. In eine Tasse gießen (je nach Wunsch kann Milch oder Zucker hinzugefügt werden).

Wartung und Hinweise

1. Die Bambusabdeckung und der Griff sollten nach der Reinigung trocken gehalten werden. (Bambusprodukte schimmeln relativ schnell, wenn sie nicht gut getrocknet werden).
2. Sieb: Mit Wasser und Spülmittel reinigen, die beweglichen Teile können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Glas: Mit Wasser bei normaler Temperatur und Spülmittel reinigen, nicht in der Spülmaschine.

FR

Ensemble moulin à café

Moulin à café

1. Manivelle
2. Couvercle de la trémie
3. Trémie
4. Bague de réglage
5. Socle en verre



Fonctionnement



1. Retirez la manivelle et le couvercle de la trémie.
2. Remplissez la benne à café dans la trémie, refermez le couvercle.
3. Réglez le niveau de mouture souhaité.
4. Remettez la manivelle. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre avec la poignée.

Caractéristiques

Les pièces en céramique ne terniront ni ne rouilleront pas.

La mouture à basse vitesse conserve mieux les propriétés et les arômes du café.

6 niveaux de mouture pour différents types de cafetières.

Petit et facile à transporter.

Méthodes d'infusion prises en charge

La trémie a une capacité de 20 grammes de grains de café.



1

Espresso
machine



2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew
coffee

Maintenance

Essuyez l'extérieur du moulin avec un chiffon doux et humide. Ne plongez jamais le moulin dans l'eau. Pour nettoyer l'intérieur du moulin, utilisez une brosse, nettoyez le marc de café restant et rincez le moulin.

La trémie et la base en verre passent au lave-vaisselle.

Prévention du colmatage

Dans de rares cas, le broyeur peut être obstrué par des résidus. Si cela se produit, videz la trémie, retirez la base, tournez la bague de réglage sur le réglage 6, puis secouez les résidus, nettoyez la zone du broyeur. Une fois nettoyé, remettez le réglage au niveau de mouture souhaité.

Précautions

Gardez vos doigts à l'écart lorsque vous fixez le couvercle et retirez ou remplacez la base en verre. Veuillez ne pas trop serrer le broyeur et la base en verre.

Cafetière

1. Couvercle en bambou
2. Passoire
3. Carafe en verre



Utilisation



1. Mettez le café moulu dans la carafe. (7-10 g / personne)
2. Versez lentement l'eau bouillante (près de 92 degrés Celsius) dans la carafe. (180 ml/personne)
3. Remuez le café pour bien extraire la saveur.
4. Laissez reposer 3 à 5 minutes (cela dépend du composant).
5. Couvrez la passoire et appuyez doucement vers le bas.
6. Versez dans une tasse (du lait ou du sucre peuvent être ajoutés selon votre préférence).

Entretien et précautions

1. Le couvercle en bambou et la poignée doivent être maintenues au sec après le nettoyage (séchés à 50 °C pendant 5 minutes) (les produits en bambou moisissent facilement s'ils ne sont pas séchés).
2. Passoire : Nettoyer avec de l'eau et du détergent, les pièces mobiles ne peuvent pas être nettoyées au lave-vaisselle.
3. Carafe : Nettoyer avec de l'eau à température normale et du détergent, et non au lave-vaisselle.

ES

Juego de molinillos de café

Molinillo de café

1. Manivela
2. Tapa/cubierta de la tolva
3. Tolva
4. Anillo de ajuste
5. Base de cristal



Funcionamiento



1. Retire la manivela y la tapa de la tolva.
2. Llene el recipiente de café en la tolva y cierre la tapa de la tolva.
3. Gire el anillo de ajuste al grado de molienda deseado.
4. Vuelva a poner la manivela. Gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

Características

Las piezas de cerámica no se embotan ni se oxidan.

La molienda a baja velocidad conserva mejor las propiedades y

los aromas del café.

6 grados de molienda para varios tipos de cafeteras.

Pequeño y fácil de transportar.

Métodos de elaboración admitidos

La tolva tiene una capacidad de 20 gramos para granos de café.



1

Máquina de
café espresso



2-3

Cafetera
italiana



3-4

Pour-over



3-4

Chemex



4-5

Prensa francesa



5-6

De goteo en frío

Mantenimiento

Limpie el exterior del molinillo con un paño suave y húmedo. No sumerja el aparato en el agua. Para limpiar el interior del molinillo, utilice un cepillo, limpie los restos de café y enjuague el molinillo. La tolva y la base de cristal se pueden lavar en el lavavajillas.

Prevención de atascos

En algunos casos raros, el molinillo podría obstruirse con residuos. Si esto ocurre, vacíe la tolva, retire la base, gire el anillo de ajuste hasta la posición 6, luego sacuda los residuos y limpie la zona del molinillo. Una vez limpio, vuelva a girar el ajuste hasta al grado de molienda deseado.

Precaución

Mantenga los dedos alejados al colocar la tapa y retirar o sustituir la base de cristal. No apriete demasiado el molinillo y la base de cristal.

Cafetera

1. Bambú
2. Colador
3. Recipiente de cristal



Operación



1. Poner el café molido en el recipiente. (7-10 g / persona)
2. Vierta lentamente el agua hirviendo (cerca de 92 grados Celsius) en el recipiente (180 ml/persona)
3. Remover el café para extraer bien el sabor.
4. Dejar reposar durante 3-5 minutos (depende del componente).
5. Tapar el colador y presionar suavemente hasta el fondo.
6. Verter en una taza (se puede añadir leche o azúcar según prefiera).

Mantenimiento y precaución

1. La tapa y el mango de bambú deben de mantenerse secos después de la limpieza (secado a 50 C durante 5 minutos) (los productos de bambú son fáciles de enmohecer si no se secan)
2. Colador: Limpiar con agua y detergente, las partes móviles no se pueden limpiar en el lavavajillas.
3. Vidrio: Limpiar con agua a temperatura normal y detergente, no en el lavavajillas.

IT

Set macina caffè

Macina caffè

1. Manovella
2. Coperchio/coperchio della tramoggia
3. Tramoggia
4. Anello di regolazione
5. Base in vetro



Funzioni



1. Rimuovere la manovella, il coperchio della tramoggia.
2. Riempire la tazza di caffè nella tramoggia, chiudere il coperchio della tramoggia.
3. Ruotare l'impostazione di regolazione sul livello di macinatura desiderato.
4. Riposizionare la manovella. Ruotare in senso orario con la maniglia.

Caratteristiche

Le parti in ceramica non diventeranno opache o arrugginite.

La macinatura a bassa velocità conserva meglio le proprietà e gli aromi del caffè.

6 livelli di macinatura per vari tipi di caffettiere.

Piccolo e facile da trasportare.

Metodi di infusione supportati

La tramoggia ha una capacità di 20 grammi per i chicchi di caffè.



1

Espresso
machine



2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew
coffee

Manutenzione

Pulire l'esterno del macinino con un panno morbido e umido. Non immergere mai il dispositivo in acqua. Per pulire l'interno del macinacaffè, utilizzare una spazzola, pulire eventuali fondi di caffè rimanenti e risciacquare.

La tramoggia e la base in vetro sono lavabili in lavastoviglie.

Prevenzione dell'ostruzione

In alcuni rari casi, il macinacaffè potrebbe intasarsi di residui. In tal caso, svuotare la tramoggia, rimuovere la base, ruotare la ghiera di regolazione in posizione 6, quindi scuotere i residui, pulire la zona del macinacaffè. Una volta pulito, riportare l'impostazione di regolazione al livello di macinatura desiderato.

Avvertenze

Fare attenzione quando si fissa il coperchio e si rimuove o si sostituisce la base in vetro. Si prega di non stringere troppo forte la smerigliatrice e la base in vetro.

Caffettiera

1. Bamboo
2. Filtro
3. Contenitore di vetro



Come si usa



1. Mettere il caffè macinato in una caffettiera. (7-10 g/persona)
2. Versare lentamente l'acqua bollente (vicino a 92 gradi Celsius) nel contenitore (180 ml/persona)
3. Mescolare il caffè
4. Lasciare riposare per 3-5 minuti (dipende dal componente).
5. Coprire il colino e premere delicatamente fino in fondo.
6. Versare in una tazza (è possibile aggiungere latte o zucchero a piacimento).

Manutenzione e attenzione

1. La copertura e il manico in bamboo devono essere mantenuti asciutti dopo la pulizia (a 50 °C per 5 minuti) (i prodotti in bamboo sono facili da ammuffire se non asciugati).
2. Filtro: pulire con acqua e detersivo, le parti mobili non possono essere lavate in lavastoviglie.
3. Vetro: pulire con acqua a temperatura normale e detersivo, non in lavastoviglie

NL

Koffiemolen set

Koffiemolen

1. Handslinger
2. Deksel trechter
3. Trechter
4. Afstelring
5. Glazen voet



Operatie:



1. Verwijder de handzwenkel en de deksel van de trechter.
2. Vul de hopper met koffiebonen en sluit de hopperdeksel.
3. Draai de instelstand naar de gewenste maalgraad.
4. Plaats de slinger terug. Draai de hendel met de wijzers van de klok mee.

Kenmerken

Keramische bramen worden niet dof of roestig.

Maling op lage snelheid behoudt de koffie eigenschappen en

aroma's beter.

6 maalstanden voor verschillende soorten koffiezetapparaten.
Klein en gemakkelijk mee te nemen.

Ondersteunde zetmethodes

De hopper heeft een capaciteit van 20 gram voor koffiebonen.



1

Espresso
machine



2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew
coffee

Onderhoud

Veeg de buitenkant van de molen af met een zachte, vochtige doek. Dompel het apparaat nooit onder in water. Om de binnenkant van de molen schoon te maken, gebruikt u een borstel, reinigt u eventueel achtergebleven koffiedik en spoelt u de molen af.

De hopper en glazen voet zijn vaatwasmachinebestendig.

Verstopping voorkomen

In zeldzame gevallen kan het gebeuren dat de molen verstopt raakt met residu's. Als dit gebeurt, maakt u de vultrechter leeg, verwijdert u de basis, draait u de instelring op stand 6, schudt u vervolgens de resten eruit en maakt u de molen schoon. Als de molen schoon is, zet u de instelring weer op de gewenste maalgraad.

Koffiepot

1. Bamboe
2. Zeef
3. Glazen pot



Bediening



1. Doe de gemalen koffie in de pot (7-10 gr/persoon).
2. Giet langzaam kokend water (bijna 92 graden Celsius) in de pot (180 ml/persoon).
3. Roer de koffie om de smaak goed te extraheren.
4. Zet 3-5 minuten opzij (het hangt af van het bestanddeel).
5. Dek de zeef af en druk voorzichtig naar de bodem.
6. Giet in een kopje (melk of suiker kan worden toegevoegd volgens uw voorkeur).

Onderhoud en veiligheid

1. Het bamboe deksel en handvat moeten na het schoonmaken drooggehouden worden (5 minuten gedroogd op 50 °C) (bamboe producten kunnen gemakkelijk schimmelen als ze niet gedroogd worden).
2. Zeef: Reinigen met water en afwasmiddel, de bewegende delen kunnen niet in een vaatwasser gereinigd worden.
3. Glas: Reinigen met water op normale temperatuur en afwasmiddel, niet in een vaatwasser.

PL

Zestaw młynka do kawy

Młynek do kawy



1. Korba ręczna
2. Pokrywa/pokrywa leja
3. Zasobnik
4. Pierścień do regulacji
5. Szklana podstawa

Operation



1. Zdejmij korbę ręczną, pokrywę zasobnika
2. Napelnij pojemnik na kawę do pojemnika, zamknij pokrywę pojemnika.
3. Zmień ustawienie regulacji na żądany poziom mielenia.
4. Załóż z powrotem korbę. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara za pomocą uchwytu.

Najważniejsze funkcje

Ceramika nie matowieje ani rdzewieje.

Mielenie przy niskich obrotach lepiej zachowuje właściwości i aromat kawy.

6 stopni mielenia do różnych typów ekspresów do kawy.
Mały i łatwy do przenoszenia.

Obsługiwane metody parzenia

Hopper ma pojemność 20 gramów na kawę ziarnistą.



1

Espresso
machine



2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew
coffee

Konserwacja

Wytrzyj zewnętrzną stronę młynka miękką, wilgotną ściereczką.
Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Aby wyczyścić wnętrze
młynka, użyj pędzelka, wyczyść wszelkie pozostałości po kawie i
opłucz młynek.

Zasobnik i szklaną podstawę można myć w zmywarce.

Zapobieganie zatykaniu

W rzadkich przypadkach młynek może zostać zatkany
pozostałościami. Jeśli tak się stanie, opróżnij zasobnik, zdejmij
podstawę, ustaw pierścień regulacyjny na pozycję 6, a następnie
wytrząśnij pozostałości, wyczyść obszar mielenia. Po
wyczyszczeniu przywróć ustawienie regulacji do pożądanego
poziomu mielenia.

Przeostroga

Trzymaj palce z dala podczas zakładania pokrywy i zdejmowania
lub wymiany szklanej podstawy. Proszę nie dokręcać zbyt mocno
młynka i szklanej podstawy.

Dzbanek do kawy

1. Bambusowe wieczko
2. Sitko
3. Szklany dzbanek



Operacje



1. Wsyp zmieloną kawę do dzbanka. (7-10 g/os.)
2. Powoli wlewać do garnka wrzącą wodę (około 92 stopni Celsjusza). (180 ml/osobę)
3. Wymieszaj kawę, aby dokładnie wydobyć smak.
4. Odstawić na 3-5 minut (w zależności od składnika).
5. Przykryj sitko i delikatnie dociśnij do dna.
6. Wlać do kubka (mleko lub cukier można dodać zgodnie z własnymi upodobaniami).

Konserwacja i warunki użytkowania

1. Bambusowa osłona i uchwyt powinny być suche po czyszczeniu (suszone w temperaturze 50 °C przez 5 minut) (produkty bambusowe są łatwe do zagrzybienia, jeśli nie są wysuszone).
2. Sitko: Wyczyść wodą i detergentem, ruchomych części nie można myć w zmywarce.
3. Szkło: czyścić wodą o normalnej temperaturze z detergentem, nie myć w zmywarce.