

Cuidados para o bom funcionamento do moedor:

- Não encha o compartimento de grãos. Ao enchê-lo e tentar virar a manivela, a engrenagem pode travar.
- Gire a manivela sempre em sentido horário. Ao ir e voltar com a manivela, a engrenagem pode travar.
- Para limpeza utilize esponja anti-risco e pano úmido ou limpeza a seco.
- Não aperte demais a regulagem, pois pode danificar a estrutura interna.

Como ajustar a moagem:

1. Desrosqueie o pino, retire a manivela e a chave em L.
2. Use uma mão para levantar o parafuso central, e com a outra mão gire a engrenagem ligeiramente.
3. Conte cada ranhura da engrenagem como um grau.
4. Gire 2-5 graus da engrenagem no sentido horário para que a densidade de moagem seja adaptada à máquinas de café expresso e café italiano.
5. Gire 6-8 graus da engrenagem no sentido horário para que a densidade de moagem seja adaptada à máquina de café americano e coador de pano.
6. Gire 9-11 graus da engrenagem no sentido horário para que a densidade de moagem seja adaptada à prensa francesa e a aeropress.
7. A densidade de moagem pode variar de acordo com o gosto pessoal; as instruções acima são apenas uma referência.
8. Recoloque a chave em L com ponta mais longa presa na ranhura da engrenagem.
9. Recoloque a manivela e rosqueie o pino, e então você pode começar a moer os grãos.