

MOLINILLO DE CAFÉ MANUAL LIGERO KINGRINDER

- Manual de Usuario -

P0/P1/P2



¿QUÉ HAY EN LA CAJA?

- Molinillo



- Manivela



- Funda de goma



- Cepillo



¿CÓMO USAR EL MOLINILLO?

1. Saque el receptor. Coloque la manivela y sosténgala para evitar la rotación.
2. Sujete la manivela y gire los diales en sentido horario hasta que estén apretados.
3. Gire los diales en sentido antihorario hasta los números de clic de molienda. (Consulte los clics de molienda recomendados a continuación).
4. Coloque el receptor y saque la manivela. Coloque 20g de granos de café en el molinillo.
5. Coloque la manivela y comience a moler.



CONFIGURACIÓN RECOMENDADA DEL MOLINILLO ※ UN CÍRCULO ES EQUIVALENTE A 30 CLICS.

Métodos de preparación	P0	P1	P2
Espresso	No recomendado	10~20clics	
Moka pot AeroPress	30~40clics		
Pour-Over	45~60clics		
Prensa francesa	70~80clics		

CÓMO LIMPIAR EL MOLINILLO:

1. Saque el receptor y coloque la manivela en el molinillo.
2. Sujete la manivela y gire los diales en sentido antihorario hasta que esté completamente bajado.
3. Saque los componentes. (Como se muestra en las imágenes.)
4. Use el soplador de aire y el cepillo para limpiar el residuo de café en polvo.
5. Vuelva a ensamblar los componentes en secuencia.



PRECAUCIONES:

1. No lave el molinillo completo con agua. Utilice la brocha o el soplador de aire proporcionados para la limpieza.
2. No gire la manivela cuando la escala esté en **cero** o menos de **8 clics**, ya que esto podría dañar el cuchillo.
3. Por razones de precisión, la muela exterior y el eje central no deben ser desmontados. No desmonte con fuerza utilizando herramientas.
4. Por favor, absténgase de moler objetos que no sean granos de café. Además, no muele granos no tostados que no hayan pasado por el proceso de tostado.
5. El revestimiento exterior del producto está hecho de plástico moldeado y puede tener costuras y ligeras marcas, lo cual es normal.