

KINGRINDER MOULIN À CAFÉ MANUEL

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MODÈLE: K7



CONTENU DE LA BOÎTE

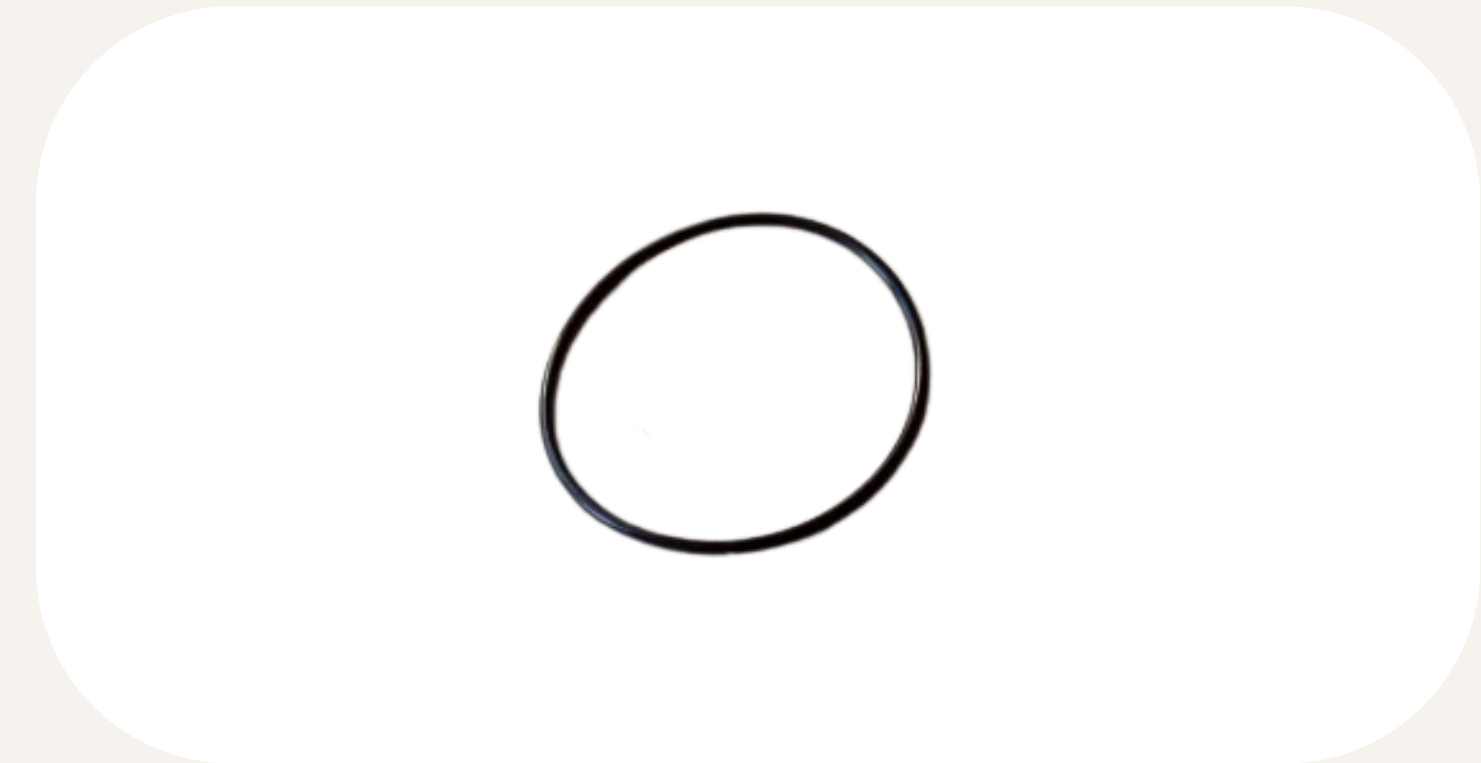
- Moulin à café manuel



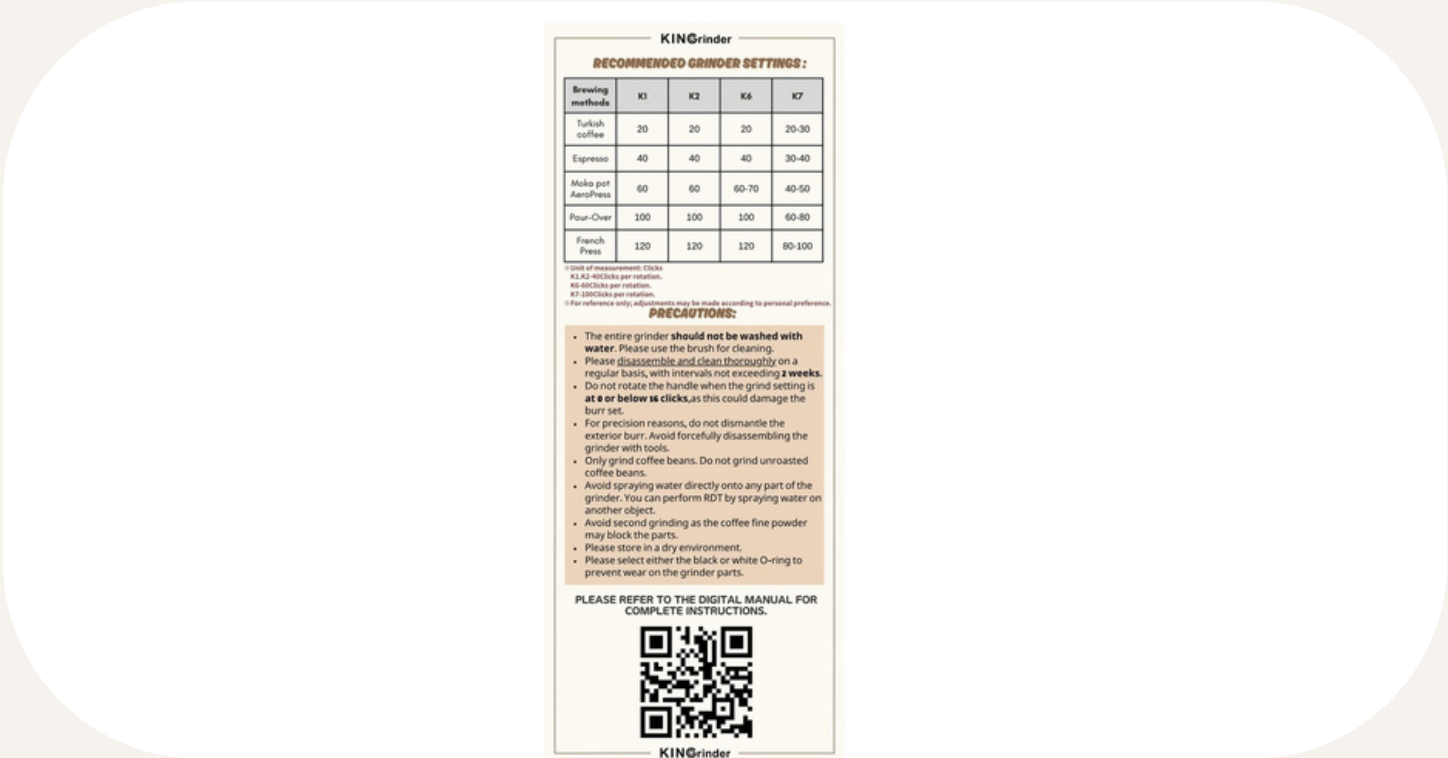
- Couvercle et manivelle



- Pièces de rechange



- Guide rapide



- Brosse de nettoyage



Le contenu peut varier légèrement selon les lots de production.

COMMENT RÉGLER LE DEGRÉ DE MOUTURE ?

- Réglage du point zéro :Tournez délicatement l'écrou de réglage dans le sens antihoraire jusqu'à l'arrêt.Tournez l'écrou du point zéro jusqu'à l'aligner sur 0.
- Tournez l'écrou de réglage dans le sens horaire jusqu'au réglage de mouture recommandé (voir le tableau ci-dessous).
- Versez les grains de café dans le moulin.
- Installez la manivelle et commencez à moudre.
- Si l'écrou du point zéro se décale après la mouture, répétez simplement les étapes 1 et 2.



PARAMÈTRES RECOMMANDÉS DU MOULIN ※UNITÉ: CLIC

Méthodes de préparation	K7
Café turc	20-30
Espresso	30-40
Cafetière Moka AeroPress	40-50
Verser-Over	60-80
Presse française	80-100

※ Ne pas moudre en dessous de 15 crans.
※ Un tour complet correspond à 100 crans.
※ À titre indicatif uniquement ; le réglage peut être ajusté selon les préférences personnelles.

COMMENT DÉMONTET ET ASSEMBLER LE MOULIN

Démontage :

- Tournez l'écrou de réglage dans le sens horaire jusqu'au réglage le plus grossier.
- Poussez la meule vers le haut depuis le dessous et maintenez-la immobile.
- Avec le bout des doigts, appuyez sur le loquet et alignez n'importe quel côté plat de l'axe hexagonal avec le point sur le loquet.
- Retirez les composants dans l'ordre. Il n'est pas nécessaire de retirer l'écrou de réglage.
- Utilisez une brosse ou un souffleur pour éliminer les résidus de café moulu.

Assemblage :

- Réinstallez les composants dans l'ordre.
- Poussez la meule vers le haut depuis le dessous et maintenez-la immobile.
- Avec le bout des doigts, appuyez sur le loquet et alignez n'importe quel angle de l'axe hexagonal avec le point sur le loquet.



COMMENT SÉPARER LE COUVERCLE ET LA MANIVELLE ?

- Retirez l'anneau en silicone blanc avec le bout des doigts. N'utilisez pas d'outil pointu afin d'éviter de l'endommager.
- Installez l'anneau en silicone noir fourni dans le sachet de pièces de rechange dans la rainure située sur le côté du couvercle en plastique.

※ Utilisez uniquement l'un des deux anneaux, noir ou blanc. Leur utilisation simultanée peut provoquer une usure, des frottements et des bruits anormaux.

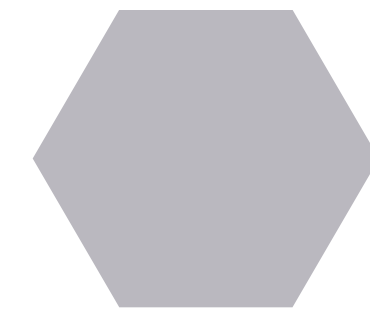


COMMENT L'UTILISER ÉLECTRIQUEMENT ?

Vous devez vous préparer :



Tournevis électrique avec un couple de **15~25Nm**.



Queue hexagonale de 6,35 mm (1/4 pouce).



Retirez la manivelle et l'anneau blanc. Installez l'anneau noir sur le couvercle en plastique pour éviter que les grains ne sautent pendant la mouture.



Assurez-vous que la douille hexagonale est complètement insérée dans l'axe central. Maintenez le moulin fermement et augmentez progressivement la force.

Ne tournez pas trop rapidement afin d'éviter d'endommager l'axe central.

PRÉCAUTIONS :

- Ne lavez pas à l'eau. Utilisez une brosse ou un souffleur pour le nettoyage.
- Démontez et nettoyez soigneusement régulièrement. Il est recommandé de ne pas dépasser un intervalle de 30 jours.
- Ne moulez pas de café et ne tournez pas la manivelle à vide lorsque le réglage est à zéro ou inférieur à 15 crans, cela pourrait endommager les meules.
- Pour garantir la précision de mouture, ne démontez pas la meule extérieure et n'utilisez pas d'outils pour forcer le démontage du moulin.
- Utilisez ce produit uniquement pour mouler des grains de café. Ne moulez pas de grains de café verts non torréfiés.
- Pour utiliser la méthode RDT, évitez de vaporiser de l'eau directement sur le moulin. Vaporisez l'eau dans un autre récipient puis versez-la dans le moulin.
- Évitez la double mouture, car les fines particules de café peuvent obstruer les composants.
- Conservez toujours dans un environnement sec.
- Il est normal que l'écrou du point zéro se décale après la mouture. Il suffit de le réaligner.