

KINGRINDER MOULIN À CAFÉ MANUEL

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MODÈLE: K6

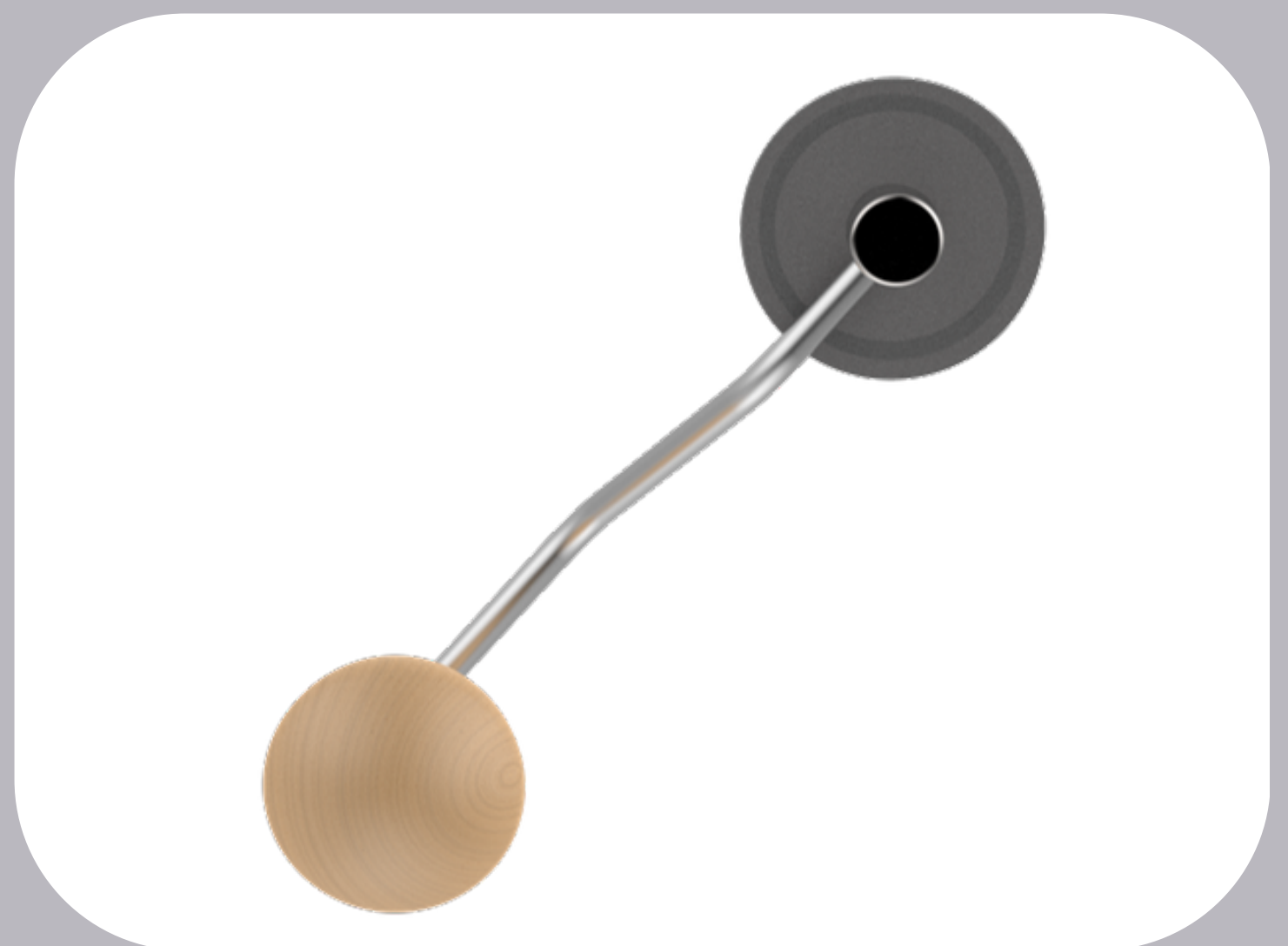


CONTENU DE LA BOÎTE

- Moulin à café manuel



- Couvercle et manivelle



- Pièces de rechange



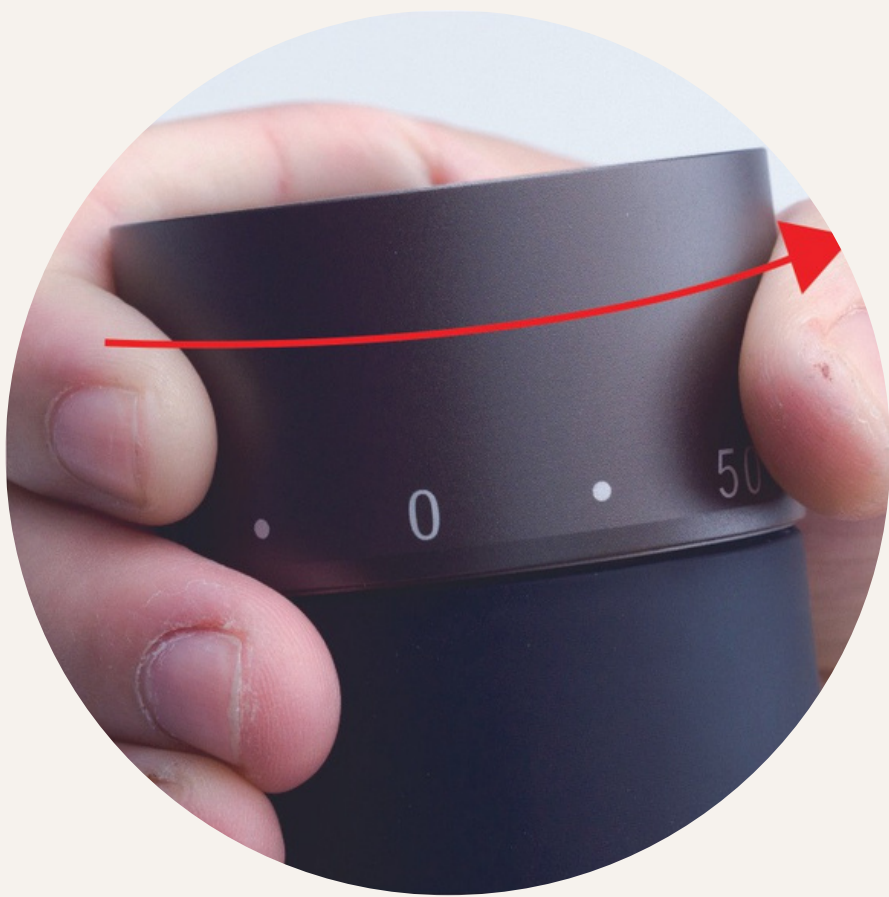
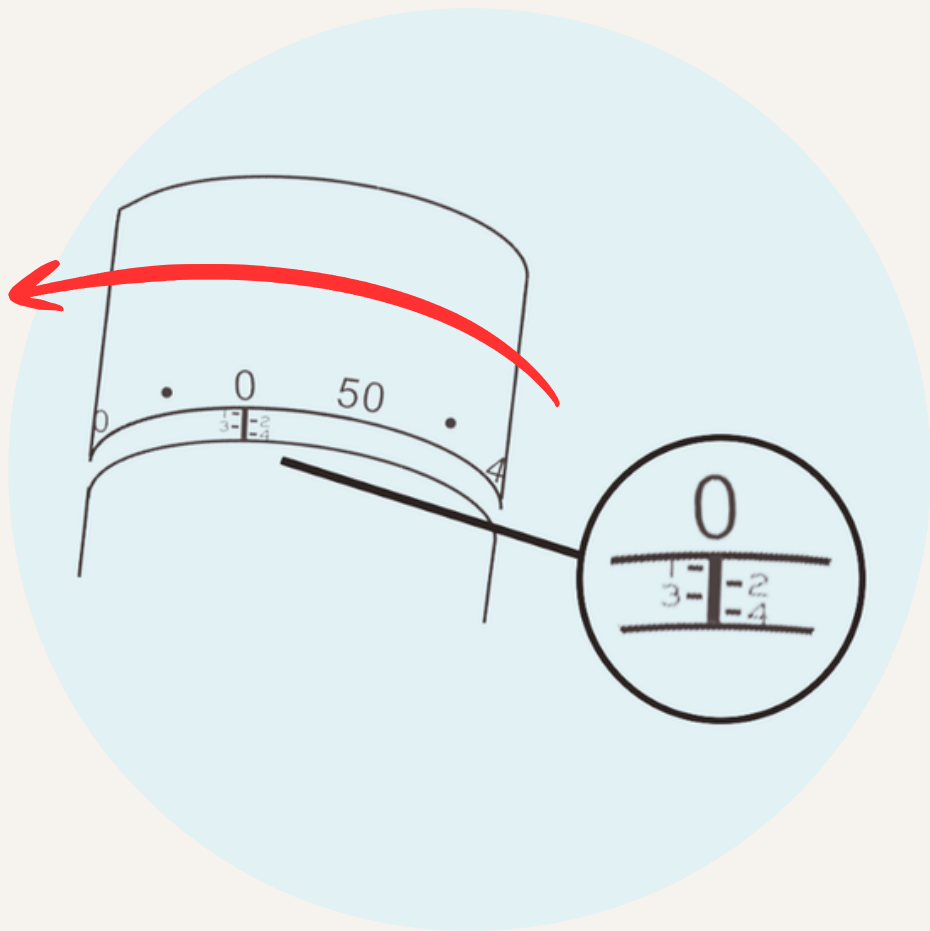
- Brosse de nettoyage



Le contenu peut varier légèrement
selon les lots de production.

COMMENT RÉGLER LE DEGRÉ DE MOUTURE ?

- 1. Réglage du point zéro : Tournez la bague de réglage dans le sens horaire jusqu’ au dernier arrêt sur la position du chiffre 0. À ce moment-là, les indicateurs de tours 1, 2, 3 et 4 situés sur le côté du moulin doivent être entièrement visibles, sans aucune partie masquée. Le chiffre 0 correspond au point zéro correct. Il n’ est pas nécessaire de serrer fortement.
- 2. Tournez la bague de réglage dans le sens antihoraire jusqu’ au réglage de mouture recommandé (consultez le tableau ci-dessous).
- 3. Versez les grains de café dans le moulin.
- 4. Installez la manivelle et commencez à moudre.



PARAMÈTRES RECOMMANDÉS DU MOULIN ※UNITÉ: CLIC

Méthodes de préparation	K6
Café turc	20
Espresso	40
Cafetière Moka AeroPress	65
Verser-Over	100
Presse française	120

※Un tour équivaut à 60 clics.
※À titre indicatif uniquement ; des ajustements peuvent être effectués selon les préférences personnelles.

COMMENT DÉMONTET ET ASSEMBLER LE MOULIN

Démontage :

- Tournez la bague de réglage de 3 à 4 tours dans le sens antihoraire.
- Poussez le groupe de meules vers le haut depuis le dessous et maintenez-le en place avec une main, puis retirez le circlip avec l'autre main.
- Retirez les pièces dans l'ordre, puis retirez le couvercle du roulement supérieur et le roulement en acier inoxydable.

※ Pendant le démontage, ne tournez pas la bague de réglage. Elle pourrait se dévisser complètement, mais il n'est pas nécessaire de la retirer.

Assemblage :

- Installez les pièces dans l'ordre : placez d'abord le ressort et le couvercle du roulement inférieur sur l'axe central, puis remettez le groupe de meules dans le moulin.
- Insérez le roulement en acier inoxydable et le couvercle du roulement supérieur. Le couvercle possède deux côtés : une face plate et une face avec rainure. Assurez-vous que la face avec rainure soit orientée vers le haut et correctement installée.
- Poussez le groupe de meules vers le haut depuis le dessous et maintenez-le en place. Insérez simultanément le circlip dans la rainure du couvercle du roulement supérieur. Relâchez pour terminer l'installation.



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.

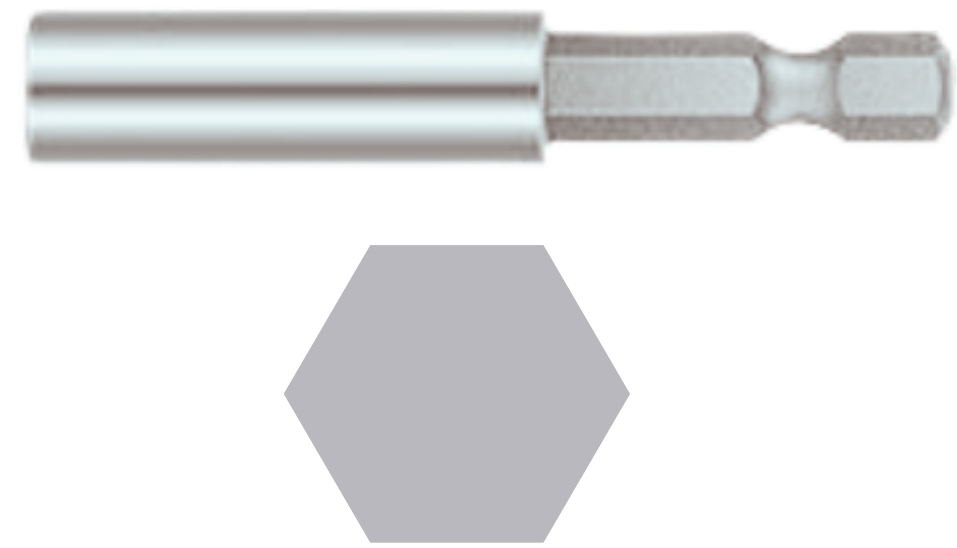


COMMENT L'UTILISER ÉLECTRIQUEMENT ?

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.