



**YOUR  
COFFEE  
EXPERIENCE**

# **baby**

## HAND GRINDER

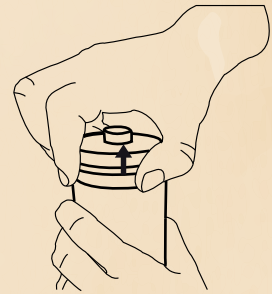
### BEST PRACTICE

**1** REMPLISSEZ LE VERRE DE GRAINS DE CAFÉ.

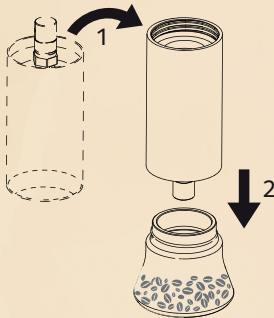


RETIREZ LE COUVERCLE  
DU CORPS.

**2**

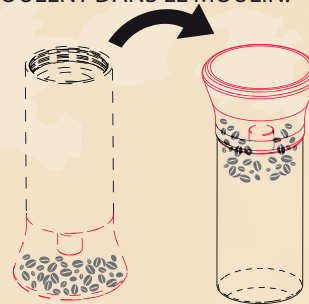


**3** SMART!  
INVERSEZ LE CORPS ET  
PLACEZ-LE SUR LE VERRE.

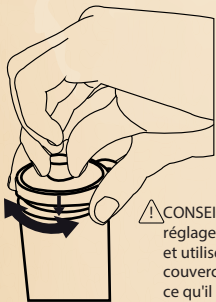


RETOURNEZ-LE TÊTE EN BAS  
POUR QUE LES GRAINS DE CAFÉ  
S'ÉCOULENT DANS LE MOULIN.

**4**



**5** INSÉREZ LE COUVERCLE DANS LA  
PARTIE SUPÉRIEURE DU CORPS



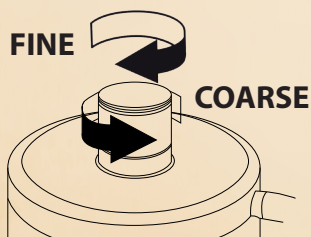
⚠️ CONSEIL: maintenez le cadran de réglage de la mouture avec une main et utilisez l'autre main pour déplacer le couvercle de gauche à droite jusqu'à ce qu'il corresponde parfaitement au corps du moulin.

REVISEZ LE VERRE SUR LE CORPS.

**6**



**7** TOURNEZ LE CADRAN POUR AJUSTER LE RÉGLAGE DE  
LA MOUTURE SELON VOS PRÉFÉRENCES.



TOURNEZ LE BOUTON DANS  
LE SENS DES AIGUILLES D'UNE  
MONTRE POUR MOUDRE  
VOTRE CAFÉ.

**8**

