

D-KANTA

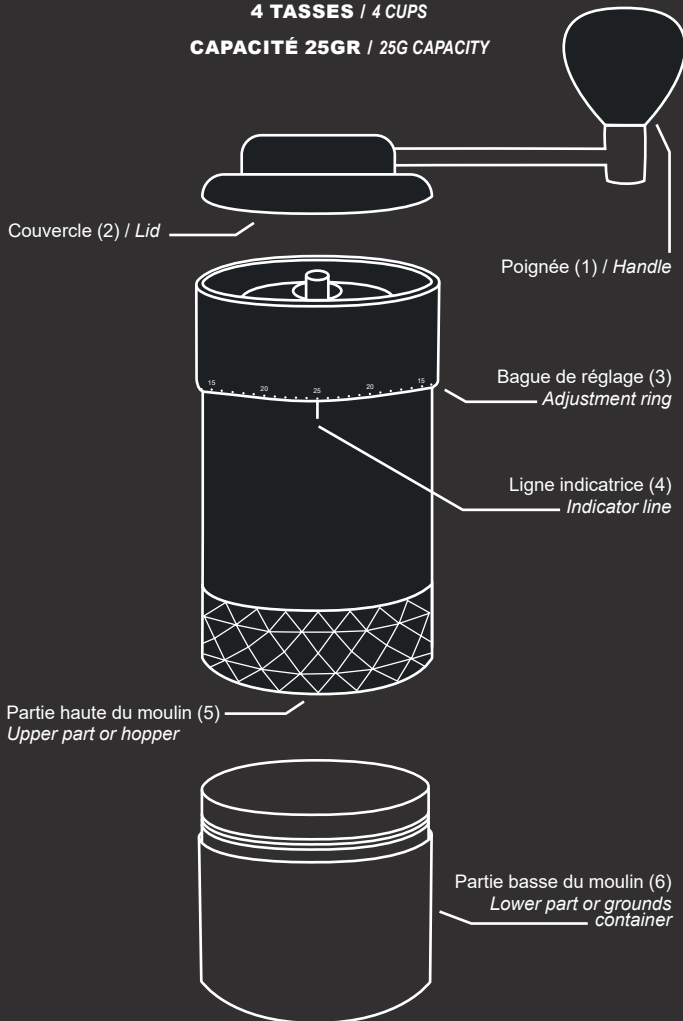


MOULIN MANUEL MG07
MANUAL COFFEE GRINDER

D-KANTA

4 TASSES / 4 CUPS

CAPACITÉ 25GR / 25G CAPACITY



PRÉCAUTIONS

Ce moulin est destiné uniquement au broyage de grains de café torréfiés. Toute autre utilisation est aux risques et périls de l'utilisateur, considérée comme une utilisation non conforme et annule la garantie et la responsabilité des fabricants.

Assurez-vous que les grains de café sont secs et qu'aucun autre matériau ne pénètre dans la trémie (par exemple : des pierres qui n'ont peut-être pas été enlevées pendant le processus de torréfaction).

Lorsque vous tournez la bague de réglage (3), assurez-vous qu'il n'y ait pas d'obstacles entre les meules inférieures et supérieures (cela inclut le café) car cela pourrait endommager les lames.

Ne tournez pas davantage la poignée (1) lorsque vous sentez que quelque chose de dur empêche les meules de bouger ou si vous entendez un bruit irrégulier lors du broyage. Si cela se produit, ouvrez le broyeur et retirez le corps étranger des meules. Celles-ci sont en acier inoxydable. Si le broyeur ou les meules ont été endommagés, arrêtez immédiatement d'utiliser le moulin.

ASSEMBLAGE

Après déballage des pièces :

- Le segment supérieur (2) et la poignée (1) s'emboîtent sur l'axe hexagonal en haut du moulin (5).
- Le pot à marc (6) se visse sur la partie inférieure du moulin.

UTILISATION

- Retirez la poignée (1) et le couvercle (2).
- Ajustez la taille de mouture à celle nécessaire en tournant la bague de réglage (3) sur la partie haute (5).
- Versez dans le haut du moulin (5) la quantité de grains requise (max 25 g).
- Remplacez la poignée (1) et le couvercle (2).
- Tournez la poignée (1) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de frottement.
- Dévissez le pot à marc (6).

Remarque : pour plus de précision, il est recommandé de peser vos grains de café dans le pot à marc et de verser les grains dans le haut du moulin - le diamètre supérieur et inférieur du moulin est identique pour vous le permettre.

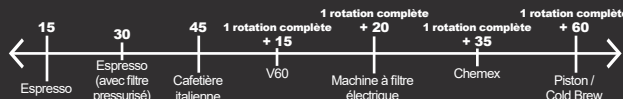
RÉGLAGES

Vous pouvez tourner la bague de réglage (3) du moulin pour ajuster votre mouture en utilisant la ligne indicatrice (4) comme indicateur de position. Chiffres plus petits : mouture plus fine. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous regardez au dessus pour une mouture plus grossière, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine.

N'ajustez la taille de la mouture que lorsque le moulin est vide.

Notez qu'il est possible d'effectuer plus de deux tours complets de la bague de réglage (3), soit plus de 100 « clics » utilisables pour la taille de votre mouture.

Trouver la bonne mouture pour le meilleur résultat peut être difficile, vous trouverez ci-dessous les « zones » de mouture recommandées par méthode de préparation. Cependant, vous devrez peut-être ajuster plus finement ou plus grossièrement selon les grains que vous utilisez et votre goût. Pour vous guider (très) approximativement : plus grossier = goût plus prononcé, plus fin = goût plus amer.



NETTOYAGE

Pour nettoyer votre moulin, vous pouvez utiliser la petite brosse fournie afin d'enlever tout marc collé sur les meules. Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez utiliser un produit de nettoyage spécialisé pour moulins afin d'éliminer les résidus de café et les huiles de café du mécanisme.

La meule intérieure peut être retirée pour un nettoyage plus approfondi en dévissant la plaque de base (sous les meules) à l'aide d'une clé hexagonale de 2,5 mm. Notez qu'il est préférable de le faire avec le réglage de mouture au milieu (un tour complet puis la position 0). La poignée et le dessus devront être en place et maintenus solidement pour permettre le dévissage et le vissage.

Si toutefois d'autres éléments que les meules sortent de l'axe au cours du nettoyage, l'ordre correct de montage sur l'axe est le suivant : roulement, ressort, meules, plaque puis vis. Vérifiez que la base de la plaque et les meules soient bien alignées dans l'axe central avant de resserrer la vis.

D-Kanta recommande le nettoyage moulin ARFIZE

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 2 (deux) ans conformément à toutes les dispositions légales relatives à la garantie et aux consommateurs existant dans le pays où le produit a été commercialisé.

Les conditions d'application de cette garantie sont disponibles auprès du revendeur de ce produit.

Dans le cas où cet appareil ne serait pas conforme à sa description, ou présenterait des défauts et dysfonctionnements, ou ne servirait pas à l'usage auquel il est destiné, ou ne présenterait pas les qualités et performances promises et raisonnablement attendues, vous pouvez contacter le revendeur de ce produit.



WARNINGS

This grinder is destined for the grinding of roasted coffee beans only. Any other use is at the user's own risk, considered improper use and nullifies the manufacturer's guarantee and responsibilities.

Ensure that the coffee beans are dry and that no other material enters the hopper (for example: stones that may not have been removed during the roasting process).

When turning the adjusting ring (3), ensure there are no obstructions between the inner and outer burr (this includes coffee) as it may damage the blades.

Do not turn the handle (1) further when you feel that something hard is preventing the burrs from moving or if you hear an irregular sound when grinding. Should this happen, open the grinder and remove the foreign body from the burrs. The burrs of this grinder are made of stainless steel. If the grinder or burrs have been damaged, stop using the grinder immediately.

ASSEMBLING

After unboxing the parts:

- The top (2) and handle (1) segment slots onto the hexagonal axis at the top of the grinder (5).
- The grounds pot (6) screws onto the lower part of the grinder.

ADJUSTING

You can turn the top ring (3) of the grinder to adjust your ground using the indicator line (4) as an indicator of position. Lower number – finer grind. Turn clockwise when looking above for coarser, anticlockwise for finer.

Only adjust the grind size when the grinder is empty.

Note that there are over two full turns of the adjustment ring (3) for over 100 usable "clicks" of ground size.

Finding the right grind for the best result can be difficult, below are recommended ground "zones" per preparation method. However, you may need to adjust finer or coarser depending on the beans you are using and your taste. A (very) rough guide is coarser = sharper taste, finer = more bitter taste.



CLEANING

To clean your grinder, you can use the small brush provided to remove any loose grounds stuck onto the burrs. For a deep clean, you can use a specialised grinder cleaning product to remove any coffee residues and coffee oils from the mechanism.

The inner burr can be removed for deeper cleaning by unscrewing the base plate (under the burrs) using a 2.5mm hex wrench. Note that it is best to do this with the grind setting to the middle (one full turn then position 0). The handle and top will need to be in place and held securely to allow for unscrewing and screwing.

Should more than the burr come off the axis during cleaning, the correct order for mounting from 1st on the axis to last on is: bearing, spring, burr, plate, screw. Check correct alignment of the base plate against the burr guide hole and central axis before tightening the screw.

D-Kanta recommends ARFIZE grinder cleaner

GUARANTEE

This product is covered by a 2 (two) year warranty in accordance with all legal provisions relating to warranty and to consumers existing in the country where the product was marketed.

The conditions of application of this guarantee are available from the retailer of this product.

In the event that this appliance does not conform to its description, or presents defects and malfunctions, or does not develop for the use for which it is intended or does not present the qualities and performances promised and could reasonably be expected, you can contact the product retailer.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Diese Mühle ist ausschließlich zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt. Jede andere Verwendung erfolgt auf eigene Gefahr des Benutzers, gilt als unsachgemäße Verwendung und führt zum Erlöschen der Herstellergarantie und -verantwortung.

Stellen Sie sicher, dass die Kaffeebohnen trocken sind und dass kein anderes Material in den Trichter gelangt (z. B. Steine, die möglicherweise nicht während des Röstvorgangs entfernt wurden).

Achten Sie beim Drehen des Einstellrings (3) darauf, dass sich keine Hindernisse zwischen dem Innen- und Außenmahlwerk (einschließlich Kaffee) befinden, da dies die Klingen beschädigen könnte.

Drehen Sie den Griff (1) nicht weiter, wenn Sie das Gefühl haben, dass etwas Hartes die Bewegung der Mahlscheiben verhindert oder wenn Sie beim Mahlen ein unregelmäßiges Geräusch hören. Öffnen Sie in diesem Fall das Mahlwerk und entfernen Sie den Fremdkörper aus dem Mahlwerk. Die Mahlscheiben dieser Mühle bestehen aus Edelstahl. Wenn das Mahlwerk oder die Mahlscheiben beschädigt sind, verwenden Sie das Mahlwerk sofort nicht mehr.

ZUSAMMENBAU

Nach dem Auspacken der Teile:

- Das Ober- und (2) Griffsegment (1) wird auf die sechseckige Achse an der Oberseite der Mühle (5) gesteckt.
- Der Kaffeesatzbehälter (6) wird auf den unteren Teil der Mühle geschraubt.

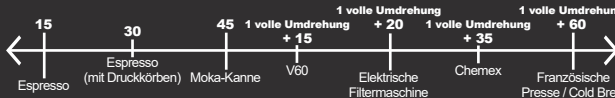
ANPASSEN

Sie können den oberen Ring (3) der Mühle drehen, um Ihren Boden anzupassen, indem Sie die Markierungslinie als Positionsanzeige (4) verwenden. Niedrigere Zahl – feinerer Mahlgrad. Für eine gröbere Einstellung drehen Sie im Uhrzeigersinn, wenn Sie oben sehen, und für eine feinere Einstellung gegen den Uhrzeigersinn.

Stellen Sie den Mahlgrad nur ein, wenn die Mühle leer ist.

Beachten Sie, dass mehr als zwei volle Umdrehungen des Einstellrings (3) erforderlich sind, um über 100 nutzbare „Klicks“ der Bodengröße zu erreichen.

Es kann schwierig sein, den richtigen Mahlgrad für das beste Ergebnis zu finden. Nachfolgend finden Sie empfohlene Mahlzeiten pro Zubereitungsmethode. Abhängig von den verwendeten Bohnen und Ihrem Geschmack müssen Sie jedoch möglicherweise eine feinere oder gröbere Einstellung vornehmen. Eine (sehr) grobe Richtschnur ist gröber = schärferer Geschmack, feiner = bittererer Geschmack.



REINIGUNG

Um Ihre Mühle zu reinigen, können Sie die mitgelieferte kleine Bürste verwenden, um lose an den Mahlwerken haftende Mahlgüter zu entfernen. Für eine gründliche Reinigung können Sie ein spezielles Mahlwerk-Reinigungsprodukt verwenden, um alle Kaffeerückstände und Kaffeeöle vom Mechanismus zu entfernen.

Der innere Grat kann für eine gründlichere Reinigung entfernt werden, indem die Grundplatte (unter den Gerten) mit einem 2,5-mm-Inbusschlüssel abgeschraubt wird. Beachten Sie, dass Sie dies am besten mit mittlerer Mahlgradeinstellung tun (eine volle Umdrehung, dann Position 0). Der Griff und die Oberseite müssen an Ort und Stelle sein und sicher gehalten werden, damit das Abschrauben und Anschrauben möglich ist.

Sollte sich bei der Reinigung mehr als der Grat von der Achse lösen, ist die richtige Reihenfolge für die Montage vom ersten bis zum letzten auf der Achse: Lager, Feder, Grat, Platte, Schraube. Überprüfen Sie vor dem Anziehen der Schraube die korrekte Ausrichtung der Grundplatte gegenüber dem Bohrführungsloch und der Mittelachse.

D-Kanta empfiehlt den Mühlenreiner von ARFIZE

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 (zwei) Jahren gemäß allen gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen und für Verbraucher in dem Land, in dem das Produkt vermarktet wurde.

Die Bedingungen für die Anwendung dieser Garantie sind beim Händler dieses Produkts erhältlich.

Für den Fall, dass dieses Gerät nicht seiner Beschreibung entspricht, Mängel oder Fehlfunktionen aufweist, sich nicht für den vorgesehenen Verwendungszweck eignet oder nicht die versprochenen und erwarteten Eigenschaften und Leistungen aufweist, können Sie sich an den wendenden Produktändler.

AVVERTENZE

Questo macinino è destinato esclusivamente alla macinazione di chicchi di caffè tostati. Ogni altro utilizzo è a rischio e pericolo dell'utilizzatore, considerato uso improprio e fa decadere la garanzia e la responsabilità del produttore.

Assicurarsi che i chicchi di caffè siano asciutti e che nessun altro materiale entri nella tramoggia (ad esempio pietre che potrebbero non essere state rimosse durante il processo di tostatura).

Quando si ruota l'anello di regolazione (3), assicurarsi che non vi siano ostruzioni tra la macina interna ed esterna (incluso il caffè) in quanto potrebbero danneggiare le lame.

Non girare ulteriormente la maniglia (1) quando senti che qualcosa di duro impedisce alle macine di muoversi o se senti un suono irregolare durante la macinazione. Se ciò dovesse accadere, aprire il macinino e rimuovere il corpo estraneo dalle macine. Le macine di questo macinino sono realizzate in acciaio inossidabile. Se il macinino o le macine sono stati danneggiati, interrompere immediatamente l'uso del macinino.

ASSEMBLAGGIO

Dopo aver disimballato le parti:

- Il segmento superiore (2) e quello del manico (1) si incastrano sull'asse esagonale nella parte superiore della smerigliatrice (5).
- Il contenitore dei fondi (6) si avvitava sulla parte inferiore del macinino.

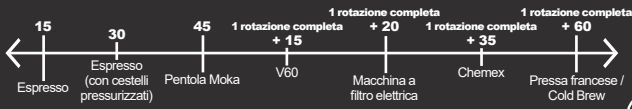
REGOLAZIONE

Puoi ruotare l'anello superiore (3) della smerigliatrice per regolare il terreno utilizzando la linea dell'indicatore (4) come indicatore di posizione. Numero più basso = macinatura più fine. Girare in senso orario quando si guarda sopra per più grossolano, in senso antiorario per più fine.

Regolare la macinatura solo quando il macinino è vuoto.

Si noti che ci sono più di due giri completi dell'anello di regolazione (3) per oltre 100 « clic » utilizzabili di dimensioni del terreno.

Trovare la giusta macinatura per il miglior risultato può essere difficile, di seguito sono consigliate le « zone » di macinazione per metodo di preparazione. Tuttavia, potrebbe essere necessario regolare più fine o più grossolano a seconda dei chicchi che stai utilizzando e dei tuoi gusti. Una guida (molto) approssimativa è più grossolano = gusto più acuto, più fine = gusto più amaro.



PULIZIA

Per pulire la tua smerigliatrice, puoi utilizzare la piccola spazzola fornita per rimuovere eventuali residui di terreno rimasti attaccati alle macine. Per una pulizia profonda, puoi utilizzare un prodotto specifico per la pulizia del macinacaffè per rimuovere eventuali residui di caffè e oli di caffè dal meccanismo.

La bava interna può essere rimossa per una pulizia più profonda svitando la piastra di base (sotto le bave) utilizzando una chiave esagonale da 2,5 mm. Si noti che è meglio farlo con l'impostazione di macinatura al centro (un giro completo quindi posizione 0). La maniglia e la parte superiore dovranno essere in posizione e tenute saldamente per consentire lo svitamento e l'avvitamento.

Se durante la pulizia dovesse fuoriuscire dall'asse più della bava, l'ordine corretto per il montaggio dal primo sull'asse all'ultimo è: cuscinetto, molla, bava, piastra, vite. Controllare il corretto allineamento della piastra di base rispetto al foro guida della bava e all'asse centrale prima di serrare la vite.

D-Kanta consiglia il detergente per smerigliatrice ARFIZE

GARANZIA

Questo prodotto è coperto da una garanzia di 2 (due) anni in conformità con tutte le disposizioni legali relative alla garanzia e ai consumatori esistenti nel paese in cui il prodotto è stato commercializzato.

Le condizioni di applicazione di questa garanzia sono disponibili presso il rivenditore di questo prodotto.

Nel caso in cui questo apparecchio non sia conforme alla sua descrizione, o presenti difetti e malfunzionamenti, o non si sviluppi per l'uso a cui è destinato o non presenti le qualità e le prestazioni promesse e ragionevolmente prevedibili, è possibile contattare il rivenditore di prodotti.

ADVERTENCIAS

Este molinillo está destinado únicamente a la molida de granos de café tostados. Cualquier otro uso es por cuenta y riesgo del usuario, se considera uso indebido y anula la garantía y responsabilidades del fabricante.

Asegúrese de que los granos de café estén secos y que no entre ningún otro material en la tolva (por ejemplo, piedras que no se hayan quitado durante el proceso de tostado).

Al girar el anillo de ajuste (3), asegúrese de que no haya obstrucciones entre las rebabas interior y exterior (esto incluye el café), ya que podría dañar las cuchillas.

No gire más del mango (1) cuando sienta que algo duro impide que las rebabas se muevan o si escuchas un sonido irregular al molar. Si esto sucediera, abra el molinillo y retire el cuerpo extraño de las muelas. Las muelas de este molinillo están hechas de acero inoxidable. Si el molinillo o las rebabas se han dañado, deje de usar el molinillo inmediatamente.

MONTAJE

Después de desempaquetar las piezas:

- Las ranuras del segmento superior (2) y del mango (1) en el eje hexagonal en la parte superior del molinillo (5).
- La olla de tierra (6) se atornilla en la parte inferior del molinillo.

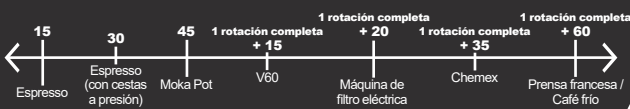
AJUSTANDO

Puede girar el anillo superior (3) del molinillo para ajustar su terreno usando la línea indicadora (4) como indicador de posición. Número más bajo = molida más fina. Gire en el sentido de las agujas del reloj cuando mire arriba para ver los más gruesos, en el sentido contrario a las agujas del reloj para los más finos.

Solo ajuste el tamaño de la molida cuando el molinillo esté vacío.

Tenga en cuenta que hay más de dos vueltas completas del anillo de ajuste (3) para más de 100 « clics » utilizables del tamaño del suelo.

Encontrar el molido adecuado para obtener el mejor resultado puede ser difícil; a continuación, se indican las « zonas » de molido recomendadas por método de preparación. Sin embargo, es posible que deba ajustar más fino o más grueso según los frijoles que esté usando y su gusto. Una guía (muy) aproximada es más gruesa = sabor más agudo, más fina = sabor más amargo.



LIMPIEZA

Para limpiar su molinillo, puede usar el cepillo pequeño provisto para eliminar cualquier resto suelto adherido a las rebabas. Para una limpieza profunda, puede usar un producto de limpieza de molinillo especializado para eliminar los residuos de café y los aceites de café del mecanismo.

La rebaba interna se puede quitar para una limpieza más profunda desatornillando la placa base (debajo de las rebabas) con una llave hexagonal de 2,5 mm. Tenga en cuenta que es mejor hacer esto con la configuración de molida en el medio (una vuelta completa y luego la posición 0). El mango y la parte superior deberán estar en su lugar y sujetados de forma segura para permitir desatornillar y atornillar.

Si se sale del eje más de la rebaba durante la limpieza, el orden correcto para el montaje desde el primero hasta el último en el eje es: rodamiento, resorte, rebaba, placa, tornillo. Verifique la alineación correcta de la placa base contra el orificio guía de la fresa y el eje central antes de apretar el tornillo.

D-Kanta recomienda el limpiador de molinillo ARFIZE

GARANTIZAR

Este producto está cubierto por una garantía de 2 (dos) años de acuerdo con todas las disposiciones legales relacionadas con la garantía y con los consumidores existentes en el país donde se comercializó el producto.

Las condiciones de aplicación de esta garantía están disponibles en el distribuidor de este producto.

En el caso de que este aparato no se ajuste a su descripción, o presente defectos y mal funcionamiento, o no se desarrolle para el uso al que está destinado o no presente las cualidades y prestaciones prometidas y razonablemente esperables, puede ponerse en contacto con el minorista de productos.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Deze molen is uitsluitend bestemd voor het malen van gebrande koffiebonen. Elk ander gebruik is op eigen risico van de gebruiker, wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en doet de garantie en verantwoordelijkheden van de fabrikant teniet.

Zorg ervoor dat de koffiebonen droog zijn en dat er geen ander materiaal in de trechter terecht komt (bijvoorbeeld stenen die tijdens het brandproces niet zijn verwijderd).

Zorg er bij het draaien van de stelring (3) voor dat er geen obstakels zijn tussen de binnenste en buitenste braam (dit geldt ook voor koffie), aangezien dit de messen kan beschadigen.

Draai de hendel (1) niet verder als u voelt dat iets hardes de beweging van de frezen verhindert of als u een onregelmatig geluid hoort tijdens het slijpen. Mocht dit gebeuren, open dan de molen en verwijder het vreemde voorwerp van de bramen. De bramen van deze grinder zijn gemaakt van roestvrij staal. Als de molen of bramen beschadigd zijn, stop dan onmiddellijk met het gebruik van de molen.

IN ELKAAR ZETTEN

Na het uitpakken van de onderdelen:

- Het boven- (2) en handvatsegment (1) past op de zeshoekige as aan de bovenkant van de molen (5).
- De gemalen pot (6) wordt op het onderste deel van de molen geschroefd.

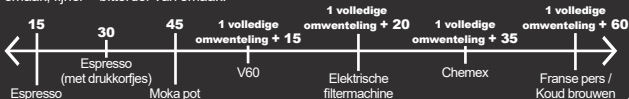
UW GRONDMAAT AANPASSEN

U kunt de bovenste ring (3) van de molen draaien om uw grondmaat te passen met behulp van de indicatorlijn (4) als positie-indicator. Lager getal = fijnere maling. Draai met de klok mee als je naar boven kijkt voor grover, tegen de klok in voor fijner.

Pas de maalgraad alleen aan als de molen leeg is.

Merk op dat er meer dan twee volledige omwentelingen van de afstelring (3) zijn voor meer dan 100 bruikbare «klikken» van de grondmaat.

Het vinden van de juiste maling voor het beste resultaat kan lastig zijn, hieronder staan aanbevolen gemalen "zones" per bereidingswijze. Het kan echter nodig zijn om fijner of grover af te stellen, afhankelijk van de bonen die u gebruikt en uw smaak. Een (zeer) grove leidraad is grover = scherper smaak, fijner = bitterder van smaak.



UW MOLEN GEBRUIKEN

- Verwijder het handvat (1) en het deksel (2).
- Pas de maalgraad naar behoefte aan door aan de bovenste ring (3) op het lichaam te draaien (5).
- Giet in de bovenkant van de molen (5) de benodigde hoeveelheid bonen (max 25g).
- Plaats het handvat (1) en het deksel (2) terug.
- Draai de hendel (1) rechtsom totdat er geen wrijving meer is.
- Schroef de koffiedikpot los (6).

Let op: voor meer precisie is het aan te raden om je koffiebonen in de koffiedikpot te wegen en de bonen in de bovenkant van de molen te gieten - de boven- en onderkant van de molen zijn identiek om dit mogelijk te maken.

SCHOONMAAK

Om uw molen schoon te maken, kunt u het meegeleverde borsteltje gebruiken om alle losse grond die op de bramen zit te verwijderen. Voor een grondige reiniging kun je een speciaal reinigingsproduct voor de molen gebruiken om koffieresten en koffieolie van het mechanisme te verwijderen.

De binnenste braam kan worden verwijderd voor een diepere reiniging door de basisplaat (onder de bramen) los te schroeven met een 2,5 mm inbussleutel. Let op dat je dit het beste kunt doen met de maalstand in het midden (1 hele slag dan stand 0). Het handvat en de bovenkant moeten op hun plaats zitten en stevig worden vastgehouden om los- en vastschroeven mogelijk te maken.

Mocht er tijdens het reinigen meer dan de braam van de as komen, dan is de juiste volgorde voor montage vanaf de eerste tot de laatste as: lager, veer, braam, plaat, schroef. Controleer de juiste uitlijning van de basisplaat ten opzichte van het geleidegat van de braam en de centrale as voordat u de schroef vastdraait.

**D-Kanta
raadt
ARFIZE
molenreiniger
aan**

GARANTIE

Dit product wordt gedekt door een garantie van 2 (twee) jaar in overeenstemming met alle wettelijke bepalingen met betrekking tot garantie en consumenten in het land waar het product op de markt is gebracht.

De toepassingsvoorwaarden van deze garantie zijn verkrijgbaar bij de verkoper van dit product.

In het geval dat dit apparaat niet overeenkomt met zijn beschrijving, of defecten en storingen vertoont, of zich niet ontwikkelt voor het gebruik waarvoor het bedoeld is of niet de beloofde en redelijkerwijs te verwachten kwaliteiten en prestaties vertoont, kunt u contact opnemen met de productverkoper.