

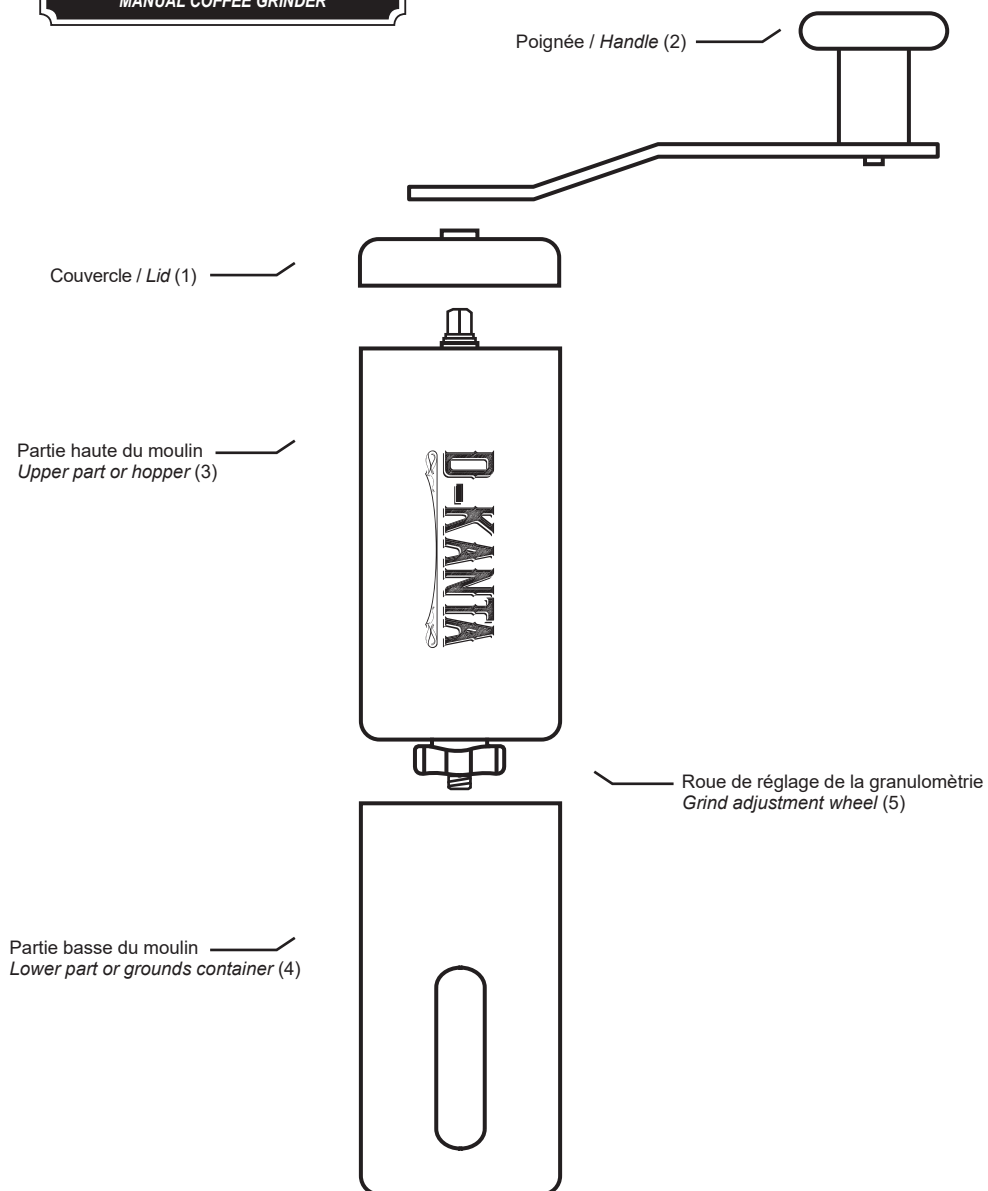
# D-KANTA

**MOULIN MANUEL MG01**  
*MANUAL COFFEE GRINDER*



# D-KANTA

**MOULIN MANUEL MG01**  
MANUAL COFFEE GRINDER



## PRÉCAUTIONS

Ce moulin est prévu pour broyer exclusivement du café torréfié. Toute autre utilisation sera considérée comme non conforme et les conséquences seront à la responsabilité de l'utilisateur.

Assurez-vous toujours que le café en grains est sec et qu'il n'y a pas de corps étrangers pouvant détériorer le mécanisme du moulin. Par exemple, des pierres qui peuvent parfois être présentes malgré les processus de tri et de torréfaction.

Lors du réglage du moulin, assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction entre les meules. La présence d'un grain de café ou de tout autre corps pourrait endommager les meules.

Ne tournez jamais la poignée lorsque la moindre résistance est ressentie ou lorsqu'un son anormal est constaté lors du broyage. Si tel est le cas, démontez le moulin afin de procéder à un contrôle et un nettoyage du mécanisme et des meules.

Les meules du moulin sont en céramique, ce matériau est fragile et peut se casser facilement. Veuillez donc à le manipuler avec soin.

Si le moulin ou les meules sont détériorés, arrêtez de l'utiliser immédiatement.

## MONTAGE

Après avoir sorti les différents éléments de la boîte :

Vérifiez que le couvercle (1) est bien placé sur la partie haute du moulin (3).

Ensuite, emboîtez la poignée (2) du moulin dans la vis. Cette dernière se trouve sur la partie haute du moulin (3).

Assemblez la partie haute (3) et la partie basse du moulin (4).

Votre moulin est prêt à l'emploi.

## UTILISATION

- Retirez la poignée (2) de la partie haute du moulin ainsi que le couvercle (1).

**Note :** il est plus facile de retirer la poignée (2) en procédant à de légères rotations dans un sens puis dans l'autre.

- Mettez la quantité nécessaire de café en grains, adaptée à votre utilisation, dans la partie haute du moulin (3).

- Remplacez le couvercle (1) puis la poignée (2).

- Veillez à ce que la partie basse du moulin soit bien en place (4).

- Tournez la poignée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre afin de commencer à moudre le café. Veillez à bien tenir le corps du moulin (3+4) et à faire une rotation dans l'axe afin de ne pas désaxer le mécanisme ou l'alignement des meules.

- Retirez doucement la partie basse (4) du moulin qui contient le café moulu.

**Note :** afin de mieux doser le café avant de procéder au broyage, utilisez la partie basse (4) (vide) pour peser votre café en grain. Il sera alors facile de le transvaser dans la partie haute du moulin (3).

## RÉGLAGES du moulin

Vous pouvez régler la granulométrie de votre mouture, en la rendant plus fine ou plus grosse, en tournant la roue (en forme d'étoile) située sous la partie haute, après les meules (5).

Grossir



Affiner

Lorsque vous procédez au réglage des meules, veillez à bien contrôler qu'il n'y a rien, pas même du café, entre les meules afin de ne pas risquer de les endommager ou de les casser.

**A noter :** lorsque les meules sont trop serrées (mouture réglée trop fine), elles entrent en contact l'une avec l'autre. Si la rotation de la manivelle devient difficile, nous vous conseillons de desserrer les meules pour ne pas les casser.

## NETTOYAGE du moulin

Lorsque le moulin est neuf, les meules en céramique sont blanches ou claires. Elles peuvent se tâcher avec le temps (contact avec les huiles de café). Cette réaction et ces dépôts sont normaux car la céramique est un matériau poreux.

Même parfaitement nettoyées, elles ne récupéreront jamais leur couleur d'origine. Nous vous conseillons de ne jamais utiliser d'agent blanchissant au risque d'endommager vos meules.

Pour un nettoyage occasionnel, utilisez une brosse à dents ou un petit pinceau pour retirer les morceaux de café broyés des meules. Vous pouvez également procéder à un nettoyage plus poussé en utilisant un produit détergent conçu spécialement pour cette utilisation. Vous pourrez ainsi supprimer les résidus de café et d'huiles de café dans le mécanisme du moulin.

Les meules en céramique peuvent être retirées en les dévissant. Il est important de les dévisser lorsque vous procédez à un nettoyage en profondeur de votre moulin.

## CONSEIL

1/ Pour un bon rapport d'extraction pour une méthode douce, utilisez 60gr de café moulu pour 1L d'eau.

2/ Pour conserver les arômes du café et sa fraîcheur, nous vous conseillons de moudre votre café à la dernière minute.

3/ Privilégiez une torréfaction très claire ou claire pour les méthodes douces et une torréfaction plus medium pour l'espresso.

4/ Adaptez votre mouture à votre méthode d'extraction.

*Bonne dégustation !*

## WARNING

This grinder was made for grinding roasted coffee beans only. Any other use is at the user's own risk.

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 wheel, 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 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 ceramic - ceramic is fragile and is easily broken if not handled with care.

If the grinder or burrs have been damaged, stop using the grinder immediately.

## ASSEMBLING your grinder before use

Once you have unboxed all the parts :

Check the lid (1) is placed at the top of the grinder (3).

Then, place the handle (2) onto the shaft situated on the upper part of the grinder (3)

Assemble the upper part (3) and the bottom part of the grinder (4).

Your grinder is ready to be used.

## USING YOUR GRINDER

1/ Remove the handle (2) from the top of the grinder and remove the lid from the shaft (1).

Note: It will be easier to remove the lid (2) or the bottom container from the grinder body by twisting in either direction.

2/ Fill the amount of coffee beans you wish to grind in the upper container (4).

3/ Put the lid (1) on and screw the handle (2) onto the shaft.

4/ Ensure the bottom part of the grinder is firmly in place (4).

5/ Turn the handle clockwise (2) by holding the body tightly (3+4) until you no longer feel any friction whatsoever

6/ Carefully remove the lower part containing the ground coffee (4).

Note: To better dose your coffee before grinding, use the lower container (4) to weigh your coffee beans. It will then be easy to just transfer them to the upper part of the grinder (3).

## ADJUSTING your gringer

You can adjust the size of your grind, making it finer or coarser, by turning the star-shaped wheel located at the bottom of the upper part, below the burrs (5).



When turning the adjusting wheel make sure there is nothing between the inner and outer burrs (this includes coffee beans). This is very important when switching from a coarse to a finer grind setting. Trying to adjust the grind size with coffee stuck between the burrs may break the burrs.

Note: when the burrs are too tight (grind size set too fine), they come into contact with each other. If the rotation of the crank becomes difficult, we advise you to loosen the ceramic burrs so as not to break them.

## CLEANING

When the grinder is brand new, the ceramic burrs are white or off-white. They can stain with time (because of contact with coffee oils). This is perfectly normal since ceramic is a slightly porous material.

Even when perfectly cleaned, the ceramic burrs will never turn white again. Do not use a whitening agent as this will damage the burrs on your grinder.

To clean your grinder, you can use a toothbrush or a small paint brush 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 (please make sure you follow the instructions from the manufacturer).

Ceramic burrs can be removed by unscrewing them. It is important to do this when you do a thorough clean of your grinder.

## TIPS

1/ For slow coffee brewing methods, we recommend you use 60g of ground coffee for 1L of water, a good basic extraction ratio.

2/ To maintain the aroma and freshness of coffee and get the best out of it, we advise you to grind your coffee as you go, at the last minute, just before brewing.

3/ Choose a very light or light roast for slow coffee methods and a more medium/darker roast for espresso.

4/ Adapt your grind to your chosen extraction method

Have a nice coffee!