

MOULIN À CAFÉ PREMIUM EN ALUMINIUM

GUIDE UTILISATEUR

NOS MATÉRIAUX

L'entretien de nos matériaux est une partie importante de notre processus de conception et de production. L'utilisation quotidienne d'un moulin à café manuel nécessite une attention particulière à chaque partie. Pour le bouton de nos meuleuses, nous choisissons d'utiliser le bois de hêtre allemand, célèbre pour sa texture et sa résistance à la pression. Peu susceptible de puce à l'utilisation, il est également bien installé dans la manivelle, donnant un grand sentiment et de sécurité tout en meulage.

CNC acier inoxydable 420 bavures et acier inoxydable 304 essieu. Suivant notre tradition d'utiliser uniquement de l'acier inoxydable dans nos meuleuses, nous n'avons pas fait de ce modèle une exception. L'acier inoxydable est un matériau solide et durable qui est utilisé dans les moulins à café de la meilleure qualité, avec une netteté durable, il ne présentera pas de grands problèmes avec une utilisation à long terme. Le long est l'essieu central qui à travers le positionnement de double roulement intégré, plus assist dans la création d'une distribution de taille des particules. Par conséquent, nous utilisons l'acier inoxydable comme principal matériau dans le mécanisme de broyage et les polymères sans BPA, sans danger pour les aliments dans toutes les différentes pièces intérieures qui soutiennent le boîtier du broyeur.

Toutes ces pièces se réunissent et combinés avec l'ingénierie humaine qui s'adaptent aux principes de mécanique de gradient créent ce que nos produits représentent dans le broyage fort et facile.

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en alliage d'aluminium, léger et résistant.
- Six réglages de grossièreté différents, pour une large utilisation dans le brassage du café.
- Noyau de meuleuse CNC en acier inoxydable à cinq axes, cohérent et professionnel.
- Bocal en verre pour une meilleure visualisation des résultats.
- Pot de grains de café en alliage d'aluminium, parfait pour l'extérieur et une large utilisation dans différents contextes.
- Capacité de 40 à 50 g de café en poudre, idéale pour la plupart des brassages.

PARTIES (NOMENCLATURE)



MODE D'EMPLOI



1. Dévissez le pot de grains de café du corps du moulin et remplissez-le avec la quantité de grains de café désirée.



2. Utiliser la bague de réglage pour régler le niveau de mouture souhaité, 1 étant le plus fin et 6 le plus grossier.



3. Retirez le couvercle du corps du moulin. Utilisez le pot de grains de café pour verser les grains de café dans la trémie.



4. Remettre le couvercle en place et visser le bocal au fond de la meuleuse pour le sceller.



5. Commencer à meuler dans le sens antihoraire, en tenant la meuleuse d'une main et en utilisant l'autre sur le bouton en bois.



6. Une fois que la résistance des grains de café n'est plus ressentie, dévissez le pot et utilisez le café moulu comme préféré.

DIRECTIVES SUR LES RÉGLAGES DE MEULAGE

Chez VEVOK CHEF, nous croyons que l'essai est la façon d'apprendre, et puisque nous avons tous des normes et des goûts différents, nous vous recommandons d'essayer par vous-même ce que votre réglage parfait pour différents styles de brassage pourrait être. Par conséquent, nous avons ajouté un petit guide pour vous permettre de comprendre notre contexte différent et pourquoi ils sont si spécifiques. Si vous êtes un débutant ce pourrait être votre point d'entrée et vous êtes invités à consulter notre service après-vente pour tout doute que vous pourriez avoir.



INDICATIONS DE SOINS

- Pour éliminer tout résidu, il est recommandé de mouliner le riz blanc jusqu'à ce que les résultats ne soient plus colorés au café. Nettoyer ensuite avec une brosse ou une pompe à air à l'intérieur et à l'extérieur.
- Il est recommandé de laver les pots de grains de café en verre et en métal dans l'évier et de les sécher complètement avant utilisation.
- Le corps de la meuleuse peut être nettoyé avec un chiffon humide et sécher immédiatement. Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'eau pour la nettoyer directement, l'immerger ou utiliser des produits de nettoyage.
- La plage normale pour nettoyer les meuleuses est une fois par semaine, mais cela peut varier selon la fréquence d'utilisation.

DÉPANNAGE

Problème	Raison valable	Solution
Il y a des grains de café dans la trémie mais le broyeur ne moule pas.	Certains grains de café ont pu s'empêcher de descendre la trémie.	Déplacer les grains de café dans la trémie à l'aide d'une cuillère ou agiter le moulin d'un côté à l'autre. Continuer à mouler normalement.
La manivelle est coincée.	De gros morceaux de marc de café ont pu se coincer dans le cœur du moulin.	Changer le réglage de la meuleuse à la plus grossière (numéro 6) et recommencer le meulage. Pour éviter ce problème, il est recommandé de changer les réglages avant d'ajouter des grains de café à la trémie.
La bague de réglage est coincée, elle ne peut pas être déplacée.	Il y a quelque chose coincé entre les lames de la meuleuse.	Essayez de broyer la pièce coincée si c'est du café. Sinon, veuillez contacter notre support pour un manuel de démontage. N'essayez pas de démonter par vous-même.

PRÉCAUTIONS

- Garder hors de portée des enfants, ce meuleuse a des lames acérées et des petites mains d'enfants. Soyez prudents.
- Ne pas démonter sans demander d'abord des instructions à notre service.
- Si le pot à grains de café en verre est endommagé, cessez de l'utiliser en ce moment et jetez-le de façon appropriée. Évitez les accidents.
- L'utilisation de ce moulin à café avec précaution permettra une utilisation à vie, ne pas faire attention et le laisser tomber de haut l'endommagera et raccourcira son temps d'utilisation.
- Utilisez le moulin à café seulement avec des grains de café, n'essayez pas de mouler d'autres types de grains, car cela pourrait endommager les parties et les réglages délicats du cœur du moulin.



NOTER

Le corps de la meuleuse ne peut être frappé que légèrement et en position verticale, NE PAS frapper la meuleuse à l'envers ou avec force.



EXTRAS

Vous pouvez visiter notre site Web ou les médias sociaux pour accéder à des informations supplémentaires concernant nos produits, méthodes de broyage et techniques de brassage.

Veuillez consulter notre service après-vente pour la garantie et le service de consultation à vie.

Contact: info@vevok-chef.com