

Premium Manual Coffee Grinder



Our Brands:

VEVOK
chef

VKCHEF

EN//DE//FR//ES//IT//JP

HOW TO USE

Anwendung / Mode d'emploi / Manual de operación / Manuale operativo / 使用方法



EN Remove the hand crank
DE Entfernen Sie die Handkurbel
FR Retirez la manivelle
ES Retire la manivela
IT Rimuovere la manovella
JP ハンドルを持ちフタをオープン



EN Fill in with coffee beans
DE Kaffeebohnen einfüllen
FR Versez les grains de café
ES Vierta los granos de café
IT Versare i chicchi di caffè
JP お好みのコーヒー豆を入れる



EN Set grinder setting and grind clockwise
DE Mahlgrad einstellen und mahlen Sie im Uhrzeigersinn
FR Réglez le degré de moulin et moulez dans le sens des aiguilles d'une montre
ES Ajuste el grado de molinda y muela en sentido horario
IT Regolare il grado di macinatura e macinare in senso orario
JP 真中のリングを回してお好きな粒度に設定して挽きます。



EN Collect the ground coffee
DE Kaffeepulver einsammeln
FR Récupérez la poudre de café
ES Recoge el café en polvo
IT Raccogli la polvere di caffè
JP コーヒーパウダーを集める

EN//DE//FR//ES//IT//JP

THE RIGHT GRIND SIZE

Die richtige Mahlgard / La Bonne Taille De Mouture / El grado de molido adecuado / Il giusto grado di macinazione / 正しい粒度調整対応段階



1-2

EN Espresso machine
DE Espresso maschine
FR Machine à espresso
ES Máquina de espresso
IT Macchina da espresso
JP エスプレッソマシン



2-3

EN Moka pot
DE Espresso kocher
FR Cafetière italienne
ES Cafetera italiana
IT Caffettiera italiana
JP モーカポット



3-4

EN Pour over
DE Filterkaffee
FR Café filtré
ES Café filtrado
IT Caffè filtrato
JP ドリップ式



3-4

EN Chemex
DE Cafetière filtre
FR chemex
ES Caffè filtrato chemex
IT Caffè filtrato chemex
JP ドリップポット



4-5

EN French press
DE French press
FR Infuseur de café à piston
ES Prensa francesa
IT la stampa francese
JP フレンチプレス



5-6

EN Cold brew coffee
DE Cold brew kaffee
FR Infuseur de café filtré à froid
ES Café filtrado fria
IT Caffè freddo filtrato
JP 水だしポット

EN//DE//FR//ES//IT//JP

NOTE!



EN Allow to knock the grinder lightly like photo.
DE Lassen Sie die Mühle leicht wie Foto klopfen.
FR Laisser frapper légèrement le moulin comme sur la photo.
ES Deje que el molino golpee ligeramente como en la foto.
IT Lascia che il mulino colpisca leggermente come nella foto.
JP 写真のようにミルを軽く叩くことができます。



EN Please don't knock the grinder head upside down.
DE Bitte klopfen Sie den Schleifkopf nicht auf den Kopf.
FR Veuillez ne pas renverser la tête du moulin à l'envers.
ES Por favor, no golpee la cabeza de la amoladora boca abajo.
IT Per favore, non rovesciare la testa del macinino.
JP ミルのヘッドを逆さまにして強く叩くことは禁止!

EN//JP

Bill of Materials

EN Beech Wood Handle Knob
JP ブナオハンドルノブ

EN 18/8 Stainless steel hand crank
JP 18-8ステンレスハンドルフタ

EN 18/8 Stainless steel spring
JP ステンレススプリング

EN 18/8 Stainless steel shaft
JP ステンレスシャフト

EN Hopper outside: 18/8 Stainless steel
Hopper inside: ABS
JP ホッパー外部: 18-8ステンレス
ホッパー内部: ABS

EN Stainless steel 420 Grinder
JP ステンレス鋼420

EN 18/8 Stainless steel bearing
JP ステンレスベアリング

EN Soda-lime Glass Jar
JP ソーダライムガラスジャー

EN

Cleaning and maintenance

Wipe the outside of the mill with a soft damp cloth. Use a brush to clean any remaining coffee grounds inside.
Never immerse the device in water, but it can be rinsed with water.
Immediately after rinsing, allow all parts to dry completely.

Prevention of clogging

In some rare instances, the grinder could get clogged with residues. If this happens, empty hopper, remove base, turn the adjustment ring to setting 6, then shake out the residues, clean the grinder area. Once cleaned, turn the adjustment setting back to your desired grind level.

Disassembly manual

We do not recommend disassembling the grinder to prevent loss of parts. If you want to clean the SS grinder thoroughly please contact us for disassembly manual.
If you are not satisfied with the fineness used for Turkish coffee/espresso. Please contact us for a disassembly manual.

Feature

Stainless steel grinder
6 grinding levels to meet the needs of various coffee maker
Grind fast and stay consistent
Portable, Practical and durable
100% satisfaction guaranteed

Product size: L160xW55xH197mm
Weight: 459g
Volume
Hopper: Around 20g coffee bean
Glass capacity: Around 48g coffee powder, 2 cups

✉ info@vevok-chef.com
📌 VEVOK CHEF
📱 [vevokchef](https://www.vevokchef.com)
🌐 www.vevok-chef.com

DE

Reinigung und Instandhaltung

Wischen Sie die Außenseite der Mühle mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie eine Bürste, um den restlichen Kaffeesatz im Inneren zu reinigen.
Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser, aber es darf mit Wasser gespült werden.
Lassen Sie alle Teile unmittelbar nach dem Spülen vollständig trocknen.

Verhinderung von Verstopfungen

In seltenen Fällen kann die Mühle durch Schmutz verstopft werden. In diesem Fall sollten Sie den Trichter leeren, den Boden entfernen, den Einstellring auf Einstellung 6 drehen, dann die Rückstände abschütteln und den Schleifbereich reinigen. Endlich können Sie nach dem Reinigen den eingestellten Wert wieder auf den gewünschten Mahlgrad einstellen.

Demontagehandbuch

Wir empfehlen, die Mühle nicht zu zerlegen, um den Verlust von Teilen zu verhindern.
Wenn Sie den SS-Schleifer gründlich reinigen möchten, kontaktieren Sie uns bitte für eine Demontageanleitung.
Wenn Sie mit der Feinheit von türkischem Kaffee / Espresso nicht zufrieden sind. Bitte kontaktieren Sie uns für eine Demontageanleitung.

Merkmal

Edelstahlschleifer
6 Mahlstufen für die Bedürfnisse verschiedener Kaffeemaschinen
Schnell Mahlen und konstant bleiben
Tragbar, praktisch und langlebig
100% Zufriedenheit garantiert

Produktgröße: L160xW55xH197mm
Gewicht: 459g
Volumen
Trichter: Etwa 20g Kaffeebohne
Glaskapazität: ca. 48g Kaffeepulver, 2 Tassen

✉ info@vevok-chef.com
📌 VEVOK CHEF
📱 [vevokchef](https://www.vevokchef.com)
🌐 www.vevok-chef.com

FR

Nettoyage et entretien

Essayez l'extérieur du moulin avec un chiffon doux et humide. Utilisez une brosse pour nettoyer les restes de marc de café à l'intérieur.
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, mais il peut être rincé à l'eau.
Immédiatement après le rinçage, laissez toutes les pièces sécher complètement.

Prévention du colmatage

Dans certains cas rares, le broyeur pourrait être obstrué par des résidus. Si cela se produit, videz la trémie, retirez la base, tournez la bague de réglage sur le réglage 6, puis secouez les résidus, nettoyez la zone du broyeur. Une fois nettoyé, ramenez le réglage de réglage au niveau de mouture souhaité.

Manuel de démontage

Nous ne recommandons pas de démonter le moulin pour éviter la perte de pièces.
Si vous souhaitez nettoyer le moulin en acier inoxydable, veuillez nous contacter pour obtenir le manuel de démontage.
Si vous n'êtes pas satisfait de la finesse utilisée pour le café / espresso turc. Veuillez nous contacter pour un manuel de démontage.

Fonctionnalité

Broyeur en acier inoxydable
6 niveaux de mouture pour répondre aux besoins de diverses cafetières
Broyez rapidement et restez cohérent
Portable, pratique et durable
100% de satisfaction garantie

Taille du produit: L160xW55xH197mm
Poids: 459g
Le volume
Trémie: environ 20g de grain de café
Capacité en verre: environ 48 g de café en poudre, 2 tasses

✉ info@vevok-chef.com
📌 VEVOK CHEF
📱 [vevokchef](https://www.vevokchef.com)
🌐 www.vevok-chef.com

JP

取り扱い注意

持ち運ぶ際は、本体を持ってください。キャップやハンドル部を持ちますと、落下の原因になりグラインダーを破損の恐れ入ります。

・コーヒー豆を挽くのに使用するものです。ほかのスパイス等には使用できない場合があります。
・コーヒー豆を詰まっている場合、レベル6に調整してグラインダー本体を持ち、軽く叩いて詰った豆を取り除きます。
・コーヒー豆を入れずにレベル1で研削は避けてください。

電子レンジ、冷蔵庫では使用できません
食洗機: ガラス容器のみ使用可

メンテナンスの際は下記の点にご注意ください。

・ブラシでステンレス鋼グラインダー部分にきれいにします。
・ステンレスのバリを水で洗い流すことはお勧めしません。刃を濡れると錆びる可能性があるためです。発生した場合はヘアドライヤーで完全に乾かしてください。

分解はお勧めしませんが必要に応じて[分解図]を別途に問い合わせして入手してください。

特徴

ステンレス鋼製研削盤
6段階粒度調節クリック
優れた研削速度、粒サイズ安定実現
ポータブル、実用的で耐久性がある
100%の品質保証

サイズ: (約) 幅160 x 奥行55 x 高さ197mm、口径55mm
本体重量: 459g
豆容量: 約20g (ホッパーに入る焙煎豆の量)
ガラス容器容量: 100ml、約48g コーヒー粉2杯用

お問い合わせ: vkchef@hotmail.com

Make Coffee to Start Your Day!