



RÉGLAGE DU MOULIN

Malongo

PRÉSENTATION



MATÉRIEL NECESSAIRE

- Une balance
- Un chronomètre
- Un verre mesureur
- Une tasse à expresso.





RÉGLAGE DU MOULIN

Malongo

MODE D'EMPLOI



À EFFECTUER LORSQU'UN DÉFAUT D'EXTRACTION EST CONSTATÉ
▶ TEMPS DE COULÉE INFÉRIEUR À 20 SECONDES OU SUPÉRIEUR À 30 SECONDES.



VÉRIFIER QUE LE MOULIN SOIT DÉBRANCHÉ AVANT TOUTE MANIPULATION.



UTILISER IMPÉRATIVEMENT UN DOUBLE PORTE-FILTRE POUR TOUT RÉGLAGE
DE MOULIN.

1

RÉGLER LA GRANULOMÉTRIE DE LA MOUTURE

Comment ?

- Retirer la trémie vide.
- Mettre une main sur le doigt d'indexage et de l'autre main saisir l'écrou de réglage.
- Tourner l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum appelé position « 0 ».
- Mettre une main sur le doigt d'indexage et de l'autre main saisir l'écrou de réglage.
- Tourner l'écrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au 7^e cran.

Pourquoi ?

Pour que les meules se touchent.

Pour s'approcher de la bonne mouture.





RÉGLAGE DU MOULIN

Malongo

MODE D'EMPLOI

2

RÉALISER DEUX EXPRESSOS TEST

Comment ?

- Remettre la trémie sur le moulin et verser du café grain dans la trémie.
- Mettre le moulin sous tension.
- Moudre entre 14 et 16 grammes de café.
- Prélever deux doses de cafés et peser : la dose totale obtenue doit être comprise entre 14 et 16 grammes.
- Réaliser deux expressos test en utilisant la tasse et le verre mesureur :
 - › Chronométrer le temps d'extraction qui doit être compris entre 20 et 30 secondes pour un expresso de 3 à 6 cl selon le résultat souhaité.
 - › Vérifier l'écoulement qui doit être continu, en forme de queue de souris et avoir un aspect liquoreux.
 - › Vérifier la qualité de l'extraction.

Pourquoi ?

Pour éviter le gaspillage si la granulométrie n'est pas bonne.

Pour vérifier la qualité des expressos.

En contrôlant la consistance et l'élasticité de la crème.





RÉGLAGE DU MOULIN

Malongo

MODE D'EMPLOI

3

AFFINER LE RÉGLAGE DE LA MOUTURE SI NÉCESSAIRE

Comment ?

- **Ajuster la granulométrie :**
 - › Si l'expresso coule trop rapidement (moins de 20 secondes), affiner la mouture en tournant la poignée d'indexage dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - › Si l'expresso coule trop lentement (plus de 30 secondes), grossir la mouture en tournant le doigt d'indexage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Refaire un essai jusqu'à l'obtention de l'extraction souhaitée.

Pourquoi ?

Pour obtenir une mouture adaptée.



4

RÉGLER LA DOSE

Comment ?

- Remplir le réservoir de café moulu.
- Tirer cinq doses de cafés et les remettre dans le réservoir.
- Tirer 2 doses de café et peser:
 - › Si la quantité prélevée est insuffisante (< de 14 g) visser la molette située en dessous du doseur dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - › Si la quantité est trop importante, dévisser la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Pourquoi ?

Pour obtenir la quantité adéquate.





RÉGLAGE DU MOULIN

Malongo

MODE D'EMPLOI

4 (SUITE)

AFFINER LE RÉGLAGE DE LA
MOUTURE SI NÉCESSAIRE

Comment ?

- Tirer 6 doses après le nouveau réglage pour que le nouveau dosage soit pris en compte.
- Refaire un essai d'écoulement.

Pourquoi ?



VÉRIFIER LA QUALITÉ D'EXTRACTION AU QUOTIDIEN ET CORRIGER DÈS QUE NÉCESSAIRE.