

## Aluminium Premium Kaffeemühle Benutzerhandbuch

### Unsere Materialien

Die Pflege der Materialien ist ein wichtiger Bestandteil unseres gesamten Entwicklungs- und Produktionsprozesses. Der tägliche Gebrauch einer manuellen Kaffeemühle erfordert besondere Aufmerksamkeit für jedes Teil. Für den Knopf unserer Mühlen wird deutsches Buchenholz verwendet, das für seine gleichmäßige Textur und Druckfestigkeit bekannt ist. Außerdem ist sie gut in die Handkurbelstange eingepasst und bietet ein gutes Gefühl und Sicherheit beim Schleifen.

CNC Grate aus Edelstahl 420 und Achsen aus Edelstahl 304.

Gemäß unserer Tradition, für unsere Kaffeemühlen nur Edelstahl zu verwenden, bildet auch dieses Modell keine Ausnahme. Dieser Edelstahl ist ein starkes, haltbares Material, das in den besten Kaffeemühlen verwendet wird und dessen dauerhafte Schärfe auch bei langfristigem Gebrauch problemlos erhalten bleibt. Die zentrale Achse trägt durch die eingebaute Doppellagerung zu einer gleichmäßigen Korngrößenverteilung bei. Deshalb wird für den Mechanismus des Mahlwerks hauptsächlich Edelstahl und für die verschiedenen Innenteile, die das Gehäuse des Mahlwerks tragen, BPA-freie, lebensmittelechte Polymere verwendet. Alle diese Komponenten werden zusammengeführt und mit menschlicher Ingenieurskunst kombiniert. Das Prinzip der Gradientenmechanik schafft den starken und leicht zu schleifenden Charakter unserer Produkte. Alle diese Komponenten werden zusammengeführt und mit menschlicher Ingenieurskunst kombiniert. Das Prinzip der Gradientenmechanik schafft den starken und leicht zu schleifenden Charakter unserer Produkte.

### Eigenschaften

- Gehäuse aus Aluminiumlegierung, leicht und widerstandsfähig.
- Sechs verschiedene Grobheitstufen, für eine Weile Verwendung in der Kaffeezubereitung.
- Fünf Achsen CNC-Mahlwerk aus Edelstahl, konsistent und professionell.
- Glas Bohnenbehälter für eine bessere Visualisierung der Ergebnisse.
- Bohnenbehälter aus Aluminiumlegierung, perfekt für den Outdoor-Bereich und die Verwendung in verschiedenen Umgebungen.
- Kapazität von 40-50 g Kaffeepulver, ideal für die meisten Arten von Brühen.

### Teile (Stückliste)



### Gebrauchsanweisung



1. Schrauben Sie den Bohnenbehälter vom Gehäuse des Mahlwerks ab und füllen Sie ihn mit der gewünschten Menge an Kaffeebohnen.



2. Stellen Sie mit dem Einstellring den gewünschten Mahlgrad ein, wobei 1 der feinste und 6 der gröbste ist.



3. Nehmen Sie den Deckel vom Gehäuse der Kaffeemühle ab. Verwenden Sie den Bohnenbehälter, um die Bohnen in den Behälter zu füllen.



4. Setzen Sie den Deckel wieder auf und schrauben Sie den Bohnenbehälter auf den Boden des Mahlwerks, um ihn zu verschließen.



5. Beginnen Sie mit dem Mahlen im Uhrzeigersinn, indem Sie das Mahlwerk mit einer Hand halten und mit der anderen Hand den Holzknopf betätigen.



6. Sobald der Widerstand der Kaffeebohnen nicht mehr spürbar ist, schrauben Sie den Bohnenbehälter ab und verwenden Sie den gemahlene Kaffee nach Belieben.

### Anleitung zur Mahlgradeinstellung

Wir von VEVOK CHEF glauben, dass Ausprobieren der beste Weg zum Lernen ist. Da jeder Mensch andere Ansprüche und Geschmäcker hat, ist es ratsam, dass Sie es selbst ausprobieren, damit Sie schnell Klarheit über Ihre perfekte Einstellung für verschiedene Zubereitungsarten erhalten. In diesem Sinne bieten wir eine kleine Anleitung zu den verschiedenen Einstellungen dieser Kaffeemühle und erklären, warum sie so besonders ist. Wenn Sie ein Anfänger sind, könnte dies Ihr Einstieg sein. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstmitarbeiter.



### Pflegehinweise

- Um das Mahlwerk von Rückständen jeglicher Art zu reinigen, empfiehlt es sich, weißen Reis zu mahlen, bis das Ergebnis nicht mehr kaffee-farbig ist. Danach mit einer Bürste oder Luftpumpe innen und außen reinigen.
- Es wird empfohlen, sowohl die Glas- als auch die Metallbehälter für die Bohnen im Spülbecken zu waschen und vor dem Gebrauch vollständig zu trocknen.
- Das Gehäuse des Mahlwerks kann mit einem feuchten Tuch gereinigt und sofort ausprobiert werden. Es wird nicht empfohlen, das Gerät direkt mit Wasser zu reinigen, es unter Wasser zu tauchen oder irgendwelche Reinigungsmittel zu verwenden.
- Normalerweise sollten die Mühlen einmal pro Woche gereinigt werden, aber das kann je nach Häufigkeit der Benutzung variieren.

### Fehlerbehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Es befinden sich Bohnen im Trichter, aber das Mahlwerk mahlt nicht.	Möglicherweise haben sich einige Bohnen selbst daran gehindert, in den Behälter zu gelangen.	Bewegen Sie die Bohnen im Behälter mithilfe eines Löffels oder schütteln Sie das Mahlwerk hin und her. Mahlen Sie normal weiter.
Die Handkurbel lässt sich nicht bewegen und ist verklemmt.	Möglicherweise haben sich große Teile des Kaffeesatzes im Mahlwerk festgesetzt.	Stellen Sie das Mahlwerk auf die gröbste Einstellung (Nr. 6) und beginnen Sie erneut zu mahlen. Um dieses Problem zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Einstellungen zu ändern, bevor Sie Kaffeebohnen in den Behälter geben.
Der Einstellring sitzt fest und lässt sich nicht bewegen.	Es hat sich etwas zwischen den Messern des Mahlwerks verklemmt.	Versuchen Sie, das festsitzende Teil zu entfernen, falls es sich um Kaffee handelt. Andernfalls wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, um eine Demontageanleitung zu erhalten.

### Vorsichtinweise

- Bitte bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da es scharfe Klingen hat und kleine Kinderhände gefährdet sein könnten.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht, ohne vorher unseren Service um Anleitung zu bitten.
- Sollten Sie diese Kaffeemühle verwenden, können Sie sie ein Leben lang benutzen. Wenn Sie nicht vorsichtig sind und sie aus großer Höhe fallen lassen, wird sie beschädigt und ihre Lebensdauer verkürzt.
- Verwenden Sie die Kaffeemühle nur mit Kaffeebohnen, versuchen Sie nicht, andere Arten von Bohnen zu mahlen, da dies die empfindlichen Teile und Einstellungen des Mahlwerks beschädigen könnte.



### Hinweis

Das Gehäuse des Mahlwerks darf nur leicht und in aufrechter Position angestoßen werden. Das Mahlwerk darf nicht auf den Kopf gestellt oder mit Gewalt angestoßen werden.



### Extras

Besuchen Sie unsere Website oder unsere sozialen Medien, um zusätzliche Informationen über unsere Produkte, Mahlmethode und Brühmethoden zu erhalten. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst für Garantie und lebenslangen Beratungsservice.

**Kontakt: info@vevok-chef.com**