

GEBRAUCHSANLEITUNG - KAFFEEMÜHLE

Michael Gergen  
Hüttenstrasse 6  
DE- 66839 Schmelz  
Tel 0 68 87- 15 57  
Fax 0 68 87- 77 77 24  
info@kornkraft.de  
www.kornkraft.de

**Sie halten eine hochwertige Kaffeemühle von Kornkraft in den Händen.**

**Diese wurde in handwerklicher Sorgfalt liebevoll für Sie gefertigt. Sie ist sofort einsatzbereit!**

Bevor Sie mit dem Mahlen beginnen, beachten Sie bitte folgende Punkte:

**Halten zwischen den Knien**

Zum Mahlen sollte die Mühle im Sitzen zwischen den Oberschenkeln nahe der Knie gehalten werden.

Die Kurbel wird rechts herum (im Uhrzeigersinn) gedreht.

**Befestigung an der Arbeitsfläche**

Mit den zusätzlich lieferbaren Tischklammern haben Sie auch die Möglichkeit, die Mühle an einer Arbeitsfläche zu befestigen. Setzen Sie dazu die beiden Tischklammern am seitlichen Überstand des Bodens an.

**Einstellung der Mahlfeinheit**

Die Einstellscheibe befindet sich direkt über der Brücke des Trichters. Drehen Sie diese bei festgehaltener Kurbel:

- links herum für grobes Mahlgut und
- rechts herum für feines Mahlgut.

Um von sehr grobem Mahlgut auf mehlfein umzustellen, ist es hilfreich, die Kurbel vorher zweimal links herum zu drehen, damit der Spalt zwischen den Mahlsteinen frei wird.

Einstellschraube



Markierungspunkt

Feinheitssymbol  
der Einstellskala

## Mahlgut

Mit der Mühle kann Kaffee in allen Feinheitsstufen gemahlen werden.  
(Zur Reinigung siehe unten: Reinigung und Pflege).

## Reinigung und Pflege

Eine Reinigung des Mahlwerks ist normalerweise nicht erforderlich. Sollte das Mahlwerk doch einmal verkleben, so empfehlen wir eine Hand voll Reis bei mittelfeiner Einstellung durchzumahlen. Der Reis löst das verklebte Mahlgut und reinigt so das Mahlwerk.

Durch eine Oberflächenbehandlung mit Bienenwachs Balsam ist die Mühle vor Schmutz geschützt.

Die Reinigung des Mühlengehäuses sollte mit einem leicht feuchten Tuch erfolgen, auf keinen Fall direkt mit Wasser.

Die Mühle sollte nicht extrem trocken (über einer Heizquelle) oder extrem feucht (Wasserdampf über einer Kochstelle) aufbewahrt werden, da sich das Holz sonst verziehen kann.

# Garantie

10 Jahre ab Verkaufsdatum für Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

Bei Garantieansprüchen rufen Sie uns bitte an. So können wir Garantiefälle schnell und unkompliziert abwickeln.

Datum und Händlerstempel



Michael Gergen  
Hüttenstrasse 6  
D-66839 Schmelz  
Tel. +49 (0) 68 87-15 57  
Fax. +49 (0) 68 87-77 77 24

Garantieschein bitte gut aufbewahren!