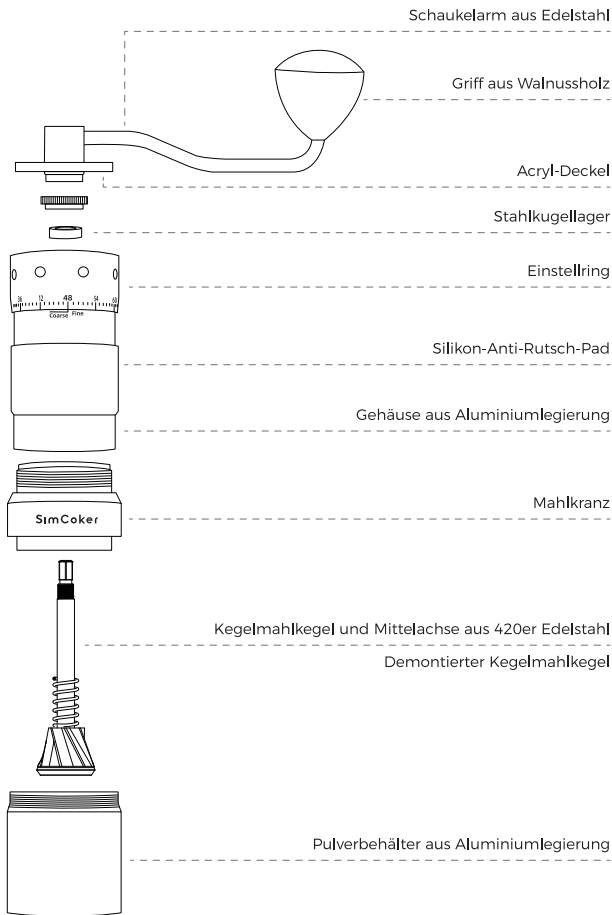


SimCoker

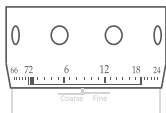
Manuelle Kaffeemühle

Bedienungsanleitung

1. Produktstruktur



2. Wichtige Hinweise



Entfernen Sie den Einstellring nicht.

Das Entfernen des Einstellrings kann zu Ausrichtungsproblemen beim Wiedereinbau führen, wodurch es schwierig oder unmöglich wird, zum ursprünglichen Nullpunkt zurückzukehren.

Dies ist eine häufige Einschränkung beim aktuellen Design der meisten manuellen Kaffeemühlen. Wir arbeiten daran, eine verbesserte Lösung zu finden.

Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, zerlegen Sie den Einstellring bitte nicht.



1. Obwohl die Messerscheibe aus Edelstahl gefertigt ist, wird empfohlen, sie in einer trockenen Umgebung aufzubewahren.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Lagerung vollständig trocken sind.
3. Die Reihenfolge und die Schritte für die Demontage und Montage müssen gemäß den Anweisungen genau befolgt werden.
4. Lassen Sie Kinder dieses Produkt nicht ohne Aufsicht bedienen.
5. Bitte mahlen Sie nichts anderes als Kaffeebohnen.
6. Vermeiden Sie das Zurückgeben bereits gemahlene Kaffeepulvers in die Mühle. Feinpulver kann Teile blockieren und ein Zerlegen unmöglich machen.

3. Produktspezifikationen

Produktgewicht	585g / 1.29lb
Produktabmessungen (Länge, Breite, Höhe)	5,3 x 5,3 x 16,1 cm / 2,09 x 2,09 x 6,33 Zoll
Material	Aluminiumlegierung, Edelstahl, Acryl, Walnussholz
Mahlkern	SUS420 Edelstahl-Kegelmahlwerk
Einstellmethode	Externe Einstellung
Anzahl der Einstellungen	1 Runde 72 Stufen, 2 Runden
Einstellgenauigkeit	16 µm
Bohnenkapazität	≈ 25 Gramm
Pulverkapazität	≈ 25 Gramm
Anzahl der Lager	4 Stück

4. Schleifen Referenz

Ausgehend vom Nullpunkt als Startpunkt



Espresso

Fast wie Mehl
18-35 Klicks



Moka Pot

Grob wie Mehl
35-48 Klicks



Siphon & Pour Over

Fein wie Zucker
48-66 Klicks



French Press

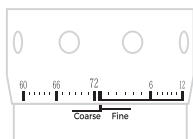
Kieselsteinartig
66-1 rund 19 Klicks

Das 25-g-Pulverfach reicht in der Regel nur für einen Standard-Doppel-Espresso, da es durch Faktoren wie Pulververlust beim Befüllen beeinflusst wird.

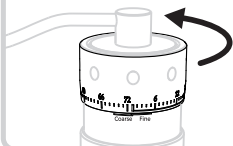
Hinweis:

- 1. Der Mahlgrad ist nur eine empirische Schätzung als Referenz. Bitte passen Sie die Skala entsprechend Ihren persönlichen Vorlieben an.**
- 2. Um den Mahlkern zu schützen, mahlen Sie bitte NICHT im Bereich von 0 bis 18.**

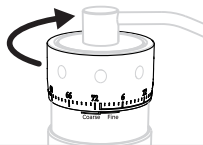
5. Über die Mahlgradeinstellung



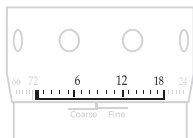
2 Runden, jede Runde mit 72 Klicks, jeder Klick misst 16 µm



Nullstellung: Drehen Sie den Einstellring gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich nicht mehr weiterdrehen lässt und die Skala auf 0 zeigt. Dies ist die Nullstellung.



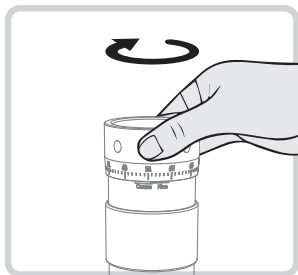
Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der Mahlgrad gröber, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird er feiner.



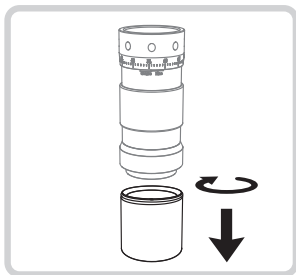
Hinweis: 1. Mahlen Sie nicht 0-18, da dies die Mahlscheibe beschädigen kann. 2. Hören Sie auf, wenn Sie beim Nullstellen/Zerlegen auf Widerstand stoßen; wenden Sie keine übermäßige Kraft an.

6. So montieren und demontieren Sie den Kegelmahlkegel

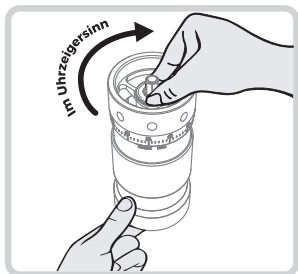
6.1. Kegelmahlkegel Demontageschritte



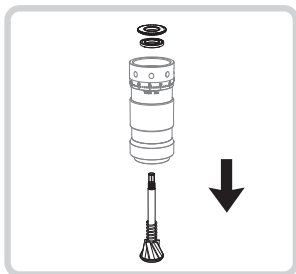
1. Drehen Sie den Einstellring **im Uhrzeigersinn** und halten Sie an, wenn Sie einen Widerstand spüren.



2. Entfernen Sie den Pulverbehälter **im Uhrzeigersinn**.



3. Drücken Sie den Boden des Kegelmahlkegels mit der Hand nach oben und drehen Sie die obere Mutter **im Uhrzeigersinn**, um die Mutter und das Lager zu entfernen.



4. Entfernen Sie den Kegelmahlkegel und die Feder vom Boden.

Hinweis: Lassen Sie den Kegelmahlkegel nicht los, da er sonst aufgrund der Schwerkraft herausrutschen und beschädigt werden kann.

6.2. Mahlkranz Demontageschritte



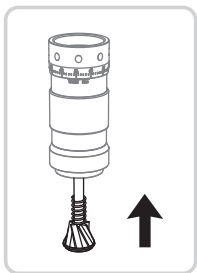
1. Entfernen Sie zunächst den Kegelmahlkegel.

Hinweis: Aufgrund der Werkseinstellungen ist der Mahlkranz einiger Kaffeemühlen recht fest und erfordert zum Abschrauben erhebliche Kraft.

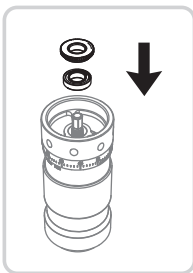


2. Dann schrauben Sie den Mahlkranz gegen den Uhrzeigersinn fest.

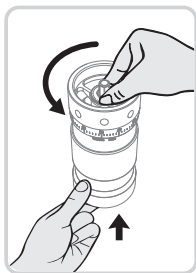
6.3. Montageschritte für den Kegelmahlkegel



1. Setzen Sie den Kegelmahlkegel und die Feder von unten in das Maschinengehäuse ein.



2. Halten Sie den unteren Teil des Kegelmahlkegels fest mit der Hand, setzen Sie dann das Lager oben auf und setzen Sie die Mutter ein.



3. Heben Sie den Kegelmahlkegel mit der Hand fest von unten an und ziehen Sie die Mutter gegen den Uhrzeigersinn fest, bis sich auch die Mittelachse dreht.

Hinweis:

- (1). Lassen Sie den Kegelmahlkegel während des Betriebs nicht los.
- (2). Die Mutter muss fest angezogen werden.

7. Über die Reinigung

7.1.



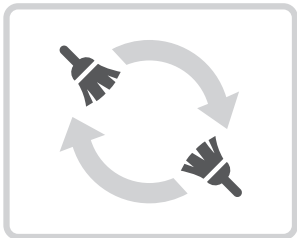
1. Dieses Gerät besteht aus Präzisionsteilen und darf NICHT mit Wasser gereinigt werden.



2. Das Gerät muss vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden: Mahlen Sie zunächst eine kleine Menge Kaffeebohnen, um das Gerät zu testen und zu reinigen. Es wird nicht empfohlen, den gemahlene Kaffee aus dem Testlauf zuzubereiten und zu trinken.



3. Nach jedem Gebrauch zerlegen Sie die Mühle und entfernen Sie mit einer Bürste, einem Luftgebläse oder einem sauberen Tuch alle Kaffeereste von den Mahlscheiben, dem Pulverbehälter und den Innenwänden der Maschine.



4. Bevor Sie Bohnen mit unterschiedlichen Aromen mahlen, zerlegen Sie bitte die Mühle und entfernen Sie alle Kaffeereste. Dadurch wird verhindert, dass sich die Aromen vermischen und den Geschmack beeinträchtigen.

7.2. Reinigungshäufigkeit



**Gründliche Reinigung
jeden Monat**



1. Gelegentliche Nutzer (1-2 Mal pro Woche):

Wir empfehlen einmal im Monat gründlich zu reinigen.



**Gründliche Reinigung
jede Woche**



2. Tägliche Nutzer (täglicher Gebrauch):

Wir empfehlen einmal pro Woche zu putzen und zu reinigen.



Reinigung von Schweröl



3. Wenn du dunkel geröstete Kaffeebohnen oder Bohnen mit hohem Ölgehalt mahlst:
Wir empfehlen, nach 3-5 Mal Gebrauch zu reinigen, um zu verhindern, dass sich Öl ansammelt, was den Geschmack beeinträchtigen oder zu Verschleiß an den Komponenten führen kann.

— **Bevor Sie Bohnen mit unterschiedlichen Aromen mahlen, zerlegen Sie bitte die Mühle und entfernen Sie alle Kaffeereste. Dadurch wird verhindert, dass sich die Aromen vermischen und den Geschmack beeinträchtigen.**

— **Kaffeeölflecken erfordern das Mahlen von Haferflocken oder Instant-Haferflocken. Anschließend müssen der Mahl Kern, der Pulverbehälter und der Bohneneinlass mit einer Bürste, einem Luftgebläse oder einem sauberen Tuch gereinigt werden, um alle Haferflockenreste zu entfernen.**

8. Garantie und Kundendienst



Wir bieten eine
3-jährige
Garantie



Bei technischen Problemen und Rückgaben/Umtausch wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
support@simcoker.com



Erfahren Sie mehr über die Verwendung und Wartung Ihrer Mühle und entdecken Sie unser komplettes Produktsortiment unter:
www.simcoker.com

Hinweis: Ausfälle oder Fehlfunktionen, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts und vorsätzliche Beschädigungen durch menschliche Einflüsse verursacht wurden, sind von der Garantie ausgeschlossen.

9. Q / A

Q1: Wie lange ist die Lebensdauer meiner Mühle? Kann ich die Mahlscheibe austauschen?

A1: Die Mahlwerke der Mühlen wurden von unserem Team kalibriert, um maximale Stabilität über einen langen Zeitraum zu gewährleisten, und sie sind für das Mahlen von bis zu 100 bis 200 kg Bohnen ausgelegt. Wir entwickeln derzeit einen Austauschservice für Mahlwerke, bleiben Sie also auf dem Laufenden.

Q2: Warum ist die Mahlstärke plötzlich offensichtlich ungleichmäßig?

A2: Bitte überprüfen Sie, ob die Mutter oben am Gehäuse der Maschine locker ist. Wenn dies der Fall ist, ziehen Sie die Mutter im Uhrzeigersinn fest. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.

Q3: Was sollten Sie tun, wenn die Mühle blockiert ist?

A3: Überprüfen Sie zunächst, ob sich außer Kaffeebohnen noch andere harte Gegenstände darin befinden. Wenn ja, stellen Sie das Mahlen sofort ein und entfernen Sie die harten Gegenstände. Zweitens: Wenn die Mahlstufe zu fein eingestellt ist, werden die Kaffeebohnen zu stark gepresst, sodass sich die Mahlmesser nicht mehr reibungslos drehen können. Sie können den Einstellring lösen, eine etwas gröbere Mahlstufe einstellen und dann erneut mahlen. Alternativ kann auch die Mutter oben am Gerät locker sein. Ziehen Sie die Mutter einfach im Uhrzeigersinn fest.

Q4: Wie viele Tassen Espresso können mit einem 25-g-Kaffeepulverbehälter zubereitet werden?

A4: Das 25-g-Pulverfach ist theoretisch für die Zubereitung eines doppelten Espressos ausgelegt.

Q5: Kann ich meine Mühle mit einem Elektroschrauber/Bohrmaschine verwenden?

A5: Geeignet für Bohrmaschinen. Wir raten jedoch von der Verwendung einer Bohrmaschine ab, da Überhitzung den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen kann.

Q6: Ist der kleine Kratzer auf der Oberfläche des Auffangbechers normal?

A6: Während des Eloxierens von Aluminium sind kleinere Unregelmäßigkeiten auf der Oberfläche des Metalls zu erwarten. Unser Qualitätskontrollteam beschränkt sich auf erhebliche kosmetische Mängel.

Q7: Wie kann ich meine Mühle reinigen?

A7: Am einfachsten ist es, Ihre Mühle auseinanderzubauen und alle Teile mit unseren Bürsten von Kaffeestaub zu befreien. Sie können Kaffeestaub auch mit Druckluft oder einem Objektivreiniger aus schwer zugänglichen Bereichen ausblasen! Nicht spülmaschinenfest. Kaffeemehl kann abgewischt werden, aber halten Sie die Maschine immer trocken.

Q8: Wie kann ich Gerüche und Kaffeeöle aus der Mühle entfernen?

A8: Einfach Haferflocken oder Instant-Haferflocken mahlen, mit einem feuchten (nicht nassen) Tuch abwischen und sofort trocknen. Übermäßige Feuchtigkeit beschädigt die Mühle.

Q9: Mein Kegelmahlkegel sieht nicht zentriert aus – ist das normal?

A9: Aufgrund der Feder kann er leicht von der Mitte abweichen. Wenn Sie den Einstellring drehen, bewegt sich der Kegelmahlkegel auf und ab (dies ist die Konstruktion zur Einstellung der Mahlstärke des Kaffeepulvers). Bei einer groben Mahlung scheint der Kegelmahlkegel nur von der Mitte versetzt zu sein, tatsächlich folgen jedoch sowohl der Kegelmahlkegel als auch die Mahlscheibe der Mittelposition der Mahlung.