PORLEX

COFFEE GRINDER･*PROFESSIONAL*

ポーレックス

コーヒーミル･プロフェッショナル

Anleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für die Porlex Kaffeemühle Professional entschieden haben.

Wir haben diese Kaffeemühle mit unserer einzigartigen Technologie für Kaffeeliebhaber entwickelt, die ihren Kaffee auf der nächsten Stufe genießen möchten.

Bitte machen Sie sich mit den folgenden Anweisungen vertraut, damit Sie lange Freude an Ihrer Porlex Mühle haben.

Bitte beachten Sie bei der Verwendung Ihrer Mühle insbesondere die folgenden Punkte:

- Die Porlex Kaffeemühle Professional wurde speziell zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen entwickelt. Bitte verwenden Sie diese nicht für andere Zwecke.
- Zum Betätigen der Mühle befestigen Sie zuerst den Griff auf der dafür vorgesehenen Basis. Danach halten Sie den Griff fest und drehen ihn mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn.

【Eigenschaften】

●Präzises Mahlen mit einem Keramikmahlwerk, welches härter als Metall ist

- Spezialisiert auf ein gleichmäßiges Mahlergebnis im gesamten Partikelspektrum von ultrafein bis grob.
- Ähnlich wie eine Steinmühle zum Mahlen von Teeblättern funktioniert das Keramikmahlwerk durch den Kontakt von inneren und äußeren Mahlscheiben, was ein gleichmäßiges Ergebnis, insbesondere bei fein gemahlenen Partikelgrößen, gewährleistet.
- Effizientes Mahlen auch von harten, leicht gerösteten Kaffeebohnen.

●Dauerhaft nutzbares Keramikmahlwerk

- Die Mahlringe aus Keramik rosten nicht und es entsteht keine Abnutzung oder Stumpfheit des Mahlwerks bei dauerhaftem Gebrauch.
- Solange das Mahlwerk keinen schweren Stößen ausgesetzt wird, wie z. B. beim auf den Boden fallen, kann die Mühle ein Leben lang verwendet werden.

●Unsere exklusive, einzigartige Glasbeschichtungstechnologie der Mahlwerke sorgt für einen reibungslosen Durchgang des gemahlenen Kaffees.

- Es wird eine konstante, gleich große Partikelgröße garantiert, sodass kein Abfall produziert wird.
- Gleichmäßige Rotation der Handkurbel.
- Verglichen mit dem vorherigen Mahlwerk produziert dieses 1,15-mal mehr Kaffeepulver mit derselben Anzahl an durchgeführten Umdrehungen beim Mahlen.

●Fein abgestimmte Anpassungen der Partikelgrößen führen zu einem delikaten und angenehmen Kaffeegeschmack

- Die Mahlgradskala erlaubt feine Abstimmungen in 60 Stufen um jeweils 28 Mikrometern.
- Das ist besonders nützlich, wenn Sie die Partikelgröße für Espresso sowie für anderen fein gemahlenen Kaffee einstellen möchten.

●Die feinsten Mahlergebnisse im Vergleich zu anderen manuell betriebenen Kaffeemühlen ※

- Durch Weiterentwicklung und Modifikation der inneren Struktur des Gehäuses war es möglich, die Stabilität vom Keramikmahlwerk zu verbessern, was eine Einstellung auf ultrafeine Partikelgrößen von bis zu -9 Klicks ermöglicht.
- Wir haben die Stärke des Keramikmaterials durch unsere einzigartige Entwicklung und Technologie im Mahlwerkdesign maximiert.

※Bei Verwendung von mittelstark gerösteten Bohnen; die Ergebnisse können je nach Röstgrad der Kaffeebohnen variieren. Bei leicht gerösteten Bohnen, die ähnlich wie grüne Bohnen mehr Feuchtigkeit speichern, ist möglicherweise ein feines Mahlen aufgrund der feuchten, klebrigen Textur nicht möglich.

●Nach dem Mahlen bleiben keine großen Bohnen in dem Gehäuse zurück.

- Es ist möglich, Bohnen mit einem Durchmesser von bis zu 10,5 mm zu mahlen.

●Alle Komponenten sind abwaschbar und immer bereit für einen neuen Mahlvorgang

- Genießen Sie jedes Mal den Geschmack und das Aroma frisch gemahlener Kaffeebohnen ohne Rückstände von Kaffeepulver oder Ölen.
- Die Oberfläche des Mahlwerkes wurde speziell mit Glas behandelt, was die Reinigung noch einfacher macht.

●Hergestellt in Kirishima, Kagoshima

- Gesamte Inhouse-Produktion, von der Technologieentwicklung und Fertigung bis zum Versand.

●Intelligente, langlebige Funktionen und ein einfaches Design

- Das minimalistische Design der Kaffeemühle macht sie praktisch und simpel.
- Bequem zum Mitnehmen, wobei die Mini-Version ideal für die Benutzung draußen ist.
- Das schlanke Design ermöglicht eine kompakte Lagerung zu Hause.

●Der Griff wurde anhand einer Forschung über die auf die Hand ausgeübte Kraft während der Drehung der Handkurbel entwickelt.

- Selbst beim Mahlen von leicht gerösteten Bohnen, wo mehr Kraft erforderlich ist, bleibt der Griff stabil, ohne zu kippen oder zu verschieben und gewährleistet einen sicheren Halt.
- Auch bei kontinuierlichem Mahlen ermüdet die Hand, die den Griff umfasst, nicht.
- Der Griff ist leicht zu greifen und liegt angenehm in der Hand.
- Der Griff kann für die Kaffeemühle Professional und für die Kaffeemühle II verwendet werden (als Ersatzteil erhältlich).

【Gebrauchsanweisung】

●Einstellung des Mahlgrads

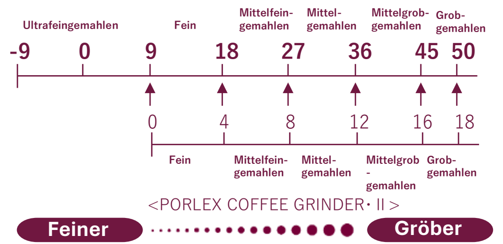
Bitte stellen Sie den Mahlgrad ein, bevor Sie die Kaffeebohnen in den Behälter geben.

Nachdem Sie den Mahlgutbehälter gelöst haben, kann der Mahlgrad feiner eingestellt werden, indem Sie die Einstellmutter festziehen (im Uhrzeigersinn drehen), und gröber, indem Sie die Einstellmutter lösen (gegen den Uhrzeigersinn drehen).

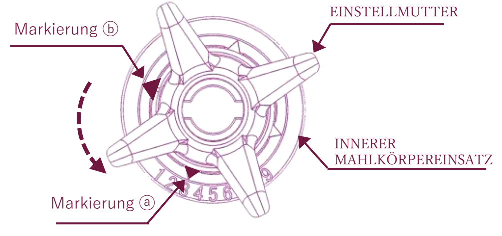
Beim Drehen der Einstellmutter leicht auf die Welle oder das innere Mahlwerk drücken. Wenn Sie die Welle herunterdrücken, um die Einstellmutter zu drehen, empfehlen wir, den Griff anzubringen, bevor Sie diese herunterdrücken. Bitte vorsichtig handhaben, damit die Kappe beim Drehen der Einstellmutter nicht abfällt.

- Mit einer vollständigen Umdrehung der Einstellmutter können Sie den Mahlgrad in 36 Stufen anpassen. Um den gewünschten Mahlgrad einzustellen, sehen Sie bitte auf dem folgenden Leitfaden nach, um wie viele Klicks Sie die Einstellschraube von der Null-Position entfernen müssen.
- Der Zustand, in dem der innere und äußere Mahlkörper ohne Spalt in Kontakt sind, wird als Null-Position bezeichnet.

Mahlgradeinstellungshilfe



- Die Einstellmutter hat ▽-Markierungen in Viertelintervallen. Beim Einstellen der Einstellmutter überprüfen Sie, auf welche Zahl zwischen 1 und 9 eine der ▽-Markierungen auf dem inneren Mahlkörpereinsatz zeigt.
- Wenn die ▽-Markierung ⓐ der Einstellmutter auf die 3 auf dem inneren Mahlkörpereinsatz zeigt, sind 9 Klicks (eine Vierteldrehung) erforderlich, um die ▽-Markierung ⓑ auf die 3 auf dem inneren Mahlkörpereinsatz zu bewegen. Verwenden Sie dies als Referenz, wenn Sie den Mahlgrad über einen weiten Bereich verstellen.



Vorsicht

- Um Beschädigungen der Teile zu vermeiden, verwenden Sie bitte nicht weniger als -9 Klicks.

●Einfüllen der Kaffeebohnen

Lösen Sie den Edelstahldeckel, füllen Sie die gewünschte Menge an Kaffeebohnen in den Behälter und befestigen Sie den Deckel wieder.

- Die Kapazität der Mini beträgt etwa 20 Gramm (für ca. 2 Tassen Kaffee)
- Die Kapazität der Tall beträgt etwa 30 Gramm (für ca. 3 Tassen Kaffee)

※Der Deckel und der Mahlgutbehälter werden beide am Körper der Mühle befestigt. Sie können diese durch langsames Drehen abnehmen.

●Mahlen

Befestigen Sie den Mahlgutbehälter an der Mühle. Wenn Sie den Griff auf der dafür vorgesehenen Basis angebracht haben, halten Sie die Mühle mit der einen Hand und den Griff mit der anderen Hand und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn. So werden Ihre Kaffeebohnen gemahlen und fallen in den Mahlgutbehälter.

Vorsicht

- Da die Mahlscheiben aus Keramik bestehen, können die äußeren und inneren Mahlscheiben fest angezogen werden, um Kaffeebohnen zu mahlen. Bitte drehen Sie jedoch den Griff nicht im leeren Zustand, es sei denn, Sie justieren die Mahlgrad-Einstellung. Dies kann zu Beschädigungen der Mahlscheiben führen.
- Verwenden Sie keine elektrischen Werkzeuge, da diese Schäden verursachen können.

【Pflegehinweise】

Die Porlex Kaffeemühle kann auseinandergebaut und gereinigt werden. Um sie sauber zu halten, empfehlen wir eine einfache Reinigung nach der Benutzung Ihrer Kaffeemühle.

Nach dem Mahlen von Kaffeebohnen können einige Mahlreste zwischen den Mahlscheiben verbleiben. Wenn Sie diese nicht reinigen, können Sie möglicherweise nicht den gewünschten Mahlgrad erreichen und es kann zu Schäden an den Mahlscheiben kommen.

- Mit der Zeit oxidieren die Kaffeereste zwischen den Mahlscheiben. Dies kann den Geschmack des gemahlenen Kaffees beim nächsten Gebrauch der Mühle beeinflussen.
- Wenn sich Kaffeereste zwischen dem Bereich festsetzen, an dem sich der Körper und der Mahlgutbehälter überlappen, kann dies zu Schäden an der Mühle führen und das Lösen des Mahlgutbehälters erschweren.
- Wir empfehlen, beim Reinigen der Mahlscheiben eine Zahnbürste oder eine andere kleine Bürste und Wasser zu verwenden, sowie einen weichen Schwamm zur Reinigung anderer Teile.

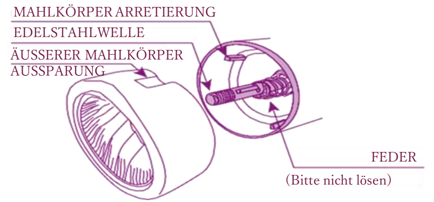
Vorsicht

- Nach dem Reinigen Ihrer Kaffeemühle diese bitte gründlich trocknen, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Um Schäden an den Mahlscheiben zu vermeiden, reinigen Sie die Kaffeemühle bitte nicht mit Pulverreiniger.
- Bitte verzichten Sie darauf, die Mühle durch Abkochen zu desinfizieren.
- Nicht geeignet für Mikrowellen und Spülmaschinen.

【Montageanleitung】

① Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Anleitung zur Montage des inneren Mahlkörpereinsatzes", um den inneren Mahlkörpereinsatz an den inneren Mahlkörper anzubringen.

② Richten sich die Aussparungen an dem äußeren Mahlring (die 3 Rillen) aus, sodass sie auf die Arretierungen (die drei Vorsprünge) des Gehäuses gesetzt werden können und befestigen Sie diese.



Vorsicht

Wenn der äußere Ring des Mahlkörpers über das Gehäuse hinausragt, ist dieser nicht richtig an den Arretierungen des Gehäuses befestigt. In diesem Fall befestigen Sie bitte diesen erneut. Wenn Sie in diesem Zustand versuchen, Kaffee zu mahlen, wird der Kaffee vorrausichtlich nicht gemahlen und die Mühle könnte beschädigt werden.

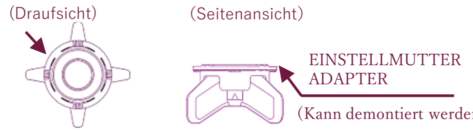
③ Setzen Sie den inneren Mahlkörper mit dem daran befestigten inneren Mahlkörpereinsatz auf die Welle.

④ Setzen Sie die Einstellmutter für den Mahlgrad mit der richtigen Seite nach oben auf die Welle (siehe unten), lösen Sie die Einstellmutter, während Sie leicht auf den inneren Mahlkörper drücken. Anschließend befestigen Sie den Mahlgutbehälter und den Edelstahldeckel.

●Zur Ausrichtung der Einstellmutter:

Setzen Sie die Einstellmutter mit der flachen Seite nach unten auf die Welle, bis sie den inneren Mahlkörpereinsatz berührt.

<EINSTELLMUTTER>



【Demontageanleitung】

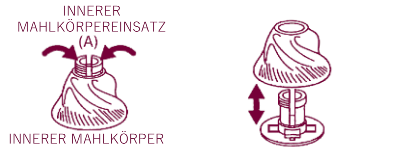
Nachdem Sie den Mahlgutbehälter gelöst haben, können Sie durch leichtes Herunterdrücken des inneren Mahlkörpers und gegen den Uhrzeigersinn Drehens der Einstellmutter, die inneren und äußeren Mahlscheiben lösen. Die Feder im inneren Teil des Gehäuses darf sich dabei nicht lösen. Bitte beachten Sie, dass beim Auseinanderbauen der Kaffeemühle nach dem Gebrauch Kaffeereste herausfallen können.

●So zerlegen Sie den inneren Mahlkörper:

Drücken Sie das Teil (A) zusammen und ziehen Sie es von der anderen Seite heraus. Wenn Sie ihn mit der Fingerspitze in die Mitte des inneren Mahlkörpers drücken und den inneren Mahlkörpereinsatz so weit wie möglich absenken, wird das Lösen einfacher.

● So montieren Sie den inneren Mahlkörper:

Richten Sie die Arretierung des inneren Mahlkörpereinsatzes an den Aussparungen des inneren Mahlkörpers aus und setzen Sie ihn sicher ein, bis ein Klicken zu hören ist.



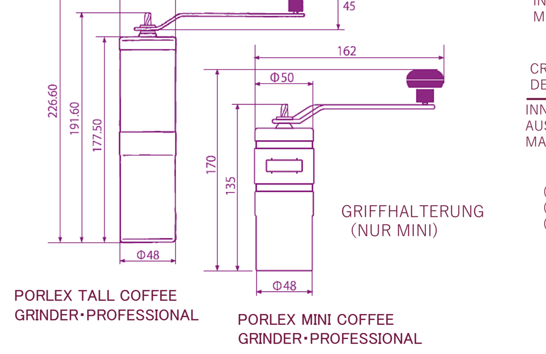
【Vorsicht】

- Das Fallenlassen oder Umstoßen der Mühle kann zu Beschädigungen führen. Bitte verwenden Sie die Mühle nicht weiter, wenn diese beschädigt ist.
- Halten Sie die Mühle von Feuer fern.

【Über die Porlex Kaffeemühle Professional】

- Der Deckel, das Gehäuse und der Mahlgutbehälter der Porlex Kaffeemühle sind nicht mit Schrauben verbunden, daher können zwischen den einzelnen Mühlen geringfügige Unterschiede in der Passform der Teile bestehen.
- Das Mahlwerk bestehen aus Keramik, daher können zwischen den einzelnen Mühlen geringfügige Unterschiede in Größe und Form bestehen.
- Auf dem mittleren Teil des Mahlwerks können einige Markierungen aus dem Herstellungsprozess vorhanden sein. Diese Markierungen deuten jedoch nicht auf eine Beschädigung des Mahlwerks hin. Verwenden Sie die Mühle daher unbesorgt, wenn Sie diese Markierungen bemerken.
- Die Porlex Kaffeemühle wurde so konstruiert, dass der Griff reibungslos gedreht werden kann und die Kaffeebohnen effizient gemahlen werden.
- Bitte beachten Sie, dass der Griffhalter aus Silikon besteht. Wenn Sie zu stark daran ziehen, kann er sich vom Griff lösen.

Internationales Patent angemeldet

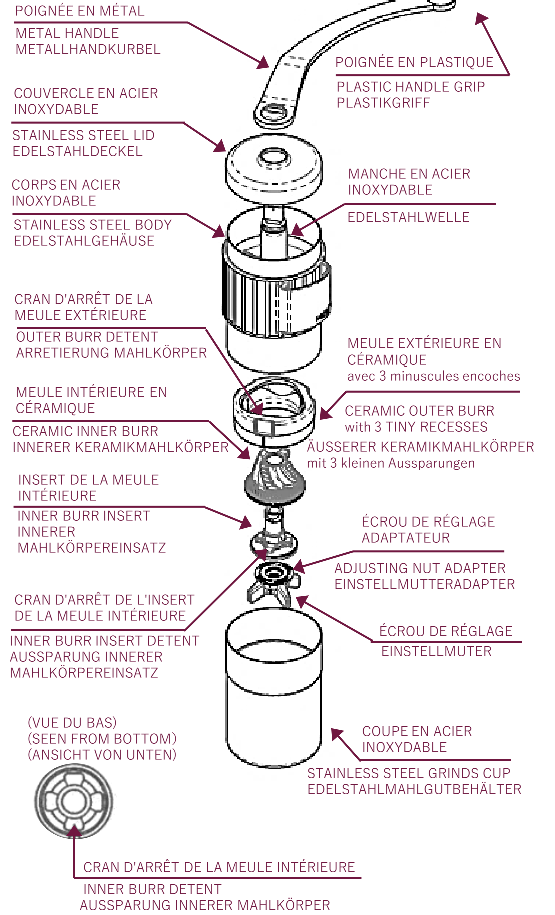


PORLEX

COFFEE GRINDER･*PROFESSIONAL*

ポーレックス

コーヒーミル･プロフェッショナル

<DIAGRAM>

<DARSTELLUNG>