

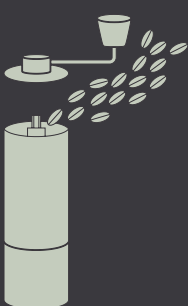
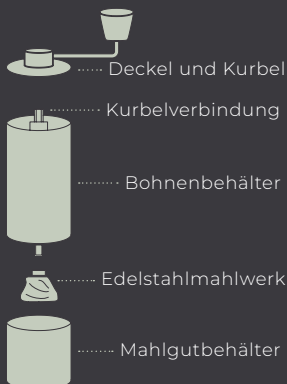
Lambda Coffee zeigt dir die

FUNKTIONSWEISE DER KAFFEEMÜHLE

Schritt für Schritt zum perfekt gemahlenen Kaffee

AUFBAU

Achte beim Auseinanderbauen auf die richtige Reihenfolge der Einzelteile.



BOHNENBEHÄLTER FÜLLEN

Nehme den Deckel der Kaffeemühle ab und fülle sie mit maximal 25g Kaffeebohnen. Dies entspricht etwa 4 Tassen bzw. 800 ml frischen Kaffee bzw. 6 Tassen Espresso.

Für French Press und Filterkaffee benötigst du Kaffeepulver mit einem gröberen Mahlgrad. Für espressomaschine und Mokkakocher benötigst du einen feineren Mahlgrad.

UNSER TIPP:

Für stets frischen Kaffee, mahle nur so viel wie du benötigst.

MAHLGRAD EINSTELLEN

Finde den perfekten Mahlgrad - von fein für Espresso bis grob für French Press und Filterkaffee.

Am unteren Ende des Mahlwerks befindet sich eine Schraube, die die stufenweise Einstellung des Mahlgrads ermöglicht. Im Uhrzeigersinn wird der Mahlgrad feiner, gegen den Uhrzeigersinn gröber. Die Klicks werden von der „null“ Stellung aus gezählt. Heißt wenn die Schraube komplett eingedreht ist.

FAUSTREGEL:

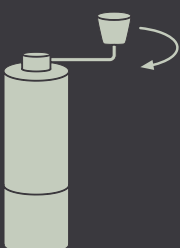
Je kürzer die Brühdauer, desto feiner kann der Kaffee gemahlen werden.



 grob (25-30 Klicks) geeignet für French Press 

 mittel (15-24 Klicks) geeignet für Handfilter  oder Espressokocher 

 fein (6-12 Klicks) geeignet für Siebträger 



KAFFEEBOHNEN MAHLEN

Halte die Kaffeemühle mittig fest und mahle deinen Kaffee im Uhrzeigersinn.

KAFFEEPULVER ENTNEHMEN

Entnehme das Kaffeepulver aus dem unteren Mahlgut-Behälter. Löse den Mahlgut-Behälter mit einer Drehbewegung.



REINIGUNG:

Es gibt spezielle Reinigungsbohnen, die du wie Kaffeebohnen durchmahlst. Es bindet Kaffeerückstände, Öle und Fette und reinigt so deine Mühle vor möglichen Ablagerungen. Du kannst die Kaffeemühle aber auch innen mit einem trockenen Tuch ausreiben oder mit einem Pinsel durchbürsten. Wenn du die Mühle auseinanderbaust, kannst du sie auch nass abwischen - achte vor dem Zusammenbauen darauf, dass alle Teile wieder vollständig getrocknet sind. Die Mühle ist **nicht** geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine.

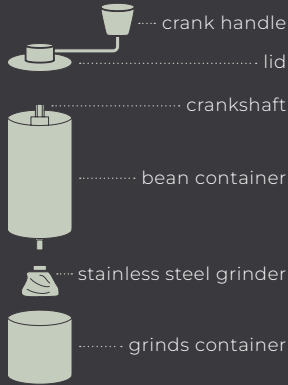
Lambda Coffee shows

HOW THE COFFEE GRINDER WORKS

Step by step to perfectly ground coffee

CONSTRUCTION

When disassembling, pay attention to the correct order of the individual parts.



FILL BEAN CONTAINER

Remove the lid of the coffee grinder and fill it with a maximum of 25g of coffee beans. This corresponds to about 4 cups or 800 ml of fresh coffee or 6 cups of espresso.

For french press and filter coffee you need coffee ground with a coarser grind. You need finer grind for espresso machines and mocha makers.

OUR TIP:

For always fresh coffee, only grind as much as you need.

SET THE DEGREE OF GRINDING

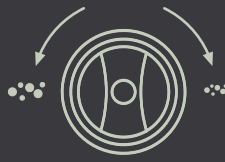
Find the perfect grinding degree for every preparation method - from fine for espresso to coarse for french press and filter coffee.

At the bottom of the grinder there is a screw that allows you to adjust the degree of grinding in stages. The degree of grinding becomes finer clockwise and coarser counter-clockwise. The clicks are counted from the "zero" position.

This means when the screw is screwed in completely.

RULE OF THUMB:

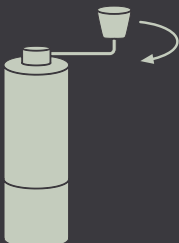
The shorter the brewing time, the finer the coffee can be ground.



coarse (25-30 Klicks)
suitable for french press ☕

medium (15-24 Klicks)
suitable for hand filters ☕ or espresso makers ☕

fine (6-12 Klicks)
suitable for portafilter ☕



GRIND THE COFFEE BEANS

Hold the coffee grinder in the middle and grind your coffee clockwise.

REMOVE COFFEE GRIND

Remove the ground coffee from the bottom grinds container. Release the grinds container with a twisting motion.



CLEANING:

There are special cleaning beans that you grind like coffee beans. It binds coffee residues, oils and fats and thus cleans your grinder from possible deposits. You can also rub the inside of the coffee grinder with a dry cloth or brush it with a brush. If you disassemble the grinder, you can also wipe it down with a wet cloth - before reassembling, make sure that all parts are completely dry again. The coffee grinder is **not** suitable for cleaning in the dishwasher.