



Vielen Dank, dass Sie sich für eine Komona® Kaffeemühle entschieden haben.

#### **Funktionsweise:**

Der Mahlgrad kann an der Unterseite des Mahlwerks eingestellt werden. Dazu schrauben sie den Auffangbehälter ab, halten den Deckel fest und drehen den Klickmechanismus auf die gewünschte Mahlgradstufe. Danach füllen sie oben ganze, geröstete Kaffeebohnen ein und drehen die Kurbel solange, bis alle Bohnen gemahlen sind.

Die Kurbel kann heruntergeklappt werden, indem das bewegliche Teil Richtung Holzknopf gezogen und dann nach unten geklappt wird.

In den Auffangbehälter passen 100 Gramm Kaffee. Damit lassen sich ca. 2 bis 3 Tassen Kaffee aufbrühen.

#### **Mahlgradeinstellung:**

Die richtige Mahlgradeinstellung hängt von der Brühmethode und Ihrem individuellen Geschmack ab. Anfangs ist ein gewisses Testen erforderlich, bis der persönlich perfekte Mahlgrad gefunden ist.

**Vosicht:** Das Mahlwerk besitzt scharfe Zähne und sollte nur mit Vorsicht berührt werden. Nicht für Kinder geeignet – kein Spielzeug!

#### **Reinigung & Pflege:**

Das Mahlwerk lässt sich auseinander nehmen, indem der Mahlwerksversteller ganz aufgedreht und herausgenommen wird. Hierbei ist Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten, damit die Teile hinterher wieder in der richtigen Reihenfolge eingesetzt werden. Das Mahlwerk selbst wird mit einer trockenen Bürste gereinigt. Bitte keine Reinigungsmittel verwenden und die Kaffeemühle nicht in der Spülmaschine reinigen! Sollten Sie die Mühle mit Wasser reinigen, lassen sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie die Mühle wieder zusammenbauen.

Für das richtige Zusammenbauen gibt es auf der Website [www.komona.de/anleitung](http://www.komona.de/anleitung) auch ein Video dazu.

Der Holzknopf kann bei Bedarf abgenommen und mit einem geeigneten Holzöl gepflegt werden.

#### **Material:**

Das Mahlwerk besteht aus Edelstahl, der Korpus und Griff aus Aluminium und der Holzknopf aus Walnussholz.

#### **Reparatur:**

Falls ein Teil Ihrer Mühle kaputt gehen sollte, wenden sie sich bitte direkt an uns unter [support@komona.de](mailto:support@komona.de)

Wir wünschen ihnen viel Freude mit ihrer neuen Kaffeemühle.

#### **Feedback & Fragen:**

Sind Sie zufrieden? Dann freuen wir uns über eine Bewertung auf Amazon.

Sind Sie unzufrieden? Dann schreiben Sie uns eine Mail an [liebesbrief@komona.de](mailto:liebesbrief@komona.de) und wir finden schnellstmöglich eine Lösung!

Haben sie Fragen? Dann schauen sie auf unserer Webseite [www.komona.de](http://www.komona.de) vorbei und lesen sie die FAQs.

