



Nicht für vollautomatische Maschinen geeignet!

Der Kaffeemühlenreiniger besteht aus natürlichen Produkten

1. Leeren Sie den Bohnenbehälter und lassen Sie die restlichen Kaffeebohnen trocknen.
2. Reinigen Sie die Mühle so weit wie möglich mit einer Bürste.
3. Stellen Sie die Mühle vor der Reinigung auf „mittlere Mahlung“ ein, um eine Veränderung des Mahlgrads zu vermeiden.
4. Verwenden Sie etwa 40 Gramm Mahlwerkreiniger.
5. Sobald dieser durch die Maschine gemahlen ist, können Sie die Mühle wieder mit Kaffeebohnen befüllen.
6. Entsorgen Sie den ersten gemahlenen Kaffee zusammen mit dem restlichen Reiniger.

Bei den ersten Mahlvorgängen können noch Partikel des Reinigers zurückbleiben, die jedoch keinen Einfluss auf den Geschmack Ihres Espressos haben. Die entfernten ölichen und möglicherweise ranzigen Kaffeereste garantieren nun einen herrlich frischen Cappuccino- oder Espresso-Genuss