



ZASSENHAUS

KAFFEE- / ESPRESSOMÜHLE
COFFEE / ESPRESSO MILL
EXPERT 48S







ZASSENHAUS

EXPERT 48S

BEDIENUNGSANLEITUNG REZEPTIDEEN	04 - 11
USER'S GUIDE IDEAS FOR RECIPES	12 - 19
MODE D'EMPLOI IDÉES DE RECETTES	20 - 27
ISTRUZIONI PER L'USO IDEE PER LE RICETTE	28 - 35
MANUAL DE INSTRUCCIONES IDEAS PARA RECETAS	36 - 43
GEBRUIKSAANWIJZING IDEEËN VOOR RECEPTEN	44 - 51

KAFFEE-/ESPRESSOMÜHLE | **EXPERT 48S**

Viel Freude mit Ihrer neuen Kaffee-/Espressomühle EXPERT 48S von ZASSENHAUS. Die CNC-gefrästen Komponenten wie Mahlwerk und Körper sind dank dem Einsatz modernster Technologie präzise aufeinander abgestimmt. Durch die doppelt kugellagerte Spindel wird das Mahlen erheblich erleichtert. Für perfekte Mahlergebnisse lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie für künftige Benutzer gut auf.



TECHNISCHE DATEN

Maße (Ø x H)	57 x 205 mm
Durchmesser Mahlwerk	48 mm
Inhalt Bohnenbehälter	ca. 34 g



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie den Auffangbehälter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie ihn anschließend vollständig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse und die Kurbel mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Zur mechanischen Reinigung und für erste Handhabungsübungen gehen Sie wie folgt vor:
 - Schrauben Sie den Auffangbehälter vom Gehäuse ab.
 - Stellen Sie den Mahlgrad mittelfein bis grob ein (siehe MAHLWERKS-EINSTELLUNG) und befestigen Sie den Auffangbehälter wieder.
 - Nehmen Sie die Kurbel ab und füllen Sie einen Kaffeemesslöffel rohen Rundkornreis in den Bohnenbehälter.
 - Setzen Sie die Kurbel wieder auf und drehen diese mit gleichmäßigen Bewegungen im Uhrzeigersinn.
 - Mahlen Sie die Mühle komplett leer und nehmen Sie den Auffangbehälter ab. Stellen Sie den Mahlgrad sehr fein ein und füllen das erzeugte Reisgranulat erneut in den Bohnenbehälter. Mahlen Sie die Mühle erneut leer.
 - Entleeren Sie den Auffangbehälter vollständig und wischen Sie diesen trocken aus.
 - Eventuell im Bohnenbehälter oder Mahlwerk verbleibender Reisstaub ist geschmacklich neutral und beeinträchtigt den Kaffeegenuss nicht.
- Nun ist Ihre Kaffee-/Espressomühle betriebsbereit!

Wir empfehlen, diese Reinigungsprozedur in regelmäßigen Abständen und bei längerem Nichtgebrauch anzuwenden.

ANWENDUNG

- Zum Befüllen der Kaffeemühle nehmen Sie die Kurbel ab und geben die gewünschte Menge an Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.

Tipp: Der Auffangbehälter kann als praktische Dosierhilfe genutzt werden. Füllen Sie hierzu die Kaffeebohnen in den Auffangbehälter und setzen den Mühlenkörper umgedreht auf den Auffangbehälter. Halten Sie beide Teile fest zusammen und drehen diese um, damit die Bohnen von oben in das Mahlwerk fallen.

- Füllen Sie immer nur die Menge ein, die Sie tatsächlich benötigen. So wird gewährleistet, dass Sie für Ihre Kaffeespezialität immer nur frisches, vollaromatisches Kaffeepulver der gewünschten Sorte oder Mischung zur Verfügung haben.
- Setzen Sie die Kurbel auf und mahlen Sie die Kaffeebohnen mit zügigen, möglichst gleichmäßigen Drehbewegungen durch, bis das Mahlwerk komplett geleert ist.

- Schrauben Sie den Auffangbehälter ab und entnehmen Sie das herrlich duftende, frisch gemahlene Kaffeepulver.
- **Achtung!** Aufgrund von elektrostatischer Aufladung, abhängig von der Kaffeesorte, kann sich Kaffeepulver an den Seitenwänden des Auffangbehälters oder am Mahlwerk festsetzen. Um dieses zu entfernen, klopfen Sie mit dem Boden des Behälters leicht auf Ihre geöffnete Handfläche oder auf eine unempfindliche Arbeitsfläche, bevor Sie den Behälter von der Mühle abnehmen.

Tip: Drehen Sie nach Abschluss des Mahlvorgangs die Kurbel eine Umdrehung zurück. Hierdurch werden zwischen Mahlring und -kegel eventuell festsetzende Teile der Kaffeebohnen gelöst, so dass ein Blockieren des Mahlwerks verhindert wird. So erhalten Sie immer perfekte Mahlergebnisse, da die exakte Mahlwerkseinstellung gewährleistet ist. Sollte dennoch eine Blockierung auftreten, können Sie diese leicht beheben, indem Sie den Verstellsteg um 2 Klicks lockern und die Kurbel vor- und zurückdrehen.

MAHLWERKSEINSTELLUNG



Das Mahlwerk lässt sich an der Unterseite mit Hilfe einer Einrastfunktion in feinen Stufen einstellen. Die Zahlen 1-24 auf der Mitnehmerplatte dienen zur besseren Orientierung und sorgen für eine einfache Ablesbarkeit des Mahlgrades. 1 ganze Umdrehung entspricht 24 Klicks. Ermitteln Sie den gewünschten Mahlgrad, in dem Sie die Mühle probemahlen:

- Schrauben Sie den Auffangbehälter ab. Drehen Sie die Mühle auf den Kopf und halten Sie dabei die Abdeckung mit der Kurbel fest.
- Halten Sie die Kurbel fest, während Sie den Verstellsteg im Uhrzeigersinn bis zur feinsten möglichen Einstellung drehen. Diese Einstellung ist erreicht, wenn Sie einen stärkeren Widerstand feststellen. **Achtung! Drehen Sie nicht über diesen Widerstand hinaus.**
- Drehen Sie den Verstellsteg anschließend eine ganze Umdrehung (24 Klicks) gegen den Uhrzeigersinn zurück. Dies entspricht in der Regel dem Mahlgrad für Espresso.
- Durch weiteres Drehen des Verstellstegs gegen den Uhrzeigersinn öffnet sich das Mahlwerk; der Mahlgrad wird zunehmend gröber. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der Mahlgrad wieder feiner, bis der feinstmögliche kurz vor der Blockierung des Mahlwerks erreicht wird.



• **Achtung!** Nach etwa 4 ganzen Umdrehungen (ca. 96 Klicks) löst sich der Verstellsteg von der Spindel und die einzelnen Mahlwerkskomponenten können herausfallen.

Während der Verwendung Ihrer Mühle werden Sie die für Sie richtigen Einstellungen für Ihren Geschmack, die Zubereitungsart und die Lieblingsbohnen herausfinden. Die Einstellungen in der folgenden Tabelle können Sie als Richtwerte verwenden.

Mahlgrad	Sehr fein	Fein bis mittel	Mittel bis grob	Grob
Klicks	6 - 18	19 - 36	37 - 54	55 <
Zubereitung	Siebträger/ Türkisch Mokka-Kannen	AeroPress/ Herdkannen/ Filter/Syphon	French Press	Bayreuther Kanne

Das tatsächliche Mahlergebnis ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie z. B. Röstgrad (hell oder dunkel), Frische, Feuchtigkeit, Ölgehalt, Sorte und Größe der Bohne, etc.

Ist der Kaffee zu bitter oder hat die Kaffee- oder Espressomaschine Probleme mit dem Wasserdurchlauf, ist der Mahlgrad zu fein. Bei zu wässrigem Kaffee oder Espresso ist entweder der Mahlgrad zu grob und/oder die Kaffeemenge zu gering. Vorausgesetzt, es wurden die spezifischen Bedienungsvorschriften für die jeweilige Zubereitungsart beachtet und eingehalten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Wischen Sie das Gehäuse und die Kurbel nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Der Holzknopf der Kurbel kann zur Reinigung abgenommen werden, wischen Sie diesen nur mit einem weichen Tuch ab.
- Den Auffangbehälter können Sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Trocknen Sie diesen anschließend vollständig ab. Hartnäckige Rückstände von Kaffeefett lassen sich mit etwas Spülmittel, Essigreiniger oder handelsüblichem Kaffeefettlöser entfernen.
- Tauchen Sie die Kaffeemühle nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

REINIGUNG DES MAHLWERKS

Bei der Nutzung einer Kaffeemühle können sich, je nach Ölgehalt der Kaffeebohne und Regelmäßigkeit der Nutzung, mit der Zeit Kaffeeöle und Fette als feiner Film ablagern und den Geschmack und das Aroma beeinträchtigen. Diese können Sie sehr effektiv mit rohem Rundkornreis entfernen, wie unter VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH beschrieben. Wir empfehlen, das Mahlwerk regelmäßig bei Bedarf und nach längerem Nichtgebrauch zu reinigen.

GRÜNDLICHE REINIGUNG DES MAHLWERKS

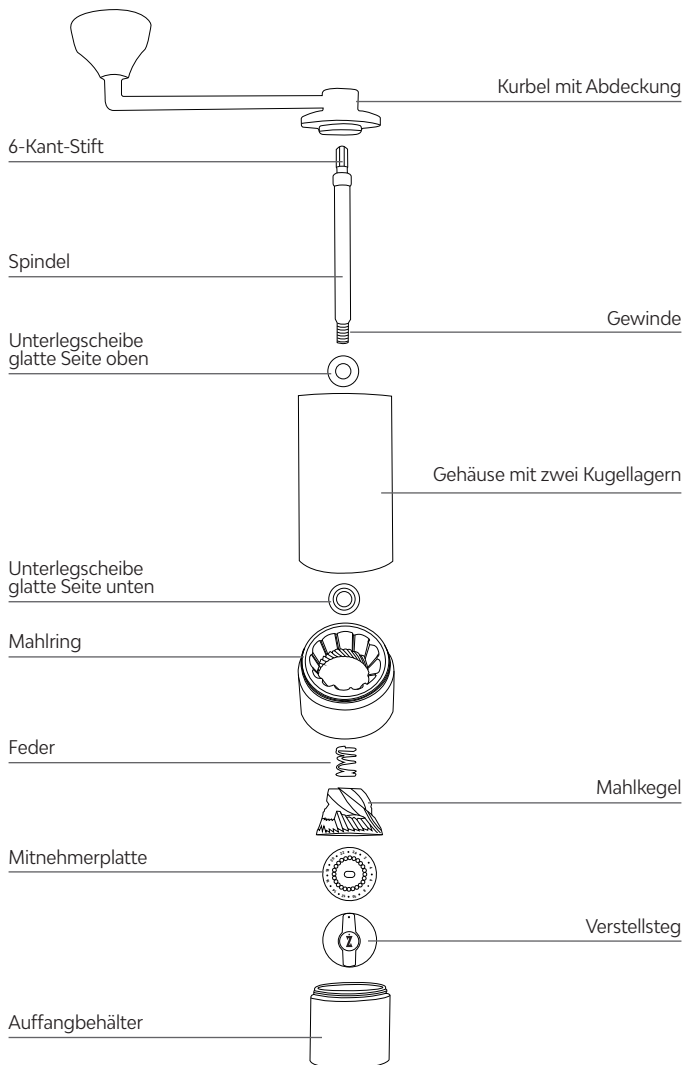
Es ist ausreichend, nur die Mitnehmerplatte, den Mahlkegel und die Feder zur Reinigung zu entnehmen.

Zur gründlichen Reinigung können Sie das Mahlwerk gemäß ABBILDUNG 1 auseinanderbauen:

Nehmen Sie den Auffangbehälter ab. Halten Sie die Kurbel mit Abdeckung fest und drehen Sie die Mühle um. Drehen Sie den Verstellsteg gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich vom Mahlwerk löst und nehmen Sie ihn ab. Entnehmen Sie die einzelnen Mahlwerkskomponenten. Schrauben Sie den Mahlring im Uhrzeigersinn ab.

- Bürsten Sie alle Mahlwerkskomponenten mit dem mitgelieferten Pinsel trocken ab. Tauchen Sie diese nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Die Mahlwerkszähne und Schneidkanten sind extrem scharf. Berühren Sie das Mahlwerk nur mit äußerster Vorsicht. Halten Sie Kinder von dieser Mühle fern.
- Setzen Sie das Mahlwerk in umgekehrter Reihenfolge gemäß ABBILDUNG 1 wieder zusammen. Für eine einwandfreie Funktion vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- Die Zahlen auf der Mitnehmerplatte dienen lediglich zur Orientierung. Für die einwandfreie Einstellbarkeit der Mühle ist es nicht notwendig, dass das Mahlwerk genau bei der Zahl 24 komplett geschlossen ist. Sie können jede beliebige Zahl als Startpunkt nutzen. Der korrekte Mahlgrad lässt sich auch durch Mitzählen der Klicks ermitteln.
- Damit das Mahlwerk auf Position 24 komplett geschlossen ist, kann es notwendig sein, den Verstellsteg nochmals abzunehmen und die Mitnehmerplatte erneut auf dem Mahlkegel zu positionieren. Produktionsbedingt ist die Unterseite des Mahlkegels mit 3 Löchern versehen. Merken Sie sich hierfür, welches der 3 Löcher Sie schon genutzt haben. So können Sie die Zahlen als Einstellhilfe nutzen.

ABBILDUNG 1





TÜRKISCH MOKKA

für 2 Tassen

ZUTATEN

2 TL Mokkabohnen, 2 TL Zucker, ca. 100 ml Wasser, 1 Prise Kardamom

ZUBEREITUNG

Mokkabohnen auf sehr feiner Stufe mahlen und zusammen mit Zucker, einer Prise Kardamom und Wasser in einen kleinen Topf geben (traditionell in ein langstieliges Mokka-Kännchen – genannt „cezve“). Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis der Kaffee aufsteigt und schäumt. Vom Herd nehmen, den Schaum mit einem Löffel auf 2 Tassen verteilen und den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter Rühren wieder aufkochen, bis der Kaffee erneut aufschäumt, vom Herd nehmen und kurz warten, bis der Kaffee sich absetzt. Ein weiteres Mal kurz aufkochen und in die Tassen gießen. Zusammen mit einem Glas stillem Wasser servieren.



FRENCH PRESS

für 6 Tassen

ZUTATEN

45 g Kaffeebohnen, 750 ml Wasser (ca. 95 °C)

ZUBEREITUNG

Kaffeebohnen auf mittlerer bis grober Stufe mahlen, in das Gefäß einer Stempelkanne geben und das Wasser zügig aufgießen. Mit einem langen Löffel umrühren, damit sich das Kaffeepulver gleichmäßig verteilt.

Deckel aufsetzen und den Stempel leicht hinunter drücken, bis das Sieb knapp unter der Oberfläche liegt. Die empfohlene Ziehdauer liegt bei etwa 4 Minuten. Dann den Siebstempel langsam und gleichmäßig herunterdrücken. Jetzt ist der Kaffee servierfertig.

TIPP

Variieren Sie die Ziehdauer, um die für Ihren Geschmack beste Intensität des Kaffees herauszufinden.





FILTERKAFFEE

für 4 Tassen

ZUTATEN

32 g Kaffeebohnen, 500 ml Wasser (ca. 95 °C)

ZUBEREITUNG

Papierfilter in den Filterhalter einsetzen und mit gekochtem Wasser durchspülen. Wasser anschließend wieder ausschütten. Kaffeebohnen auf mittlerer Stufe mahlen und in den Filter geben. Heißes, nicht mehr kochendes Wasser (95 °C) eingießen, bis das Kaffeepulver vollständig bedeckt ist und zu quellen beginnt. Danach weiter mit Wasser langsam in kreisenden Bewegungen aufgießen. Der Kaffee sollte nach ca. 3-4 Minuten fertig durchgelaufen sein und kann serviert werden.

TIPP

Läuft der Kaffee zu schnell oder zu langsam durch, muss der Mahlgrad entsprechend angepasst werden.



GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 25 Jahren ab Kaufdatum auf das Mahlwerk. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.



Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

COFFEE/ESPRESSO MILL | **EXPERT 48S**

Enjoy your new ZASSENHAUS coffee/espresso mill EXPERT 48S.

The CNC milled components such as grinder and body are precisely harmonized thanks to the use of the most up-to-date technology. With the double ball bearing guided spindle milling becomes remarkably easier.

For perfect grinding results, read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions (Ø x H)	57 x 205 mm
Grinder diameter	48 mm
Hopper capacity	ca. 34 g



BEFORE THE FIRST USE

- First, remove all packaging material.
- Clean the collecting container with warm water and a mild detergent. Then dry off completely.
- Wipe the housing and the crank with a soft cloth, slightly damp if necessary.
- For mechanical cleaning and initial handling exercises, proceed as follows:
 - Unscrew the collecting container from the housing.
 - Adjust the grinder setting medium-fine to coarse (see GRINDER ADJUSTMENT) and reattach the collection container.
 - Take off the crank and fill one coffee scoop raw rice grains into the hopper.
 - Put back the crank and turn it clockwise with regular movements.
 - Operate the mill until it is completely empty and remove the collecting container. Adjust the grinder to a very fine setting and fill the ground rice granulate in the hopper again. Grind the mill until it is empty again.
 - Empty the collecting container completely and wipe it with a dry cloth.
 - Any rice dust remaining in the hopper or grinder has a neutral taste and does not affect the coffee enjoyment.
- Your coffee / espresso mill is now ready for use!

We recommend using this cleaning procedure on a regular basis and after extended periods of disuse.

USE

- To fill the coffee mill, remove the crank and pour the desired amount of coffee beans into the hopper.

Tip: The collecting container can be used as a useful measuring aid. Put the beans in the collecting container and place the grinder body upside down on the collecting container. Hold both parts firmly together and turn them over so that the beans fall into the grinder from above.

- Only add the amount that you actually need. This guarantees that you always have fresh, fully aromatic ground coffee powder of the desired type or mixture.
- Put back the crank and grind the coffee beans with firm, consistent rotations until the grinder is completely empty.
- Unscrew the collecting container and remove the aromatic, freshly milled coffee grounds.
- **Attention!** Due to electrostatic charging, depending on the type of coffee, coffee powder can stick to the side walls of the collecting container or to the grinder. To remove it, lightly tap the bottom of the container on your open palm or on a sturdy work surface before removing the container from the grinder.

Tip: After finishing the grinding process, turn the crank one turn back. This loosens parts of the coffee beans that may be stuck between the grinding ring and cone, and thus prevents the grinder from jamming. You will always get perfect grinding results, as the exact grinder setting is guaranteed. However, should a locking still occur, you can easily resolve it by loosening the adjustment bar by 2 clicks and turning the crank back and forth.

GRINDER ADJUSTMENT



The grinder can be adjusted on the bottom in fine steps with the help of a click function. The numbers 1-24 on the guiding disc serve for better orientation and ensure easy readability of the grinding degree. 1 full rotation corresponds to 24 clicks. Determine the desired degree of grinding by trial grinding the mill:

- Unscrew the collecting container. Turn the mill upside-down and hold the cover with the crank.
- Hold the crank firmly while turning the adjustment bar clockwise to the finest possible setting. It is achieved as soon as you notice a stronger resistance. **Attention! Do not turn beyond this resistance point.**
- Then turn the adjustment bar back anti-clockwise one full rotation (24 clicks), which usually corresponds to the correct grinding degree for espresso.
- Turning the adjustment bar further anti-clockwise opens the grinder, the grind becomes increasingly coarse. Turning the adjustment bar clockwise provides a finer grind until the finest possible grind is reached just before the grinder is blocked.
- **Attention!** After about 4 full rotations (about 96 clicks), the adjustment bar releases from the spindle and the single grinder components may fall out.



You will find the correct settings for your taste, type of preparation and favourite beans over the course of using your mill. The settings in the following table can serve as guideline values.

Grinding degree	Very fine	Fine to medium	Medium to coarse	Coarse
Clicks	6 - 18	19 - 36	37 - 54	55 <
Preparation	Portafilter / Turkish mocha coffee pot	AeroPress / Cook top coffee pot / Filter / Syphon	French Press	Bayreuth coffee pot

The actual result depends on various factors, such as the roasting (light or dark), freshness, moisture, size, oil content, type of beans, etc.

If the coffee is too bitter or the coffee or espresso machine has problems with the water passage, the grinding degree is too fine. If the coffee or espresso is watery, the grinding degree is too coarse and/or the amount of coffee is insufficient. This is subject to the condition that the specific operating requirements for the type of preparation were observed and followed.

CLEANING AND CARE

- Wipe the housing and the crank with a soft cloth only, slightly damp, if necessary. The wooden knob can be removed for cleaning, wipe it with a soft cloth only.
- The collecting container can be cleaned with warm water and a mild detergent. Afterwards dry off thoroughly. You can remove stubborn coffee oil residues with a little washing-up liquid, vinegar cleaner or a commercially available coffee oil remover.
- Do not submerge the coffee mill in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

CLEANING THE GRINDER

When using a coffee grinder, depending on the oil content of the coffee bean and the regularity of use, coffee oils and fats can deposit as a fine film and affect the taste and flavour. They can easily be removed with raw rice grains, like described in chapter BEFORE THE FIRST USE. We recommend cleaning the grinder regularly if necessary and after a long period of non-use.

THOROUGH CLEANING OF THE GRINDER

It is sufficient just to remove the guiding disc, the grinding cone and the spring for cleaning.

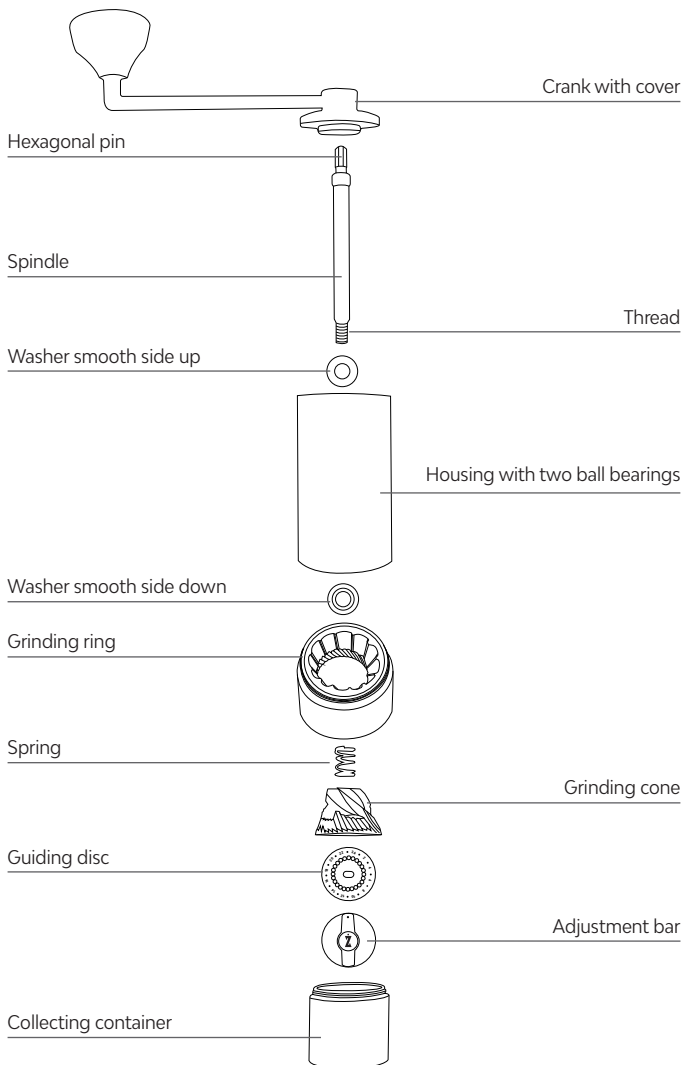
For thorough cleaning, you can disassemble the grinder according to FIGURE 1:

Remove the collecting container. Hold the crank with cover and turn the mill upside down. Turn the adjustment bar anti-clockwise until it releases from the grinder and take it off. Remove all grinder components. Unscrew the grinding ring clockwise.

- Clean all grinder components with the brush provided. Do not immerse them in water or other liquids and do not clean them in the dishwasher.
- **Attention! There is a risk of injury!** The grinder teeth and cutting edges are extremely sharp. Exercise extreme caution when touching the grinder. Keep children away from this mill.
- Reassemble the grinder in reverse order according to FIGURE 1. For a correct function make sure all components are properly mounted.
- The numbers on the guiding disc are for orientation purposes only. For perfect adjustability of the mill, it is not necessary that the grinder is completely closed exactly at the number 24. You can use any number as a starting point. The correct grind can also be determined by counting the number of clicks.
- To ensure that the grinder is completely closed at position 24, it may be necessary to remove the adjustment bar again and reposition the guiding disc on the grinding cone. For production reasons, the underside of the grinding cone is provided with 3 holes. Make a note of which of the 3 holes you have already used. This way you can use the numbers as an adjustment aid.



FIGURE 1





TURKISH MOCHA

for 2 cups

INGREDIENTS

2 tsp mocha coffee beans, 2 tsp sugar, approx. 100 ml water, pinch of cardamom

PREPARATION

Grind the coffee beans very finely and combine with sugar, a pinch of cardamom and water in a small pot (traditionally in a long-handled mocha pot - called „cezve“). Bring to a boil over medium heat while stirring until the coffee begins to foam and rise. Remove from the stove, distribute the foam with a spoon into 2 cups and return the pot to the stove. Bring to a boil again while stirring until the coffee foams up again, remove from the stove and wait until the coffee settles. Bring to a boil once more, then pour the coffee into the cups. Serve with a glass of still water.



FRENCH PRESS

for 6 cups

INGREDIENTS

45 g coffee beans, 750 ml water (approx. 95 °C)

PREPARATION

Grind the coffee beans medium to coarse, fill in the jug of a French press and pour in the water continuously. Stir with a long spoon so that the coffee grounds are distributed evenly. Put the cover and press the plunger down slightly until the sieve is located slightly below the surface. The recommended preparation time is about 4 minutes. Then press the plunger down slowly and evenly. The coffee is now ready to be served.

TIP

Vary the preparation time to find the best coffee intensity for your personal taste.





FILTER COFFEE

for 4 cups

INGREDIENTS

32 g coffee beans, 500 ml water (approx. 95 °C)

PREPARATION

Place a paper filter in the filter holder and rinse with boiling water. Then pour out the water. Grind the coffee beans to a medium fineness and add the grounds in the filter. Pour hot, no longer boiling water (95 °C) until the coffee grounds are completely covered and begin to soak. Then slowly pour the residual water in circular movements. The coffee should stop flowing after 3-4 minutes and can then be served.

TIP

If the coffee flows too quickly or slowly, the fineness of the grind must be adjusted.



WARRANTY

We cover the grinder of this product with a warranty of 25 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.



MOULIN À CAFÉ/EXPRESSO | EXPERT 48S

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin à café / expresso EXPERT 48S de ZASSENHAUS.

Les composants fraisés CNC tels que le broyeur et le corps sont parfaitement harmonisés grâce à l'utilisation des technologies les plus modernes. Le roulement à billes double qui guide l'axe centrale facilite la mouture considérablement.

Pour des résultats de mouture parfaits, lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation, puis conservez-le avec soin pour de futurs utilisateurs.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (Ø x H)	57 x 205 mm
Diamètre du mécanisme de broyage	48 mm
Contenu du réservoir à grains de café	environ 34 g



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Lavez le récipient collecteur à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ensuite séchez-le complètement.
- Essuyez le boîtier et la manivelle uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié.
- Pour le nettoyage mécanique et les premiers exercices de manipulation, procédez comme suit :
 - Dévissez le récipient collecteur du boîtier.
 - Réglez le degré de mouture moyennement fin à grossier (cf. RÉGLAGE DU MÉCANISME DE BROYAGE) et remettez le récipient collecteur.
 - Enlevez la manivelle et versez une cuillère-mesure à café de riz rond cru dans le réservoir à grains.
 - Remplacez la manivelle et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre en effectuant des mouvements de rotation réguliers.
 - Broyez jusqu'à ce que le moulin soit complètement vide, puis retirez le récipient collecteur. Réglez le degré de mouture sur un niveau très fin et versez les granulés de riz produits dans le réservoir à grains. Broyez à nouveau jusqu'à ce que le moulin soit vide.
 - Videz le récipient collecteur complètement et essuyez-le avec un chiffon sec.
 - La poussière de riz restante dans le réservoir à grains de café ou dans le broyeur est totalement neutre en goût et n'altère en rien la saveur du café.
- Votre moulin à café/expresso est maintenant prêt à l'emploi !

Nous recommandons de répéter cette procédure de nettoyage à intervalles réguliers et en cas d'inutilisation prolongée.

UTILISATION

- Pour remplir le moulin à café, retirez la manivelle, puis versez la quantité souhaitée de grains de café dans le réservoir.

Conseil : Le récipient collecteur peut servir aussi comme mesureur pratique. Mettez les grains dans le récipient collecteur et placez le corps du moulin à l'envers sur le récipient collecteur. Tenez fermement les deux parties ensemble et retournez-les pour que les grains tombent dans le moulin par le haut.

- Toujours remplissez seulement la quantité dont vous avez réellement besoin. Ceci permet de toujours avoir à disposition uniquement le café en poudre parfaitement frais et aromatique de la variété souhaitée ou du mélange souhaité pour votre spécialité de café.

- Remplacez la manivelle et broyez les grains de café avec des mouvements circulaires rapides et aussi réguliers que possible jusqu'à ce que le mécanisme de broyage soit totalement vide.
- Dévissez le récipient collecteur et retirez le café en poudre fraîchement moulu à l'odeur délicieuse.
- **Attention !** En raison de la charge électrostatique, selon le type de café, la poudre de café peut adhérer aux parois latérales du récipient collecteur ou au broyeur. Pour l'enlever, tapotez légèrement le fond du récipient sur votre paume ouverte ou sur une surface de travail solide avant de retirer le récipient du moulin.

Conseil : Après avoir terminé le processus de mouture, tournez la manivelle d'un tour en arrière. Cela empêche le moulin de se bloquer en détachant les parties des grains de café qui pourraient être coincées entre l'anneau de broyage et le cône. Vous obtiendrez toujours des résultats de mouture parfaits, car le réglage exact du mécanisme de broyage est garanti. Cependant, en cas de blocage, vous pouvez facilement y remédier en desserrant la barre de réglage de 2 clics et en tournant la manivelle à l'avant et l'arrière.

RÉGLAGE DU MÉCANISME DE BROYAGE



Le mécanisme de broyage peut être réglé sur des niveaux précis par le dessous à l'aide d'une fonction de cliquet. Les chiffres de 1 à 24 sur la plaque d'entraînement servent à mieux s'orienter et assurent une lisibilité facile du degré de mouture. Un tour complet correspond à 24 clics. Déterminez le degré de mouture souhaité par mouline à l'essai :

- Dévissez le récipient collecteur. Retournez le moulin à l'envers en tenant le couvercle avec la manivelle.
- Maintenez la manivelle et tournez la barre de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le plus fin possible. Ce réglage est atteint lorsque vous remarquez une plus grande résistance. **Attention ! Ne tournez pas au-delà de cette résistance.**
- Tournez ensuite la barre de réglage un tour complet (24 clics) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Cela correspond en principe au degré de mouture pour de l'expresso.
- En continuant à tourner la barre de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le mécanisme de broyage s'ouvre ; le degré de mouture devient progressivement plus grossier. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre,



le degré de mouture devient plus fin, jusqu'à atteindre le plus fin possible, juste avant que le mécanisme de broyage se bloque.

- **Attention !** Après environ 4 tours complets (environ 96 clics), la barre de réglage se détache de l'axe central et les composants séparés du mécanisme de broyage peuvent d'y tomber.

Au fur et à mesure de l'utilisation de votre moulin, vous trouverez les réglages adaptés à vos goûts, au mode de préparation et à vos grains préférés. Vous pouvez utiliser les réglages dans le tableau suivant comme valeurs indicatives.

Degré de mouture	Très fin	Fin à moyen	Moyen à grossier	Grossier
Clics	6 - 18	19 - 36	37 - 54	55 <
Préparation	Porte-filtre/ Cafetière à moka turc	AeroPress/ Cafetière pour cuisinière/ Filtre/Siphon	French Press	Cafetière Napolitaine

Le résultat de mouture réel dépend de différents facteurs, comme par ex. le degré de torréfaction (clair ou foncé), la fraîcheur, l'humidité, la taille, la teneur en huile, le type de grain, etc.

Si le café est trop amer ou la machine à expresso / à café a des problèmes avec la circulation d'eau, le degré de mouture est trop fin. Si le café ou l'expresso est trop pâle, cela signifie que le degré de mouture est trop grossier et/ou que la quantité de café est trop faible. Sous réserve que les prescriptions d'utilisation spécifiques pour le type de préparation souhaité ont été prises en compte et respectées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Essuyez le boîtier et la manivelle uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié. Le pommeau en bois de la manivelle peut être enlevé pour le nettoyage. Essuyez-le uniquement avec un chiffon doux.
- Lavez le récipient collecteur à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ensuite séchez-le complètement. Des résidus tenaces d'huile de café peuvent être éliminés avec un peu de produit vaisselle, de vinaigre ménager ou un dégraissant pour cafetière courant.
- Ne plongez pas le moulin à café dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- N'employez pas d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou d'autres produits abrasifs.

NETTOYAGE DU MÉCANISME DE BROYAGE

Lors de l'utilisation d'un moulin à café, selon la teneur en huile du grain de café et de la régularité d'utilisation, des huiles et graisses de café peuvent se déposer sous forme d'un film fin au fil du temps et altérer le goût et l'arôme. Vous pouvez nettoyer très efficacement l'intérieur du moulin avec du riz rond sec comme décrit au chapitre AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. Nous recommandons de nettoyer le mécanisme de broyage à intervalles réguliers, ainsi qu'après une longue période d'inutilisation.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU BROYEUR

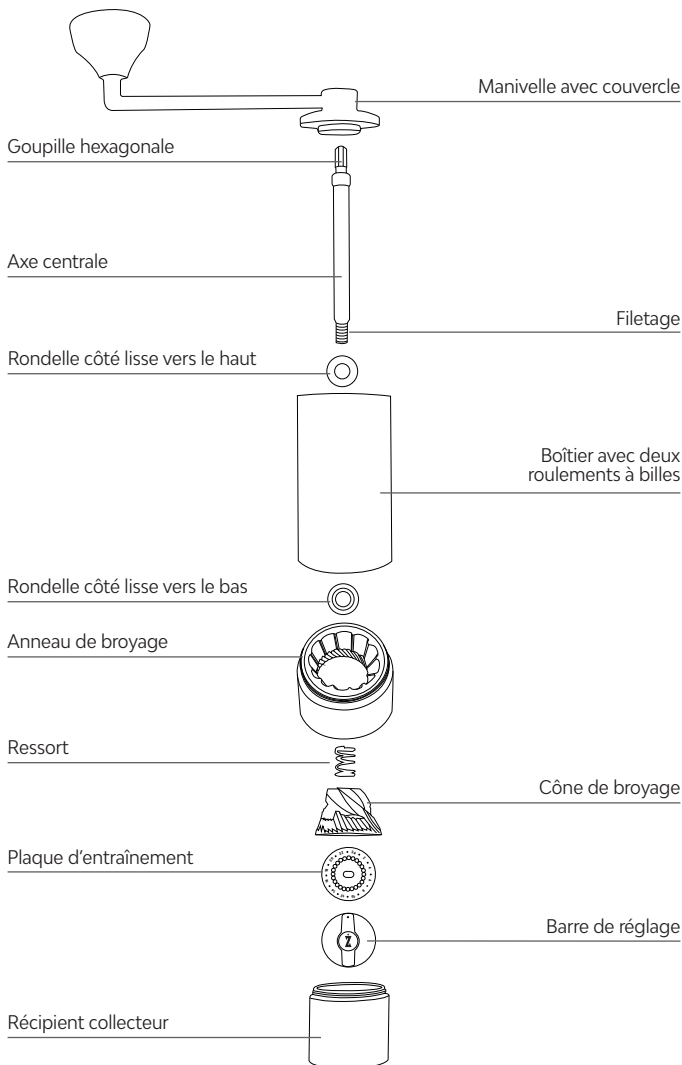
Il est suffisant d'uniquement enlever la plaque d'entraînement, le cône de broyage et le ressort pour un nettoyage.

Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez démonter le broyeur selon ILLUSTRATION 1 :

Retirez le récipient collecteur. Tenez la manivelle avec le couvercle et retournez le moulin. Tournez la barre de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache du broyeur et retirez-la. Enlevez tous les composants du mécanisme de broyage. Dévissez l'anneau de broyage dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Brossez tous les composants du mécanisme de broyage à sec avec le pinceau de nettoyage fourni. Ne les plongez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- **Attention risque de blessure !** Les dents et les arêtes de coupe du broyeur sont extrêmement tranchantes. Ne touchez le broyeur qu'avec une extrême prudence. Tenez les enfants éloignés de ce moulin.
- Remontez le broyeur dans l'ordre inverse selon ILLUSTRATION 1. Pour une fonction correcte assurez-vous que tous les composants sont correctement installés.
- Les chiffres sur la plaque d'entraînement servent uniquement d'orientation. Pour un réglage parfait du moulin, il n'est pas nécessaire que le broyeur soit complètement fermé exactement au chiffre 24. Vous pouvez utiliser n'importe quel chiffre comme point de départ. Le degré de mouture correct peut également être déterminé en comptant les clics.
- Pour que le broyeur soit complètement fermé à la position 24, il peut être nécessaire de retirer à nouveau la barre de réglage et de repositionner la plaque d'entraînement sur le cône de broyage. Pour des raisons de production, la face inférieure du cône de broyage est pourvue de 3 trous. Notez pour cela lequel des 3 trous vous avez déjà utilisé. Vous pouvez ainsi utiliser les chiffres comme aide au réglage.

ILLUSTRATION 1





MOKA TURC

pour 2 tasses

INGRÉDIENTS

2 cuillères à café de café à moka en grains, 2 cuillères à café de sucre, env. 100 ml d'eau, une pincée de cardamome

PRÉPARATION

Moudre le café en grains sur le niveau très fin et le verser dans une petite casserole avec le sucre, une pincée de cardamome et l'eau (traditionnellement dans une cafetière à moka à long manche appelée „cezve“). Porter à ébullition sur feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le café monte et forme de la mousse. Retirer du feu, répartir la mousse avec une cuillère dans 2 tasses et reposer la casserole sur le feu. Porter une nouvelle fois à ébullition en remuant jusqu'à ce que le café forme à nouveau de la mousse, retirer du feu et patienter un peu jusqu'à ce que le café retombe. Porter à nouveau à ébullition et verser dans les tasses. Servir accompagné d'un verre d'eau plate.



FRENCH PRESS

pour 6 tasses

INGRÉDIENTS

45 g de café en grains, 750 ml d'eau (env. 95 °C)

PRÉPARATION

Moudre le café en grains entre les niveaux moyen et grossier, verser dans la cafetière à piston et verser rapidement l'eau. Mélanger avec une cuillère longue afin que le café en poudre se répartisse régulièrement. Placer le couvercle et presser le piston doucement vers le bas jusqu'à ce que le filtre se trouve juste en dessous de la surface. Le temps de préparation recommandé est de 4 minutes environ. Ensuite, presser lentement et régulièrement le piston du filtre vers le bas. Le café est maintenant prêt à servir.

CONSEIL

Variez le temps de préparation pour trouver l'intensité de café parfaite pour votre goût.





CAFÉ-FILTRE

pour 4 tasses

INGRÉDIENTS

32 g de café en grains, 500 ml d'eau (env. 95 °C)

PRÉPARATION

Placer le filtre en papier dans le porte-filtre et l'arroser d'eau bouillante. Vider ensuite l'eau.

Moudre le café en grains sur le niveau moyen et le verser dans le filtre. Verser l'eau chaude, mais ne plus bouillante (95 °C), jusqu'à ce que le café en poudre soit totalement recouvert et qu'il commence à gonfler. Ensuite, verser à nouveau l'eau lentement en effectuant des mouvements circulaires. Le café doit être totalement passé et peut être servi au bout de 3 à 4 minutes env.

CONSEIL

Si le café coule trop vite ou trop lentement, le degré de mouture doit être ajusté en conséquence.



GARANTIE

Nous offrons une garantie de 25 ans sur le mécanisme de broyage, à compter de la date d'achat. Exclus de la garantie sont les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions de personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être accordée que si l'appareil est accompagné du bon d'achat ou de la facture.



Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

MACINACAFFÈ/-ESPRESSO | **EXPERT 48S**

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo macinacaffè/-espresso EXPERT 48S di ZASSENHAUS.

I componenti fresati a CNC come il meccanismo di macinazione e la scocca sono abbinati precisamente grazie all'uso della tecnologia più recente. Con il mandrino su cuscinetti a sfere doppio la macinazione è molto più semplice.

Per risultati di macinazione perfetti, leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle accuratamente per gli utenti futuri.



DATI TECNICI

Dimensioni (Ø x A)	57 x 205 mm
Diametro meccanismo di macinazione	48 mm
Capacità contenitore da chicchi	ca. 34 g



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali da imballo.
- Lavare il contenitore di raccolta con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarlo completamente.
- Pulire la scocca e la manovella con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito.
- Per la pulizia meccanica e gli esercizi di manipolazione iniziali, procedere come segue:
 - Svitare il contenitore di raccolta dalla scocca.
 - Regolare il grado di macinatura mediamente fine a grosso (vedere REGOLAZIONE DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE) e fissare di nuovo il contenitore di raccolta.
 - Rimuovere la manovella, versare un misurino da caffè di riso a grana rondo crudo nel contenitore da chicchi.
 - Rimettere la manovella e girarla in senso orario con movimenti regolari.
 - Macinare finché il macinino è completamente vuoto e rimuovere il contenitore di raccolta. Impostare il grado di macinatura molto fino e riempire i granuli di riso prodotti nel contenitore da chicchi. Macinare nuovamente finché il macinino è completamente vuoto.
 - Svotare completamente il contenitore di raccolta e pulirlo con un panno asciutto.
 - La polvere di riso rimanente nel contenitore da chicchi di caffè o nel meccanismo di macinazione ha sapore neutro e quindi non altera il gusto del caffè.
- Il vostro macinacaffè/-espresso ora è pronto all'uso!

Consigliamo di pulire il meccanismo di macinazione di questo modo a intervalli regolari e dopo lunghi inutilizzi.

USO

- Per riempire il macinacaffè rimuovere la manovella e versarvi la quantità desiderata di chicchi di caffè nel contenitore.

Consiglio: Il contenitore di raccolta può essere utilizzato come accessorio di misurazione pratico. Mettere i chicchi nel contenitore di raccolta e posizionare la scocca del macinacaffè capovolta sul contenitore di raccolta. Tenere entrambe le parti saldamente insieme e capovolgerle in modo che i chicchi cadano nel meccanismo di macinazione dall'alto.

- Sempre versare solo la quantità effettivamente richiesta. In questo modo si può star certi di avere caffè in polvere fresco e dall'aroma perfettamente integro della varietà o miscela desiderata per la vostra specialità di caffè.

- Rimettere la manovella e macinare la quantità di chicchi di caffè versati girando rapidamente e in modo più uniforme possibile finché il macinacaffè sia completamente vuoto.
- Svitare il contenitore di raccolta e prelevare il caffè in polvere appena macinato con un meraviglioso profumo.
- **Attenzione!** A causa della carica elettrostatica, a seconda del tipo di caffè, la polvere di caffè può aderire alle pareti laterali del contenitore di raccolta o al meccanismo. Per rimuoverlo, battere leggermente il fondo del contenitore sul palmo aperto o su una superficie di lavoro robusta prima di rimuovere il contenitore.

Consiglio: Dopo aver terminato il processo di macinazione, ruotare la manovella un turno indietro. Ciò stacca le parti dei chicchi di caffè che possono essere bloccati tra l'anello di macinazione e il cono, e in questo modo viene impedito che il meccanismo si blocca. In questo modo si ottengono sempre risultati di macinatura perfetti, poiché è garantita l'impostazione precisa del meccanismo di macinatura. Tuttavia, se si verifica un bloccaggio, è possibile rimuoverlo facilmente allentando la barra di regolazione di 2 clic e ruotando la manovella avanti e indietro.

REGOLAZIONE DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE



Il meccanismo può essere regolato dal lato inferiore a intervalli di precisione con l'ausilio della funzione a scatti. I numeri da 1 a 24 sulla piastra di guida servono per orientarsi meglio e garantire una facile leggibilità della macinatura. Un giro completo corrisponde a 24 scatti. Si raccomanda di identificare il grado di macinatura desiderato mediante macinature di prova del macinacaffè:

- Svitare il contenitore di raccolta. Capovolgere il macinacaffè tenendo il coperchio con la manovella.
- Tenere ferma la manovella mentre si gira la barra di regolazione in senso orario finché il meccanismo di macinazione è impostato il più finemente possibile. Questa impostazione viene raggiunta quando si nota una maggiore resistenza. **Attenzione! Non girare oltre questa resistenza.**
- Quindi girare la barra di regolazione di un giro completo (24 scatti) in senso antiorario. Di norma ciò corrisponde al grado di macinatura dell'espresso.
- Girando ulteriormente la barra di regolazione in senso antiorario il meccanismo di macinazione si apre e il grado di macinatura diviene sempre più grossolano. Girando in senso orario il grado di macinatura diventa più fine fino a raggiungere il massimo possibile poco prima del bloccaggio del meccanismo di macinazione.



- **Attenzione!** Dopo 4 giri completi (ca. 96 scatti) la barra di regolazione si stacca dal mandrino e i singoli componenti del meccanismo di macinazione possono cadere fuori.

Man mano che acquisirà familiarità con il macinacaffè scoprirà le impostazioni più adatte per il vostro gusto, il tipo di preparazione e la varietà di caffè preferita.

Le regolazioni nella tabella seguente possono essere utilizzate quali valori orientativi.

Grado di macinatura	Fine	Fine a mediamente	Mediamente a grosso	Grosso
Scatti	6 - 18	19 - 36	37 - 54	55 <
Preparazione	Portafiltro/ Pentolini per caffè turco	AeroPress/ Caffettiere italiane/Filtro/ Sifone	Cafetera francese	Cafetera Bayreuth

Il risultato effettivo della macinatura dipende da diversi fattori, come ad es. il grado di tostatura (chiaro o scuro), la freschezza, l'umidità, le dimensioni, il contenuto d'olio, la varietà di chicchi ecc.

Se il caffè è troppo amaro o la caffettiera o la macchina da espresso ha problemi con il passaggio dell'acqua il grado di macinatura è troppo fino. Se il caffè o l'espresso è troppo acquoso il grado macinatura è troppo grosso e/o la quantità di caffè è troppo scarsa. Sempre che le istruzioni per l'uso specifiche per il tipo di preparazione siano state osservate e rispettate.

PULIZIA E CURA

- Pulire la scocca e la manovella solo con un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Il pomo in legno della manovella può essere rimosso per la pulizia, pulirlo solamente con un panno morbido.
- Pulire il contenitore di raccolta con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugarlo completamente. È possibile rimuovere i residui ostinati d'olio di caffè con un po' di detersivo per stoviglie, detergente all'aceto o appositi solventi per olio di caffè disponibili in commercio.
- Non immergere il macinacaffè in acqua o altri liquidi e non lavarlo in lavastoviglie.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detersivi abrasivi.

PULIZIA DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE

Quando si utilizza un macinacaffè, a seconda del contenuto d'olio del chicco di caffè e della regolarità di utilizzo, gli oli e i grassi del caffè possono depositarsi nel tempo come una pellicola sottile e peggiorare il gusto e l'aroma. Questi possono essere rimossi molto efficacemente con riso a grana rondo crudo come descritto nella sezione PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO. Consigliamo di pulire il meccanismo di macinazione ad intervalli regolari e dopo lunghi inutilizzi.

PULIZIA ACCURATA DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE

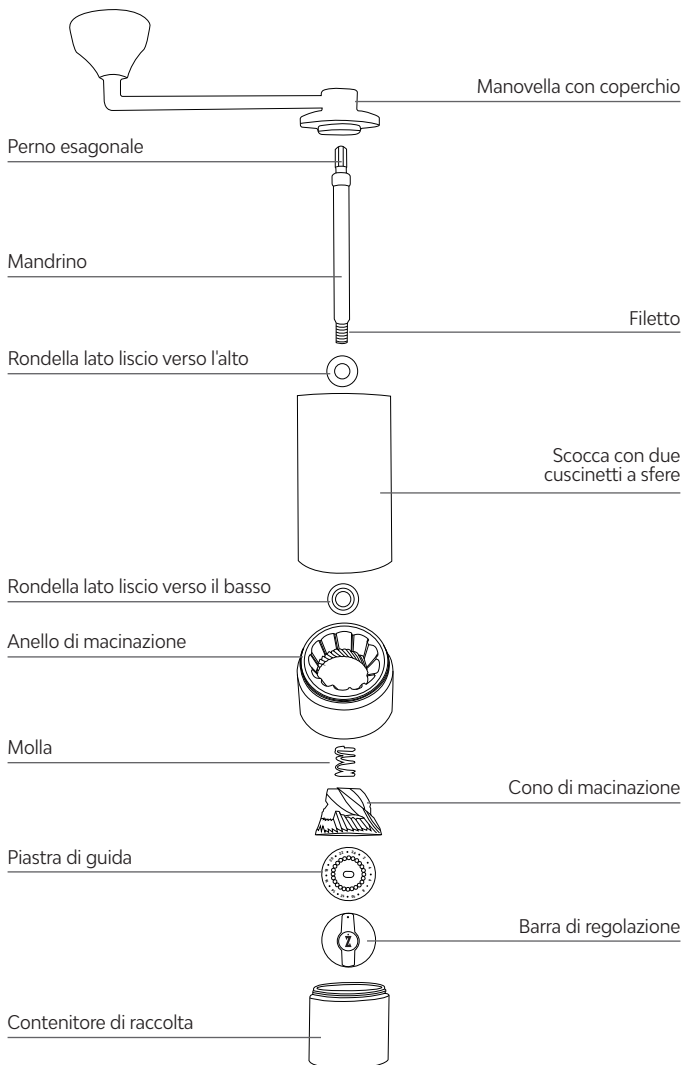
È sufficiente rimuovere unicamente la piastra di guida, il cono di macinazione e la molla per la pulizia.

È possibile smontare il macinacaffè secondo ILLUSTRAZIONE 1 per una pulizia accurata:

Rimuovere il contenitore di raccolta. Tenere la manovella con coperchio e capovolgere il macinacaffè. Ruotare la barra di regolazione in senso antiorario fino a quando non si stacca dal meccanismo di macinazione e rimuoverla. Rimuovere tutti i componenti del meccanismo di macinazione. Svitare l'anello di macinazione in senso orario.

- Spazzolare tutti i componenti del meccanismo di macinazione a secco con il pennello in dotazione. Non immergerli in acqua o altri liquidi e non pulirli in lavastoviglie.
- **Attenzione rischio di lesioni!** I denti del meccanismo di macinazione e i taglienti sono estremamente affilati. Toccare il meccanismo solamente con estrema cautela e tenere i bambini lontano da questo macinino.
- Rimontare il meccanismo di macinazione in ordine inverso secondo ILLUSTRAZIONE 1. Per una funzione corretta assicurarsi che tutti i componenti siano posizionati correttamente.
- I numeri sulla piastra di guida servono solo per l'orientamento. Per una perfetta regolazione della macina, non è necessario che il meccanismo di macinazione sia completamente chiuso esattamente al numero 24. È possibile utilizzare qualsiasi numero come punto di partenza. Il grado di macinazione corretto può essere determinato anche contando il numero di scatti.
- Per assicurarsi che il meccanismo di macinazione sia completamente chiuso alla posizione 24, potrebbe essere necessario rimuovere nuovamente la barra di regolazione e riposizionare la piastra di guida sul cono di macinazione. Per motivi di produzione, la parte inferiore del cono di macinazione è dotata di 3 fori. Prendere nota di quale dei 3 fori è già stato utilizzato. In questo modo è possibile utilizzare i numeri come aiuto per la regolazione.

ILLUSTRAZIONE 1





CAFFÈ TURCO

per 2 tazze

INGREDIENTI

2 cucchiaini da chicchi di caffè per moka, 2 cucchiaini di zucchero, ca. 100 ml d'acqua, una presa di cardamomo

PREPARAZIONE

Macinare i chicchi di caffè al livello finissimo e metterli, assieme allo zucchero, all'acqua e a una presa di cardamomo, in un pentolino piccolo (tradizionalmente un bricchetto dal manico lungo - chiamato „cezve“). Portare a ebollizione a calore medio finché il caffè sale e fa schiuma. Togliere dal fuoco, con un cucchiaino distribuire la schiuma in 2 tazze e rimettere il pentolino sul fuoco. Portare nuovamente a ebollizione mescolando finché il caffè fa di nuovo schiuma, toglierlo dal fuoco e lasciarlo decantare per qualche istante in modo che si sedimenti. Portare a ebollizione ancora una volta e versare nelle tazze. Servire accompagnato da un bicchiere d'acqua non gasata.



FRENCH PRESS

per 6 tazze

INGREDIENTI

45 g da chicchi di caffè, 750 ml d'acqua (circa 95 °C)

PREPARAZIONE

Macinare i chicchi di caffè al livello medio a grosso, metterli nel recipiente di una caffettiera a stantuffo e aggiungere un'abbondante quantità d'acqua. Girare con un cucchiaino a manico lungo in modo che il caffè in polvere si distribuisca uniformemente. Applicare il coperchio e spingerlo delicatamente verso il basso in modo che il filtro venga a trovarsi poco sotto la superficie. Il tempo di preparazione consigliato è di circa 4 minuti. Quindi abbassare lo stantuffo lentamente e uniformemente. Il caffè ora è pronto per essere servito.

CONSIGLIO

Variare il tempo di preparazione per trovare la migliore intensità di caffè per il vostro gusto.





CAFFÈ A FILTRAZIONE

per 4 tazze

INGREDIENTI

32 g da chicchi di caffè, 500 ml d'acqua (circa 95 °C)

PREPARAZIONE

Inserire il filtro in carta nel portafiltro e versare sopra dell'acqua bollita. Quindi buttare via quest'acqua. Macinare i chicchi di caffè al livello medio e metterli nel filtro. Versare acqua calda, ma non più bollente, finché il caffè in polvere ne è completamente coperto e inizia a gonfiarsi (95 °C). Quindi continuare a versare lentamente l'acqua con movimenti circolari. Dopo 3 - 4 minuti il caffè dovrebbe aver finito di scendere e può essere servito.

CONSIGLIO

Se il caffè scende troppo velocemente o troppo a lungo occorre adattare opportunamente il grado di macinatura.



GARANZIA

Forniamo una garanzia di 25 anni dalla data di acquisto sul meccanismo di macinazione. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.



MOLINILLO DE CAFÉ/EXPRESO | **EXPERT 48S**

Le deseamos mucho placer con su nuevo molinillo de café/expreso EXPERT 48S de ZASSENHAUS.

Los componentes fresados por CNC como el mecanismo de molienda y la carcasa son sintonizados con precisión gracias al uso de la última tecnología. Con el husillo su doble rodamiento de bolas moler es mucho más fácil.

Para resultados de molienda perfectos, antes de utilizar el molinillo por primera vez, lea detenidamente el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro para futuros usuarios.



DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (Ø x Al)	57 x 205 mm
Diámetro del mecanismo de molienda	48 mm
Capacidad recipiente de granos	ca. 34 g



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie el recipiente colector con agua caliente y un detergente suave. Séquelo completamente a continuación.
- Limpie la carcasa y la manivela con un paño suave, si es necesario ligeramente humedecido.
- Para los ejercicios de limpieza mecánica y manipulación inicial, proceda de la manera siguiente:
 - Desenrosque el recipiente colector de la carcasa.
 - Ajuste el grado de molienda medio-fino a grueso (ver AJUSTE DEL MECANISMO DE MOLIENDA) y vuelva a fijar el recipiente colector.
 - Retire la manivela y llene una cuchara medidora para café de arroz redondo crudo en el recipiente de granos.
 - Ponga la manivela y gírela con movimientos regulares en el sentido de las agujas del reloj.
 - Muela todo el contenido del molinillo hasta vaciarlo y retire el recipiente colector. Ajuste el grado de molienda muy finamente y rellene el granulado de arroz producido en el recipiente de granos. Vuelva a moler el molinillo hasta está vacío.
 - Vacíe el recipiente colector completamente y límpielo con un paño seco.
 - El polvo de arroz que quede en el recipiente de granos o en el mecanismo de molienda es de sabor neutro y no perjudica el aroma del café.
- ¡El molinillo de café/expreso está listo para usar!

Recomendamos limpiar el mecanismo de molienda de esta manera regularmente, así como en caso de no utilizarlo durante un tiempo prolongado.

USO

- Para llenar el molinillo de café, retire la manivela y añada la cantidad deseada de granos de café en el recipiente de granos.

Consejo: El recipiente colector puede utilizarse como ayuda práctica para medir. Llene los granos en el recipiente colector y coloque el cuerpo del molinillo cabeza abajo sobre el recipiente colector. Sujete ambas partes con fuerza y deses la vuelta para que los granos caigan en el mecanismo de molienda.

- Introduzca solamente la cantidad de café que necesite realmente. De este modo, se asegurará de disponer siempre de una clase o mezcla de café molido fresco y aromático para preparar su café preferido.
- Ponga la manivela y muele los granos de café añadidos con giros rápidos y lo más uniformes posible hasta que el molinillo se haya vaciado completamente.

- Desenrosque el recipiente colector y saque el polvo de café aromático recién molido.
- **¡Atención!** Debido a la carga electrostática, según el tipo de café, el café en polvo puede adherirse a las paredes laterales del recipiente colector o al mecanismo. Para eliminarlo, golpee ligeramente el fondo del recipiente con la palma abierta o en una superficie de trabajo resistente antes de retirar el recipiente del molinillo.

Consejo: Después de terminar el proceso de molienda, gire la manivela una vuelta hacia atrás. Esto despega partes de los granos de café que pueden atascarse entre el anillo de molienda y el cono lo que evita que el mecanismo de molienda bloquee. Siempre obtendrá resultados de molienda perfectos, ya que se garantiza el ajuste exacto del mecanismo de molienda. Sin embargo, si se produce un bloqueo, puede solucionarlo fácilmente aflojando la barra de ajuste con 2 clics y girando la manivela hacia adelante y hacia atrás.

AJUSTE DEL MECANISMO DE MOLIENDA



El mecanismo de molienda se puede ajustar a distintos niveles por la parte inferior con ayuda de una función de enclavamiento. Los números 1-24 de la placa del conductor sirven para orientarse mejor y garantizar una fácil legibilidad de la molienda. Una vuelta completa corresponde a 24 clics. Haga pruebas para calcular el grado de molienda deseado:

- Desenrosque el recipiente colector. Dé la vuelta al molinillo de café mientras sujeta la tapa con la manivela.
- Sujete la manivela y gire la barra de ajuste en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste más fino posible. Este ajuste se alcanza cuando nota una mayor resistencia. **¡Peligro! No gire la barra de ajuste más allá de esta resistencia.**
- A continuación, gire la barra de ajuste una vuelta completa (24 clics) en el sentido contrario de las agujas del reloj. Esto corresponde por lo general al grado de molienda para un café expreso.
- Si sigue girando la barra de ajuste en el sentido contrario de las agujas del reloj, el mecanismo de molienda se abrirá; el grado de molienda aumentará progresivamente. Al girar en el sentido de las agujas del reloj, el grado de molienda se irá haciendo cada vez más fino hasta alcanzar el mínimo poco antes de que se bloquee el mecanismo de molienda.



- **¡Atención!** Tras unas 4 vueltas completas (aprox. 96 clics), la barra de ajuste se sale del husillo y los componentes diferentes del mecanismo de molienda se pueden caer.

Utilizando el molinillo, descubrirá los ajustes que más se adaptan a sus gustos, el tipo de preparación y su clase preferida de grano. Para realizar los ajustes, puede guiarse por los valores orientativos de la siguiente.

Grado de molienda	Muy fino	Fino a medio	Medio a grueso	Grueso
Clics	6 - 18	19 - 36	37 - 54	55 <
Preparación	Portafiltro/ Cafetera turca	AeroPress/ Cafetera/ Filtro/Sifón	Cafetera francesa	Cafetera napolitana

El resultado real del proceso de molienda dependerá de distintos factores, como el nivel de tostado (claro u oscuro), la frescura, la humedad, el tamaño, el contenido de aceite, la clase de grano, etc.

Si el café sale demasiado amargo o la cafetera o máquina de expreso tienen problemas con el flujo de agua, significa que el grado de molienda es demasiado fino. Si el café o el expreso salen aguados, el grado de molienda es demasiado grueso y/o la cantidad de café es insuficiente. Todo ello, partiendo de que se hayan leído y seguido las instrucciones de manejo específicas del tipo de preparación elegido.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie la carcasa y la manivela únicamente con un paño suave, si es necesario, ligeramente humedecido. El pomo de madera de la manivela se puede quitar para limpiarlo, límpielo únicamente con un paño suave.
- Limpie el recipiente colector con agua calda y un detergente suave. Después séquelo completamente. Los residuos de grasa de café se pueden eliminar con agua corriente con un poco de detergente, vinagre de limpieza o desengrasante para café de uso comercial.
- No sumerja el molinillo de café en agua ni en otros líquidos y no lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

LIMPIEZA DEL MECANISMO DE MOLIENDA

Cuando se usa un molinillo de café, dependiendo del contenido de aceite del grano de café y la regularidad de uso, los aceites y grasas del café pueden depositarse como una película fina con el tiempo y afectar el sabor y el aroma. Puede eliminarlos eficazmente con arroz redondo crudo, como se describe en ANTES DEL PRIMER USO. Recomendamos limpiar el mecanismo de molienda regularmente si es necesario, así como en caso de no utilizarlo durante un tiempo prolongado.

LIMPIEZA A FONDO DEL MECANISMO DE MOLIENDA

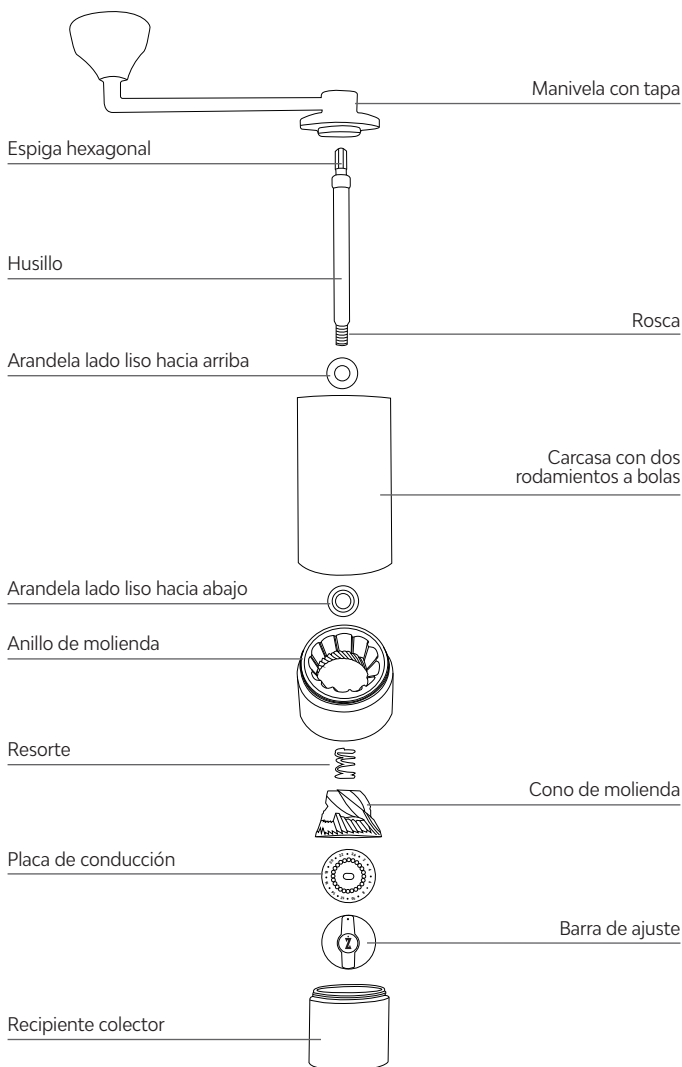
Es suficiente de quitar únicamente la placa de conducción, el cono de molienda y el resorte para la limpieza.

Para una limpieza a fondo, puede desmontar el molinillo según ILUSTRACIÓN 1:

Retire el recipiente colector. Sujete la manivela con la tapa y dé la vuelta al molinillo. Gire la barra de ajuste en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se separe del molinillo y retírela. Retire todos los componentes del mecanismo de molienda. Desenrosque el anillo de molienda en el sentido de las agujas del reloj.

- Cepille todos los componentes del mecanismo de molienda en seco con el pincel suministrado. No los sumerja en agua u otros líquidos ni los limpie en el lavavajillas.
- **¡Peligro riesgo de lesiones!** Los dientes del mecanismo de molienda y los bordes cortantes son extremadamente afilados. Sólo toque el molinillo con extrema precaución. Mantenga a los niños alejados de este molinillo.
- Vuelva a montar el molinillo en orden inverso según ILUSTRACIÓN 1. Para una función correcta asegúrese de que todos los componentes estén asentados correctamente.
- Los números que aparecen en la placa de conducción sirven únicamente para orientarse. Para un ajuste perfecto del molinillo, no es necesario que el mecanismo molturador esté completamente cerrado exactamente en el número 24. Puede utilizar cualquier número como punto de partida. El grado de molienda correcto también puede determinarse contando el número de clics.
- Para asegurarse de que el mecanismo molturador está completamente cerrado en la posición 24, puede ser necesario retirar de nuevo la barra de ajuste y volver a colocar la placa de conducción en el cono de molienda. Por motivos de producción, la parte inferior del cono de molienda está provista de 3 orificios. Anote cuál de los 3 orificios ya ha utilizado. Así podrá utilizar los números como ayuda para el ajuste.

ILUSTRACIÓN 1





CAFÉ TURCO

para 2 tazas

INGREDIENTES

2 cucharaditas de granos de café moca, 2 cucharaditas de azúcar, aprox. 100 ml de agua, una pizca de cardamomo

PREPARACIÓN

Moler los granos de café muy fino e introducirlos junto con el azúcar, la pizca de cardamomo y el agua en un cazo (tradicionalmente, se utiliza una cafetera metálica de mango largo llamado „cezve“). Llevar a ebullición a fuego medio sin dejar de remover hasta que el café suba y haga espuma. Retirar del fuego, distribuir la espuma en 2 tazas con ayuda de una cuchara y volver a colocar el cazo en el fuego. Llevar a ebullición de nuevo removiendo constantemente hasta que el café vuelva a hacer espuma, retirar del fuego y esperar un poco hasta que el café se asiente. Dar un hervor de nuevo y verter en las tazas. Servir junto con un vaso de agua sin gas.



CAFETERA FRANCESA

para 6 tazas

INGREDIENTES

45 g de granos de café, 750 ml de agua (aprox. 95 °C)

PREPARACIÓN

Moler los granos de café a un nivel medio-grueso, introducirlos en el recipiente de una cafetera de émbolo y añadir agua generosamente. Remover con una cuchara larga para que el café molido se distribuya uniformemente. Colocar la tapa y presionar el émbolo ligeramente hasta que el filtro se encuentre algo por debajo de la superficie. El tiempo de preparación recomendado es de unos 4 minutos. A continuación, empujar el émbolo del filtro lenta y uniformemente hasta abajo. El café estará listo para servir.

CONSEJO

Varíe el tiempo de preparación para descubrir la mejor intensidad de café para su gusto





CAFÉ DE FILTRO
para 4 tazas

INGREDIENTES

32 g de granos de café, 500 ml de agua (aprox. 95 °C)

PREPARACIÓN

Colocar un filtro de papel en el portafiltro y verter agua hervida para enjuagarlo. A continuación, tirar el agua. Moler los granos de café a nivel medio e introducirlos en el filtro. Verter agua caliente que haya dejado de hervir (95 °C) hasta que el café molido esté totalmente cubierto y empiece a gotear. A continuación, seguir echando agua lentamente realizando movimientos circulares. El café se habrá colado completamente unos 3-4 minutos después y podrá servirse entonces.

CONSEJO

Si el café se cuele demasiado rápido o demasiado lento, será necesario ajustar el grado de molienda como corresponda.



GARANTÍA

Concedemos una garantía de 25 años por el mecanismo de molienda, a partir de la fecha de compra. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.



No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KOFFIE-/ESPRESSOMOLEN | **EXPERT 48S**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe koffie-/espressomolen EXPERT 48S van ZASSENHAUS.

De CNC-gefreesde componenten zoals maalwerk en de behuizing zijn dankzij het gebruik van de nieuwste technologie precies op elkaar afgestemd. Door de as met dubbel kogellager wordt het malen veel gemakkelijker.

Voor perfecte resultaten, lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed voor toekomstige gebruikers.



TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen (Ø x h)	57 x 205 mm
Diameter maalwerk	48 mm
Inhoud bonenreservoir	ca. 34 g



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig het opvangbakje met warm water en een mild afwasmiddel. Droog deze daarna volledig af.
- Veeg de behuizing en de slinger met een zachte doek - indien nodig licht bevochtigd - af.
- De volgende procedure zorgt voor een mechanische reiniging en maakt u vertrouwd met de molen:
 - Schroef het opvangbakje los van de behuizing.
 - Stel de maalgraad in op middelfijn tot grof (zie INSTELLING VAN HET MAALWERK) en bevestig het opvangbakje opnieuw.
 - Neem de slinger af, doe een koffiemaatschep met ongekoekte rondkorrelige rijst in het bonenreservoir.
 - Plaats de slinger weer terug en draai deze met gelijkmatige draaibewegingen met de klok mee.
 - Maal tot de molen helemaal leeg is en verwijder het opvangbakje. Stel de maalgraad zeer fijn in en doe de zojuist gemalen rijstkorrels terug in het bonenreservoir. Maal de molen weer leeg.
 - Maak het opvangbakje leeg en veeg deze af met een droge doek.
 - De in de bonenreservoir of het maalwerk achtergebleven rijststof is neutraal van smaak en heeft geen invloed op de koffie.
- De koffie-/espressomolen is nu klaar voor gebruik!

Het wordt aanbevolen het maalwerk met enige regelmaat of als deze langere tijd niet is gebruikt te reinigen.

GEBRUIK

- Om de koffiemolen te vullen, neem de slinger af en doe de gewenste hoeveelheid koffiebonen in het bonenreservoir.

Tip: Het opvangbakje kan als praktisch meethulpmiddel worden gebruikt. Doe de bonen in de opvangbak en plaats de behuizing van de molen ondersteboven op de opvangbak. Houd beide delen stevig tegen elkaar en draai ze om zodat de bonen van bovenaf in de molen vallen.

- Doe altijd alleen die hoeveelheid in de molen die u daadwerkelijk nodig hebt. Zo zorgt u ervoor dat u voor uw koffiespecialiteit altijd alleen versgemalen koffie met een volledig aroma van het gewenste soort of mengsel ter beschikking heeft.

- Plaats de slinger op de molen, stel de maalgraad in en maal de koffiebonen met snelle en zo gelijkmatig mogelijke omwentelingen tot het maalwerk helemaal leeg is.
- Schroef nu het opvangbakje los en verwijder de heerlijk geurende, versgemalen koffie.
- **Let op!** Door elektrostatische oplading kan, afhankelijk van de koffiesoort, koffiepoeder aan de zijwanden van de opvangbak of aan de maalwerk blijven plakken. Om dit te verwijderen, tikt u zachtjes met de onderkant van de container op uw open handpalm of op een stevig werkoppervlak voordat u de container verwijdert.

Tip: Draai na het malen de slinger een slag terug. Hierdoor komen eventueel achtergebleven stukjes koffieboon los die tussen de maalring en de kegel kunnen zitten, dit voorkomt dat de molen blokkeert. Zo heeft u altijd perfecte maalresultaten, omdat de exacte instelling van het maalwerk gegarandeerd is. Mocht er onverhoopt toch een blokkering optreden, dan kunt u dit eenvoudig verhelpen door het instelstuk 2 klikken los te draaien en de slinger heen en weer te draaien.

INSTELLEN VAN DE MAALGRAAD



Het maalwerk kan aan de onderkant met behulp van een klik functie in fijne trappen worden ingesteld. De nummers 1-24 op de plaat van de bestuurder dienen voor een betere oriëntatie en zorgen voor een goede afleesbaarheid van de maalgraad. Een volle draai komt overeen met 24 klikken. Bepaal de gewenste maalgraad met een aantal proefmalingen van de molen:

- Schroef het opvangbakje los. Draai de molen ondersteboven terwijl u het deksel met de slinger vasthoudt.
- Houd de slinger vast terwijl u het instelstuk met de klok mee draait tot de fijnste mogelijk instelling. Deze instelling wordt bereikt wanneer u meer weerstand merkt. **Let op! Draai niet verder dan deze weerstand.**
- Draai het instelstuk vervolgens een volledige slag (24 klikken) tegen de klok in terug. Dit komt over het algemeen overeen met de maalgraad voor espresso.
- Door het verder draaien van het instelstuk tegen de klok in gaat het maalwerk open; de maalgraad wordt steeds grover. Door met de klok mee te draaien, wordt de maalgraad fijner tot de meest fijne kort voor het blokkeren van het maalwerk wordt bereikt.



- **Let op!** Na ongeveer 4 hele omwentelingen (ca. 96 klikken) komt het instelstuk los van de as en vallen de maalwerkkegel alsmede de aandrukveer eruit.

Tijdens het gebruik van uw molen zult u de voor u juiste instellingen voor uw smaak, de bereidingsmanier en uw favoriete bonen ontdekken. De instellingen in de volgende weergegeven tabel kunt u als richtwaarden gebruiken.

Maalgraad	Zeef fijn	Fijn tot middelfijn	Middelfijn tot grof	Grof
Klikken	6 - 18	19 - 36	37 - 54	55 <
Bereiding	Zeefhouder/ Turkse Mokka-kannen	AeroPress/ Percolators/ Filter/ Koffiesifon	French Press	Bayreuther- koffiekan

Het daadwerkelijke maalresultaat is afhankelijk van verschillende factoren, zoals bv. de roostergraad (licht of donker), versheid, vochtigheid, grootte, oliegehalte, aard van de boon, enz.

Als de koffie te bitter is of als het water in de koffie- of espressomachine niet goed doorloopt, dan is de maalgraad te fijn. Bij een te waterige koffie of espresso is of de maalgraad te grof en/of de hoeveelheid te gering. Wij gaan er hierbij van uit dat de specifieke bedieningsvoorschriften voor de betreffende bereidingswijze zijn aangehouden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Veeg de behuizing en de slinger uitsluitend met een zachte doek - evt. licht vochtig gemaakt - af. De houten knop van de slinger kan worden verwijderd om te reinigen, veeg deze ook af met een zachte doek.
- Reinig het opvangbakje met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het daarna volledig af. Hardnekkige vlekken van koffievet kunt u met een beetje afwasmiddel, schoonmaakazijn of in de handel verkrijgbare koffievet-oplosser verwijderen.
- Dompel de koffiemolen niet onder in water of andere vloeistoffen en reinig de molen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

REINIGING VAN HET MAALWERK

Bij gebruik van een koffiemolen kunnen koffieoliën en -vetten, afhankelijk van het oliegehalte van de koffieboon en de regelmaat van gebruik, na verloop van tijd als een fijne film neerslaan en de smaak en het aroma nadelig beïnvloeden. U kunt deze zeer effectief verwijderen met rauwe kortkorrelige rijst, zoals beschreven onder **VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK**. Het wordt aanbevolen de maalwerk met enige regelmaat of als deze langere tijd niet is gebruikt te reinigen.

GRONDIGE REINIGING VAN HET MAALWERK

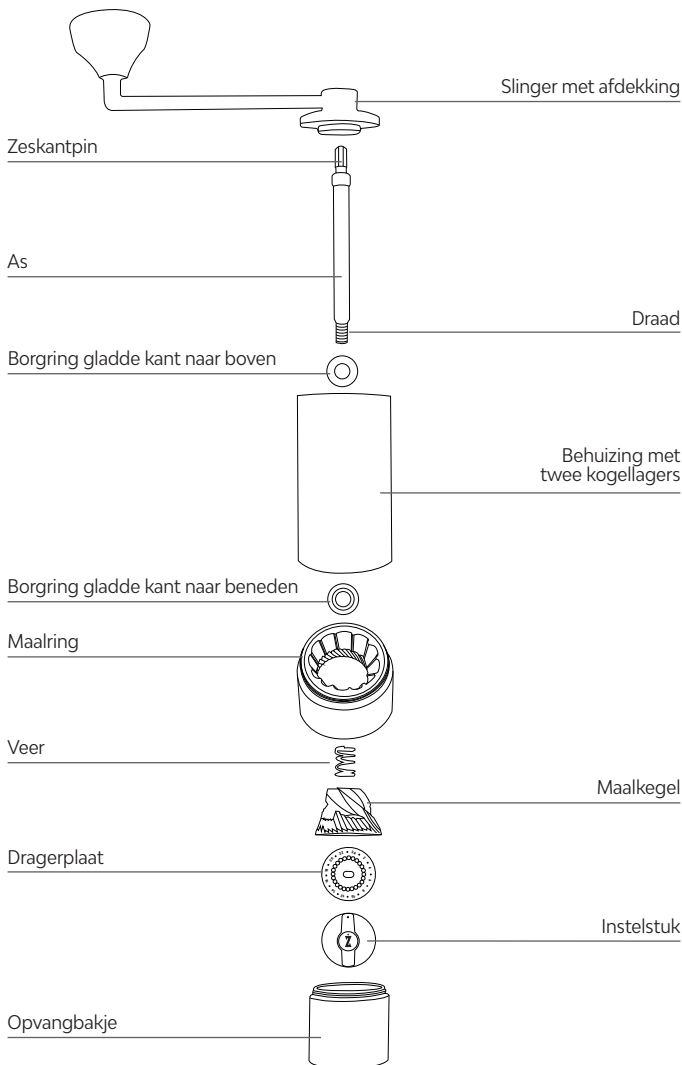
Het is voldoende om alleen de dragerplaat, de maalkegel en de veer te verwijderen voor reiniging.

U kunt de molen volgens ILLUSTRATIE 1 demonteren voor een grondige reiniging:

Verwijder het opvangbakje. Houd de slinger met deksel vast en draai de molen om. Draai het instelstuk tegen de klok in totdat deze loskomt van de molen en verwijder deze. Verwijder de dragerplaat, de maalkegel en indien nodig de veer en borgring. Schroef de maalring met de klok mee los.

- Borstel alle onderdelen van het maalwerk droog met de meegeleverde borstel. Dompel deze niet onder in water of andere vloeistoffen en reinig ze niet in de vaatwasser.
- **Let op, kans op letsel!** De maaltanden en snijkanten zijn uiterst scherp. Raak de molen alleen met uiterste voorzichtigheid aan. Houd kinderen uit de buurt van deze molen.
- Monteer de molen weer in omgekeerde volgens ILLUSTRATIE 1. Voor een goede werking moet u ervoor zorgen dat alle onderdelen goed in elkaar zitten.
- De nummers op de dragerplaat dienen alleen ter oriëntatie. Voor een perfecte instelling van de molen is het niet nodig dat de molen precies bij nummer 24 volledig gesloten is. Je kunt elk getal als uitgangspunt nemen. De juiste maling kan ook bepaald worden door het aantal klikken te tellen.
- Om er zeker van te zijn dat het maalwerk volledig gesloten is op positie 24, kan het nodig zijn om de stelknop weer te verwijderen en de dragerplaat opnieuw op de maalkegel te plaatsen. Om productieredenen is de onderkant van de maalkegel voorzien van 3 gaten. Noteer welke van de 3 gaten je al gebruikt hebt. Zo kun je de nummers gebruiken als instelhelp.

ILLUSTRATIE 1





TURKSE MOKKA

voor 2 koppen

INGREDIËNTEN

2 tl mokka-koffiebonen, 2 tl suiker, ca. 100 ml water, een snufje kardemom

BEREIDING

Maal de koffiebonen heel fijn en doe deze samen met de suiker, een snufje kardemom en water in een klein pannetje (traditioneel in een moka-kannetje met lange steel – „cezve” genoemd). Breng dit bij gemiddelde warmte al roerend aan de kook tot de koffie omhoogkomt en gaat schuimen. Haal het pannetje van het fornuis, verdeel het schuim met een lepel over 2 koppen en zet het pannetje weer terug op het fornuis. Breng de koffie al roerend weer aan de kook tot de koffie opnieuw gaat schuimen, haal het pannetje van het fornuis en wacht eventjes tot de koffie zich afzet. Breng de koffie nogmaals kort aan de kook en giet hem daarna in de koppen. Serveer de mokka samen met een glas water zonder koolzuur.



FRENCH PRESS

voor 6 koppen

INGREDIËNTEN

45 g koffiebonen, 750 ml water (ca. 95 °C)

BEREIDING

Maal de koffiebonen middelfijn tot grof, doe de gemalen koffie in de pot van een koffiemaker en giet het water vlot erop. Roer dit met een lange lepel om, zodat de gemalen koffie gelijkmatig wordt verdeeld. Zet het deksel erop en duw dit lichtjes omlaag tot het zeef net onder het oppervlak ligt. De aanbevolen bereidingstijd ligt bij ongeveer 4 minuten. Duw vervolgens de zeef langzaam en gelijkmatig omlaag. Nu kan de koffie worden geserveerd.

TIP

Varieer de bereidingstijd om de beste intensiteit van koffie voor uw smaak te vinden.





FILTERKOFFIE
voor 4 koppen

INGREDIËNTEN

32 g koffiebonen, 500 ml water (ca. 95 °C)

BEREIDING

Plaats het papieren filter in de filterhouder en spoel dit door met gekookt water. Giet het water vervolgens weer eruit. Maal de koffiebonen middelfijn en doe de gemalen koffie in het filter. Giet hierop heet, niet meer kokend water (95 °C) tot de gemalen koffie volledig is bedekt is en begint te borrelen. Giet daarna weer water langzaam in cirkelende bewegingen erop. De koffie dient na ca. 3-4 minuten te zijn doorgelopen en kan worden geserveerd.

TIP

Als de koffie te snel of te lang doorloopt, moet de maalgraad dienovereenkomstig worden aangepast.



GARANTIE

Voor het maalwerk van dit product verlenen wij een garantie van 25 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transportschade, een ongeval of aanpassingen door personen die hiertoe niet bevoegd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het apparaat kan worden overlegd.





ZASSENHAUS

KAFFEE- / ESPRESSOMÜHLE
Bedienungsanleitung aufbewahren!

COFFEE / ESPRESSO MILL
Keep the user's guide!

MOULIN À CAFÉ / EXPRESSO
Conservez le mode d'emploi !

MACINACAFFÈ/-ESPRESSO
Conservare le istruzioni per l'uso!

MOLINILLO DE CAFÉ / EXPRESSO
¡Guarde las instrucciones de uso!

KOFFIE- / ESPRESSOMOLEN
Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

EXPERT 48S