



ZASSENHAUS

KAFFEE- / ESPRESSOMÜHLE
COFFEE / ESPRESSO MILL

**MINI MASTER
USB**







ZASSENHAUS

MINI MASTER USB

BEDIENUNGSANLEITUNG REZEPTIDEEN	04 - 13
USER'S GUIDE IDEAS FOR RECIPES	14 - 23
MODE D'EMPLOI IDÉES DE RECETTES	24 - 33
ISTRUZIONI PER L'USO IDEE PER LE RICETTE	34 - 43
INSTRUCCIONES DE USO IDEAS PARA RECETAS	44 - 53
GEBRUIKSAANWIJZING IDEEËN VOOR RECEPTEN	54 - 63

KAFFEE-/ESPRESSOMÜHLE | **MINI MASTER USB**

Viel Freude mit Ihrer neuen Kaffee-/Espressomühle MINI MASTER USB von ZASSENHAUS.

Die CNC-gefrästen Komponenten wie Mahlwerk und Körper sind dank dem Einsatz modernster Technologie präzise aufeinander abgestimmt. Durch die doppelt kugelgelagerte 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.



Maße (Ø x H)	56 x 140 mm
Durchmesser Mahlwerk	38 mm
Inhalt Bohnenbehälter	ca. 15 g



SICHERHEITSHINWEISE

- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Mahlen von Kaffeebohnen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Mahlwerk.
- Schalten Sie das Gerät nicht mit leerem Bohnenbehälter ein.
- Lagern Sie das Gerät niemals bei Temperaturen über 50 °C, setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Fassen Sie die Mühle und das USB-Kabel nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Tauchen Sie das Gerät oder das USB-Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
- Versuchen Sie nie das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

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 mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Laden Sie die Mühle vor dem ersten Gebrauch mit dem mitgelieferten USB-C Ladekabel vollständig auf. Während des Ladevorgangs blinken die Kontrolllampen. Nehmen Sie nach Ende des Ladevorgangs das USB-Kabel vom Gerät ab.
- Zur mechanischen Reinigung und für erste Handhabungsübungen gehen Sie wie folgt vor:
 - Nehmen Sie den Auffangbehälter gemäß den Aussparungen vom Gehäuse ab.

- Stellen Sie den Mahlgrad mittelfein bis grob ein (siehe MAHLWERKS-EINSTELLUNG) und befestigen Sie den Auffangbehälter wieder.
- Umfassen Sie das Unterteil mit einer Hand und drehen Sie das Oberteil vorsichtig nach links in Richtung , nehmen Sie es dann nach oben ab.
- Füllen Sie einen Kaffeemesslöffel rohen Rundkornreis in den Bohnenbehälter. Setzen Sie das Oberteil unter Berücksichtigung der Aussparungen wieder auf, drehen Sie es nach rechts in Richtung  bis es einrastet und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Mahlen Sie die Mühle komplett leer, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um den Mahlvorgang zu beenden 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

- Nehmen Sie den Auffangbehälter ab und stellen Sie den Mahlgrad ein. Befestigen Sie den Auffangbehälter anschließend wieder so, dass er in der unteren Aussparung fixiert ist.
- Befüllen Sie die Kaffeemühle wie oben beschrieben. 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.
- Befestigen Sie das Oberteil wieder und lassen Sie die Mühle mahlen, bis das Mahlwerk komplett geleert ist.
- **HINWEIS:** Um das Mahlwerk und den Akku zu schonen, schaltet sich die Mühle nach einigen Sekunden automatisch ab, wenn sich keine Kaffeebohnen mehr im Mahlwerk befinden.



- Nehmen 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: Sollte eine Blockierung des Mahlwerks auftreten, können Sie diese leicht beheben, indem Sie den Verstellsteg um 2 Klicks lockern und die Mühle kurz mahlen lassen. Hierdurch werden zwischen Mahlring und -kegel eventuell festsitzende Teile der Kaffeebohnen gelöst. So erhalten Sie immer perfekte Mahlergebnisse, da die exakte Mahlwerkseinstellung gewährleistet ist. Sollte das Mahlwerk dennoch blockiert sein, reinigen Sie es (siehe GRÜNDLICHE REINIGUNG DES MAHLWERKS).

MAHLWERKSEINSTELLUNG



Das Mahlwerk lässt sich an der Unterseite mit Hilfe einer Einrastfunktion in feinen Stufen einstellen. Die Zahlen 0 - 11 auf der Mitnehmerplatte dienen zur besseren Orientierung und sorgen für eine einfache Ablesbarkeit des Mahlgrades. Eine ganze Umdrehung entspricht 12 Klicks. Ermitteln Sie den gewünschten Mahlgrad, in dem Sie die Mühle probemahlen:

- Nehmen Sie den Auffangbehälter ab. Drehen Sie die Mühle auf den Kopf.
- Drehen Sie den Verstellsteg im Uhrzeigersinn bis zur feinsten möglichen Einstellung. 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 (12 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 7 ganzen Umdrehungen (ca. 84 Klicks) löst sich der Verstellsteg von der Spindel und die einzelnen Mahlwerkskomponenten können herausfallen.

HINWEIS: Wenn die Menge des gemahlene Kaffees allmählich nachlässt, so kann dies zwei Ursachen haben:

- a) Der Akku-Ladestand reicht nicht mehr aus, in diesem Fall blinken die Kontrollampen. Laden Sie die Mühle neu auf.
- b) Es befinden sich nicht genügend Kaffeebohnen im Mahlwerk. Schütteln Sie in diesem Fall die Mühle leicht, damit mehr Kaffeebohnen in das Mahlwerk fallen, oder befüllen Sie das Gerät ggf. neu.

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 - 12	13 - 30	31 - 47	48 <
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.



LADEVORGANG

Stecken Sie das mitgelieferte USB-Kabel in die USB-Ladeschnittstelle des Gerätes und laden es an einem geeigneten USB-Anschluss auf. Während des Ladevorgangs (ca. 2 - 3 Stunden) blinken die Kontrolllampen. Sobald alle 4 Kontrolllampen leuchten, ist der Ladevorgang abgeschlossen. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät während des Ladevorgangs nicht benutzt werden. **ACHTUNG!** Um die Lebensdauer des Akkus zu erhöhen, trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn der Ladevorgang beendet ist, und laden Sie es mindestens alle 3 Monate wieder auf. Ein voll aufgeladener Akku reicht für eine Nutzungsdauer von ca. 20 - 25 Mahlvorgängen bei kontinuierlichem Gebrauch.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Den Auffangbehälter können Sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Trocknen Sie diesen anschließend vollständig ab. Hartnäckige Rückstände von Kaffee fett lassen sich mit etwas Spülmittel, Essigreiniger oder handelsüblichem Kaffee fettlöser 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.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen. Wir empfehlen, die Mühle senkrecht aufzubewahren.

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

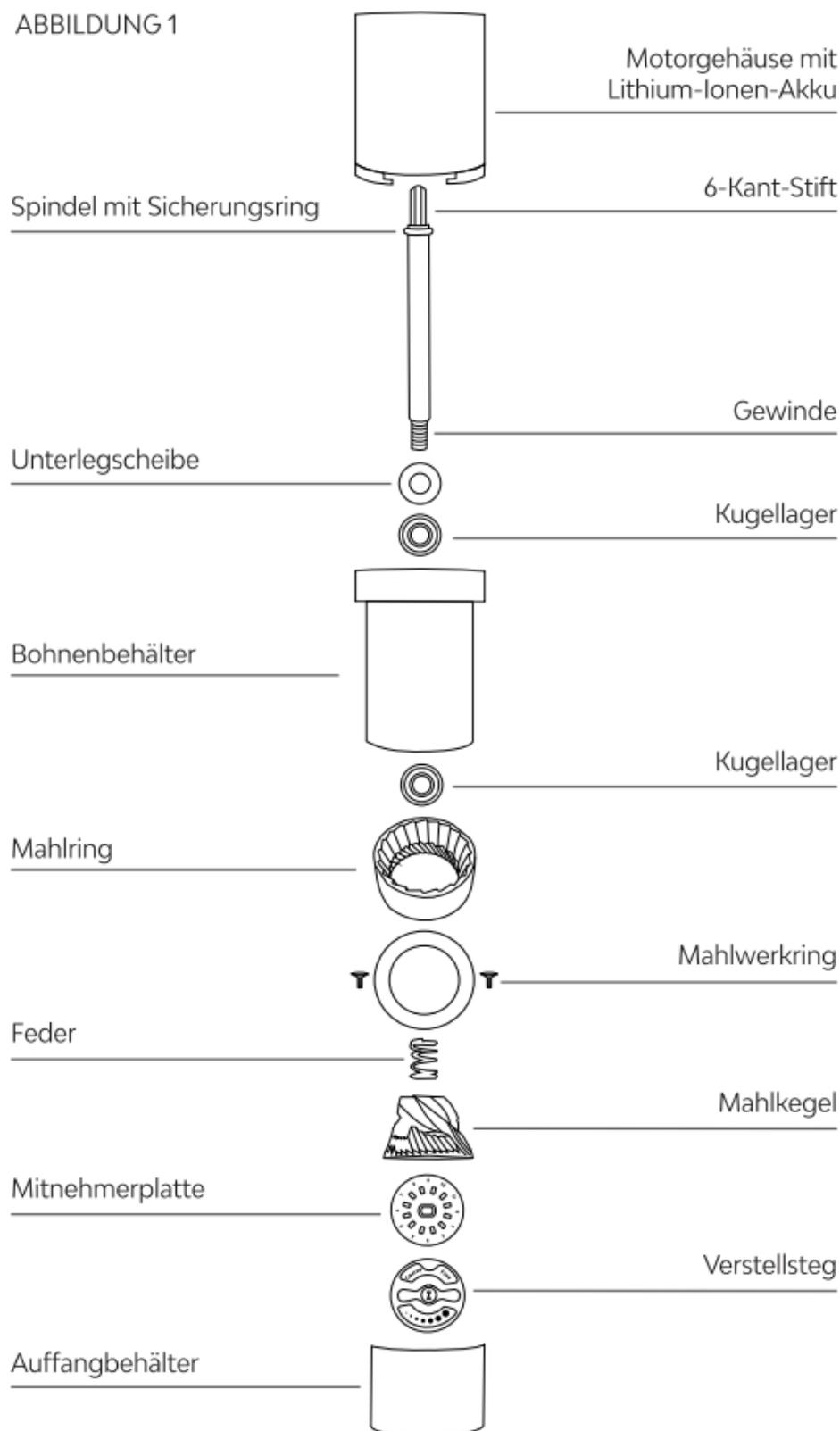
Es ist ausreichend, nur die Mitnehmerplatte, den Mahlkegel und die Feder zur Reinigung zu entnehmen.

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

- Nehmen Sie den Auffangbehälter ab 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. Drehen Sie die Mühle um und nehmen Sie das Oberteil ab, jetzt können Sie die Spindel entnehmen und beide Kugellager lösen.
- 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 11 komplett geschlossen ist. Sie können jede beliebige Zahl als Startpunkt nutzen. Der korrekte Mahlgrad lässt sich auch durch Mitzählen der Klicks ermitteln.



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





ZASSENHAUS

gleichmäßig herunterdrücken. Jetzt ist der Kaffee servierfertig.

TIPP

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

TECHNISCHE DATEN 041361

Lithium-Ionen-Akku: 7,4 V | 800 mAh

USB: Type C

Eingang: 5 V | 1A



Artikel nur für den Hausgebrauch!

Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

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 | **MINI MASTER USB**

Enjoy your new ZASSENHAUS coffee/espresso mill MINI MASTER USB. 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.



Dimensions (Ø x H)	56 x 140 mm
Grinder diameter	38 mm
Hopper capacity	ca. 15 g



SAFETY ADVICE

- If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
- We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is intended for household use only.**
- Only operate the appliance under supervision and use it exclusively for the intended purpose of grinding coffee beans.
- Do not place any objects into the grinder.
- Do not switch on the appliance with an empty hopper.
- Never store the appliance at temperatures above 50 °C (122 °F), avoid exposure to direct sunlight.
- Do not touch the mill and the USB cable with wet or damp hands.
- Never immerse the appliance or the USB cable in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
- Never use the appliance if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.
- Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.
- Use original accessories only.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Clean the collecting container with warm water and a mild detergent. Then dry it off completely.
- Wipe the housing with a soft cloth, slightly damp if necessary.
- Before the first use, charge the mill completely with the included USB-C charging cable. During the charging process the indicator lamps flash. Disconnect the USB cable from the appliance after the charging process is finished.
- For mechanical cleaning and initial handling exercises, proceed as follows:
 - Remove the collecting container from the housing according to the recesses.
 - Adjust the grinding degree medium-fine to coarse (see GRINDER ADJUSTMENT) and reattach the collection container.

- Hold the lower part in one hand, gently turn the upper part to the left in direction  and pull it upwards.
- Fill one coffee scoop raw rice grains into the hopper. Replace the upper part, taking the recesses into account, turn it to the right in direction  until it clicks into place, and press the on/off button.
- Operate the mill until it is completely empty, press the on/off button again to stop the grinding process and remove the collecting container. Adjust the grinder to a very fine degree 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

- Remove the collecting container and adjust the grinding degree. Replace the collecting container again so that it is fixed in the lowest recess.
- Fill the coffee mill as described 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.
- Reattach the upper part and allow the mill to grind until the grinder is completely empty.
- **NOTE:** To save the grinder and the battery, the mill switches off automatically after a few seconds if there are no more coffee beans in the grinder.
- Take the collecting container off 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: If the grinder becomes locked, you can easily resolve this by loosening the adjustment bar by 2 clicks and allowing the mill to grind briefly.



This will loosen any parts of the coffee beans that may be stuck between the grinding ring and cone. This ensures that you always get perfect grinding results, as the exact grinder setting is guaranteed. If the grinder is still blocked afterwards, clean the grinder (see THOROUGH CLEANING OF THE GRINDER).

GRINDER ADJUSTMENT



The grinder can be adjusted on the bottom in fine steps with the help of a click function. The numbers 0 - 11 on the guiding disc serve for better orientation and ensure easy legibility of the grinding degree. One full rotation corresponds to 12 clicks. Determine the desired degree of grinding by trial grinding the mill:

- Remove the collecting container. Turn the mill upside down.
- Turn 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 (12 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 7 full rotations (about 84 clicks), the adjustment bar releases from the spindle and the single grinder components may fall out.

NOTE: If the amount of ground coffee gradually diminishes, this can have two reasons:

- a) The battery level is too low, in this case the indicator lamps flash. Charge the mill.
- b) There are insufficient coffee beans in the mill. In this case, lightly shake it so that more coffee beans will fall into the grinder or refill the mill if needed.

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 - 12	13 - 30	31 - 47	48 <
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.

CHARGING PROCESS

Plug the supplied USB cable into the USB charging interface of the appliance and charge it at a suitable USB connection. During the charging process (about 2 - 3 hours), the indicator lights flash. As soon as all 4 indicator lights light up the charging process is completed. For safety reasons, the appliance must not work during the charging process.

ATTENTION! To increase the working life of the rechargeable battery, disconnect the appliance from the electricity when charging is complete and recharge the product at least every 3 months. A fully charged battery lasts for approx. 20 - 25 grinding processes when used continuously.



CLEANING AND CARE

- Wipe the housing with a soft cloth only, slightly damp, if necessary.
- The collecting container can be cleaned with warm water and a mild detergent. Afterwards dry it 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.
- Make sure that the device is completely dry before using it again or storing it. We recommend storing the mill upright.

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

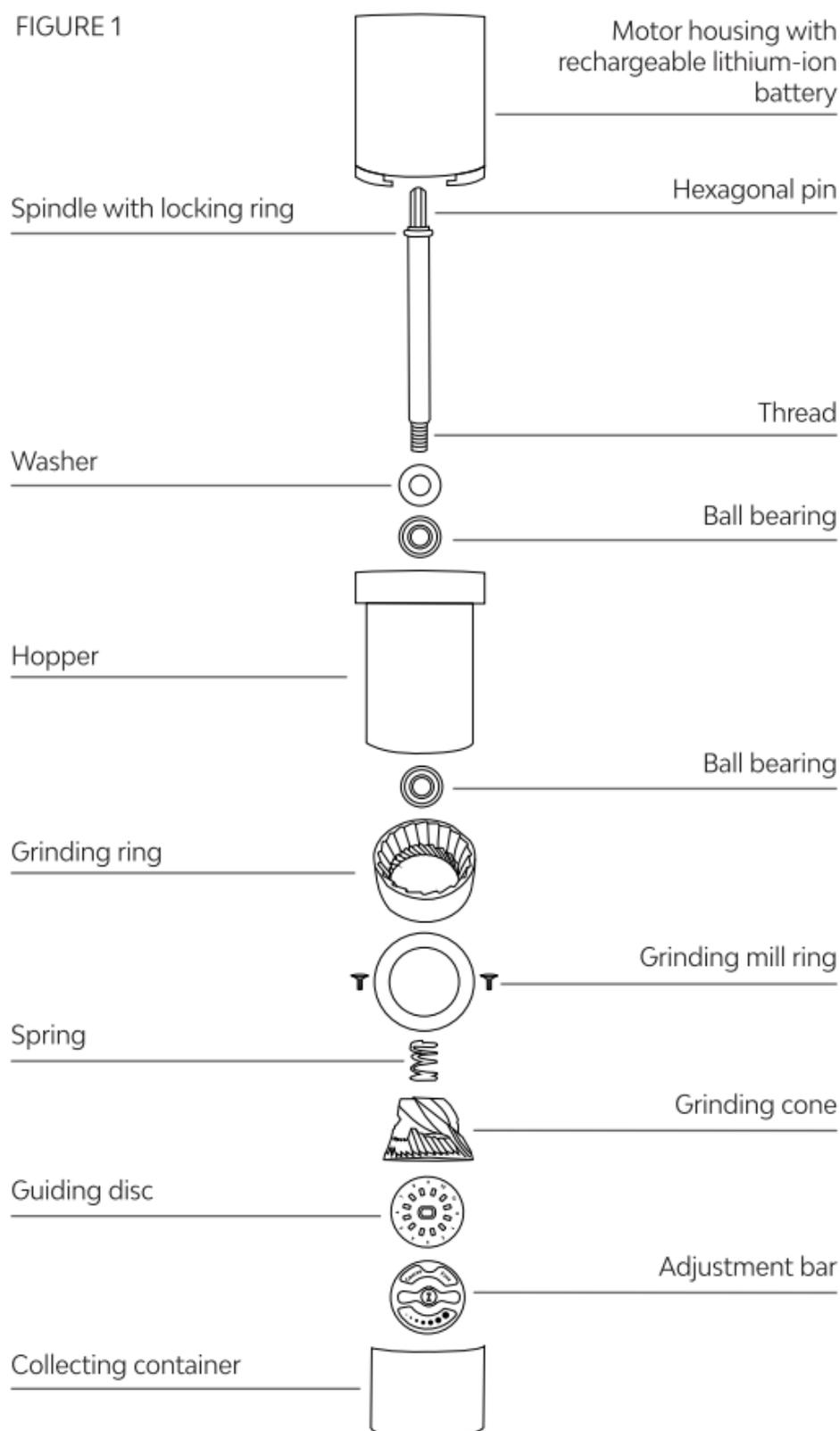
It is sufficient just to remove the guiding disc, the grinding cone and the spring for cleaning.

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

- Remove the collecting container 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. Turn the grinder over and remove the upper part, now you can remove the spindle and both ball bearings.
- 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 11. You can use any number as a starting point. The correct grind can also be determined by counting the number of clicks.



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.





ZASSENHAUS

TIP

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

TECHNICAL DATA 041361

Rechargeable lithium-ion battery:

7,4 V | 800 mAh

USB: type C

Input: 5 V | 1 A



For domestic use only!

Do not immerse in liquids!

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.



We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

MOULIN À CAFÉ/EXPRESSO | **MINI MASTER USB**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin à café/expresso MINI MASTER USB 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.



Dimensions (Ø x H)	56 x 140 mm
Diamètre du mécanisme de broyage	38 mm
Contenu du réservoir à grains de café	environ 15 g



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil.
- Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.**
- Ne faites fonctionner l'appareil que sous surveillance et ne l'utilisez que dans le but prévu, à savoir pour moulin des grains de café.
- Ne mettez pas des objets dans le mécanisme.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un réservoir à grains vide.
- Ne gardez jamais l'appareil à des températures supérieures à 50 °C, ne l'exposez pas au soleil.
- Ne touchez jamais le moulin et le câble USB avec des mains mouillées ou humides.
- Ne plongez jamais l'appareil ni le câble USB dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

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 uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié.
- Avant la première utilisation, chargez complètement le moulin avec le câble de charge USB-C fourni. Pendant le chargement, les voyants lumineux clignotent. Une fois le chargement terminé, retirez le câble USB de l'appareil.
- Pour le nettoyage mécanique et les premiers exercices de manipulation, procédez comme suit :

- Enlevez le récipient collecteur du boîtier suivant les encoches.
- Réglez le degré de mouture moyennement fin à grossier (cf. RÉGLAGE DU MÉCANISME DE BROYAGE) et remettez le récipient collecteur.
- Tenez la partie inférieure d'une main, et de l'autre tournez la partie supérieure vers la gauche en direction , puis retirez-la vers le haut.
- Versez une cuillère-mesure à café de riz rond cru dans le réservoir à grains. Remettez la partie supérieure en place en tenant compte des encoches, tournez-la vers la droite en direction  jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, et appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- Broyez jusqu'à ce que le moulin soit complètement vide, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour terminer le processus de broyage et 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

- Enlevez le récipient collecteur et réglez le degré de mouture. Remettez le récipient collecteur de manière à ce qu'il soit fixé dans l'encoche inférieure.
- Remplissez le moulin à café comme décrit dessus. 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.
- Remettez la partie supérieure en place et laissez le moulin moudre jusqu'à ce que le mécanisme de broyage soit totalement vide.



- **NOTICE** : Pour économiser le broyeur et la batterie, le moulin s'éteint automatiquement après quelques secondes lorsqu'il n'y a plus de grains de café dans le moulin.
- Enlevez 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 : Si un blocage du broyeur se produit, vous pouvez facilement y remédier en desserrant la barre de réglage de 2 clics et en laissant le moulin moudre brièvement. Ceci permet de détacher les grains de café éventuellement coincés entre l'anneau de broyage et le cône de broyage. Vous obtiendrez toujours des résultats de mouture parfaits, car le réglage exact du mécanisme de broyage est garanti. Si le moulin reste bloqué, nettoyez-le (cf. NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU BROYEUR).

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 0 à 11 sur la plaque d'entraînement servent à mieux s'orienter et assurent une lisibilité facile du degré de mouture. Un tour complet correspond à 12 clics. Déterminez le degré de mouture souhaité par moudre à l'essai :

- Enlevez le récipient collecteur. Retournez le moulin à l'envers.
- Tournez la barre de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le degré de mouture le plus fin possible. Ce degré 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 (12 clics) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Ceci 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 7 tours complets (environ 84 clics), la barre de réglage se détache de l'axe centrale et les composants séparés du mécanisme de broyage peuvent d'y tomber.

NOTICE : Si la quantité de café moulu diminue progressivement, ceci peut avoir deux raisons :

- a) Le niveau de charge de la batterie n'est plus suffisant, dans ce cas les voyants lumineux clignotent. Rechargez le moulin.
- b) Il n'y a pas assez de grains de café dans le mécanisme. Dans ce cas, secouez légèrement le moulin pour que plus de grains tombent dans le mécanisme ou remplissez une nouvelle fois l'appareil.

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 - 12	13 - 30	31 - 47	48 <
Préparation	Porte-filtre/ Cafetière à moka turc	AeroPress/ Cafetière pour cuisinière/ Filtre/Siphon	French Press	Cafetière à filtre de Bayreuth

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 espresso/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.

CHARGEMENT

Branchez le câble USB fourni sur l'interface USB d'appareil et chargez-le sur une connexion USB appropriée. Pendant le chargement (environ 2 - 3 heures) les voyants lumineux clignotent. Dès que tous les 4 voyants lumineux s'allument, le chargement est terminé. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit pas être utilisé pendant le chargement.

ATTENTION ! Pour prolonger la durée de vie de la batterie rechargeable, débranchez l'appareil dès que son chargement est terminé et rechargez-le au moins tous les 3 mois. Une batterie entièrement chargée permet environ 20 - 25 processus de mouture en utilisation continue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Essuyez le boîtier uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié.
- 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.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser de nouveau ou de le ranger. Nous recommandons de garder le moulin debout.

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

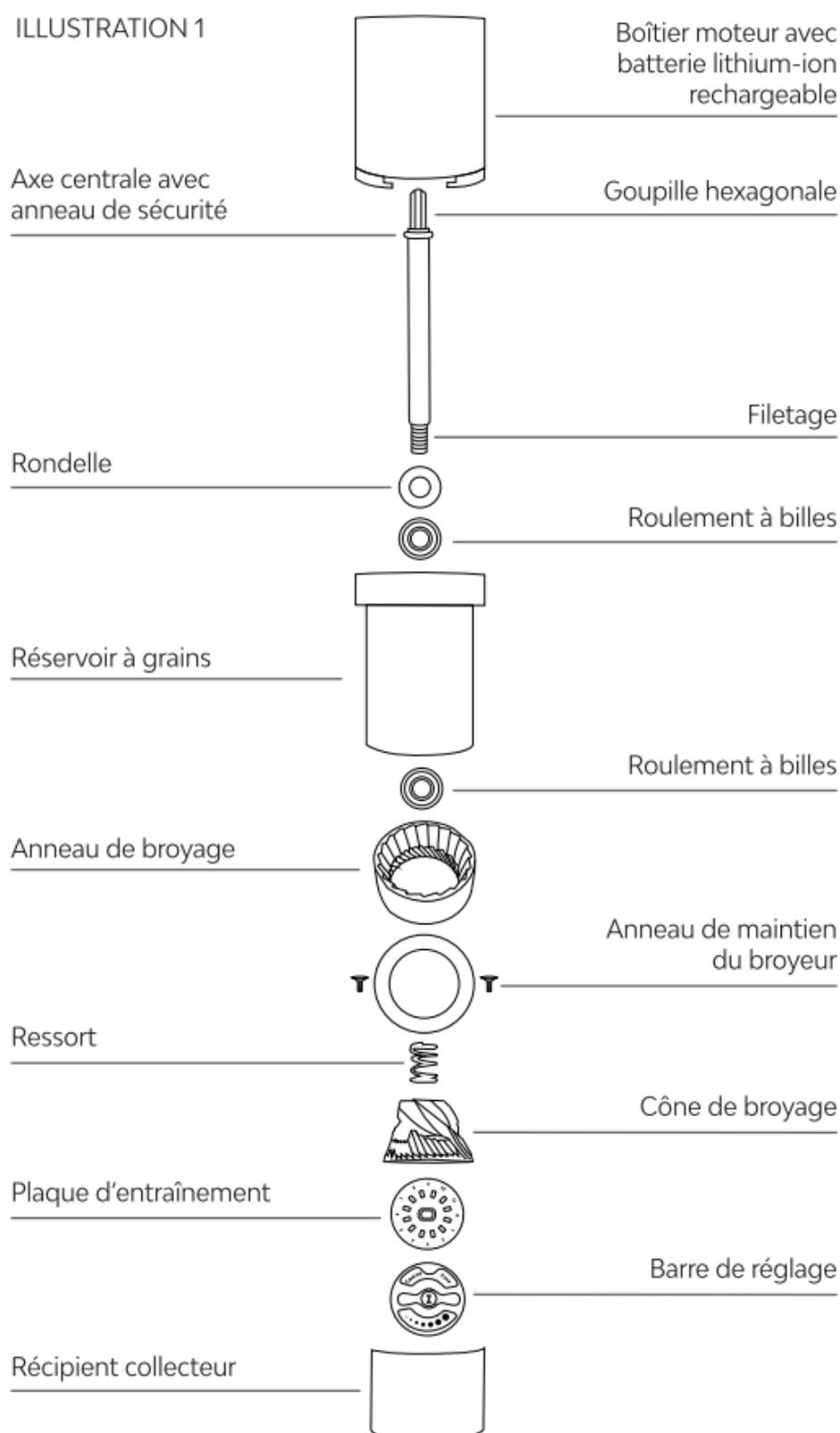
Il est suffisant d'uniquement enlever la plaque d'entraînement, le cône de broyage et le ressort pour un nettoyage.

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

- Retirez le récipient collecteur 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. Retournez le moulin et retirez la partie supérieure, vous pouvez maintenant retirer l'axe et les deux roulements à billes.
- 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 11. Vous pouvez utiliser n'importe quel chiffre comme point de départ. Le degré de mouture correct peut également être déterminé en comptant les clics.



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





ZASSENHAUS



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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 041361

Batterie lithium-ion rechargeable :

7,4 V | 800 mAh

USB : type C

Entrée : 5 V | 1 A



Réservé à un usage domestique !

Ne pas plonger dans des liquides !

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 | **MINI MASTER USB**

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo macinacaffè/-espresso MINI MASTER USB di ZASSENHAUS.

I componenti fresati a CNC come il meccanismo di macinazione e l'alloggiamento 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.



Dimensioni (Ø x A)	56 x 140 mm
Diametro meccanismo di macinazione	38 mm
Capacità contenitore da chicchi	ca. 15 g



AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
- Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.**
- Utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e usarlo solo per lo scopo previsto per macinare chicchi di caffè.
- Non inserire alcun oggetto nel meccanismo di macinazione.
- Non utilizzare l'apparecchio con un contenitore da chicchi vuoto.
- Non conservare mai l'apparecchio a temperature superiori a 50 °C, non esporlo alla luce del sole.
- Il macinino e il cavo USB non devono essere mai toccate con le mani umide o bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo USB in acqua o altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
- Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
- Utilizzare solo accessori originali.

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 l'alloggiamento con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito.
- Prima di utilizzare il macinino per la prima volta, caricarlo completamente con il cavo di ricarica USB-C in dotazione. Durante il processo di ricarica le spie luminose lampeggiano. Al termine del processo di ricarica, rimuovere il cavo USB dall'apparecchio.
- Per la pulizia meccanica e gli esercizi di manipolazione iniziali, procedere come segue:

- Rimuovere il contenitore di raccolta dall'alloggiamento seguendo gli incavi.
- Regolare il grado di macinatura mediamente fine a grosso (vedere REGOLAZIONE DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE) e fissare di nuovo il contenitore di raccolta.
- Prendere con una mano la parte inferiore e ruotare con cautela la parte superiore verso sinistra in direzione , tirarlo verso l'alto.
- Versare un misurino da caffè di riso a grana ronda crudo nel contenitore da chicchi. Riposizionare la parte superiore, tenendo conto degli incavi, ruotarla verso destra in direzione , fino a farla scattare in posizione e premere il pulsante di accensione/spegnimento.
- Macinare finché il macinino è completamente vuoto, premere di nuovo il pulsante di accensione/spegnimento per terminare il processo di macinazione 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.
- Svuotare 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

- Rimuovere il contenitore di raccolta e regolare il grado di macinatura. Quindi riattaccare il contenitore di raccolta in modo che sia fissato nell'incavo inferiore.
- Riempire il macinacaffè come descritto sopra. 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.
- Riattaccare la parte superiore e lasciare che il macinino macini, finché il macinacaffè sia completamente vuoto.



- **NOTA:** Per risparmiare il meccanismo di macinatura e la batteria, il macinino si spegne automaticamente dopo alcuni secondi se non ci sono più chicchi di caffè nel macinino.
- Rimuovere 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: Se il macinino si blocca, si può facilmente rimediare allentando la barra di regolazione di 2 scatti e lasciando macinare brevemente il macinino. In questo modo si allentano le parti di caffè in grani eventualmente incastrate tra l'anello di macinazione e il cono. In questo modo si ottengono sempre risultati di macinatura perfetti, poiché è garantita l'esatta regolazione del macinino. Se il macinino è ancora bloccato, pulirlo (vedere PULIZIA ACCURATA DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE).

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 0 a 11 sulla piastra di guida servono per orientarsi meglio e garantire una facile leggibilità della macinatura. Un giro completo corrisponde a 12 scatti. Si raccomanda di identificare il grado di macinatura desiderato mediante macinature di prova del macinacaffè:

- Rimuovere il contenitore di raccolta. Capovolgere il macinacaffè.
- Girare 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 (12 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 7 giri completi (ca. 84 scatti) la barra di regolazione si stacca dal mandrino e i singoli componenti del meccanismo di macinazione possono cadere fuori.

NOTA: Se la quantità di caffè macinato decresce progressivamente, le cause possono essere due:

- a) Il livello di carica della batteria non è più sufficiente. In questo caso le spie luminose lampeggiano. Ricaricare il macinino.
- b) Nel macinino non c'è un numero sufficiente di grani di caffè. In questo caso scuotere leggermente l'apparecchio per fare cadere altri grani nel macinino o eventualmente riempirlo di nuovo.

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 - 12	13 - 30	31 - 47	48 <
Preparazione	Portafiltro/ Pentolini per caffè turco	AeroPress/ Caffettiere italiane/Filtro/ Sifone	French Press	Caffettiera 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 di 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.

PROCESSO DI CARICA

Inserire il cavo USB incluso nell'interfaccia USB dell'apparecchio e caricarlo in una connessione USB adatta. Durante il processo di carica (circa 2 - 3 ore) le spie luminose lampeggiano. Non appena tutti le 4 spie luminose si accendono, il processo di carica è completo. Per ragioni di sicurezza, l'apparecchio non deve essere utilizzato durante il processo di carica. **ATTENZIONE!** Per aumentare la durata della batteria ricaricabile, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando la carica è completa e ricaricalo almeno ogni 3 mesi. Una batteria completamente carica dura circa 20 - 25 processi di macinazione con utilizzo continuo.

PULIZIA E CURA

- Pulire l'alloggiamento solo con un panno morbido, se necessario leggermente inumidito.
- 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.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o conservarlo. Si consiglia di conservare il macinino in posizione verticale.

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 ronda 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 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. Capovolgere il macinino e rimuovere la parte superiore, ora è possibile rimuovere il mandrino e le due cuscinetti a sfere.
- 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 macinatura, non è necessario che il meccanismo di macinazione sia completamente chiuso esattamente al numero 11. È possibile utilizzare qualsiasi numero come punto di partenza. Il grado di macinazione corretto può essere determinato anche contando il numero di scatti.



ILLUSTRAZIONE 1



Alloggiamento motore
con batteria ricaricabile
agli ioni di litio

Mandrino con anello di sicurezza

Perno esagonale

Rondella

Filetto

Contenitore da chicchi

Cuscinetto a sfere

Anello di macinazione

Cuscinetto a sfere

Molla

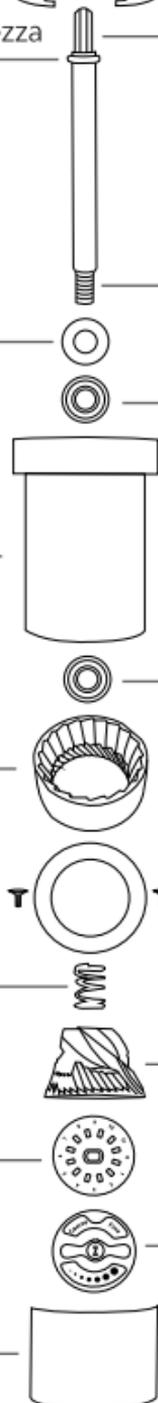
Anello di fissaggio

Piastra di guida

Cono di macinazione

Contenitore di raccolta

Barra di regolazione





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





ZASSENHAUS



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.



DATI TECNICI 041361

Batteria ricaricabile agli ioni di litio:

7,4 V | 800 mAh

USB: tipo C

Entrata: 5 V | 1 A



Solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!

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.



Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

MOLINILLO DE CAFÉ/CAFÉ EXPRÉS | **MINI MASTER USB**

Le deseamos mucho placer con su nuevo molinillo de café/café exprés MINI MASTER USB 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.



Dimensiones (Ø x Al)	56 x 140 mm
Diámetro del mecanismo de molienda	38 mm
Capacidad recipiente de granos	ca. 15 g



INDICACIONES DE SEGURIDAD

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
- En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**
- Utilice el aparato sólo bajo supervisión y sólo para el fin previsto para moler granos de café.
- No introduzca objetos en el mecanismo.
- No utilice el aparato con un recipiente de granos vacío.
- Nunca almacene el producto a temperaturas superiores a 50 °C, no lo exponga a la luz solar.
- No toque el molinillo y el cable USB con las manos húmedas o mojadas.
- Jamás sumerja el aparato o el cable USB en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
- No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
- Utilice únicamente accesorios originales.

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 con un paño suave, si es necesario ligeramente humedecido.
- Antes de usar el molinillo por primera vez, cárguelo completamente con el cable de carga USB-C suministrado. Durante el proceso de carga los indicadores luminosos parpadean. Retire el cable USB del aparato al final del proceso de carga.
- Para los ejercicios de limpieza mecánica y manipulación inicial, proceda de la manera siguiente:
 - Retire el recipiente colector de la carcasa siguiendo los huecos.
 - Ajuste el grado de molienda medio-fino a grueso (ver AJUSTE DEL MECANISMO DE MOLIENDA) y vuelva a fijar el recipiente colector.

- Sujete la parte inferior con una mano y gire la carcasa superior con cuidado a la izquierda en dirección , extráigala hacia arriba a continuación.
 - Llene una cuchara medidora para café de arroz redondo crudo en el recipiente de granos. Vuelva a colocar la parte superior, teniendo en cuenta los rebajes, gírela a la derecha en dirección  hasta que se enclava y pulse el botón de encendido/apagado.
 - Muela todo el contenido del molinillo hasta vaciarlo, pulse de nuevo el botón de encendido/apagado para finalizar el proceso de molienda 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/café exprés 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

- Retire el recipiente colector y ajuste el grado de molienda. Vuelva a colocar el recipiente colector de modo que quede fijado en el hueco inferior.
- Llene el molinillo de café como se describe arriba. 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.
- Vuelva a colocar la parte superior y deje que el molinillo muele hasta que el molinillo se haya vaciado completamente.
- **INDICACIÓN:** Para conservar el mecanismo de molienda y la batería, el molinillo se apaga automáticamente después de unos segundos si no hay más granos de café en el molinillo.
- Retire 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 sobre la palma abierta o una superficie de trabajo resistente antes de retirar el recipiente del molinillo.

Consejo: Si el molinillo se bloquea, puede solucionarlo fácilmente aflojando la barra de ajuste con 2 clics y dejando que el molinillo mueva brevemente. Esto desengancha cualquier parte de los granos de café que pueda estar atascada entre el anillo de molienda y el cono. De este modo obtendrá siempre un molido perfecto, ya que se garantiza el ajuste exacto del molinillo. Si el molinillo sigue bloqueado, límpielo (ver LIMPIEZA A FONDO DEL MECANISMO DE MOLIENDA).

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 0 - 11 de la placa del conductor sirven para orientarse mejor y garantizar una fácil legibilidad de la molienda. Una vuelta completa corresponde a 12 clics. Haga pruebas para calcular el grado de molienda deseado:

- Retire el recipiente colector. Dé la vuelta al molinillo de café.
- 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 (12 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 7 vueltas completas (aprox. 84 clics), la barra de ajuste se sale del husillo y los componentes diferentes del mecanismo de molienda se pueden caer.

INDICACIÓN: Si la cantidad de café molida se reduce poco a poco, puede haber dos causas:

- a) El nivel de carga de la batería ya no es suficiente, en este caso los indicadores luminosos parpadean. Recargue el molinillo.
- b) No hay suficientes granos de café en el mecanismo de molienda. En ese caso, sacuda ligeramente el molinillo para que los granos de café caigan en el mecanismo de molienda, o bien vuelve a llenar el aparato si es necesario.

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 - 12	13 - 30	31 - 47	48 <
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.



PROCESO DE CARGA

Conecte el cable USB incluido al interfaz USB del aparato y cárguelo en una conexión USB adecuado. Durante el proceso de carga (aprox. 2 - 3 horas) los indicadores luminosos parpadean. Tan pronto como todos los 4 indicadores luminosos se enciendan, el proceso de carga está completo. Por razones de seguridad, el aparato no debe utilizarse durante el proceso de carga. ¡PRECAUCIÓN! Para aumentar la vida útil de la batería recargable desconecte el aparato de la electricidad cuando finalice el proceso de carga y cárguelo al menos cada 3 meses. Una batería completamente cargada dura unos 20 - 25 procesos de molienda con uso continuo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie la carcasa únicamente con un paño suave, si es necesario, ligeramente humedecido.
- 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.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de utilizarlo otra vez o guardarlo. Recomendamos guardar el molinillo en posición vertical.

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

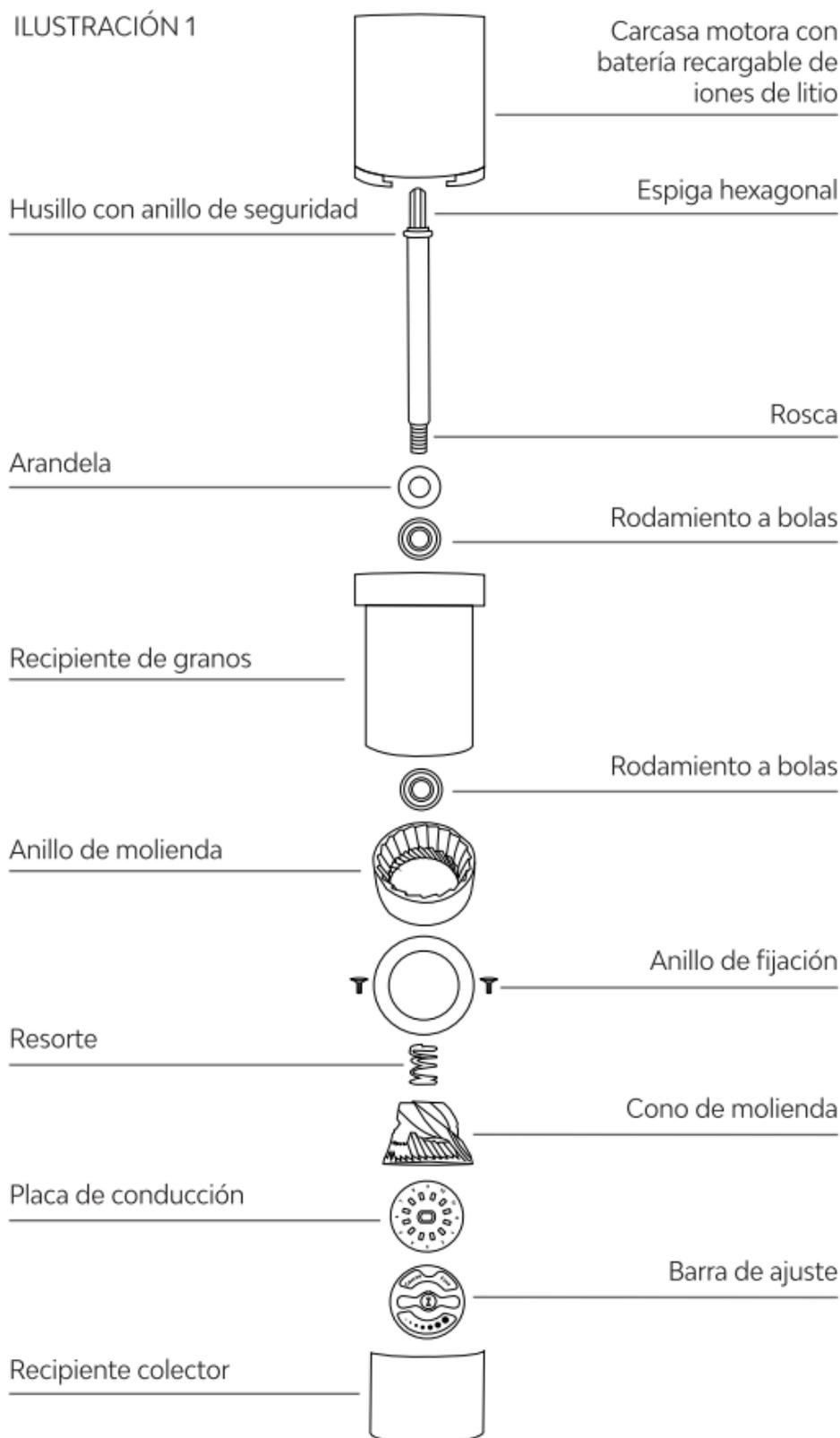
Es suficiente de quitar únicamente la placa de conducción, el cono de molienda y el resorte para la limpieza.

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

- Retire el recipiente colector 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. Gire el molinillo y retire la parte superior, ahora puede retirar el husillo y los dos rodamientos a bolas.
- 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 ensamblados 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 11. Puede utilizar cualquier número como punto de partida. El grado de molienda correcto también puede determinarse contando el número de clics.



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.





ZASSENHAUS



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.

DATOS TÉCNICOS 041361

Pila recargable de iones de litio:

7,4 V | 800 mAh

USB: tipo C

Entrada: 5 V | 1 A



¡Artículo solo para el uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

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 | **MINI MASTER USB**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe koffie-/espressomolen MINI MASTER USB 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.



Afmetingen (Ø x h)	56 x 140 mm
Diameter maalwerk	38 mm
Inhoud bonenreservoir	ca. 15 g



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- Bedien het apparaat alleen onder toezicht en gebruik het alleen voor het beoogde doel, voor het malen van koffiebonen.
- Steek geen voorwerpen in het maalwerk.
- Schakel het apparaat niet in met een leeg bonenreservoir.
- Bewaar het apparaat nooit bij temperaturen boven 50 °C, vermijd zonlicht.
- Raak de molen en de USB-kabel nooit met natte of vochtige handen aan.
- Dompel het apparaat of de USB-kabel nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
- Gebruik alleen originele accessoires.

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 met een zachte doek – indien nodig licht bevochtigd – af.
- Laad de molen voor het eerste gebruik volledig op met de meegeleverde USB-C oplaadkabel. Tijdens het laadproces knipperen de controlelampjes. Zodra het laadproces is voltooid, haal de USB-kabel uit het apparaat.
- De volgende procedure zorgt voor een mechanische reiniging en maakt u vertrouwd met de molen:

- Neem het opvangbakje van de behuizing af volgens de uitsparingen.
- Stel de maalgraad in op middelfijn tot grof (zie INSTELLING VAN HET MAALWERK) en bevestig het opvangbakje opnieuw.
- Pak het onderste deel met één hand vast en draai de bovenste deel voorzichtig naar links in richting , verwijder het dan naar boven toe.
- Doe een koffiemaatschep met ongekookte rondkorrelige rijst in het bonenreservoir. Plaats het bovendeel terug, rekening houdend met de uitsparingen, draai het naar rechts in richting  totdat het vastklikt en druk op de aan/uit-knop.
- Maal tot de molen helemaal leeg is, druk nogmaals op de aan/uit-knop om het maalproces te beëindigen 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

- Neem het opvangbakje af en stel de maalgraad in. Bevestig vervolgens de opvangbak weer zodat deze vastzit in de onderste uitsparing.
- Vul de koffiemolen zoals hierboven beschreven. 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.
- Bevestig het bovenste deel weer en laat de molen malen tot de maalwerk helemaal leeg is.
- **LET OP:** Om het maalwerk en de batterij te sparen schakelt de molen na enkele seconden automatisch uit als er geen koffiebonen meer in het maalwerk zitten.
- Neem nu het opvangbakje af 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: Als de molen blokkeert, kun je dit eenvoudig verhelpen door het instelstuk 2 klikken los te draaien en de molen kort te laten malen. Hierdoor komen eventuele delen van de koffiebonen los die vastzitten tussen de maalring en de kegel. Dit zorgt ervoor dat je altijd perfecte maalresultaten krijgt, omdat de exacte instelling van de molen gegarandeerd is. Als de molen nog steeds geblokkeerd is, maak de molen dan schoon (zie GRONDIGE REINIGING VAN HET MAALWERK).

INSTELLEN VAN DE MAALGRAAD



Het maalwerk kan aan de onderkant met behulp van een klik functie in fijne trappen worden ingesteld. De nummers 0 - 11 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 12 klikken. Bepaal de gewenste maalgraad met een aantal proefmalingen van de molen:

- Neem het opvangbakje af. Draai de molen ondersteboven.
- Draai het instelstuk met de klok mee 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 (12 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 7 hele omwentelingen (ca. 84 klikken) komt het instelstuk los van de as en vallen de maalwerkkegel alsmede de aandrukveer eruit.

OPMERKING: Als de hoeveelheid gemalen koffie geleidelijk minder wordt, kan dit twee oorzaken hebben:

- Het laadniveau van de batterij is niet meer voldoende, in dit geval knipperen de controlelampjes. Laad de molen opnieuw op.
- Er bevinden zich niet genoeg koffiebonen in het maalwerk. Schud de molen in dat geval lichtjes, zodat er nieuwe bonen in het maalwerk vallen of vul de molen eventueel weer.

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 volgend weergegeven tabel kunt u als richtwaarden gebruiken.

Maalgraad	Zeef fijn	Fijn tot middelfijn	Middelfijn tot grof	Grof
Klikken	6 - 12	13 - 30	31 - 47	48 <
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.



LAADPROCES

Sluit de meegeleverde USB-kabel aan op de USB-interface van het apparaat en laad deze op via een geschikte USB-poort. Tijdens het laadproces (ongeveer 2 - 3 uren) knipperen de controlelampjes. Zodra alle 4 de controlelampjes oplichten, is het laadproces voltooid. Om veiligheidsredenen mag het apparaat tijdens het opladen niet worden gebruikt. LET OP! Om de levensduur van uw oplaadbare batterijen te verlengen, koppel het product los van het stroomnet wanneer het opladen is voltooid en laadt het apparaat ten minste om de 3 maanden opnieuw op. Een volledig opgeladen batterij gaat ongeveer 20-25 maalprocessen bij continu gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Veeg de behuizing uitsluitend met een zachte doek – evt. licht vochtig gemaakt – af.
- Reinig het opvangbakje met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het daarna volledig af. Hardnekkige resten 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 het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Let erop dat het apparaat helemaal droog is voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of opbergt. Wij raden aan de molen verticaal op te bergen.

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

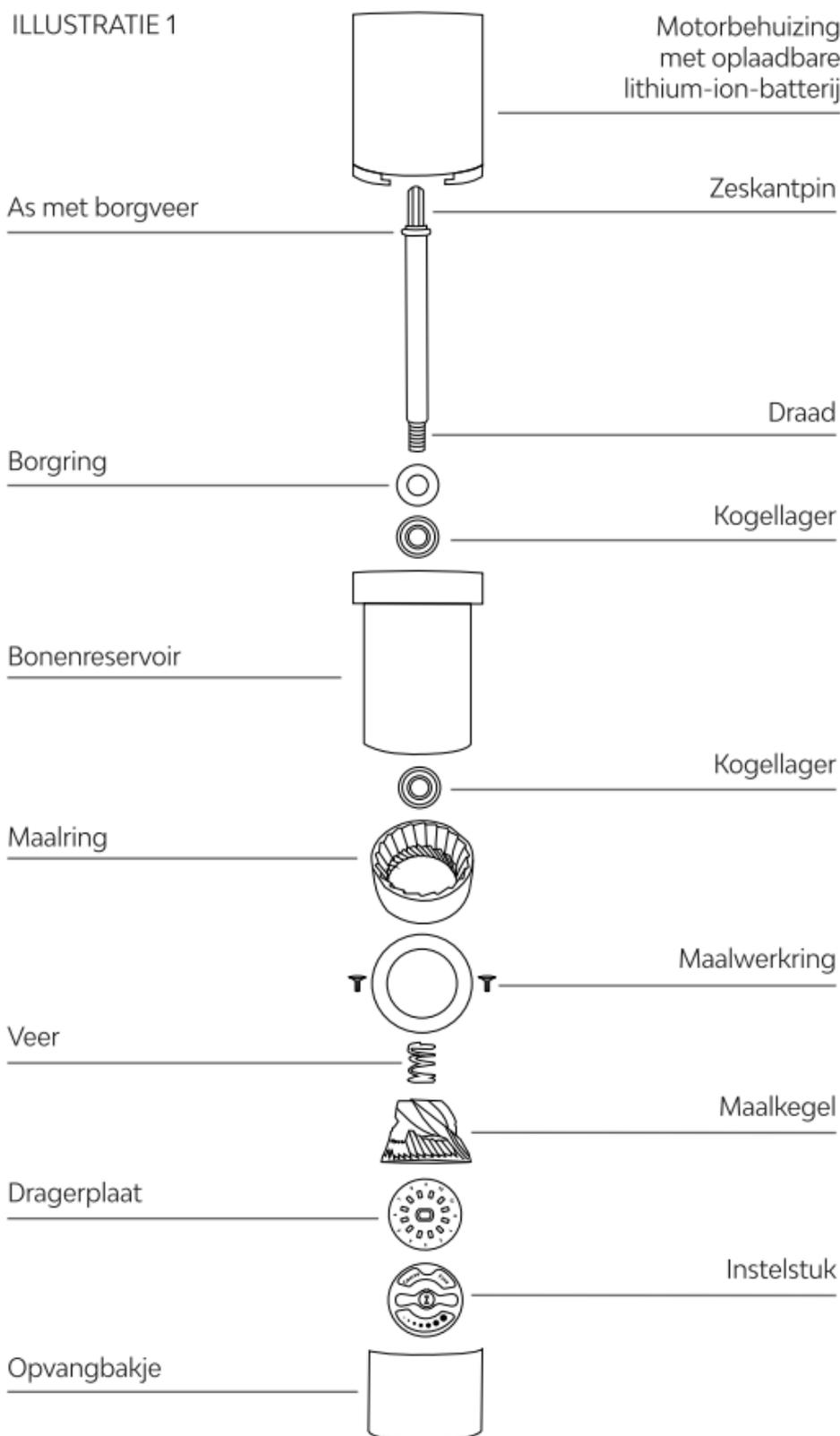
Het is voldoende om alleen de dragerplaat, de maalkegel en de veer te verwijderen voor reiniging.

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

- Verwijder het opvangbakje en draai de molen om. Draai het instelstuk tegen de klok in totdat deze loskomt van de molen en verwijder deze. Verwijder de afzonderlijke onderdelen van de maalwerk. Draai de molen om en verwijder het bovenste gedeelte, nu kun je de as verwijderen en de twee kogellagers losmaken.
- 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 zorg ervoor 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 11 volledig gesloten is. Je kunt elk getal als uitgangspunt nemen. De juiste maling kan ook bepaald worden door het aantal klikken te tellen.



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 mokka-pannetje 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





ZASSENHAUS



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.

TECHNISCHE GEGEVENS 041361

Oplaadbare lithium-ion-batterij:

7,4 V | 800 mAh

USB: type C

Ingang: 5 V | 1 A



**Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!**

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.



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



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 / CAFÉ EXPRÉS
¡Guarde las instrucciones de uso!

KOFFIE- / ESPRESSOMOLEN
Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

MINI MASTER USB

Zassenhaus International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
Tel.: +49 (0)212 / 65 82 - 70 · Fax: +49 (0)212 / 65 82 - 79
e-Mail: info@zassenhaus.com