



ZASSENHAUS

BEDIENUNGSANLEITUNG
AUFBEWAHREN!

KAFFEEZUBEREITER
COFFEE DRIP



KAFEEZUBEREITER | **COFFEE DRIP**

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Kaffeezubereiter von ZASSENHAUS entschieden haben. Lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.

WICHTIGE HINWEISE

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. Verwenden Sie den ZASSENHAUS-Kaffeebereiter nicht auf dem Herd/Kochplatte, in der Mikrowelle oder im Backofen. **Der Kaffeezubereiter ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie zuerst diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Reinigen Sie die Kanne, den Deckel, den Filteraufsatz sowie den doppelwandigen Filter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.

ZUBEREITUNG DES KAFFEES

- Setzen Sie erst den Filteraufsatz auf die Glaskanne und legen dann den doppelwandigen Filter hinein.
- Geben Sie die gewünschte Menge Kaffee hinein. Wir empfehlen pro Tasse einen gestrichenen Kaffeelöffel (ca. 7g) und ca. 125ml Wasser.
- Gießen Sie zunächst nur so viel heißes Wasser (ca. 92°-95°C) auf das Kaffeepulver, bis es vollständig bedeckt ist.
- Lassen Sie das Kaffeepulver einen Moment quellen. Gießen Sie dann in kreisenden Bewegungen nach und nach das restliche Wasser hinzu. Durch den feinen Filter hat der Kaffee die optimale Kontaktzeit zur Entfaltung des vollen Aromas.
- Entnehmen Sie den Filter zusammen mit dem Filteraufsatz erst, nachdem der Kaffee komplett durchgelaufen ist. Setzen Sie dann den Glasdeckel wieder auf.



TIPPS UND TRICKS

- Wärmen Sie die Kanne mit heißem Wasser vor.
- Verwenden Sie immer frisch gemahlenes Kaffeepulver.
- Mahlen Sie den Kaffee mittelfein bis grob.
- Brühen Sie mit heißem, aber nicht sprudelnd kochendem Wasser, da sonst Bitterstoffe gelöst und feine Geschmacksnoten zerstört werden. Die optimale Temperatur liegt bei 92°-95 °C.
- Für eine bessere Wasserqualität empfehlen wir den Gebrauch eines Wasserfilters.
- Trotz des feinen Filters kann sich eventuell etwas Kaffeepulver in der Kanne absetzen. Dies ist normal, da auch grob gemahlener Kaffee feinste Partikel enthält, die durch den Filter nicht aufgefangen werden können. Lassen Sie die Kanne daher noch einige Sekunden stehen und gießen Sie den Kaffee vorsichtig in die Tassen.
- Finden Sie den für Sie optimalen Geschmack heraus, indem Sie Kaffeesorten, Mahlgrade und Kaffeemenge variieren.

HINWEISE ZUR REINIGUNG

- Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Filter.
- Spülen Sie Glaskanne, Deckel, Filteraufsatz und Filter nach jedem Gebrauch gründlich ab.
- Deckel und Sieb können in der Spülmaschine gereinigt werden; für die Glaskanne und den Filteraufsatz empfehlen wir die Reinigung von Hand.



KARAMELL-KAFFEE

ZUTATEN

6 weiche Karamell-Bonbons

250 ml Milch

800 ml heißer Kaffee

gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG

Bonbons in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen, in 4 hohe Gläser füllen und aufschäumen. Mit Kaffee aufgießen, mit Karamellwürfeln bestreuen und mit Zimt bestäuben.



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



ZASSENHAUS

KEEP THIS
USER'S GUIDE!
COFFEE MAKER
COFFEE DRIP



COFFEE MAKER | **COFFEE DRIP**

Thank you for purchasing this high quality ZASSENHAUS coffee maker. Read through the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

IMPORTANT INFORMATION

If the coffee maker is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. Do not use the ZASSENHAUS coffee maker on the stove or the microwave or oven. **This product is intended for domestic use only.**

BEFORE THE FIRST USE

- Read these instructions carefully.
- Remove all packaging material and dispose of it properly.
- Clean the jug, the lid, the dripper and the double wall filter with warm water and a mild detergent. Thoroughly dry-off all parts.

PREPARATION OF COFFEE

- Place the dripper on top of the glass jug, then insert the double wall filter.
- Fill in the desired amount of coffee. We recommend a heaped teaspoon (about 7 g) and approximately 125ml of water per cup.
- Initially pour only as much hot water (about 92°-95°C) onto the coffee powder until it is completely covered.
- Let the coffee powder to swell for a moment. Then pour the remaining water slowly and in a circular motion. The fine filter ensures optimum contact time to release the full flavor.
- Remove the dripper from the glass jug after the complete amount of water has dripped. Then put on the glass lid.

TIPS AND TRICKS

- Preheat the jug with hot water.
- Always use freshly ground coffee powder.
- Grind the coffee medium fine to coarse.
- Brew the coffee with hot, but not boiling water, as this would release bitter components and destroy the fine flavors. The optimum temperature is 92°-95°C.
- For a better water quality, we recommend the use of a water filter.



- In spite of the fine filter some fine coffee powder could settle in the jug. This is normal, as even coarsely ground coffee contains very fine particles, which cannot be held by the filter. Therefore leave the pot for a few seconds and carefully pour the coffee into the cups.
- Find out your favorite taste by varying kinds of coffee, degrees of grinding and quantity of coffee.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Remove the coffee grounds from the filter.
- Thoroughly rinse the glass jug, lid, dripper and double wall filter after each use.
- Cover and filter can be cleaned in the dishwasher; for the glass jug and the dripper we recommend a cleaning by hand.



CARAMEL COFFEE

INGREDIENTS

6 soft caramel sweets

250 ml milk

800 ml hot coffee

ground cinnamon

PREPARATION

Cut the sweets into small cubes. Heat milk, fill into 4 tall glasses and froth up. Pour coffee on top, sprinkle with caramel cubes and dust with cinnamon.



Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.



ZASSENHAUS

CONSERVER CE
MODE D'EMPLOI !

CAFETIÈRE
COFFEE DRIP



CAFETIÈRE | **COFFEE DRIP**

Merci d'avoir choisi cette cafetière haut de gamme de marque ZASSENHAUS. Avant l'utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi, puis le conserver avec soin pour de futurs utilisateurs.

INFORMATIONS IMPORTANTES

En cas d'utilisation incorrecte ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. Ne pas utiliser la cafetière de ZASSENHAUS sur la cuisine/sur des plaques de cuisson, dans le micro-ondes ou dans le four. **Ce produit est strictement réservé à un usage domestique.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Commencez par lire attentivement ce mode d'emploi.
- Retirez tout d'abord tout le matériel d'emballage, et mettez-le au rebut dans les règles de l'art.
- Nettoyez le pot, le couvercle, la partie supérieure et le filtre avec de l'eau chaude et un détergent doux. Puis séchez entièrement tous les parts.

PRÉPARATION DU CAFÉ

- Placez la partie supérieure sur le pot en verre, puis mettez le filtre dedans.
- Remplissez-le de la quantité désirée de café. Nous recommandons une cuillère à café bombée (environ 7g) et environ 125ml d'eau par tasse.
- Verser d'abord uniquement la quantité d'eau chaude (environ 92°-95°C) sur le café moulu jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert.
- Laissez le café moulu gonfler pendant un moment, puis versez l'eau restante lentement et dans un mouvement circulaire. Grâce au filtre fin le café obtient le temps de contact optimal pour épanouir le plein arôme.
- Retirez la partie supérieure avec le filtre après que l'eau a coulé entièrement. Puis remettez le couvercle.

TRUCS ET ASTUCES

- Préchauffez le pot d'eau chaude.
- Utilisez toujours du café fraîchement moulu.



- Moulez le café sur un niveau moyen à grossier.
- Préparez votre café avec de l'eau chaude, mais pas bouillante, car celle-ci libère des substances amères et détruit les fines saveurs. La température optimale est de 92°-95° C.
- Pour une meilleure qualité d'eau, nous recommandons l'utilisation d'un filtre à eau.
- Malgré le filtre fin un peu de marc de café pourrait se répandre dans le pot. Ceci est normal, car même du café grossièrement moulu contient des particules très fines, qui ne peuvent pas être retenues. Laissez le pot donc quelques secondes avant de verser le café avec soin dans les tasses.
- Découvrez votre goût favorisé en dégustant des sortes de cafés différentes. De plus, variez les degrés de mouture ainsi que la quantité de café.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Enlevez le marc de café du filtre.
- Après chaque utilisation rincer soigneusement le pot, le couvercle, la partie supérieure et le filtre.
- Le couvercle et le filtre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle; pour le pot en verre et la partie supérieure nous recommandons le nettoyage à la main.



CAFÉ AU CAMEL

INGRÉDIENTS

6 bonbons au caramel doux

250 ml de lait

800 ml de café chaud

cannelle moulue

PRÉPARATION

Couper les bonbons en petits cubes. Faire chauffer le lait, remplir 4 grands verres et faire mousser. Verser le café sur le dessus, parsemer de cubes de caramel et saupoudrer de cannelle.



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



ZASSENHAUS

CONSERVARE LE
ISTRUZIONI PER L'USO!

CAFFETTIERA
COFFEE DRIP



CAFFETTIERA | **COFFEE DRIP**

Grazie per aver scelto questo pregiato caffettiera ZASSENHAUS. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'uso e conservarle accuratamente per gli utenti futuri.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Non si risponde di eventuali danni causati da usi inadeguati o manipolazioni errate. Non usare la caffettiera di ZASSENHAUS sulla cucina da gas/cucina elettrica, nel microonde o in forno. **Questo prodotto è adatto soltanto per l'uso domestico.**

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Rimuovere il materiale dell'imballaggio e smaltirlo appropriatamente.
- Pulire il bricco, il coperchio, la parte superiore e il filtro a doppia parete con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

- Per primo inserire il rialzo di filtro sul bricco di vetro e appoggiare il filtro a doppia parete dentro.
- Aggiungere la quantità desiderata di caffè in polvere. Per una tazza di caffè si consiglia un cucchiaino da tè raso (ca. 7g) e ca. 125ml d'acqua.
- Versare acqua calda (ca. 92°C-95°C) sul caffè in polvere fino a coprirlo.
- Lasciare gonfiare la polvere di caffè un attimo. In seguito versare l'acqua calda restante in modo circolare. Grazie al filtro finissimo, il caffè ha il tempo di contatto ottimale per lo sviluppo degli aromi.
- Trascorso completamente il tempo di percorso, è consigliato togliere il filtro insieme al rialzo del bricco. Poi richiuderlo con il coperchio di vetro.

CONSIGLI

- Preriscaldare il bricco vuoto con acqua calda.
- Usare sempre caffè macinato fresco.
- Macinare il caffè da mediofine a granelli grezzi.
- Per non liberare i gusti amari del caffè durante la preparazione, si



consiglia di usare acqua calda con una temperatura tra 92°C fino a 95°C, ma non bollente.

- Si consiglia di utilizzare un filtro dell'acqua per una migliore qualità dell'acqua.
- Nonostante il filtro finissimo è possibile che si depositi un po' di polvere di caffè sul fondo del bricco. Questo è normale e non si lascia evitare, perché anche polvere di caffè macinato a granelli grezzi contiene particelle finissime. Pertanto si consiglia di far riposare il caffè nel bricco per alcuni secondi e poi versarlo lentamente.
- Per scoprire il gusto ottimale, variare i tipi e le finezze di caffè come anche la quantità di caffè.

PULIZIA

- Togliere il fondo del caffè dal filtro.
- Sciacquare il bricco di vetro, il coperchio, il rialzo del filtro e il filtro dopo ogni uso con accuratezza.
- Coperchio e filtro sono adatti alla lavastoviglie; per il bricco e il rialzo del filtro si consiglia la pulizia a mano.



CAFFÈ AL CARMELLO

INGREDIENTI

6 dolci morbide al caramello

250 ml di latte

800 ml di caffè caldo

cannella macinata

PREPARAZIONE

Tagliare i dolci a cubetti. Scaldare il latte, riempirlo in 4 bicchieri alti e farcire la schiuma.

Versare il caffè sopra, cospargere con cubetti di caramello e spolverare con la cannella.



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



ZASSENHAUS

¡CONSERVE EL
MANUAL DE INSTRUCCIONES!

CAFETERA
COFFEE DRIP



CAFETERA | **COFFEE DRIP**

Enhorabuena por la compra de esta cafetera de alta calidad de ZASSENHAUS. Antes del uso, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro para futuros usuarios.

INDICACIONES IMPORTANTES

En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. No usar esa cafetera de ZASSENHAUS sobre la placa eléctrica, en el microondas o en horno. **Este producto está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**

ANTES DEL PRIMER USO

- En primer lugar, leer detenidamente estas instrucciones de uso.
- Retirar todo el material de embalaje y lo eliminar adecuadamente.
- Limpiar la jarra, la tapa, la parte superior y el filtro con agua caliente y un detergente suave. Secar todo completamente.

PREPARACIÓN DE CAFÉ

- Posar la parte superior sobre la jarra de cristal, entonces poner el filtro.
- Rellenar la cantidad de café deseada. Se recomienda una cucharadita colmada (aproximadamente 7g) y aprox. 125ml de agua por cada taza.
- Inicialmente verter agua caliente (aproximadamente 92°-95°C) sobre el café hasta que esté completamente cubierto.
- Deje que el café se hinche por un momento, y luego verter el agua restante lentamente y en movimientos circulares. El filtro fino asegura un tiempo de contacto óptimo para liberar el sabor al completo.
- Quitar la parte superior con el filtro de la jarra de vidrio después que el agua ha goteado completamente a través. Poner la tapa de cristal.

CONSEJOS Y TRUCOS

- Precalentar la jarra con agua caliente.
- Siempre usar café recién molido.
- Moler el café medio fino o grueso.
- Preparar el café con agua caliente, pero no hirviendo, ya que esto podría liberar componentes amargos y destruir los delicados sabores. La temperatura óptima es de 92°-95°C.



- Para una mejor calidad del agua, se recomienda el uso de un filtro.
- A pesar del filtro, pueden aparecer partículas de café en la jarra. Esto es normal, ya que incluso el café molido grueso contiene partículas muy finas, las cuales no pueden ser retenidas por el filtro. Reposar el recipiente durante unos pocos segundos y con cuidado verter el café en las tazas.
- Descubra cuál es su sabor preferido entre los diversos tipos de café y moliendas, así como la cantidad de café.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Retirar los posos de café del filtro.
- Lavar con cuidado la jarra de vidrio, la tapa, la parte superior y el filtro después de cada uso.
- La tapa y el filtro se pueden lavar en el lavavajillas; para el recipiente de vidrio y la parte superior se recomienda una limpieza a mano.



CAFÉ CARAMELO

INGREDIENTES

6 dulces suaves de caramelo

250 ml de leche

800 ml de café caliente

canela molida

PREPARACIÓN

Cortar los dulces en cubos pequeños. Calentar la leche, llénarla en 4 vasos altos y hacer espuma. Verter el café encima, cubrir con cubitos de caramelo y espolvorear con canela.



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



ZASSENHAUS

BEWAAR DEZE
GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

KOFFIEMAKER
COFFEE DRIP



KOFFIEMAKER | **COFFEE DRIP**

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige koffiemaker van ZASSENHAUS heeft gekozen. Lees vóór ingebruikname van de koffiemaker deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Voor beschadiging die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan ZASSENHAUS niet aansprakelijk worden gesteld. De ZASSENHAUS koffiemaker niet op de oven / kooplait, in de microwave of in de bakoven gebruiken. **Dit produkt is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees de gebruiksaanwijzing eerst zorgvuldig door.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en gooi dit gescheiden weg.
- Reinig de kan, het deksel, de filteropzet en het dubbelwandige filter met een warm sopje van mild afwasmiddel. Droog aansluitend alle onderdelen goed af.

BEREIDING VAN DE KOFFIE

- Zet de filteropzet op de glazen kan en plaats hierin het dubbelwandige filter.
- Schep de gewenste hoeveelheid koffie in het filter. Wij adviseren per kop een afgestreken koffielepel (ca. 7g) en ca. 125ml water.
- Giet eerst slechts zoveel heet water (ca. 92°-95°C) op het koffiepoeder tot het volledig bedekt is.
- Laat het koffiepoeder even opwellen, giet dan "in cirkels" langzaam de rest van het water erop. Door het fijne filter heeft de koffie de optimale contacttijd zodat alle aroma's kunnen worden opgenomen.
- Neem de filteropzet met de zeef van de glazen kan nadat de koffie volledig is doorgelopen. Let erop dat er nog wat koffie kan nadruppelen. Plaats dan het glazen deksel weer op de koffiepot.

TIPS EN TRUCS

- Warm de kan voor met heet water.
- Gebruik altijd vers gemalen koffiepoeder.
- Maal de koffie middelfijn tot grof.



- Bereid met heet, maar niet borrelend kokend water, omdat anders bittere stoffen vrijkomen en fijne smaaknuances verloren gaan. De optimale temperatuur ligt bij 92°-95 °C.
- Wij adviseren om een waterfilter te gebruiken voor een betere waterkwaliteit.
- Ondanks het fijne filter kan eventueel een beetje koffiempoeder in de kan terecht komen. Dit is normaal, omdat ook grof gemalen koffie zeer fijne deeltjes bevat die niet door de zeef kunnen worden opgevangen. Laat de kan daarom nog enkele seconden staan en schenk de koffie voorzichtig in de kopjes.
- Ontdek de voor u optimale smaak door koffiesoorten en maalgraden maar ook koffiehoeveelheid en trekduur te variëren.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Verwijder de koffieresten uit de zeef.
- Spoel de glazen kan, het deksel en de zeef iedere keer na gebruik grondig af.
- Deksel en zeef kunnen in de afwasmachine worden gereinigd; voor de glazen kan adviseren wij handmatige reiniging.



ZASSENHAUS

KARAMELKOFFIE

INGREDIËNTEN

6 zachte karamelbonbons

250 ml melk

800 ml hete koffie

gemalen kaneel

BEREIDING

Bonbons in kleine blokjes snijden. Melk verwarmen, in 4 hoge glazen vullen en opschuimen. Er koffie opschenken, met karamelblokjes bestrooien en met kaneel bestuiven.

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