



ZASSENHAUS





ZASSENHAUS

KAFFEEMÜHLEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Kaffeemühle von Zassenhaus entschieden haben. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.



unten ausschließlich im Uhrzeigersinn, um die Bohnen zu mahlen.

- Nach Beendigung des Mahlvorgangs entnehmen Sie den gemahlene Kaffee aus dem Auffangbehälter. Tipp: Mahlen Sie nur die Menge an Bohnen für den sofortigen Bedarf.

EINSTELLEN DES MAHLGRADS

Der Mahlgrad kann stufenlos mit der Rändelschraube unterhalb der Kurbel justiert werden. Drehen Sie diese im Uhrzeigersinn für eine gröbere Körnung und gegen den Uhrzeigersinn, um eine feinere Körnung zu erhalten.

REINIGUNG

- Reinigen Sie die Kaffeemühle in regelmäßigen Abständen wie unter dem Punkt „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben. Der Reis löst Fette und Rückstände aus dem Mahlwerk.
- Entfernen Sie Rückstände von Kaffeepulver mit einem weichen Pinsel.
- Reinigen Sie den Körper mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Reinigungsmittel.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie dieses fachgerecht.
- Reinigen Sie das Mahlwerk, indem Sie etwas ungekochten Reis in Ihre Mühle füllen und diesen mit mittlerem Mahlgrad mahlen.

ANWENDUNG

- Zum Befüllen der Mühle öffnen Sie den Bohnenbehälter und geben Sie die gewünschte Menge an Kaffeebohnen in das Fach. Verschließen Sie den Bohnenbehälter wieder.
- Stellen Sie die Kaffeemühle auf eine ebene Fläche, halten Sie sie mit einer Hand fest und drehen Sie mit der anderen Hand die Kurbel gleichmäßig und mit leichtem Druck nach

GARANTIE

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 Gerät beigelegt ist.

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



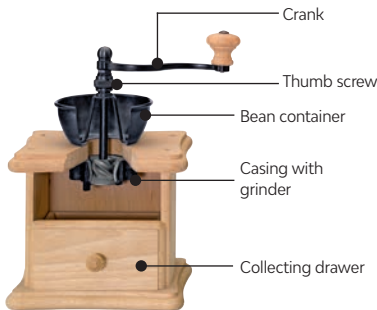
ZASSENHAUS

COFFEE MILL

INSTRUCTION MANUAL

Please keep this user's guide!

Thank you for purchasing this Zassenhaus high quality coffee mill. Please read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material and dispose of it properly.
- Clean the grinder by filling some raw rice in the mill and grinding it at medium grinding degree.

APPLICATION

- To fill the mill open the bean container and fill the desired amount of beans. Close the bean container.
 - Place the coffee mill on a stable surface, hold it with one hand and turn the crank regularly and clockwise only with the other hand, using a slight pressure downwards.
 - After the grinding process remove the coffee powder.
- Hint: Grind the amount of beans for immediate use only.

ADJUSTMENT OF THE GRINDING DEGREE

The grinding degree can be adjusted continuously with the thumb screw underneath the crank. Turn the thumb screw clockwise for a coarser grind and anti-clockwise to have a finer grind.

CLEANING

- Clean the coffee mill in regular intervals as described in chapter "Before the first use". The rice removes grease and residues from the grinder.
- Remove residues of coffee powder with a soft brush.
- Clean the body with a soft, damp cloth without aggressive cleaning agents.

WARRANTY

We cover the grinder of this appliance 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 please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

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



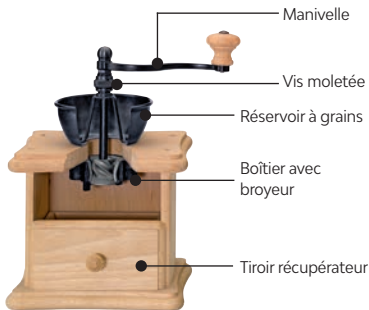
ZASSENHAUS

MOULIN À CAFÉ

MODE D'EMPLOI

Veuillez conserver ce mode d'emploi!

Merci d'avoir choisi ce moulin à café haut de gamme de marque Zassenhaus. Avant la mise en service, veuillez lire attentivement le mode d'emploi, puis le conserver avec soin pour de futurs utilisateurs.



AVANT LE PREMIER EMPLOI

- Enlevez tout le matériel d'emballage qui doit être éliminé dans les règles de l'art.
- Nettoyez le broyeur en remplissant un peu de riz non cuit dans le moulin et en le broyant avec un degré de mouture moyen.

EMPLOI

- Pour remplir le moulin, ouvrez le couvercle du réservoir à grains et remplissez la quantité désirée de grains dans le réservoir. Refermez le couvercle. Posez le moulin à café sur une surface stable, tenez-le avec une main et tournez la manivelle avec l'autre main régulièrement dans le sens des aiguilles d'une montre uniquement en exerçant une légère pression vers le bas.

- Après avoir moulu tous les grains, enlevez le café en poudre du tiroir récupérateur. Astuce : Ne broyez que la quantité de grains de café pour l'utilisation immédiate.

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

Le degré de mouture peut être ajusté en continu avec la vis moletée. Tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour un degré de mouture plus grossier, et dans le sens inverse pour obtenir un degré de mouture plus fin.

NETTOYAGE

- Nettoyez le moulin à café régulièrement comme décrit dans le point « Avant le premier emploi ». Le riz enlève des graisses et résidus du broyeur.
- Enlevez des résidus de café en poudre avec un pinceau doux.
- Nettoyez le corps avec un chiffon doux et humide sans produits de nettoyage agressifs.

GARANTIE

Nous offrons une garantie de 25 ans sur le mécanisme de broyage, à compter de la date d'achat. Exclue 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.



ZASSENHAUS

MACINACAFFÈ

ISTRUZIONI PER L'USO

Si prega di conservare questi istruzioni per l'uso!

Grazie per aver scelto questo pregiato macinacaffè di Zassenhaus. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarle accuratamente per gli utenti futuri..



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali da imballo e smaltirli correttamente.
- Pulire il macinacaffè mettendo del riso crudo nel macinacaffè e macinandolo con una macinatura media.

UTILIZZO

- Per riempire il macinino, aprire il contenitore per chicchi e riempire la quantità desiderata di chicchi di caffè nel macinino. Chiudere il contenitore.
- Posizionare il macinacaffè su una superficie piana, tenerlo con una mano e, con l'altra, ruotare la manovella in modo uniforme e con una leggera pressione verso il basso esclusivamente in senso orario per macinare i chicchi.

- Dopo aver terminato il processo di macinatura, rimuovere il caffè macinato dal cassetto di raccolta. Suggerimento: macinare solamente la quantità di chicchi per l'uso immediato.

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINAZIONE

Il grado di macinazione può essere regolato continuamente con la vite zigrinata. Ruotare la vite in senso orario per un grado di macinatura più grossolano, e in senso antiorario per aver un grado di macinazione più fino.

PULIZIA

- Pulire il macinacaffè regolarmente come descritto nel punto "Prima del primo utilizzo". Il riso rimuove grassi e residui del meccanismo di macinazione.
- Togliere residui di caffè macinato con un pennello morbido.
- Pulire il corpo con un panno morbido inumidito senza detergenti aggressivi.

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.



ZASSENHAUS

MOLINILLO DE CAFÉ

INSTRUCCIONES DE USO

¡Guarde el manual de instrucciones!

Enhorabuena por la compra de este molinillo de café de alta calidad de Zassenhaus. Antes de la puesta en marcha, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro para futuros usuarios.



- Después de terminar el proceso de molienda, retire el café molido del cajón colector. Consejo: Solamente muele la cantidad de granos para uso inmediato.

AJUSTE DEL GRADO DE MOLIENDA

El grado de molienda se puede ajustar continuamente con el tornillo moleteado debajo de la manivela. Gire el tornillo en el sentido horario para un grado de molienda más grueso, y en el sentido antihorario para haber un grado de molienda más fino.

LIMPIEZA

- Limpie el molinillo de café a intervalos regulares como descrito en el punto "Antes del primer uso". El arroz elimina grasas y residuos del mecanismo molidor.
- Quite residuos de café molido con un pincel suave.
- Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo sin agentes de limpieza agresivos.

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.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Limpie el mecanismo molidor colocando un poco de arroz crudo en el molinillo y moliéndolo con un grado de molienda mediana.

USO

- Para llenar el molinillo, abra el recipiente de granos y coloque la cantidad deseada de granos de café. Cierre el recipiente de granos.
- Coloque el molinillo de café sobre una superficie plana, sosténgalo con una mano y, con la otra mano, gire la manivela de manera uniforme y con una ligera presión hacia abajo exclusivamente en el sentido de las agujas del reloj para moler los granos.



ZASSENHAUS

KOFFIEMOLEN

GEBRUIKSAANWIJZING

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

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



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en gooi dit gescheiden weg.
- Reinig de molen door wat ongekookte rijst in de molen te doen en dit met middelfijne maalgraad instelling te malen.

GEBRUIK

- Om de molen te vullen, open het bonenreservoir en doe de gewenste hoeveelheid koffiebonen in het vak. Sluit het bonenreservoir.
- Plaats de koffiemolen op een vlakke ondergrond, houd deze met één hand vast en draai met de andere hand de slinger gelijkmatig en met lichte druk naar beneden, uitsluitend in de richting van de wijzers van de klok om de bonen te malen.
- Haal na het malen het gemalen koffie uit de opvangbak.

Tip: Maal alleen de hoeveelheid bonen voor onmiddellijk gebruik.

INSTELLING VAN DE MAALGRAAD

- De maalgraad kan traploos worden ingesteld met de kartelschroef onder de slinger. Draai de schroef met de klok mee voor een grovere maalgraad, en tegen de klok om en fijner maalgraad te krijgen.

REINIGING

- Reinig de molen regelmatig, zoals beschreven onder "Voor het eerste gebruik". De rijst maakt vetten en resten uit het maalwerk los.
- Verwijder resten van gemalen koffie met een zachte borstel.
- Reinig de molen met een zachte, vochtige doek zonder agressieve schoonmaakmiddelen.

FABRIEKSGARANTIE

Voor het maalwerk van dit apparaat 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

KAFFEEMÜHLEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!

INSTRUCTION MANUAL

Please keep this user's guide!

MODE D'EMPLOI

Veuillez conserver ce mode d'emploi!

ISTRUZIONI PER L'USO

Si prega di conservare questi istruzioni per l'uso!

INSTRUCCIONES DE USO

¡Guarde el manual de instrucciones!

GEbruIKSAANWIJZING

Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!



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

© Zassenhaus International GmbH · 20.000/10/19/0.04/ LU · Art.-Nr. 000505