



ZASSENHAUS

KAFFEE- / ESPRESSOMÜHLE
COFFEE / ESPRESSO MILL
BARISTA PRO







ZASSENHAUS

BARISTA PRO

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

KAFFEE- / ESPRESSOMÜHLE | **BARISTA PRO**

Viel Freude mit Ihrer neuen Kaffee- / Espressomühle BARISTA PRO von ZASSENHAUS. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf.



TECHNISCHE DATEN

Maße (Ø x H)	45 x 185 mm
Gewicht	426 g
Durchmesser Mahlwerk	40 mm
Inhalt Auffangbehälter	23 g



GEBRAUCHSHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch sollte die Mühle BARISTA PRO einmal gereinigt werden. Folgende Vorgehensweise bewirkt eine mechanische Reinigung und für Sie erste Handhabungsübungen:

1. Stellen Sie den Mahlgrad mittelfein bis grob ein (siehe MAHLWERKSEINSTELLUNG).
2. Nehmen Sie die Kurbel ab und füllen Sie einen Kaffeemesslöffel rohen Rundkornreis ein.
3. Setzen Sie die Kurbel wieder auf und drehen Sie diese mit schwungvollen Drehbewegungen im Uhrzeigersinn.
4. Mahlen Sie die Mühle komplett leer, entfernen Sie den Auffangbehälter, stellen Sie den Mahlgrad so fein wie möglich ein und füllen Sie das erzeugte Reisgranulat wieder von oben in die Mühle ein. Mahlen Sie die Mühle erneut leer.
5. Entleeren Sie den Auffangbehälter, wischen Sie diesen trocken aus und leeren Sie das Gehäuse komplett aus.
6. In der Kaffeemühle verbleibender Reisstaub ist geschmacklich neutral und beeinträchtigt den Kaffeegenuss nicht.

Nun ist Ihre BARISTA PRO betriebsbereit!

BEFÜLLUNG, PORTIONIERUNG UND ANWENDUNG

- Zum Befüllen der Kaffeemühle nehmen Sie die Kurbel ab und schütten Sie die gewünschte Menge an Kaffeebohnen (max. 23 g) hinein.
- Füllen Sie immer nur die Menge ein, die Sie tatsächlich benötigen. Somit wird gewährleistet, dass Sie für Ihre Kaffeespezialität immer nur frisches, vollaromatisches Kaffeepulver der gewünschten Sorte oder Mischung zur Verfügung haben.
- Mahlen Sie die Kaffeebohnen mit zügigen, möglichst gleichmäßigen Umdrehungen durch, bis das Mahlwerk komplett geleert ist.
- Drehen Sie den Auffangbehälter ab und entnehmen Sie das herrlich duftende, frisch gemahlene Kaffeepulver.

MAHLWERKSEINSTELLUNG



Das Mahlwerk lässt sich an der Unterseite mit Hilfe einer Einrastfunktion in feinen Stufen einstellen. Ermitteln Sie den gewünschten Mahlgrad mit Probemahlungen direkt nach dem Erwerb der Mühle:

- Schrauben Sie den Auffangbehälter ab und drehen Sie die Mühle auf den Kopf.
- Drehen Sie den Verstellsteg im Uhrzeigersinn bis zur feinstmöglichen Einstellung; halten Sie dabei die Kurbel fest. 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 grober. **ACHTUNG!** Nach etwa 6 ganzen Umdrehungen löst sich der Verstellsteg von der Spindel und der Mahlkegel sowie die Feder fallen heraus.
- Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der Mahlgrad feiner, bis der feinstmögliche kurz vor der Blockierung des Mahlwerks erreicht wird.

Die Einstellungen in der folgenden Tabelle können Sie als Richtwerte verwenden. Das tatsächliche Mahlergebnis ist von verschiedenen Faktoren, wie z. B. Röstungsgrad (hell oder dunkel), Frische, Feuchtigkeit und Sorte der Bohnen, Ölgehalt etc., abhängig.

Mahlgrad	Sehr fein	Fein bis mittel	Mittel bis grob	Grob
Klicks	6 - 12	13 - 24	25 - 30	31 <
Zubereitung	Siebträger/ Türkisch Mokka-Kannen	AeroPress/ Herdkannen/ Filter/Syphon	French Press	Bayreuther Kanne



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.

PFLEGEHINWEISE

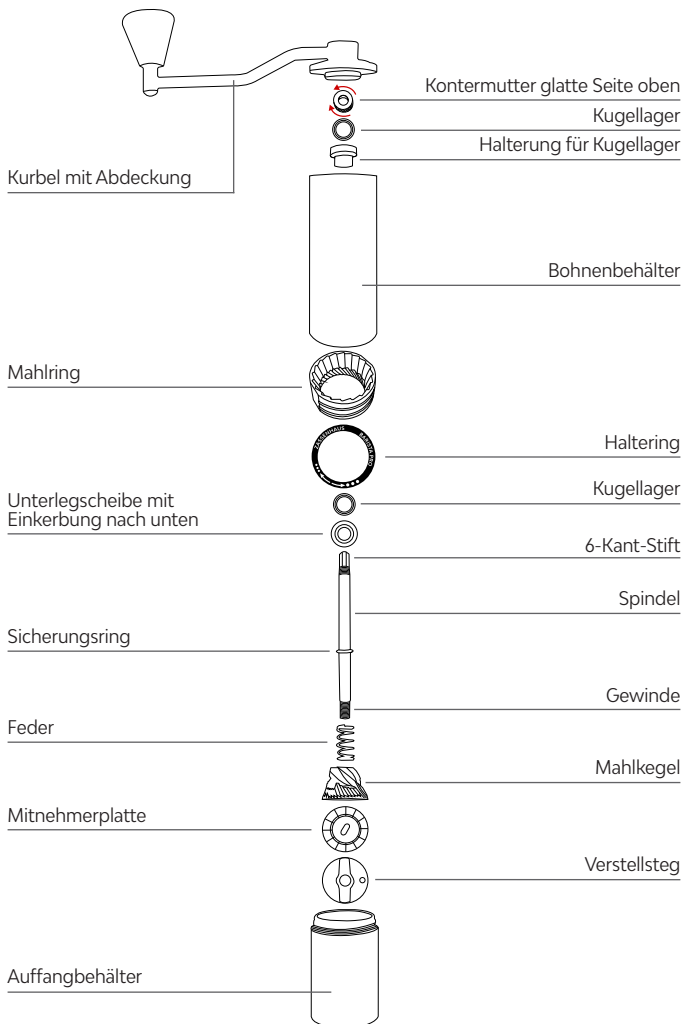
- Wischen Sie das Gehäuse und die Kurbel mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Der Holzknopf der Kurbel kann zur Reinigung abgenommen werden, wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Auffangbehälter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie diesen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

REINIGUNG DES MAHLWERKS

Bei der Nutzung der 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 mit rohem Rundkornreis entfernen. 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 wie folgt auseinanderbauen:

- Schrauben Sie den Auffangbehälter ab und drehen die Mühle auf den Kopf.
- Halten Sie die Kurbel mit Abdeckung fest und drehen Sie den Verstellsteg gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich vom Mahlwerk löst und nehmen Sie ihn ab.
- Es ist ausreichend, nur die Mitnehmerplatte, den Mahlkegel und die Feder zu entnehmen.
- Bürsten Sie alle Mahlwerkskomponenten mit dem mitgelieferten Pinsel trocken aus. Tauchen Sie diese nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- **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 wieder zusammen. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten ordnungsgemäß eingesetzt sind.



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 Zubereitungszeit liegt bei etwa 4 Minuten. Kurz vor Ende der Zeit zweimal umrühren und den Schaum abschöpfen. Dann den Siebstempel langsam und gleichmäßig herunterdrücken. Jetzt ist der Kaffee servierfertig.

TIPP

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



FILTERKAFFEE

für 4 Tassen

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

TIPP

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



COFFEE / ESPRESSO MILL | **BARISTA PRO**

Enjoy your new ZASSENHAUS coffee / espresso mill BARISTA PRO. Before using the product, read these instructions carefully and store them in a safe place for future users.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions (Ø x H)	45 x 185 mm
Weight	426 g
Grinder diameter	40 mm
Collecting container capacity	23 g



INSTRUCTIONS FOR USE

The BARISTA PRO mill should be cleaned before it is used for the first time. Apply the following procedure for a mechanical cleaning and to practice operating the device:

1. Adjust the grinder setting from medium-fine to coarse (see GRINDER ADJUSTMENT).
2. Remove the crank and add one coffee scoop of uncooked round-grain rice.
3. Replace the crank and turn it energetically in a clockwise motion.
4. Operate the mill until it is completely empty, remove the collecting container, adjust the grind setting as fine as possible and fill the ground rice granulate in the top of the mill again. Grind the mill until empty again.
5. Empty the collecting container, wipe it out dry and completely empty the housing.
6. Any rice dust remaining in the coffee mill has a neutral taste and will not affect future coffee enjoyment.

Your BARISTA PRO is now ready for use!

FILLING, PORTIONING AND USE

- To fill the coffee mill, remove the crank and pour in the desired amount of coffee beans (23 g at the most).
- 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.
- Grind the coffee beans with firm, consistent rotations until the grinder is completely empty.
- Now unscrew the collecting container and remove the aromatic freshly milled coffee ground.

GRINDER ADJUSTMENT



The adjusting nut on the underside of the grinder has detents for a fine adjustment of the grind. Determine the desired fineness by testing the mill a few times directly after you have purchased it:

- Unscrew the collecting container and turn the mill upside down.
- Turn the adjustment bar clockwise up to the finest possible setting; hold the crank firmly in the process. Then turn the adjustment bar one full rotation (12 clicks) anti-clockwise. This usually corresponds to the correct fineness for espresso.
- Turning the adjustment bar further anti-clockwise opens the grinder; the grind becomes increasingly coarse. **ATTENTION!** After around 6 complete rotations the adjustment bar loosens from the spindle and the grinding cone as well as spring fall out.
- Turning the adjustment bar clockwise provides a finer grind until the finest possible grind is reached just before the grinder is blocked.

The settings in the following table can serve as guideline values. The actual result depends on various factors, such as the roasting (light or dark), freshness, moisture and type of beans, oil content, etc.

Grinding degree	Very fine	Fine to medium	Medium to coarse	Coarse
Clicks	6 - 12	13 - 24	25 - 30	31 <
Preparation	Portafilter/ Turkish mocha coffee pot	AeroPress/ Cook top coffee pot/ Filter/Syphon	French Press	Bayreuth coffee pot



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.

CARE INSTRUCTIONS

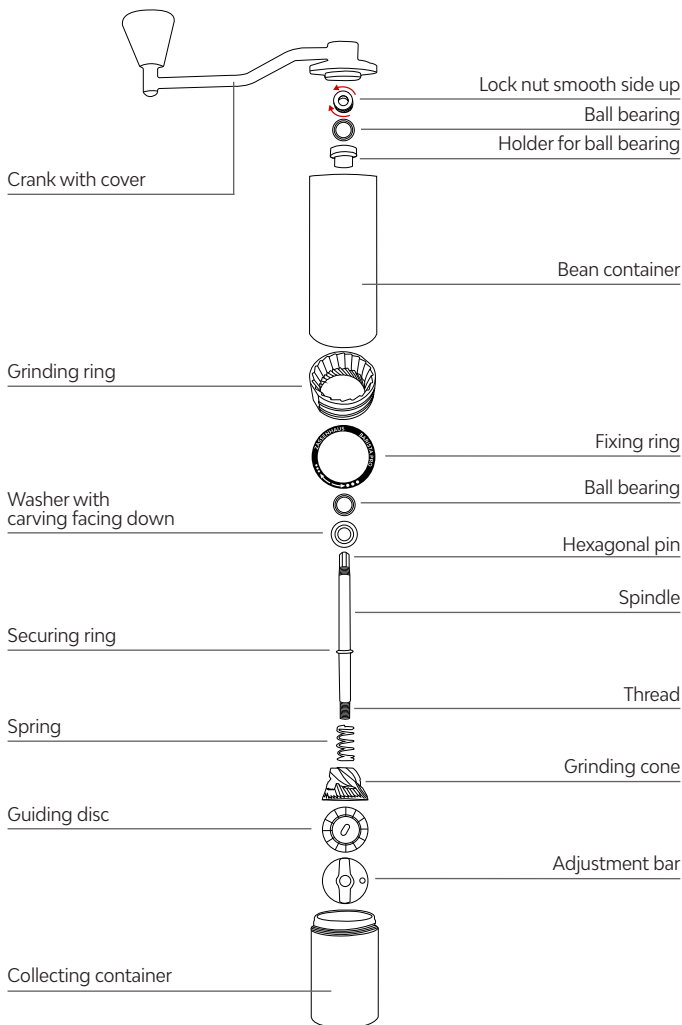
- Wipe the housing and the crank with a soft cloth only, slightly damp, if necessary. The wooden knob can be detached for cleaning, wipe it with a soft cloth only.
- Clean the collecting container with warm water and a mild detergent. Afterwards dry it off thoroughly. Stubborn coffee oil residues can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

CLEANING OF 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 flavor. They can easily be removed with raw rice grains. 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 as follows:

- Unscrew the collecting container and turn the mill upside down.
- Hold the crank with cover, turn the adjustment bar anti-clockwise until it loosens from the grinder and take it off.
- It is sufficient just to remove the guiding disc, the grinding cone and the spring.
- 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.
- **Risk of injury!** The grinder teeth and cutting edges are extremely sharp. Only touch the grinding mechanism with extreme caution. Keep children away from this mill.
- Reassemble the grinder in reverse order. For a correct function make sure all components are properly mounted.



TURKISH MOCHA

for 2 cups

INGREDIENTS

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

PREPARATION

Grind the mocha 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. Stir twice just before the end of the time and skim off the foam. Then press the plunger down slowly and evenly. The coffee is now ready to be served.

TIP

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



FILTER COFFEE

for 4 cups

INGREDIENTS

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

PREPARATION

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

TIP

If the coffee drips too quickly or slowly, the grinding degree must be adjusted.



MOULIN À CAFÉ / EXPRESSO | **BARISTA PRO**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin à café / expresso BARISTA PRO de ZASSENHAUS. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour des futurs utilisateurs.

Manivelle avec pommeau détachable en bois



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	45 x 185 mm
Poids	426 g
Diamètre du mécanisme de broyage	40 mm
Contenu du récepteur collecteur	23 g



CONSIGNES D'UTILISATION

Avant la première utilisation, le moulin BARISTA PRO doit être nettoyé une fois. La procédure ci-après décrit un nettoyage mécanique et les premières manipulations à réaliser :

1. Réglez le degré de mouture entre moyennement fin et grossier (cf. RÉGLAGE DU MÉCANISME DE BROYAGE).
2. Retirez la manivelle et versez une cuillère-mesure à café de riz rond cru.
3. Remplacez la manivelle et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre en effectuant des mouvements de rotation à toute volée.
4. Broyez jusqu'à ce que le moulin soit complètement vide, retirez le récipient collecteur, réglez le degré de mouture aussi fin que possible et remplissez à nouveau le riz broyé obtenu par le haut du moulin. Broyez à nouveau jusqu'à ce que le moulin soit vide.
5. Videz le récipient collecteur, essuyez-le avec un chiffon sec et videz complètement le boîtier.
6. La poussière de riz restante dans le moulin à café est totalement neutre en goût et n'altère en rien la saveur du café.

Votre BARISTA PRO est maintenant prêt à l'emploi !

REPLISSAGE, PORTIONS ET UTILISATION

- Pour remplir le moulin à café, retirez la manivelle, puis versez la quantité souhaitée de grains de café à l'intérieur (23 g au maximum).
- Remplissez toujours seulement la quantité dont vous avez réellement besoin. Ceci permet de toujours avoir à disposition uniquement la quantité de café en poudre de la variété souhaitée ou du mélange souhaité pour votre spécialité de café parfaitement frais et aromatique.
- Broyez les grains de café avec des mouvements circulaires rapides et aussi réguliers que possible jusqu'à ce que le mécanisme de broyage soit totalement vide.
- Dévissez maintenant le récipient collecteur et retirez le café en poudre fraîchement moulu à l'odeur délicieuse.

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. Déterminez le degré de mouture souhaité par des essais directement après l'achat de votre moulin :

- Dévissez le récipient collecteur et posez le moulin tête en bas.
- Tournez la barre de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage le plus fin possible ; maintenez la manivelle pendant ce temps. Tournez ensuite à nouveau la barre de réglage un tour entier (12 clics) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Cela correspond en principe au degré de mouture pour de l'expresso.
- En continuant à tourner la barre de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le mécanisme de broyage s'ouvre ; le degré de mouture devient progressivement plus grossier. **ATTENTION !** Après environ 6 tours entiers la barre de réglage se détache de l'axe, et le cône de broyage ainsi que le ressort tombent.
- 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 le blocage du broyeur.

Vous pouvez utiliser les réglages dans le tableau suivant comme des valeurs indicatives. Le résultat de mouture réel dépend de différents facteurs, comme par ex. le degré de torréfaction (clair ou foncé), la fraîcheur, l'humidité, la variété de grains, la teneur en huile, etc.

Degré de mouture	Très fin	Fin à moyen	Moyen à grossier	Grossier
Clics	6 - 12	13 - 24	25 - 30	31 <
Préparation	Porte-filtre/ Cafetière à moka turc	AeroPress/ Cafetière pour cuisinière/ Filtre/Siphon	French Press	Cafetière Napolitaine



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

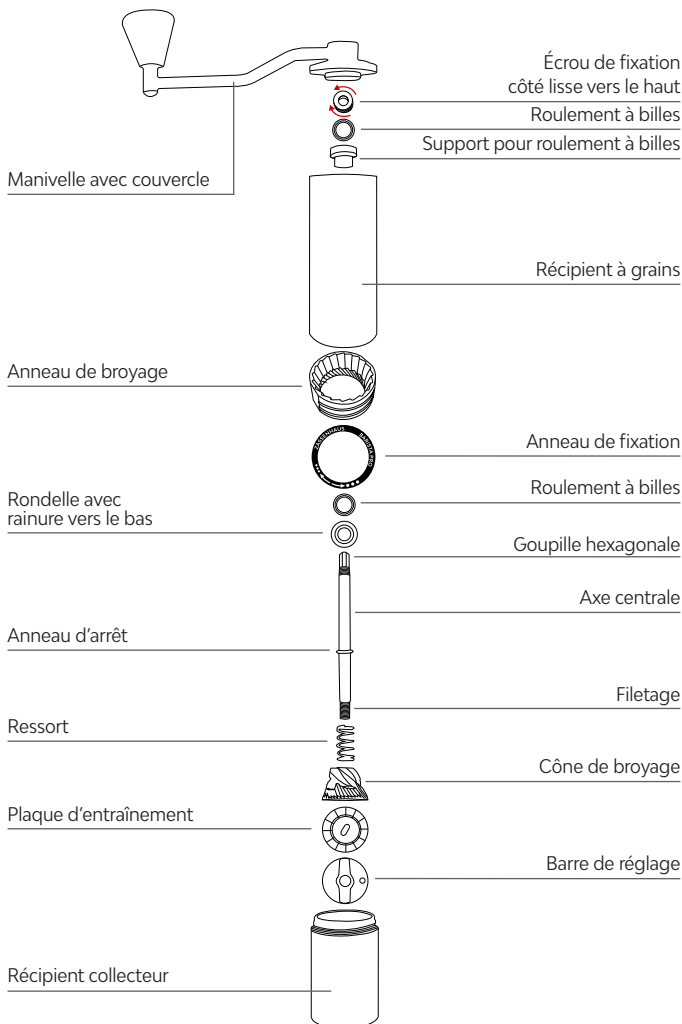
- Essuyez le boîtier et la manivelle uniquement avec un chiffon doux, éventuellement légèrement humidifié. Le pommeau en bois de la manivelle peut être détaché pour le nettoyage. Essuyez-le uniquement avec un chiffon doux.
- Lavez le récipient collecteur à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.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

NETTOYAGE DU MÉCANISME DE BROYAGE

Lors de l'utilisation d'un moulin à café, selon la teneur en huile du grain de café et de la régularité d'utilisation, des huiles et graisses de café peuvent se déposer sous forme d'un film fin au fil du temps et altérer le goût et l'arôme. Vous pouvez nettoyer très efficacement l'intérieur du moulin avec du riz rond sec. 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 moulin comme suit:

- Dévissez le récipient collecteur et tournez le moulin tête en bas.
- Tenez la manivelle avec le couvercle, 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.
- Il est suffisant d'uniquement enlever la plaque d'entraînement, le cône de broyage et le ressort.
- 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.
- **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. Pour une fonction correcte assurez-vous que tous les composants sont correctement installés.



MOKA TURC

pour 2 tasses

INGRÉDIENTS

2 c. à c. de grains de café moka, 2 c. à c. de sucre, env. 100 ml d'eau, 1 pincée de cardamome

PRÉPARATION

Moudre le café moka en grains sur un 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 dans 2 tasses avec une cuillère et remettre 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, le verser dans la cafetière à piston et verser rapidement l'eau. Mélanger avec une cuillère longue afin que le café en poudre se répartisse régulièrement.



Placer le couvercle et presser le piston doucement vers le bas jusqu'à ce que le filtre se trouve juste en dessous de la surface. Le temps de préparation recommandé est de 4 minutes environ. Remuer deux fois juste avant la fin du temps et retirer la mousse. Ensuite, presser lentement et régulièrement le piston du filtre vers le bas. Le café est maintenant prêt à servir.

CONSEIL

Variez le temps d'infusion pour trouver la meilleure intensité de café pour votre goût personnel.



CAFÉ FILTRE MANUEL

pour 4 tasses

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

CONSEIL

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



MACINACAFFÈ / ESPRESSO | **BARISTA PRO**

Vi auguriamo molto piacere con suo nuovo macinacaffè / espresso BARISTA PRO di ZASSENHAUS. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle accuratamente per gli utenti futuri.



DATI TECNICI

Misure (Ø x A)	45 x 185 mm
Peso	426 g
Diametro meccanismo di macinazione	40 mm
Capacità contenitore di raccolta	23 g



AVVERTENZE PER L'USO

Il macinacaffè BARISTA PRO deve essere pulito prima del primo utilizzo. La seguente procedura esegue una pulizia meccanica e al contempo consente di esercitarsi nell'uso:

1. Regolare il grado di macinatura da mediamente fine a grosso (vedere REGOLAZIONE DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE).
2. Rimuovere la manovella e versare un misurino da caffè di riso a grana lunga crudo.
3. Riapplicare la manovella e girarla energicamente in senso orario.
4. Macinare finché il macinino è completamente vuoto, rimuovere il recipiente di raccolta, regolare il grado di macinatura più fine possibile e, dall'alto, versare nuovamente nel macinacaffè il granulato di riso ottenuto. Macinare nuovamente finché il macinino è completamente vuoto.
5. Svuotare il recipiente di raccolta, pulirlo con un panno asciutto e svuotare completamente la scocca.
6. La polvere di riso rimanente nel macinacaffè ha sapore neutro e quindi non altera il gusto del caffè.

Il vostro BARISTA PRO è ora pronto all'uso!

RIEMPIMENTO, DIVISIONE IN PORZIONI E USO

- Per riempire il macinacaffè rimuovere la manovella e versare la quantità desiderata di chicchi di caffè (max. di 23 g).
- Versare sempre 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.
- Macinare la quantità di chicchi di caffè versati girando rapidamente e in modo più uniforme possibile finché il macinacaffè è completamente vuoto.
- Quindi rimuovere il recipiente di raccolta svitandolo e prelevare il caffè in polvere appena macinato dal meraviglioso profumo.

REGOLAZIONE DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE



Il meccanismo di macinazione può essere regolato dal lato inferiore a intervalli di precisione con l'ausilio della funzione a scatti. Si raccomanda di identificare il grado di macinatura desiderato mediante macinature di prova direttamente dopo l'acquisto del macinacaffè:

- Svitare il recipiente di raccolta e capovolgere il macinacaffè.
- Girare la traversina di regolazione in senso orario finché il grado più fine possibile; nel far ciò tenere ferma la manovella. Quindi girare la traversina di regolazione un giro intero (12 clic) in senso antiorario. Di norma ciò corrisponde al grado di macinatura dell'espresso.
- Girando ulteriormente la traversina di regolazione in senso antiorario il meccanismo di macinazione si apre; il grado di macinatura diviene sempre più grossolano. **ATTENZIONE!** Dopo circa 6 giri interi la traversina di regolazione si stacca dal mandrino e il cono di macinazione e la molla cadono fuori.
- 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.

Le regolazioni nella tabella seguente possono essere utilizzate quali valori orientativi. Il risultato effettivo della macinatura dipende da diversi fattori, come ad es. il grado di tostatura (chiaro o scuro), la freschezza, l'umidità e la varietà dei chicchi, il contenuto d'olio ecc.

Grado di macinatura	Fine	Fine a mediamente	Mediamente a grosso	Grosso
Scatti	6 - 12	13 - 24	25 - 30	31 <
Preparazione	Portafiltro/ pentolini per caffè turco	AeroPress/ Caffettiere italiane/Filtro/ Sifone	Cafetera francese	Cafetera napolitana



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.

PULIZIA E CURA

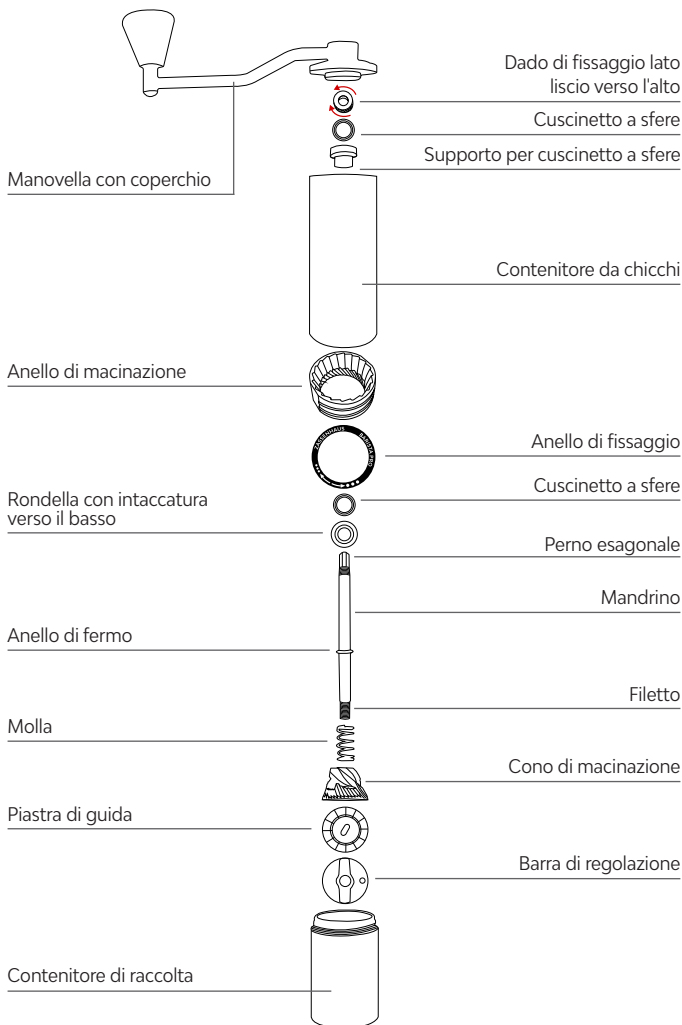
- Pulire la scocca e la manovella solo con un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Il pomo in legno della manovella può essere rimosso per la pulizia, pulirlo solamente con un panno morbido.
- Pulire il contenitore di raccolta con acqua calda e un detergente delicato. Quindi asciugarlo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

PULIZIA DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE

Quando si utilizza un macinacaffè, a seconda del contenuto di olio del chicco di caffè e della regolarità di utilizzo, gli oli e i grassi del caffè possono depositarsi nel tempo come una pellicola sottile e peggiorare il gusto e l'aroma. Questi possono essere rimossi molto efficacemente con riso a grana rondo crudo. Consigliamo di pulire il meccanismo di macinazione a 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 para la pulizia.





È possibile smontare il macinacaffè come segue per una pulizia accurata:

- Svitare il contenitore di raccolta e capovolgere il macinino.
- Tenere la manovella con coperchio, ruotare la barra di regolazione in senso antiorario fino a quando non si stacca dal meccanismo di macinazione e rimuoverla.
- È sufficiente rimuovere unicamente la piastra di guida, il cono di macinazione e la molla.
- 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.
- **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. Per una funzione corretta assicurarsi che tutti i componenti siano posizionati correttamente.



CAFFÈ TURCO

per 2 tazze

INGREDIENTI

2 cucchiaini di chicchi di moka, 2 cucchiaini di zucchero, ca. 100 ml d'acqua, 1 pizzico di cardamomo

PREPARAZIONE

Macinare i chicchi di moka al livello finissimo e metterli, assieme allo zucchero, all'acqua e a un pizzico 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 cucchiaio 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 di 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 cucchiaio a manico lungo in modo che il caffè in polvere si distribuisca uniformemente.



Applicare il coperchio e spingere lo stantuffo delicatamente verso il basso in modo che il filtro venga a trovarsi poco sotto la superficie. Il tempo di preparazione consigliato è di circa 4 minuti. Poco prima dello scadere di tale tempo mescolare due volte e schiumare. Quindi abbassare lo stantuffo lentamente e uniformemente. Il caffè è ora pronto per essere servito.

CONSIGLIO

Variate il tempo di infusione per trovare la migliore intensità di caffè per il vostro gusto.



CAFFÈ FILTRO

per 4 tazze

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

CONSIGLIO

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



MOLINILLO DE CAFÉ / CAFÉ EXPRÉS | **BARISTA PRO**

Le deseamos mucho placer con su nuevo molinillo de café / café exprés BARISTA PRO de ZASSENHAUS. Antes de utilizarlo por primera vez, lea detenidamente el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro para futuros usuarios.

Manivela con empuñadura desmontable



Carcasa con depósito para granos de café

Mecanismo de molienda

Recipiente colector

DATOS TÉCNICOS

Medidas (Ø x Al)	45 x 185 mm
Peso	426 g
Diámetro del mecanismo de molienda	40 mm
Contenido del recipiente colector	23 g



INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizarlo por primera vez, se recomienda limpiar el molinillo BARISTA PRO una vez. Con el siguiente procedimiento, realizará una limpieza mecánica y dará sus primeros pasos con el molinillo:

1. Ajuste el grado de molienda de medio-fino a grueso (ver AJUSTE DEL MECANISMO DE MOLIENDA).
2. Retire la manivela y añada una medida de arroz redondo con la cuchara dosificadora.
3. Vuelva a colocar la manivela y gírela con movimientos enérgicos en el sentido de las agujas del reloj.
4. Muela todo el contenido del molinillo hasta vaciarlo, retire el recipiente colector, ajuste el grado de molienda lo más fino posible y vuelva a introducir por la parte superior del molinillo el arroz granulado obtenido. Vuelva a moler el contenido del molinillo por completo.
5. Vacíe el recipiente colector, séquelo y vacíe completamente la carcasa.
6. El polvo de arroz que se haya quedado en el molinillo de café es de sabor neutro y no perjudica el aroma del café.

¡Su BARISTA PRO ya está listo para usar!

LLENADO, CANTIDADES Y APLICACIÓN

- Para llenar el molinillo de café, retire la manivela y añada la cantidad deseada de granos de café (máx. 23 g).
- 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.
- Muela los granos de café añadidos con giros rápidos y lo más uniformes posible hasta que el mecanismo de molienda se haya vaciado completamente.
- Desenrosque entonces el recipiente colector y extraiga el café aromático recién molido.

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. Haga pruebas para calcular el grado de molienda en cuanto compre el molinillo:

- Desenrosque el recipiente colector y ponga el molinillo boca abajo.
- Gire la barra regulable en el sentido de las agujas del reloj hasta el grado de moliendo lo más fino; sujete la manivela mientras lo hace. A continuación, gire la barra regulable una vuelta completa (12 clics) en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Esto suele corresponder al grado de molienda adecuado para un espresso.
- Si sigue girando la barra regulable en el sentido contrario al de las agujas del reloj, el mecanismo de molienda se abrirá; el grado de molienda aumentará progresivamente. **¡ATENCIÓN!** Tras unas 6 vueltas completas, la barra de ajuste se separa del husillo y el cono de molienda y el resorte se caen.
- 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.

Para realizar los ajustes, puede guiarse por los valores orientativos de la tabla siguiente. El resultado real del proceso de molienda dependerá de distintos factores, como el nivel de tostado (claro u oscuro), la frescura, la humedad, la clase de grano, el contenido de aceite, etc.

Grado de molienda	Muy fino	Fino a medio	Medio a grueso	Grueso
Clics	6 - 12	13 - 24	25 - 30	31 <
Preparación	Portafiltro/ Cafetera turca	AeroPress/ Cafetera/ Filtro/Sifón	Cafetera francesa	Cafetera napolitana



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

LIMPIEZA Y CUIDADO

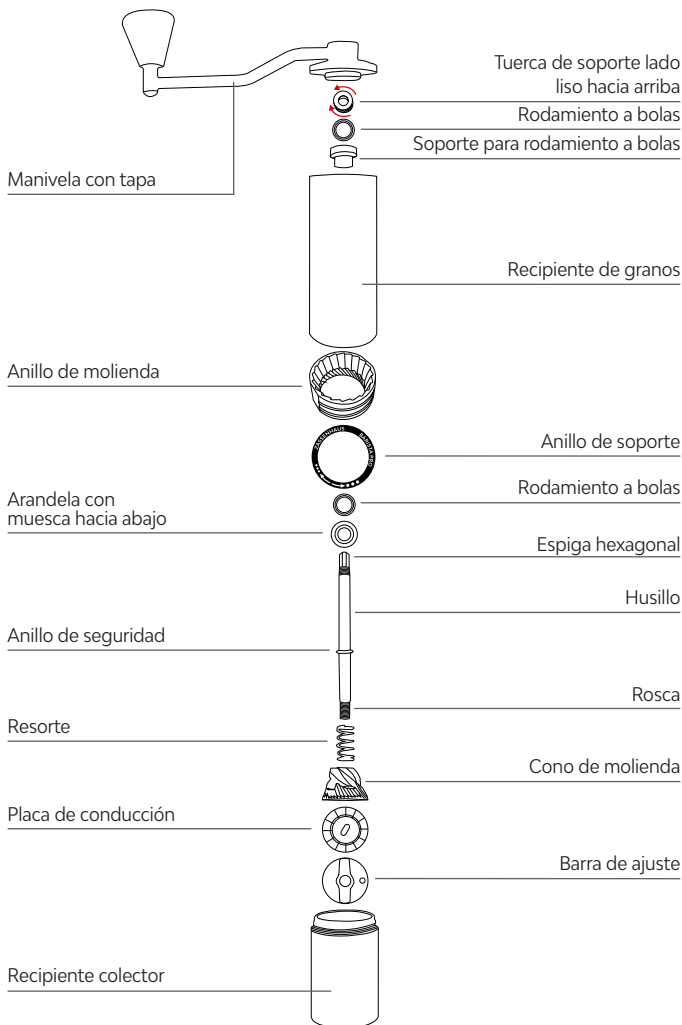
- Limpie la carcasa y la manivela únicamente con un paño suave, si es necesario, ligeramente humedecido. El pomo de madera de la manivela se puede quitar para limpiarlo, límpielo únicamente con un paño suave.
- Limpie el recipiente colector con agua calda y un detergente suave. Después séquelo completamente.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

LIMPIEZA DEL MECANISMO DE MOLIENDA

Cuando se usa un molinillo de café, dependiendo del contenido de aceite del grano de café y la regularidad de uso, los aceites y grasas del café pueden depositarse como una película fina con el tiempo y afectar el sabor y el aroma. Puede eliminarlos eficazmente con arroz redondo crudo. 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 de la manera siguiente:

- Desenrosque el recipiente colector y dé la vuelta al molinillo.
- Sujete la manivela con la tapa, gire la barra de ajuste en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se separe del molinillo y retírela. Es suficiente de quitar únicamente la placa de conducción, el cono de molienda y el resorte.
- 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. Para una función correcta asegúrese de que todos los componentes estén asentados correctamente.



CAFÉ TURCO

para 2 tazas

INGREDIENTES

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

PREPARACIÓN

Moler los granos de café moca 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 a 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 ligeramente el émbolo hasta que el filtro se encuentre algo por debajo de la superficie. El tiempo de preparación recomendado es de unos 4 minutos. Poco antes de que transcurra este tiempo, remover de nuevo y retirar la espuma. A continuación, empujar el émbolo lentamente y uniformemente hasta abajo. El café estará listo para servir.



CONSEJO

Varía el tiempo de infusión para encontrar la mejor intensidad de café para su gusto personal.

CAFÉ FILTRADO A MANO

para 4 tazas

INGREDIENTES

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

PREPARACIÓN

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



CONSEJO

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

KOFFIE- / ESPRESSOMOLEN | **BARISTA PRO**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe koffie- / espressomolen BARISTA PRO van ZASSENHAUS. Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar ze vervolgens goed voor toekomstige gebruikers.



TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen (Ø x h)	45 x 185 mm
Gewicht	426 g
Diameter maalwerk	40 mm
Inhoud opvangbakje	23 g



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Vóór het eerste gebruik dient de molen BARISTA PRO nog een keer te worden gereinigd. De volgende procedure zorgt voor een mechanische reiniging en maakt u vertrouwd met het apparaat:

1. Stel de maalgraad in van middelfijn tot grof (zie INSTELLING VAN HET MAALWERK).
2. Pak de slinger af en doe een koffiemaatschep met ongekoekte rondkorrelige rijst in de molen.
3. Plaats de slinger weer terug op de molen en draai deze met energieke draaibewegingen met de klok mee.
4. Maal tot de molen helemaal leeg is, verwijder het opvangbakje, stel de maalgraad zo fijn als mogelijk in en vul de molen weer van boven met de gemalen rijst. Maal opnieuw tot de molen leeg is.
5. Maak het opvangbakje leeg, wrijf het droog schoon en maak de behuizing helemaal leeg.
6. Het in de koffiemolen achtergebleven rijststof is neutraal van smaak en heeft geen invloed op de koffie.

Nu is uw BARISTA PRO klaar voor gebruik!

VULLEN, PORTIES BEPALEN EN GEBRUIK

- Om de koffiemolen te vullen, verwijder de slinger en doe de gewenste hoeveelheid koffiebonen (max. 23 g) in de molen.
- Doe altijd alleen die hoeveelheid in de molen die u daadwerkelijk nodig hebt. Zo zorgt u ervoor dat u voor uw koffiespecialiteit altijd alleen vers, gemalen koffie met een volledig aroma van het gewenste soort of mengsel ter beschikking hebt.
- Maal de in de molen gedane hoeveelheid koffiebonen met snelle, zo gelijkmatig mogelijke omwentelingen tot het maalwerk helemaal leeg is.
- Draai nu het opvangbakje eraf en verwijder de heerlijk geurende, versgemalen koffie.

INSTELLING VAN HET MAALWERK



Het maalwerk kan aan de onderkant met behulp van een inklikfunctie in fijne trappen worden ingesteld. Bepaal de gewenste maalgraad met een aantal proefmalingen direct na aankoop van de molen:

- Schroef het opvangbakje eraf en draai de molen ondersteboven.
- Draai het instelstuk met de klok mee tot de fijnste instelling; houd daarbij de slinger vast. Draai het instelstuk vervolgens een volledige omwenteling (12 kliks) 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. **LET OP!** Na ongeveer 6 hele omwentelingen komt het instelstuk los van de as en vallen de maalkegel alsmede de veer eruit.
- Door met de klok mee te draaien, wordt de maalgraad fijner tot de meest fijne kort voor het blokkeren van het maalwerk wordt bereikt.

De instellingen in de navolgend tabel kunt u als richtwaarden gebruiken. Het daadwerkelijke maalresultaat is afhankelijk van verschillende factoren, zoals bv. de bruiningsgraad (licht of donker), versheid, vochtigheid en soort boon, oliegehalte, enz.

Maalgraad	Zeef fijn	Fijn tot middelfijn	Middelfijn tot grof	Grof
Kliks	6 - 12	13 - 24	25 - 30	31 <
Bereiding	Zeefhouder/ Turkse Mokka-kannen	AeroPress/ Percolators/ Filter/ Koffiesifon	French Press	Bayreuther- koffiekan



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. Mits de specifieke bedieningsvoorschriften voor de betreffende bereidingswijze zijn aangehouden.

REINIGING EN ONDERHOUD

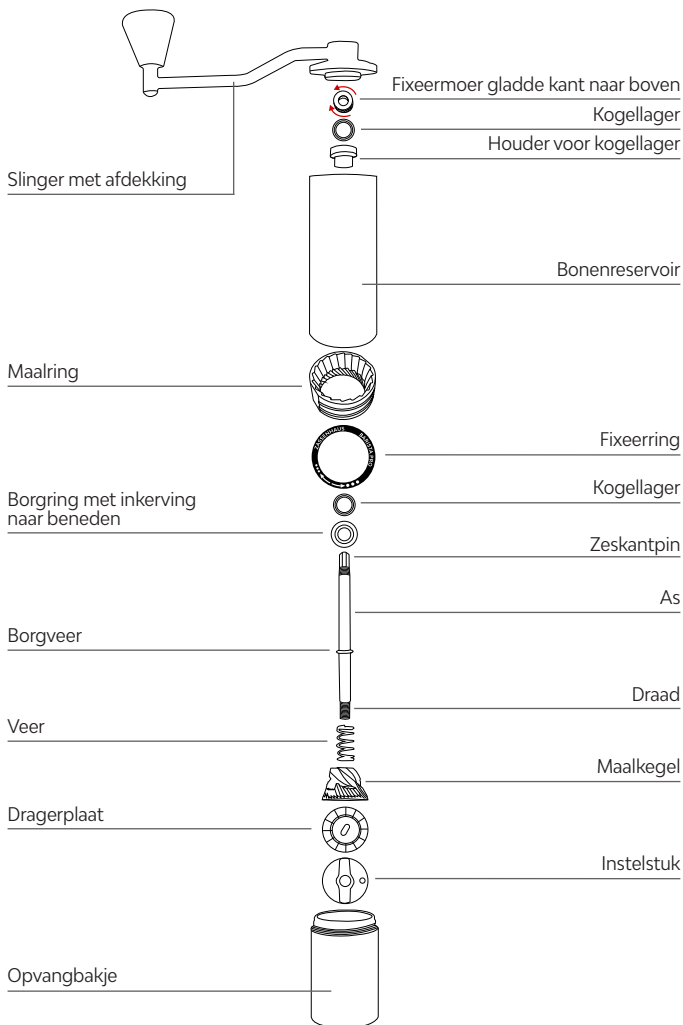
- Veeg de behuizing en de slinger uitsluitend met een zachte doek, evt. licht vochtig gemaakt, af. De houten knop van de slinger kan worden verwijderd om te reinigen, veeg deze ook af met een zachte doek.
- Reinig het opvangbakje met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het daarna volledig af. Hardnekkige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

REINIGING VAN HET MAALWERK

Bij gebruik van een koffiemolen kunnen koffieoliën en -vetten, afhankelijk van het oliegehalte van de koffieboon en de regelmaat van gebruik, na verloop van tijd als een fijne film neerslaan en de smaak en het aroma nadelig beïnvloeden. U kunt deze verwijderen met rauwe rondkorrelige rijst. 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 als volgt demonteren voor een grondige reiniging:

- Schroef het opvangbakje af en draai de molen om.
- Houd de slinger met deksel vast, draai het instelstuk tegen de klok in totdat deze loskomt van de molen en verwijder deze.
- Het is voldoende om alleen de dragerplaat, de maalkegel en de veer te verwijderen.
- 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.
- **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 volgorde. Controleer of alle onderdelen correct zijn geplaatst.



TURKSE MOKKA

voor 2 kopjes

INGREDIËNTEN

2 theelepels mokkabonen, 2 theelepels suiker, ca. 100 ml water, 1 snufje kardemom

PREPARATIE

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



FRENCH PRESS

voor 6 kopjes

INGREDIËNTEN

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

PREPARATIE

Maal de koffiebonen middelfijn tot grof, doe de gemalen koffie in de pot van een cafetière en giet het water vlot erop.



Roer dit met een lange lepel om, zodat de gemalen koffie gelijkmatig wordt verdeeld. Zet het deksel erop en duw dit lichtjes omlaag tot het zeef net onder het oppervlak ligt. De aanbevolen bereidingstijd ligt bij ongeveer 4 minuten. Roer de koffie kort vóór het einde van de tijd twee keer om en schep het schuim eraf. Duw vervolgens de plunjer langzaam en gelijkmatig omlaag. Nu kan de koffie worden geserveerd.

TIP

Doe de resterende koffie in een voorverwarmde koffiekkan, zodat deze niet verder extraheert en bitter wordt.



FILTERKOFFIE

voor 4 kopjes

INGREDIËNTEN

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

PREPARATIE

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

TIP

Als de koffie te snel of te lang doorloopt, moet de maalgraad dienovereenkomstig worden aangepast. 51





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 / ESPRESSO
¡Guarde las instrucciones de uso!

KOFFIE- / ESPRESSOMOLEN
Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

BARISTA PRO