



**ZASSENHAUS**

BEDIENUNGSANLEITUNG  
AUFBEWAHREN!

KAFFEEMÜHLE  
**MANAOS**



## KAFFEEMÜHLE | **MANAOS**

Viel Freude mit Ihrer neuen Kaffeemühle MANAOS von ZASSENHAUS. Lesen Sie vor dem ersten 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. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie zuerst diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Lösen Sie den Bajonettverschluss des Auffangbehälters und reinigen Sie den Behälter mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend vollständig abtrocknen. Das Gehäuse wischen Sie nur mit einem weichen Tuch ab. Tauchen Sie die Kaffeemühle nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie diese nicht in der Spülmaschine.
- Stellen Sie den Mahlgrad mittelfein bis grob ein (siehe MAHLWERKEINSTELLUNG).
- Schrauben Sie den Auffangbehälter wieder an das Gehäuse der Kaffeemühle.
- Nehmen Sie die Kurbel und die Abdeckung ab und füllen Sie etwa einen Kaffeemesslöffel ungekochten Reis oben in das Gehäuse. Setzen Sie die Abdeckung und die Kurbel wieder auf.
- Drehen Sie die Kurbel, bis der Reis vollständig gemahlen wurde.
- Mahlen Sie diesen erneut auf der feinsten Stufe.
- Entleeren Sie den Auffangbehälter und wischen ihn trocken aus. Der in der Kaffeemühle verbleibende Reistas ist geschmacklich neutral und beeinträchtigt den Kaffeegenuss nicht.

Die Kaffeemühle ist nun betriebsbereit!

## BEFÜLLEN

Zum Befüllen der Kaffeemühle geben Sie die gewünschte Menge an Kaffeebohnen in das Gehäuse. Die maximale Füllmenge liegt bei ca. 70 g Kaffeebohnen.

## MAHLWERKEINSTELLUNG

Das Mahlwerk lässt sich mit dem Verstellring am oberen Rand des Gehäuses stufenweise von fein (Stufe 1) bis grob (Stufe 18) einstellen. Achten Sie darauf, dass sich keine Kaffeebohnen mehr im Mahlwerk befinden!

## REINIGUNG UND PFLEGE

Wir empfehlen, die Kaffeemühle in regelmäßigen Abständen sowie nach längerem Nichtgebrauch wie unter VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH zu reinigen.

## GARANTIE

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 10 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 beigefügt ist.

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



ZASSENHAUS

KEEP THIS  
USER'S GUIDE!

COFFEE MILL  
**MANAOS**



## COFFEE MILL | **MANAOS**

Enjoy your new ZASSENHAUS coffee mill MANAOS. Read through the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.



### IMPORTANT INFORMATION

If the coffee mill is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only.**

#### BEFORE THE FIRST USE

- Start by carefully reading these instructions.
- First remove all packaging material and dispose of it properly.
- Release the bayonet lock of the collecting container and clean it with warm water and a mild detergent. Then dry off completely. Wipe the housing with a soft cloth only. Do not immerse the coffee grinder in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Adjust the grind from medium to coarse (see GRINDER SETTING).
- Turn on the collecting container on the coffee grinder again.
- Take off the crank and the cover and fill about one coffee scoop raw rice grains into the housing. Put back the cover and the crank.
- Turn the crank until the rice has been completely crushed.
- Set the grinder on the finest level, fill the milled rice back into the housing and grind it again.
- Empty the collecting container and wipe it out with a dry cloth. The rice dust remaining in the coffee mill is taste neutral and does not impair the enjoyment of coffee.

The coffee grinder is now ready for use!

#### FILLING

To fill the coffee mill enter the desired quantity of coffee beans into the housing. The maximum capacity is about 70 g coffee beans.

#### GRINDER SETTING

The grinder can be adjusted gradually from fine (step 1) to coarse (step 18) with the adjustment ring situated at the upper rim of the housing. Make sure that there are no coffee beans left in the grinding mechanism.

## CLEANING AND CARE

We recommend to clean the coffee grinder as described in BEFORE THE FIRST USE at regular intervals and after long periods of disuse.

## WARRANTY

We cover the grinder of this appliance with a warranty of 10 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.

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 !

MOULIN À CAFÉ  
**MANAOS**



## MOULIN À CAFÉ | **MANAOS**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin à café MANAOS de ZASSENHAUS. Avant la première utilisation, lire attentivement le mode d'emploi, puis le conserver avec soin pour de futurs utilisateurs.



Manivelle avec couverture



Entonnoir de remplissage



Boîtier avec broyeur



Récipient récupérateur

### INFORMATIONS IMPORTANTES

En cas d'utilisation incorrecte ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Commencer par lire attentivement ce mode d'emploi.
- Retirez tout d'abord tout le matériel d'emballage, et l'éliminer correctement.
- Défaites la fermeture à baïonnette du récipient récupérateur et lavez ceci à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Séchez-le ensuite parfaitement. Essuyez le boîtier uniquement avec un chiffon doux. Ne plongez pas le moulin à café dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Vissez le récipient récupérateur de nouveau au moulin à café .
- Réglez le degré de mouture entre moyennement fin et grossier (voir RÉGLAGE DU MÉCANISME DE BROyage).
- Enlevez la manivelle et la couverture et versez environ une cuillère-mesure de riz cru dans le boîtier. Remettez la couverture et la manivelle.
- Tournez la manivelle jusqu'à ce que le riz ait été intégralement moulu.
- Réglez le degré de mouture sur le niveau le plus fin, versez à nouveau le riz moulu dans l'entonnoir et moulez-le une nouvelle fois.
- Videz le récipient récupérateur et essuyez-le pour le sécher. La poussière de riz restant dans le moulin à café a un goût neutre et n'altère donc en rien la saveur du café.

Le moulin à café est désormais opérationnel !

## REPLISSAGE

Pour remplir le moulin à café, versez la quantité souhaitée de café en grains dans le boîtier. La quantité de remplissage maximale est de 70 g de café en grains environ.

## RÉGLAGE DU MÉCANISME DE BROyage

Le mécanisme de broyage peut être réglé par degrés de fin (niveau 1) à grossier (niveau 18) à l'aide de l'anneau de réglage qui se trouve au bord supérieur du boîtier. Assurez-vous qu'il n'y a plus de grains de café dans le broyeur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nous recommandons de nettoyer le moulin à café à intervalles réguliers, ainsi qu'après une longue période d'inutilisation, comme décrit au chapitre AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

#### GARANTIE

Nous offrons une garantie de 10 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.



**ZASSENHAUS**

CONSERVARE LE  
ISTRUZIONI PER L'USO!

MACINACAFFÈ  
**MANAOS**



## MACINACAFFÈ | **MANAOS**

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



Manovella con copertura



Recipiente di riempimento



Corpo con meccanismo



Contenitore di raccolta

### AVVERTENZE IMPORTANTI

Non si risponde di eventuali danni causati da usi inadeguati o manipolazioni errate. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.**



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima di iniziare leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo e smaltirli correttamente.
- Girare il contenitore di raccolta con la chiusura a baionetta e lavarlo con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente. Il corpo può essere pulito solamente strofinandolo con un panno morbido. Non immergere il macinacaffè in acqua o altri liquidi e non lavarlo in lavastoviglie.
- Fissare il contenitore di raccolta al macinacaffè.
- Regolare il grado di macinatura da mediamente fine a grosso (vedere REGOLAZIONE DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE).
- Togliere la manovella e la copertura e versare nel recipiente un misurino da caffè circa di riso a grana lunga. Mettere di nuovo la copertura e la manovella sul macinacaffè.
- Girare la manovella fino a macinare tutto il riso.
- Regolare il grado di macinatura sul livello più fino, versare nuovamente il riso macinato nel recipiente e rimacinarlo.
- Svuotare il contenitore di raccolta e pulirlo strofinandolo con un panno asciutto. La polvere di riso rimanente nel macinacaffè ha sapore neutro e quindi non altera il gusto del caffè.

Il macinacaffè è ora pronto per essere usato!

## RIEMPIMENTO

Per riempire il macinacaffè versare nel recipiente la quantità desiderata di chicchi di caffè. La quantità di riempimento massima è di circa 70 g di chicchi di caffè.

## REGOLAZIONE DEL MECCANISMO DI MACINAZIONE

Il meccanismo di macinazione può essere regolato in maniera gradualmente da fine (grado 1) a grosso (grado 18) con l'anello di regolazione al bordo superiore del recipiente. Fare attenzione che non ci siano alcuni chicchi di caffè nel meccanismo di macinazione.

## PULIZIA E CURA

Consigliamo di pulire il macinacaffè a intervalli regolari e dopo lunghi inutilizzi come illustrato nella sezione PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.

## GARANZIA

Forniamo una garanzia di 10 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**

¡CONSERVE EL  
MANUAL DE INSTRUCCIONES!

MOLINILLO DE CAFÉ  
**MANAOS**



## MOLINILLO DE CAFÉ | **MANAOS**

Le deseamos mucho placer con su nuevo molinillo de café MANAOS de ZASSENHAUS. Antes del primer 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. Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.

#### ANTES DEL PRIMER USO

- En primer lugar, lea detenidamente estas instrucciones de uso.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Desbloquee la cierre bayoneta del recipiente colector y límpielo con agua caliente y un detergente suave. Séquelo completamente a continuación. Limpie la carcasa solo con un paño suave. No sumerja el molinillo de café en agua u otro líquido ni lo lave en el lavavajillas.
- Fije el recipiente colector al molinillo de café.
- Ajuste el grado de molido de medio-fino a grueso (véase AJUSTE DEL MECANISMO DE MOLIENDA).
- Toma la manivela y la cobertura y eche aproximadamente una cuchara dosificadora de arroz de grano redondo en la caja. Ponga la cobertura y la manivela de vuelta sobre el cuerpo.
- Gire la manivela hasta que el arroz esté completamente molido.
- Ajuste el grado de molido al nivel más fino, eche de nuevo el arroz molido en la caja y vuelva a molerlo.
- Vacíe el recipiente colector y séquelo. El polvo de arroz que se haya quedado en el molinillo de café es de sabor neutro y no perjudica el aroma de café.

¡El molinillo de café está listo para el funcionamiento!

#### LLENADO

Para llenar el molinillo de café, añada la cantidad deseada de granos de café a la caja. La cantidad de llenado máxima es de aprox. 70 g de granos de café.

#### AJUSTE DEL MECANISMO DE MOLIENDA

El mecanismo de molienda se puede ajustar graduado de fino (nivel 1) a grueso (nivel 18) con el anillo regulador al bordo superior del cuerpo. Asegúrese de que no hay más granos de café en el mecanismo.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

Recomendamos limpiar el molinillo de café en intervalos regulares, así como en caso de no utilizarlo durante un tiempo prolongado como se describe en ANTES DEL PRIMER USO.

## GARANTÍA

Concedemos una garantía de 10 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.



**ZASSENHAUS**

BEWAAR DEZE  
GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

KOFFIEMOLEN  
**MANAOS**



## KOFFIEMOLEN | **MANAOS**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe koffiemolen MANAOS van ZASSENHAUS. Lees voor het eerste gebruik van de koffiemolen deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.



### BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Voor beschadigingen die te wijten is aan onoordeelkundig gebruik kan geen aansprakelijk worden gesteld. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Lees de gebruiksaanwijzing eerst zorgvuldig door.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en gooi dit gescheiden weg.
- Neem het opvangbakje van de molen door de bajonetsluiting te openen en reinig het bakje met warm water en een mild afwasmiddel. Daarna goed afdrogen. De behuizing kan worden gereinigd met een droge, zachte doek. Dompel de koffiemolen niet onder in water of een andere vloeistof. De koffiemolen mag niet worden gereinigd in de vaatwasmachine.
- Bevestig het opvangbakje aan de koffiemolen.
- Stel de maalgraad in op middelfijn tot grof (zie INSTELLEN VAN DE MAALGRAAD).
- Verwijder de slinger en de afdekking en vul de molen met een koffie maatschepje ongekookte rijst. Plaats de afdekking en de slinger terug op de behuizing.
- Draai aan de slinger totdat de rijst volledig is vermalen.
- Stel nu de maalgraad in op de fijnste stand, en doe de gemalen rijst terug in de vultrechter en vermaal de rijst opnieuw.
- Leeg het opvangbakje en veeg het schoon met een droge doek. Het in de koffiemolen achtergebleven rijststof is smaakneutraal en beïnvloed de smaak van de koffie niet.

De koffiemolen is nu klaar voor gebruik!

#### VULLEN

Doe de gewenste hoeveelheid koffiebonen in de vultrechter van de koffiemolen. De maximale hoeveelheid is ongeveer 70 g koffiebonen.

#### INSTELLEN VAN DE MAALGRAAD

Het maalwerk kan door middel van de verstelring aan de bovenrand van de behuizing stapsgewijs van fijn (stand 1) tot grof (stand 18) worden ingesteld. Let er op dat er zich tijdens het verstellen geen koffiebonen meer in het maalwerk bevinden!

#### REINIGING EN ONDERHOUD

Het wordt aanbevolen de koffiemolen met enige regelmaat of als deze langere tijd niet is gebruikt te reinigen zoals beschreven in VOOR HET EERSTE GEBRUIK.

#### FABRIEKSGARANTIE

Voor het maalwerk van dit apparaat verlenen wij een garantie van 10 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.