



# ZASSENHAUS

KORNMÜHLE  
CEREAL MILL



Kornmühle







# ZASSENHAUS

BEDIENUNGSANLEITUNG	04 - 05
USER'S GUIDE	06 - 07
MODE D'EMPLOI	08 - 09
ISTRUZIONI PER L'USO	10 - 11
MANUAL DE INSTRUCCIONES	12 - 13
GEBRUIKSAANWIJZING	14 - 15



## KORNMÜHLE

Erstklassiges Material, hervorragende Qualität und präzise Funktion – dafür steht ZASSENHAUS als führender Hersteller manueller Kaffee- und Kornmühlen seit 1867. Das original ZASSENHAUS-Mahlwerk der Kornmühle wird aus robustem Spezialstahl gefertigt und erhält durch seine besondere Härtung eine extra lange Lebensdauer. Mit leichtem Dreh an der Rändelschraube fixieren Sie stufenlos den gewünschten Mahlgrad. So erhalten Sie ein gleichbleibendes Mahlergebnis.

### EINSTELLUNG:



Mit der Rändelschraube unterhalb der Kurbel lässt sich der Mahlgrad regulieren. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhalten Sie eine gröbere Mahlkörnung, durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn eine feinere.



# ZASSENHAUS

Frisch gemahlene Getreide schmeckt besser, ist gesünder und hat einen höheren Nährwert. Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Roggen und Weizen werden als Frischkost zu Brei, Müsli oder zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck verwendet. Wichtig ist jedoch, das Getreide erst kurz vor dem Gebrauch zu mahlen, weil nur das frisch gemahlene Korn noch alle Vitamine sowie Eisen, Kalium und Kupfer enthält. Es verliert unter dem Einfluss von Sauerstoff seine Vitalstoffe und gerade diese brauchen wir, um den Stoffwechsel zu aktivieren und die Verdauung anzuregen.

## ÖLSAAT:

Sie können auch kleinere Mengen Ölsaaten (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, etc.) oder Gewürze frisch mahlen. Zur Reinigung der Mühle nach Gebrauch von Ölsaaten oder Gewürzen mahlen Sie einfach eine Handvoll trockenes Getreide (z.B. Reis oder Weizen) bei grober Einstellung; dadurch wird das anhaftende Fett aus dem Stahlmahlwerk entfernt.



## CEREAL MILL

First-class material, excellent quality and precise function is what the name ZASSENHAUS, the leading manufacturer of manual coffee and cereal mills, stands for since 1867. The original ZASSENHAUS grinder of the cereal mill is made of sturdy special steel and has an extra-long life due to its special hardening. With a slight turn on the knurled screw, you can infinitely fix the desired degree of grinding. So you get a constant grinding result.

### ADJUSTMENT:



With the knurled adjusting screw, which is located below the crank, the grind can be adjusted. For a coarse grind turn the screw clockwise, for a finer grind turn counter clockwise.



Freshly ground cereal tastes better, is healthier and have a higher nutritional value. Barley, oats, millet, maize, rice, rye and wheat are used for fresh food with mash, granola or for baking bread, cakes and cookies. It is important to grind the cereal shortly before use because only fresh ground cereal contain vitamins as well as iron, potassium and copper. It loses its vitality substances under the influence of oxygen, but these are what we need to activate our metabolism and stimulate the digestive system.

## OIL SEED:

You can as well freshly grind small quantities of oilseeds (linseed, sunflower seeds, sesame seeds, etc.) or spices. To clean the steel grinding mechanism after using oilseeds or spices please grind a handful of dry cereal (e.g. rice or wheat) selecting a coarse setting. This way, the fat will be removed.



## MOULIN À CÉRÉALES

Un matériel de première choix, une qualité excellente et une fonction précise – tout cela est représenté par ZASSENHAUS – fabricant de premier plan des moulins à café et céréales manuels depuis 1867. Le broyeur original de ZASSENHAUS du moulin à céréales est fabriqué en acier robuste et obtient une extra longue durabilité grâce à sa trempe particulière. Avec rotation légère vous pouvez fixer en continu la vis moletée au niveau désiré. Comme ça on obtient un résultat constant.

### AJUSTAGE :



On peut régler le niveau à l'aide de la vis moletée au-dessous de la manivelle. En tournant en sens horaire vous obtiendrez un grain gros, en tournant en sens antihoraire un grain fin.



Les céréales fraîchement moulues ont plus de saveur, sont plus saines et plus nutritives. Orge, avoine, millet, maïs, riz, seigle et blé sont utilisés pour préparer de la bouillie, muesli ou pour faire du pain, de la tarte et des biscuits. Pourtant il est très important de moulin les céréales jusqu'à l'usage, parce que ceci maintient tous les vitamines, du fer, du potassium et du cuivre. Être en contact avec l'air les céréales perdent leurs nutritives dont nous avons besoin pour activer notre métabolisme et animer la digestion.

## GRAINE OLÉAGINEUSE :

Vous pouvez aussi moulin fraîchement des petites quantités de graine oléagineuse (graine de lin, graine de tournesol, sésame, etc.) ou des épices. Pour nettoyer le moulin après l'utilisation avec des graines oléagineuses ou des épices, moulez simplement une poignée de céréale sèche (p.ex. du riz ou blé) à niveau gros. Comme ça, la graisse sera enlevée du broyeur en acier.



## MACINA DI CEREALI

Materiale di prima classe, eccellente qualità e funzionamento preciso - per questo ZASSENHAUS è conosciuto - come fabbricatore di primo piano di molini manuali di caffè e cereali dal 1867. Il dispositivo originale di macinatura di ZASSENHAUS del molino di cereali viene fabbricato di un robusto ferro speciale e ottiene grazie alla tempra particolare una lunga durata della vita. Per fissare la finezza desiderata continua, far girare leggera la vite con testa cilindrica zigrinata con colletto alto. Così riceverete un risultato costante.

### IMPOSTAZIONE:



Con la vite a testa cilindrica zigrinata con colletto alto situata sotto la manovella si può regolare la finezza dei cereali. Girando in senso orario riceverete granelli grezzi, girando in senso antiorario polvere sottile.



I cereali macinati freschi hanno un sapore migliore, sono più sani e hanno un valore nutritivo più alto. Orzo, avena, miglio, mais, riso, segale e frumento sono utilizzati come cibo fresco per preparare pappa cereale, muesli o per cuocere pane, torte e biscotti. È molto importante tuttavia, di macinare i cereali soltanto poco prima dell'uso perché solamente grano macinato fresco preserva tutte vitamine, ferro, potassio e rame. Venendo in contatto con ossigeno, i cereali perdono i suoi nutrienti che servono ad attivare il metabolismo ed eccitare la digestione.

## SEMI OLEOSI:

Si possono anche macinare fresco piccole quantità di semi oleosi (seme di lino, seme di girasole, sesamo, etc.) oppure macinare spezie. Per pulire la macina dopo l'uso di semi oleosi o spezie, macinate semplicemente un pugno di grani secchi (per esempio riso o frumento) con finezza a granelli grezzi. Così si scioglie il grasso aderente dal meccanismo di ferro.



## MOLINILLO CEREAL

Material de primera clase, excelente calidad y operación precisa. Eso es que ZASSENHAUS se conoceis, un fabricante destacado de molinillos manuales de café y cereal desde 1867. El molino original de ZASSENHAUS del molinillo cereal es fabricado de acero robusto especial y contiene un tiempo de duración mayor por su temple particular. Con una rotación del tornillo moleteado podeís fijar con progresión continua la fineza deseada. Así recibeís un resultado constante.

### AJUSTE:



Con el tornillo moleteado que es debajo de la manivela podeís regular la fineza. Giráis en sentido horario obtenéis un graneado rudo, giráis en sentido antihorario un graneado fino.



Cereales recién molidos gustan mejor, son sanos y tienen más valores nutritivos. Cebada, avena, mijo, maíz, arroz, centeno y trigo son utilizados como comida fresca para preparar papilla de cereal, muesli o para cocer pan, tortas y masitas. Es muy importante pero que los cereales vienen molidos solamente poco antes del uso porque solo recién molidos cereales contienen todas las vitaminas, hierro, potasio y cobre. Se los cereales vienen en contacto con oxígeno pierdan los nutrientes que nosotros necesitamos para activar el metabolismo y estimular la digestión.

## SIEMBRA OLEOSA:

Podeís también molinar frescas cantidades pequeñas de siembra oleosa (semilla de lino, pipa de girasol, sésamo, etc.) o especias. Limpiáis el molinillo después del uso con siembras oleosas o especias, simple molináis un puñado de cereales secos (por exemplo arroz o trigo) con fineza graneada ruda. Así se quita el graso del molino de acero.



## GRAANMOLEN

De beste materialen, uitstekende kwaliteit en perfecte functionaliteit – daarvoor staat ZASSENHAUS als marktleider op het gebied van koffie- en graanmolens sinds 1867. Het originele ZASSENHAUS maalwerk van de graanmolen wordt uit robuust staal vervaardigd en heeft dankzij een speciaal hardingsproces een extra lange levensduur. De maalgraad laat zich gemakkelijk instellen met de gekartelde stelschroef. Zo verkrijgt men een gelijkblijvend maalresultaat.

### INSTELLING:



Met de gekartelde stelschroef onder de slinger kan de maalgraad worden ingesteld. Door in de richting van de wijzers van de klok te draaien wordt de instelling grover, door tegen de richting van de wijzers van de klok in te draaien wordt de maalgraad fijner.



# ZASSENHAUS

Vers gemalen granen smaken beter, zijn gezonder en hebben een hogere voedingswaarde. Gerst, haver, gierst, maïs, rijst, rogge en tarwe worden vers gegeten als pap of in muesli en worden gebruikt voor het bakken van brood, taart en gebak. Het is echter wel van belang, de granen pas kort voor gebruik te malen, omdat alleen vers gemalen graan nog alle vitamines zoals ijzer, kalium en koper bevat. Onder invloed van de zuurstof in de lucht verliest het graan deze vitale stoffen, en juist deze stoffen heeft het lichaam nodig om de stofwisseling en de spijsvertering te activeren.

## OLIEZAAD:

Ook kleinere hoeveelheden oliezaad (lijnzaad, zonnebloempitten, sesam enz.) of kruiden kunnen vers worden gemalen. Om de graanmolen hierna te reinigen eenvoudig een handje droge rijst vermalen bij een grovere instelling. Hierdoor worden de achtergebleven vetten uit het stalen maalwerk verwijderd.



# ZASSENHAUS



BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

KEEP THIS USER'S GUIDE!

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING!



Art.-Nr.: 042009



© ZASSENHAUS 09/20

Zassenhaus International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen · Germany  
[www.zassenhaus.com](http://www.zassenhaus.com)