



GEFU®

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Руководство по
использованию

Lust auf Kaffee? Keen on coffee?

• Leckere Rezepte · Delicious Recipes
• Délicieuses recettes · Ricette golose
• Ricas recetas de cocina · Lekkere recepten
• Вкусные рецепты



LORENZO
Kaffeemühle
Coffee grinder



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com



Espresso-shot

Für 8 shots

D

Die Kaffeebohnen mit der Kaffeemühle LORENZO fein mahlen.

Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samenkörner herauslösen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun die Milch mit dem Vanillemark und dem Zucker im Aufschäumbecher Claudio mit einem Milchaufschäumer (z.B. MARCELLO) schaumig schlagen.

Mit dem Espressokocher LUCINO 300 ml frischen Espresso zubereiten. Den heißen Espresso mit dem Rum und dem Amaretto-Flavour mischen und in große Shotgläser füllen. Zum Schluss den Milchschaum auf die Gläser verteilen und mit den Kardamomsamen bestreuen. Direkt und heiß genießen.

Zutaten

8 Kardamomkapseln

1 Vanilleschote

150 ml Milch

30 g brauner Rohrzucker

20 g Kaffeebohnen für 300 ml frischen Espresso

80 ml brauner Übersee-Rum 40%vol

30 ml Amaretto Flavour Sirup

Espresso shot

For 8 shots

GB

Use the LORENZO coffee grinder to grind the coffee beans to powder.
Break the cardamom pods and remove the seeds.
Split the vanilla bean lengthwise and scrape out the seeds. Now use a frother whisk (e.g. MACELLO) to beat the milk with the vanilla and the sugar in the Claudio frothing jug until creamy.
Use the LUCINO espresso maker to prepare 300 ml fresh espresso. Mix the hot espresso with rum and amaretto flavouring and pour it into big shot glasses. To finish off, give each glass a milk froth topping and sprinkle with the cardamom seeds. Enjoy instantly while still hot.

Ingredients

8 cardamom pods
1 vanilla bean
150 ml / 5 fl. oz. milk
30 g / 1 oz. brown cane sugar
20 g / ¾ oz. coffee beans for 300 ml / 10 fl. oz. fresh espresso
80 ml / 3 fl. oz. 40 % rum
30 ml / 1 fl. oz. amaretto flavour syrup

Shot al caffè

Per 8 shot

I

Macinare finemente i grani di caffè con il macinacaffè LORENZO. Rompere le bacche di cardamomo ed estrarre i semi. Tagliare la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza e grattare i semi all'interno. Mettere il latte con i semi di vaniglia e lo zucchero nel bollilatte Claudio e servirsi di uno schiumatore (per es. MARCELLO) per fare la schiuma. Preparare 300 ml di caffè con la caffettiera LUCINO 300 ml. Miscelare il caffè caldo con il rum e lo sciroppo all'amaretto, quindi riempire i bicchieri da shot, che devono essere piuttosto capienti. Concludere distribuendo la schiuma di latte nei bicchieri e guarnire con i semi di cardamomo. Gustare subito e caldo.

Ingredienti

8 bacche di cardamomo
1 stecca di vaniglia
150 ml latte
30 g zucchero di canna grezzo
20 g caffè in grani per preparare 300 ml di caffè
80 ml rum scuro d'Oltremare 40%vol
30 ml sciroppo all'amaretto

Expresso

Pour 8 verres à shot

F

Moudre finement les grains de café avec le moulin à café LORENZO.
Casser les graines de cardamome et détacher les grains.
Ouvrir la gousse de vanille dans le sens de la longueur et racler l'intérieur pour sortir la pulpe. Battre le lait, les grains de vanille et le sucre dans un bol mélangeur Claudio avec un moussEUR à lait (par ex. MARCELLO) jusqu'à obtenir un liquide mousseux.
Préparer 300 ml d'expresso avec la cafetière à expresso LUCINO. Mélanger l'expresso chaud avec le rhum et le sirop d'Amaretto et remplir de grands verres à shot. Répartir ensuite la mousse de lait sur les verres et parsemer de grains de cardamome. Déguster directement l'expresso chaud.

Ingédients

8 graines de cardamome
1 gousse de vanille
150 ml de lait
30 g de cassonade
20 g de grains de café pour 300 ml d'expresso fraîchement préparé
80 ml de rhum brun 40%vol
30 ml de sirop d'Amaretto



Chupito de espresso

Para 8 chupitos

ES

Moler fino los granos de café con el molinillo de café LORENZO. Abrir las vainas de cardamomo y extraer las semillas. Cortar la vaina de vainilla a todo lo largo y rascar con el cuchillo para sacar las semillas. Después, introducir la leche, las semillas de vainilla y el azúcar en el cazo espumador Claudio y batir con un espumador de leche (por ejemplo, MARCELLO) hasta conseguir espuma. Preparar 300 ml de espresso con la cafetera espresso LUCINO. Mezclar el espresso caliente con el ron y el jarabe de sabor amaretto y verter en vasos chupito altos. Finalmente, repartir la espuma de leche entre los vasos y esparcir las semillas de cardamomo por encima. Servir inmediatamente para disfrutar caliente.

Ingredientes

8 vainas de cardamomo
1 vaina de vainilla
150 ml de leche
30 g de azúcar moreno de caña
20 g de granos de café para 300 ml de espresso recién hecho
80 ml de ron dorado (40% vol.)
30 ml de jarabe de sabor amaretto

Espresso-shot

Voor 8 shots

NL

De koffiebonen met de koffiemolen LORENZO fijnmalen.
De kardemomcapsules openbreken en de zaadkorrels eruit halen.
De vanillepeul in de lengte opensnijden en het merg eruit krabben. Nu de melk met het vanillemerg en de suiker in de opschuimbeker Claudio met een melkopschuimer (bv. MARCELLO) tot schuim kloppen.
Met de espressokoker LUCINO 300 ml verse espresso bereiden. De hete espresso met de rum en de amaretto-Flavour mengen en in grote shotglazen gieten. Tot slot het melkschuim over de glazen verdelen en met de kardemomzaden bestrooien. Direct en heet consumeren.

Ingrediënten

8 kardemomcapsules
1 vanillepeul
150 ml melk
30 g bruine rietsuiker
20 g koffiebonen voor 300 ml verse espresso
80 ml bruine overzeese rum 40%vol
30 ml amaretto-Flavour siroop



Эспрессо-шот На 8 стаканчиков

RU

Мелко намолоть кофейные зерна в кофемолке LORENZO.
Раскрыть стручки кардамона и вынуть семена.
Разрезать вдоль стручок ванили и вынуть мякоть. Теперь взбить молоко с ванилью и сахаром в пену в ёмкости для взбивания Claudio с помощью вспенивателя молока (например, MARCELLO).
Приготовить 300 мл свежего эспрессо в кофеварке для эспрессо LUCINO 300. Смешать горячий эспрессо с ромом и сиропом с ароматом амаретто и вылить в стаканчики. Под конец добавить в них молочную пену и посыпать семенами кардамона. Пить сразу же в горячем виде.

Ингредиенты

8 стручков кардамона
1 стручок ванили
150 мл молока
30 г коричневого (тростникового) сахара
20 г кофейных зерен для 300 мл свежего эспрессо
80 мл оригинального коричневого рома 40 градусов
30 мл сиропа с вкусом амаретто



Joghurt-Kaffeemousse

mit Knuspertalern

D

Für die Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Kaffeebohnen mit der Kaffeemühle LORENZO grob mahlen.

Den Kaffee mit dem Kaffezubereiter PABLO frisch aufbrühen. In der Zeit die Sahne steif schlagen. Den heißen Kaffee in einen Topf geben und die Gelatine unterrühren, dann den Zucker hinzugeben. Anschließend das Ganze auf Eiswasser rühren bis die Gelatine anzieht.

Wenn die Kaffeemasse auf Raumtemperatur runtergekühlt ist, den Joghurt und die geschlagene Sahne mit einrühren. Nun diese Masse in ein flaches Gefäß füllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Lage Filoteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Die Eier trennen und mit dem Eigelb den Teig bestreichen. Anschließend die zweite Lage Teig darauf legen und diese ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Den Teig in der Mitte falten, so dass ein Teig mit vier Lagen entsteht.

Acht runde Teigplätzchen ausstechen und mit Puderzucker bestreuen.

Diese ca. 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Zum Anrichten ein Teigplätzchen auf einen Teller geben. Zwei Nocken von der fertigen Joghurt-Kaffeemousse abstechen und auf dem Teig platzieren. Zuletzt mit einem zweiten Plätzchen bedecken und mit etwas braunem Zucker, Minze und Obst oder Beeren garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten

100 g Naturjoghurt

100 g Sahne

25 g Kaffeebohnen für 400ml starken Filterkaffee

5 Blatt Gelatine

200 g Zucker

2 Platten Filoteig

2 Eigelb

50 g Puderzucker

Obst oder Beeren zum garnieren

**Mit GEFU wird
jeder zum Kochkünstler.**

Yoghurt-and-coffee mousse with crunchy cookies

GB

For the mousse:

Soak the gelatin in cold water.

Coarsely grind the coffee beans using the LORENZO coffee grinder.

Brew fresh coffee in the PABLO coffee maker. Meanwhile beat the cream until stiff. Pour the hot coffee into a pot and stir in the gelatin, then add the sugar. Stir the mixture over iced water until the gelatin begins to thicken.

When the coffee mixture has cooled down to room temperature, stir in the yoghurt and the whipped cream. Pour the mixture into a shallow vessel and keep in a cool place for at least 3 hours.

In the meantime, pre-heat the oven to 180°C / approx. 360°F.

Spread a layer of filo dough on the worktop. Separate the eggs and brush the dough with the egg yolk. Place the second layer of dough on top and brush it with egg yolk, too. Fold the dough along the middle to form 4 layers. Cut out eight round cookies and sift icing sugar over them, then bake them in the pre-heated oven for approx. 15 min. To serve, put a cookie on a plate. Use a spoon to take two scoops from the yoghurt-and-coffee mousse and place them on the cookie. Put another cookie on top and garnish with some brown sugar, mint leaves, and fruit or berries.

To serve 4

Ingredients

100 g / 3 ½ oz. plain yoghurt

100 g / 3 ½ oz. cream

25 g / 1 oz. coffee beans
for 400 ml / 14 fl. oz. strong
coffee

5 gelatin sheets

200 g / 7 oz. sugar

2 sheets of filo dough

2 egg yolks

20 g / 1 ¾ oz. icing sugar

fruit or berries for a garnish

brick sur la table de travail.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf et badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf. Recouvrir avec la seconde couche de pâte et la badigeonner également avec le jaune d'œuf. Plier la pâte au milieu pour obtenir 4 couches.

Découper huit biscuits ronds et saupoudrer de sucre en poudre. Faire cuire les biscuits env. 15 min. au four préchauffé. Présentation: déposer un biscuit sur une assiette. Prélever deux cuillerées de mousse au yaourt et au café et placer sur la pâte. Recouvrir d'un second biscuit et garnir avec un peu de cassonade, de menthe, de fruits ou de baies.



Mousse di caffè e yogurt con biscottini croccanti

I

Per la mousse:

Fare ammolare la gelatina in acqua fredda. Macinare grossolanamente i grani di caffè con il macinacaffè LORENZO.

Preparare il caffè con la caffettiera PABLO. Nel frattempo, montare la panna a neve ferma.

Versare il caffè caldo con la gelatina in una pentola e mescolare bene, quindi aggiungere anche lo zucchero.

Infine mettere la pentola in un contenitore con acqua ghiacciata e mescolare fino a quando la gelatina non si rapprende.

Quando il composto di caffè si sarà raffreddato alla temperatura ambiente, aggiungere lo yogurt e la panna montata. A questo punto, mettere la massa in un recipiente basso e lasciare raffreddare in frigo per almeno 3 ore. Nel frattempo, riscaldare il forno a 180°.

Aprire sul piano di lavoro uno strato di pasta fillo. Separare i tuorli dagli albumi e spennellare la pasta utilizzando solo i tuorli. Sovrapporre quindi il secondo strato di pasta e spennellare anche quest'ultimo con il tuorlo d'uovo. Piegare la pasta a metà, ottenendo così quattro strati. Ricavare quattro tondi di pasta e spolverarli con lo zucchero a velo.

Cuocere i biscotti nel forno preriscaldato per circa 15 min. Presentare il dolce mettendo un biscotto su un piatto. Prelevare due quenelle di mousse allo yogurt e adagiarle sul biscotto. Coprire con un secondo biscotto e guarnire con un po' di zucchero di canna, menta e frutta o frutti di bosco.

Per 4 persone

Ingredienti

100 g yogurt al naturale

100 g panna

25 g caffè in grani per preparare 400ml di caffè all'americana forte

5 fogli di gelatina

200 g zucchero

2 fogli di pasta fillo

2 tuorli

50 g zucchero a velo

Frutta o frutti di bosco per decorare

Mousse au yaourt et au café avec petits biscuits croustillants

F

Pour la mousse:

Ramollir la gélatine à l'eau froide.

Moudre grossièrement les grains de café dans le moulin à café LORENZO.

Préparer le café avec la cafetière à piston PABLO. Pendant ce temps, monter la crème en chantilly. Verser le café chaud dans une casserole et incorporer la gélatine puis ajouter le sucre.

Mélanger ensuite le tout sur de l'eau glacée jusqu'à ce que l'épaississement de la gélatine.

Ajouter le yaourt et la crème chantilly lorsque le mélange café-gélatine a refroidi à température ambiante. Verser cette préparation dans un récipient plat et mettre à refroidir au moins 3 heures. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C. Étendre une couche de feuilles de

Pour 4 personnes

Ingédients

100 g de yaourt nature

100 g de crème

25 g de grains de café pour 400ml de café filtré fort

5 feuilles de gélatine

200 g de sucre

2 de feuilles de brick

2 jaunes d'œuf

50 g de sucre en poudre

Fruits ou baies pour la garniture

Mousse de yogur y café con tortitas crujientes

ES

Para la mousse:

Poner la gelatina en remojo en agua fría. Moler grueso los granos de café con el molinillo de café LORENZO. Preparar el café con la cafetera de prensa PABLO. Mientras tanto, batir la nata a punto de nieve. Introducir el café caliente en un cazo y mezclarlo con la gelatina; después, añadir el azúcar. A continuación, introducir el cazo en un recipiente con agua helada y seguir removiendo hasta que la gelatina cuaje. Una vez la masa de café se haya enfriado a temperatura ambiente, agregar el yogur y la nata montada y mezclar. Verter esta masa en un recipiente plano y dejar en el frigorífico durante al menos 3 horas. Mientras tanto, precalentar el horno a 180°C. Extender una capa de masa filo sobre la superficie de trabajo. Separar la yema de la clara y untar la masa con yema de huevo. A continuación, colocar la segunda capa de masa sobre la primera y untarla también con yema de huevo. Doblar la masa en el centro, de manera que se forme una masa de cuatro capas. Cortar con un molde redondo ocho tortitas y espolvorearlas con azúcar glas. Hornearlas durante unos 15 minutos en el horno precalentado. Para servir, poner una tortita en un plato y colocar encima dos cucharaditas del mousse de yogur y café. Finalmente, cubrir con una segunda tortita y decorar con un poco de azúcar moreno, hojas de menta y frutas del bosque u otro tipo de fruta.

Para 4 personas

Ingredientes

100 g de yogur natural
100 g de nata
25 g de granos de café para
400 ml de café fuerte de
filtro
5 hojas de gelatina
200 g de azúcar
2 hojas de masa filo
2 yemas de huevo
50 g de azúcar glas
Frutas del bosque u otro tipo
de fruta (para decorar)

Yoghurt-koffiemousse met knapperige koekjes

NL

Voor de mousse:

De gelatine in koud water weken. De koffiebonen met de koffiemolen LORENZO grof malen. Verse koffie zetten met het koffiezetapparaat PABLO. Intussen de room stijf kloppen. De hete koffie in een pot doen en de gelatine eronder roeren, dan de suiker erbij doen. Vervolgens dit allemaal op ijswater roeren totdat de gelatine begint te trekken. Wanneer de koffiemassa tot op kamertemperatuur afgekoeld is, de yoghurt en de geklopte room er mee inroeren. Nu deze massa in een platte kom gieten en minstens 3 uur lang koud zetten. In de tussentijd de bakoven op 180°C voorverwarmen. Een laag filodeeg op het

Voor 4 personen

Ingrediënten

100 g natuurlijke yoghurt
100 g room
25 g koffiebonen voor 400 ml
sterke filterkoffie
5 blad gelatine
200 g suiker
2 schotels filodeeg
2 eigeel
50 g poedersuiker
Fruit of bessen om te garneren

werkblad uitspreiden. De eieren scheiden en met het eigeel het deeg bestrijken.

Vervolgens de tweede laag erop leggen en deze eveneens met eigeel bestrijken. Het deeg in het midden vouwen, zodat er een deeg met vier lagen ontstaat.

Acht ronde deegkoekjes uitsnijden en met poedersuiker bestrooien.

Deze ca. 15 min. lang in de voorverwarmede oven bakken.

Om op te dienen een deegkoekje op een bord doen. Twee meelballetjes van de kant-en-klaare yoghurt-koffiemousse afsteken en op het deeg plaatsen. Tot slot met een tweede koekje bedekken en met een beetje bruine suiker, munt en fruit of bessen garneren.

Йогуртно-кофейный мусс с хрустящим печеньем-талерами

RU

Для мусса:

Замочить желатин в холодной воде. Грубо помолоть кофейные зерна в кофемолке LORENZO.

Заварить кофе в кофеварке PABLO. В это время взбить сливки в крепкую пену.

Вылить горячий кофе в чашу, подмешать желатин, затем добавить сахар.

Далее охладить кофе на ледяной бане, не переставая мешать, до тех пор пока желатин не схватится.

Когда кофейная масса остынет до комнатной температуры, добавить йогурт и взбитые сливки.

Теперь выложить массу в неглубокую посуду и поставить в холодильник не менее чем на 3 часа.

В это время разогреть духовку до 180° C.

Выложить один слой теста filo на рабочую поверхность.

Отделить яичный желток от белка и смазать им тесто.

Затем положить сверху второй слой теста и также смазать яичным желтком. Тесто перегнуть по центру, так чтобы образовались четыре слоя. Выдавить из теста восемь кружков и посыпать сахарной пудрой.

Выпекать их около 15 минут в предварительно разогретой духовке.

Выложить одно круглое печенье на блюдо. Отделить от готового йогуртово-кофейного мусса две небольших части и поместить на печенье. Потом накрыть его вторым печеньем и украсить коричневым сахаром, мятой и фруктами или ягодами.

На 4 порции

Ингредиенты

100 г натурального йогурта
100 г сливок
25 г кофейных зерен
для 400 мл крепкого
фильтрованного кофе
5 листов желатина
200 г сахара
2 листа теста filo
(вытяжное тесто)
2 яичных желтка
50 г сахарной пудры
Фрукты или ягоды для
украшения



Bedienungsanleitung / User manual
Notice d'utilisation / Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso / Gebruiksaanwijzing /
Руководство по использованию

Edelstahlknopf
 Stainless steel knob
 Bouton en acier inoxydable
 Manopola in acciaio inox
 Botón de acero inoxidable
 Roestvrij stalen knop
 Поворотная рукоятка с
 градуированным диском

Kurbel mit Skalierungsscheibe
 Crank with scale ring
 Manivelle avec rondelle de réglage
 de mouture par crans
 Manovella con disco graduato
 Manivela con disco selector de
 graduación
 Draaikruk met schaalschijf
 Головка из
 нержавеющей
 стали

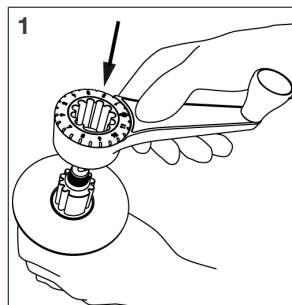


Aromadeckel
 Aroma-retaining lid
 Couvercle de protection
 aromatique
 Coperchio salva-aroma
 Tapa conservadora del aroma
 Aromadeksel
 Герметичная крышка

Mahlgehäuse
 Grinder casing
 Corps de la meule
 Vano di macinazione
 Cámara de molienda
 Maalbehuizing
 Корпус мельницы

Auffangbecher, abschraubbar
 Grounds container, screw-off
 Bocal à mouture dévissable
 Bicchiere di raccolta, rimovibile
 Recipiente colector, desen-
 roscable
 Opvangbeker, losschroefbaar
 Контейнер для сбора

Standfuß, abnehmbar
 Base, detachable
 Pied amovible
 Supporto di base, rimovibile
 Pie de soporte, extraíble
 Voetstuk, afneembaar
 Основание, съемное



1

(D) Kurbel aufsetzen (Nur in einer Position möglich)

(GB) Attach crank (possible in one position only).

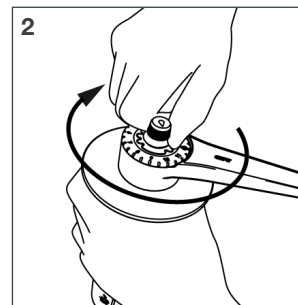
(F) Placer la manivelle (une seule position possible)

(I) Montare la manovella (possibile solo in una posizione)

(ES) Colocar la manivela. (Admite una sola posición de colocación).

(NL) Draaikruk aanbrengen. (Slechts in één positie mogelijk)

(RU) Надеть поворотную рукоятку (возможно только в одной позиции)



2

(D) Oberen Edelstahlknopf in Uhrzeigerrichtung bis zum Anschlag fest ziehen.

(GB) Turn the stainless steel knob on top clockwise until tight.

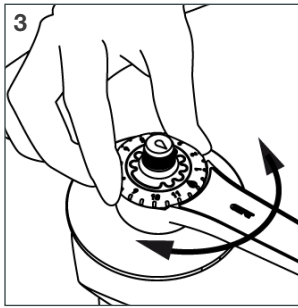
(F) Serrer le bouton supérieur en acier inox dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

(I) Serrare fino in fondo la manopola in acciaio inox, ruotandola in senso orario.

(ES) Girar el botón superior de acero inoxidable en el sentido de las agujas del reloj y apretar hasta el tope.

(NL) Bovenste roestvrij stalen knop in de richting van de wijzers van de klok tot aan de aanslag vasttrekken.

(RU) Головку из нержавеющей стали закрутить по часовой стрелке до предела.



3

(D) Anschließend die äußere Skalierungsscheibe auf die 0 Position ausrichten. Dazu müssen der Tropfen auf dem Edelstahlknopf und die 0 auf der Skalierungsscheibe zueinander zeigen. Jetzt ist die Kaffeemühle justiert und einsatzbereit. Diesen Vorgang müssen Sie nur einmal durchführen. Danach brauchen Sie nur noch den gewünschten Mahlgrad einstellen (siehe 5). Ein erneutes Justieren ist nur nach einer Reinigung erforderlich oder wenn die Skalierungsscheibe versehentlich verstellt wurde.

(GB) Set the outer scale ring to 0 by positioning the drop around the "0" on the scale ring and the drop on the stainless steel knob in such a way that they point at each other. Now the coffee grinder is adjusted and ready for use. This adjustment is necessary only once. After that you just need to set the desired fineness of

grinding (see 5). Only after cleaning or accidental misalignment of the scale ring is renewed adjusting necessary.

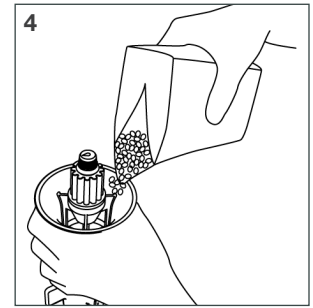
(F) Ensuite orienter la rondelle de réglage de mouture sur la position 0. A cet effet, la goutte marquée sur le bouton et le 0 sur la rondelle de réglage de mouture doivent être l'un en face de l'autre. Le moulin à café est maintenant ajusté et peut être utilisé. Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois. Par la suite, il suffit de régler le degré de mouture désiré (cf. 5). Un réajustage n'est nécessaire qu'après un nettoyage ou si la rondelle de réglage a été dérégulée par inadvertance.

(I) Infine disporre il disco graduato esterno in posizione 0. La goccia sulla manopola di acciaio inox deve essere in corrispondenza dello 0 sul disco graduato. A questo punto, il macinacaffè è regolato e pronto per essere utilizzato. Questa procedura deve essere effettuata soltanto una volta. In seguito basterà regolare il grado di macinazione desiderato (vedere 5). Sarà necessario ripetere la regolazione solo dopo la pulizia o se il disco graduato si sposta molto.

(ES) A continuación, poner el disco selector de graduación exterior en la posición «0». Para ello, el símbolo en forma de gota en el botón de acero inoxidable y el 0 en el disco selector de graduación deben señalar el uno hacia el otro. Ahora, el molinillo de café está ajustado y listo para su uso. Este proceso tiene que realizarse una sola vez. Después, lo único que hay que hacer es seleccionar el grado de molienda deseado (véase 5). Un nuevo ajuste sólo es necesario tras una limpieza o en caso de haberse desajustado accidentalmente el selector de graduación.

(NL) Vervolgens de buitenste schaalschijf op de positie "0" afstemmen. Daarvoor moeten de druppels op de roestvrij stalen knop en de "0" op de schaalschijf naar elkaar wijzen. Nu is de koffiemolen afgesteld en klaar voor gebruik. Dit proces moet u slechts één keer doorvoeren. Daarna hoeft u alleen nog de gewenste maalgraad in te stellen (zie 5). Een nieuwe afstelling is uitsluitend na een reinigingsbeurt noodzakelijk of wanneer de schaalschijf per ongeluk verstoeld werd.

(RU) Градуированный диск установить в положение «0». Для этого значок капли на головке из нержавеющей стали должен совпадать с «0» на шкале диска. Теперь кофемолка отрегулирована и готова к использованию. Эта процедура выполняется только один раз. После этого необходимо лишь установить нужную степень помола (рис 5). Перенастройка производится только в случае чистки, или если диск случайно сместился.



4

(D) Zum Befüllen müssen Kurbel und Aromadeckel entfernt werden. Nach dem Befüllen Aromadeckel und Kurbel wieder aufsetzen.

(GB) To fill the grinder, remove crank and aroma-retaining lid and place them back after filling.

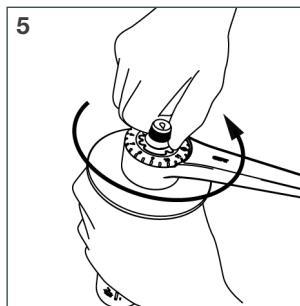
(F) Pour remplir, enlever la manivelle et le couvercle de protection aromatique. Après le remplissage, replacer la manivelle et le couvercle de protection aromatique.

(I) Per riempire, rimuovere la manovella il coperchio salva-aroma. Dopo il riempimento, rimontare il coperchio salva-aroma e la manovella.

(ES) Antes de cargar el molinillo, deben retirarse la manivela y la tapa. Una vez llenado el molinillo, volver a colocar la manivela y la tapa.

(NL) Om te vullen, moeten handkruk en aromadeksel verwijderd worden. Na het vullen aromadeksel en draaikruk weer aanbrengen.

(RU) Чтобы загрузить кофемолку рукоятку и крышку необходимо снять. После заполнения снова укрепить рукоятку и крышку.



5

(D) Mit Hilfe des Edelstahlknopfes **(A)** die gewünschte Mahlgradstärke einstellen. (Gegen den Uhrzeigersinn)
Von 1 = fein mahlen bis 11 = grob mahlen.

Empfehlung der Mahlgrade
Espresso = 2/3
Filterkaffee = 4/5
French Press = 9/10

(GB) Use the stainless steel knob **(A)** to set the desired fineness of grinding. (counterclockwise)
From 1 = fine grinding to 11 = coarse grinding

Recommended levels of fineness
espresso = 2/3
filter coffee = 4/5
French press = 9/10

(F) À l'aide du bouton en acier inox **(A)**, régler le degré de mouture désiré (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)
Recommandation de degrés de mouture

Espresso = 2/3
Café filtre = 4/5
Café à piston = 9/10

(I) Servendosi della manopola in acciaio inox **(A)**, regolare il grado di macinazione desiderato (in senso antiorario)

Consigli per il grado di macinazione
Espresso = 2/3
Caffè all'americana = 4/5
Caffè alla francese = 9/10

(ES) Mediante el botón de acero inoxidable **(A)**, seleccionar el grado de molienda deseado. (En sentido contrario a las agujas del reloj).

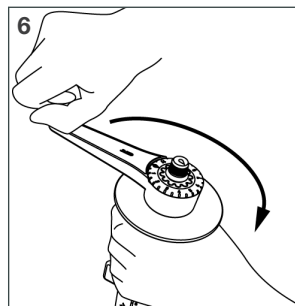
Grados de molienda recomendados:
Café espresso = 2/3
Café de filtro = 4/5
Café de prensa francesa = 9/10

(NL) Met behulp van de roestvrij stalen knop **(A)** de gewenste maalgraaddikte instellen. (Tegen de richting van de wijzers van de klok in)

Aanbeveling betrekking tot de maalgraden
Espresso = 2/3
Filterkoffie = 4/5
French Press = 9/10

(RU) С помощью головки из нержавеющей стали **(A)** установить нужную степень помола (против часовой стрелки).

Рекомендация степеней помола
Эспрессо = 2/3
Фильтрованный кофе = 4/5
Кофе во френч-прессе = 9/10



6

(D) Mit Hilfe der Kurbel die Kaffeebohnen in Uhrzeigerichtung mahlen. Das Kaffeemehl wird unter der Kaffeemühle im Auffangbecher gesammelt. Im Auffangbecher kann Kaffeemehl für bis zu 4 Tassen vermahlen werden.

Möchten Sie den Mahlgrad auf eine feinere Stufe einstellen, sorgen Sie dafür das sich keine Bohnen in der Mühle befinden.

Für einen Espresso benötigt man 60 ml Wasser und für Filterkaffee oder French Press 125ml Wasser.

(GB) Grind the coffee beans by turning the crank clockwise. The coffee grounds collect in the powder container underneath. The container can hold grounds for up to 4 cups.

If you wish to set a higher level of fineness, make sure that no beans are in the grinder.

Allow 60 ml water for an espresso and 125 ml water for filter coffee or French press.

(F) Mouder les grains de café en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. La mouture de café tombe dans le bocal à mouture placé sous le moulin à café. Le bocal à mouture peut recueillir de la mouture pour 4 tasses max.

Si le degré de mouture doit être réglé sur une mouture plus fine, veiller à ce qu'il n'y ait plus de grains de café dans le moulin.

Pour un espresso, on a besoin de 60 ml d'eau et pour un café-filtre ou un café à piston 125 ml d'eau.

(I) Ruotare la manovella in senso orario per macinare i chicchi di caffè. Il caffè macinato scende nel bicchiere di raccolta posto sotto il macinacaffè. Il bicchiere di raccolta può contenere la quantità di caffè macinato necessaria per preparare 4 tazze di bevanda.

Regolando il grado di macinazione su un livello più fine, accertarsi che non siano presenti chicchi di caffè nel macinino.

Per preparare un espresso servono 60 ml d'acqua, mentre per il caffè all'americana e alla francese ne servono 125 ml.

(ES) Con ayuda de la manivela, moler los granos de café en el sentido de las agujas del reloj. El café molido cae en el recipiente dispuesto debajo de la cámara de molienda. El recipiente colector tiene capacidad suficiente para hasta 4 tazas de café.

Para poder seleccionar un grado de molienda más fino, debe procurarse que no haya granos de café en el molinillo.

Se necesitan 60 ml de agua para un café espresso, y 125 ml de agua, para un café de filtro o de prensa francesa.

(NL) Met behulp van de handkruk de koffiebonen in de richting van de wijzers van de klok malen. Het koffiemeel wordt onder de koffiemolen in de opvangbeker verzameld. In de opvangbeker kan er koffiemeel voor maximaal 4 kopjes vermalen worden.

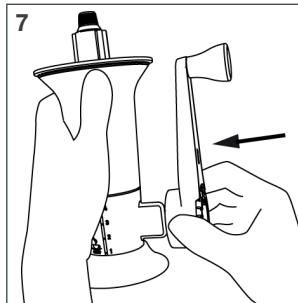
Indien u de maalgraad op een fijner niveau wenst in te stellen, zorgt u ervoor dat er zich geen bonen in de molen bevinden.

Voor een espresso heeft men 60 ml water en voor filterkoffie of French Press 125 ml water nodig.

(RU) Кофе в зернах перемалывается поворачиванием рукоятки по часовой стрелке. Молотый кофе собирается под кофемолкой в контейнер для сбора (вместительностью до 4 чашек).

Если Вы хотите настроить кофемолку на более мелкую степень помола, то предварительно убедитесь, что она пуста.

Для эспрессо рекомендуется брать 60 мл воды, для фильтрованного кофе или кофе во френч-прессе – 125 мл воды.



7

(D) Zum platzsparenden Verstauen kann die Kurbel auf den Bechergriff gesteckt werden. Wenn die Kurbel für den nächsten Gebrauch aufgesetzt wird ist die letzte Mahlgradeinstellung automatisch vorhanden. Möchten Sie einen feineren Mahlgrad einstellen sorgen Sie dafür das sich keine Bohnen in der Mühle befinden.

(GB) For space-saving storage the crank can be attached to the handle of the powder container. If you attach the crank for renewed use, the fineness last used is retained. If you wish to set a higher level of fineness, make sure that no beans are in the grinder.

(F) Pour permettre un rangement peu encombrant, la manivelle peut être placée sur la poignée du corps. Lorsque la manivelle est remise la fois suivante, le degré de mouture est réglé automatiquement sur le dernier réglage. Si le degré de mouture doit être réglé sur une mouture plus fine, veiller à ce qu'il n'y ait plus de grains de café dans le moulin.

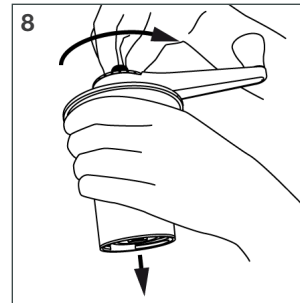
(I) Per riporre il macinacaffè senza ingombro, si può agganciare la manovella all'impugnatura del bicchiere. Se si lascia la manovella pronta per l'uso successivo, resterà impostato automaticamente l'ultimo

grado di macinazione utilizzato. Se si desidera impostare un grado di macinazione più fine, accertarsi che non siano presenti chicchi di caffè nel macinino.

(ES) Para ahorrar espacio a la hora de guardar el molinillo, la manivela puede colocarse sobre el asa del recipiente colector. Al colocarse la manivela para el siguiente uso, el último grado de molienda aún está seleccionado. Para poder seleccionar un grado de molienda más fino, debe procurarse que no haya granos de café en el molinillo.

(NL) Om plaatsbesparend op te bergen, kan de handkruk op de handgreep van de beker gespeld worden. Wanneer de handkruk voor het volgende gebruik aangebracht wordt, is de laatste instelling van de maalgraad automatisch voorhanden. Indien u een fijnere maalgraad wenst in te stellen, zorgt u ervoor dat er zich geen bonen in de molen bevinden.

(RU) Для экономии места съёмная рукоятка может уложена для хранения в кофемолку. Если рукоятка насаживается заново, то степень помола, установленная до этого, автоматически сохраняется. Если Вы хотите настроить кофемолку на более мелкую степень помола, то предварительно убедитесь, что она пуста.



8

(D) Reinigung:

Die Mühle braucht nicht gereinigt werden. Sollte die Reinigung doch gewünscht sein, löst man das Mahlwerk, indem der Knopf gegen den Uhrzeigersinn gelöst wird. (Das Mahlwerk fährt ein Stück nach unten heraus)

(GB) Cleaning

The grinder needs no cleaning. Should you wish to clean it all the same, loosen the grinding gear by turning the knob counter-clockwise. (The grinding gear slides some way out of the casing.)

(F) Nettoyage :

Il n'est pas nécessaire de nettoyer le moulin. S'il doit être quand même nettoyé, desserrer la meule en desserrant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (la meule s'abaisse légèrement)

(I) Pulizia:

Non è necessario pulire il macinino. Se tuttavia si desiderasse pulirlo è possibile smontare il meccanismo di macinazione ruotando la manopola in senso antiorario (il meccanismo di macinazione esce verso il basso)

(ES) Limpieza:

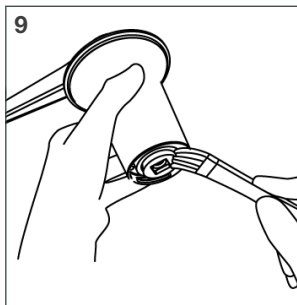
No es necesario limpiar el molinillo. No obstante, si se desea realizar una limpieza, debe girarse el botón en sentido contrario a las agujas del reloj, para poder soltar el mecanismo de molienda. (El mecanismo de molienda se desplaza un poco hacia abajo).

(NL) Reiniging:

De molen hoeft niet gereinigd te worden. Indien de reiniging toch gewenst is, lost men het maalwerk doordat de knop tegen de richting van de wijzers van de klok in losgedraaid wordt. (Het maalwerk schuift een stuk langs onder uit).

(RU) Чистка:

Кофемолка в чистке не нуждается. Но если Вы всё-таки решили её почистить, то поверните головку против часовой стрелки (кофемолка немного опустится вниз).



9

(D) Mit einem feinen Pinsel, zB. BECKY, können Mahlreste entfernt werden. Anschließend wieder wie in Bild 1. beschrieben fortfahren.

(GB) Use a fine brush. e.g. BECKY, to remove grinding residues, then continue as described in picture 1.

(F) Enlever les restes de mouture avec un pinceau fin, p.ex. BECKY. Ensuite, procéder une nouvelle fois comme indiqué à l'illustration 1.

(I) Utilizzare un pennello sottile, per es. BECKY, per rimuovere i residui di macinazione. Infine procedere nuovamente come illustrato in figura 1.

(ES) Con un pincel fino, por ejemplo, BECKY, pueden eliminarse los restos de café molido. A continuación, seguir según indica la fig. 1.

(NL) Met een fijn penseel, bv. BECKY, kunnen maalresten verwijderd worden. Vervolgens weer voortgaan zoals in afbeelding 1. beschreven.

(RU) Остатки молотого кофе могут быть удалены с помощью тонкой кисточки, например, BECKY. После этого продолжить как описано на рис 1.



(D) GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

(GB) GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

(F) GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

(I) Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

(ES) GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

(NL) GEFU garandeert een lange duurzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

(RU) Изделия, помеченные клеймом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.





Espressokocher EMILIO
Espresso maker EMILIO



Kaffee-Filter ANGELO
Coffee Filter ANGELO



Milchaufschäumer MARCELLO
Milk Frother MARCELLO



Kaffeezubereiter PABLO
Coffee press PABLO



Aufschäumbecher CLAUDIO
Frothing jug CLAUDIO



Kakaostreuer FINA
Cocoa shaker FINA

GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG
Braukweg 28 · 59889 Eslohe
Tel + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.GEFU.com