

AdHoc[®]

ACACIA

Pfeffer- oder Salzmühle
 Pepper or salt mill
 Moulin à poivre et sel
 Macina pepe o sale
 Molinillo pimienta é sal
 MP74/75

AdHoc[®]

GEBRAUCHSANWEISUNG

BEFÜLLEN MIT GEWÜRZEN

Nehmen Sie das Oberteil durch einen leichten Zug nach oben ab. Füllen Sie das gewünschte Gewürz in das Unterteil ein und setzen Sie das Oberteil wieder auf die Mühle.

DAS MAHLEN

Eine Hand hält das Unterteil ②, die andere Hand das Oberteil ① der Mühle. Sie können sowohl durch Drehen des Oberteils nur im Uhrzeigersinn, als auch durch abwechselndes Drehen im Uhrzeiger- und Gegenurzeigersinn mahlen.

EINSTELLUNG DER MAHLSTÄRKE ③

Durch Drehen der Einstellschraube im Uhrzeigersinn wird das Mahlwerk auf feines Mahlen eingestellt. Drehen in entgegengesetzter Richtung bewirkt grobes Mahlen.

AdHoc[®]

REINIGUNG

Reinigen Sie die Mühle nur mit einem trockenen, weichem Tuch. Nicht mit Wasser und Spülmittel reinigen!

GEWÄHRLEISTUNG

Die gesetzliche Gewährleistung beginnt mit dem Tag des Verkaufs durch unseren Fachhändler an den Käufer und endet nach Ablauf der gesetzlichen Frist. AdHoc behält sich das Recht vor, beschädigte Teile zu reparieren oder auszutauschen. Der Garantieanspruch im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung besteht nur bei Vorlage des Kassenzettels. Für Schäden aus unsachgemäßer und fehlerhafter Behandlung wird keine Garantie übernommen.

AdHoc[®]**AdHoc**[®]

OPERATING INSTRUCTIONS

REFILLING WITH SEASONING

Remove the top section by pulling gently on it. Pour the required seasoning into the lower section and put the top section back onto the mill.

GRINDING

Hold the top section ① of the mill in one hand and hold the lower section ② of the mill with the other hand. Grinding by turning the top section in the clockwise direction.

ADJUSTING THE GRINDER ③

Turning the adjustment screw clockwise will give you a fine grind, turning it anti-clockwise will give you a coarse grind.

AdHoc[®]

CLEANING

Clean the mill with a soft, dry cloth. Do not use soap or water!

STATUTORY WARRANTY

The warranty begins with the day of the sale from our authorised dealer and ends with the expiration of the legal warranty period. AdHoc reserves the right to optionally repair or replace it with the same or equivalent item. The warranty claim can only be made with the original receipt. The warranty does not cover damage resulting from carelessness or misuse of the product.

AdHoc[®]

MODE D'EMPLOI

REMPILIR AVEC LES ÉPICES

Retirez la partie supérieure en la tirant légèrement vers le haut. Versez les épices souhaitées dans la partie inférieure, puis remplacez la partie supérieure sur le moulin.

MOUDRE

Une main tient la partie inférieure ❷, l'autre main la partie supérieure ❶ du moulin. Vous pouvez moudre soit en tournant la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre soit alternativement dans un sens et dans l'autre.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE ❸

En tournant la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre, le broyeur est réglé sur une mouture fine. Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre entraîne une mouture plus grosse

AdHoc[®]

NETTOYAGE

Nettoyer le moulin uniquement avec un chiffon sec et doux. Ne pas nettoyer avec de l'eau ou du détergent!

GARANTIE LEGALE

La garantie commence au jour de l'achat chez notre revendeur et prend fin au terme de la période de garantie légale. AdHoc se réserve le droit d'échanger les pièces défectueuses ou de remplacer l'article par un article similaire. Le droit à garantie ne vaut que sur présentation d'une preuve d'achat. La garantie ne vaut pas dans le cas d'une utilisation non-conforme ou par suite d'un manque d'entretien.

AdHoc[®]

ISTRUZIONI PER L'USO

RIEMPIMENTO DELL'UTENSILE

Togliete la parte superiore esercitando una leggera pressione verso l'alto. Versate le spezie desiderate nella parte inferiore, e riposizionate la parte superiore sul macinaspezie.

PROCEDURA DI MACINA

Una mano tiene la parte inferiore ❷, l'altra la parte superiore ❶ del macinaspezie. Si può macinare sia facendo ruotare in senso orario la parte superiore, sia ruotando alternatamente anche in senso contrario.

REGOLAZIONE DELLO SPESSORE DI MACINAZIONE ❸

Ruotando la vite di regolazione in senso orario si otterrà un macinato più fine. Per ottenere un macinato più spesso basterà ruotare la vite in senso antiorario.

AdHoc[®]

PULITURA

Per pulire il macinaspezie si dovrà utilizzare unicamente un panno morbido, asciutto. Non utilizzate acqua o detersivo!

GARANZIA DI BUON FUNZIONAMENTO

La garanzia di buon funzionamento inizia dalla data di vendita presso uno dei nostri rivenditori autorizzati e finisce a scadenza del periodo di garanzia legale. AdHoc si riserva il diritto di riparare o sostituire l'articolo con un articolo simile. Il diritto di garanzia è valido solamente dietro presentazione dello scontrino. Per danni occorsi da trattamenti scorretti o non idonei si perde il diritto di garanzia.

AdHoc[®]

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

RELLENADO DE ESPECIAS

Retirar primero la parte superior tirando ligeramente hacia arriba. Rellenar con las especias deseadas la parte inferior y volver a colocar la parte superior en el molinillo.

PARA MOLER

Con una mano se sujeta la parte superior ❶ del molinillo, con la otra su parte inferior ❷. Para moler, girar la parte superior solo en el sentido de las agujas del reloj o girar alternativamente en el sentido de las agujas del reloj y en el contrario a las agujas del reloj.

AJUSTE DEL MOLINILLO ❸

Girando el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj se obtendrá una molienda fina y girando en la dirección contraria la molienda será más gruesa.

AdHoc[®]

LIMPIEZA

Limpiar el molinillo solo con un paño suave y seco. ¡No usar agua ni productos de limpieza!

GARANTIA

El período de garantía comienza el día de venta a través de nuestros comercios especializados y termina el día de expiración del plazo de garantía legal. AdHoc se reserva el derecho de reparar o sustituir el artículo. El derecho a garantía existe únicamente si se presenta el justificante de compra. Se excluyen de la garantía los daños causados por uso erróneo o inadecuado.