

**AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®**

## MOLTO

Kräuter- und Gewürzschneider  
Herbs and spice cutter  
Coupe-herbes et épices  
Taglia erbe e spezie  
Cortador para hierbas y especias  
MP209



### GEBRAUCHSANWEISUNG

#### KRÄUTER- UND GEWÜRZSCHNEIDER MOLTO

Der manuelle Schneider MOLTO für die Verarbeitung von getrockneten Kräutern und Gewürzen ist mit dem original AdHoc SchneidWerk® ausgestattet.

#### SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht zu versehentlichen Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

#### VERWENDUNGSZWECK

Der manuelle Schneider ist zum Schneiden von getrockneten Chilis und Gewürzen geeignet.

#### GEFAHREN FÜR KINDER

Der Kräuter- und Gewürzschneider ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es kann u.a. Erstickungsgefahr bestehen.

#### TEILEBEZEICHNUNG

- 1 Deckel
- 2 Mahlgutbehälter
- 3 Gewindering
- 4 SchneidWerk®-Gehäuse
- 5 Aromaschutzkappe
- 6 SchneidWerk®

#### EINFÜLLEN DER GEWÜRZE

Nehmen Sie den Deckel 1 durch einen leichten Zug nach oben ab. Füllen Sie den Mahlgutbehälter 2 mit dem Gewürz Ihrer Wahl.

### SCHNEIDEN

Ziehen Sie die Aromaschutzkappe 5 vom SchneidWerk®-Gehäuse 4 ab. Halten Sie das SchneidWerk®-Gehäuse und drehen Sie den Mahlgutbehälter 2 im Uhrzeigersinn.

### REINIGUNG

Reinigen Sie MOLTO von außen nur mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend ab. Tauchen Sie den Schneider niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Das SchneidWerk® 6 kann mit Hilfe einer kleinen Bürste gereinigt werden.

### ENTSORGUNG

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die bei sachgerechter Entsorgung wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt. Entsorgen Sie die Verpackung und den Artikel bitte sortenrein.

### 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. Zur Inanspruchnahme kontaktieren Sie bitte den Händler, bei dem der Artikel erworben wurde. Zum Nachweis des Kaufs bewahren Sie bitte den Kaufbeleg auf.

### OPERATING INSTRUCTIONS

#### HERBS AND SPICE CUTTER MOLTO

The manual cutter MOLTO for dried chilli peppers and spices is fitted with the original AdHoc PreciseCut®.

#### SAFETY WARNINGS

Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep these instructions for future reference. If you pass this product on to someone else, remember to give them these instructions.

#### INTENDED USE

The manual cutter is suitable for cutting dried chilli peppers or spices.

#### DANGER TO CHILDREN

The herbs and spice cutter is not a toy. Keep children away from packaging material (risk of suffocation).

#### DIAGRAM OF THE COMPONENTS

- 1 Lid
- 2 Spice container
- 3 Connector ring
- 4 PreciseCut® housing
- 5 Aroma cap
- 6 PreciseCut® cutting device

#### FILLING IT UP WITH SPICES

Remove the lid 1 by pulling gently on it. Fill the spice container 2 with the desired spices.

### CUTTING

Remove the aroma cap 5 from the PreciseCut® housing 4. Hold the PreciseCut® housing with one hand and with the other turn the spice container 2 clockwise.

### CLEANING

Only clean MOLTO from outside using a slightly moistened soft cloth. Then dry it. Never immerse the cutter in water or any other liquid. The PreciseCut® cutting device 6 can be cleaned using a small brush.

### DISPOSAL

The product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment. Dispose of the packaging at a recycling point that sorts materials by type.

### 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. To make a claim under the guarantee, please contact the dealer where you bought this article. Keep the receipt as a proof of purchase.



**AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®****AdHoc®**

## MODE D'EMPLOI

### COUPE-HERBES ET ÉPICES MOLTO

Le coupe-herbes et épices MOLTO est pourvu du système de coupe AdHoc PreciseCut®.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

### USAGE

Le coupe-herbes et épices manuel est fait pour couper des piments ou des épices séchés.

### DANGERS POUR LES ENFANTS

Le coupe-herbes et épices n'est pas un jouet. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque de suffocation.

### DESCRIPTION DES PIÈCES

- 1 Couvercle
- 2 Récipient à épices
- 3 Pièce de raccord
- 4 Boîtier du système de coupe PreciseCut®
- 5 Couvercle
- 6 Système de coupe PreciseCut®

### REMPLIR D'ÉPICES

Retirez le couvercle 1 en la tirant doucement vers le haut. Remplissez le récipient à épices 2 avec l'épice de votre choix.

## COUPER

Retirez le couvercle 5 du boîtier du système de coupe PreciseCut® 4. Tenez le boîtier d'une main et de l'autre tournez le récipient à épices 2 dans le sens des aiguilles d'une montre.

### NETTOYAGE

Nettoyez MOLTO de l'extérieur uniquement avec un chiffon doux légèrement humide. Ensuite, séchez-le. N'immergez jamais le coupe-piments et épices dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le système de coupe PreciseCut® 6 peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse.

### ÉLIMINATION

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement. Éliminez l'emballage selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.

### GARANTIE LÉGALE

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. Pour bénéficier du service de garantie, adressez-vous directement au revendeur chez lequel vous avez acheté l'article. Conservez le ticket de caisse comme preuve d'achat.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### TAGLIA ERBE E SPEZIE MOLTO

Il taglia erbe e spezie manuale MOLTO è dotato dell'unità di taglio AdHoc PreciseCut®.

### INDICAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le indicazioni sulla sicurezza e utilizzare l'articolo soltanto come descritto in queste istruzioni, in modo da non provocare ferimenti o danni accidentali. Conservare queste istruzioni per poterle consultare nuovamente in seguito. Qualora l'articolo passi ad altre persone, queste devono ricevere anche le istruzioni.

### DESTINAZIONE D'USO

Il taglia erbe e spezie si utilizza per tagliare erbe e spezie essiccati.

### PERICOLI PER I BAMBINI

Il taglia erbe e spezie non è un giocattolo. Tenere i bambini lontani dal materiale di confezionamento poiché può sussistere, tra l'altro, pericolo di soffocamento.

### ELENCO COMPONENTI

- 1 Coperchio
- 2 Contenitore per spezie
- 3 Anello connettore
- 4 Scocca dello PreciseCut®
- 5 Coperchio
- 6 Unità di taglio PreciseCut®

### RIEMPIRE DI SPEZIE

Togliete il coperchio 1 esercitando una leggera pressione verso l'alto. Riempire il contenitore per spezie 2.

## TAGLIARE

Togliere il coperchio 5 dalla scocca dello PreciseCut® 4. Tenere la scocca dello PreciseCut® con una mano e girare il contenitore per spezie 2 in senso orario.

### PULIZIA

Pulire MOLTO dall'esterno solo con un panno morbido e leggermente inumidito, quindi asciugarlo. Non immergere mai il taglia peperoncini e spezie in acqua o in altro liquido. L'unità di taglio PreciseCut® 6 può essere pulita aiutandosi con una piccola spazzola.

### SMALTIMENTO

L'articolo e la sua confezione sono stati prodotti a partire da materiali di qualità che, se smaltiti correttamente, possono essere riutilizzati. Ciò riduce la quantità di rifiuti e tutela l'ambiente. Smaltire la confezione e l'articolo dividendo i materiali per tipo.

### 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. Per ricorrere alla garanzia, si prega di contattare il rivenditore presso il quale ha acquistato il prodotto. Si prega di conservare lo scontrino come prova d'acquisto.

## INSTRUCCIONES DE USO

### CORTADOR PARA HIERBAS Y ESPECIAS MOLTO

El cortador manual MOLTO para el procesamiento de guindillas y especias cuenta con un dispositivo del corte AdHoc PreciseCut®.

### INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea con atención las indicaciones de seguridad y utilice el artículo solo tal y como se describe en estas instrucciones para que no se produzcan lesiones o daños accidentales. Guarde estas instrucciones para consultarlas más tarde. Al entregar el artículo a otra persona, se deben adjuntar también las instrucciones.

### FINALIDAD DE USO

El cortador manual es ideal para cortar guindillas o especias secas.

### PELIGROS PARA LOS NIÑOS

El cortador manual no es un juguete. Mantenga a los niños alejados del material de embalaje (entre otros, posible peligro de asfixia).

### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 1 Tapa
- 2 Recipiente para las especias
- 3 Anillo de conexión
- 4 Carcasa del dispositivo del corte PreciseCut®
- 5 Tapa
- 6 Dispositivo del corte PreciseCut®

### INTRODUCCIÓN DE ESPECIAS

Retirar primero la tapa 1 tirando ligeramente hacia arriba. Llene el recipiente para las especias 2.

## CORTAR

Retire al principio la tapa 5 de la carcasa del dispositivo del corte PreciseCut® 4. Sujete con una mano la carcasa del dispositivo del corte PreciseCut® y gire el recipiente para las especias 2 en sentido de las agujas del reloj.

### LIMPIEZA

Limpie el MOLTO desde fuera solo con un trapo suave y ligeramente humedecido. A continuación, séquelo. No sumerja nunca el cortador en agua o en otro líquido. El dispositivo del corte PreciseCut® 6 se puede limpiar con ayuda de una pequeña escobilla.

### DESECHAMIENTO

El artículo y su embalaje han sido fabricados a partir de materiales de gran valor que pueden reutilizarse si se desechan correctamente. Esto reduce los residuos y respeta el medio ambiente. Separe el embalaje y el artículo por categorías para desecharlos.

### GARANTÍA

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 de garantía existe únicamente si se presenta el justificante de compra. Se excluyen de la garantía los daños causados por uso erróneo o inadecuado. Para recurrir a las nuestras prestaciones de garantía, póngase en contacto con el comercio en el que compró el producto. Conserve el ticket como justificante de compra.