

AdHoc®

PROFI

Pfeffer- oder Salzmühle
Pepper or salt mill
Moulin à poivre ou sel
Macina pepe o sale
Molinillo para pimienta o sal
MP52



AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH
Im Pfeifferswörth 16
68167 Mannheim – Germany
www.adhoc-design.de

AdHoc®

GEBRAUCHSANWEISUNG

PFEFFER- ODER SALZMÜHLE PROFI

Die manuelle Mühle PROFI für die Verarbeitung von Pfeffer oder Salz ist mit einem Hochleistungs-Ceramic Mahlwerk CeraCutXL® 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

Die manuelle Mühle ist zum Mahlen von Pfeffer oder Salz geeignet.

GEFAHREN FÜR KINDER

Die Pfeffer- oder Salzmühle ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es kann u.a. Erstickungsgefahr bestehen.

TEILEBEZEICHNUNG

- ① Oberteil
- ② Mahlstab
- ③ Mahlgutbehälter
- ④ Einstellschraube
- ⑤ Hochleistungs-Ceramic Mahlwerk CeraCutXL®

EINFÜLLEN VON PFEFFER ODER SALZ

Nehmen Sie das Oberteil ① durch einen leichten Zug nach oben ab. Füllen Sie das gewünschte Gewürz in den Mahlgutbehälter ③ ein und setzen Sie das Oberteil wieder auf die Mühle.

EINSTELLEN DES MAHLGRADS

Durch Drehen der Einstellschraube ④ im Uhrzeigersinn wird das Hochleistungs-Ceramic Mahlwerk CeraCutXL® ⑤ auf feines Mahlen eingestellt. Drehen in entgegengesetzter Richtung bewirkt grobes Mahlen.

HINWEIS

Vor dem Einstellen des Mahlgrads muss das Mahlwerk vom Mahlgut befreit werden. Drehen Sie die Mühle herum und bewegen Sie den Mahlkopf mehrmals hin und her. Jetzt kann die Einstellschraube problemlos auf fein oder grob eingestellt werden.

Das Einstellrad lässt sich über die Stufe 8 hinaus weiterdrehen. Wenn Sie einen feinen

AdHoc®

Mahlgrad einstellen möchten, drehen Sie deshalb zunächst das Einstellrad bis zum Anschlag zu und dann wieder bis zu der gewünschten Stufe auf.

Bei versehentlichen Demontage des Mahlwerks muss der Mahlwerkkegel beim Zusammensetzen wieder in der richtigen Position auf die Welle gesetzt werden damit die Skala der Mahlgradeinstellungen richtig justiert ist.

MAHLEN DER GEWÜRZE

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

Mahlen Sie niemals ohne Mahlgut. Das Mahlwerk kann dabei beschädigt werden.

REINIGUNG

Reinigen Sie PROFI von außen nur mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Trocknen Sie sie anschließend ab. Tauchen Sie die Mühle niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Das Hochleistungs-Ceramic Mahlwerk CeraCutXL® ⑤ kann mit Hilfe einer kleinen Bürste gereinigt werden.

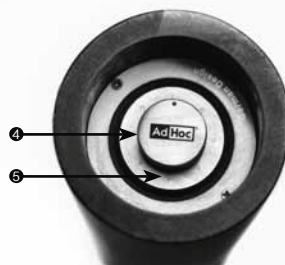
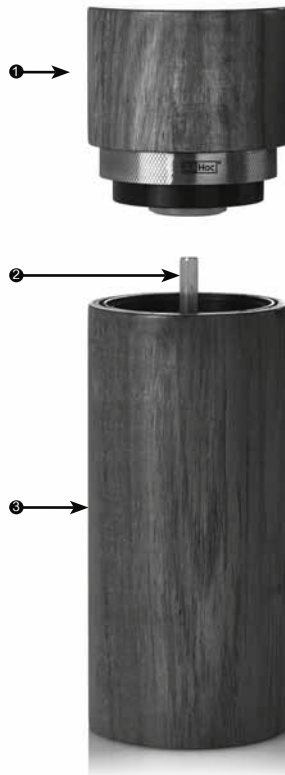
ENTSORGUNG

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.

AdHoc®



AdHoc®

OPERATING INSTRUCTIONS

PEPPER OR SALT MILL PROFI

The PROFI mill for pepper or salt is fitted with a high-efficiency ceramic grinder CeraCutXL®.

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 mill is suitable for grinding pepper or salt.

DANGER TO CHILDREN

The pepper or salt mill is not a toy. Keep children away from packaging material (risk of suffocation).

DIAGRAM OF THE COMPONENTS

- ① Top part
- ② Grinding rod
- ③ Spice container
- ④ Adjusting screw
- ⑤ High-efficiency ceramic grinder CeraCutXL®

FILLING IT UP WITH PEPPER OR SALT

Remove the top part ① by pulling gently on it. Pour the desired spice into the spice container ③ and put the top part back onto the mill.

ADJUSTING THE GRINDING SETTING

By turning the adjusting screw ④ clockwise the high-efficiency ceramic grinder CeraCutXL® ⑤ is adjusted to fine grinding. Coarse grinding is achieved by turning it in the opposite direction.

NOTE

Before the degree of grinding can be set, the grinder has to be freed from the ground material. Turn the mill upside down and move the grinding head back and forth several times. Now the adjusting screw can easily be set to fine or coarse.

The adjustment dial can be turned beyond level 8. If you want to set it to a fine grinding setting, you therefore have to turn the adjusting wheel first anticlockwise until it stops and then turn it again to the desired setting.

AdHoc®

In case of inadvertent dismantling of the grinding mechanism, the grinding mechanism cone must be put back in the right position on the shaft during assembly so that the scale of grinding degree settings is properly adjusted.

GRINDING SPICES

Hold the top part ① with one hand and the spice container ③ with the other hand. You can grind by either turning the top part in clockwise direction only or by alternating clockwise and anticlockwise direction.

Never use the mill if the container is empty. This may damage the grinder.

CLEANING

Only clean the PROFI from outside using a slightly moistened soft cloth. Then dry it. Never immerse the mill in water or any other liquid. The high-efficiency ceramic grinder CeraCutXL® ⑤ 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.

MODE D'EMPLOI

MOULIN À POIVRE OU SEL PROFI

Le moulin PROFI pour mouler le poivre ou le sel est pourvu d'un broyeur en céramique haute performance CeraCutXL®.

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 moulin manuel est fait pour mouler du poivre ou du sel.

DANGERS POUR LES ENFANTS

Le moulin à poivre ou sel n'est pas un jouet. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque de suffocation.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- ① Partie supérieure
- ② Tige de mouture
- ③ Réservoir à épices
- ④ Molette de réglage
- ⑤ Broyeur en céramique haute performance CeraCutXL®

REMPLIR DE POIVRE OU DE SEL

Retirez la partie supérieure ① en la tirant doucement vers le haut. Versez l'épice souhaitée dans le réservoir à épices ③, puis remplacez la partie supérieure sur le moulin.

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

En tournant la molette de réglage ④ dans le sens des aiguilles d'une montre, le broyeur en céramique haute performance CeraCutXL® ⑤ est réglé sur une mouture fine. Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre entraîne une mouture plus grosse.

REMARQUE

Avant de procéder au réglage de la finesse de la mouture, il faut libérer le moulin de toute matière broyée. Tournez le moulin et faites bouger plusieurs fois la tête du moulin. Il est à présent possible de régler sans problème la vis de réglage sur fin ou gros.

La roue de réglage se tourne au-delà du niveau 8. Si vous souhaitez régler le moulin

sur un degré de mouture fin, alors tournez d'abord la molette de réglage jusqu'à la butée puis à nouveau jusqu'au degré souhaité.

En cas de démontage accidentel du moulin, il faut remettre le cône du moulin sur la lame dans la bonne position lors du montage afin que l'échelle des réglages de mouture soit bien ajustée.

MOUDRE LES ÉPICES

Une main tient le réservoir à épices ③, l'autre main la partie supérieure ① du moulin. Vous pouvez mouler soit en tournant la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre, soit en la tournant alternativement dans un sens et dans l'autre.

Ne moulez jamais sans produit à mouler. Le broyeur peut alors être endommagé.

NETTOYAGE

Nettoyez l'PROFI de l'extérieur uniquement avec un chiffon doux légèrement humide. Ensuite, séchez-le. N'immergez jamais le moulin dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le broyeur en céramique haute performance CeraCutXL® ⑤ 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

MACINA PEPE O SALE PROFI

Il macinino PROFI per la lavorazione di pepe o sale è dotato di una macina ad alta efficienza Ceramic CeraCutXL®.

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 macinino manuale si utilizza per macinare pepe o sale.

PERICOLI PER I BAMBINI

Il macina pepe o sale non è un giocattolo. Tenere i bambini lontani dal materiale di confezionamento poiché può sussistere, tra l'altro, pericolo di soffocamento.

ELENCO COMPONENTI

- ① Parte superiore
- ② Asta
- ③ Contenitore per spezie
- ④ Vite di regolazione
- ⑤ Macina ad alta efficienza Ceramic CeraCutXL®

RIEMPIRE DI SALE O PEPE

Togliete la parte superiore ① esercitando una leggera pressione verso l'alto. Versate le spezie desiderate nel contenitore per spezie ③ e ripositonate la parte superiore sul contenitore per spezie.

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Ruotando la vite di regolazione ④ in senso orario si otterrà un macinato più fine. Per ottenere un macinato più spesso basterà ruotare la vite in senso antiorario.

AVVERTENZA

Prima di impostare il grado di macinatura, il prodotto da macinare deve essere rimosso dal contenitore della macina. Girare la macina e muovere la testa più volte avanti e indietro. Adesso è possibile impostare liberamente la vite di regolazione su fine o grosso.

Ruotare l'anello di regolazione oltre il grado 8. Se si vuole impostare un grado di macinatura fine, chiudere l'anello di regolazione,

ruotandolo fino all'arresto e riportarlo poi sul grado desiderato.

Qualora la macina dovesse essere smontata inavvertitamente, durante il montaggio, il meccanismo della macina deve essere riposizionato correttamente sui rispettivi dentini, in modo che la scala di regolazione del grado di macinatura sia impostata adeguatamente.

MACINARE LE SPEZIE

Una mano tiene il contenitore per spezie ③, l'altra la parte superiore ①. Si può macinare sia facendo ruotare in senso orario la parte superiore, sia ruotando alternatamente anche in senso contrario.

Non effettuare mai la macinatura senza il prodotto da lavorare all'interno. Ciò potrebbe danneggiare il macinino.

PULIZIA

Pulire PROFI dall'esterno solo con un panno morbido e leggermente inumidito, quindi asciugarlo. Non immergere mai il macinino in acqua o in altro liquido. La macina ad alta efficienza Ceramic CeraCutXL® ⑤ 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.

ISTRUCCIONES DE USO

MOLINILLO PARA PIMIENTA O SAL PROFI

El molinillo PROFI especial para el procesamiento de pimienta o sal cuenta con un mecanismo de molienda de cerámica de elevada eficiencia CeraCutXL®.

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 molinillo manual es ideal para moler pimienta o sal.

PELIGROS PARA LOS NIÑOS

El molinillo para pimienta o sal no es un juguete. Mantenga a los niños alejados del material de embalaje (entre otros, posible peligro de asfixia).

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- ① Parte superior
- ② Vite de molido
- ③ Recipiente para especias
- ④ Rueda de ajuste
- ⑤ Mecanismo de molienda de cerámica de elevada eficiencia CeraCutXL®

INTRODUCCIÓN DE PIMIENTA O SAL

Retirar primero la parte superior ① tirando ligeramente hacia arriba. Rellenar con las especias deseadas el recipiente para especias ③ y volver a colocar la parte superior en el molinillo.

AJUSTE DEL GRADO DE MOLIDO

Girando la rueda de ajuste ④ en el sentido de las agujas del reloj se obtendrá un molido fino y girando en la dirección contraria el molido será más grueso.

NOTA

Antes del ajuste del grado de molienda se debe retirar el producto a moler del molino triturador. Dé la vuelta al molinillo y menea el cabezal de molido varias veces. El tornillo de ajuste se puede graduar ahora fácilmente en fino o grueso.

La ruedecilla de ajuste puede girarse más allá del nivel 8. Si desea ajustar un grado de

molido fino, en primer lugar gire la rueda de ajuste hasta el tope y, después, hasta el nivel deseado.

En caso de desmontaje accidental del molino, al volver a montarlo se debe colocar el cono de nuevo en la posición correcta sobre el eje para que la escala de los ajustes del grado de molienda esté bien regulada.

MOLER ESPECIAS

Con una mano se sujeta la parte superior ①, con la otra el recipiente para especias ③. 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.

No muela nunca sin un producto de molienda. El mecanismo puede sufrir daños.

LIMPIEZA

Limpie el PROFI desde fuera solo con un trapo suave y ligeramente humedecido. A continuación, séquelo. No sumerja nunca el molinillo en agua o en otro líquido. El mecanismo de molienda de cerámica de elevada eficiencia CeraCutXL® ⑤ 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.