

DUOSPICE MINI

Gewürzschneider
und Mühle

Spice cutter and mill
Coupe épices et moulin
Taglia spezie e macina
Cortador para especias
y molinillo

MP291



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

GEBRAUCHSANWEISUNG

TEILEBEZEICHNUNG

- 1 Verschlusskappe
- 2 SchneidWerk®-Gehäuse
- 3 Gewindering
- 4 Mahlgutbehälter
- 5 Mahlwerkgehäuse
- 6 SchneidWerk®
- 7 Ceramic macher
- 8 Einstellschraube

EINFÜLLEN VON GETROCKNETEN KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

1. Drehen Sie DUOSPICE so, dass das SchneidWerk®-Gehäuse 2 nach oben zeigt. Halten Sie den Mahlgutbehälter 4 mit einer Hand und drehen Sie mit der anderen den Gewindering 3 gegen den Uhrzeigersinn auf.
2. Füllen Sie den Mahlgutbehälter 4 mit getrockneten Kräutern oder Gewürzen. Setzen Sie das SchneidWerk®-Gehäuse 2 wieder auf den Mahlgutbehälter und drehen Sie den Gewindering 3 im Uhrzeigersinn zu.

SCHNEIDEN

1. Ziehen Sie die Verschlusskappe 1 vom SchneidWerk®-Gehäuse 2 ab und drehen Sie die SchneidWerk®-Öffnung nach unten.
2. Halten Sie das SchneidWerk®-Gehäuse 2 und drehen Sie den Mahlgutbehälter 4 im Uhrzeigersinn.

EINFÜLLEN VON PFEFFER ODER SALZ

1. Drehen Sie DUOSPICE so, dass das Mahlwerkgehäuse 5 nach oben zeigt. Halten Sie den Mahlgutbehälter 4 mit einer Hand und drehen Sie mit der anderen den Gewindering 3 gegen den Uhrzeiger-

sinn auf.

2. Füllen Sie den Mahlgutbehälter 4 mit Pfeffer oder Salz, setzen Sie das Mahlwerkgehäuse 5 wieder auf den Mahlgutbehälter und drehen Sie den Gewindering 3 im Uhrzeigersinn zu.

MAHLEN

1. Ziehen Sie die Verschlusskappe 1 vom Mahlwerkgehäuse 5 ab und drehen Sie die Mahlwerköffnung nach unten.
2. Halten Sie das Mahlwerkgehäuse 5 und drehen Sie den Mahlgutbehälter 4 im Uhrzeigersinn.

EINSTELLUNG DER MAHLSTÄRKE

Durch Drehen der Einstellschraube 8 im Uhrzeigersinn wird das Mahlwerk auf feines Mahlen eingestellt. Drehen in entgegengesetzter Richtung bewirkt grobes Mahlen.

REINIGUNG

Reinigen Sie DUOSPICE nur mit einem trockenen, weichen 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.



INSTRUCTIONS FOR USE

PARTS

- 1 Aroma cap
- 2 PreciseCut® housing
- 3 Connector ring
- 4 Spice container
- 5 Grinder housing
- 6 PreciseCut®
- 7 Ceramic grinder
- 8 Adjustment screw

FILLING WITH DRIED HERBS AND SPICES

1. Turn DUOSPICE in such a way that the PreciseCut® housing 2 is facing upwards. Hold the spice container 4 with one hand and with the other screw off the connector ring 3 turning it counter clockwise.
2. Fill the spice container 4 with dried herbs or spices, put the PreciseCut® housing 2 back on the spice container and fasten the connector ring 3 by turning it clockwise.

CUTTING

1. Remove the aroma cap 1 from the PreciseCut® housing 2 and turn DUOSPICE to point the PreciseCut® opening downwards.
2. Hold the PreciseCut® housing 2 and turn the spice container 4 clockwise.

FILLING WITH PEPPER OR SALT

1. Turn DUOSPICE in such a way that the grinder housing 5 is facing upwards. Hold the spice container 4 with one hand and with the other screw off the connector ring 3 turning it counter clockwise.

2. Fill the spice container 4 with pepper or salt, put the grinder housing 5 back on the spice container and fasten the connector ring 3 by turning it clockwise.

GRINDING

1. Remove the aroma cap 1 from the grinder housing 5 and turn DUOSPICE to point the grinder opening downwards.
2. Hold the grinder housing 5 and turn the spice container 4 clockwise.

ADJUSTING THE GRINDER SETTING

Turning the adjustment screw 8 clockwise will give you a fine grind and in a counter clockwise direction a coarse grind.

CLEANING

To clean your DUOSPICE use a soft, dry cloth. Do not use water or household detergents such as washing-up liquid.

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.

MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DES PIÈCES

- 1 Couvercle
- 2 Boîtier PreciseCut®
- 3 Pièce de raccord
- 4 Récipient à épices
- 5 Boîtier broyeur
- 6 PreciseCut®
- 7 Broyeur Ceramic
- 8 Vis de réglage du degré de mouture

REMPLEIR AVEC DES HERBES OU ÉPICES SÈCHÉES

1. Tournez DUOSPICE de manière à ce que le boîtier PreciseCut® 2 pointe vers le haut. Tenez le récipient à épices 4 d'une main et, de l'autre, dévissez la pièce de raccord 3 en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplissez le récipient à épices 4 avec les herbes ou épices séchées, remettez le boîtier PreciseCut® 2 en place et revissez la pièce de raccord 3 en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

COUPER

1. Retirez le couvercle 1 du boîtier PreciseCut® 2 et tournez DUOSPICE de façon à ce que l'ouverture du boîtier PreciseCut® 2 pointe vers le bas.
2. Tenez le boîtier PreciseCut® 2 et tournez le récipient à épices 4 dans le sens des aiguilles d'une montre.

REMPLEIR AVEC POIVRE OU SEL

1. Tournez DUOSPICE de manière à ce que le boîtier broyeur 5 pointe vers le haut. Tenez le récipient à épices 4 d'une main et, de l'autre, dévissez la pièce de raccord 3 en

la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2. Remplissez le récipient à épices 4 avec le poivre ou le sel, remettez le boîtier broyeur 5 en place et revissez la pièce de raccord 3 en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

MOUTRE

1. Retirez le couvercle 1 du boîtier broyeur 5 et tournez DUOSPICE de façon à ce que l'ouverture du boîtier broyeur pointe vers le bas.
2. Tenez le boîtier broyeur 5 et tournez le récipient à épices 4 dans le sens des aiguilles d'une montre.

RÉGLER LE DEGRÉ DE MOUTURE

Vous obtenez un broyage plus fin en tournant la vis de réglage du degré de mouture 8 dans le sens des aiguilles d'une montre. En tournant dans le sens inverse, vous obtenez une mouture plus grossière.

NETTOYER

Vous pouvez nettoyer DUOSPICE avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser d'eau ou de produit vaisselle.

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.

ISTRUZIONI PER L'USO

ELENCO DELLE PARTI

- 1 Coperchio
- 2 Alloggiamento PreciseCut®
- 3 Anello connettore
- 4 Contenitore per spezie
- 5 Alloggiamento macina-spezie
- 6 PreciseCut®
- 7 Macina di ceramica
- 8 Vite di regolazione

RIEMPIRE CON ERBE O SPEZIE ESSICcate

1. Girare DUOSPICE in modo tale che l'alloggiamento PreciseCut® 2 si trovi in alto. Con una mano tenere fisso il contenitore per spezie 4 e con l'altra ruotare l'anello connettore 3 in senso antiorario.
2. Riempire il contenitore per spezie 4 con erbe o spezie essiccate, poi fissare nuovamente l'alloggiamento PreciseCut® 2 sul contenitore, ruotando l'anello connettore 3 in senso orario.

TAGLIARE

1. Togliere dapprima il coperchio 1 dall'alloggiamento PreciseCut® 2 e girare questo lato verso il basso.
2. Tenere fisso l'alloggiamento PreciseCut® 2 e ruotare il contenitore per spezie 4 in senso orario.

RIEMPIRE CON PEPE O SALE

1. Girare DUOSPICE in modo tale che l'alloggiamento macina-spezie 5 si trovi in alto. Con una mano tenere fisso il contenitore per spezie 4 e con l'altra ruotare l'anello connettore 3 in senso antiorario.

2. Riempire il contenitore per spezie 4 con pepe o sale, poi fissare nuovamente l'alloggiamento macinaspezie 5 sul contenitore, ruotando l'anello connettore 3 in senso orario.

MACINARE

1. Togliere dapprima il coperchio 1 dall'alloggiamento macinaspezie 5 e girare questo lato verso il basso.
2. Tenere fisso l'alloggiamento macinaspezie 5 e ruotare il contenitore per spezie 4 in senso orario.

REGOLARE LO SPESSORE DI MACINA

Ruotando la vite di regolazione 8 in senso orario, si ottiene un prodotto di macina più fine. Ruotandola in senso antiorario, si ottiene un prodotto di macina più grosso.

PULIRE

Per pulire DUOSPICE, usare un panno dolce asciutto. Non usare mai acqua con 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.

INSTRUCCIONES DE USO

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 1 Tapa
- 2 Carcasa de lo PreciseCut®
- 3 Conector
- 4 Recipiente para las especias
- 5 Carcasa de la muela
- 6 PreciseCut®
- 7 Muela de ceramica
- 8 Tornillo de ajuste

RELLENADO CON ESPECIAS Y HIERBAS SECAS

1. Gire hacia arriba la carcasa de lo PreciseCut® 2. Sostenga el recipiente para las especias 4 con una mano y afloje con la otra el conector 3 girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Llène el recipiente para especias 4 con especias o hierbas secas, vuelva a colocar a continuación la carcasa de lo PreciseCut® 2 y cierre de nuevo el conector 3 girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

CORTAR

1. Retire al principio la tapa 1 de la carcasa de lo PreciseCut® 2 y gírela hacia abajo.
2. Sujete la carcasa de lo PreciseCut® 2 y gire el recipiente para las especias 4 en el sentido de las agujas del reloj.

RELLENADO CON PIMIENTA O SAL

1. Gire hacia arriba la carcasa de la muela 5. Sostenga el recipiente para las especias 4 con una mano y afloje con la otra el conector 3 girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

2. Llène el recipiente para especias 4 con pimienta o sal, vuelva a colocar a continuación la carcasa de la muela 5 y cierre de nuevo el conector 3 girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

MOLIDO

1. Retire al principio la tapa 1 de la carcasa de la muela 5 y gírela hacia abajo.
2. Sujete la carcasa de la muela 5 y gire el recipiente para las especias 4 en el sentido de las agujas del reloj.

AJUSTE DEL GRADO DE MOLIDO

Girando el tornillo de ajuste 8 en el sentido de las agujas del reloj, se obtiene un molido más fino. Girando el tornillo de ajuste en el sentido contrario, se obtiene un molido más grueso.

LIMPIEZA

El DUOSPICE se puede limpiar con un paño suave y seco. Nunca usa agua y detergente.

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.