

Pfeffer- oder Salzmühle • Pepper or salt mill  
Moulin à poivre ou sel • Macinino per pepe o sale  
Molinillo para pimienta o sal  
AS02



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

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### TEILEBEZEICHNUNG

- ① Deckel
- ② Mahlgutbehälter
- ③ Mahlgradeinstellung von 1(fein) – 7(grob)
- ④ Mahlgradanzeige
- ⑤ Hochleistungsmahlwerk
- ⑥ Mahlwerkgehäuse
- ⑦ Automatikverschlussboden

### BEFÜLLEN MIT GEWÜRZEN

1. Um die Mühle zu befüllen, drehen Sie den Deckel ① gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
2. Füllen Sie das gewünschte Gewürz in die Öffnung des Mahlgutbehälters ②.
3. Setzen sie den Deckel ① wieder auf und drehen ihn zum Verschließen im Uhrzeigersinn.

### MAHLEN

1. Mit der einen Hand halten Sie den Mahlgutbehälter ②, mit der anderen das Mahlwerkgehäuse ⑥. Nun können Sie mahlen, indem Sie den Mahlgutbehälter im Uhrzeigersinn drehen.

### MAHLSTÄRKE EINSTELLEN

1. Die Mahlgradeinstellung ③ lässt sich nur im gefüllten Zustand verstellen.
2. Zur Mahlgradeinstellung ③ drehen sie die Mühle auf den Kopf, leeren das Mahlwerk ⑤ durch leichte Links-/Rechtsbewegungen und ziehen den Mahlgutbehälter ② ganz

nach unten. Nun können sie problemlos den gewünschten Mahlgrad von 1 bis 7 einstellen. Drehen Sie den Mahlgutbehälter bis die gewünschte Zahl/Einstellung in der Mahlgradanzeige ④ zu sehen ist.

### TIPPS

1. Der Automatikverschlussboden ⑦ funktioniert nur bei gefüllter Mühle.
2. Prüfen Sie vor dem Umdrehen der Mühle, ob der Deckel ① verschlossen ist.

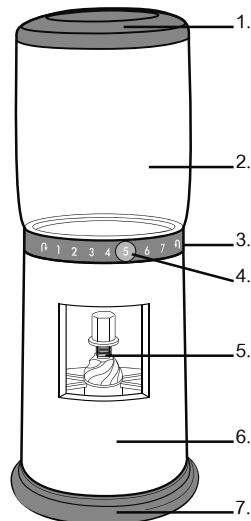
### REINIGUNG

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

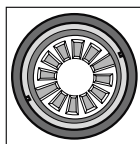
### GEWÄHRLEISTUNG

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.

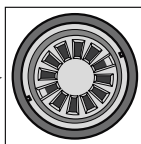
Geprüft und empfohlen von Alfons Schuhbeck



CLOSED BASE



OPENED BASE



## INSTRUCTIONS FOR USE

### PARTS

- ① Lid
- ② Spice container
- ③ Grinding adjustment from 1 (fine) – (coarse)
- ④ Grinding grade indicator
- ⑤ High-efficiency grinder
- ⑥ Grinder housing
- ⑦ Automatic closing mechanism

### TO FILL WITH SPICES

1. To fill in spices, turn the lid ① counterclockwise and take it off.
2. Fill the chosen spice in the spice container ②.
3. Put the lid ① back on the spice container ② and turn it clockwise to a lock.

### TO GRIND

1. Hold the spice container ② with one hand and the grinder housing ⑥ with the other. You can grind by turning the spice container clockwise.

### SETTING THE GRINDING GRADE

1. The grinding ③ can be adjusted only when the spice container ② is filled.
2. To adjust the grinding ③, turn the mill upside down, empty the grinder ⑤ by turning the spice container ② back and forth several times, then pull it down completely. Now you can easily set the grinding grade from 1 to 7.

Turn the spice container ② until the chosen grade appears in the grinding grade indicator ④.

### HINTS

1. The automatic closing mechanism ⑦ only works when the mill is filled.
2. Before turning the mill upside down, make sure the lid ① is locked.

### CLEANING

Clean the mill with a dry and soft cloth. Don't use water or soap!

### 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.

Tested and recommended  
by Alfons Schuhbeck



## MODE D'EMPLOI

### DESCRIPTION DES PIÈCES

- ① Couvercle
- ② Récipient à épices
- ③ Réglage du degré de mouture de 1 (fin) à 7 (gros)
- ④ Indicateur du degré de mouture
- ⑤ Broyeur haute performance
- ⑥ Boîtier broyeur
- ⑦ Système automatique de retenue des grains

### REMPLISSAGE DU RÛCIPIENT A EPICES

1. Pour remplir le récipient à épices ②, tournez le couvercle ① dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Remplissez le récipient ② avec l'épice de votre choix.
3. Remettez le couvercle ① en place et vissez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage en position.

### MOUDRE

1. Pour mouler, tenez le récipient à épices ② d'une main et le boîtier du broyeur ⑥ de l'autre. Vous pouvez ensuite mouler en tournant le récipient à épices dans le sens des aiguilles d'une montre.

### REGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

1. Le degré de mouture ③ peut être réglé uniquement lorsque le moulin est rempli.
2. Pour régler le degré de mouture ③, renversez

le moulin, videz le broyeur ⑤ par des mouvements de va-et-vient du récipient ② et, ensuite, tirez le récipient complètement vers le bas. Vous pouvez maintenant régler le degré de mouture de 1 à 7 très facilement. Pour cela, tournez le récipient jusqu'à ce que le degré de mouture choisi apparaisse dans l'indicateur ④.

### CONSEILS

1. Le système automatique de retenue des grains ⑦ fonctionne uniquement lorsque le moulin est rempli.
2. Avant de renverser le moulin, vérifiez que le couvercle ① soit bien fermé.

### 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.

Testé et recommandé par Alfons Schuhbeck

## ISTRUZIONI PER L'USO

### ELENCO COMPONENTI

- ① Coperchio
- ② Contenitore per spezie
- ③ Regolazione dello spessore di macina da 1 (fine) a 7 (grosso)
- ④ Indicatore dello spessore di macina
- ⑤ Macina ad alta efficienza
- ⑥ Scocca della macina
- ⑦ Dispositivo automatico di chiusura della macina

### RIEMPIMENTO DELL'UTENSILE

1. Per riempire il macinino, ruotare il coperchio ① in senso antiorario e sfilarlo.
2. Versare la spezia scelta nel contenitore per spezie ②.
3. Riposizionare il coperchio ① sul contenitore ② e ruotarlo in senso orario sino all'arresto.

### OPERAZIONE DI MACINA

1. Con una mano tenere fisso il contenitore per spezie ② e con l'altra la scocca della macina ⑥. Per macinare, ruotare il contenitore per spezie in senso orario.

### REGOLAZIONE SPESSORE DI MACINA

1. Lo spessore di macina ③ è regolabile esclusivamente quando il macinino è riempito.
2. Per regolare lo spessore di macina ③, rivoltare il macinino, svuotare il dispositivo di macina ⑤ ruotando il contenitore per spezie ② avanti ed indietro e, poi, tirandolo verso il basso. Quindi

lo spessore di macina può essere regolato facilmente da 1 a 7. Per questo, ruotare il contenitore finché lo spessore desiderato sia visibile nell'indicatore ④.

### CONSIGLI

1. Il dispositivo automatico di chiusura ⑦ funziona esclusivamente quando il macinino è riempito.
2. Prima di rivoltare il macinino, verificare che il coperchio ① sia chiuso.

### 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.

Provato e raccomandato da Alfons Schuhbeck

## INSTRUCCIONES DE EMPLEO

### DENOMINACIÓN DE LAS PARTES

- ① Tapa
- ② Recipiente para las especias
- ③ Ajuste del grado de molido de 1 (fino) a 7 (grueso)
- ④ Indicador del grado de molido
- ⑤ Mecanismo de molienda de elevada eficiencia
- ⑥ Carcasa del mecanismo de molienda
- ⑦ Dispositivo de cierre automático del mecanismo de molienda

### RELLENADO DE ESPECIAS

1. Para llenar el molinillo, gire la tapa ① en sentido antihorario y quitela.
2. Rellene el recipiente ② con la especia deseada.
3. Vuelva a colocar la tapa ① y gírela en sentido horario para cerrar el molinillo.

### MOLIDO

1. Sujete con una mano el recipiente para las especias ② y con la otra la carcasa del mecanismo de molienda ⑥. Para moler, gire el recipiente para las especias en sentido horario.

### AJUSTE DEL GRADO DE MOLIDO

1. El ajuste del grado de molido ③ únicamente puede regularse con el molinillo lleno.
2. Para ajustar el grado de molido ③, dele la vuelta al molinillo, vacíe el mecanismo de molienda ⑤ moviendo ligeramente el reci-

ente para las especias ② a ambos lados y, después, baje totalmente el recipiente para las especias tirando de él. Podrá ajustar sin problemas el grado de molido deseado del 1 al 7. Gire el recipiente para las especias hasta que se muestre en el indicador ④ el número/ajuste deseado.

### CONSEJOS

1. El dispositivo de cierre automático ⑦ sólo funciona con el molinillo lleno.
2. Antes de dar la vuelta al molinillo, compruebe que la tapa ① esté cerrada.

### LIMPIEZA

Limpiar el molinillo con un paño suave y seco. No usar agua ni jabón!

### 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.

Probado y recomendado por Alfons Schuhbeck