

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Gewürz- und Chilimühle. Mahlen Sie Chilischoten oder Kräuter immer frisch zur Zubereitung Ihrer Speisen – ein unvergleichlicher Genuss!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Gewürz- und Chilimühle optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Gewürz- und Chilimühle
- Bedienungsanleitung

Verwendung

Drehen Sie den oberen Teil der Mühle auf und füllen Sie getrocknete Chilischoten oder grob zerpfückte Kräuter ein. Schrauben Sie beide Teile wieder fest aufeinander. Um Chili oder Kräuter zu mahlen, öffnen Sie die Abdeckung und stellen Sie die Mühle auf den Kopf. Halten Sie mit der einen Hand den Silikonring fest und drehen Sie das Glas mit der anderen Hand entgegen des Uhrzeigersinns. Setzen Sie nach jeder Nutzung die Abdeckung wieder auf die Mühle, um den Inhalt länger frisch zu halten.

Reinigung

Wischen Sie die Mühle von Zeit zu Zeit mit einem trockenen Tuch aus.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce moulin à épices.

Broyez les piments ou les herbes fraîches pour des plats savoureux comme jamais.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Moulin à épices
- Mode d'emploi

Utilisation

Dévissez la partie supérieure du moulin. Versez-y des piments secs ou des herbes grossièrement hachées. Revissez fermement les deux parties. Pour broyer du piment ou des herbes, ouvrez le cache et retournez le moulin, tête en bas. Tenez l'anneau en silicone d'une main. De l'autre main, tournez le verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Refermez le couvercle sur le moulin après chaque utilisation afin de préserver la fraîcheur de son contenu.

Nettoyage

Nettoyez régulièrement le moulin à l'aide d'un chiffon sec.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention : risque de blessures !
- N'ouvrez jamais le produit, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

