

CS NÁVOD K POUŽITÍ

Mlýny na pepř a sůl

Odsroubujte matku a sejměte horní díl mlýnku. Naplňte kofemín (max. do ¼). Nasuňte horní díl zpět, nasadte matku a zlehka utáhněte.

Mlýny na pepř / solničky

Odsroubujte matku a sejměte horní díl mlýnku. Naplňte horní díl soli a dolní díl pepřem (max. do ¼). Nasuňte horní díl zpět, nasadte matku a zlehka utáhněte.

POUŽITÍ

Otáčejte horním dílem mlýnku libovolným směrem - mleté kofeiny se sype z dolní části. Hrubost mletí nastavíte pootáčením matky na horním dílu mlýnku.

ÚDRŽBA

Vnitřní prostor mlýnky i mlecí mechanismus čistěte jemným štětcem. Vnější část nečistoty omyjte vlažnou vodou a ihned osušte jemnou úterkou. Nepoužívejte chemické ani abrazivní čisticí prostředky. Neomívejte do vody, nemyjte v myčce nádobí.

3 roky záruka

Na tento výrobek je poskytována 3-letá záruka, počínaje dnem prodeje.

EN INSTRUCTIONS FOR USE

Pepper and salt mills

Unscrew the nut and remove the upper part of the mill. Fill with spices (not more than 1/4 of volume). Push the upper part back, attach the nut and lightly tighten.

Pepper mills/salt shakers

Unscrew the nut and remove the upper part of the mill. Fill the upper part with salt and the lower part with pepper (not more than 1/4 of volume). Push the upper part back, attach the nut and lightly tighten.

USE

Turn the upper part of the mill in any direction - the ground spices will pour from the lower part. Set grinding size by turning the nut in the upper part of the mill.

MAINTENANCE

Clean the interiors and the grinding mechanisms of your mills with a fine brush. Wash dirt on the exterior with lukewarm water and immediately dry with a soft cloth. Avoid chemicals and abrasive cleaning agents. Do not immerse in water, do not wash in dishwasher.

3-year warranty

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Pfeffer- und Salzmühlen

Die Mutter abschrauben, den oberen Teil abnehmen. Mit Gewürz befüllen (max. bis ¼). Den oberen Teil wieder einschieben, die Mutter aufsetzen und leicht anziehen.

Pfeffermühlen / Salzstreuer

Die Mutter abschrauben, den oberen Teil abnehmen. Den oberen Teil mit Salz, den unteren Teil mit Pfeffer befüllen (max. bis ¼). Den oberen Teil wieder einschieben, die Mutter aufsetzen und leicht anziehen.

GEBRAUCH

Drehen Sie den oberen Teil der Mühle - frisch gemahlene Gewürze kommen aus dem unteren Teil der Mühle heraus. Die Körnung des Mahlgutes ist mit dem Drehen der Mutter auf dem oberen Teil der Mühle einstellbar.

WARTUNG

Die Mühlen sowie das Mahlwerk mit einem feinen Pinsel reinigen. Von außen mit lauwarmem Wasser abspülen und sofort mit feinem Geschirrtuch abtrocknen. Keine chemischen und sandhaltigen Reinigungsmittel verwenden. Nicht ins Wasser tauchen, nicht spülmaschinengeeignet.

3 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird die Garantiefrist von 3 Jahren ab Tage des Kaufes gewährt.

FR MODE D'EMPLOI

Moulin à poivre et à sel

Dévisser l'écrou et enlever la partie supérieure du moulin. Remplir d'épices jusqu'aux trois quarts. Replacer la partie supérieure, serrer légèrement l'écrou.

Moulin à poivre / salières

Dévisser l'écrou et enlever la partie supérieure du moulin. Remplir d'épices jusqu'aux trois quarts. Replacer la partie supérieure, serrer légèrement l'écrou.

UTILISATION

Tourner la partie supérieure dans n'importe quelle direction - l'épice mouline tombe de la partie inférieure. La finesse de la mouture se règle au moyen de la partie supérieure du moulin.

ENTRETIEN

Nettoyer l'intérieur des moulins et leur mécanisme avec une brosse douce. Si besoin, laver à l'eau tiède et sécher immédiatement. Ne jamais utiliser de produits chimiques ou abrasifs. Ne pas immerger, ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

3 ans de garantie

Ce produit bénéficie d'une garantie de trois ans à dater de la vente.

IT ISTRUZIONI PER L'USO

Macina pepe e macina sale

Svitare il pomolo e rimuovere la parte superiore del macinino. Riempire con spezie (non più di ¼ del volume). Riporre la parte superiore, riposizionare il pomolo e avvitare leggermente.

Macina pepe / spargisale

Svitare il pomolo e rimuovere la parte superiore del macinino. Riempire la parte superiore con sale e la parte inferiore con pepe (non più di ¼ del volume). Riporre la parte superiore, riposizionare il pomolo e avvitare leggermente.

USO

Ruotare la parte superiore del macinino in qualsiasi direzione - le spezie macinate verranno riversate dalla parte inferiore. Regolare il grado di macinatura ruotando il pomolo nella parte superiore del macinino.

TENUTA

Pulire le parti interne e i meccanismi di macinatura dei macinini con un pennello sottile. Lavare via lo sporco sull'esterno con acqua tiepida e asciugare immediatamente con un panno soffice. Evitare l'uso di sostanze chimiche e abrasive. Non immergere in acqua, non lavare in lavastoviglie.

3-anni di garanzia

Il prodotto ha una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto.

ES INSTRUCCIONES DE USO

Molinillos de sal y pimienta

Desatorille la tuerca y quite la parte superior del molinillo. Rellene con especias (no más de ¼ de su capacidad). Coloque la pieza superior y la tuerca y atorille suavemente.

Molinillos de pimienta / Saleros

Desatorille la tuerca y quite la parte superior del molinillo. Rellene la parte superior con sal y la parte inferior con pimienta (no más de ¼ de su capacidad). Coloque la pieza superior y la tuerca y atorille suavemente.

USO

Gire la parte superior del molinillo en cualquier dirección - las especias molidas caerán por la parte inferior. Ajuste el tamaño de molido girando la tuerca de la parte superior del molinillo.

MANTENIMIENTO

Limpia el interior y el mecanismo de moler y pimenteros con un cepillo fino. Lavar la suciedad del exterior con agua tibia y secar inmediatamente después con un paño suave. Evite productos de limpieza abrasivos. No sumergir en agua, no apto para lavavajillas.

3 años de garantía

El período de garantía de este producto es de 3 años desde la fecha de compra.

PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Pimenteiros e saleiros

Desapertar o fecho e retirar a parte de cima do pimenteiro. Encher (não mais do que ¼ da sua capacidade). Colocar novamente a parte de cima e apertar suavemente o fecho.

Pimenteiros / saleiros

Desaperte o fecho e retire a parte de cima do pimenteiro/saleiro. Encha a parte de cima com sal e a de baixo com pimenta (não mais de que ¼ da sua capacidade). Colocar novamente a parte de cima e apertar suavemente o fecho.

USO

Rode a parte de cima em qualquer direção - os grãos cairão pela base. Determine o tamanho dos grãos girando o fecho situado na parte de cima do pimenteiro.

MANUTENÇÃO

Lave o interior e os mecanismos do moinho do pimenteiro com uma escova fina. Lave as impurezas do exterior com água morna e seque com um pano suave imediatamente a seguir. Evite produtos químicos e abrasivos. Não mergulhe em água nem lave na máquina de lavar louça.

3-anos de garantia

A garantia de 3 anos tem início na data da compra.

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Młynki do pieprzu i soli

Odkręć nakrętkę i zdjąć element górny młynka. Wsypać przyprawę (maks. do ¼). Element górny nasunąć na miejsce pierwotne, nakrętkę osadzić i lekko docisnąć.

Młynki do pieprzu/solniczki

Odkręć nakrętkę i zdjąć element górny młynka. Górny element napelnij solą i element dolny pieprzem (maks. do ¼). Element górny nasunąć na miejsce pierwotne, nakrętkę osadzić i lekko docisnąć.

UŻYTKOWANIE

W trakcie obracania części górnej młynka w dowolnym kierunku, zmielona przyprawa wysypuje się z części dolnej. Grubość mielenia ustawia się przy nakrętkę w części górnej młynka.

KONSERWACJA

Wnętrze młynka oraz mechanizm mielenia należy czyścić delikatnym pędzlem. Zanieczyszczenia zewnętrzne zmyć letnią wodą i wytrze natychmiast wytrzc delikatną ścierką do sucha. Nie stosować środków chemicznych lub szorstkich. Nie zanurzać w wodzie, nie myć w zmywarce.

Gwarancja 3-letnia

Niniejszy wyrób objęty jest 3-letnią gwarancją rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

SK NÁVOD NA POUŽITIE

Mlýnčeky na korenie a soľ

Odkrútkujte matku a vyberte horný diel mlynčeka. Naplňte korením (max. do ¼). Nasuňte horný diel späť, nasadte matku a zľahka zatiahnite.

Mlýnčeky na korenie/solničky

Odkrútkujte matku a vyberte horný diel mlynčeka. Naplňte horný diel soľou a dolný diel korením (max. do ¼). Nasuňte horný diel späť, nasadte matku a zľahka zatiahnite.

POUŽITIE

Otáčajte horným dielom mlynčeka ľubovoľným smerom - mleté korenie sa sype z dolnej časti. Hrubku mletia nastavíte pootáčením matky na hornom diely mlynčeka.

ÚDRŽBA

Vnútrotný priestor mlynčeka aj mlecieho mechanizmu čistíte jemným štetcem. Vonkajšie nečistoty umyte vlažnou vodou a ihneď vytrite jemnou úterkou. Nepoužívajte chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky. Neponárajte do vody, neumývajte v umývačke riadu.

3 roky záruka

Na tento výrobok je poskytnutá 3-ročná záruka, začína dňom predaja.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мельнички для перца и соли

Открутите гайку и снимите верхнюю часть мельнички. Наполните специями (макс. до ¼). Наденьте обратно верхнюю часть мельнички, гайку, и слегка затяните.

Мельнички для перца / солонки

Открутите гайку и снимите верхнюю часть мельнички. Наполните верхнюю часть солью, а нижнюю - перцем (макс. до ¼). Наденьте обратно верхнюю часть мельнички, гайку, и слегка затяните.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Вращайте верхнюю часть мельнички в любую сторону - молотые специи будут высыпаться из нижней части. Грубость помола регулируйте гайку на нижней части мельнички.

УХОД

Внутреннюю поверхность мельнички и мелющий механизм очищайте мягкой щеткой. Внешние загрязнения смойте теплой водой и сразу же вытрите мягкой полотenceм. Не используйте химические либо абразивные средства. Не погружайте в воду, не мойте в посудомоечной машине.

Гарантия 3 года

На это изделие предоставляется гарантия 3 года с даты продажи.