

AdHoc**GEBRAUCHSANWEISUNG****KRÄUTER- UND GEWÜRZSCHNEIDER KORSO**

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses form-schönen Schneiders. Der manuelle Schneider Korso für die Verarbeitung von getrockneten Kräutern und Gewürzen ist mit dem original AdHoc SchneidWerk® ausgestattet.

VERWENDUNGSZWECK

Der manuelle Schneider ist zum Schneiden von getrockneten Kräutern und Gewürzen geeignet.

TEILEBEZEICHNUNG

- ① Oberteil mit Kurbel
- ② Mahlgutbehälter
- ③ SchneidWerk®

EINFÜLLEN DER GEWÜRZE

Nehmen Sie den Oberteil mit Kurbel ① durch einen kräftigen Zug nach oben ab. Füllen Sie die gewünschte Menge an Gewürzen in den Mahlgutbehälter ② ein und setzen Sie den Getriebekopf mit Kurbel wieder auf den Schneider.

SCHNEIDEN DER GEWÜRZE

Greifen Sie KORSO sicher mit einer Hand am Mahlgutbehälter ② und halten Sie sie so, dass das SchneidWerk ③ nach unten zeigt. Drehen Sie nun die Kurbel ① im Uhrzeigersinn um die Gewürze zu schneiden.

REINIGUNG

Reinigen Sie Korso von außen nur mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend ab. Tauchen Sie den Schneider niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Das SchneidWerk® ③ kann mit Hilfe einer kleinen Bürste gereinigt werden.

AdHoc**GEFAHREN FÜR KINDER**

Der Kräuter- und Gewürzschneider ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es kann u. a. Erststückergefahr bestehen.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam durch! Damit es nicht zu versehentlichen Verletzungen oder Schäden kommt, benutzen Sie den Artikel nur so wie in der vorstehenden Anleitung beschrieben. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

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

Für das gesamte AdHoc-Sortiment gilt die gesetzliche Gewährleistung ab Kaufdatum. Sollten in diesem Zeitraum Mängel auftreten, übernehmen wir die Kosten für Versand, Reparatur und/oder Ersatz des fehlerhaften Produkts. Für Schäden aus unsachgemäßer und fehlerhafter Behandlung wird keine Garantie übernommen. Der Garantieanspruch im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung besteht nur bei Vorlage des Kaufbelegs. Zur Inanspruchnahme kontaktieren Sie bitte Ihren AdHoc-Fachhändler.

AdHoc**AdHoc****OPERATING INSTRUCTIONS****HERBS AND SPICE CUTTER KORSO**

We congratulate you on your purchase of this beautifully designed cutter. The manual cutter Korso for dried herbs and spices is fitted with the original AdHoc PreciseCut®.

INTENDED USE

The manual cutter is suitable for cutting dried herbs or spices.

DIAGRAM OF THE COMPONENTS

- ① Head with crank
- ② Spice container
- ③ PreciseCut®

FILLING IT UP WITH SPICES

Remove the head with crank ① by pulling gently on it. Fill the spice into the spice container ② and put the gear head back onto the mill.

CUTTING SPICES

Grip KORSO securely in one hand by the spice container ② and hold it so that the PreciseCut ③ is facing downwards. Now turn the crank ① clockwise to grind the spice.

CLEANING

Only clean Korso from outside using a slightly moistened soft cloth. Then dry it. Never immerse the cutter in water or any other liquid. The PreciseCut® cutting device ③ can be cleaned using a small brush.

DANGER TO CHILDREN

The manual cutter is not a toy. Keep children away from packaging material (risk of suffocation).

AdHoc**SAFETY INFORMATION**

Please read through the safety information carefully! Only use the item as described in these instructions to avoid any accidental injuries or damage. Store these instructions in a safe place. If this article is passed onto someone else, please also provide them with these instructions.

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 statutory warranty applies for the whole AdHoc range from the purchase date. If defects arise during this period, we will bear the costs of shipping, repair and/or replacement of the defective product. We offer no guarantee for damage due to improper and incorrect use. A warranty claim in the framework of the statutory warranty only exists upon the presentation of proof of purchase. To make a claim, please contact your AdHoc specialist retailer.

AdHoc**MODE D'EMPLOI****COUPE-HERBES ET ÉPICES KORSO**

Nous vous félicitons pour l'achat de ce coupe-piments à la forme esthétique. Le coupe-herbes et épices Korso est pourvu du système de coupe AdHoc PreciseCut®.

USAGE

Le coupe-herbes et épices manuel est fait pour couper des herbes ou des épices séchés.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- ① Tête à manivelle
- ② Récipient à épices
- ③ Système de coupe PreciseCut®

REMPLIR D'ÉPICES

Retirez la tête à manivelle ① en la tirant doucement vers le haut. Versez la quantité souhaitée d'épices dans le réservoir ② et remettez la tête à manivelle sur le moulin.

COUPER LES ÉPICES

Attrapez d'une main le KORSO par le récipient à épices ② avec assurance et tenez-le pour que le système de coupe PreciseCut ③ soit tourné vers le bas. Tournez à présent la manivelle ① dans le sens horaire pour mouler l'épices.

NETTOYAGE

Nettoyez Korso de l'extérieur uniquement avec un chiffon doux légèrement humide. Ensuite, séchez-le. N'immergez jamais le coupe-piments et épices dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le système de coupe PreciseCut® ③ peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse.

AdHoc**DANGERS POUR LES ENFANTS**

Le coupe-herbes n'est pas un jouet. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque de suffocation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les consignes de sécurité ! Afin d'éviter toute blessure ou dommage accidentels, n'utilisez le produit que comme cela a été décrit dans le mode d'emploi qui précède. Conservez ce mode d'emploi pour une lecture ultérieure. Lors de la transmission de cet article, ce mode d'emploi doit également être remis.

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 légale s'applique à toute la gamme d'AdHoc à partir de la date d'achat. Si des défauts apparaissent pendant cette période, nous prenons en charge les coûts d'expédition, de réparation et / ou de remplacement du produit défectueux. Aucune garantie n'est assurée pour les dommages dus à l'utilisation non conforme ou incorrecte. Le droit à la garantie légale existe uniquement sur présentation du justificatif d'achat. Pour le faire valoir, veuillez contacter votre revendeur spécialisé d'AdHoc.

AdHoc**ISTRUZIONI PER L'USO****TAGLIA ERBE E SPEZIE KORSO**

Complimenti per aver acquistato questa bella taglia erbe e spezie. Il taglia erbe e spezie manuale Korso è dotato dell'unità di taglio AdHoc PreciseCut®.

DESTINAZIONE D'USO

Il taglia erbe e spezie si utilizza per tagliare erbe e spezie essiccati.

ELENCO COMPONENTI

- ❶ Testa con manovello
- ❷ Contenitore per spezie
- ❸ Unità di taglio PreciseCut®

RIEMPIRE DI SPEZIE

Rimuovere la testa con manovella ❶ tirando leggermente verso l'alto. Versare la quantità di spezie desiderata nel contenitore di macinatura ❷ e rimettere l'ingranaggio superiore con manovella sulla macina.

TAGLIARE LE SPEZIE

Afferrare Korso con una mano sull'alloggiamento ❷. Ruotare quindi la manovella ❶ in senso orario per macinare il erbe o il spezie.

PULIZIA

Pulire Korso dall'esterno solo con un panno morbido e leggermente inumidito, quindi asciugarlo. Non immergere mai il taglia peperoncini e spezie in acqua o in altro liquido. L'unità di taglio PreciseCut® ❸ può essere pulita aiutandosi con una piccola spazzola.

AdHoc**PERICOLI PER I BAMBINI**

La taglia erbe e spezie non è un giocattolo. Tenere i bambini lontani dal materiale di confezionamento poiché può sussistere, tra l'altro, pericolo di soffocamento.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Leggere accuratamente le indicazioni di sicurezza! Per evitare infortuni o danni, utilizzare l'articolo in modo conforme a quanto indicato nelle presenti istruzioni. Conservare le presenti istruzioni per poterle consultare in un momento successivo. In caso l'articolo venga ceduto a terzi consegnare altresì le presenti istruzioni.

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

All'intero assortimento AdHoc si applica la garanzia obbligatoria a norma di legge a partire dalla data dell'acquisto. Qualora si verificassero vizi durante tale periodo, ci assumeremo le spese di spedizione, riparazione e/o sostituzione del prodotto difettoso. Non si fornisce alcuna garanzia per danni provocati da uso improprio e scorretto. Il diritto alla garanzia volontaria nell'ambito della garanzia obbligatoria a norma di legge sussiste solo esibendo la ricevuta d'acquisto. Per esercitare tale diritto ti preghiamo di contattare il tuo rivenditore AdHoc specializzato.

AdHoc**INSTRUCCIONES DE USO****CORTADOR PARA HIERBAS Y ESPECIAS KORSO**

Le damos la enhorabuena por la compra de este bonito cortador para hierbas y especias. El cortador manual Korso para el procesamiento de guindillas y especias cuenta con un dispositivo del corte AdHoc PreciseCut®.

FINALIDAD DE USO

El cortador manual es ideal para cortar hierbas o especias secas.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- ❶ Tapa
- ❷ Recipiente para las especias
- ❸ Dispositivo del corte PreciseCut®

INTRODUCCIÓN DE ESPECIAS

Saque el cabezal con manivela ❶ tirando suavemente hacia arriba. Vierta la cantidad deseada de especias en el recipiente de molienda ❷ y vuelva a colocar el cabezal con la manivela en el molinillo.

CORTAR ESPECIAS

Agarre Korso de forma segura con una mano por el recipiente para las especias ❷. Gire ahora la manivela ❶ en el sentido de las agujas del reloj para moler las especias.

LIMPIEZA

Limpie el Korso desde fuera solo con un trapo suave y ligeramente humedecido. A continuación, séquelo. No sumerja nunca el cortador en agua o en otro líquido. El dispositivo del corte PreciseCut® ❸ se puede limpiar con ayuda de una pequeña escobilla.

AdHoc**PELIGROS PARA LOS NIÑOS**

El cortador para hierbas y especias manual no es un juguete. Mantenga a los niños alejados del material de embalaje (entre otros, posible peligro de asfixia).

INDICACIONES DE SEGURIDAD

¡Lea con atención las indicaciones de seguridad! Para que no se produzcan lesiones o daños accidentales, utilice el artículo tan solo como se describe en las presentes instrucciones. Guarde estas instrucciones para consultarlas más adelante. Al ceder el artículo, deben entregarse también estas instrucciones.

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

Para todo el catálogo de AdHoc se aplica la garantía legal a partir de la fecha de compra. Si se producen defectos durante este tiempo, asumiremos los costes de envío, reparación y/o sustitución del producto defectuoso. No se asumirá garantía alguna por los daños causados por un manejo indebido e inadecuado. Los derechos de garantía en el marco de la garantía legal solo se concederán si se presenta el recibo de compra. Para reclamarlos, contacte con su vendedor de AdHoc.

AdHoc**Korso**

Kräuter- und Gewürzschneider
Herbs and spice cutter
Coupe-herbes et épices
Taglia erbe e spezie
Cortador para hierbas y especias
MP211–212



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