

DUOSPICEGewürzschneider
und MühleSpice cutter and mill
Coupe épices et moulin
Taglia spezie e macina
Cortador para especias
y molinillo
MP290AdHoc 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 Mahlwerk
- 8 Einstellschraube

**EINFÜLLEN VON
GETROCKNETEN
KRÄUTERN UND
GEWÜRZEN**

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

SCHNEIDEN

1. Ziehen Sie die Verschluss-
kappe 1 vom Schneid-
Werk®-Gehäuse 2 ab und
drehen Sie die Schneid-
Werk®-Öffnung nach
unten.
2. Halten Sie das Schneid-
Werk®-Gehäuse 2 und
drehen Sie den Mahl-
gutbehälter 4 im Uhrzeigersinn.

**EINFÜLLEN VON PFEFFER
ODER SALZ**

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

sinn auf.

2. Füllen Sie den Mahl-
gutbehälter 4 mit Pfeffer
oder Salz, setzen Sie das
Mahlwerkgehäuse 5 wie-
der auf den Mahl-
gutbehälter und drehen Sie den
Gewindering 3 im Uhr-
zeigersinn zu.

MAHLEN

1. Ziehen Sie die Verschluss-
kappe 1 vom Mahlwerk-
gehäuse 5 ab und drehen
Sie die Mahl-
werköffnung nach unten.
2. Halten Sie das Mahlwerk-
gehäuse 5 und drehen
Sie den Mahl-
gutbehälter 4 im Uhrzeigersinn.

**EINSTELLUNG DER
MAHLSTÄRKE**

Durch Drehen der Einstell-
schraube 8 im Uhrzeiger-
sinn wird das Mahlwerk auf
feines Mahlen eingestellt.
Drehen in entgegengesetz-
ter Richtung bewirkt grobes
Mahlen.

REINIGUNG

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

GEWÄHRLEISTUNG

Die gesetzliche Gewähr-
leistung 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 clock-
wise.
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 coun-
ter 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 down-
wards.
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 result-
ing 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.