

AdHoc**GEBRAUCHSANWEISUNG****MUSKATMÜHLE MUSKATO**

Die manuelle Muskatmühle Muskato ist mit einer fotogeätzten, messerscharfen Klinge PreciseCutDuo ausgestattet, die den Muskat für ein perfektes Mahlergebnis frisch und fein hobelt.

SICHERHEITSHINWEISE

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

VERWENDUNGSZWECK

Die Muskatmühle ist zum Hobeln von Muskat geeignet.

GEFAHREN FÜR KINDER

Die Muskatmühle ist kein Spielzeug. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es kann u.a. Erstickungsgefahr bestehen.

TEILEBEZEICHNUNG

- ① Oberteil
- ② Mahlgutbehälter
- ③ Aromaschutzkappe
- ④ Vorgespannte Feder
- ⑤ Fotogeätzte, messerscharfe Klinge PreciseCutDuo

EINFÜLLEN DER MUSKATNUSS

Eine Hand hält die Muskatmühle am Oberteil ①, mit der anderen greifen Sie den Mahlgutbehälter ②. Durch das zeitgleiche Drehen in entgegengesetzten Richtungen lässt sich der Bayonetverschluss der Muskatmühle einfach öffnen. Legen

AdHoc

Sie die Muskatnuss in den Mahlgutbehälter ein und setzen Sie das Oberteil durch leichten Druck auf die vorgespannte Feder ④ wieder auf.

MAHLEN DER MUSKATNUSS

Ziehen Sie die Aromaschutzkappe ③ ab. Eine Hand hält den Mahlgutbehälter ②, die andere das Oberteil ① der Muskatmühle. Durch Drehen des Oberteils im Uhrzeigersinn wird die Muskatnuss gehobelt.

REINIGUNG

Reinigen Sie Muskato von außen nur mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch. Trocknen Sie sie anschließend ab. Tauchen Sie die Muskatmühle niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Die Klinge PreciseCutDuo ⑤ kann mit Hilfe einer kleinen Bürste gereinigt werden.

ENTSORGUNG

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die bei sachgerechter Entsorgung wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schonet 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****INSTRUCTIONS FOR USE****MUSKATO NUTMEG MILL**

The Muskato manual nutmeg mill is equipped with a photo-etched, razor-sharp PreciseCutDuo blade which grinds the nutmeg freshly and finely for a perfect result.

SAFETY WARNINGS

Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep these instructions for future reference. If you pass this product on to someone else, remember to give them these instructions.

INTENDED PURPOSE

The nutmeg mill is ideal for grinding nutmeg.

HAZARDS FOR CHILDREN

The nutmeg mill is not a toy. Packaging material should be kept out of reach of children. There may be a risk of suffocation, among other things.

DESCRIPTION OF PARTS

- ① Top part
- ② Ground product container
- ③ Aroma-tight lid
- ④ Pre-loaded spring
- ⑤ Photo-etched, razor-sharp PreciseCutDuo blade

FILLING WITH NUTMEG

Hold the nutmeg mill with one hand at the top part ① and grip the ground product container ② with the other hand. Twist the two halves in opposite direction at the same time to open the nutmeg mill's bayonet catch. Place the nutmeg in the ground product container and put the top part back on again by slightly pressing on the pre-loaded spring ④.

AdHoc**GRINDING THE NUTMEG**

Pull off the aroma-tight lid ③. One hand holds the ground product container ②, the other hand the top part ① of the nutmeg mill. Twisting the top part clockwise grinds the nutmeg.

CLEANING

Only clean the Muskato from outside using a slightly damp soft cloth and dry it afterwards. Never immerse the nutmeg mill in water or any other liquid. The PreciseCutDuo blade ⑤ can be cleaned by means of a small brush.

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****MOULIN À NOIX DE MUSCADE MUSKATO**

Le moulin à noix de muscade manuel Muskato est doté d'un couteau tranchant et photogravé PreciseCutDuo qui permet de mouler la noix de muscade en toute finesse, pour une mouture fraîche et parfaite.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

BUT D'UTILISATION

Ce moulin à noix de muscade sert à râper la noix de muscade.

RISQUES POUR LES ENFANTS

Le moulin à noix de muscade n'est pas un jouet. Tenez l'emballage hors de portée des enfants. Il peut, entre autres, y avoir un risque de suffocation.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- ① Partie supérieure
- ② Réservoir contenant la poudre moulue
- ③ Clapet de conservation des arômes
- ④ Ressort pré-contraint
- ⑤ Couteau tranchant et photogravé PreciseCutDuo

INSÉRER LA NOIX DE MUSCADE

Tenir d'une main la partie supérieure ① du moulin à noix de muscade ; saisir de l'autre le réservoir de poudre ②. Tourner simultanément chacune des deux parties dans le sens opposé, pour déverrouiller en

AdHoc**AdHoc****AdHoc****AdHoc****AdHoc****AdHoc**

toute facilité la fermeture à baïonnette du moulin. Disposer la noix de muscade dans le réservoir prévu à cet effet et refermer la partie supérieure en appuyant légèrement sur le ressort pré-contraint ❶.

MOUDRE LA NOIX DE MUSCADE

Enlever le clapet de conservation des arômes ❸. Tenir d'une main le réservoir de poudre ❷ et de l'autre la partie supérieure ❶ du moulin à noix de muscade. Pour râper la noix de muscade, tourner la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre.

NETTOYAGE

Ne nettoyer que l'extérieur du Muskato, à l'aide d'un chiffon légèrement doux et humidifié. Le sécher ensuite avec un chiffon. Ne jamais plonger le moulin à noix de muscade dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le couteau PreciseCutDuo ❹ peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse.

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.

ISTRUZIONI PER L'USO

MACININO PER NOCE MOSCATA MUSKATO

Il macinino manuale per noce moscata Muskato è dotato di una lama fotoincisa e affilata PreciseCut-Duo, che trita la noce moscata per una macinatura perfetta.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le indicazioni sulla sicurezza e utilizzare l'articolo soltanto come descritto in queste istruzioni, in modo da non provocare ferimenti o danni accidentali. Conservare queste istruzioni per poterle consultare nuovamente in seguito. Qualora l'articolo passi ad altre persone, queste devono ricevere anche le istruzioni.

DESTINAZIONE D'USO

Il macinino è adatto a tritare la noce moscata.

PERICOLI PER I BAMBINI

Il macinino per noce moscata non è un giocattolo. Tenere il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Potrebbe anche comportare pericolo di soffocamento.

DENOMINAZIONE DELLE PARTI

- ❶ Parte superiore
- ❷ Contenitore di macinatura
- ❸ Tappo salva aroma
- ❹ Molla pre-tesa
- ❺ Lama fotoincisa e affilata PreciseCutDuo

INSERIRE LA NOCE MOSCATA

Con una mano si afferra la parte superiore ❶ del macinino per noce moscata, con l'altra si tiene il contenitore di macinatura ❷. Ruotandolo contemporaneamente in direzione opposta si apre facilmente la chiusura a baionetta del macinino per noce moscata. Inserire la noce moscata nel

contenitore di macinatura e ri-applicare la parte superiore esercitando una lieve pressione sulla molla pre-tesa ❹.

MACINARE LA NOCE MOSCATA

Rimuovere il tappo salva aroma ❸. Con una mano afferrare il contenitore di macinatura ❷ e con l'altra la parte superiore ❶ del macinino per noce moscata. Ruotando la parte superiore in senso orario si triterà la noce moscata.

PULIZIA

Pulire Muskato dall'esterno solo con un panno morbido, leggermente umido. Quindi asciugarlo. Non immergere mai il macinino per noce moscata in acqua o in altri liquidi. La lama PreciseCutDuo ❹ può essere pulita con l'aiuto di una piccola spazzola.

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.

INSTRUCCIONES DE USO

MOLINILLO DE NUEZ MOSCADA MUSKATO

El molinillo de nuez moscada manual Muskato cuenta con una cuchilla afilada y fotografiada PreciseCutDuo que corta la nuez moscada fresca y fina en virutas para un resultado de molienda perfecto.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea con atención las indicaciones de seguridad y utilice el artículo solo tal y como se describe en estas instrucciones para que no se produzcan lesiones o daños accidentales. Guarde estas instrucciones para consultarlas más tarde. Al entregar el artículo a otra persona, se deben adjuntar también las instrucciones.

FINALIDAD DE USO

El molinillo de nuez moscada sirve para cortar nuez moscada en virutas.

PELIGRO PARA LOS NIÑOS

El molinillo de nuez moscada no es un juguete. Mantenga a los niños alejados del material de embalaje. Entre otras cosas, puede existir peligro de asfixia.

DENOMINACIÓN DE LAS PIEZAS

- ❶ Parte superior
- ❷ Recipiente de molienda
- ❸ Tapa de protección de aromas
- ❹ Muelle pretensado
- ❺ Cuchilla afilada y fotografiada PreciseCutDuo

LLENADO DE LA NUEZ MOSCADA

Una mano sujeta el molinillo de nuez moscada por la parte superior ❶, con la otra se agarra el recipiente de molienda ❷. El cierre de bayoneta del molinillo de nuez moscada puede abrirse

fácilmente girando al mismo tiempo en direcciones opuestas. Introdúzca la nuez moscada en el recipiente de molienda y coloque de nuevo la parte superior con una ligera presión sobre el muelle pretensado 4.

MOLER LA NUEZ MOSCADA

Retire la tapa de protección de aromas ❸. Una mano sujeta el recipiente de molienda ❷, la otra la parte superior ❶ del molinillo de nuez moscada. La nuez moscada se corta girando la pieza superior en el sentido de las agujas del reloj.

LIMPIEZA

Limpie el Muskato por fuera solo con un trapo suave y ligeramente humedecido. A continuación, séquelo. No sumerja nunca el molinillo de nuez moscada en agua u otro líquido. La cuchilla PreciseCutDuo ❹ puede limpiarse con ayuda de un pequeño cepillo.

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.

Muskato

Muskatmühle
Nutmeg mill
Moulin à muscade
Macinino per noce moscata
Molinillo para nuez moscada
PM70



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