

Istruzioni per l'uso
Conservare le istruzioni per l'uso!

[IT] Vi auguriamo molto piacere che la sua macina peperoncino DESSAU di ZASSENHAUS. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per eventuali, futuri utilizzatori.

- 1 Contenitore per spezie
- 2 Anello connettore
- 3 Alloggiamento
- 4 Coperchio
- 5 Sistema di taglio

RIEMPIRE LA MACINA

- Capovolgere la macina peperoncino. Svitare l'anello connettore girandolo in senso antiorario.
- Riempire il contenitore per spezie con peperoncini secchi. Quindi fissare l'alloggiamento avvitando l'anello connettore in senso orario.

TAGLIARE

- Togliere il coperchio dall'alloggiamento. Consiglio: Il coperchio può servire come dosaggio pratico. Accogliere il peperoncino macinato con il coperchio e saporire a vostro gusto.
- Tenere l'alloggiamento e girare il contenitore per spezie in senso orario.

PULIZIA

- Capovolgere la macina peperoncino, svitare il contenitore per spezie girandolo in senso orario e scarto all'alloggiamento può essere tolto con un pennello.
- Pulire il alloggiamento con un panno morbido inumidito senza detergenti aggressivi.
- Pulire il contenitore per spezie e il coperchio con acqua calda e un po' di detergente.
- Non immergere la macina peperoncino nell'acqua e non pulirla in lavastoviglie.

GARANZIA

La garanzia per il sistema di taglio del prodotto ha validità di 10 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovversia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

Instrucciones de uso
¡Guarde las instrucciones de uso!

[ES] Le deseamos mucho placer con su nuevo molinillo de ají DESSAU de ZASSENHAUS. Antes de la puesta en marcha el molinillo, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

- 1 Recipiente de especias
- 2 Anillo de conexión
- 3 Carcasa
- 4 Tapa
- 5 Dispositivo del corte

LLENADO DEL MOLINILLO

- Volver el molinillo. Abrir el anillo de conexión girándolo en sentido anti horario.
- Llene el recipiente de especias con las guindillas secas, vuelva a colocar la carcasa en el recipiente para las especias y cierre el anillo de conexión fuertemente.

CORTAR

- Retire el capuchón de la carcasa. Consejo: El capuchón puede ser como práctica ayuda de dosificación. Colectar el material molido con el capuchón y sazonar a vuestro gusto.
- Sujete la carcasa y gire el recipiente de especias en sentido horario.

LIMPIEZA

- Vuelve el molinillo, abre el recipiente de especias en sentido horario y remueva residuos en la carcasa con un pince.
- Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo sin agentes de limpieza agresivos..
- Limpie el recipiente de especias y la tapa con agua caliente y un poco de detergente.
- No sumerja el molinillo de ají en agua y no lo limpie en el lavavajillas.

GARANTÍA

Concedemos una garantía de 10 años por el dispositivo del corte de este producto, a partir de la fecha de compra. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

Gebruiksaanwijzing
Bewaar de gebruiksaanwijzing goed!

[NL] Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe chilimolen DESSAU van ZASSENHAUS. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

- 1 Houder voor maalgoed
- 2 Schroefdraad ring
- 3 Behuizing
- 4 Deksel
- 5 Snijtechniek

DE MOLEN VULLEN

- De molen voor het vullen omdraaien en aan de schroefdraadring tegen de richting van de wijzers van de klok in open draaien.
- Vul de houder met gedroogde pepers, plaats de behuizing weer op de houder en draai de schroefdraadring in de richting van de wijzers van de klok weer vast.

SNIJDEN

- Verwijder de deksel van de behuizing. Tip: De deksel kan als doseerhulp worden gebruikt. Vang de gemalen chili in de deksel op en doseer daaruit naar smaak.
- Pak de molen vast bij de behuizing, en draai de houder in de richting van de wijzers van de klok.

REINIGING

- Draai de molen om, schroef de houder voor maalgoed in de richting van de wijzers van de klok in af en verwijder achter gebleven deeltjes met een kwastje uit de behuizing.
- Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek zonder agressieve schoonmaakmiddelen.
- De houder voor maalgoed en de deksel kunnen met een mild sopje worden gereinigd.
- Dompel de chilimolen niet in water en reinig het niet in de vaatwasmachine.

GARANTIE

U ontvangt op de snijtechniek van het product 10 jaar fabrieksgarantie vanaf de datum van aankoop. Uw aankoopnota is Uw garantiebewijs. Uitgesloten van garantie zijn defecten ontstaan door normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, verkeerde bediening, gebrekkige reiniging en/of onderhoud, moedwillige vernieling, transport- of valschade en ook interventies door onbevoegde personen. Ga in geval van een defect terug naar de winkel waar U het product heeft gekocht. U kunt alleen aanspraak maken op reparatie of vervanging onder garantie indien de aankoopnota met het apparaat wordt aangeboden.

Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele vertaalfouten. De Duitse tekst is bindend.

CHILIMÜHLE
CHILI MILL
MOULIN À PIMENT
MACINA PEPERONCINO
MOLINILLO DE AJÍ
CHILIMOLEN
DESSAU



Bedienungsanleitung
Bedienungsanleitung aufbewahren!

Instruction manual
Keep the user's guide!

Mode d'emploi
Conservez le mode d'emploi !



[D] Viel Freude mit Ihrer neuen Chilimühle DESSAU von ZASSENHAUS. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für künftige Benutzer gut auf.

- ❶ Mahlgutbehälter
- ❷ Gewinding
- ❸ Gehäuse
- ❹ Verschlusskappe
- ❺ Schneidtechnik

BEFÜLLEN DER MÜHLE

- Drehen Sie die Mühle auf den Kopf und drehen Sie diese am Gewinding gegen den Uhrzeigersinn auf.
- Füllen Sie den Mahlgutbehälter mit getrockneten Chilischoten, setzen Sie das Gehäuse wieder auf den Mahlgutbehälter und drehen Sie den Gewinding im Uhrzeigersinn fest.

SCHNEIDEN

- Ziehen Sie die Verschlusskappe vom Gehäuse ab. Tipp: Die Verschlusskappe kann als praktische Dosierhilfe verwendet werden. Das Mahlgut mit der Verschlusskappe auffangen und nach Geschmack portionieren.
- Halten Sie das Gehäuse und drehen Sie den Mahlgutbehälter im Uhrzeigersinn.

REINIGUNG

- Drehen Sie die Mühle auf den Kopf, schrauben den Mahlgutbehälter im Uhrzeigersinn ab und bürsten Sie Rückstände im Gehäuse mit einem Pinsel aus.
- Reinigen Sie den Körper mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie Mahlgutbehälter und Verschlusskappe mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Tauchen Sie die Chilimühle nicht in Wasser ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.

GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 10 Jahren ab Kaufdatum auf die Schneidtechnik. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

[GB] Enjoy your new ZASSENHAUS chili mill DESSAU. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

- ❶ Spice container
- ❷ Connector ring
- ❸ Housing
- ❹ Cover
- ❺ Cutting technology

FILLING THE MILL

- Turn the mill upside down and screw the connector ring counter clockwise.
- Fill the spice container with dried chili peppers, put the housing back on the spice container and fasten the connector ring by turning it clockwise.

CUT

- Remove the cover from the housing. Hint: Use the cover as useful help to dose. Collect the grind with the cover and portion optional.
- Hold the housing and screw the spice container clockwise.

CLEANING

- Turn the mill upside down, unscrew the spice container clockwise and remove residues in the housing with a brush.
- Clean the housing with a soft, damp cloth without aggressive cleaning agents.
- The spice container and cover can be cleaned with warm water and a bit of detergent.
- Do not immerse the chili mill into water and do not clean it in the dishwasher.

WARRANTY

We cover the cutting technology of this product with a warranty of 10 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

[F] Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin à piment DESSAU de ZASSENHAUS. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

- ❶ Récipient à épices
- ❷ Pièce de raccord
- ❸ Boîtier
- ❹ Couvrecl
- ❺ Système de coupe

REMPLISSAGE DU MOULIN

- Retournez le moulin à piment. Desserrez la pièce de raccord en tournant en sens antihoraire.
- Remplissez le récipient à épices avec des piments séchés, reposez le boîtier sur le récipient à épices et resserrez la pièce de raccord en la tournant en sens horaire.

COUPER

- Retirez le couvercle du boîtier. Truc : Le couvercle peut servir come dosage pratique. Collectez le piment broyé avec le couvercle et assaisonnez à votre goût.
- Tenez le boîtier et tournez le récipient à épices dans le sens horaire.

NETTOYAGE

- Retournez le moulin à piment, dévissez le récipient à épices en sens horaire et enlevez les résidus dans le boîtier avec une brosse.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon doux et humide sans produits de nettoyage agressifs.
- Nettoyez le récipient à épices et le couvercle avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Ne plongez pas le moulin à piment dans l'eau et ne nettoyez-le pas dans le lave-vaisselle.

GARANTIE

Pour le système de coupe de ce produit nous offrons une garantie de 10 ans à partir de la date d'achat. Exclue de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.