

USER MANUAL



Hereby, MOB, declares that item MO6771 is in Compliance with the essential requirements and other relevant conditions of Regulation 2004/1935/EC. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.momanual.com.

MOB, PO BOX 644, 6710 BP (NL).



PO: 41-XXXXXX
Made in China

MO6771

EN

Pepper grinder in acacia wood

Usage instructions:

1. Unscrew the nut on top and open the top cover.
2. Pour the peppercorns into the grinder.
3. Securely reattach the top cover by tightening the screw.
4. Rotate the top cover clockwise for grinding.

How to Clean:

- After every use, empty any remaining peppercorns. Remove any loose pepper dust with a small brush.
- For a deeper clean, grind uncooked white rice through the grinder. The rice can help to absorb the pepper oil and remove the residue.
- Wipe down the exterior with a damp cloth.
- Allow all parts to dry completely before reassembling.

Precautions:

- Do not overfill the grinder.
- Do not wash with water.

Do not use the product if it is cracked, damaged, or shows signs of deterioration.

Microwave: NO

Dishwasher safe: NO

Suitable for oven: NO.

Inspection for Wear and Replacement

Inspect the product regularly for signs of wear or damage. Replace the product if one or more of the following conditions are observed:

- Discoloration, yellowing, whitening, or clouding of the material.
- Loss of transparency, gloss, or clarity of the material.

- Hairline cracks, crazing, or other visible cracks.
- Blistering, peeling, delamination, or separation of material layers.
- Persistent odor or taste retention that does not disappear after cleaning.
- Scratches, etching, or a rough, brittle, or damaged surface.
- Deformation of the product resulting from heat exposure or prolonged use.

A damaged or worn product may no longer be suitable for food contact. Do not continue using the product if any of the above signs of wear are observed.

DE

Pfeffermühle aus Akazienholz

Gebrauchsanweisung:

1. Schrauben Sie die Schraubenmutter auf der Oberseite ab und öffnen Sie die obere Abdeckung.
2. Geben Sie die Pfefferkörner in die Mühle.
3. Bringen Sie die obere Abdeckung wieder an, indem Sie die Schraube festziehen.
4. Drehen Sie die obere Abdeckung zum Mahlen im Uhrzeigersinn.

Reinigen:

- Leeren Sie nach jedem Gebrauch die restlichen Pfefferkörner aus. Entfernen Sie losen Pfefferstaub mit einer kleinen Bürste.
- Für eine gründlichere Reinigung, mahlen Sie ungekochten weißen Reis durch das Mahlwerk. Der Reis kann helfen, das Pfefferöl aufzusaugen und die Rückstände zu entfernen.
- Wischen Sie das Äußere mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

Vorsicht:

- Überfüllen Sie das Mahlwerk nicht.
- Nicht mit Wasser auswaschen.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Risse oder Beschädigungen aufweist oder Anzeichen von Verschleiß zeigt.

Mikrowellengeeignet: NEIN

Spülmaschinenfest: NEIN

Backofengeeignet: NEIN.

Überprüfung auf Verschleiß und Austausch

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigungen. Ersetzen Sie das Produkt, wenn einer oder mehrere der folgenden Mängel festgestellt werden:

- Verfärbung, Vergilbung, Verweißung oder Trübung des Materials.
- Verlust der Transparenz, des Glanzes oder der Klarheit des Materials.
- Haarrisse, Haarrissbildung oder andere sichtbare Risse.
- Blasenbildung, Abblättern, Delaminierung oder Ablösung von Materialschichten.
- Anhaltende Geruchs- oder Geschmacksrückstände, die auch nach der Reinigung nicht verschwinden.
- Kratzer, Verätzungen oder eine raue, spröde oder beschädigte Oberfläche.
- Verformung des Produkts infolge von Hitzeeinwirkung oder längerem Gebrauch.

Ein beschädigtes oder abgenutztes Produkt ist möglicherweise nicht mehr für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht weiter, wenn eines der oben genannten Anzeichen von Verschleiß festgestellt wird.

FR

Moulin à poudre en bois d'acacia

Mode d'emploi:

1. Dévissez l'écrou situé sur le dessus et ouvrez le couvercle supérieur.

2. Versez les grains de poivre dans le moulin.
3. Remettez le couvercle supérieur en place en serrant bien la vis.
4. Tournez le couvercle supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre pour mouder le poivre.

Nettoyage:

- Après chaque utilisation, videz le moulin des grains de poivre restants. Enlevez la poussière de poivre à l'aide d'une petite brosse.
- Pour un nettoyage plus en profondeur, broyez du riz blanc non cuit dans le moulin. Le riz aide à absorber l'huile de poivre et à éliminer les résidus.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les remonter.

Précautions:

- Ne remplissez pas trop le moulin.
- Ne le lavez pas à l'eau.

N'utilisez pas le produit s'il est fissuré, endommagé ou s'il présente des signes de détérioration.

Micro-ondes : NON

Lavable au lave-vaisselle : NON

Peut aller au four : NON.

Contrôle de l'usure et remplacement

Inspectez régulièrement le produit afin de détecter tout signe d'usure ou de détérioration. Remplacez le produit si vous constatez un ou plusieurs des problèmes suivants :

- Décoloration, jaunissement, blanchiment ou opacification du matériau.
- Perte de transparence, de brillance ou de clarté du matériau.
- Fissures capillaires, craquelures ou autres fissures visibles.

- Clocquage, écaillage, délamination ou séparation des couches du matériau.
- Odeur ou goût persistant qui ne disparaît pas après le nettoyage.
- Rayures, marques d'usure ou surface rugueuse, cassante ou endommagée.
- Déformation du produit résultant d'une exposition à la chaleur ou d'une utilisation prolongée.

Un produit endommagé ou usé peut ne plus être adapté au contact alimentaire. Ne continuez pas à utiliser le produit si l'un des signes d'usure ci-dessus est observé.

ES

Molinillo de pimienta en madera de acacia

Instrucciones de uso:

1. Desatornille la tuerca de la parte superior y abra la cubierta superior..
2. Vierta los granos de pimienta en el molinillo.
3. Vuelva a colocar la cubierta superior de forma segura apretando el tornillo..
4. Gire la cubierta superior en el sentido de las agujas del reloj para realizar el rectificado.

Como limpiarlo:

- Después de cada uso, vacíe los granos de pimienta restantes. Elimine el polvo de pimienta suelto con un cepillo pequeño.
- Para una limpieza más profunda, triture arroz blanco crudo en el molinillo. El arroz puede ayudar a absorber el aceite de pimienta y eliminar los residuos.
- Limpie el exterior con un paño húmedo.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montarlas.

Precauciones:

- No llene en exceso el molinillo.
- No lavar con agua.

IT

Macinapepe in legno di acacia

Istruzioni per l'uso:

1. Svitare il dado sulla parte superiore e aprire il coperchio superiore.
2. Versare i grani di pepe nel macinapepe.
3. Richiudere saldamente il coperchio superiore stringendo la vite.
4. Ruotare il coperchio superiore in senso orario per macinare.

Come pulire:

- Dopo ogni utilizzo, svuotare il macinapepe da eventuali grani di pepe rimanenti. Rimuovere la polvere di pepe con uno spazzolino.
- Per una pulizia più profonda, macinare del riso bianco crudo nel macinapepe. Il riso può aiutare ad assorbire l'olio del pepe e a rimuovere i residui.
- Pulire l'esterno con un panno umido.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontarle.

Precauzioni:

- Non riempire eccessivamente il macinapepe.
- Non lavare con acqua.

No utilice el producto si está agrietado, dañado o presenta signos de deterioro.

Apto para microondas: NO

Apto para lavavajillas: NO

Apto para horno: NO

Inspección del desgaste y sustitución

Revise periódicamente el producto para detectar posibles signos

de desgaste o daños. Sustituya el producto si observa una o varias de las siguientes condiciones:

- Decoloración, amarilleamiento, blanqueamiento o pérdida de transparencia del material.
- Pérdida de brillo, transparencia o claridad del material.
- Aparición de microgrietas, fisuras o grietas visibles.
- Ampollas, desprendimiento, delaminación o separación de las capas del material.
- Olores o sabores persistentes que no desaparecen tras la limpieza.
- Arañazos, desgaste de la superficie o una textura áspera, quebradiza o deteriorada.
- Deformación del producto causada por la exposición al calor o por un uso prolongado.

Un producto dañado o desgastado puede dejar de ser apto para el contacto con alimentos. No continúe utilizándolo si observa cualquiera de los signos de desgaste indicados anteriormente.

NL

Pepermolen van acaciahout

Gebruiksaanwijzing:

1. Draai de moer aan de bovenkant los en open het deksel.
2. Voeg de peperkorrels aan de molen toe.
3. Draai het deksel weer goed vast door de schroef aan te draaien.
4. Draai het deksel met de klok mee om te malen.

Reiniging:

- Verwijder na elk gebruik de resterende peperkorrels. Verwijder losse peperresten met een klein borsteltje.
- Voor een grondigere reiniging kunt u ongekookte witte rijst door de molen malen. De rijst helpt de peperolie te absorberen en de resten te verwijderen.
- Veeg de buitenkant af met een vochtige doek.

- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet.

Voorzorgsmaatregelen:

- Vul de molen niet te vol.
- Niet met water afwassen.

Gebruik het product niet als het barsten of beschadigingen vertoont of tekenen van slijtage vertoont.

Geschikt voor de magnetron: NEE

Vaatwasmachinebestendig: NEE

Geschikt voor de oven: NEE

Controle op slijtage en vervanging

Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage of beschadiging. Vervang het product als een of meer van de volgende omstandigheden worden waargenomen:

- Verkleuring, vergeling, verbleking of troebeling van het materiaal.
- Verlies van transparantie, glans of helderheid van het materiaal.
- Haarscheurtjes, haarbarsten of andere zichtbare scheuren.
- Blaarvorming, afbladderen, delaminatie of loslaten van materiaallagen.
- Aanhoudende geur- of smaakretentie die na reiniging niet verdwijnt.
- Krassen, vlekken of een ruw, broos of beschadigd oppervlak.
- Vervorming van het product als gevolg van blootstelling aan hitte of langdurig gebruik.

Een beschadigd of versleten product is mogelijk niet langer geschikt voor contact met voedsel. Gebruik het product niet langer als een van de bovenstaande tekenen van slijtage wordt waargenomen.

PL

Młynek do pieprzu z drewna akacjowego

Instrukcja użytkowania:

1. Odkręć nakrętkę na górze i otwórz górną pokrywę.
2. Wsyp ziarna pieprzu do młynka.
3. Ponownie zamocuj górną pokrywę, dokręcając śrubę.
4. Obróć górną pokrywę w prawo, aby przystąpić do szlifowania.

Jak czyścić:

- Po każdym użyciu należy usunąć pozostałości pieprzu. Luźny pył pieprzowy należy usunąć za pomocą małej szczoteczki.
- Aby uzyskać głębsze czyszczenie, zmiel surowy biały ryż w młynku. Ryż pomaga wchłonąć olejek pieprzowy i usunąć pozostałości.
- Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię wilgotną ściereczką.
- Przed ponownym montażem należy pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.

Środki ostrożności:

- Nie przepelniaj młynka.
- Nie myć wodą

Nie należy używać produktu, jeśli jest pęknięty, uszkodzony lub wykazuje oznaki zużycia.

Można używać w kuchence mikrofalowej: NIE

Można myć w zmywarce: NIE

Można używać w piekarniku: NIE

Kontrola zużycia i wymiana

Należy regularnie sprawdzać produkt pod kątem oznak zużycia lub uszkodzeń. Należy wymienić produkt, jeśli zaobserwuje się co najmniej jedną z poniższych sytuacji:

- Odbarwienie, żółknięcie, wybielenie lub zmętnienie materiału.
- Utrata przezroczystości, połysku lub klarowności materiału.
- Włoskowate pęknięcia, spękania lub inne widoczne pęknięcia.
- Pęcherze, łuszczenie się, rozwarstwianie lub oddzielanie się warstw materiału.

- Utrzymujący się zapach lub smak, który nie znika po umyciu.
- Zarysowania, wyłobienia lub chropowata, krucha lub uszkodzona powierzchnia.
- Odkształcenie produktu wynikające z ekspozycji na ciepło lub długotrwałego użytkowania.

Uszkodzony lub zużyty produkt może nie nadawać się już do kontaktu z żywnością. Nie należy dalej używać produktu, jeśli zaobserwuje się którykolwiek z powyższych objawów zużycia.