USER MANUAL

.

Hereby, MOB, declares that item MO3120 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

MO3120

EN

Salt and pepper in acacia wood

Usage instructions:
1. Unscrew the nut on top and open the top cover.
2. Pour the peppercorns / salt crystals 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 / salt crystals. Remove any loose pepper / salt 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 / moisture and remove the residue.
- Wipe down the exterior with a damp cloth.
- Allow all parts to dry completely before reassembling.

Precautions:
- Use dry seasonings (salt or pepper) only.
- Do not leave salt inside the grinder for a long time to prevent rust and clogging.
- Keep the grinder dry and avoid humid environments.
- 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

Salz- und Pfeffermühle aus Akazienholz

Gebrauchsanweisung:

1. Schrauben Sie die Schrasubenmutter auf der Oberseite ab und öffnen Sie den Deckel.
2. Füllen Sie die Pfefferkörner bzw. Salzkristalle in die Mühle.
3. Befestigen Sie den Deckel wieder sicher, indem Sie die Schraube festziehen.
4. Drehen Sie den Deckel zum Mahlen im Uhrzeigersinn.

Reinigung:

- Entleeren Sie nach jedem Gebrauch alle verbleibenden Pfefferkörner/Salzkristalle. Entfernen Sie losen Pfeffer-/Salzstaub mit einer kleinen Bürste.

- Für eine gründlichere Reinigung mahlen Sie ungekochten weißen Reis durch die Mühle. Der Reis kann dabei helfen, das Pfefferöl/die Feuchtigkeit aufzunehmen und Rückstände zu entfernen.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

Vorsichtsmaßnahmen:
- Verwenden Sie ausschließlich trockene Gewürze (Salz oder Pfeffer).
- Lassen Sie das Salz nicht über längere Zeit in der Mühle, um Rost und Verklebungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Mühle trocken und vermeiden Sie feuchte Umgebungen.
- Überfüllen Sie die Mühle nicht.
- Nicht mit Wasser reinigen.

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
Sel et poivre en bois d'acacia

Mode d'emploi:
1. Dévissez l'écrou situé sur le dessus et ouvrez le couvercle.
2. Versez les grains de poivre / cristaux de sel dans le moulin.
3. Remettez le couvercle en place et serrez bien la vis.
4. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre.

Nettoyage:
- Après chaque utilisation, videz les grains de poivre / cristaux de sel restants. Retirez toute poussière de poivre / sel à l'aide d'une petite brosse.
- Pour un nettoyage en profondeur, moudrez du riz blanc non cuit dans le moulin. Le riz aide à absorber l'huile de poivre / l'humidité et à éliminer les résidus.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les remonter.

Précautions:
- Utilisez uniquement des assaisonnements secs (sel ou poivre).

- Ne laissez pas de sel à l'intérieur du moulin pendant une longue période afin d'éviter la rouille et le colmatage.
- Gardez le moulin au sec et évitez les environnements humides.
- 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 sal y pimienta de acacia

Instrucciones de uso:
1. Desenrosque la tuerca superior y abra la tapa superior.

2. Vierta los granos de pimienta o la sal en el molinillo.
3. Vuelva a colocar la tapa superior apretando el tornillo.
4. Para moler, gire la tapa superior en el sentido de las agujas del reloj.

Limpieza:

- Después de cada uso, retire los granos de pimienta o la sal restante. Retire cualquier resto de pimienta o sal molida con un pincel pequeño.
- Para una limpieza óptima, muela arroz blanco crudo en el molinillo. El arroz ayuda a absorber el aceite/humedad de la pimienta y elimina los residuos.
- Limpie el exterior con un paño húmedo.
- Seque bien todas las piezas por completo antes de volver a montarlas.

Precauciones:

- Utilice únicamente condimentos secos (sal o pimienta).
- No deje la sal dentro del molinillo durante mucho tiempo para evitar que se oxide u obstruya.
- Mantenga el molinillo seco y evite los ambientes húmedos.
- No llene demasiado el molinillo.
- No lo lave con agua.

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.

IT

Macinino per sale e pepe in legno di acacia

Istruzioni per l'uso:

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

Come pulire:

- Dopo ogni utilizzo, svuotare il macinino dai grani di pepe/cristalli di sale rimasti. Rimuovere eventuali residui di pepe/sale con una piccola spazzola.
- Per una pulizia più profonda, macinare del riso bianco crudo nel macinino. Il riso può aiutare ad assorbire l'olio/l'umidità del pepe e a rimuovere i residui.
- Pulire l'esterno con un panno umido.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontare il macinino.

Precauzioni:

- Utilizzare solo condimenti secchi (sale o pepe).
- Non lasciare il sale all'interno del macinino per lungo tempo per evitare ruggine e ostruzioni.
- Mantenere il macinino asciutto ed evitare ambienti umidi. - Non riempire eccessivamente il macinino.

Non utilizzare il prodotto se presenta crepe, danni o segni di deterioramento.

Utilizzabile nel microonde: NO
Lavabile in lavastoviglie: NO
Idoneo al forno: NO

Ispezione per usura e sostituzione
Ispezionare regolarmente il prodotto per verificare la presenza di segni di usura o danni. Sostituire il prodotto se si riscontra una o più delle seguenti condizioni:

- Decolorazione, ingiallimento, sbiancamento o opacizzazione del materiale.
- Perdita di trasparenza, lucentezza o limpidezza del materiale.
- Crepe sottili, screpolature o altre crepe visibili.
- Formazione di bolle, scrostature, delaminazione o separazione degli strati di materiale.
- Persistenza di odori o sapori che non scompaiono dopo la pulizia.
- Graffi, corrosione o superficie ruvida, fragile o danneggiata.
- Deformazione del prodotto dovuta all'esposizione al calore o a un uso prolungato.

Un prodotto danneggiato o usurato potrebbe non essere più idoneo al contatto con gli alimenti. Non continuare a utilizzare il prodotto se si riscontra uno qualsiasi dei segni di usura sopra descritti.

NL

Zout- en pepermolen van acaciahout

Gebruiksaanwijzing:

1. Draai de moer aan de bovenkant los en open het bovenste gedeelte.
2. Giet de peperkorrels / zoutkristallen in de molen.
3. Zet het bovenste gedeelte weer stevig vast door de schroef aan te draaien.
4. Draai het bovenste gedeelte met de klok mee om te malen.

Reinigingsinstructies:

- Verwijder na elk gebruik eventuele resterende peperkorrels / zoutkristallen. Verwijder losse peper- / zoutdeeltjes met een klein borsteltje.
- Voor een grondigere reiniging kunt u ongekookte witte rijst door de molen malen. De rijst helpt de peperolie / vocht 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:

- Gebruik alleen droge kruiden (zout of peper).
- Laat geen zout langdurig in de molen zitten om roest en verstopping te voorkomen.
- Houd de molen droog en vermijd vochtige omgevingen.
- Vul de molen niet te vol.
- Was de molen niet met water.

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
Sól i pieprz w pojemniku z drewna akacjowego

Instrukcja użytkowania:

1. Odkręć nakrętkę na górze i zdejmij górną pokrywę.
2. Wsyp ziarna pieprzu / kryształki soli do młynka.
3. Ponownie zamocuj górną pokrywę, dokręcając śrubę.
4. Przekręć górną pokrywę w prawo, aby uruchomić mielenie.

Jak czyścić:

- Po każdym użyciu należy usunąć pozostałe ziarna pieprzu lub kryształki soli. Luźny pył z pieprzu lub soli należy usunąć za pomocą małej szczoteczki.

- Aby uzyskać dokładniejsze oczyszczenie, zmiel surowy biały ryż w młynku. Ryż pomoże wchłonąć olejek z pieprzu i wilgoć oraz usunąć pozostałości.
- Przetrzyj powierzchnię zewnętrzną wilgotną ściereczką.
- Przed ponownym złożeniem należy poczekać, aż wszystkie elementy całkowicie wyschną.

Środki ostrożności:
- Używaj wyłącznie suchych przypraw (soli lub pieprzu).
- Nie należy pozostawiać soli w młynku przez dłuższy czas, aby zapobiec rdzewieniu i zatykaniu się urządzenia.
- Utrzymuj młynek w stanie suchym i unikaj wilgotnych miejsc.
- Nie przepełniaj 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, wyżłobienia 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.