

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.

DE

Salz- und Pfeffermühle aus Akazienholz

Gebrauchsanweisung:

1. Schrauben Sie die Schraubenmutter 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.

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, moudez 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.

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, muele 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.

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.

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.

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 przepelniaj młynka.
- Nie myć wodą.