

# USER MANUAL



Hereby, MOB, declares that item MO3224 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](http://www.momanual.com).

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



PO: 41-XXXXXX  
Made in China

**MO3224**

**EN**

**Salt or pepper crusher**



**Usage instructions:**

1. Screw off the grinder.
2. Fill in seasoning and screw on the grinder.
3. Press the button on top for grinding.

**How to Clean:**

- Screw off the grinder and wash with water.
- After washing, let it dry completely before next use.
- Do not wash in dishwasher.

**Precautions:**

- Use dry seasonings only.
- Do not overfill the grinder (maximum level: 90%).
- Do not exert excessive pressure or force on the button.
- Do not add seasoning which is too hard and/or too large.
- After each use, store the grinder in a dry and cool place to keep the remaining seasoning away from moisture.

**DE**

**Salz- oder Pfeffermühle**

**Gebrauchsanleitung:**

1. Schrauben Sie die Mühle ab.
2. Füllen Sie die Gewürze ein und schrauben Sie die Mühle wieder fest.
3. Drücken Sie zum Mahlen auf den Knopf oben.

**Reinigung:**

- Schrauben Sie die Mühle ab und reinigen Sie sie mit Wasser.
- Lassen Sie sie nach dem Reinigen vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.

**Vorsichtsmaßnahmen:**

- Verwenden Sie nur trockene Gewürze.
- Füllen Sie die Mühle nicht zu voll (maximal 90 % Füllmenge).
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Kraft auf den Knopf aus.
- Füllen Sie keine Gewürze ein, die zu hart und/oder zu groß sind.
- Bewahren Sie die Mühle nach jedem Gebrauch an einem trockenen und kühlen Ort auf, um die restlichen Gewürze vor Feuchtigkeit zu schützen.

**FR****Moulin à sel ou à poivre****Mode d'emploi:**

1. Dévissez le moulin.
2. Remplissez-le d'assaisonnement et revissez-le.
3. Appuyez sur le bouton situé sur le dessus pour moudre.

**Nettoyage:**

- Dévissez le moulin et lavez-le à l'eau.

- Après le lavage, laissez-le sécher complètement avant la prochaine utilisation.
- Après le lavage, laissez-le sécher complètement avant la prochaine utilisation.

#### **Précautions:**

- Utilisez uniquement des assaisonnements secs.
- Ne remplissez pas trop le moulin (niveau maximum : 90 %).
- N'exercez pas de pression ou de force excessive sur le bouton.
- N'ajoutez pas d'assaisonnement trop dur et/ou trop gros.
- Après chaque utilisation, rangez le dans un endroit sec et frais afin de protéger les restes d'assaisonnement de l'humidité.

#### **ES**

#### **Molinillo de sal o pimienta**

#### **Instrucciones de uso:**

1. Desenrosque el molinillo.
2. Rellene con el condimento y enrosque el molinillo.
3. Pulse el botón superior para moler.

#### **Limpieza:**

- Desenrosque el molinillo y lávelo con agua.
- Después de lavarlo, déjelo secar completamente antes de volver a usarlo.
- No lo lave en el lavavajillas.

#### **Precauciones:**

- Utilice únicamente condimentos secos.
- No sobrellene el molinillo (nivel máximo: 90 %).
- No ejerza presión ni fuerza excesiva sobre el botón.
- No añada condimentos que sean demasiado duros o demasiado grandes.

- Después de cada uso, guarde el molinillo en un lugar seco y fresco para mantener el condimento restante alejado de la humedad.

## **IT**

### **Macina sale e pepe**

#### **Istruzioni per l'uso:**

1. Svitare il macinino.
2. Riempire con le spezie e riavvitare il macinino.
3. Premere il pulsante superiore per avviare la macinatura.

#### **Come pulire:**

- Svitare il macinino e lavarlo con acqua.
- Dopo il lavaggio, lasciarlo asciugare completamente prima del successivo utilizzo.
- Non lavare in lavastoviglie.

#### **Precauzioni:**

- Utilizzare solo spezie secche.
- Non riempire eccessivamente il macinino (livello massimo: 90%).
- Non esercitare una pressione o una forza eccessiva sul pulsante.
- Non aggiungere spezie troppo dure e/o di grandi dimensioni.
- Dopo ogni utilizzo, conservare il macinino in un luogo asciutto fresco per mantenere le spezie residue al riparo dall'umidità.

## **NL**

### **Zout- of pepermolen**

#### **Gebruiksaanwijzing:**

1. Schroef de molen los.

2. Vul de molen met kruiden en schroef hem weer vast.
3. Druk op de knop aan de bovenkant om te malen.

### **Reiniging:**

- Schroef de molen los en was hem af met water.
- Laat de molen na het afwassen volledig drogen voordat u hem weer gebruikt.
- Niet in de vaatwasser wassen.

### **Voorzorgsmaatregelen:**

- Gebruik alleen droge kruiden.
- Vul de molen niet te vol (maximaal 90%).
- Oefen geen overmatige druk of kracht uit op de knop.
- Voeg geen kruiden toe die te hard en/of te groot zijn.
- Bewaar de molen na elk gebruik op een droge en koele plaats om de resterende kruiden tegen vocht te beschermen.

### **PL**

### **Młynek do soli lub pieprzu**

### **Instrukcja obsługi:**

1. Odkręć młynek.
2. Wsyp przyprawę i zakręć młynek.
3. Naciśnij przycisk na górze, aby zmielić przyprawę.

### **Sposób czyszczenia:**

- Odkręć młynek i umyj go wodą.
- Po umyciu pozostaw go do całkowitego wyschnięcia przed kolejnym użyciem.
- Nie myj w zmywarce.

### **Środki ostrożności:**

- Należy używać wyłącznie suchych przypraw.

- Nie należy przepelniać młynka (maksymalny poziom: 90%).
- Nie należy wywierać nadmiernego nacisku ani siły na przycisk.
- Nie należy dodawać przypraw, które są zbyt twarde i/lub zbyt duże.
- Po każdym użyciu należy przechowywać młynek w suchym i chłodnym miejscu, aby chronić pozostałe przyprawy przed wilgocią.