

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.

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.

FR

Moulin à poivre 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 moulinier 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.

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.

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.
-

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