



ZASSENHAUS

BEDIENUNGSANLEITUNG PFEFFERMÜHLE

USER'S GUIDE PEPPER MILL

MODE D'EMPLOI MOULIN À POIVRE

ISTRUZIONI PER L'USO MACINAPEPE

INSTRUCCIONES DE USO MOLINILLO DE PIMIENTA

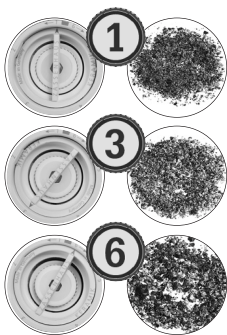
GEBRUIKSAANWIJZING PEPERMOLEN

**WORKER**





ZASSENHAUS



[D] Viel Freude mit Ihrer neuen Mühle WORKER von ZASSENHAUS. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für künftige Benutzer gut auf.

- ① Hutmutter
- ② Mühlenkopf
- ③ Gehäuse
- ④ Mahlwerk mit Verstellring

## BEFÜLLEN DER MÜHLE

- Drehen Sie die Hutmutter entgegen dem Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie den Mühlenkopf ab.
- Füllen Sie die Mühle mit Pfeffer oder anderen geeigneten Gewürzen, setzen Sie den Mühlenkopf wieder auf das Gehäuse und drehen die Hutmutter fest.
- HINWEIS: Die Mühle ist grundsätzlich auch für Salz und salzhaltige Gewürzmischungen geeignet, hierdurch kann jedoch das Gusseisen angegriffen werden und Roststellen entwickeln.

## EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

Der Mahlgrad kann stufenlos mit dem Verstellring justiert werden. Drehen Sie einfach den Verstellring, bis der Pfeil auf die gewünschte Position zeigt – von 1 pulverfein bis 6 grob gemörsert.

## ANWENDUNGSHINWEISE

- Wenn Sie die Mühle beim Kochen verwenden, achten Sie immer darauf, sie anschließend gut abzutrocknen. Insbesondere Dampf kann dazu führen, dass sich Roststellen am Gusseisen bilden.
- Stellen Sie die Mühle nur vorsichtig auf empfindliche Oberflächen. Um Kratzer auf diesen Oberflächen zu vermeiden, verschieben Sie die Mühle nicht, sondern heben sie an und setzen sie an die gewünschte Stelle. Verwenden Sie ggf. einen Mühlenuntersetzer.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Bei Verklebungen des Mahlwerkes füllen Sie etwas grobkörniges Salz oder ungekochten Reis in Ihre Mühle und mahlen dies/diesen kurz durch.
- Entfernen Sie trockene Rückstände mit einer Bürste. Um Rückstände säurehaltiger oder öliger Lebensmittel am Mühlenkörper zu entfernen, wischen Sie diesen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, die Mühle stets gut abzutrocknen, da Eisen unter Einfluss von Feuchtigkeit schnell Roststellen bilden kann.
- Tauchen Sie die Mühle nicht in Wasser ein und reinigen Sie diese nicht in der Spülmaschine.

## GEWÄHRLEISTUNG

Auf das Präzisionsmahlwerk übernehmen wir eine Garantie von 25 Jahren beginnend ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigefügt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

[GB] Enjoy your new ZASSENHAUS mill WORKER. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

- ① Cap nut
- ② Mill head
- ③ Housing
- ④ Grinder with adjustment ring

#### FILLING THE MILL

- Unscrew the cap nut counter clockwise and remove the mill head.
- Fill the mill with pepper or other suitable spices, put the mill head back and tighten the cap nut.
- NOTE: The grinder is generally also suitable for salt and spice mixtures containing salt, but this can attack the cast iron and cause rust spots to develop.

#### ADJUSTING THE DEGREE OF GRINDING

The degree of grinding can be adjusted continuously with the adjustment ring. Simply turn the adjustment ring until the arrow points to the desired position - from 1 fine powder to 6 coarsely ground.

#### TIPS FOR USE

- If you use the mill during cooking, always make sure to dry it off thoroughly afterwards. Steam in particular can cause rust spots to form on the cast iron.
- Place the mill only carefully on sensitive surfaces. To avoid scratches on the surfaces, do not push the mill, but lift it up and put it on the desired spot carefully. If necessary, use a mill rest.

## CLEANING AND CARE

- When the grinder is blocked, pour some coarse salt or uncooked rice into your mill and grind it briefly.
- Remove dry residues with a brush only. To remove residues of acid or oily foodstuffs on the body of the mill, wipe the surface with a slightly damp cloth. Take care to thoroughly dry the mill, as iron could quickly rust under effect of humidity.
- Do not immerse the mill in water and do not clean it in the dishwasher.

## WARRANTY

We cover the precision grinder with a warranty of 25 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, willful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim contact your local retailer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

[IT] Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo macinino WORKER di ZASSENHAUS. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il prodotto e conservarle accuratamente per gli utenti futuri.

- ❶ Dado cieco
- ❷ Testa del macinino
- ❸ Alloggiamento
- ❹ Meccanismo di macinatura con anello di regolazione

#### RIEMPIMENTO

- Girare il dado cieco in senso antiorario e rimuovere la testa del macinino.
- Riempire il macinino con pepe o altre spezie appropriati, rimettere la testa del macinino e serrare il dado.
- NOTA: Il macinino è generalmente appropriato per sale e miscele di spezie salate, ma questo può attaccare la ghisa e causare la formazione di macchie di ruggine.

#### REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Il grado di macinatura può essere regolato continuamente con l'anello di regolazione. Ruotare semplicemente l'anello di regolazione fino a quando la freccia punta nella posizione desiderata, da 1 polvere fine a 6 macinati grossolanamente.

#### SUGGERIMENTO PER L'USO

- Se si utilizza il macinino mentre si cucina, assicurarsi sempre di asciugarlo accuratamente dopo. Il vapore, in particolare, può causare la formazione di macchie di ruggine sulla ghisa.
- Mettere il macinino solamente con cautela su superfici delicate. Per evitare graffi su queste superfici, non spostare il macinino ma sollevarlo e collocarlo nella posizione desiderata. Eventualmente usare un sottomacinino.

## PULIZIA E CURA

- Quando il meccanismo di macinatura è intasato, versare un po' di sale grosso o riso crudo nel macinino e macinarlo brevemente.
- Rimuovere i residui secchi con un pennello. Per rimuovere i residui di alimenti acidi o oleosi sul corpo del macinino, pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Assicurarsi di asciugare accuratamente il macinino. Il ferro può rapidamente formare ruggine sotto l'influenza dell'umidità.
- Non immergere il macinino in acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

## GARANZIA

La garanzia sul meccanismo di macinatura ha validità di 25 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni intenzionali, trasporto o incidenti non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se al prodotto viene accluso lo scontrino ovvero la fattura.



[ES] Le deseamos mucho placer con su nuevo molinillo WORKER de ZASSENHAUS. Antes de la puesta en marcha, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro para futuros usuarios.

- ❶ Tuerca ciega
- ❷ Cabeza del molinillo
- ❸ Carcasa
- ❹ Mecanismo molturador con anillo de ajuste

#### LLENADO DEL MOLINILLO

- Gire la tuerca ciega en sentido antihorario y quite la cabeza del molinillo.
- Llene el molinillo con pimienta u otras especias apropiadas, ponga la cabeza del molinillo y apriete la tuerca ciega.
- NOTA: Por lo general, el molinillo también es apropiado para sal y mezclas de especias saladas, pero esto puede atacar al hierro fundido y provocar la aparición de manchas de óxido.

#### AJUSTE DEL GRADO DE MOLIENDA

El grado de molienda se puede ajustar continuamente con el anillo de ajuste. Simplemente gire el anillo de ajuste hasta que la flecha apunte a la posición deseada, desde 1 polvo fino a 6 molido grueso.

#### CONSEJOS DE USO

- Si utiliza el molinillo mientras cocina, asegúrese siempre de secarlo bien después. El vapor, en particular, puede provocar la formación de manchas de óxido en el hierro fundido.
- Solo coloque el molinillo suavemente sobre superficies sensibles. Para evitar arañazos en estas superficies, no mueva el molinillo, levántelo y colóquelo en la posición deseada. Utilice un soporte de molinillo en caso necesario.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Cuando el mecanismo molturador está atascado, vierta un poco de sal gruesa o arroz crudo en su molinillo y muelalo brevemente.
- Elimine los residuos secos con un cepillo. Para eliminar los residuos de alimentos ácidos o aceitosos en el cuerpo del molinillo, limpie la carcasa con un paño ligeramente húmedo. Asegúrese de secar bien el molinillo. El hierro puede formar rápidamente óxido bajo la influencia de humedad.
- No sumerja el molinillo en agua y no lo lave en el lavavajillas.

## GARANTÍA

Concedemos una garantía de 25 años a partir de la fecha de compra por el mecanismo molturador. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

[NL] Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe molen WORKER van ZASSENHAUS. Lees vóór ingebruikname van de molen deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

- ❶ Dopmoer
- ❷ Kop van de molen
- ❸ Behuizing
- ❹ Maalwerk met stelring

#### DE MOLEN VULLEN

- Draai de dopmoer tegen de klok in en verwijder de kop van de molen.
- Vul de molen voor maalgoed met peper of andere geschikte specerijen, plaats de kop van de molen terug en draai de dopmoer vast.
- OPMERKING: De molen is over het algemeen ook geschikt voor zout en zoute kruidenmengsels, maar dit kan het gietijzer aantasten en roestvlekken veroorzaken.

#### DE MAALGRAAD INSTELLEN

De maalgrad kan traploos worden aangepast met de stelring. Draai aan de stelring totdat de pijl naar de gewenste positie wijst - van 1 fijn poeder tot 6 grof gemalen.

#### TIPS VOOR GEBRUIK

- Als je de molen gebruikt tijdens het koken, zorg er dan altijd voor dat je het daarna goed afdroogt. Vooral stoom kan roestvlekken op het gietijzer veroorzaken.
- Plaats de molen voorzichtig op kwetsbare oppervlakken. Om krassen op deze oppervlakken te voorkomen, mag de molen niet worden verschoven, maar moet deze worden opgetild om op de gewenste positie te plaatsen. Gebruik, indien nodig, een molenonderzetter.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Als de molen verstopt raakt, doe dan wat grof zout of ongekookte rijst in uw molen en maal het kort.
- Verwijder droge resten met een borstel. Om resten van zuur- of olieachtig substanties op de molen te verwijderen, veeg deze met een licht vochtige doek af. Let erop dat de molen altijd goed wordt afgedroogd. Bij ijzer kan onder invloed van vocht snel roestvorming ontstaan.
- Dompel de molen niet in water en reinig deze niet in de vaatwasmachine.

## FABRIEKSGARANTIE

Voor de maalwerk van dit apparaat verlenen wij een garantie van 25 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/ factuur van het product kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.

[F] Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin WORKER de ZASSENHAUS. Avant la mise en service, veuillez lire attentivement le mode d'emploi, puis le conserver avec soin pour de futurs utilisateurs.

- ❶ Écrou borgne
- ❷ Tête du moulin
- ❸ Boîtier
- ❹ Broyeur avec bague de réglage

#### REPLISSAGE DU MOULIN

- Tournez l'écrou borgne dans le sens antihoraire et retirez la tête du moulin.
- Remplissez le récipient à épices avec du poivre ou d'autres épices appropriées, remettez la tête du moulin et serrez l'écrou borgne.
- REMARQUE : Le moulin est en principe approprié aussi pour le sel et les mélanges d'épices salés, mais ceci peut attaquer la fonte et développer des points de rouille.

#### RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Le degré de mouture peut être ajusté en continu avec la bague de réglage. Il suffit de tourner la bague de réglage jusqu'à ce que la flèche pointe vers la position désirée - de 1 poudre fine à 6 broyée grossièrement.

#### CONSEIL D'UTILISATION

- Si vous utilisez le moulin pendant la cuisson, veuillez toujours à bien le sécher ensuite. De la vapeur en particulier peut entraîner la formation de points de rouille sur la fonte.
- Mettez le moulin doucement sur des surfaces sensibles. Pour éviter des rayures sur ces surfaces, ne déplacez pas le moulin mais soulevez-le et placez-le dans la position souhaitée. Si nécessaire, utilisez un support de moulin.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Lorsque le broyeur est bouché, versez un peu de sel gros ou du riz non cuit dans votre moulin et broyez-le brièvement.
- Retirez les résidus secs avec une brosse. Pour éliminer les résidus d'aliments acides ou huileux au boîtier du moulin, essuyez la surface avec un chiffon légèrement humide. Assurez-vous de bien sécher le moulin, car le fer peut rapidement former de la rouille sous l'influence de l'humidité.
- Ne plongez pas le moulin dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

## GARANTIE

Pour le broyeur de précision nous offrons une garantie de 25 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture est joint au produit.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.