

## Z | ZASSENHAUS

Istruzioni per l'uso  
Conservare le istruzioni per l'uso!

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

- 1 Dado cieco
- 2 Testa di macinino
- 3 Alloggiamento con contenitore di spezie
- 4 Meccanismo di macinatura con anello di regolazione

### RIEMPIMENTO DELLO MACININO

- Per riempire il macinino, girare il dado cieco in senso antiorario e rimuovere la parte superiore.
- Riempire il contenitore di spezie con pepe, sale o altre spezie appropriati, rimettere la parte superiore e serrare il dado.

### 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.

## Z | ZASSENHAUS

### PULIZIA

- Quando il meccanismo di macinatura è intasato, versare un po' di sale grosso o riso crudo nel macinino e macinarlo brevemente.
- Pulire il corpo con un panno morbido inumidito senza detergenti aggressivi.
- Non immergere il macinino in acqua e non metterlo in lavastoviglie per lavarlo.

### 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, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovverosia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

## Z | ZASSENHAUS

Instrucciones de uso  
¡Guarde las instrucciones de uso!

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

- 1 Tuerca ciega
- 2 Cabeza del molinillo
- 3 Carcasa con recipiente de especias
- 4 Mecanismo molidor con anillo de ajuste

### LLENADO DEL MOLINILLO

- Para llenar el molinillo, gire la tuerca en sentido antihorario y quite la cabeza del molinillo.
- Llene el recipiente de especias con pimienta, sal u otras especias apropiadas, ponga la cabeza del molinillo y apriete la tuerca ciega.

### 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.

### LIMPIEZA

- Cuando el mecanismo molidor está atasado, vierta un poco de sal gruesa o arroz crudo en su molinillo y muelalo brevemente.

## Z | ZASSENHAUS

- Limpie el cuerpo con un paño suave y húmedo sin agentes de limpieza agresivos.
- No sumerja el molinillo en agua y no lo limpie en el lavavajillas.

### GARANTÍA

Concedemos una garantía de 25 años a partir de la fecha de compra por el mecanismo molidor. 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 aparato.

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

## Z | ZASSENHAUS

Gebruiksaanwijzing  
Bewaar de gebruiksaanwijzing goed!

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

- 1 Dopmoer
- 2 Kop van de molen
- 3 Behuizing met houder voor maalgoed
- 4 Maalwerk met stelling

### DE MOLEN VULLEN

- Om de molen te vullen, draai de dopmoer tegen de klok in en verwijder de kop van de molen.
- Vul de houder voor maalgoed met peper, zout of andere geschikte specerijen, plaats de kop van de molen terug en draai de dopmoer vast.

### DE MAALGRAAD INSTELLEN

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

### REINIGING

- Als de molen verstopt raakt, doe dan wat grof zout of ongekookte rijst in uw molen en maal het kort.
- Reinig de molen met een zachte, vochtige doek zonder agressieve schoonmaakmiddelen.

## Z | ZASSENHAUS

- Dompel de molen niet in water en reinig het beslist 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 apparaat kan worden overlegd.

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

## Z | ZASSENHAUS

PFEFFER- / SALZMÜHLE  
PEPPER / SALTMILL  
MOULIN À POIVRE ET SEL  
MACINAPEPE E SALE  
MOLINILLO DE PIMIENTO Y SAL  
PEPER- / ZOUTMOLEN  
**MAINZ**



Bedienungsanleitung  
Bedienungsanleitung aufbewahren!

[DE] Viel Freude mit Ihrer neuen Mühle MAINZ 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 mit Mahlgutbehälter
- 4 Mahlwerk mit Verstellring

#### BEFÜLLEN DER MÜHLE

- Zum Befüllen der Mühle drehen Sie die Hutmutter entgegen dem Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie den Mühlenkopf ab.
- Füllen Sie den Mahlgutbehälter mit Pfeffer, Salz oder anderen geeigneten Gewürzen, setzen Sie den Mühlenkopf wieder auf das Gehäuse und drehen die Hutmutter fest.

#### EINSTELLEN DES MAHLGRADES

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.

#### REINIGUNG

- Bei Verklebungen des Mahlwerkes füllen Sie etwas grobkörniges Salz oder ungekochten Reis in Ihre Mühle und mahlen dies / diesen kurz durch.
- Reinigen Sie den Körper mit einem weichen, feuchten Tuch ohne aggressive Reinigungsmittel.

- Tauchen Sie die Mühle nicht ins Wasser und reinigen sie 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 beigelegt ist.

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

Instruction manual  
Keep the user's guide!

[GB] Enjoy your new ZASSENHAUS mill MAINZ. Please 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 Boîtier avec récipient à épices
- 4 Grinder with adjustment ring

#### FILLING THE MILL

- To fill the mill, unscrew the cap nut counter clockwise and remove the mill head.
- Fill the container with pepper, salt or other suitable spices, put the mill head back and tighten the cap nut.

#### 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.

#### CLEANING

- When the grinder is blocked, pour some coarse salt or uncooked rice into your mill and grind it briefly.
- Clean the body with a soft, damp cloth without aggressive cleaning agents.
- Do not submerge the mill in water and do not place it in the dishwasher for cleaning.

#### 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, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your local retailer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

Mode d'emploi  
Conservez le mode d'emploi

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

- 1 Écrou borgne
- 2 Tête du moulin
- 3 Boîtier avec récipient à épices
- 4 Broyeur avec bague de réglage

#### REMPLEISSAGE DU MOULIN

- Pour remplir le moulin, tournez l'écrou borgne dans le sens antihoraire et retirez la tête du moulin.
- Remplissez le récipient à épices avec du poivre, du sel ou d'autres épices appropriées, remettez la tête du moulin et serrez l'écrou borgne.

#### 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 broyé grossièrement.

#### NETTOYAGE

- Lorsque le broyeur est bouché, versez un peu de sel gros ou du riz non cuit dans votre moulin et broyez-le brièvement.
- Nettoyez le corps avec un chiffon doux et humide sans produits de nettoyage

- agressifs.
- Ne plongez pas le moulin dans l'eau et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

#### GARANTIE

Pour le broyeur de précision nous offrons une garantie de 25 ans à partir de la date d'achat. Exclut 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 à l'appareil.

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

