

GADNIC

MANUAL DE USUARIO MOLINILLO PIMENTERO

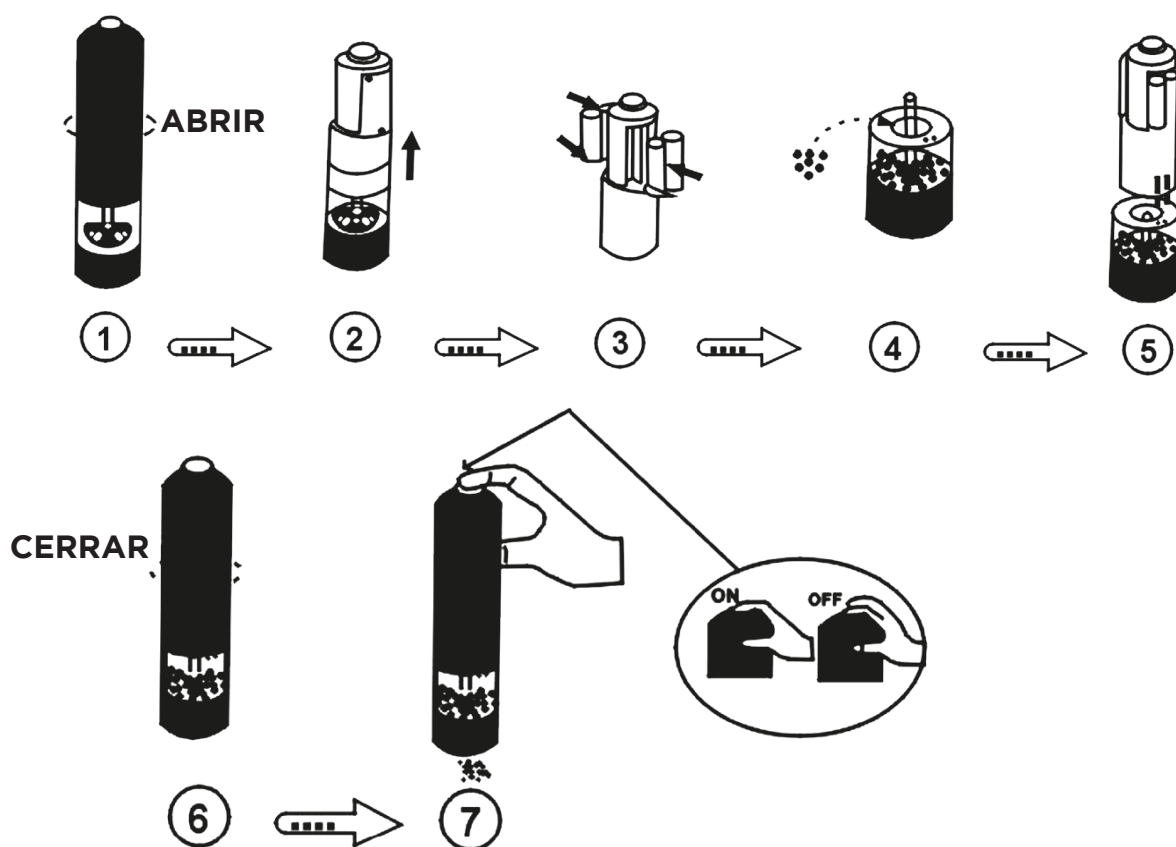


MOLINI01

MOLINILLO DE ESPECIAS A PILAS

Instrucciones de uso

1. Gira y levanta la tapa superior del molinillo de pimienta para revelar el interior.
2. Retira el tubo de plástico semitransparente que rodea el portapilas.
3. Inserta 4 pilas AA.
4. Vuelve a colocar el tubo semitransparente sobre las pilas.
5. Coloca la tapa superior girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje con la parte inferior del molinillo de pimienta.
6. Presiona el botón en la parte superior del molinillo para activar el molinillo; soltando el botón se desactivará la energía.
7. En la parte inferior del molinillo de pimienta hay un tornillo. Se puede girar para ajustar la finura con la que se muelen las especias.
8. Se recomienda mantener el molinillo de pimienta al 80% de su capacidad en todo momento para asegurar un funcionamiento suave.
9. Si alguna especia se queda atascada en el molinillo, agita suavemente el molinillo o desenrosca la tuerca que revela las placas de cerámica del molinillo; estas deben limpiarse periódicamente.

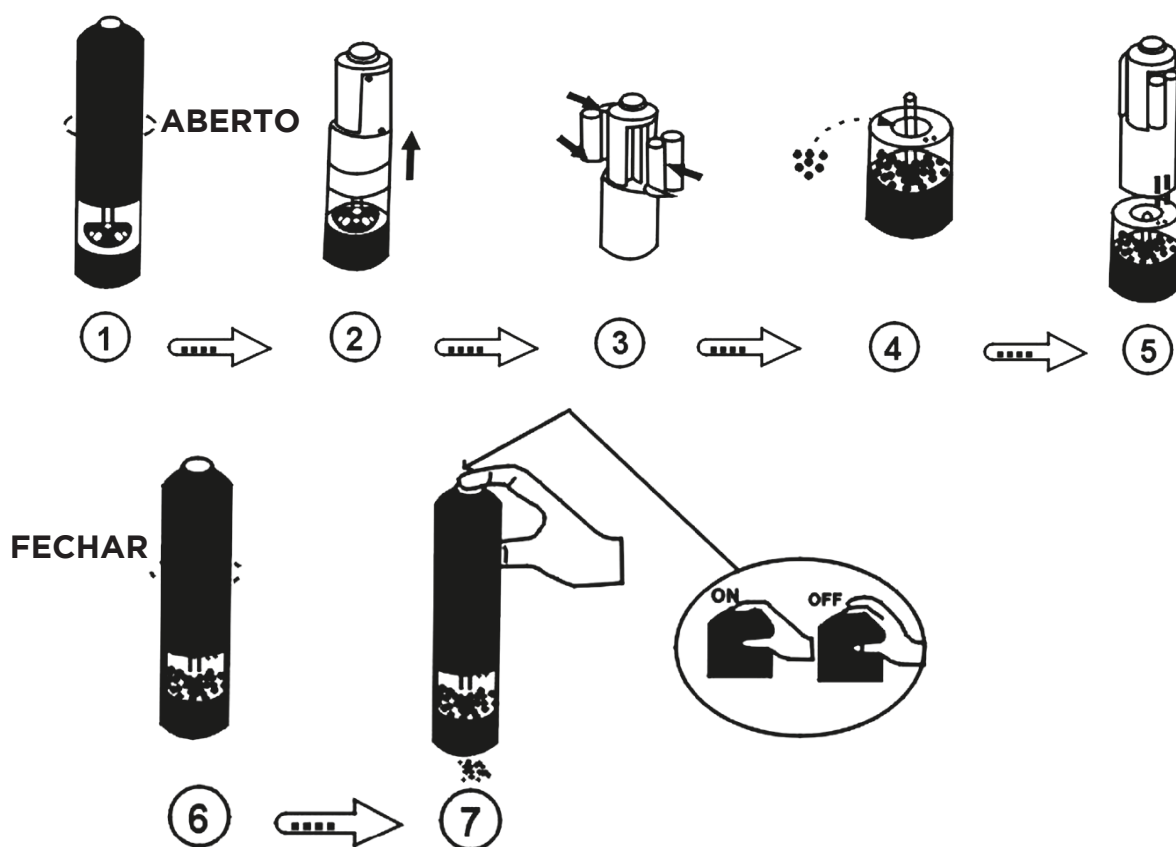


1. Funciona con 4 pilas AA. Para obtener mejores resultados, usa pilas alcalinas.
- Mantén el molinillo limpio y seco en todo momento y evita el contacto con el agua.
- Apto para usar con todas las especias secas, sal marina y granos de pimienta.
- Apto para uso en restaurantes, hoteles y hogares.

MOEDOR DE TEMPEROS OPERADO POR BATERIA

Instruções de uso

1. Gire e levante a tampa superior do moinho de pimenta para revelar o interior.
2. Remova o tubo plástico semitransparente que envolve o suporte da bateria.
3. Insira 4 pilhas AA.
4. Recoloque o tubo semitransparente sobre as pilhas.
5. Prenda a tampa superior girando-a no sentido horário até que ela se encaixe na parte inferior do moinho de pimenta.
6. Pressione o botão na parte superior do moedor para ativar o moedor; soltar o botão desativará a energia.
7. Na parte inferior do moedor de pimenta, há um parafuso. Ele pode ser girado para ajustar a finura com que as especiarias são moídas.
8. Recomenda-se manter o moedor de pimenta com 80% da capacidade o tempo todo para garantir uma operação suave.
9. Se algum tempero ficar preso no moedor, agite-o com cuidado ou desparafuse a porca que revela as placas de cerâmica do moedor; elas devem ser limpas periodicamente.

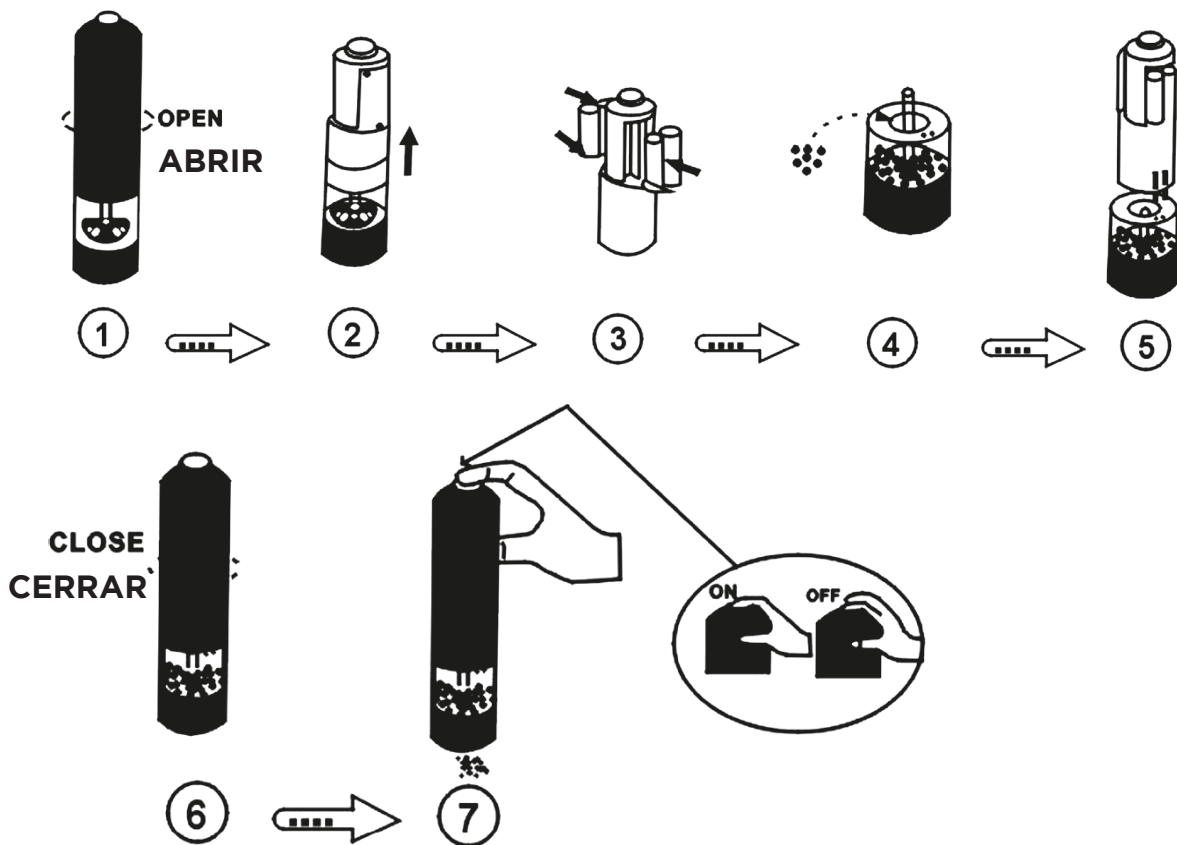


1. Funciona com 4 pilhas AA. Para obter melhores resultados, use pilhas alcalinas.
2. Mantenha o moedor sempre limpo e seco e evite o contato com a água.
3. Adequado para uso com todas as especiarias secas, sal marinho e grãos de pimenta.
4. Adequado para uso em restaurantes, hotéis e residências.

BATTERY OPERATED SPICE GRINDER

Instructions for use

1. Twist and lift the top cover of the pepper mill to reveal the interior.
2. Remove the semi-transparent plastic tube surrounding the battery holder.
3. Insert 4 AA batteries.
4. Replace the semi-transparent tube over the batteries.
5. Replace the top cover by turning it clockwise until it engages with the bottom of the pepper mill.
6. Press the button on the top of the grinder to activate the grinder; releasing the button will turn off the power.
7. On the bottom of the pepper mill is a screw. It can be turned to adjust the fineness with which the spices are ground.
8. It is recommended to keep the pepper mill at 80% capacity at all times to ensure smooth operation.
9. If any spices get stuck in the grinder, gently shake the grinder or unscrew the nut that reveals the ceramic plates of the grinder; these should be cleaned periodically.



1. Operates on 4 AA batteries. For best results, use alkaline batteries.
2. Keep the grinder clean and dry at all times and avoid contact with water.
3. Suitable for use with all dry spices, sea salt and peppercorns.
4. Suitable for use in restaurants, hotels and homes.



SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar