

Manual del usuario



MOLINI19

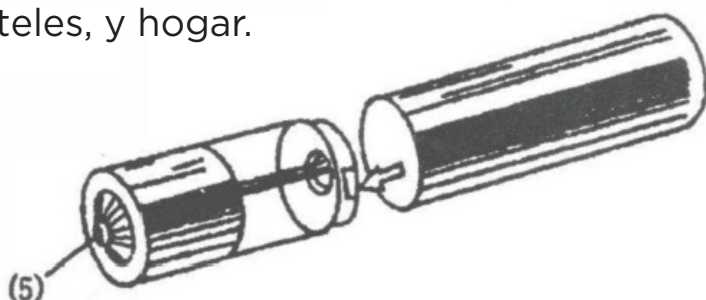
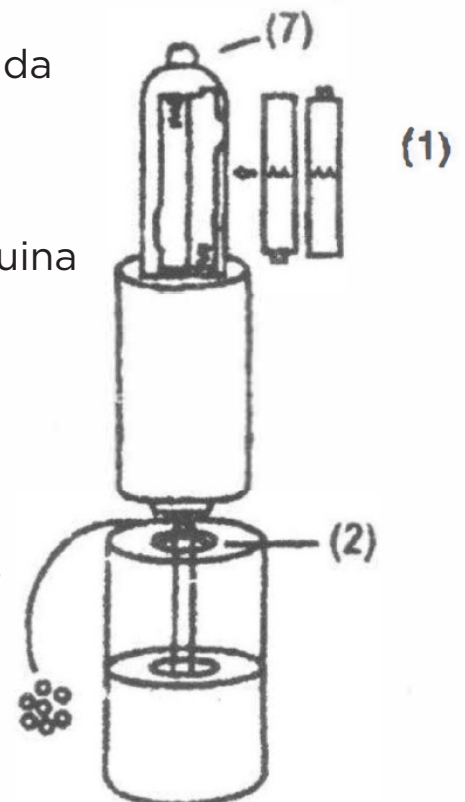
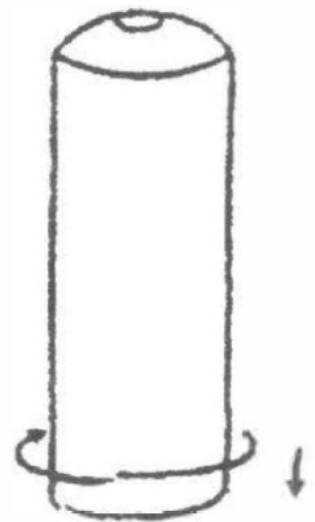
INSTRUCCIONES DE USO

- (1) Abra la tapa superior hacia la izquierda y coloque 4 pilas AA en la máquina siguiendo las instrucciones que aparecen en la misma.
- (2) Conecte la máquina a la base según las flechas marcadas para que permanezca en su lugar y los dos cables de metal se conectan con el tornillo en la base por el funcionamiento de la luz.
- (3) Después de conectar la máquina a la base, coloque la tapa superior en la máquina y gírela hacia la derecha para bloquearla.
- (4) También se recomienda mantener el tarro de la base lleno al 80% de pimienta o sal para un buen funcionamiento.
- (5) El tornillo situado debajo de la base se utiliza para elegir el grado de molido de la pimienta. Si lo aprieta a fondo, obtendrá la calidad de pimienta más fina.
- (6) Si la máquina se atasca durante el uso, sacuda suavemente el molinillo de pimienta ya que a veces los pimientos pueden atascarse en el molinillo.
- (7) Al pulsar el botón superior se activa la máquina y al no pulsarlo se desactiva.

Molino elegante con luz

La luz se enciende al apretar el pulsador superior

- (1) Funciona con 4 pilas AA. Para obtener los mejores resultados recomendamos el uso de pilas alcalinas.
- (2) Manténgalo siempre limpio y evite que el molinillo de pimienta entre en contacto con el agua.
- (3) Apto por sal gruesa, y todo tipo de pimientos.
- (4) Útil por restaurante hoteles, y hogar.

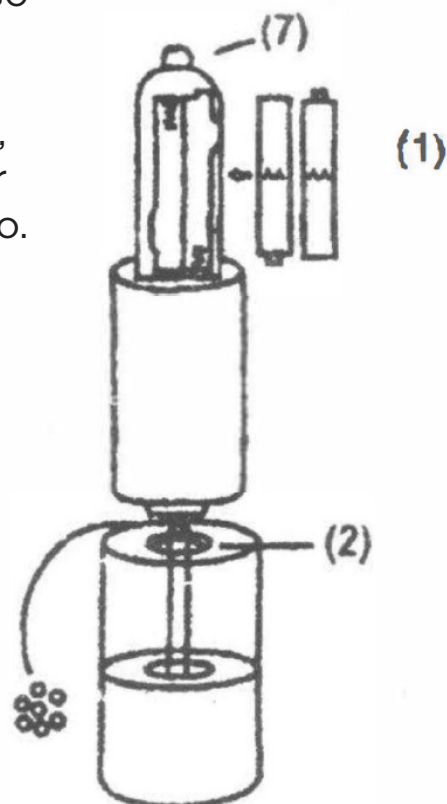
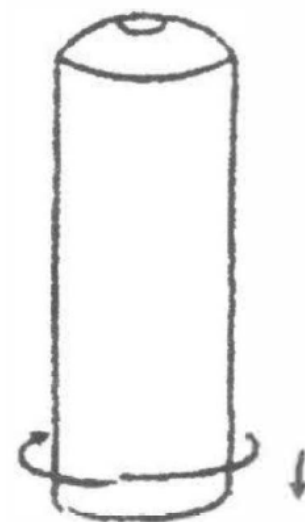


UTILIZAR DIRECÇÕES

- (1) Abrir a tampa superior à esquerda e colocar 4 pilhas AAA na máquina, de acordo com as instruções nela indicadas.
- (2) Ligar a máquina à base de acordo com as setas marcadas, de modo a que fique no lugar e os dois fios metálicos se liguem ao parafuso da base para o funcionamento da luz.
- (3) Depois de ligar a máquina à base, voltar a colocar a tampa superior na máquina e rodá-la para a direita para a bloquear.
- (4) Recomenda-se também manter o frasco da base 80% cheio de pimenta ou sal para um bom funcionamento.
- (5) O parafuso por baixo da base serve para escolher a finura da pimenta a moer. Se for apertado ao máximo, proporciona a melhor qualidade de pimenta. Por favor, ajuste o parafuso por baixo da base de acordo com o seu seu desejo.
- (6) Se a máquina ficar presa durante a utilização, agite suavemente o moinho de pimenta, pois por vezes os pimentos podem ficar presos no moinho.
- (7) O botão superior, quando premido, ativa a máquina e, quando não premido, desactiva a máquina.

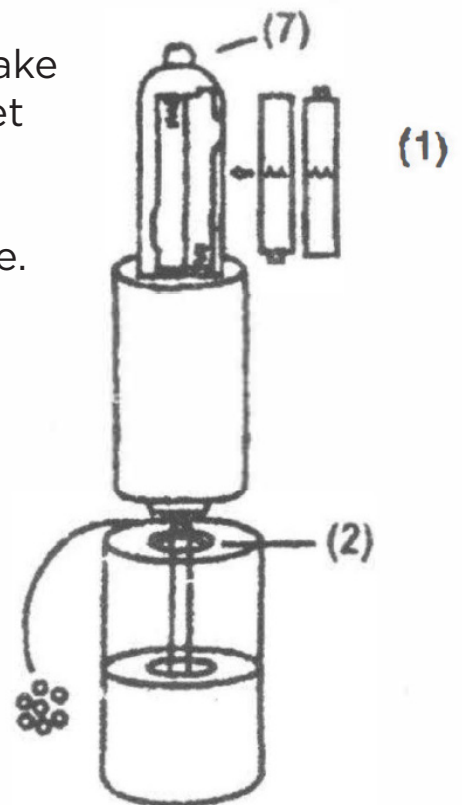
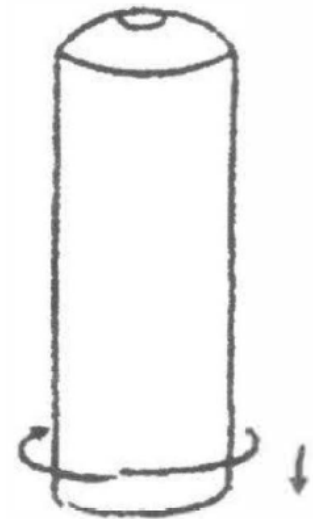
Moinho elegante com luz

- (1) Funciona com pilhas 4xAA. Para obter melhores resultados, recomendamos a utilização de pilhas alcalinas.
- (2) Manter sempre limpo e evitar que o moinho de pimenta entre em contacto com a água.
- (3) Adequado para sal grosso, e todo o tipo de pimentos.
- (4) Utilizável em restaurantes, hotéis e em casa.



USING DIRECTIONS

- (1) Open top cover to the left and load 4xAA batteries in the machine as per the directions on it.
- (2) Connect the machine to the base as per the arrows marked so that it remains in place and the two metal wires connect with the screw on the base for the functioning of the light.
- (3) After connecting the machine to the base put the top cover back on machine and turn right to lock it.
- (4) Also recommended to keep the base jar 80% full of pepper or salt for smooth functioning.
- (5) The screw under the base is used to choose how fine you need the pepper to be ground. If turned fully tight it gives the most fine quality of pepper please adjust the screw below the base according to your Requirement.
- (6) If machine gets stuck during use, gently shake the pepper mill as at times the peppers may get stuck in the grinder.
- (7) Top button when pressed activates the machine and when not deactivates the machine.



Elegant mill with light

- (1) Operates on 4xAA batteries. For best results we recommend use of alkaline batteries.
- (2) Always keep it clean and avoid the pepper mill to contact with water.
- (3) Suitable for coarse salt, and all kinds of peppers.
- (4) Suitable for restaurant hotels, and home.

