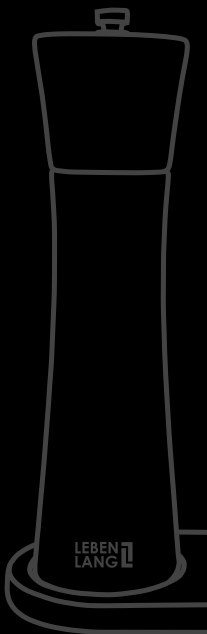


**LEBEN
LANG**

SALZ- & PFEFFERMÜHLENSET

SALT & PEPPER
MILL SET



USER MANUAL



LBL9598

DEUTSCH	1
ENGLISH.....	4
FRANÇAIS	7
ESPAÑOL.....	10
ITALIANO	13
NEDERLANDS	16

Danke, dass Sie sich für LEBENLANG entschieden haben!

Gibt es ein Problem mit Ihrem Produkt?
Kontaktieren Sie uns jederzeit:

E-Mail: **support@lebenlang.eu**



Contact us
We speak English

–

Contacter
Nous parlons français

–

Contacto
Hablamos español

–

Contatto
Parliamo italiano

DE/EN/FR/ES/IT/NL

LEBENLANG GmbH

Armand-Peugeot-Straße 1D

51149 Köln/Germany

Kontakt/Contact/Contacto/Contatto/Contact

support@lebenlang.eu

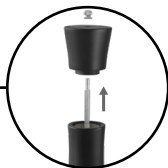
www.lebenlang.eu

Gebrauchsanweisung



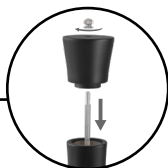
1 Schrauben Sie die Mutter ab.

2 Öffnen Sie den Holzdeckel.



3 Geben Sie Pfeffer oder Salz in die Mühle.

4 Setzen Sie den Deckel wieder auf und ziehen Sie die Mutter fest.



5 Über die Mutter bestimmen Sie auch den Mahlgrad, je fester die Mutter angezogen wird, desto feiner wird der Mahlgrad.

6 Halten Sie die Basis in der einen Hand und drehen Sie mit der anderen Hand am Holzdeckel, um den Inhalt zu mahlen.



Lieferumfang

In Ihrem Paket finden Sie die folgenden Gegenstände:

- Zwei manuelle Pfeffermühlen aus Akazienholz in der Farbe Schwarz
- Ein hölzerner Untersetzer, der als elegante und praktische Abstellfläche für Ihre beiden Gewürzmühlen dient
- Ein Einfülllöffel, um das Befüllen Ihrer Mühlen mit Pfeffer oder anderen Gewürzen zu erleichtern
- Ein Reinigungspinsel, um die Mühlen sauber zu halten und die Lebensdauer zu verlängern

Bitte überprüfen Sie, ob alle Gegenstände im Paket enthalten sind. Wenn etwas fehlt oder beschädigt ist, wenden Sie sich bitte umgehend an unseren Kundenservice.

Tipps und Tricks

Hier sind einige mögliche Probleme, die bei der Verwendung Ihrer manuellen Pfeffermühlen auftreten könnten, und die empfohlenen Lösungen:

- Die Mühle mahlt nicht richtig: Stellen Sie sicher, dass die Mühle nicht überfüllt ist. Überprüfen Sie den Mahlgrad und passen Sie ihn ggf. durch Drehen des Metallaufsatzes an
- Die Mühle ist blockiert oder mahlt ungleichmäßig: Es könnte sein, dass sich Gewürzreste im Mahlwerk verfangen haben. Nutzen Sie den beigefügten Reinigungspinsel, um das Mahlwerk vorsichtig zu säubern

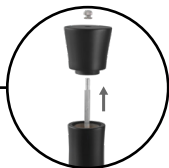
- Gewürze fallen heraus, wenn die Mühle nicht in Gebrauch ist: Stellen Sie sicher, dass der Metallaufsatz korrekt auf der Mühle sitzt. Falls das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie, ob die Mühle überfüllt ist
- Die Mühle gibt keine Gewürze aus: Stellen Sie sicher, dass genügend Gewürze in der Mühle sind und dass diese nicht zu fein gemahlen sind. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice
- Vergessen Sie nicht, Ihre Mühlen nach Gebrauch stets auf dem mitgelieferten Untersetzer abzustellen, um Ihre Arbeitsflächen sauber zu halten. Viel Spaß beim Würzen!

Instructions for use



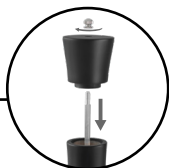
1 Unscrew the nut

2 Open the wooden lid



3 Put pepper or salt into the mill

4 Put the lid back on and tighten the nut



5 Through the nut, you also determine the grinding degree, the tighter the nut is tightened, the finer the grinding degree will be.

6 Hold the base in one hand and turn the wooden lid with the other hand to grind the contents.



Scope of delivery

In your package you will find the following items:

- Two manual pepper mills made of acacia wood in black color
- A wooden coaster that serves as an elegant and practical storage surface for your two spice mills
- A filling spoon to make it easier to fill your mills with pepper or other spices
- A cleaning brush to keep your grinders clean and extend their lifespan

Please check if all items are included in the package. If anything is missing or damaged, please contact our customer service immediately

Tips and Tricks

Here are some possible problems you might encounter when using your manual pepper mills and the recommended solutions:

- The grinder does not grind properly: make sure the grinder is not overfilled. Check the grind level and adjust it if necessary by turning the metal attachment
- The mill is blocked or grinds unevenly: It could be that spice residues have become caught in the grinder. Use the enclosed cleaning brush to carefully clean the grinding mechanism

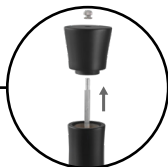
- Spices fall out when the grinder is not in use: make sure the metal attachment is properly seated on the grinder. If the problem persists, check if the grinder is overfilled
- The mill does not dispense spices: Make sure there are enough spices in the grinder and that they are not ground too finely. If the problem persists, please contact our customer service department
- Remember to always place your grinders on the included coaster after use to keep your countertops clean. Enjoy your seasoning!

Mode d'emploi



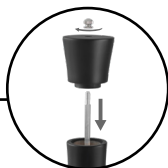
1 Dévissez l'écrou

2 Ouvrez le couvercle en bois



3 Mettez du poivre ou du sel dans le moulin

4 Remettez le couvercle en place et serrez l'écrou.



5 L'écrou détermine également la finesse de la mouture, plus l'écrou est serré, plus la mouture est fine.

6 Tenez la base dans une main et tournez le couvercle en bois avec l'autre main pour mouliner le contenu.



Contenu de la livraison

Dans votre colis, vous trouverez les objets suivants:

- Deux moulins à poivre manuels en bois d'acacia de couleur noire
- Un dessous de plat en bois qui sert de support élégant et pratique pour vos deux moulins à épices
- Une cuillère de remplissage pour faciliter le remplissage de vos moulins avec du poivre ou d'autres épices
- Un pinceau de nettoyage pour garder les moulins propres et prolonger leur durée de vie

Veillez vérifier que tous les articles sont bien inclus dans le paquet. Si quelque chose manque ou est endommagé, veuillez contacter immédiatement notre service clientèle

Conseils et astuces

Voici quelques problèmes potentiels qui pourraient survenir lors de l'utilisation de vos moulins à poivre manuels et les solutions recommandées:

- Le moulin ne moule pas correctement : assurez-vous que le moulin n'est pas trop rempli. Vérifiez le degré de mouture et ajustez-le si nécessaire en tournant l'embout métallique
- Le moulin est bloqué ou moule de manière irrégulière : il se peut que des restes d'épices se soient coincés dans le moulin. Utilisez le pinceau de nettoyage fourni pour nettoyer le moulin avec précaution

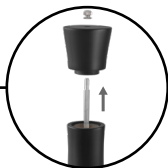
- Les épices tombent lorsque le moulin n'est pas utilisé : assurez-vous que l'embout métallique est correctement placé sur le moulin. Si le problème persiste, vérifiez que le moulin n'est pas trop rempli
- Le moulin ne distribue pas d'épices : Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'épices dans le moulin et qu'elles ne sont pas trop finement moulues. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service clientèle
- N'oubliez pas de toujours poser vos moulins sur le dessous de plat fourni après utilisation afin de garder vos plans de travail propres. Bon assaisonnement!

Instrucciones de uso



1 Desenroscar la tuerca

2 Abrir la tapa de madera



3 Poner pimienta o sal en el molinillo

Vuelva a colocar la tapa y apriete la tuerca.

4 la tuerca también determina la molienda.



5 La tuerca también determina el molido, cuanto más apretada esté la tuerca, más fino será el molido.

6 Sujete la base con una mano y gire la tapa de madera con la otra para moler el contenido.



Volumen de suministro

En su paquete encontrará los siguientes artículos:

- Dos molinillos manuales de pimienta de madera de acacia en color negro
- Un posavasos de madera que sirve como superficie de almacenamiento elegante y práctica para sus dos molinillos de especias
- Una cuchara para rellenar los molinillos con pimienta u otras especias
- Un cepillo de limpieza para mantener los molinillos limpios y prolongar su vida útil

Compruebe que todos los artículos están incluidos en el paquete. Si falta algo o está dañado, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente inmediatamente

Consejos y trucos

Estos son algunos de los posibles problemas que puede encontrar al utilizar sus molinillos manuales de pimienta y las soluciones recomendadas:

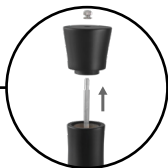
- El molinillo no muele correctamente: asegúrese de que el molinillo no está demasiado lleno. Compruebe el nivel de molido y ajústelo si es necesario girando el accesorio metálico
- El molinillo se bloquea o muele de forma irregular: Puede ser que haya restos de especias atrapados en el molinillo. Utilice el cepillo de limpieza incluido para limpiar cuidadosamente el molinillo

- Las especias se caen cuando el molinillo no está en uso: Asegúrese de que el accesorio metálico está correctamente asentado en el molinillo. Si el problema persiste, compruebe si la picadora está demasiado llena
- La picadora no dispensa especias: Asegúrese de que hay suficientes especias en el molinillo y de que no están molidas demasiado finas. Si el problema persiste, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente
- Recuerde colocar siempre los molinillos en el salvamanteles suministrado después de cada uso para mantener limpias las superficies de trabajo. ¡Diviértase condimentando!

Istruzioni per l'uso

1 Svitare il dado

2 Aprire il coperchio di legno



3 Inserire il pepe o il sale nel mulino

4 Rimettere il coperchio e stringere il dado



5 Il dado determina anche la macinatura: più stretto è il dado, più fine è la macinatura.

6 Tenere la base con una mano e girare il coperchio di legno con l'altra per macinare il contenuto.



Ambito di consegna

Nella confezione troverete i seguenti articoli:

- Due macinapepe manuali in legno di acacia di colore nero
- Un sottobicchiere in legno che funge da elegante e pratico piano d'appoggio per i due macinapepe
- Un cucchiaino per facilitare il riempimento dei macinini con pepe o altre spezie
- Una spazzola per la pulizia per mantenere i macinini puliti e prolungarne la durata

Si prega di controllare che tutti gli articoli siano inclusi nella confezione. Se qualcosa manca o è danneggiato, si prega di contattare immediatamente il nostro servizio clienti

Suggerimenti e trucchi

Ecco alcuni possibili problemi che si possono incontrare quando si utilizza il macinapepe manuale e le soluzioni consigliate:

- Il macinino non macina correttamente: assicurarsi che il macinino non sia troppo pieno. Controllare il grado di macinatura e regolarlo, se necessario, ruotando l'accessorio metallico
- Il macinino è bloccato o macina in modo irregolare: è possibile che i residui di spezie siano rimasti incastrati nel macinino. Utilizzare la spazzola di pulizia in dotazione per pulire accuratamente il macinino

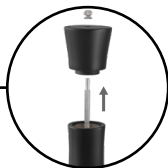
- Le spezie fuoriescono quando il macinino non è in uso: verificare che l'accessorio metallico sia correttamente inserito nel macinino. Se il problema persiste, verificare se il macinino è troppo pieno
- Il macinino non eroga le spezie: Assicurarsi che ci siano abbastanza spezie nel macinino e che non siano macinate troppo finemente. Se il problema persiste, contattare il nostro servizio clienti
- Ricordate di appoggiare sempre i macinini sul sottopentola in dotazione dopo l'uso per mantenere pulite le superfici di lavoro. Godetevi il vostro condimento!

Instructies voor gebruik



1 Draai de moer los

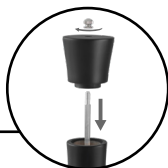
2 Open het houten deksel



3 Doe peper of zout in de molen

Zet het deksel er weer op en draai de moer vast. 5. De moer bepaalt

4 ook de maling.



5 De moer bepaalt ook de maling, hoe strakker de moer, hoe fijner de maling.

6 Houd de basis in de ene hand en draai het houten deksel met de andere hand om de inhoud te malen.



Omvang van de levering

In uw pakket vindt u de volgende artikelen:

- Twee handmatige pepermolens van acaciahout in de kleur zwart
- Een houten onderzetter die dient als elegant en praktisch opbergoppervlak voor uw twee pepermolens
- Een vullepel om de molens gemakkelijker te vullen met peper of andere specerijen
- Een schoonmaakborsteltje om de molens schoon te houden en de levensduur te verlengen

Controleer of alle items in de verpakking zitten. Als er iets ontbreekt of beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met onze klantenservice

Tips en trucs

Hier zijn enkele mogelijke problemen die u kunt tegenkomen bij het gebruik van uw handmatige pepermolens en de aanbevolen oplossingen:

- De molen maalt niet goed: controleer of de molen niet te vol is. Controleer de maalgraad en stel deze indien nodig bij door aan het metalen hulpstuk te draaien
- De molen is geblokkeerd of maalt ongelijkmatig: Het kan zijn dat er kruidenresten in de molen zijn achtergebleven. Gebruik het bijgeleverde reinigingsborsteltje om de molen voorzichtig schoon te maken

- Er vallen kruiden uit de molen als deze niet in gebruik is: Controleer of het metalen hulpstuk goed op de molen zit. Als het probleem aanhoudt, controleer dan of de molen niet te vol is
- De molen geeft geen kruiden af: Controleer of er voldoende specerijen in de molen zitten en of ze niet te fijn gemalen zijn. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met onze klantenservice
- Vergeet niet om je molen na gebruik altijd op het bijgeleverde onderzettertje te plaatsen om je werkblad schoon te houden. Geniet van uw kruiden!

Designed and engineered by LEBENLANG

LEBENLANG GmbH

Armand-Peugeot-Straße 1D

51149 Köln/Germany