

DE

A Füllen der Mühlen

1. Deckelknopf abschrauben 2. Holzdeckel abnehmen 3. Mittelachse von Hand in der Mitte halten 4. Einfüllen bis maximum 1cm unter dem Glasrand. 5. Deckel drauf (auf die abgeflachte Seite der Achse achten) und Knopf anschrauben.

Achtung bei der Salzmühle: Nur trockene Salze verwenden, da sonst das Mahlwerk rosten könnte!

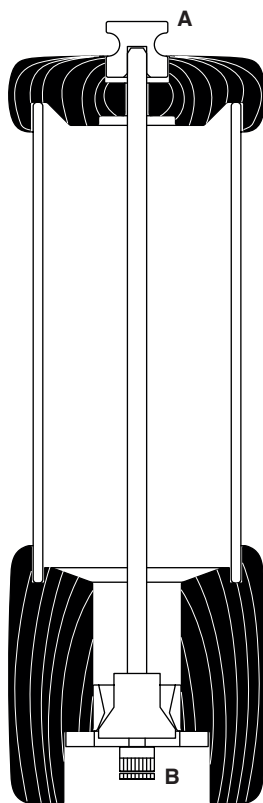
Nur Salz für die Salzmühle und Pfeffer für die Pfeffermühle (unterschiedliche Mahlwerke).

B Einstellen der Feinheit

Die Feinheit des Mahlgutes wird immer mit der unteren Einstellschraube eingestellt. Beim einstellen muss Schrittweise vorgegangen werden. Etwas feiner stellen – wieder mahlen usw. damit das vorhandene Mahlgut ausgearbeitet wird. Je mehr die Schraube gelöst wird, desto grober wird gemahlen. Wenn die gewünschte Feinheit erreicht ist, kann der Knopf am Deckel auf die neue Achsen-Länge justiert werden. Dass der Deckel ein leichtes Spiel aufweist, und dadurch hin und her bewegt werden kann, gehört zum System des SR Rafz Mahlwerkes. Es verhindert, dass das Mahlwerk verklemmen kann. Dazu gehört ebenso, dass beim abstellen etwas Gewürz aus der Mühle austreten kann.

C Pflege & Reinigung

Zur Reinigung von Glas oder Aussenseite Holz ein leicht feuchtes Tuch verwenden. Für die Unterseite, wo sich oft Pfeffer oder Salz ablagert, einen trockenen Pinsel benutzen. Das Mahlwerk darf auf keinen Fall in Berührung mit Wasser kommen! Die Holzoberfläche ist mit einer beständigen Hartwachsöl behandelt und darf nicht nachgeölt werden.



D Holz & Luftfeuchtigkeit

Holz ist ständig in Bewegung und verändert seine Aussenform mit der Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Deshalb kann es sein, dass die Mühle ab und zu neu eingestellt werden muss

VitaSal®

Claro Salzmühle / Pfeffermühle

Design von Sébastien El Idrissi

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
User manual

Salzmühle empfohlen mit
Moulin à sel recommandé avec
Salt mill recommended with

Himalaya Salz

VitaSal GmbH

Hopfenstrasse 19
8045 Zürich
Schweiz

www.vitalal.ch

FR

A Remplissage des moulins

1. dévisser le bouton du couvercle 2. enlever le couvercle en bois 3. tenir l'axe central à la main au milieu 4. remplir jusqu'à 1cm maximum sous le bord du verre 5. mettre le couvercle (faire attention au côté aplati de l'axe) et visser le bouton.

Attention pour le moulin à sel: n'utiliser que des sels secs, sinon le moulin risque de rouiller!

Ne mettre que du sel pour le moulin à sel et du poivre pour le moulin à poivre, ne pas les échanger.

B Réglage de la finesse

La finesse de la mouture se règle toujours avec la vis de réglage inférieure. Lors du réglage, il faut procéder par étapes. Régler un peu plus fin - mouline à nouveau, etc. pour que la mouture existante soit travaillée. Plus la vis est desserrée, plus la mouture est grossière. Lorsque la finesse souhaitée est atteinte, le bouton du couvercle peut être ajusté à la nouvelle longueur de l'axe. Le fait que le couvercle présente un léger jeu et puisse ainsi être déplacé dans un sens ou dans l'autre fait partie du système du broyeur SR Rafz. Cela évite que le broyeur ne se coince. Il est également possible qu'un peu d'épices s'échappe du moulin lorsqu'il est arrêté.

C Entretien & nettoyage

Pour nettoyer le verre ou la face extérieure en bois, il est préférable d'utiliser un chiffon légèrement humide. Pour la face inférieure, où se dépose souvent le poivre ou le sel, utilisez de préférence un pinceau sec. Le moulin ne doit en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ! La surface du bois est traitée avec une huile de cire dure résistante et ne doit pas être rehuilée.

D Bois & humidité de l'air

Le bois est constamment en mouvement et sa forme extérieure change en fonction de l'humidité et de la température de l'air. Il se peut donc que le moulin doive être réajusté de temps en temps.

ned, the coarser the grind. When the desired fineness is reached, the knob on the lid can be adjusted to the new axis length. The fact that the lid has a slight play and can thus be moved back and forth is part of the system of the SR Rafz grinder. It prevents the grinding mechanism from jamming. It is also part of the system that some spice can escape from the grinder when it is turned off.

C Care & Cleaning

For cleaning glass or outside wood, it is best to use a slightly damp cloth. For the underside, where pepper or salt often builds up, it is best to use a dry brush. The grinder must never come into contact with water! The wooden surface is treated with a durable hard wax oil and must not be re-oiled.

D Wood & humidity

Wood is constantly in motion and changes its outer shape with the air humidity and temperature. Therefore, the mill may need to be readjusted from time to time.

EN

A Filling the mills

1. unscrew the lid knob 2. remove the wooden lid 3. hold the middle axle in the middle by hand 4. fill up to a maximum of 1 cm below the edge of the glass 5. put the lid on (watch out for the flattened side of the axle) and screw on the knob.

Attention for the salt mill: Use only dry salt, otherwise the grinder could rust!

Only use salt for the salt mill and pepper for the pepper mill, do not swap.

B Adjusting the fineness

The fineness of the grind is always set with the lower adjustment screw. When adjusting the fineness, proceed step by step. Adjust a little finer - grind again, etc. so that the existing grist is worked out. The more the screw is loose-