

Unser Garantieverprechen



Auf das Stahlmahlwerk unserer Pfeffer- & Salz- mühlen geben wir **25 Jahre Garantie.**

- Auf das Gehäuse unserer manuellen Mühlen geben wir 5 Jahre Garantie.
- Auf Motor und Gehäuse der elektrischen Mühlen geben wir 2 Jahre Garantie, bei der Elis Sense 5 Jahre.
- Der Kaufnachweis ist verpflichtend.

Häufige Fragen

Warum ist die Mühle bereits befüllt?

Einige Mühlen aus unserem Sortiment sind bereits ab Werk mit Mahlgut befüllt, damit Sie diese sofort nutzen können.

Meine Mühle mahlt nicht mehr so gut wie zu Beginn, was kann ich tun?

Reinigen Sie die Mühle wie in Punkt 5. beschrieben.

Falls das nicht hilft: Füllen Sie 1-2 TL ungekochten Reis in die Mühle und lassen dies über Nacht stehen. Anschließend leeren Sie die Mühle und füllen einen neuen TL Reis ein und mahlen diesen komplett in allen Mahlgradeinstellungen durch.

Wie löse ich verkantetes Mahlgut aus dem Mahlwerk?

Halten Sie die Mühle auf den Kopf und mahlen, dann löst sich das verkantete Mahlgut aus dem Mahlwerk.

Peugeot verpflichtet sich zu mehr Nachhaltigkeit



Made in France - Keine langen Transportwege



Recycling von Holzhackschnitzeln für den Energiesektor



Umweltfreundliche Farben und Lacke (wasserbasiert)



Holz aus lokalen PEFC™-zertifizierten Wäldern (Umkreis von 100 km um das Werk in Frankreich)

Tole Rezeptideen, weiteres Zubehör, Gewürze und mehr Infos finden Sie auf unserer Website:



<https://de.peugeot-saveurs.com/>



Peugeot Saveurs Deutschland GmbH
Industriestr. 45
48629 Metelen
Telefon: +49 (0) 25 56/9 02 11-47
kundenservice@peugeot-saveurs.com
<https://de.peugeot-saveurs.com/>

Art-Nr. 197322

Handbuch Pfeffer- & Salzmühlen



Nutzung der Pfeffer- oder Salzmühle

1. Für welche Gewürze ist Ihre Peugeot-Mühle geeignet?

Pfeffermühle

- Pfefferkörner bis zu einem Durchmesser von max. 6mm
- Schwarzer, weißer, grüner oder roter Pfeffer, sowie Pfeffermischungen mit max. 15% roten Beeren
- Auch Koriandersamen lassen sich mit der Pfeffermühle mahlen
- Achtung: Pfeffer mit Zitronenaroma (z.B. Timut) darf nicht in Mühlen mit Acrylgehäuse genutzt werden



Salzmühle

- Salzkörner bis zu einem Durchmesser von max. 4mm
- Grobes, trockenes Salz (für Feuchtsalz bitte die entsprechende Mühle verwenden)



Mühlen für spezielle Gewürze

- Feuchtsalzmühle
- Gewürzmühle
- Chilimühle
- Muskatmühle
- Leinsamenmühle

2. Einstellung des Mahlgrads

Klassische Einstellung über die Kopfschraube

Je lockerer die Kopfschraube, desto gröber der Mahlgrad. Bei jeder Stufe, die das Mahlwerk feiner gestellt werden soll, muss die Kopfschraube entsprechend fester gezogen werden.

Hier ist wichtig, einige Mahlvorgänge zwischen zu schieben (ggf.



auch die Mühle über Kopf halten), damit das Mahlgut nicht im Mahlwerk verkantet und so die Verstellung der Kopfschraube eingeschränkt.

u'Select Einstellung

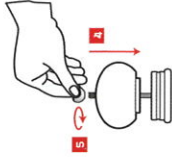
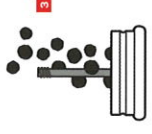
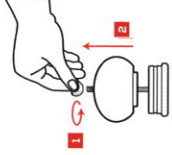
Der Mahlgrad der u'Select Mühle wird über den Einstellring unten an der Mühle eingestellt.

Bei u'Select Mühlen mit Kopfschraube beachten Sie bitte folgendes:

Je gröber die Mahlgradeinstellung über das u'Select desto strammer kann die Kopfschraube gezogen werden. Wenn das Mahlwerk feiner gestellt wird, muss die Kopfschraube entsprechend gelockert werden. Ebenso ist darauf zu achten, dass sich bei der Mahlgradverstellung kein grobes Mahlgut im Mahlwerk verkanten. Daher sollte man bei der Mahlgradverstellung immer nur stufenweise vorgehen und immer einen Mahlvorgang zwischenschieben.



3. Mühle befüllen



4. Optimale Nutzung

- Für ein optimales Mahlergebnis sollte der Kopf der Mühle im Uhrzeigersinn gedreht werden.
- Nutzen Sie Ihre Mühle nicht unmittelbar über stark dampfenden Töpfen oder Pfannen, um das Mahlwerk vor Feuchtigkeit zu schützen. Stattdessen mahlen Sie in eine separate Schale.

5. Reinigung

- Entfernen Sie den Mühlenkopf und entleeren Sie die Mühle vollständig
- Reinigen Sie den Mechanismus mit einer trockenen und sauberen Bürste.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Außenseite ein weiches, trockenes Mikrofasertuch.

6. Lagerung

Lagern Sie Ihre Mühle trocken und nicht in der Nähe von Feuchtigkeit (wie z.B. in Spülbleckennähe).



Weitere Informationen zur Handhabung Ihrer Mühle finden Sie in der zugehörigen Bedienungsanleitung!