

## Peugeot Maustemyllyt Käyttöohjeet



### Myllyn täyttö

1. Ruuvaa nuppi auki ja poista korkki
2. Täytä myllysuolalla tai musta/valkopippurilla
3. Laita korkki takaisin paikoilleen ja ruuvaa nuppi kiinni

### Suolamyllyt

- Käytä vain myllyyn tarkoitettua kuivaa, kovaa ja tasakiteistä ( $\emptyset$  max 5mm) suolaa.
- Myllyllä ei voi jauhaa suolankukkaa, Maldonia, Gureandea tai muita pehmeitä suoloja tai valmiiksi jauhettua suolaa. Älä käytä suolamyllyä pippurin tai muiden mausteiden jauhamiseen.

### Pippurimyllyt

- Käytä vain kovia, kuivia pippurilaatuja ( $\emptyset$  max 5 mm).
- Älä jauha myllyllä suolaa, rosé pippureita, pippurisekoituksia joissa on pehmeitä pippureita, chiliä tai muita mausteita.

### Chilimyllyt

- Käytä chilimyllyissä vain kuivattuja chilejä. Ei sovellu tuoreelle chilille tai chilitahnoille.

### Jauhekarkeuden säätäminen

- Karkeuden säätö tapahtuu myllyn nupista kiertämällä. Kun käännät vastapäivään, jauhekarkeus suurenee, kun käännät myötäpäivään, jauhekarkeus pienenee.
- **U-select** –malleissa karkeutta säädetään myllyn alaosan valintakiekkoa pyörittämällä. Älä väännä kiekkoa ääriasentojen yli. Jos nuppi on kiristetty liian tiukaksi, mekanismi lukittuu ja jauhatusta ei toimi kunnolla. Säädä valintakiekko karkeimmalle jauhatukselle asentoon 6 ja löysää nuppia ja korkkia hiukan.

### Yleistä

- Myllyissä on erilaiset koneistot eri käyttötarkoituksiin.
- Kierrä jauhaessa myllyn yläosaa myötäpäivään. Myllyn edestakainen kiertäminen ei rouhi mausteita.
- Ei konetiskausta eikä käsitiskausta! Voit puhdistaa myllyä pyyhkimällä kuivalla, pehmeällä puhdistusliinalla.
- Säilytä mylly kuivassa paikassa, kaukana kosteudesta ja lämmönlähteistä.

### Takuu

Peugeot myllyjen koneistolla on elinikäinen takuu. Sähkökäyttöisten myllyjen moottorilla on 2 vuoden takuu. Takuu ei koske normaalin käytön aiheuttamaa kulumista, tuotteen väärinkäyttämistä tai tuotteelle aiheutettua vahinkoa.



Maahantuoja:  
Decanter Oy  
Melkonkatu 24  
FIN-00210 Helsinki  
tel. 010 2312151  
email. [decanter@decanter.fi](mailto:decanter@decanter.fi)  
[www.decanter.fi](http://www.decanter.fi)