

Bedienungsanleitung

Schweizer Pfeffermühle Bergahornholz

Bestell-Nr. 41410

Befüllen der Mühle

- Halten Sie mit der einen Hand den Deckel der Pfeffermühle fest und drehen Sie den Knopf mit der anderen Hand entgegen dem Uhrzeigersinn von der Mühle und legen ihn zur Seite.
- Ziehen Sie den Deckel nach oben von der Gewindestange ab und legen ihn beiseite.
- Füllen Sie nun den Pfeffer in den Korpus der Pfeffermühle.
- Stecken Sie den Deckel wieder auf die Gewindestange. Beachten Sie, daß die Gewindestange einseitig abgeflacht ist und auch die Durchgangsbohrung des Deckels entsprechend geformt ist, so daß der Deckel nur in einer Position aufgesetzt werden kann. Schrauben Sie anschließend den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Gewindestange.
- Verwenden Sie als Mahlgut nur gut getrockneten Pfeffer. Benutzen Sie die Pfeffermühle keinesfalls zum Mahlen von Gewürzmischungen o.ä.



Einstellen des Mahlgrades

Sie können die Körnung des Mahlgutes über die Schraube an der Unterseite der Pfeffermühle einstellen.

Achtung!

Ziehen Sie die Schraube zur Mahlgradeinstellung nie ganz an. Bei ganz angezogener Schraube blockiert das Mahlwerk und kann durch gewaltsames Drehen des Deckels beschädigt werden.

- Regulieren Sie den Mahlgrad durch Lösen der Schraube an der Unterseite der Pfeffermühle: Je loser die Schraube ist, um so grober wird der Pfeffer gemahlen.
- Wenn Sie den Mahlgrad der Mühle von ganz grob nach fein einstellen wollen, gehen Sie dabei immer nur schrittweise vor, da sonst die Pfefferkörner im Mahlwerk verkleben können: Ziehen Sie die Schraube zunächst etwas an und mahlen anschließend ein wenig Pfeffer. Wiederholen Sie diese beiden Schritte so oft, bis der Pfeffer in der gewünschten Feinheit gemahlen wird.

Mahlen

- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn.

Reinigung und Pflege

- Bürsten Sie die Mühle gelegentlich mit einem Backpinsel aus und reinigen sie mit einem feuchten Tuch.
- Weichen Sie die Pfeffermühle keinesfalls in Wasser ein, und geben Sie sie niemals in eine Spülmaschine!
- Der Mühlenkorpus ist klar lackiert. Behandeln Sie ihn daher nicht mit Öl.

MANÜFACTUM.

Zeche Waltrop · Hiberniastr. 5 · 45731 Waltrop
Telefon 02309/939 050 · Fax 02309/939 850
www.manufactum.de · info@manufactum.de