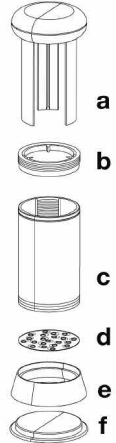


Texte français au verso

Gebrauchshinweis

Käsemühle «subito»

Die Käsemühle besteht aus 5 Kunststoffteilen (schwarzer Drehhalter (a), rote Drehscheibe (b), transparenter Behälter (c), schwarzer Boden (e), schwarzer Bodendeckel (f)) und einem Reibeinsatz (d) aus Metall.



Vor erstem Gebrauch

- Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

- Zum Reiben und Aufbewahren von Käse.

Käse einfüllen

1. Durch Drehen des Drehhalters (a) im Gegenuhrzeigersinn, die Drehscheibe (b) nach oben bringen.
2. Drehhalter (a) und Drehscheibe (b) aus dem Behälter (c) herausziehen.
3. Käse in eine, der Grösse des Behälters (c) entsprechende, rechteckige Form schneiden. Von oben in den Behälter (c) geben.
4. Den Drehhalter (a) mit der Drehscheibe (b) von oben in den Behälter (c) einführen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Drehscheibe (b) die Höhe des Käses erreicht.
5. Den Bodendeckel (f) entfernen.
6. Den Drehhalter (a) mit einer Hand im Uhrzeigersinn drehen und den Behälter (c) dabei mit der anderen Hand festhalten.

Käse aufbewahren

Wenn Sie nicht allen Käse gerieben haben, den Bodendeckel (f) wieder aufsetzen und die Käsemühle bis zum nächsten Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

Auseinandernehmen der Käsemühle

1. Den schwarzen Boden (e) im Uhrzeigersinn von der Käsemühle abschrauben.
2. Den Reibeinsatz (d) herausnehmen und den Bodendeckel (f) entfernen.
3. Durch drehen im Uhrzeigersinn am Drehhalter (a) die Drehscheibe (b) nach unten bringen und von unten entnehmen.
4. Den Drehhalter (a) aus dem Behälter (c) ziehen.

Reinigung

- Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Tipp

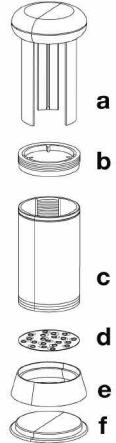
- Hartkäse 10 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Deutscher Text auf der Rückseite

Mode d'emploi

Moulin à fromage SUBITO

Ce moulin à fromage est composé de 5 pièces en matière synthétique – poignée tournante avec support, noire (a); disque rotatif, rouge (b); récipient cylindrique, noir (c); base, noire (e); fond, noir (f) – et d'une râpe circulaire métallique (d).



Avant la première utilisation

- Laver à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de détergent.

Utilisation

- Pour râper et conserver du fromage.

Introduire le fromage

1. En tournant en sens anti-horaire la poignée avec le support (a), faire remonter le disque rotatif (b).
2. Oter du récipient (c) la poignée avec le support (a) et le disque rotatif (b).
3. Couper un morceau de fromage, rectangulaire mais correspondant à la taille du récipient (c). Par le haut, introduire le fromage dans le récipient (c).
4. De même, réintroduire dans le récipient (c), le support en le tenant par la poignée (a), ainsi que le disque rotatif (b), puis tourner l'ensemble dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le disque (b) touche le fromage.
5. Enlever le fond (f).
6. Tourner d'une main la poignée (a) dans le sens des aiguilles d'une montre, tout en maintenant de l'autre main le récipient (c).

Conserver le fromage

Si vous n'avez pas râpé la totalité du fromage, vous pouvez remettre le fond (f) et conserver ainsi le moulin au réfrigérateur jusqu'à nouvel emploi.

Démonter le moulin

1. Dévisser la base (e) dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Ôter la râpe circulaire (d) et enlever le fond (f).
3. En tournant la poignée (a) dans le sens des aiguilles d'une montre, faire descendre le disque (b), puis le retirer par le bas.
4. Ôter la poignée avec le support (a) du récipient (c).

Nettoyage

- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle.

Conseil

- Sortir du réfrigérateur le fromage à pâte dure env. 10 minutes avant son utilisation et le laisser tempérer à l'air ambiant.