

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

PISA
Käsemühle
Cheese grater
Râpe à fromage
Grattugia per formaggio
Rallador de queso
CG01/02

GEBRAUCHSANWEISUNG

TEILEBEZEICHNUNG

- 1 Reibetrommel
- 2 Getriebekurbel
- 3 Korpus
- 4 Klappe
- 5 Einsatz
- 6 Abstellkappe

1. EINFACHE REINIGUNG

Entfernen Sie die Abstellkappe 6. Drehen Sie die Reibetrommel 1 gegen den Uhrzeigersinn und ziehen sie diese aus dem Korpus 3.

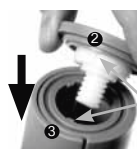


Danach die Getriebekurbel 2 nach oben abziehen. Alle Teile nach dem Reinigen in der Geschirrspülmaschine gut trocknen lassen!



2. ZUSAMMENBAU

Stecken Sie die Getriebekurbel 2 zurück auf den Korpus 3. **WICHTIG!** Achten Sie darauf, dass die drei Führungen im Korpus in den Nuten der Kurbel sitzen und drücken Sie die Kurbel nach unten bis diese hörbar einrastet. Führen Sie nun die Trommel 1 wieder in den Korpus 3 ein und drehen Sie die Trommel im Uhrzeigersinn fest.



Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir die Käsemühle zu reinigen.

3. GEBRAUCH

Diese Käsemühle ist speziell für das Reiben von Hartkäse konzipiert. Durch die einzigartige Kombination aus Getriebekurbel und Trommelreibe mit gezähter Klinge ist kein Kraftaufwand beim Reiben erforderlich. Öffnen Sie die Klappe 4 und legen ein Stück Käse ein. Entfernen Sie die Abstellkappe 6.

Halten Sie die Reibe in der einen Hand und drehen die Kurbel mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn – die Reibe ist für Links- und Rechtshänder geeignet. **TIPP:** Der Käse reibt sich leichter wenn Sie die Klappe nicht fest zudrücken. Reinigen Sie die Mühle nach jedem Gebrauch wie unter Punkt 1 beschrieben.



4. INTENSIVREINIGUNG

Die Käsemühle sollte nach mehrmaligem Gebrauch einer Intensivreinigung unterzogen werden. Entfernen Sie die Trommel und die Kurbel wie unter Punkt 1 beschrieben. Legen Sie den Daumen von unten in den Korpus. Greifen Sie oberhalb der geriffelten Fläche gegenüber der Klappe zu und ziehen den Einsatz 5 heraus. Öffnen Sie nun die Klappe 4 und lösen Sie diese vom Korpus. Sie können nun alle Teile einzeln in der Geschirrspülmaschine reinigen.



5. ZUSAMMENBAU NACH DER INTENSIVREINIGUNG

Drücken Sie die beiden Führungsschienen der Klappe leicht zusammen und setzen Sie diese in die dafür vorgesehenen Führungsschienen im Korpus ein. Schließen Sie die Klappe bis sie einrastet. Führen Sie den Einsatz 5 bei geschlossener Klappe von unten in den Korpus 3 ein. Die Führungsschiene des Einsatzes muss in der Führungsnut des Korpus sitzen. Schieben sie den Einsatz in den Korpus bis dieser hörbar einrastet. **WICHTIG!** Achten Sie darauf dass die Flügel der Klappe hinter dem Einsatz verlaufen. Bauen Sie nun Trommel und Kurbel wie vorne beschrieben ein.



6. SICHERHEITSHINWEIS

Auch wenn Käse sich mit dieser Mühle leicht reibt – dieser Artikel ist kein Spielzeug! Halten Sie Kinder von dem Artikel fern. Bewahren Sie ihn für Kinder unzugänglich auf. Die Trommel hat messerscharfe Zähne und kann Verletzungen hervorrufen. Gehen Sie unbedingt vorsichtig mit diesem Bauteil der Reibe um!

7. GEWÄHRLEISTUNG

Die gesetzliche Gewährleistung beginnt mit dem Tag des Verkaufs durch unseren Fachhändler an den Käufer und endet nach Ablauf der gesetzlichen Frist. AdHoc behält sich das Recht vor, beschädigte Teile zu reparieren oder auszutauschen. Der Garantieanspruch im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistung besteht nur bei Vorlage des Kassenzettels. Für Schäden aus unsachgemäßer und fehlerhafter Behandlung wird keine Garantie übernommen.

OPERATING INSTRUCTIONS

DIAGRAM OF THE COMPONENTS

- 1 Drum
- 2 Gear supported crank
- 3 Body
- 4 Flap
- 5 Insert
- 6 Base cover

1. NORMAL CLEANING

Take off the base cover 6. Turn the drum 1 counterclockwise and pull it out of the body 3.

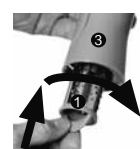
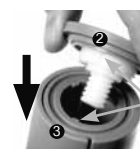


Then remove the crank 2 by pulling it upwards. After cleaning in the dish washer, leave all parts to dry!



2. ASSEMBLY
Plug the crank 2 on the body 3.

IMPORTANT! Make sure that the 3 catches on the body are aligned with the notches on the crank and push the crank down until you hear the locking click. Put the drum 1 back into the body 3 and seize it by turning it clockwise. **We recommend to clean the grater before the first use.**



3. USE

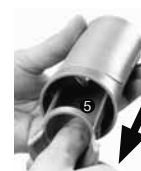
This cheese grater has been specially designed to grate cheese in meal portion size. Thanks to the unique combination of the gear supported crank and the drum grater with etched blade, grating becomes effortless.

Open the flap 4 and place a piece of cheese in the opening. Remove the base cap 6. Hold the grater in one hand and turn the crank with the other hand in clockwise direction – the grater is suited for left hand and right hand use. **HINT:** Grating will be easier if you don't press the flap too hard on the drum.

Clean the grater after each use as described under Point 1.

4. BASIC CLEANING

Once in a while, after several uses, the grater should undergo a basic cleaning. Remove the drum 1 and the crank 2 as described under Point 1. Insert your thumb in the body, press it against the insert 5 just above the chequered area and pull out the insert 5. Remove the flap 4 by pulling it open until it loosens from the body 3. All single parts can then be cleaned in the dishwasher.



5. ASSEMBLY AFTER BASIC CLEANING

Slightly press together the two guide arms of the flap 4 and insert them into the body 3. Close the flap completely until you hear the locking click. Maintain the flap 4 into position with one hand and with the other slide the insert 5 into the guiding groove in the body.

Push the insert into the body until you hear the locking click.

IMPORTANT! Make sure that the wings of the flap run behind the insert. Finally assemble the drum and the crank as described under Point 1.



6. SAFETY INSTRUCTIONS

This article is not a toy! Keep it away from children and store it in a safe place. The drum blade has ultra-sharp dents and presents a high risk of injury. Be cautious when handling the drum!

7. STATUTORY WARRANTY

The warranty begins with the day of the sale from our authorised dealer and ends with the expiration of the legal warranty period. AdHoc reserves the right to optionally repair or replace it with the same or equivalent item. The warranty claim can only be made with the original receipt. The warranty does not cover damage resulting from carelessness or misuse of the product.

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

AdHoc®

MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- 1 Tambour
- 2 Manivelle
- 3 Boîtier
- 4 Abattant
- 5 Support du tambour
- 6 Couvercle

1. LAVAGE

Retirez le couvercle **6**. Tournez le tambour **1** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du boîtier **3**.

Enlevez ensuite la manivelle **2** en la tirant vers le haut. Lavez toutes les pièces dans le lave-vaisselle et laissez-les bien sécher!

2. MONTAGE

Montez la manivelle **2** sur le boîtier **3**.

ATTENTION! Veillez à ce que les languettes sur le boîtier se logent dans les rainures de la manivelle et enfoncez celle-ci jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Remplacez le tambour **1** dans le boîtier **3** et vissez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. **Nous recommandons de laver la râpe avant la première utilisation.**



3. UTILISATION

Cette râpe a été conçue spécialement pour râper des fromages durs. La combinaison de la manivelle à engrenage avec le tambour à lame ultra-tranchante permet de râper le fromage aisément. Ouvrez l'abattant **4** et placez un morceau de fromage dans la râpe. Retirez le couvercle **6**. Tenez la râpe dans une main et tournez la manivelle avec l'autre – la râpe est adaptée pour droitiers et gauchers.

CONSEIL! Le fromage se râpe plus facilement si vous n'exercez pas trop de pression sur l'abattant.

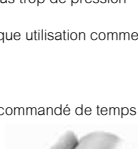
Lavez la râpe après chaque utilisation comme décrit sous le point n°1.

4. LAVAGE INTENSIF

Un lavage intensif est recommandé de temps en temps, après plusieurs utilisations.

Retirez le tambour **1** et la manivelle **2** du boîtier **3** comme décrit sous le point n°1.

Plongez le pouce dans le boîtier **3**. Retirez le support du tambour **5** en exerçant une légère pression sur la partie au-dessus du marquage, en face de l'abattant, et en tirant vers le bas. Inclinez ensuite l'abattant **4** jusqu'à ce qu'il se détache du boîtier. Lavez toutes les pièces dans le lave-vaisselle.



5. MONTAGE APRÈS LE NETTOYAGE INTENSIF

Comprimez légèrement les deux guides de l'abattant **4** et insérez-les dans le boîtier **3**. Refermez l'abattant jusqu'à enclenchement. D'une main, maintenez l'abattant **4** en place et, avec l'autre main, insérez le support du tambour **5** dans le boîtier **3**. Veillez à ce que la languette sur le support du tambour **5** s'enfile dans la rainure du boîtier **3**.

Enfoncez le support du tambour **5** dans le boîtier **3**. Enfoncez le support du tambour jusqu'à enclenchement.

ATTENTION! Veillez à ce que les ailes de l'abattant se trouvent derrière le support du tambour. Montez ensuite le tambour **1** et la manivelle **2** comme décrit sous le point n°1.

6. ATTENTION

Cet article n'est pas un jouet! Ne le laissez pas à la portée des enfants et rangez-le dans un endroit inaccessible. Le tambour est équipé d'une lame ultra-tranchante qui présente un haut risque de blessure. Manipulez cette pièce avec beaucoup de précaution!

7. GARANTIE LÉGALE

La garantie commence au jour de l'achat chez notre revendeur et prend fin au terme de la période de garantie légale. AdHoc se réserve le droit d'échanger les pièces défectueuses ou de remplacer l'article par un article similaire.

Le droit à garantie ne vaut que sur présentation d'une preuve d'achat. La garantie ne vaut pas dans le cas d'une utilisation non-conforme ou par suite d'un manque d'entretien.



ISTRUZIONI D'USO

DESCRIZIONE DELLE COMPONENTI

- 1 Tamburo
- 2 Manovella
- 3 Corpo
- 4 Sportello ribaltabile
- 5 Supporto tamburo
- 6 Coperchio

1. PULIZIA

Rimuovi il coperchio **6**. Gira il tamburo **1** in senso antiorario e tiralo fuori dal corpo **3**.

Rimuovi poi la manovella **2** trarrendola insù. Assicurati che tutti gli componenti siano asciugati dopo il lavaggio in lavastoviglie!

2. ASSEMBLAGGIO

Monta la manovella **2** sul corpo **3**.

ATTENZIONE! Bada ad infilare le linguette sul corpo nelle scanalature della manovella e premi questa in giù fino a bloccaggio.

Inserisci il tamburo **1** nel corpo **3** e avvitalo girandolo in senso orario.

Si raccomanda di pulire la grattugia prima del primo uso.



3. USO

Questa grattugia è stata concepita specialmente per grattugiare formaggi duri. Tramite l'accoppiamento della manovella con trasmissione ad ingranaggio e del tamburo con lama superaffilata, si grattugia senza fatica. Ribalta lo sportello **4** ed inserisci un pezzo di formaggio nella grattugia. Rimuovi il coperchio **6**. Tieni la grattugia in una mano e con l'altra inserisci il supporto tamburo **5** nel corpo **3**. Bada ad infilare la linguetta del supporto tamburo **5** nella scanalatura del corpo **3**. Innesta il supporto tamburo fino al bloccaggio.

SUGGERIMENTO! Sarà più facile grattugiare il formaggio se non premi lo sportellino troppo forte. Pulisci la grattugia dopo ogni uso come descritto sotto il punto n° 1.

4. PULIZIA INTENSIVA

Si raccomanda di pulire la grattugia in modo intensivo ogni tanto, dopo alcuni utilizzi. Rimuovi il tamburo **1** e la manovella **2** dal corpo **3** come descritto sotto il punto n°1.

Introduci il pollice nel corpo **3**. Premi leggermente sulla parte opposta allo sportellino, al di sopra delle marcature, ed estrai il supporto tamburo **5**. Ribalta poi lo sportellino **4** finché si stacci del corpo. Pulisci tutti gli componenti nel lavastoviglie.



5. ASSEMBLAGGIO DOPO LA PULIZIA INTENSIVA

Comprimi leggermente le guide dello sportellino **4** ed inseriscilo nel corpo **3**. Chiudi lo sportellino fino al bloccaggio. Con una mano, mantieni lo sportellino **4** chiuso e con l'altra inserisci il supporto tamburo **5** nel corpo **3**. Bada ad infilare la linguetta del supporto tamburo **5** nella scanalatura del corpo **3**. Innesta il supporto tamburo fino al bloccaggio.

AVVERTIMENTO!

Bada al fatto che le ali dello sportellino si trovino dietro il supporto tamburo. Assembla poi il tamburo **1** e la manovella **2** come descritto sotto il punto n°1.

6. ATTENZIONE

Questo articolo non è un giocattolo! Non lasciarlo a portata di mano di bambini e custodirlo in un posto inaccessibile per essi. La lama superaffilata del tamburo presenta un pericolo di ferimento. Maneggiare questa parte con cautela!

7. GARANZIA DI BUON FUNZIONAMENTO

La garanzia di buon funzionamento inizia dalla data di vendita presso uno dei nostri rivenditori autorizzati e finisce a scadenza del periodo di garanzia legale. AdHoc si riserva il diritto di riparare o sostituire l'articolo con un articolo simile.

Il diritto di garanzia è valido solamente dietro presentazione dello scontrino. Per danni occorsi da trattamenti scorretti o non idonei si perde il diritto di garanzia.



MODO DE EMPLEO

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- 1 Tambor
- 2 Manivela con engranaje
- 3 Cuerpo
- 4 Tapa abatible
- 5 Soporte
- 6 Tapa

1. LIMPIEZA NORMAL

Sacar la tapa **6**. Girar el tambor **1** a la izquierda y sacarlo.

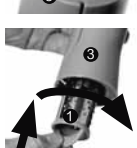
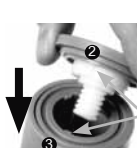
Después sacar la manivela **2** tirando hacia arriba. ¡Al sacar del lavaplatos dejar secar!

2. ENSAMBLAJE

Encajar la manivela **2** de nuevo en el cuerpo **3**.

¡Asegúrese que las 3 piezas están alineadas con las muescas y empujar hasta oír el "click"!

Poner el tambor **1** nuevamente dentro del cuerpo de rallador **3** y cerrar girándolo hacia la derecha. Recomendamos limpiar el rallador antes de su primer uso.



3. INSTRUCCIONES DE USO

Este rallador ha sido diseñado específicamente para rallar queso. Gracias a la innovadora combinación de la manivela con engranaje y el tambor de rallado en acero inoxidable super afilado, ralla sin esfuerzo. Abrir la tapa abatible **4** y colocar el queso en la abertura. Sacar la tapa **6**. Sostener el rallador en una mano y girar la manivela con la otra hacia la derecha – el rallador es apto para la mano derecha como la mano izquierda.

RECOMENDACIÓN: será más fácil rallar sin presionar demasiado la manivela. Limpiar el rallador después de cada uso según el punto 1.

4. LIMPIEZA INTENSIVA

De vez en cuando limpiar el rallador a fondo. Quitar el tambor **1** y la manivela **2** según el punto 1. Presionar con el pulgar sobre el área marcada y sacar el soporte **5**. Quitar la tapa abatible **4** tirando de ella. Todas las piezas sueltas pueden ir al lavaplatos.



5. ENSAMBLAJE DESPUÉS DE LA LIMPIEZA INTENSIVA

Presionar levemente los dos extremos de la tapa abatible **4** e insertarlos en el cuerpo **3** del molinillo. Cerrar la tapa abatible totalmente hasta oír el "click" de cierre. Mantener la tapa abatible **4** en posición recta y con la otra mano insertar el soporte **5** en el cuerpo **3**. El carril de la guía debe resbalar dentro del rallador. Empujar hasta oír el "click" importante!

IMPORTANTE! Asegurar el correcto funcionamiento de la parte móvil del rallador. Finalmente montar el tambor y la manivela según lo descrito en el punto 1.

6. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Este artículo no es un juguete! Mantener alejado de los niños y guardar en lugar seguro. La lamina de rallada es super afilada, hay riesgo de lesiones. ¡Manejar con cuidado!

7. GARANTÍA

El período de garantía comienza el día de venta a través de nuestros comercios especializados y termina el día de expiración del plazo de garantía legal. AdHoc se reserva el derecho de reparar o sustituir el artículo. El derecho a garantía existe únicamente si se presenta el justificante de compra. Se excluyen de la garantía los daños causados por uso erróneo o inadecuado.

