



Das Werkzeug der Gourmets.



Käsemühle
Cheese Mill
Moulin à fromage



Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für die hochwertige Käsemühle aus dem Hause RÖSLE entschieden haben.

Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt.

Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

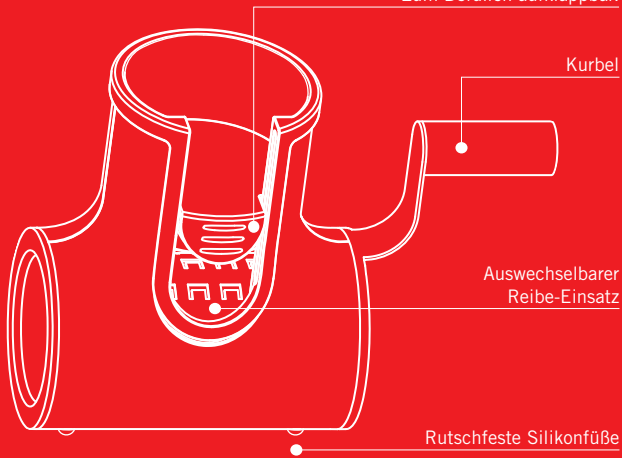
Alle Vorteile auf einen Blick:

Die Käsemühle von RÖSLE ist ein zuverlässiges und langlebiges Produkt zum einfachen und feinen Reiben von Hartkäse oder Schokolade.

- **Leichtes Befüllen** durch Aufklappen des Deckels
- **Geringer Kraftaufwand** durch speziell geschärfte Reibefläche des Trommeleinsatzes
- **Optimales Reiben** von Hartkäse oder Schokolade in feine Flocken
- **Komplett in Einzelteile zerlegbar**
- **Einfache Reinigung** der Einzelteile in der Spülmaschine (Ausnahme: Trommel)
- Gefertigt aus **Edelstahl 18/10** und **hochwertigem Kunststoff**
- **Separater Reibe-Einsatz mittel (Art.-Nr. 16685)** erhältlich

1. Die Käsemühle im Detail

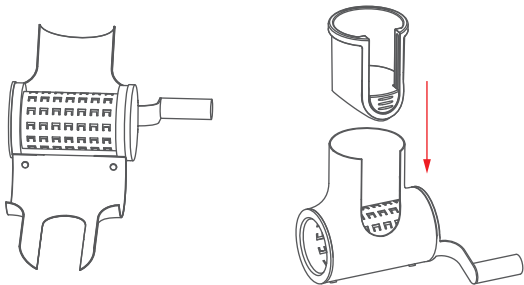
Beweglicher Deckel als Finger-
auflage beim Reiben.
Zum Befüllen aufklappbar.



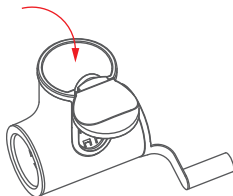
2. Handhabung

Zusammenbau der Mühle:

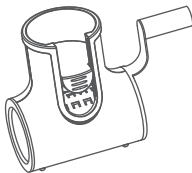
Legen Sie den Trommeleinsatz gemäß der Abbildung ein, so dass die Öffnung im Gehäuse von vorne sichtbar und die Kurbel auf der rechten Seite ist. Achten Sie darauf, dass die beiden Gehäusehälften aus Metall genau aufeinander treffen. Stecken Sie dann den schwarzen Kunststoffeinsatz in die Öffnung und schieben Sie ihn nach unten bis er hörbar einrastet.



Die Mühle befüllen Sie mit Käse oder Schokolade, indem Sie den Deckel ganz nach oben schieben und aufklappen. Anschließend schließen Sie den Deckel und schieben ihn soweit nach unten, bis er den Käse oder die Schokolade berührt.



Nehmen Sie nun die Käsemühle in die linke Hand und legen Sie einen Finger auf den Deckel. Drehen Sie mit der rechten Hand im Uhrzeigersinn an der Kurbel. Zum gezielten Streuen der feinen Flocken halten Sie die Käsemühle mit der Öffnung über eine Schale oder einen Teller.



3. Reinigung

Zum Reinigen können Sie die Käsemühle komplett zerlegen. Schieben Sie hierzu den schwarzen Kunststoffeinsatz mit dem beweglichen Deckel nach oben und nehmen Sie ihn heraus. Klappen Sie die beiden Metallhälften auseinander und entnehmen Sie den Trommeleinsatz.

Sie können alle Teile mit Ausnahme des Trommeleinsatzes in der Spülmaschine reinigen. Bitte reinigen Sie den Trommeleinsatz nur unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste. Achtung: die Reibefläche ist extrem scharf!

Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Käsemühle ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Bitte achten Sie beim Zerlegen, Zusammenbauen und Reinigen darauf, dass Sie die Reibfläche nicht mit den Fingern berühren. Sie ist extrem scharf, Sie könnten sich verletzen.

Bitte von Kindern fernhalten.

Auf dieses Produkt erhalten Sie 5 Jahre Garantie.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf,
der Stadt mit dem größten Kochlöffel der Welt.

5 Jahre
RÖSLE-
Garantie

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high quality Cheese Mill by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product. To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen utensil, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as safety guidelines.

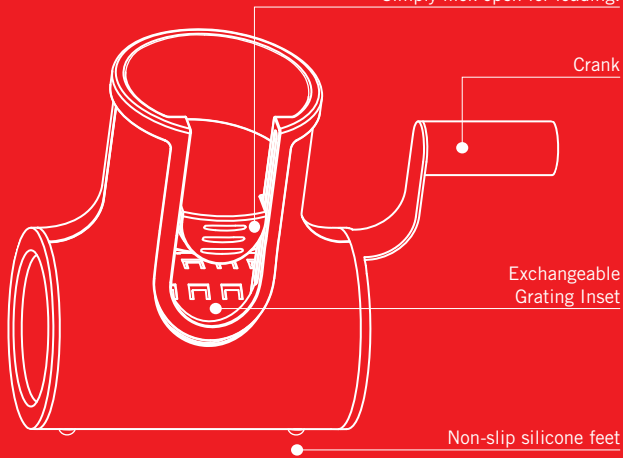
Outstanding product features at a glance:

The Cheese Mill from RÖSLE is a reliable and durable kitchen aid for easy use when finely grating hard cheese or chocolate.

- **Easy loading** – simply flick open the lid
- **Effortless work** due to specially sharpened cutting edges of drum inset
- **Optimum results** producing fine flakes from hard cheese or chocolate
- **Can be completely disassembled**
- **Easy cleaning** – the single components can simply go into a dishwasher (except for the drum inset)
- Manufactured in **18/10 stainless steel and superior quality synthetic material**
- **Additional Grating Inset medium** (Art. No. 16685) available separately

1. Close-up on the Cheese Mill

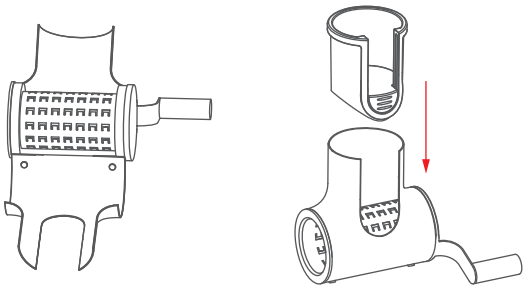
Moving lid functions as thumb rest while grating. Simply flick open for loading.



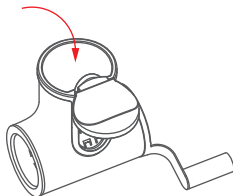
2. Operation

Assembling the mill:

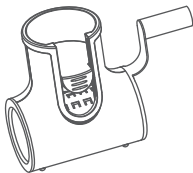
Place the drum inset inside the metal housing as pictured, so that the opening of the housing is up front and the crank on the right side. Be careful to ensure that the two parts of the housing realign exactly. Insert the black inset from synthetic material into the aperture and press it downwards until you hear it lock into position.



The mill can be filled with cheese or chocolate by sliding the lid right up and flicking it open. Close the lid and slide it downward until it comes into direct contact with the cheese or chocolate to be grated.



Grip the mill with your left hand and place a finger on the lid. Using your right hand, turn the crank in a clockwise direction. To retain all the fine flakes, hold the aperture of the mill over a bowl or dish.



3. Cleaning

The mill can be completely disassembled for cleaning. Push the black synthetic material inset and the movable lid upwards to detach them. Separate the two halves of the metal housing from each other and remove the drum inset.

All the parts can go into a dishwasher with the exception of the drum inset. The drum inset should be cleaned with a washing-up brush under running water only.

Caution: the grating surface is extremely sharp!

General Safety Guidelines

The Cheese Mill should not be used as a toy and should be handled with caution. Please be careful to avoid finger contact with the sharp grating edges when disassembling, assembling and cleaning. They are extremely sharp and so there is a risk of injury.

Please keep the utensil out of the reach of children.

We grant you a 5 Year Warranty on this product.

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kitchen Utensil.

Your RÖSLE Team from Marktobersdorf –
the town with the World's largest Cooking Spoon.

5 Year
RÖSLE-
Warranty

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Moulin à fromage haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

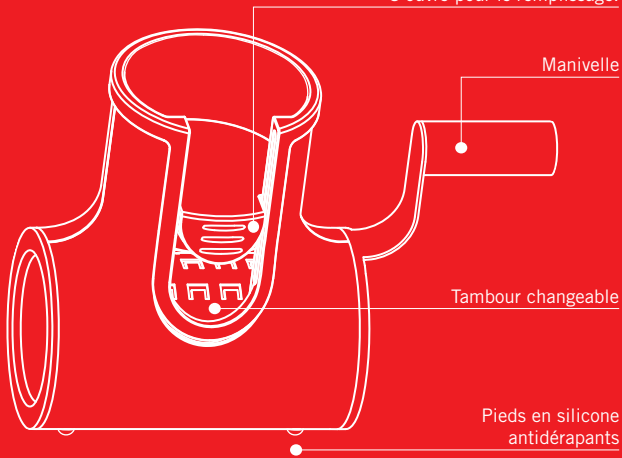
Tous les avantages en un clin d'œil:

Le Moulin à fromage RÖSLE est un article fiable et de longue durée de vie pour râper facilement et finement les fromages à pâte dure ou le chocolat.

- **Remplissage simple** en soulevant le couvercle
- **Peu d'efforts nécessaires** grâce au tambour dont la surface de râpe est spécialement affûtée
- **Résultat de râpe optimal** des fromages à pâte dure ou du chocolat en copeaux
- **Démontage de toutes les pièces**
- **Nettoyage facile** des pièces au lave-vaisselle (sauf du tambour)
- Fabriqué en **acier inoxydable 18/10 et en plastique de haute qualité**
- Tambour à surface de râpe moyenne disponible séparément (n° art. 16685)

1. Le Moulin à fromage en détails

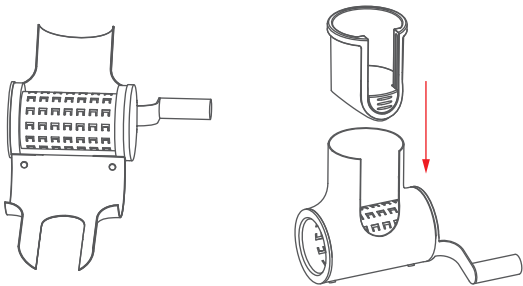
Couvercle amovible pour poser les doigts en râpant.
S'ouvre pour le remplissage.



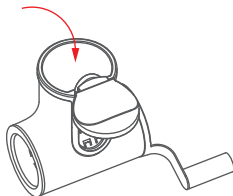
2. Utilisation

Assemblage du Moulin:

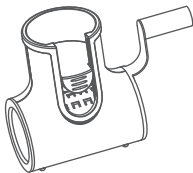
Placez le tambour à l'intérieur du moulin selon le schéma ci-dessous et de telle manière à ce que l'ouverture du moulin se trouve devant vous et la manivelle sur le côté droit. Faites attention à ce que les deux parties du boîtier en acier se joignent exactement l'une sur l'autre. Posez l'insert en plastique noir dans l'ouverture et faites-le glisser vers le bas jusqu'à ce qu'il s'encastre parfaitement de façon audible.



Remplissez le Moulin avec du fromage ou du chocolat en soulevant le couvercle vers le haut et en l'ouvrant. Ensuite refermez le couvercle et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il touche le fromage ou le chocolat.



Prenez le Moulin à fromage dans la main gauche et posez un doigt sur le couvercle. Tournez la manivelle avec la main droite dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour saupoudrer avec précision, tenez le Moulin à fromage avec l'ouverture au-dessus du récipient.



3. Entretien

Pour nettoyer le Moulin à fromage vous pouvez le démonter complètement. Pour cela, poussez l'insert en plastique noir avec le couvercle amovible vers le haut et enlevez-le. Ouvrez les deux moitiés en acier du moulin et ôtez le tambour.

Vous pouvez mettre toutes les parties du Moulin à fromage à l'exception du tambour au lave-vaisselle. Nettoyez le tambour uniquement à l'eau courante et à l'aide d'une brosse à vaisselle.

Attention : la surface de râpe est extrêmement tranchante !

Conseils généraux de sécurité.

Le Moulin à fromage n'est pas un jouet et doit être utilisé avec précaution. Veuillez faire attention à ne pas toucher avec les doigts la surface de râpe lors de l'assemblage, du démontage ou de l'entretien. Elle est très tranchante et vous risqueriez de vous blesser.

Tenir hors de portée des enfants.

Nous accordons une garantie de 5 ans sur cet article.

Nous vous souhaitons entière satisfaction et plaisir avec votre nouvel ustensile RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE depuis Marktoberdorf,
la ville avec la plus grande cuillère de cuisine du monde.

5 ans
Garantie
RÖSLE





RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle.de