



Moulin à fromage, noix, noisettes, amandes et chocolat

Cheese, nut
and chocolate grater

Mühle für Käse,
Walnüsse, Haselnüsse,
Mandeln und Schokolade

Molen voor kaas,
walnoten, hazelnoten,
amandelen en chocolade

Molinillo de quesos,
nueces, avellanas,
almendras y chocolate

Grattugia formaggio,
noci, noccioline,
mandorle e cioccolato

Ralador de queijo, noz,
avelã, amêndoa
e chocolate

Kvarn för ost, valnötter,
hasselnötter, mandlar
och choklad

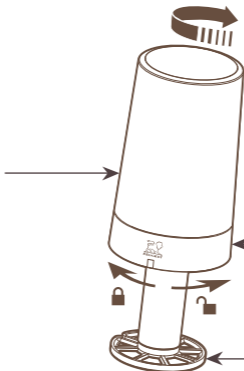
チーズ、クルミ、ヘーゼルナッツ、
アーモンド、チョコレート用ミル

Мельница для сыра,
грецких орехов, фундука,
миндаля и шоколада



Mecanisme

Mechanism
Mahlwerk
Systeem
Mecanismo
Meccanismo
Mecanismo
Mekanism
メカニズム
Механизм

**Bague**

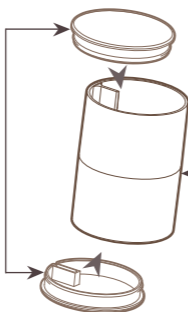
Ring
Ring
Ring
Anillo
Anello
Anel
Ring
リング
Кольцо

Poussoir

Plunger
Mahlgut-Halter
Duwstuk
Disco de empuje
Spintore
Impulsor
Tryckskiva
ブッシャー
Толкатель

Capuchons de conservation

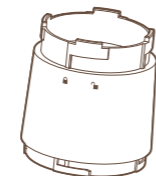
Extra Storage lids
Deckel für den Vorratsbehälter
Bewaardeksels
Capuchones de conservación
Coperchi di conservazione
Tampas de conservação
Förvaringslock
保存用キャップ
Крышки

**Réservoir**

Reservoir
Behälter
Reservoir
Depósito
Contentitore
Reservatório
Behållare
容器
Контейнер

Corps

Body
Gehäuse
Behuizing
Cuerpo
Corpo
Corpo
Stomme
本体
Корпус

**Lame**

Blade
Mahleinsatz
Rasp
Cuchilla
Lama
Lâmina
Knivblad
ブレード
Лезвие



"Click"



F

Moulin à fromages, noix, noisettes, amandes et chocolat



Nous vous remercions d'avoir choisi le moulin à fromage Peugeot de la gamme Saveurs Fraîches.

Ce moulin est destiné à râper du fromage à pâte dure ou mi-dure, du chocolat pâtissier, des noix, noisettes ou des amandes. Il est équipé de 3 lames destinées à râper plus ou moins finement et à réaliser des copeaux. Son réservoir, équipé de deux capuchons permet la conservation des aliments non râpés.

Avant la première utilisation

- Lire attentivement le mode d'emploi et respecter scrupuleusement ses instructions afin de conserver à ce produit toutes ses qualités.
- Vérifier que votre moulin ne présente aucun dommage dû au transport.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel doit être effectuée par un spécialiste. Des réparations mal effectuées peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur. Ne jamais démonter soi-même le mécanisme. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.

Fonctionnement

- Choisir la lame en fonction de l'utilisation souhaitée du moulin : râpe fine , épaisse ou copeaux . Ne pas utiliser la petite grille pour le chocolat ou les noisettes.
- Retourner le moulin et visser la lame sur le corps jusqu'au clipsage en tournant dans le sens indiqué.
- Ouvrir le moulin en tournant le repère de la bague centrale vers le cadenas ouvert .
- Disposer le fromage découpé dans le réservoir (les carrés de chocolat ou les cerneaux de noix)
- Insérer le poussoir dans le réservoir afin qu'il soit en contact avec les aliments.
- Refermer l'appareil en appuyant sur le haut du moulin pour positionner le repère sur le cadenas ouvert puis tourner la bague jusqu'au cadenas fermé .

Votre moulin est désormais prêt à l'utilisation ! Maintenir le corps d'une main et tourner le haut du moulin de l'autre main dans le sens des aiguilles d'une montre. **Quand votre moulin arrive en bout de course, ne pas forcer. Cela risquerait de l'endommager.**

Conservation

Dans le cas où vous n'avez pas râpé la totalité des aliments, vous pouvez les conserver grâce au réservoir hermétique :

- Ouvrir le moulin en positionnant le repère de la bague sur le cadenas ouvert .
- Positionner un capuchon sur le réservoir
- Retourner le corps du moulin de façon à sortir le réservoir.
- Positionner le second capuchon sur le réservoir et évacuez l'air en appuyant au centre.

Vous pouvez conserver le fromage ainsi conditionné au réfrigérateur. Le chocolat pâtissier et les noix doivent être conservés au sec à température ambiante.

Entretien et rangement

- Le corps, les lames, le réservoir et les capuchons peuvent être lavés au lave vaisselle. Le mécanisme doit être rincé ou nettoyé avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de détergent. Ne pas placer ce moulin près d'une source de chaleur. Le garder à l'abri de l'humidité et du gel.
- Les lames du moulin étant coupantes, nous vous conseillons de veiller à ce qu'elles soient rangées hors de portée des enfants.

Garantie

Ce moulin est garanti deux ans à compter de sa date d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages et défauts qui résulteront d'un emploi non conforme aux instructions décrites ou l'emploi d'aliments autres que ceux prévus. Ces garanties s'entendent hors usure normale, chocs et pour une utilisation et un entretien conformes à la notice. La prestation de garantie n'est accordée que si l'appareil est renvoyé à votre revendeur accompagné de la carte de garantie remplie (date d'achat, signature et tampon du revendeur ou preuve d'achat).

GB

Cheese, walnut, hazelnut, almond and chocolate grater











Thank you for purchasing a Peugeot Cheese mill.

This mill is designed to grate hard and semi-hard cheeses, baker's chocolate and walnuts, hazelnuts and almonds. It comes with a choice of three blades for fine powder, coarse shreds or curled shavings. The reservoir includes two extra storage lids, allowing you to easily store any unused left-overs.

Before you use the mill for the first time

- To keep all this product's features in top condition you should read these instructions carefully and follow them to the letter.
- Check that your mill shows no signs of damage in transit.
- Any work on the mill other than wiping and normal cleaning should be carried out by a specialist. Defective repairs could put the user at risk. The manufacturer will not be held liable for any use of the cheese mill not mentioned in these instructions.



How it works

- Select a blade based on whether you want fine shreds , coarsely grated shreds  or shavings . Do not use the blade for fine powder with chocolate or nuts.
- Turn the mill over and screw the blade onto the body to the click in the direction as shown.
- Open the mill by turning the central ring so that the arrow  lines up with the open padlock icon .
- Load the reservoir with cheese (chocolate squares or nuts).
- Push the plunger into the reservoir until it is touching the food.
- To close, push down the top of the mill so that the arrow  lines up with the open padlock icon  and then turn the ring until it is lined up with the closed padlock icon .

Your mill is now ready to use! Hold the body in one hand and use the other hand to rotate the top part of the mill clockwise. **Stop when you can't turn the mill any further. Don't force it, otherwise you could damage the mill.**

Storage function

If you haven't grated all the food, you can store the remaining leftovers using the airtight reservoir:

- Open the mill by turning the ring  until it lines up with the open padlock .
- Place a lid on the reservoir.
- Turn over the mill to remove the reservoir.
- Place a second lid on the reservoir and press down the middle of the lid to expel the air.

You can store the cheese you have packed in the fridge and grate it another day. Chocolate should not be stored in the fridge

Cleaning and storage

- The mill body, blades, reservoir, lids are all dishwasher safe. The mechanism should be cleaned with a damp cloth.
- Do not use detergent. Do not place mill near a heat source. Always store mill away from moisture and frost.
- As the mill's blades are sharp, always ensure they are stored out of the reach of children.

Guarantee

This mill is guaranteed for two years from the date of purchase.

This guarantee does not cover normal wear, accidental damage or any use of the mill not in accordance with this manual. Guarantee is void without proof of purchase (a duly completed guarantee card or sales receipt).

D

Mühle für Käse, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln und Schokolade








Wir danken Ihnen, dass Sie eine Peugeot-Mühle des Sortiments Saveurs Fraiches gewählt haben.

Diese Mühle dient zum Mahlen von hartem und halbhartem Käse, von Kochschokolade, Nüssen, Haselnüssen und Mandeln. Sie ist mit 3 verschiedenen Mahleinsätzen ausgestattet, die es erlauben, grob oder fein zu mahlen bzw. Raspeln herzustellen. Der mit zwei Deckeln versehene Vorratsbehälter ermöglicht das Aufbewahren nicht gemahlener Käses im Kühlschrank.

Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie bitte aufmerksam die Bedienungsanleitung und folgen Sie genauestens den Anweisungen, nur so können alle Qualitäten dieses Produkts garantiert werden.
- Überprüfen Sie, dass Ihre Mühle keinen Transportschaden erlitten hat.
- Alles, was über die Reinigung und die übliche Wartung hinausgeht, muss einem Experten überlassen werden. Schlecht durchgeführte Reparaturen können ein Risiko für den Benutzer darstellen. Zerlegen Sie niemals selbst die Mühle. Eine der Bedienungsanleitung nicht entsprechende Benutzung schließt jedwede Haftung des Herstellers aus.


Funktionsweise

- Wählen Sie jeweils den dem Gebrauch der Mühle entsprechenden Mahleinsatz aus: fein , grob  oder Raspeln . Der feine Mahleinsatz soll nicht mit Schokolade und Haselnüsse gebraucht werden.
- Die Mühle umdrehen und den Reibeinsatz in der angegebenen Richtung auf die Mühle aufschrauben.
- Zum Öffnen der Mühle den Einstellring in der Mitte zum  offenen Schloss hin drehen .
- Den geschnittenen Käse - oder auch die Schokoladestückchen oder Nusskerne - in den Behälter geben
- Den Mahlgut-Halter soweit in den Behälter schieben, bis er mit dem Mahlgut in Kontakt kommt.
- Die Mühle wieder verschließen und dabei auf den oberen Teil drücken, damit die Markierung auf das offene Schloss positioniert wird, und dann den Ring bis zum geschlossenen Schloss drehen.

Ihre Mühle ist nun gebrauchsfertig! Die Mühle mit einer Hand halten und den oberen Teil mit der anderen Hand im Uhrzeigersinn drehen. **Wenn Ihre Mühle sich nicht mehr weiterdreht, wenden Sie bitte keine Gewalt an. Das könnte sie beschädigen.**

Aufbewahrung

Falls noch Mahlgut im Behälter ist, das nicht gebraucht wird, können Sie es Dank des hermetisch verschlossenen Vorratsbehälters im Kühlschrank aufbewahren:

- Die Mühle öffnen und dabei den Einstellgrad des Rings auf das offene Schloss positionieren .
- Den Vorratsbehälter mit einem Deckel verschließen
- Die Mühle umdrehen, um den Vorratsbehälter herauszunehmen
- Den zweiten Deckel auf den Vorratsbehälter aufsetzen und in der Mitte zusammendrücken, um die Luft herauszupressen

Auf diese Weise können Sie das Mahlgut im Kühlschrank aufbewahren. Schokolade sollte nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Wartung und Aufbewahrung

- Die Außenseite der Mühle, die Mahleinsätze, der Vorratsbehälter und die Deckel sind spülmaschinenfest. Das Mahlwerk bitte mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden. Die Mühle von Wärmequellen entfernt aufbewahren. Vor Feuchtigkeit und Frost schützen.
- Die Mahleinsätze der Mühle sind scharf, deshalb ist es wichtig, sie außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren

Garantie

Die Mühle hat, gerechnet ab Kaufdatum, eine zweijährige Garantie.

Diese Garantie beinhaltet nicht den normalen Verschleiß oder Beschädigungen durch unsachgemäßen Gebrauch. Bitte beachten Sie die Hinweise der Gebrauchsanweisung. Die Garantien sind ohne Kaufbeleg ungültig. (Eine vollständig ausgefüllte Garantiekarte oder der Kassenbeleg bewahrt Ihnen den Garantieanspruch).

NL

Molen voor kaas, walnoten, hazelnoten, amandelen en chocolade











Wij stellen het zeer op prijs dat u hebt gekozen voor een Peugeot molen uit de serie Saveurs Fraiches.

Deze multifunctionele molen is ontworpen voor het raspen van harde en halfharde kazen, banketbakkerschocolade, walnoten, hazelnoten en amandelen. Hij heeft 3 verschillende raspen zodat u kunt kiezen hoe fijn u wilt raspen: fijn, medium of in snippers. Het reservoir heeft twee deksels, zodat het in de koelkast bewaard kan worden met ongeraspt voedsel erin.

Voordat u het molen in gebruik neemt

- Lees de gebruiksaanwijzing helemaal door en volg alle instructies op zodat dit product zijn oorspronkelijke eigenschappen behoudt.
- Controleer of uw molen geen transportschade heeft opgelopen.
- Alle ingrepen buiten gewone reiniging en onderhoud moeten door een vakman worden uitgevoerd. Slecht uitgevoerde reparaties kunnen risico's meebrengen voor de gebruiker. Demonteer het maalwerk nooit zelf. Bij gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing vervalt elke aansprakelijkheid van de fabrikant.



Gebruiksaanwijzing

- Kies de gewenste rasp afhankelijk van hoe fijn u wilt raspen: fijn , medium  of in snippers 
De kleine rasp niet gebruiken voor chocolade en hazelnoten
- Draai de molen om en schroef de rasp in de aangegeven richting op de behuizing vast.
- Draai het merkje  van de middelste ring richting het open slotje om de molen open te maken 
- Vul het reservoir met kaas (of stukjes chocolade of gepelde noten).
- Steek het duwstuk in het reservoir tot het in aanraking is met het voedsel.
- Om de molen dicht te doen, drukt u op de bovenkant om het merkje  bij het open slotje  te plaatsen en daarna zet u de ring vast door richting het dichte slotje te draaien 

De molen is nu klaar voor gebruik. Houd met de ene hand de behuizing vast en draai met de andere hand kloksgewijs aan het bovenste deel van de molen. **Forceer de molen niet als het reservoir bijna leeg is. Daardoor kan hij beschadigd raken.**

Bewaren

Alles wat niet geraspt is, kan in het hermetisch afgesloten reservoir bewaard worden.

- Plaats het merkje  van de middelste ring bij het open slotje  om de molen open te maken
- Doe een deksel op het reservoir.
- Draai de behuizing om zodat het reservoir eruit komt.
- Doe het andere deksel op het reservoir en laat de lucht ontsnappen door er in het midden op te drukken.

Nu kunt u het reservoir met voedsel en al in de koelkast bewaren.

Reinigen en opbergen

- Raspen, deksels en reservoir kunnen in de vaatwasmachine afgewassen worden. Het systeem en de behuizing van de molen mogen alleen met een vochtige doek gereinigd worden.
- Gebruik geen reinigingsmiddel. Plaats de molen niet in de buurt van een warmtebron. Bescherm hem tegen vocht en vorst.
- De raspen van de molen zijn zeer scherp. Bewaar ze altijd buiten het bereik van kinderen.

Garantie

Deze molen heeft een garantie van 2 jaar te rekenen vanaf de aankoopdatum. Deze garantie bepalingen zijn geldig bij normaal gebruik en niet bij schokken of normale sleet. De garantie is enkel geldig indien een aankoopbewijs is bijgevoegd (correct ingevulde garantietaal of kasticket).

E

Molinillo de quesos, nueces, avellanas, almendras y chocolate



Le agradecemos que haya escogido un molinillo Peugeot, de la gama Saveurs Fraiches.

Este molinillo está destinado a rallar queso de pasta dura o semidura, chocolate para repostería, nueces, avellanas o almendras. Está equipado con 3 cuchillas destinadas a rallar de forma más o menos fina y a hacer virutas. Su depósito, equipado con dos capuchones, permite la conservación de alimentos no rallados.

Antes de usar el molinillo por primera vez

- Lea atentamente el manual de instrucciones y respete escrupulosamente estas instrucciones para conservar todas las cualidades del producto.
- Compruebe que el molinillo no presente ningún daño debido al transporte.
- Cualquier intervención distinta de la limpieza y el mantenimiento habitual debe ser realizada por un especialista. Las reparaciones mal realizadas pueden conllevar riesgos para el usuario. No desmonte nunca el molinillo usted mismo. Un uso no conforme con el manual de instrucciones eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad

Funcionamiento

- Elegir la cuchilla en función del uso deseado del molinillo: ralladura fina (III), gruesa (II) o virutas (I). No utilizar el pequeño rallador para el chocolate o las avellanas
- Dar la vuelta al molinillo y enroscar la cuchilla en el cuerpo girando en el sentido indicado.
- Abrir el molinillo girando la marca (A) del anillo central hacia el candado abierto (B).
- Poner el queso cortado en el depósito (los cuadritos de chocolate o las mitades de nuez)
- Introducir el pulsador en el depósito para que esté en contacto con los alimentos.
- Volver a cerrar el aparato presionando la parte superior del molinillo para colocar la marca (A) sobre el candado abierto (B) luego girar el anillo hasta el candado cerrado (C).

Su molinillo ya está listo para el uso! Sujetar el cuerpo con una mano y girar la parte superior del molinillo con la otra mano en el sentido de las agujas del reloj. **Cuando el molinillo llegue al tope, no lo fuerce, ya que corre el riesgo de dañarlo.**

Conservación

En el caso de que no haya rallado la totalidad de los alimentos, puede conservarlos en la nevera gracias al depósito hermético:

- Abrir el molinillo colocando la marca (D) del anillo sobre el candado abierto (E).
- Colocar un capuchón sobre el depósito
- Dar la vuelta al cuerpo del molinillo para sacar el depósito
- Colocar el segundo capuchón sobre el depósito y extraer el aire presionando en el centro.

Puede conservar los alimentos envasados de este modo en la nevera.

Mantener y guardar el molinillo

- Las cuchillas, el depósito, los capuchones se pueden lavar en el lavavajillas. El mecanismo y el cuerpo del molinillo se deben lavar con un paño húmedo.
- No utilizar detergente. No colocar este molinillo cerca de una fuente de calor. Consérvelo protegido de la humedad, de las temperaturas muy bajas y del hielo.
- Las cuchillas del molinillo están muy afiladas, por eso le aconsejamos que las guarde fuera del alcance de los niños.

Garantía

Este molinillo tiene dos años de garantía desde la fecha de compra. Además, Estas garantías se excluyen para un uso fuera de lo normal, excluyendo golpes y choques. La garantía es válida par un uso del molinillo conforme a las instrucciones detalladas. La garantía solo es válida si el producto esta acompañado de la prueba de compra (Carta de garantía debidamente rellena o ticket de caja).

I

Grattugia formaggio, noci, noccioline, mandorle e cioccolato











La ringraziamo di avere scelto la grattugia Peugeot della gamma Saveurs Fraiches.

Questa grattugia è destinata a grattugiare formaggio a pasta dura o semidura, cioccolato per dolci, noci, noccioline o mandorle. È fornita con 3 lame che consentono di grattugiare più o meno finemente e di realizzare scagliette. Il contenitore, corredato di due coperchi, consente di conservare gli alimenti non grattugiati.

Prima del primo utilizzo della grattugia

- Leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e rispettare scrupolosamente quanto prescritto al fine di preservare la qualità del prodotto.
- Verificare che la grattugia non presentiacun danno imputabile al trasporto.
- Qualsiasi intervento che non consista in operazioni di pulizia e manutenzione abituali, deve essere effettuato da uno specialista. Riparazioni mal eseguite possono comportare rischi per l'utilizzatore. L'utilizzatore non deve mai smontare la grattugia. Un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso esonera il fabbricante da ogni responsabilità.



Funzionamento

- Scegliere la lama in funzione dell'utilizzo desiderato: grattugiare a grana fine , grattugiare a grana grossa  o grattugiare a scagliette . Non utilizzare la piccola grattugia per il cioccolato o le noccioline.
- Capovolgere la grattugia e avvitare la lama sul corpo girando nel senso indicato.
- Aprire la grattugia ruotando l'anello centrale e facendo coincidere l'indice  con il lucchetto aperto .
- Disporre il formaggio tagliato nel contenitore (i quadretti di cioccolato o i gherigli di noci).
- Inserire lo spintore nel contenitore affinché sia in contatto con gli alimenti.
- Richiudere l'apparecchio premendo la parte superiore della grattugia per posizionare l'indice  sul lucchetto aperto  quindi ruotare l'anello sino al lucchetto chiuso .

Ora la sua grattugia è pronta per l'utilizzo! Tenere il corpo con una mano e ruotare in senso orario la parte superiore della grattugia con l'altra mano. **Quando la grattugia arriva a fine corsa non forzare. Si potrebbe danneggiare.**

Conservazione

Nel caso in cui la totalità degli alimenti non sia stata grattugiata essi possono essere conservati in frigorifero grazie al contenitore ermetico:

- Aprire la grattugia facendo coincidere l'indice  dell'anello centrale con il lucchetto aperto .
- Posizionare un coperchio sul contenitore.
- Capovolgere il corpo mulino della grattugia al fine di estrarre il contenitore.
- Posizionare il secondo coperchio sul contenitore e fare uscire l'aria premendo al centro.

Gli alimenti riposti nel contenitore possono essere conservati in frigorifero.

Come pulire e riporre la grattugia

- Le lame, il contenitore, i coperchi possono essere lavati in lavastoviglie. Il meccanismo e il corpo della grattugia devono essere puliti con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti. Non lasciare la grattugia presso una fonte di calore. Tenerla al riparo dall'umidità e dal gelo.
- Poiché le lame della grattugia sono taglienti raccomandiamo che esse siano riposte fuori dalla portata dei bambini.

Garanzia

Questo macinino è garantito due anni dalla data di acquisto.

Queste garanzie escludono la normale usura, danni accidentali e difetti dovuti a errato o improprio utilizzo. È necessaria la prova d'acquisto per usufruire della garanzia. (Certificato di garanzia debitamente compilato o scontrino).

P

Ralador de queijo, noz, avelã, amêndoa e chocolate











Parabéns por adquirir um moinho de queijo da família Saveurs Fraiches (Sabores frescos) da Peugeot.

Este ralador é destinado a ralar queijos de massa dura ou meio dura, chocolate de cozinha, nozes, avelãs ou amêndoas. Está equipado com 3 lâminas destinadas a ralar mais ou menos finamente e a realizar lascas. O seu reservatório, equipado com duas tampas, permite a conservação dos alimentos não ralados.

Antes de usar o moinho pela primeira vez

- Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções de uso, para preservar todas as características do produto.
- Certifique-se de que o moinho não tenha sofrido nenhum dano durante o transporte.
- Somente técnicos especializados podem executar quaisquer procedimentos além do uso normal e da limpeza do produto. Reparos inadequados podem causar riscos ao usuário. Nunca tente desmontar por conta própria o mecanismo do moinho. O fabricante se exime de qualquer responsabilidade pela utilização não recomendada pelas instruções de uso do produto.



Funcionamento

- Escolher a lâmina em função da utilização do ralador: raspa fina , grossa  ou lascas 
- Faça o favor não utilizar a pequena grelha moer chocolate e avelãs
- Virar ao contrário o ralador e aparafusar a lâmina sobre o corpo girando no sentido indicado.
- Abrir o ralador girando a marca  do anel central para o cadeado aberto 
- Dispor o queijo cortado no reservatório (os pedaços de chocolate ou as nozes)
- Inserir o impulsor no reservatório para que fique em contacto com os alimentos.
- Fechar o aparelho carregando no topo do ralador para posicionar a marca  sobre o cadeado aberto  em seguida girar o anel até ao cadeado fechado 

O seu ralador está agora pronto para ser utilizado! Manter o corpo com uma mão e girar o topo do ralador com a outra mão no sentido horário. **Quando o ralador chegar em fim de curso, não forçar. Isto pode avariá-lo.**

Conservação

Caso não tenha ralado a totalidade dos alimentos, pode conservá-los no frigorífico graças ao reservatório hermético:

- Abrir o ralador posicionando a referência  do anel no cadeado aberto 
- Posicionar uma tampa sobre o reservatório
- Virar o corpo do ralador de modo a que o reservatório possa sair
- Posicionar a segunda tampa no reservatório e expelir o ar carregando no centro

Pode conservar os alimentos acondicionados assim no frigorífico

Limpeza e conservação

- As lâminas, o reservatório, as tampas podem ser lavados numa máquina de lavar louça. O mecanismo e o corpo do ralador devem ser limpos com um pano húmido.
- Não utilizar detergente.
- Como as lâminas do ralador são afiadas, aconselhamos que as guarde fora do alcance das crianças.

Garantia

Este moinho tem garantia de dois anos a partir da data de compra. Esta garantia exclui danos e defeitos resultantes de utilização não recomendada pelas instruções de uso fornecidas com o produto. Esta garantia também exclui o uso do produto com alimentos diferentes daqueles para os quais foi projetado. Portanto, a presente garantia abrange a utilização normal, choques físicos e a utilização de acordo com as instruções de uso.

Para que a presente garantia seja validada, o produto deverá ser encaminhado através do revendedor junto ao qual foi adquirido, acompanhado do termo de garantia preenchido (incluindo data de compra, assinatura e carimbo do revendedor ou nota fiscal de venda).

S

Kvarn för ost, valnötter, hasselnötter, mandlar och choklad











Tack för att du valt en ostkvarn från Peugeot i serien Fräscha smaker

Den här kvarnen kan användas för att riva hård eller halvård ost, blockchoklad, valnötter, hasselnötter eller mandlar. Den är utrustad med 3 knivblad som används för att riva mer eller mindre fint och för att riva spån. Behållaren med två lock kan användas för förvaring i kylskåp av matvaror som ännu inte rivits.

Innan du använder kvarnen för första gången

- Läs bruksanvisningen noggrant och följ instruktionerna i detalj för att kvarnen ska behålla alla sina egenskaper.
- Kontrollera att kvarnen inte skadats under transporten.
- Andra ingrepp än rengöring och enkel skötsel måste utföras av en specialist. Dåligt utförda reparationer kan utgöra risker för användaren. Plocka aldrig själv isär mekanismen. En användning som inte följer bruksanvisningen frångår tillverkarens ansvar.



Så här fungerar kvarnen

- Välj knivblad beroende på vad du vill använda kvarnen till: finrivning , grovrivning  eller rivning av spån . Använd inte den finaste skivan för att riva choklad eller nötter.
- Vänd på kvarnen och skruva fast knivbladet på stommen genom att vrida åt det håll som anges.
- Öppna kvarnen genom att vrida mittringens märke  mot det öppna hänglåset .
- Lägg ost skuren i behållaren (choklad i bitar eller valnöttskärnor).
- För in tryckskivan i behållaren så att den kommer i kontakt med matvarorna.
- Montera ihop kvarnen igen genom att trycka på den övre delen och placera märket  vid det öppna hänglåset  vrid sedan ringen fram till det stängda hänglåset .

Nu är kvarnen färdig att användas! Håll i stommen med ena handen och vrid kvarnens övre del medurs med den andra handen. **Ta inte i för hårt när kvarnen kommer till slutet av sin rörelse. Det skulle kunna skada kvarnen.**

Förvaring av matvaror

Om du inte har rivit allt av den matvara du använder, kan det som är kvar förvaras i den lufttäta behållaren och ställas i kylskåpet:

- Öppna kvarnen genom att placera ringens märke  vid det öppna hänglåset .
- Sätt ett av locken på behållaren.
- Vänd på kvarnens stomme så att du kan ta ut behållaren.
- Sätt det andra locket på behållaren och pressa ut luft genom att trycka på mitten.

Mat som förpackats på detta sätt kan förvaras i kylskåp.

Skötsel och förvaring av kvarnen

- Knivbladen, behållaren, locken kan diskas i maskin. Mekanismen och kvarnens stomme ska rengöras med en fuktig trasa.
- Använd inget rengöringsmedel. Ställ inte kvarnen i närheten av en värmekälla. Förvara den torrt och frostfritt.
- Eftersom kvarnens knivblad är vassa rekommenderar vi dig att förvara dem utom räckhåll för barn.

Garanti

Denna kvarn täcks av två års garanti från och med inköpsdatum. Garantin täcker inte skador och fel som uppstått på grund av en användning som inte överensstämmer med instruktionerna eller en användning av andra matvaror än de som kvarnen är avsedd för. Normalt slitage och slag omfattas inte av garantin, den gäller under förutsättning att kvarnen används och sköts enligt bruksanvisningen.

Garantin gäller endast om apparaten sänds tillbaka till återförsäljaren tillsammans med det ifyllda garantikortet (inköpsdatum, namnteckning och återförsäljarens stämpel eller inköpsbevis).

J

チーズ、クルミ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、チョコレート用ミル



本日はブジョー社製「サブール・フレッシュ」シリーズのチーズグラーター（チーズおろし）をお買い上げいただきありがとうございます。

当製品は、ハードタイプ・セミハードタイプのチーズ、クルミ・ヘーゼルナッツ・アーモンド等のナッツ類、製菓用チョコレートを削る専用ミルです。粗挽き・細挽き・コポー用と、用途に応じてお選びいただける3つのミルブレードが付いています。容器（2つのキャップ付き）は削りかけの食材を入れたまま、冷蔵庫に保管できます。

本製品をお使いになる前に

- 本製品を長い間よい状態でお使いいただくためにも、初めてお使いになる前には必ず取り扱い説明書をお読みになり、その内容に忠実に従ってください。
- ご使用を始める前に、輸送中に来たであろう本体損傷などの異常がないことをお確かめ下さい。
- 製品の日常のお手入れの範囲を超えるものは専門家にご相談下さい。専門家以外による修理は思わぬ事故の原因となることもございます。お客様ご自身の製品解体作業はご遠慮下さい。取り扱い説明書に沿わないご使用方法による故障・事故にしましては、当社はその責任を負いかねますので予めご了承下さい。

使い方

- 用途に応じて、ブレード（粗挽き、細挽き、コポー用の挽き具合3種）を選んでください。☐☐☐
- 細挽きブレードでチョコレートやヘーゼルナッツを挽かないで下さい
- ミルを逆さにし、ブレードを矢印の方向に回して本体にセットします。
- リング中央の目印をアンロックの方向に回してミルを開けます。☐
- 角状に切ったチーズ（割ったチョコレートまたはむきクルミ等）を容器に入れます。
- プッシャーが食材に接触するように容器に入れます。
- ミルの上部を押さえて、目印をアンロックの位置にしてから、リングをロックの方向へ回してミルを閉めます。☐

これでミルを使用する準備ができました。片手でミルの本体を押さえ、ミルの上方をもう片方の手で時計回りに回して挽きます。容器内の材料が少なくなったら、無理に挽かないでください。ミルを損傷する恐れがあります。

保存

削りかけの食材は、密封容器に入れ冷蔵庫に保管することができます。

- リングの目印をアンロックの方向に回してミルを開けます。☐
- 容器にキャップをします。
 - ミルの本体を逆さにし容器を取り出します。
- 反対側のキャップを閉め、中央を押して空気を出します。

この容器に密封した食品は冷蔵庫で保管することができます。

お手入れと注意事項

- ブレード、容器、蓋、プッシャーは全て食器洗い機で洗浄できます。ミルのメカニズムと本体は、濡らした布巾で拭いてください。
- 洗剤は使わないでください。このミルを、熱源のそばに置かないでください。また湿気と凍結のおそれのある場所には置かないでください。
- 手を切る恐れがありますので、ブレードの取扱いには十分にご注意ください。特にお子様の手の届かない場所に保管するようにしてください。

製品保証

当製品の保証期間はご購入日より2年間とさせていただきます。取り扱い説明書に沿わない不適切な使用方法や、本来の目的以外の食材を使用したことによる故障・不具合にしましては保証の対象外となりますのでご了承下さい。本保証は、使用しているうちに現れてくる自然な消耗・劣化とは明らかに異なる損傷や、取り扱い書に従った正しい使い方をしていても関わらず故障してしまった場合に適用されます。製品に保証書（製品の購入日、販売店のサインおよび印が記載されていること、またはレシートなど購入手実を証明する書類を添付）を添えて購入された販売店までご返品いただけない場合には、無償保証の対象とはなりませんのでご注意下さい。

R Мельница для сыра, грецких орехов, фундука, миндаля и шоколада








Благодарим Вас за то, что остановили свой выбор на мельнице для сыра Пежо из серии Свежие Вкусы.

Данная мельница предназначена для натирания твердых или полутвердых сыров, кондитерского шоколада, грецких орехов, фундука или миндаля. Она оборудована 3 лезвиями, предназначенными для измельчения различной тонкости и выполнения стружки. Контейнер мельницы имеет две крышки, позволяющие сохранять оставшиеся неизмельченные продукты в холодильнике.

Перед первым использованием мельницы

- Внимательно прочитайте инструкцию и точно следуйте всем указаниям, чтобы поддерживать товар в должном состоянии.
- Убедитесь, что мельница не повредилась при транспортировке.
- Любые операции кроме мойки и обычного использования мельницы должны производиться специалистом. Мельница, не должным образом отремонтированная, может представлять опасность для пользователя. Никогда не пытайтесь самостоятельно разобрать устройство. При нарушении пользователем правил эксплуатации, производитель снимает с себя любую ответственность.


Функционирование

- Выберите лезвие в зависимости от желаемой степени измельчения: тонкое или крупное измельчение или стружка.   
- Переверните мельницу и привинтите лезвие к корпусу, поворачивая его в указанном направлении.
- Откройте мельницу, поворачивая метку центрального кольца в сторону открытого замка. 
- Положите нарезанный кубиками сыр в контейнер (кубики шоколада или ядра орехов).
- Вставьте толкатель в контейнер, так чтобы он находился в контакте с продуктами.
- Закройте мельницу, нажимая на верхнюю часть аппарата для установления метки на открытом замке, затем поверните кольцо до закрытого замка. 

Теперь мельница готова к работе! Держите корпус одной рукой, поворачивая другой рукой верхнюю часть мельницы в направлении вращения часовой стрелки. **Не форсируйте мельницу, когда она завершила рабочий цикл. В этом случае вы рискуете повредить ее.**

Хранение

Оставшиеся неизмельченные продукты можно хранить в холодильнике благодаря герметичному контейнеру:

- Откройте мельницу, устанавливая метку кольца на открытом замке 
- Установите крышку на контейнер.
- Переверните корпус мельницы так, чтобы вынуть контейнер.
- Установите вторую крышку на контейнер и удалите воздух, нажимая на центр крышки.

Вы можете хранить оставшиеся в контейнере продукты в холодильнике.

Уход и место хранения

- Лезвия, контейнер, крышки и толкатель можно мыть в посудомоечной машине. Механизм и корпус мельницы должны очищаться влажной тряпкой.
- Не используйте моющие средства. Не помещайте данную мельницу вблизи источников тепла. Храните ее в защищенном от влажности и замерзания месте.
- Лезвия мельницы являются острыми, рекомендуется хранить их в недоступном для детей месте.

Гарантия

Гарантия на эту мельницу – два года с момента покупки. Гарантия не распространяется на повреждения и неисправности, возникшие вследствие нарушения требований инструкции или из-за использования её для переработки других продуктов, кроме тех которые предусмотрены. За исключением ненадлежащего использования и естественного износа, гарантийные обязательства действуют при использовании и техническом обслуживании в соответствии с инструкцией.

Гарантия предоставляется только при условии обратной отправки прибора розничному продавцу с предоставлением ему заполненной гарантийной карты, где указывается дата покупки, подпись и печать продавца или доказательство покупки.



PSP

25440 QUINGEY - FRANCE

Tél. +33 (0)3 81 63 79 00

Fax : +33 (0)3 81 63 66 08

E-Mail : psp@psp-peugeot.com

www.peugeot-saveurs.com



P210145 - 03/2012