

## Moulin à ail „Genius®“

Tenez le moulin à ail par la partie inférieure (5) et retirez la partie supérieure (1). Mettez les gousses d'ail épluchées (coupez auparavant le bout dur des gousses d'ail) dans le récipient (3) et replacez la partie supérieure (1) dans le récipient (3). Placez l'anneau (2) de façon exacte sur la partie inférieure (5) et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le moulin à ail est alors fermé et prêt à être utilisé. Les gousses d'ail sont coupées en bâtonnets par la grille coupante (4) en tournant la partie supérieure (1) dans le sens des aiguilles d'une montre et en tenant la partie inférieure (5) de l'autre main. Les bâtonnets sont alors coupés par la lame transversale (7) en petits cubes réguliers. Lorsque le poussoir (8) est enfoncé complètement au travers de la grille coupante (4), les gousses d'ail sont entièrement coupées et le récipient (3) est vide. Une butée évite de trop tourner le moulin à ail. Ouvrez le moulin en desserrant l'anneau (2) et retirez la partie supérieure (1). Le moulin est alors ouvert et peut être rempli de nouveau.

### Attention!

Pour assurer un fonctionnement à 100 %, veillez à ce que le récipient (3) ne contienne qu'une ou deux gousses d'ail.

Pour utiliser le moulin à ail sans effort nous vous conseillons de couper les grosses gousses d'ail en deux ou en quatre (suivant leur taille) et de ne mettre qu'un seul morceau dans le moulin pour couper l'ail en cube.

### Conseil:

Lubrifiez l'anneau en métal sur la partie inférieure (5) (figure 2) et le filetage de la partie supérieure (1) de temps en temps avec de l'huile alimentaire. Ceci réduit les frictions et permet de couper l'ail sans efforts.

### Nettoyage:

Nettoyez par principe le moulin à ail avant la première utilisation. Toutes les parties du moulin sont lavables à l'eau courante ou au lave-vaisselle. Pour ce faire, démontez le moulin à ail de la façon suivante (figures 2+3):

- 1.) Desserrez l'anneau (2) et retirez la partie supérieure (1) de la partie inférieure (5).
- 2.) Retirez le récipient (3) de la partie inférieure (5).
- 3.) Serrez les clips (4) de la grille coupante sur le côté du récipient (3) et enlevez toute la grille.
- 4.) Enlevez l'anneau (6) de la partie inférieure (5) en le tournant d'un quart de tour à droite (voir la marque sur le dessous). Nettoyer l'anneau avec la lame transversale sous l'eau courante.
- 5.) Nettoyez la grille coupante en cas de besoin avec une brosse à vaisselle. Attention: le moulin à ail complet peut être nettoyé au lave-vaisselle, mais afin d'éviter que de l'eau ne coule dans la partie supérieure (1) veillez à ce que la partie supérieure (1) soit placée bien droite dans le lave vaisselle. Eliminez l'eau qui pourrait couler à l'intérieur.

Remontez le moulin à ail en procédant de la façon inverse:

- 1.) Vissez l'anneau avec la lame transversale (6) sur la partie inférieure (5).
- 2.) Clipsez la grille (4) dans les ouvertures situées sous le récipient (3), jusqu'à ce que vous entendiez un cliquètement. Glissez le récipient avec la grille coupante (3+4) dans la partie inférieure (5), jusqu'à ce qu'il soit fixé.
- 3.) Puis introduire la partie supérieure (1) de nouveau dans la partie inférieure (5).

**Attention:** Laissez l'anneau (2) en position ouverte après le nettoyage et le montage afin que le système de blocage de l'anneau (2) reste élastique.

La plaque perforée transparente (8) (figure 4) se nettoie automatiquement (rincer uniquement avec de l'eau ou au lave-vaisselle) et ne doit en aucun cas être enlevée. En cas de non respect l'appareil n'est plus utilisable.

### Important:

Ne mettre qu'une seule gousse d'ail, et finir de la couper avant de remettre une nouvelle gousse d'ail. Assurez-vous que le récipient pour les gousses d'ail soit bien fixé sur le moulin.

Figure 1

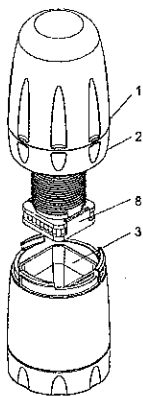


Figure 2

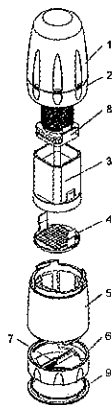


Figure 3

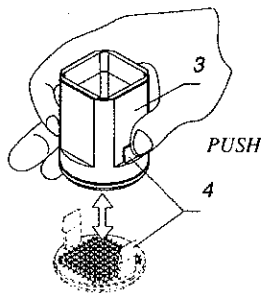


Figure 4

