

Back

Front

HUBERT®

Worldwide Excellence Food Merchandising

HUBERT®

Worldwide Excellence Food Merchandising

PXCHU-2011-01

REPLACEMENT PARTS :

- 68156 CUTTING WIRES, 12/PK, 24"L
- 95250 PLASTIC HANDLE (MODELS 50133 & 69949)
- 52183 PULLEY WHEEL
- 62147 WHEEL SPINDLE AND 2 WASHERS
- 71105 SPRINGS FOR PULLEY, PACK OF 2
- 87649 RUBBER FEET, SET OF 2 WITH SCREWS

TWO HANDED SLICER FOR LARGE BLOCKS OF CHEESE :

- 75257 TWO HANDED CHEESE SLICER FOR LARGE BLOCKS OF CHEESE, 36" WIRES
- 68538 REPLACEMENT WIRES FOR TWO HANDED CHEESE SLICER, 12/PK, 36" L

The CHEESE WIZARD by HUBERT®

USE & CARE INSTRUCTIONS



STAINLESS STEEL
MODEL #69949

PLASTIC MODEL
#50133

For questions, reorders or customer service contact:

HUBERT®
www.hubert.com
1.800.543.7374
02008P

The CHEESE WIZARD by HUBERT®

USE & CARE INSTRUCTIONS

TO USE :

- Place the Cheese Wizard on an immobile, flat, and solid surface with the overhanging flange hugging the front side of the countertop to keep it firmly in place.
- Lift the wire's handle up and place the cheese in front of the wire on the center of the cutting surface and against the raised stationary wall.
- While holding the Cheese Wizard firmly in place with one hand, use the other to pull the wire handle smoothly towards you. The pulley action of the slicing unit will do the work for you and the wire will slide smoothly through the cheese.

Tip: Place the rind end of the cheese towards the stationary wall of the Cheese Wizard to prevent rind bits from adhering to the cheese edge.

CARE :

The Cheese Wizard base should be washed regularly with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.

Note: The Cheese Wizard is designed to cut smaller blocks of cheese. Whole cheese should first be cut into halves or quarters. Use the Hubert Two Handed Cheese Slicer (#75257) for that purpose.

We offer a full array of replacement parts for the Cheese Wizard. See back for replacement part information.

PIEZAS DE REPUESTO:

- 68156 ALAMBRES DE REBANADO DE REPUESTO, 12/PK, 24"
- 95250 ASA DE REPUESTO PARA CHEESE WIZARD (MODELOS 50133 Y 69949)
- 52183 ROLDANA DE REPUESTO PARA CHEESE WIZARD
- 62147 EJE DE LA RUEDA DE REPUESTO Y 2 ARANDELAS PARA CHEESE WIZARD
- 71105 RESORTES DE REPUESTO, PAQUETE DE 2 POR POLEA
- 87649 PIE DE GOMA DE REPUESTO, CONJUNTO DE 2 CON TORNILLOS

REBANADOR DE DOS ASAS PARA BLOQUES GRANDES DE QUESO:

- 75257 REBANADOR DE QUESO DE DOS ASAS PARA BLOQUES GRANDES DE QUESO, ALAMBRES DE 36"
- 68538 ALAMBRES DE REPUESTO DEL REBANADOR DE QUESO DE DOS ASAS PARA BLOQUES GRANDES DE QUESO, 12/PK, 36"

The CHEESE WIZARD de HUBERT®

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO



CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE
MODELO N.º 69949

CUCHILLA DE PLÁSTICO
MODELO N.º 50133

Si desea realizar preguntas, nuevos pedidos o comunicarse con el Servicio de atención al cliente:

HUBERT®
www.hubert.com
1.800.543.7374
02008P

The CHEESE WIZARD de HUBERT®

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

USO:

- Coloque la cuchilla sobre una superficie fija, plana y sólida con la pestaña en proyección envolviendo la parte delantera de la mesada para mantenerla firme en su lugar.
- Levante el asa del alambre y coloque el queso frente al alambre en el centro de la superficie de corte y contra la pared fija elevada.
- Mientras sostiene la cuchilla firmemente en el lugar con una mano, use la otra mano para tirar del alambre suavemente hacia su cuerpo. La acción de polea de la unidad de rebanado hará el trabajo por usted y el alambre se deslizará suavemente por el queso.

Sugerencia: Coloque la cáscara del queso hacia la pared fija de la cuchilla para evitar que los pedazos de cáscara se adhieran al borde del queso.

CUIDADO:

La base de la cuchilla del queso debe lavarse periódicamente con agua caliente y jabonosa. Enjuague exhaustivamente y seque.

Nota: The Cheese Wizard está diseñado para cortar bloques de queso pequeños. La horma de queso entera primero debe cortarse en mitades o cuartos. Use el alambre para queso de dos asas Hubert (N.º 75257) para ese fin.

Ofrecemos una amplia gama de piezas de repuesto para Cheese Wizard. Consulte al dorso para conocer la información de las piezas de repuesto.

PIÈCES DE RECHANGE

- 68156 FILS À COUPER DE RECHANGE, 12/PQT, 61 CM (24 PO)
- 95250 POIGNÉE DE RECHANGE POUR LE CHEESE WIZARD (ASSISTANT COUPE-FROMAGE) (MODÈLES 50133 ET 69949)
- 52183 POULIE DE RECHANGE POUR LE CHEESE WIZARD
- 62147 AXE DE RECHANGE ET 2 RONDELLES POUR LE CHEESE WIZARD (ASSISTANT COUPE-FROMAGE)
- 71105 RESSORTS DE RECHANGE, PAQUET DE 2 POUR LA POULIE
- 87649 PIÈDES DE DE RECHANGE EN CAOUTCHOUC, ENSEMBLE DE 2 AVEC VIS

COUPE-FROMAGE POUR DES FROMAGES DE GRANDE TAILLE :

- 75257 COUPE-FROMAGE POUR FROMAGES DE GRANDE TAILLE, 91,5 CM (36 PO)
- 68538 FILS DE REMPLACEMENT DE COUPE FROMAGE POUR FROMAGES DE GRANDE TAILLE, 12/PQT, 91,5 CM (36 PO)

Le CHEESE WIZARD de HUBERT®

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



COUPE-FROMAGE EN ACIER INOXYDABLE
MODÈLE 69949

COUPE-FROMAGE EN PLASTIQUE
MODÈLE 50133

Pour poser des questions, passer une nouvelle commande ou communiquer avec le service à la clientèle :

HUBERT®
www.hubert.com
1.800.543.7374
02008P

Le CHEESE WIZARD de HUBERT®

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

UTILISATION :

- Déposer le coupe-fromage sur une surface stable, plate et solide. Appuyer le rebord le plus long sur le devant du plan de travail pour maintenir fermement le coupe-fromage en place.
- Lever la poignée du fil à découper et déposer le fromage devant le fil, au centre de la surface de coupe et contre la paroi fixe surélevée.
- Tout en maintenant fermement le coupe-fromage en place avec une main, utiliser l'autre main pour tirer la poignée du fil à découper doucement vers vous. L'action de la poulie du dispositif de coupe fera le travail pour vous et le fil glissera doucement en traversant le fromage.

Astuce : Placer la croûte du fromage contre la paroi fixe du coupe-fromage pour éviter que des morceaux de la croûte ne collent sur le fromage tranché.

ENTRETIEN :

La base du coupe-fromage doit être lavée régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et sécher.

Remarque : Le Cheese Wizard (Assistant coupe-fromage) est conçu pour couper des petits blocs de fromage. Un fromage entier doit d'abord être coupé en demies ou en quartiers. À cette fin, utiliser le fil à couper d'Hubert pour des fromages de grandes tailles (no 75257).

Nous offrons une gamme complète de pièces de rechange pour le Cheese Wizard. Voir au verso les informations sur les pièces de rechange.