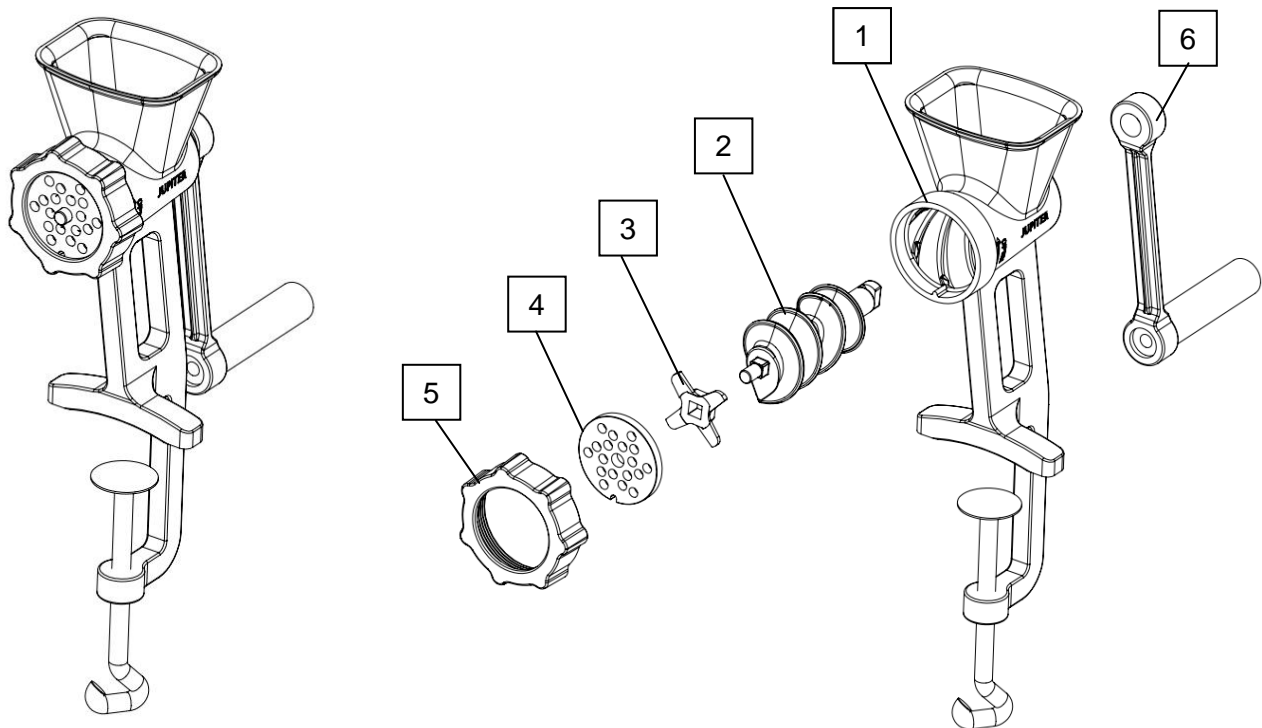


Gebrauchsanleitung

Hand-Universalwolf



Vor Gebrauch

Universalwolf vor der ersten Benutzung bitte demontieren und reinigen (siehe Kapitel Reinigung).

Reinigung

Alle Teile des Edelstahl-Universalwolfes können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um möglichen Oberflächenrost auf Messer und Lochscheibe zu vermeiden, sollten diese mit etwas Speiseöl versehen werden.

Zusammenbau

In das Universalwolf-Gehäuse (1) wird die Schnecke (2) eingeschoben. Auf den Vierkantzapfen der Schnecke wird zuerst das Messer (3) mit der Schneidseite nach außen, d. h. zur Lochscheibe hin zeigend aufgesteckt. Auf die Achse wird die Lochscheibe (4) so aufgesetzt, dass die Nut über dem Haltestift des Gehäuses sitzt. Danach den Verschlussring (5) fest anziehen. Auf den hinteren Zapfen wird die Kurbel (6) aufgesetzt. Vor dem Anschrauben des Universalwolfes ist darauf zu achten, dass eine geeignete Unterlage zwischen Tischplatte und Universalwolf angebracht ist, um Beschädigungen an der Tischplatte zu vermeiden.

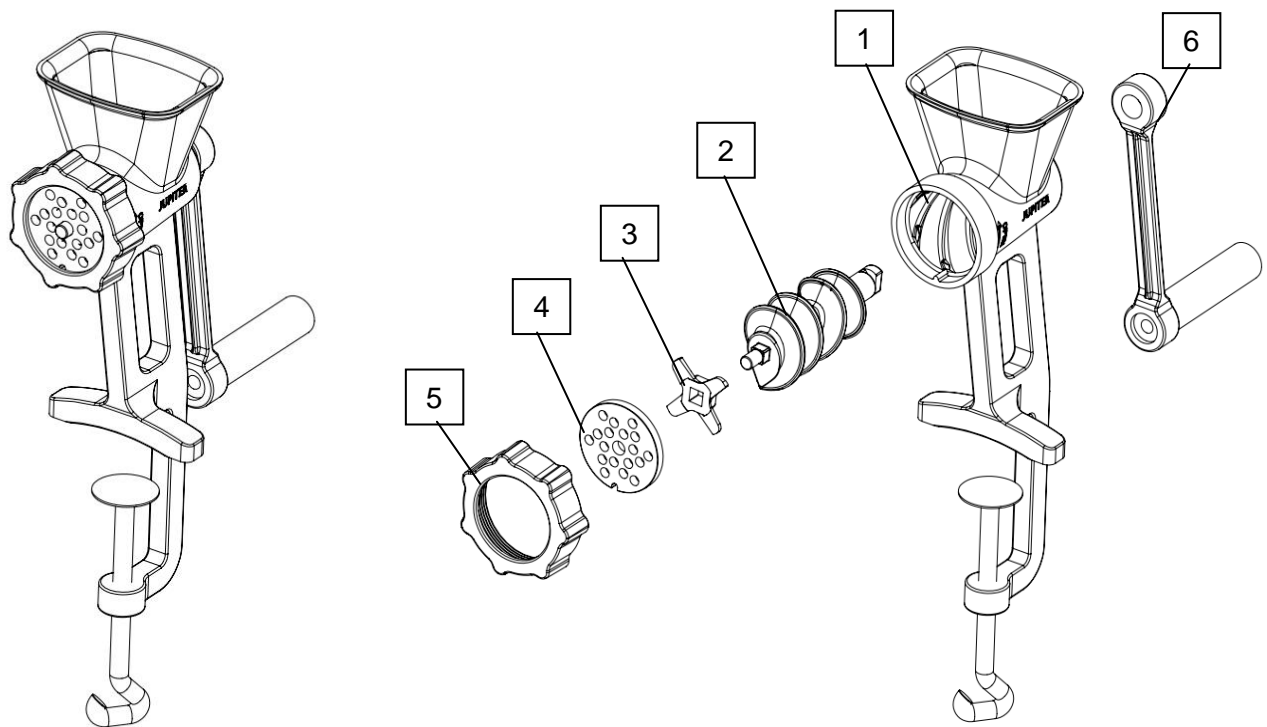
Lieferumfang

Spritzgebäckvorsatz

3 Edelstahllochschieben (fein, mittel, grob)

Operating instructions

Universal Mincer



Before using

Before first using dismantle all parts of the universal mincer and clean it (see chapter cleaning).

Cleaning

All parts are dishwasher-proof. To avoid corrosion on the surface of knife and plate it should be preserved with cooking oil.

Assembling

Place the worm (2) into the body (1). Then put the knife (3) with the cutting side away onto the worm. On next step put the plate (4) onto the shaft so that the groove fits with the pin at the body. Now fasten the locking ring (7) and tighten it well.

Then install the crank (3) on the end of the worm pin. Place the rubber pad (8) on the supporting foot of the mincer. Fix the mincer to the working desk by tightening the fixing screw.

Included

Pastry-Nozzle

3 Stainless Steel Plates (fine, medium, coarse)

Jupiter Küchenmaschinen GmbH

- Customer Service Center -

Raiffeisenstraße 8

73249 Wernau

Germany

Telefon: +49 (0)7153 - 55930 0

Fax: +49 (0)7153 - 55930 29

eMail: service@jupiter-gmbh.de

JUPITER Internetseite: www.jupiter-gmbh.de