

JUPITER

Für die frische Küche



- ⓁⒺ Gebrauchsanleitung Raffel-Vorsatz
- ⓁⒺ Operating Instructions Grater Attachment
- ⓁⒻ Mode d'emploi adaptateur râpe-éminceur
- ⓁⒽ Istruzioni per l'uso della grattugia
- ⓁⓁ Gebruikshandleiding opzetstuk rasp-trommel
- ⓁⒶ Brugsvejledning rive
- ⓁⓋ Bruksanvisning rivjärn
- ⓁⓃ Bruksanvisning for rasp-ekstrautstyr

Gebrauchsanleitung Raffel-Vorsatz

DE Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen JUPITER-Küchengeräts. Sie haben sich für ein hochwertiges und modernes Küchengerät entschieden. Weitere Informationen zu diesem und zu weiteren Produkten finden Sie im Internet auf www.jupiter-gmbh.de.

Dieser Vorsatz für den Systemantrieb ist zum Raffeln, Reiben, Mahlen und Schneiden von Gemüse, Früchten, Nüssen, Käse, Schokolade, Brot usw. in haushaltsüblichen Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, **nicht-gewerblichen** Anwendungen bestimmt.

Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Verwenden Sie das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten. Das Gerät ist wartungsfrei.

Diese Gebrauchsanleitung ist nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung des zugehörigen Systemantriebs gültig.

Vorsatz	Größe	Zugehöriger Systemantrieb
862 300	5	862 1XX Kenwood A900 Chef, Major
862 331		
862 332		
462 700		

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts beide Gebrauchsanleitungen und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und immer mit dem Gerät auf.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

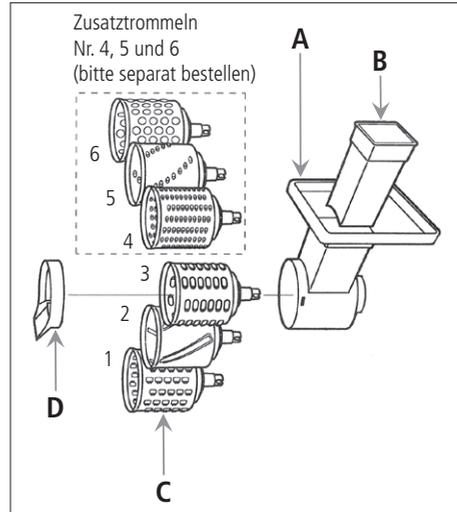
⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!
Die Schneiden der Trommeln sind sehr scharf! Handhaben Sie die Trommeln vorsichtig.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in den Vorsatz greifen.
- Führen Sie das Schneidgut niemals von Hand zu. Verwenden Sie immer den Stopfer **B**.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den JUPITER-Kundendienst ausgeführt werden.

Lieferumfang

- Gehäuse mit Einfülltrichter **A**
- Stopfer **B**
- Standard-Trommeln Nr. 1, 2 und 3 **C**
- Frontring **D**
- Gebrauchsanleitung

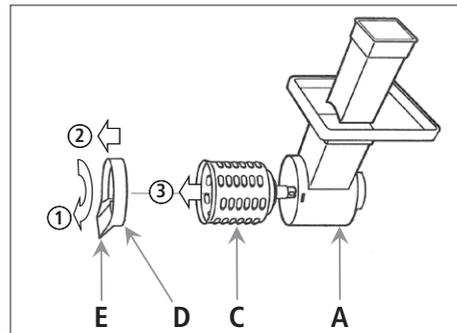


Trommeln austauschen

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Die Schneiden der Trommeln sind sehr scharf! Handhaben Sie die Trommeln vorsichtig.

- 1 Drehen Sie den Frontring **D** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- 2 Nehmen Sie den Frontring vom Gehäuse **A** ab.
- 3 Entnehmen Sie die Trommel **C** vorsichtig aus dem Gehäuse.



- Der Einbau der Trommel erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- Der Auslauf **E** des Frontrings muss nach unten zeigen.

Vorsatz aufsetzen/abnehmen

Siehe Gebrauchsanleitung **Systemantrieb**.

Lebensmittel verarbeiten

⚠ **VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**

- Nicht bei laufendem Motor in den Vorsatz greifen.
- Führen Sie das Schneidgut niemals von Hand zu. Verwenden Sie immer den Stopfer **B**.
- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie alle Bestandteile des Vorsatzes gründlich (siehe Abschnitt **Reinigung**).
- Bedienung des Systemantrieb siehe Gebrauchsanleitung **Systemantrieb**.
- Füllen Sie das zu verarbeitende Lebensmittel portionsweise in die Einfüllöffnung des Vorsatzes ein. Schieben Sie mit dem Stopfer **B** nach.

Reinigung

⚠ **VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!**

Die Schneiden der Trommeln sind sehr scharf! Handhaben Sie die Trommeln vorsichtig.

HINWEIS Beschädigung durch Spülmaschine!

Vorsätze sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Vorsätze nur mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.

Nehmen Sie den Vorsatz vor dem Reinigen vom Systemantrieb ab.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung, trocken, staubfrei, kühl und für Kinder unzugänglich auf.

Verwendung der Trommeln

	Bezeichnung		Art.-Nr.
Standard-Trommeln ¹⁾	Nr. 1	Bircher-Trommel Für Karotten, Käse, Äpfel, Nüsse, Rote Beete, Sellerie, Rettich, Radieschen, Kohlrabi.	862301
	Nr. 2	Scheiben-Trommel Für Kraut, Kohl, Gurken, Rettich, Radieschen, Karotten, Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Zucchini, Birnen, Äpfel, Nüsse.	862302
	Nr. 3	Grob-Trommel Für Käse, Kartoffeln zu Rösti, Kohl, Kraut, Karotten, Gurken, Sellerie, Rote Bete, Zucchini, Suppengemüse, Äpfel, Birnen, Zwiebeln.	862303
Zusatztrommeln ²⁾	Nr. 4	Fein-Trommel Für Hartkäse, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Paniermehl.	862304
	Nr. 5	Stäbchen-Trommel Für Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini, rote Beete.	862305
	Nr. 6	Kartoffelreib-Trommel Für rohe Kartoffeln, Meerrettich, Hartkäse.	862306

1) Im Lieferumfang enthalten.

2) Nicht im Lieferumfang enthalten. Bitte separat bestellen.

Operating Instructions Grater Attachment

EN Congratulations on the purchase of your new JUPITER kitchen appliance. You have chosen a high-quality, modern appliance. Further information on this and other products is available on our website at www.jupiter-gmbh.de.

This attachment for the drive unit is intended for the grating, grinding, milling and cutting of vegetables, fruit, nuts, cheese, chocolate, bread, etc. in normal domestic quantities in a domestic environment or in domestic-like **non-commercial** applications.

Domestic-like applications include, for example, use in staff break rooms in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, small hotels and similar residential facilities. Only use the appliance for normal domestic processing quantities and periods of time. The appliance is maintenance-free.

These operating instructions are only valid when used in conjunction with the operating instructions of the associated drive unit.

Attachment	Size	Associated drive unit
862 300	5	862 1XX Kenwood A900 Chef, Major
862 331		
862 332		
462 700		

Please read the operating instructions and, in particular, the safety notes, before using the appliance for the first time.

Keep the operating instructions safe and always store them with the appliance.

Important safety notes

CAUTION Sharp parts can cause injury!

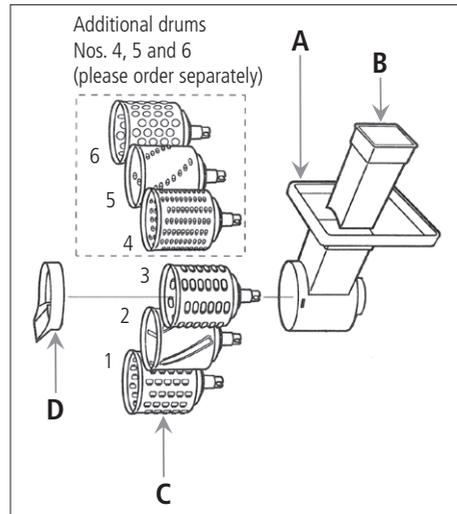
The cutting surfaces of the drums are very sharp! Handle the drums carefully.

CAUTION Rotating parts can cause injury!

- Never put your hand into the attachment when the motor is running.
- Never insert the food to be grated into the appliance by hand. Always use the pusher **B**.
- Children should not use the appliance. They should not play with it either.
- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities, or by those who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- The appliance may only be repaired by JUPITER customer service.

Scope of delivery

- Housing with filling hopper **A**
- Pusher **B**
- Standard drums nos. 1, 2 and 3 **C**
- Front ring **D**
- Operating instructions

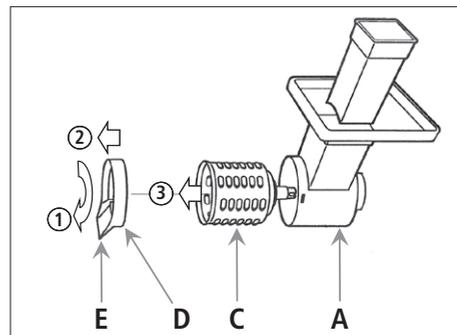


Changing the drums

CAUTION Sharp parts can cause injury!

The cutting surfaces of the drums are very sharp! Handle the drums carefully.

- 1 Turn the front ring **D** clockwise until it stops.
- 2 Remove the front ring from the housing **A**.
- 3 Carefully remove the drum **C** from the housing.



- Install the drum in the reverse order.
- The outlet **E** of the front ring must point downwards.

Mounting/removing the attachment

See operating instructions for the **Drive Unit**.

Processing ingredients

⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!

- Never put your hand into the attachment when the motor is running.
- Never insert the food to be grated into the appliance by hand. Always use the pusher **B**.
- Before using for the first time, thoroughly clean all parts of the attachment (see section **Cleaning**).
- To operate the drive unit, see the operating instructions for the **Drive Unit**.
- Insert the ingredients to be processed into the filling opening of the attachment in portions. Push them down towards the drum using the pusher **B**.

Cleaning

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

The cutting surfaces of the drums are very sharp! Handle the drums carefully.

NOTE Dishwasher can cause damage!

Attachments are not dishwasher-safe. Only clean the attachments using lukewarm water and washing-up liquid.

Remove the attachment from the drive unit before cleaning.

Storage

Store the appliance in its original packaging, in a dry, dust-free and cool place that is out of reach of children.

Using the drums

Designation		Art. no.
Standard drums ¹⁾	No. 1 Bircher drum For carrots, cheese, apples, nuts, beetroot, celery, radishes, kohlrabi.	862301
	No. 2 Slicing drum For cabbage, kale, cucumber, radishes, carrots, onions, raw potatoes, courgettes, pears, apples, nuts.	862302
	No. 3 Coarse drum For cheese, potatoes for rösti, kale, cabbage, carrots, cucumbers, celery, beetroot, courgettes, soup vegetables, apples, pears, onions.	862303
Additional drums ²⁾	No. 4 Fine drum For hard cheese, nuts, almonds, chocolate, bread-crumbs.	862304
	No. 5 Julienne drum For celery, carrots, kohlrabi, courgettes, beetroot.	862305
	No. 6 Potato grater drum For raw potatoes, horseradish, hard cheese.	862306

1) Included in scope of delivery.

2) Not included in scope of delivery. Please order separately.

Mode d'emploi adaptateur râpe-éminceur

FR Félicitations pour votre achat de ce nouvel appareil ménager JUPITER. Avec lui, vous avez choisi un appareil de qualité et moderne. Vous trouverez plus d'informations à son sujet et sur nos autres produits sur Internet à l'adresse www.jupiter-gmbh.de.

Cet ustensile du bloc moteur sert à râper grossièrement et finement, émincer et couper des légumes, des fruits, des noix, du fromage, du chocolat, du pain etc. en quantités usuelles d'un usage privé ou d'applications similaires, autres que professionnelles.

Les applications d'un usage privé incluent par exemple une utilisation dans les cuisines des employés de boutiques, bureaux, exploitations agricoles et autres lieux de travail, les petits hôtels et infrastructures similaires. N'utilisez cet appareil que pour des quantités et des durées habituelles à un usage privé. L'appareil est sans entretien.

Ce mode d'emploi n'a de valeur que conjointement au mode d'emploi du bloc moteur qui lui correspond.

Adaptateur	Taille	Bloc moteur correspondant
862 300	5	862 1XX Kenwood A900 Chef, Major
862 331		
862 332		
462 700		

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez son mode d'emploi et ses consignes de sécurité avec attention.

Conservez le mode d'emploi avec soin et toujours avec l'appareil.

Instructions importantes pour votre sécurité

ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

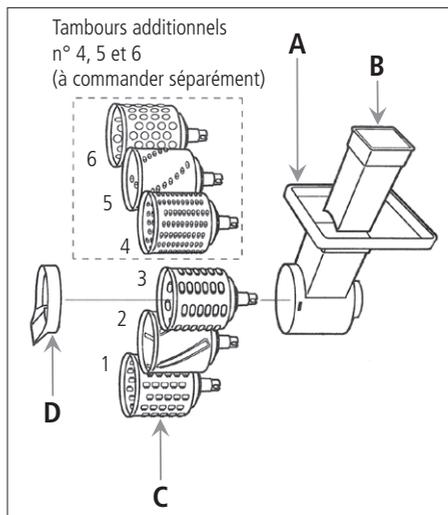
Les lames des tambours sont très aiguisées ! Manipulez les tambours avec précaution.

ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !

- Ne saisissez pas l'adaptateur quand le moteur est en marche.
- Ne guidez jamais l'aliment à couper à la main. Utilisez toujours le poussoir **B**.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Même pour jouer.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou manquant d'expérience et/ou de connaissance que sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires sur l'appareil et compris les risques potentiels de son utilisation.
- Seul le service après-vente de JUPITER est habilité à effectuer des réparations sur l'appareil.

Éléments fournis

- Boîtier avec entonnoir **A**
- Poussoir **B**
- Tambours standards n° 1, 2 et 3 **C**
- Bague frontale **D**
- Mode d'emploi

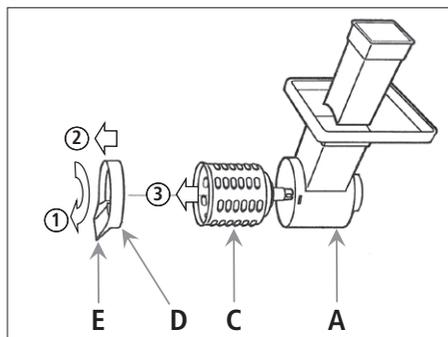


Changement de tambour

ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

Les lames des tambours sont très aiguisées ! Manipulez les tambours avec précaution.

- 1 Tournez la bague frontale **D** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- 2 Retirez la bague frontale du boîtier **A**.
- 3 Sortez le tambour **C** du boîtier avec précaution.



- L'installation du tambour se fait dans le sens inverse.
- La vidange **E** de la bague frontale doit se trouver en bas.

Mise en place/retrait d'un adaptateur

Reportez-vous au mode d'emploi **Bloc moteur**.

Traitement des aliments

⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !

- Ne saisissez pas l'adaptateur quand le moteur est en marche.
- Ne guidez jamais l'aliment à couper à la main. Utilisez toujours le poussoir **B**.
- Avant leur première utilisation, nettoyez soigneusement tous les éléments de l'adaptateur (voir la section **Nettoyage**).
- Pour l'utilisation du bloc moteur, reportez-vous au mode d'emploi **Bloc moteur**.
- Placez les aliments à travailler portion par portion dans l'ouverture de remplissage de l'adaptateur. Poussez-les avec le poussoir **B**.

Nettoyage

⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

Les lames des tambours sont très aiguisées ! Manipulez les tambours avec précaution.

NOTE Détérioration due à un passage au lave-vaisselle !

Les adaptateurs ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. Nettoyez les adaptateurs à l'eau chaude et au produit nettoyant.

Retirez l'adaptateur du bloc moteur avant de le nettoyer.

Remisage

Conservez l'appareil dans son emballage d'origine au sec, à l'abri de la poussière, au frais et hors d'atteinte des enfants.

Utilisation des tambours

Identification		Réf.	
Tambours standards ¹⁾	n° 1	Tambour râpe à bircher Pour les carottes, le fromage, les pommes, les noix, les betteraves, le céleri, les radis, le chou-rave.	862301
	n° 2	Tambour à tranches Pour les herbes, le chou, les cornichons, les radis d'été et d'hiver, les carottes, les oignons, les pommes de terre crues, les courgettes, les poires, les pommes, les noix.	862302
	n° 3	Tambour grossier Pour le fromage, les pommes de terre à rösti, le chou, les herbes, les carottes, les cornichons, le céleri, les betteraves, les courgettes, les légumes potagères, les pommes, les poires, les oignons.	862303
Tambours additionnels ²⁾	n° 4	Tambour râpe fine Pour les fromages à pâte dure, les noix, les amandes, le chocolat, la chapelure.	862304
	n° 5	Tambour à bâtonnets Pour le céleri, les carottes, le chou-rave, les courgettes, les betteraves.	862305
	n° 6	Tambour râpe de pommes de terre Pour les pommes de terre crues, le raifort, les fromages à pâte dure.	862306

1) Inclus

2) Non inclus À commander séparément.

Istruzioni per l'uso della grattugia

IT Congratulazioni! Con l'acquisto del vostro nuovo apparecchio da cucina JUPITER avete scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Per maggiori informazioni su questo e altri prodotti visitate il sito www.jupiter-gmbh.de.

Questo accessorio per il blocco motore serve a sminuzzare, grattugiare, macinare e affettare verdure, frutta, noci, formaggi, cioccolato, pane, ecc. in quantità per l'uso domestico o per usi simili a quelli domestici e **non per usi commerciali**.

Gli usi simili a quelli domestici comprendono ad esempio cucine per collaboratori di piccoli studi, negozi, uffici, aziende agricole o altro tipo di aziende artigianali, nonché per l'utilizzo da parte di ospiti in piccoli alberghi e simili configurazioni residenziali. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavorazione tipici per l'uso domestico. L'apparecchio non richiede manutenzione.

Le presenti istruzioni valgono solo insieme alle istruzioni per l'uso del blocco motore corrispondente.

Accessorio	Misura	Blocco motore corrispondente
862 300	5	862 1XX Kenwood A900 Chef, Major
862 331		
862 332		
462 700		

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere con attenzione ambedue le istruzioni per l'uso, in particolare la parte dedicata alle prescrizioni per la sicurezza. Conservare con cura le istruzioni per l'uso, sempre insieme all'apparecchio.

Informazioni importanti per la vostra sicurezza

ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

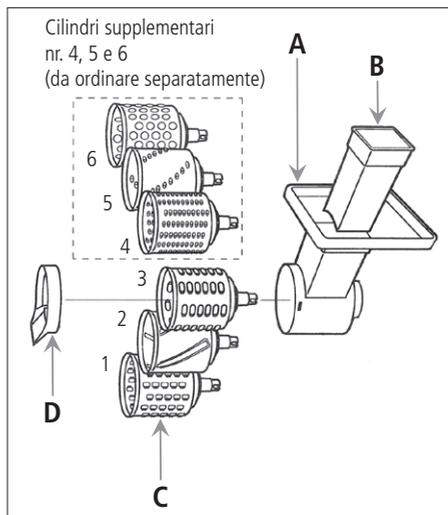
I taglienti dei cilindri sono molto affilati! Maneggiare i cilindri con cautela.

ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da organi rotanti!

- Non introdurre le mani nell'accessorio con il motore in funzione.
- Non introdurre mai con le mani gli alimenti da tagliare. Utilizzare sempre il pressino **B**.
- I bambini non possono utilizzare l'apparecchio. Neanche per gioco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali e fisiche e da persone con insufficiente esperienza e/o conoscenza solo se vengono sorvegliate o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi.
- Le riparazioni dell'apparecchio possono essere effettuate solo dal servizio di assistenza JUPITER.

Dotazione

- Corpo con imboccatura **A**
- Pressino **B**
- Cilindri standard nr. 1, 2 e 3 **C**
- Ghiera **D**
- Istruzioni per l'uso

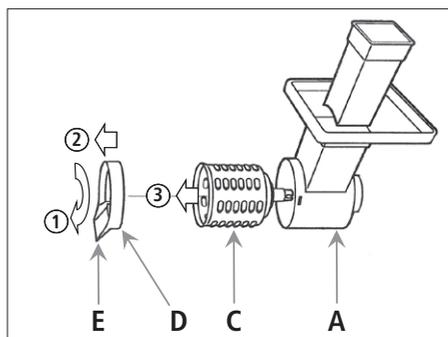


Sostituire i cilindri

ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

I taglienti dei cilindri sono molto affilati! Maneggiare i cilindri con cautela.

- 1 Ruotare la ghiera **D** in senso orario fino alla battuta.
- 2 Togliere la ghiera dal corpo **A**.
- 3 Estrarre con cautela il cilindro **C** dal corpo.



- Per montare il cilindro procedere in ordine inverso.
- Il beccuccio **E** della ghiera deve essere rivolto verso il basso.

Montare/Rimuovere l'accessorio

Vedi le istruzioni per l'uso del **Blocco motore**.

Lavorare gli alimenti

⚠ ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da organi rotanti!

- Non introdurre le mani nell'accessorio con il motore in funzione.
- Non introdurre mai con le mani gli alimenti da tagliare. Utilizzare sempre il pressino **B**.
- Prima di utilizzare l'accessorio nuovo pulire accuratamente tutti i suoi componenti (vedi paragrafo **Pulizia**).
- Per l'uso del blocco motore consultare le istruzioni del **Blocco motore**.
- Inserire gli alimenti da lavorare, in porzioni, nell'apertura di riempimento dell'accessorio. Spingere gli alimenti con il pressino **B**.

Pulizia

⚠ ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

I taglienti dei cilindri sono molto affilati! Maneggiare i cilindri con cautela.

NOTA **Danni provocati dalla lavastoviglie!**

Gli accessori non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. Lavare gli accessori solo con acqua tiepida e detersivo per piatti.

Prima della pulizia, rimuovere l'accessorio dal blocco motore.

Conservazione

Conservare l'apparecchio nella confezione originale in un ambiente asciutto, privo di polvere, fresco e fuori dalla portata dei bambini.

Utilizzo dei cilindri

Denominazione		Nr. art.
Cilindri standard ¹⁾	Nr. 1 Cilindro Bircher Per carote, formaggio, mele, noci, barbabietole rosse, sedano, rafano, ravanelli, rape.	862301
	Nr. 2 Cilindro per affettare Per crauti, cavoli, cetrioli, rafano, ravanelli, carote, cipolle, patate crude, zucchine, pere, mele, noci.	862302
	Nr. 3 Cilindro per grattugiare grossolanamente Per formaggio, patate per rösti, cavoli, crauti, carote, cetrioli, sedano, barbabietole rosse, zucchine, verdure per zuppe, mele, pere, cipolle.	862303
Cilindri supplementari ²⁾	Nr. 4 Cilindro per grattugiare finemente Per formaggi duri, noci, mandorle, cioccolato, pangrattato.	862304
	Nr. 5 Cilindro per tagliare a bastoncini Per sedano, carote, rape, zucchine, barbabietole rosse.	862305
	Nr. 6 Cilindro per sminuzzare patate Per patate crude, rafano, formaggi duri.	862306

1) Compresi nella dotazione.

2) Non compresi nella dotazione. Da ordinare separatamente.

Gebruikshandleiding opzetstuk rasptrommel

NL Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe JUPITER-keukenapparaat. U hebt gekozen voor een hoogwaardig en modern keukenapparaat. Meer informatie over dit product en andere producten is te vinden op internet: www.jupiter-gmbh.de.

Dit opzetstuk voor de systeemaandrijving is bedoeld voor het grof of fijn raspen, malen en snijden van groente, fruit, noten, kaas, chocolade, brood etc. in huishoudelijke hoeveelheden in het huishouden of in op huishoudens gelijkende, **niet bedrijfsmatige** toepassingen.

Op huishoudens gelijkende toepassingen zijn bijvoorbeeld het gebruik in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren, agrarische en andere commerciële bedrijven, kleine hotels en vergelijkbare woonomgevingen. Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke verwerkingshoeveelheden met een overeenkomstige gebruiksduur. Het apparaat is onderhoudsvrij.

Deze gebruikshandleiding is alleen geldig in combinatie met de gebruikshandleiding van de bijbehorende systeemaandrijving.

Opzetstuk	Maat	Bijbehorende systeem-aandrijving
862 300	5	862 1XX
862 331		
862 332		
462 700		Kenwood A900 Chef, Major

Lees beide gebruikshandleidingen en met name de veiligheidsaanwijzingen aandachtig voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Bewaar de gebruikshandleiding zorgvuldig en altijd samen met het apparaat.

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid

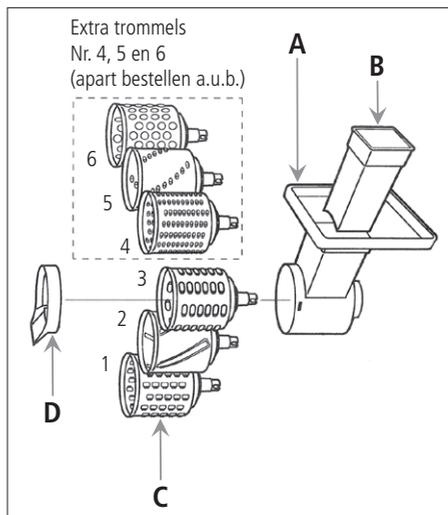
⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!
De snijvlakken van de trommels zijn heel scherp! Wees voorzichtig bij de omgang met de trommels.

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door draaiende onderdelen!

- Grijp niet in het opzetstuk terwijl de motor draait.
- Voer de te snijden producten nooit met de hand toe. Gebruik altijd de stopper **B**.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken, ook niet om te spelen.
- Dit apparaat kan door mensen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke bekwaamheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of juiste onderricht over een veilig gebruik van het apparaat hebben ontvangen en mits zij begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn.
- Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend door de JUPITER-klantenservice worden uitgevoerd.

Leveringsomvang

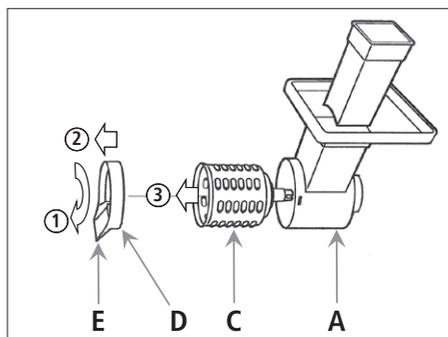
- Behuizing met vultrechter **A**
- Stopper **B**
- Standaardtrommels nr. 1, 2 en 3 **C**
- Frontring **D**
- Gebruikshandleiding



Trommels verwisselen

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!
De snijvlakken van de trommels zijn heel scherp! Wees voorzichtig bij de omgang met de trommels.

- 1 Draai de frontring **D** met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag.
- 2 Haal de frontring van de behuizing **A**.
- 3 Haal de trommel **C** voorzichtig uit de behuizing.



- De inbouw van de trommel vindt in omgekeerde volgorde plaats.
- De uitloop **E** van de frontring moet naar beneden wijzen.

Opzetstuk opzetten/verwijderen

Zie gebruikshandleiding **Systeemaandrijving**.

Levensmiddelen verwerken

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door draaiende onderdelen!

- Grijp niet in het opzetstuk terwijl de motor draait.
- Voer de te snijden producten nooit met de hand toe. Gebruik altijd de stopper **B**.
- Reinig alle onderdelen van het opzetstuk grondig voordat u het voor de eerste keer gebruikt (zie paragraaf **Reiniging**).
- Zie voor de bediening van de systeemaandrijving de gebruikshandleiding **Systeemaandrijving**.
- Doe het te verwerken levensmiddel in porties in de vulopening van het opzetstuk. Duw het met de stopper **B** aan.

Reiniging

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!

De snijvlakken van de trommels zijn heel scherp! Wees voorzichtig bij de omgang met de trommels.

AANWIJZING Beschadiging door vaatwasser!

Opzetstukken zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Reinig de opzetstukken alleen met lauw water en afwasmiddel.

Haal het opzetstuk van de systeemaandrijving af voordat u het reinigt.

Bewaren

Bewaar het apparaat in de originele verpakking, droog, stofvrij, koel en buiten bereik van kinderen.

Gebruik van de trommels

Aanduiding		Art.-nr.
Standaardtrommels ¹⁾	Nr. 1 Bircher-trommel Voor wortel, kaas, appel, noten, rode biet, knolselderij, rettich, radijsjes, koolrabi.	862301
	Nr. 2 Plakken-trommel Voor kool, komkommer, rettich, radijsjes, wortel, ui, rauwe aardappel, courgette, peer, appel, noten.	862302
	Nr. 3 Grove trommel Voor kaas, aardappel voor rösti, kool, wortel, komkommer, knolselderij, rode biet, courgette, soepgroente, appel, peer, ui.	862303
Extra trommels ²⁾	Nr. 4 Fijne trommel Voor harde kaas, noten, amandelen, chocolade, paneermeel.	862304
	Nr. 5 Juliennetrommel Voor knolselderij, wortel, koolrabi, courgette, rode biet.	862305
	Nr. 6 Aardappelrasptrommel Voor rauwe aardappel, mierikswortel, harde kaas.	862306

1) Bij de levering inbegrepen.

2) Niet bij de levering inbegrepen. Apart bestellen a.u.b.

Brugsvejledning rive

DA Tillykke med købet af din nye JUPITER-køkkenmaskine. Du har valgt et moderne stykke køkkenudstyr af højeste kvalitet. Yderligere oplysninger til dette og yderligere produkter findes i internettet under www.jupiter-gmbh.de.

Dette tilbehør til systemmotoren er egnet til at snitte, rive, kværne og skære grøntsager, frugt, nødder, ost, chokolade, brød etc. i de for husholdningen eller under husholdningslignende forhold typiske mængder, **ikke til erhvervsbrug**. **Husholdningslignende brug** omfatter f. eks. brug i medarbejderkøkkener i butikker, kontorer, landbrugs- og andre erhvervsvirksomheder, små hoteller og lignende beboelse. Enheden må kun bruges til de mængder og tider, der normalt anvendes i husholdningen. Enheden er vedligeholdelsesfri.

Denne brugsvejledning er kun gyldig sammen med brugsvejledningen for den tilhørende systemmotor.

Forsats	Størrelse	Tilhørende systemmotor
862 300	5	862 1XX Kenwood A900 Chef, Major
862 331		
862 332		
462 700		

Læs begge brugsvejledninger, og her især sikkerhedshenvisningerne, opmærksomt inden brug.

Opbevar brugsvejledningen omhyggeligt og altid i nærheden af enheden.

Vigtige råd vedrørende din sikkerhed

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Tromlernes skær er meget skarpe! Pas på med tromlen

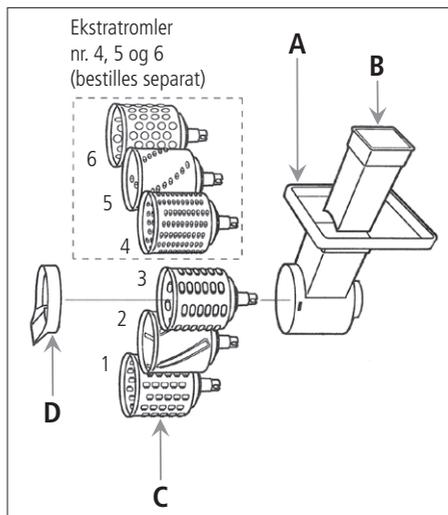
⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. roterende dele!

- Enheden indre må ikke berøres mens motoren kører.
- Tilfør aldrig materialet med hånden. Brug altid stamperen **B**.

- Børn må ikke benytte enheden. Heller ikke til leg.
- Denne maskine kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til maskinen, hvis disse personer er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af maskinen og forstæet de dermed forbundne risici.
- Reparationer på enheden må kun udføres af JUPITER-kundeservice.

Leveringsomfang

- Hus med påfyldningstragt **A**
- Stamper **B**
- Standardtromler nr. 1, 2 og 3 **C**
- Frontring **D**
- Brugsvejledning

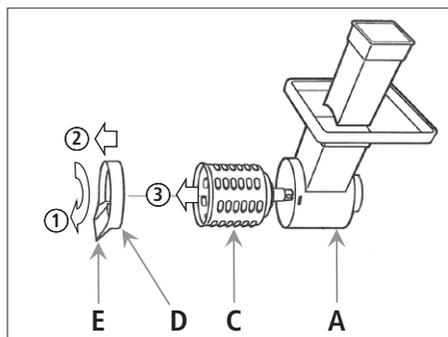


Udskiftning af tromler

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Tromlernes skær er meget skarpe! Pas på med tromlen

- 1 Drej frontringen **D** til anslag med uret.
- 2 Fjern frontringen fra huset **A**.
- 3 Tag tromlen **C** forsigtigt ud af huset.



- Tromlen monteres i omvendt rækkefølge.
- Udlobet **E** på frontringen skal pege nedad

Påsætning/fjernelse af enheden

Se driftsvejledning **systemmotor**

Forarbejdning af levnedsmidler

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. roterende dele!

- Enhedens indre må ikke berøres mens motoren kører.
- Tilfør aldrig materialet med hånden. Brug altid stamperen **B**.
- Rens alle enhedens bestanddele grundigt inden første brug (se afsnit **rengøring**).
- Systemmotorens betjening se **systemmotorens brugsvejledning**.
- Fyld det levnedsmiddel, der skal forarbejdes, portionsvist ind i enhedens påfyldningsåbning. Skub efter med stamperen **B**.

Rengøring

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Tromlernes skær er meget skarpe! Pas på med tromlen

HENVISNING Beskadigelse ved brug af opvaskemaskine.

Tilbehørsenhederne er uegnet til opvaskemaskinen. Tilbehørsenhederne må kun rengøres med lunkent vand og opvaskemiddel.

Fjern enheden fra systemmotoren inden rengøring.

Opbevaring

Opbevar enheden i den originale emballage, tørt, støvfrit, køligt og utilgængeligt for børn.

Brug af tromlerne

	Betegnelse	Art.-nr.
Standard-tromler ¹⁾	nr. 1 Mysli-tromle Til gulerødder, ost, æbler, nødder, rødbeder, selleri, ræddike, radiser, glaskål.	862301
	nr. 2 Skivetromle Til. kål, agurker, ræddike, radiser, gulerødder, løg, rå kartofler, squash, pærer, æbler, nødder.	862302
	nr. 3 Grovtromle Til ost, kartofler til røsti, kål, gulerødder, agurker, selleri, rødbeder, squash, suppeurter, æbler, pærer, løg.	862303
Ekstratromler ²⁾	nr. 4 Fintromle Til hård ost, nødder, mandler, chokolade, rasp.	862304
	nr. 5 Strimletromle Til selleri, gulerødder, glaskål, squash, rødbeder.	862305
	nr. 6 Kartoffelrivetromle Til rå kartofler, peberrod, hård ost.	862306

1) omfattet af leveringen

2) ikke omfattet af leveringen Bestilles separat.

Bruksanvisning rivjärn

SV Gratulerar till din nya köksmaskin från JUPITER. Du har valt en högkvalitativ och modern köksmaskin. Du hittar mer information om denna och övriga produkter på Internet på www.jupiter-gmbh.de.

Detta tillbehör till systemet är till för att grov- och finriva, mala och skära t.ex. grönsaker, frukt, nötter, choklad och bröd i normala mängder för användning i hushållet eller andra, liknande **icke kommersiella** sammanhang.

Med liknande avses t.ex. användning i personalkök i butiker, kontorslokaler, lantbruk och liknande företag, mindre hotell och motsvarande boendeformer. Använd endast apparaten med sådana mängder och i sådan utsträckning som är brukligt för ett normalt hushåll. Apparaten är underhållsfri.

Denna bruksanvisning gäller endast tillsammans med den bruksanvisning som hör till respektive system.

Tillbehör	Storlek	Tillhörande system
862 300	5	862 1XX
862 331		
862 332		
462 700		
		Kenwood A900 Chef, Major

Läs bruksanvisningen och i synnerhet säkerhetsinstruktionerna noggrant innan du börjar använda tillbehöret.

Spara bruksanvisningen för senare bruk och förvara den tillsammans med apparaten.

Viktigt säkerhetsinformation

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa komponenter!

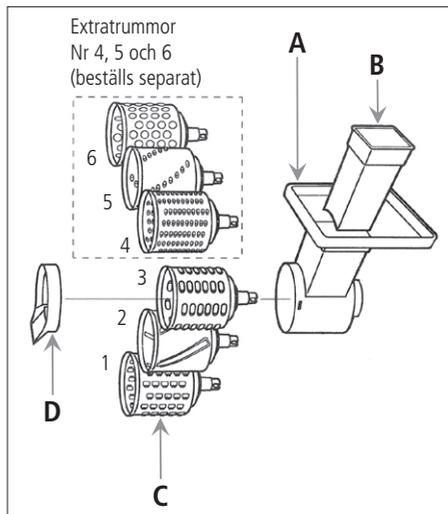
Skären på trummorna är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar trummorna.

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av roterande delar!

- Stick aldrig in händerna i tillbehöret medan motorn är igång.
- Stick aldrig in det du ska skära med händerna. Använd alltid matarproppen **B**.
- Barn får varken använda eller leka med maskinen.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer med bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Reparationer på apparaten får endast utföras av en auktoriserad JUPITER-serviceverkstad.

Leveransomfattning

- Hölje med påfyllningstratt **A**
- Matarpropp **B**
- Standardtrumma nr 1, 2 och 3 **C**
- Låsring **D**
- Bruksanvisning

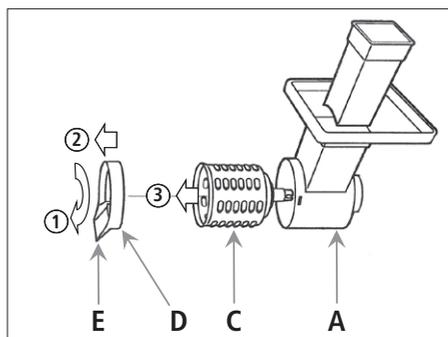


Byta trumma

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa komponenter!

Skären på trummorna är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar trummorna.

- 1 Skruva låsringen **D** medsols tills det tar stopp.
- 2 Ta av låsringen från höljet **A**.
- 3 Ta försiktigt ut trumman **C** ur hållaren.



- Trumman sätts in i hållaren i omvärd ordningsföljd.
- Låsringens **E** utlopp måste vara vänt nedåt.

Sätta på/ta av tillbehöret

Se bruksanvisningen **System**.

Bearbeta livsmedel

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av roterande delar!

- Stick aldrig in händerna i tillbehöret medan motorn är igång.
- Stick aldrig in det du ska skära med händerna. Använd alltid matarproppen **B**.
- Rengör alla delar av tillbehöret ordentligt före första användningen (se avsnittet **Rengöring**).
- Systemets funktion beskrivs i bruksanvisningen **System**.
- Fyll på det livsmedel som du vill bearbeta i små portioner genom tillbehörets påfyllningsöppning. Tryck på med matarproppen **B**.

Rengöring

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa komponenter!

Skären på trummorna är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar trummorna.

OBSERVERA Risk för skador vid maskindisk!

Tillbehören tål inte maskindisk. Tillbehören ska endast rengöras med ljummet vatten och diskmedel.

Ta av tillbehöret från systemet innan det rengörs.

Förvaring

Förvara apparaten i originalförpackningen, torrt, dammfritt, svalt och utom räckhåll för barn.

Användning av trummorna

	Beteckning	Art.nr
Standardtrummor ¹⁾	Nr 1 Medelgrov rivtrumma Till morötter, ost, äpplen, nötter, rödbetor, selleri, rättika, rädsior, kålrabbi.	862301
	Nr 2 Skivtrumma Till kål, gurka, rättika, rädsior, morötter, lök, rå potatis, squash, päron, äpplen, nötter.	862302
	Nr 3 Grov rivtrumma Till ost, potatis för råakor, kål, morötter, gurka, selleri, rödbetor, squash, sopprötter, äpplen, päron, lök.	862303
Extratrummor ²⁾	Nr 4 Fin rivtrumma Till hårdost, nötter, mandel, choklad, ströbröd.	862304
	Nr 5 Julienneskärare Till selleri, morötter, kålrabbi, squash, rödbetor.	862305
	Nr 6 Potatisrivtrumma Till rå potatis, pepparrot, hårdost.	862306

1) Ingår i leveransen.

2) Ingår inte i leveransen. Beställs separat.

Bruksanvisning for rasp-ekstrautstyr

NO Gratulerer med kjøpet av din nye JUPITER-kjøkkenmaskin. Du har valgt en moderne kjøkkenmaskin av høy kvalitet. Du finner mer informasjon om dette og andre produkter på nettstedet www.jupiter-gmbh.de.

Dette tilbehøret for systemdrevet er beregnet til å raspe, rive, kverne og kutte opp grønnsaker, frukt, nøtter, ost, sjokolade, brød osv. til husholdnings- eller husholdningslignende, ikke-kommersiell bruk.

Husholdningslignende bruk omfatter for eksempel bruk på personalkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- og andre kommersielle bedrifter, små hoteller og lignende bofasiliteter. Enheten skal kun brukes til husholdningslignende matmengder og i passende tidsperioder. Enheten er vedlikeholdsfri.

Denne bruksanvisningen gjelder kun sammen med bruksanvisningen for det tilhørende systemdrevet.

Ekstrautstyr	Størrelse	Tilhørende systemdrev
862 300	5	862 1XX
862 331		
862 332		
462 700		
		Kenwood A900 Chef, Major

Les begge bruksanvisningene nøye før bruk og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsmerknadene.

Bruksanvisningen skal oppbevares sammen med tilbehøret.

Viktige merknader for din sikkerhet

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

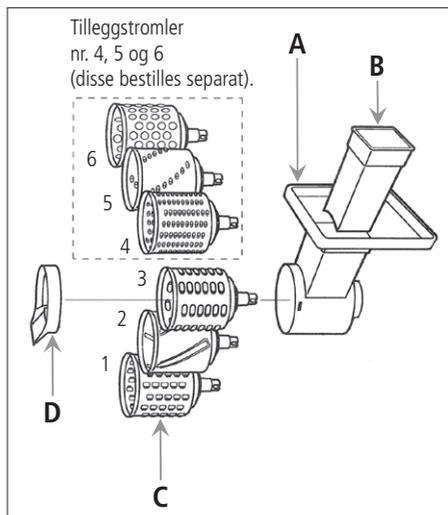
Tromlens kuttেকanter er svært skarpe! Hånder derfor tromlene på en trygg måte.

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av roterende deler!

- Grip ikke inn i raspetromlene når motoren er i gang.
- Før aldri det som kuttes opp inn i tromlene for hånd. Bruk alltid stamperen **B**.
- Barn skal aldri bruke enheten. Heller ikke i lek.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene som en slik bruk medfører.
- Reparasjoner skal kun utføres av JUPITERs kundetjeneste.

Leveringsomfang

- Enhetshus med fylleanordning **A**
- Stamper **B**
- Standardtromler nr. 1, 2 og 3 **C**
- Frontring **D**
- Bruksanvisning

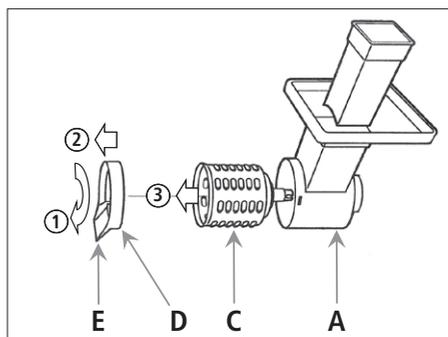


Bytte av tromler

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Tromlens kuttেকanter er svært skarpe! Hånder derfor tromlene på en trygg måte.

- 1 Vri frontringen **D** med klokken til den stopper.
- 2 Ta frontringen av maskinhuset **A**.
- 3 Ta trommelen **C** forsiktig ut av maskinhuset.



- Montering av trommelen gjøres i omvendt rekkefølge.
- Åpningen **E** på frontringen skal peke nedover.

Ta av / sette på raspetromler

Se bruksanvisningen for **systemdrevet**.

Behandle mat

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av roterende deler!

- Grip ikke inn i raspetromlene når motoren er i gang.
- Før aldri det som raspes inn i tromlene for hånd. Bruk alltid stamperen **B**.
- Før første gangs bruk skal alle tilbehørsdelene rengjøres nøye (se avsnittet **Rengjøring**).
- For betjening av systemdrevet, se bruksanvisningen for **systemdrevet**.
- Bruk maskinens fyllåpning til porsjonsvis påfylling av den forberedte maten. Skyv maten inn med stamperen **B**.

Rengjøring

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Tromlens kuttেকanter er svært skarpe! Hånder derfor tromlene på en trygg måte.

MERKNAD Skade fra oppvaskmaskin!

Tilbehøret er ikke egnet for oppvaskmaskin. Det skal kun rengjøres med lunkent vann og oppvaskmiddel.

Fjern tilbehøret fra systemdrevet før rengjøring.

Oppbevaring

Oppbevar tilbehøret i originalemballasjen på et tørt, støvfritt og kjølig sted borte fra barn.

Bruk av tromlene

	Beskrivelse	Art.nr.
Standardtrommel ¹⁾	Nr. 1 Bircher-trommel Til gulrøtter, ost, epler, nøtter, rødbeter, selleri, neper, redikker, kålrabi.	862301
	Nr. 2 Skivetrommel Til hodekål, agurk, neper, redikker, gulrøtter, løk, rå poteter, grilljermel, pærer, epler, nøtter.	862302
	Nr. 3 Grovtrommel Til ost, røstipoteter, hodekål, gulrøtter, agurk, selleri, rødbeter, aquash, suppegreønnsaker, epler, pærer, løk.	862303
Tilleggstrommel ²⁾	Nr. 4 Fintrommel Til harde oster, nøtter, mandler, sjokolade, brødsmler.	862304
	Nr. 5 Strimmeltrommel Til selleri, gulrøtter, kålrabi, squash, rødbeter.	862305
	Nr. 6 Potetraspetrommel Til rå poteter, pepperrot, hard ost.	862306

1) Finnes i leveringsomfanget.

2) Finnes ikke i leveringsomfanget. Disse bestilles separat.

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