

JUPITER

Für die frische Küche



- Ⓓ🇪 Gebrauchsanleitung Hand-Allesschneider
- Ⓔ🇳 Operating Instructions Manual All-Purpose Slicer
- Ⓕ🇫 Mode d'emploi de la trancheuse universelle manuelle
- Ⓙ🇮 Istruzioni per l'uso dell'affettatrice universale manuale
- Ⓝ🇱 Gebruikshandleiding allesnijder
- Ⓓ🇦 Brugsvejledning manuel universalskæremaskine
- Ⓔ🇍 Bruksanvisning skärmaskin
- Ⓝ🇳 Bruksanvisning for manuell skjæremaskin

Gebrauchsanleitung Hand-Allesschneider

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.

Dieses Gerät ist zum Schneiden von Brot, Wurst, Käse usw. in haushaltsüblichen Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, **nichtgewerblichen** 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 haushaltübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten. Das Gerät ist wartungsfrei.

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

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

Modellübersicht

Art.-Nr.	Beschreibung
302 001	Mit beschichteter Bodenplatte
303 00X	Mit hochwertiger Bodenplatte aus HPL-Vollkern

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Das Schneidmesser des Hand-Allesschneiders ist sehr scharf! Handhaben Sie das Schneidmesser vorsichtig.

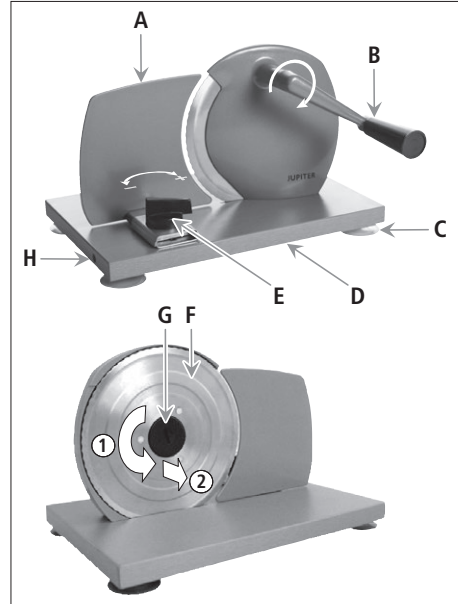
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beabsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den JUPITER-Kundendienst ausgeführt werden.

Lieferumfang

- Hand-Allesschneider
- Kurbel
- Saugfüße (4 St.)
- Tischzwinge (Stärke Tischplatte ca. 2 - 6 cm)
- Gebrauchsanleitung

Bestandteile des Hand-Allesschneiders

- A** Anstellplatte
- B** Kurbel
- C** Saugfüße
- D** Bodenplatte
- E** Einstellknopf für Schnittstärke (0 - 20 mm)
- F** Schneidmesser (rostfrei)
- G** Messerverschlusschraube
- H** Bohrung für Tischzwinge



Montage/Aufstellen

VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Das Schneidmesser des Hand-Allesschneiders ist sehr scharf! Handhaben Sie das Schneidmesser vorsichtig.

- Schrauben Sie die 4 Saugfüße **C** in die Gewinde der Bodenplatte **D** und drücken Sie den Allesschneider auf die Tischplatte.
- Bei Bedarf schieben Sie die Tischzwinge in die Bohrung **H** der Bodenplatte und befestigen Sie den Allesschneider damit an der Tischplatte (Stärke ca. 2 - 6 cm).
- Schrauben Sie die Kurbel **B** im Uhrzeigersinn auf das Kurbelgewinde, bis das Schneidmesser sich dreht.

Schneidmesser aus-/einbauen

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Das Schneidmesser des Hand-Allesschneiders ist sehr scharf! Handhaben Sie das Schneidmesser vorsichtig.

1 Schrauben Sie die Messerverschlusschraube **G** gegen den Uhrzeigersinn heraus.

INFO: Verwenden Sie hierzu einen passenden Schraubendreher oder ein Geldstück. Die Öffnungsrichtung ist auf der Verschlusschraube mit einem Pfeil markiert (**AUF OPEN OUVRIR**).

2 Entnehmen Sie das Schneidmesser **F** vorsichtig.

- Der Wiedereinbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- Schmieren Sie die Verzahnung des Schneidmessers und des Kurbelantriebs mit etwas Speiseöl oder -fett.

WICHTIG: Der Kunststoffring der Messeraufnahme muss mit den Nuten oben und unten auf den Gehäuserippen sitzen.

WICHTIG: Beim Wiedereinbau des Schneidmessers ist darauf zu achten, dass die Verzahnung des Schneidmessers sich in die Verzahnung der Kurbelantriebs fügt.

- Ziehen Sie die Messerverschlusschraube nicht übermäßig fest an!

Lebensmittel schneiden

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Das Schneidmesser des Hand-Allesschneiders ist sehr scharf! Handhaben Sie das Schneidmesser vorsichtig.

Achten Sie beim Schneiden von Lebensmitteln besonders auf Ihre Finger!

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie alle Bestandteile des Geräts gründlich (siehe Abschnitt **Reinigung**).
- Stellen Sie mit dem Einstellknopf **E** die gewünschte Schnittstärke ein.

INFO:  + Stärker
 - Schmäler

- Drehen Sie mit der rechten Hand die Kurbel im Uhrzeigersinn.
- Legen Sie das zu schneidende Lebensmittel mit der linken Hand an die Anstellplatte und schieben es mit leichtem Druck langsam gegen das sich drehende Schneidmesser.

Reinigung

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

Das Schneidmesser des Hand-Allesschneiders ist sehr scharf! Handhaben Sie das Schneidmesser vorsichtig.

HINWEIS Beschädigung durch Spülmaschine!

Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie das Gerät nur mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.

- Das Gerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Schneidmesser in regelmäßigen Abständen gründlich.
- Für eine gute Haftung der Saugfüße, reinigen Sie diese regelmäßig von Verschmutzungen.

Aufbewahrung

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

Operating Instructions Manual All-Purpose Slicer

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 appliance is intended for slicing bread, sausage, cheese 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.

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.

Model overview

Art. no.	Description
302 001	With coated base plate
303 00X	With high-quality base plate made from solid HPL

Important safety notes

CAUTION Sharp parts can cause injury!

The blade of the manual all-purpose slicer is very sharp! Handle it with care.

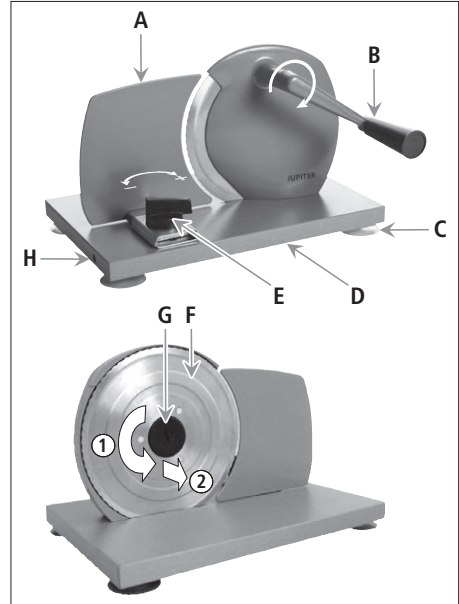
- Children should not use the appliance. They should not play with it either.
- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities, or by those who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved..
- The appliance may only be repaired by JUPITER customer service.

Scope of delivery

- Manual all-purpose slicer
- Crank handle
- Suction feet (x4)
- Table clamp (table top/worktop thickness approx. 2 - 6 cm)
- Operating instructions

Components of the manual all-purpose slicer

- A** Thickness guide
- B** Crank handle
- C** Suction feet
- D** Base plate
- E** Adjusting knob for slice thickness (0 - 20 mm)
- F** Blade (rust-proof)
- G** Blade locking screw
- H** Borehole for table clamp



Assembly/Set-up

CAUTION Sharp parts can cause injury!

The blade of the manual all-purpose slicer is very sharp! Handle it with care.

- Screw the 4 suction feet **C** into the thread of the base plate **D** and press the all-purpose slicer onto the table.
- If required, push the table clamp into the borehole **H** of the base plate and use it to secure the all-purpose slicer to the table top/worktop (thickness approx. 2 - 6 cm).
- Screw the crank handle **B** clockwise onto the crank handle thread until the blade turns.

Removing/installing the blade

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

The blade of the manual all-purpose slicer is very sharp! Handle it with care.

1 Remove the blade locking screw **G** by screwing it out counter-clockwise.

INFO: Use a suitable screwdriver or a coin to do this. The direction of opening is marked on the locking screw with an arrow (**AUF OPEN OUVRI**R).

2 Remove the blade **F** carefully.

- It can be reinstalled using the same steps in reverse order.
- Lubricate the teeth of the blade and the crank drive with a little cooking oil or fat.

IMPORTANT: When fitting the plastic ring of the blade holder, line up the grooves in the ring with the ribs on the housing.

IMPORTANT: When re-installing the blade, it is important to ensure that the teeth of the blade fit in with the teeth of the crank mechanism.

- Do not overtighten the blade locking screw!


Cutting food

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

The blade of the manual all-purpose slicer is very sharp! Handle it with care.

Pay particular attention to the position of your fingers when cutting food!

- Before using for the first time, thoroughly clean all parts of the appliance (see section **Cleaning**).
- Set the desired slice thickness using the adjusting knob **E**.

INFO:  + Thicker
 - Thinner

- Using your right hand, turn the crank handle clockwise.
- With your left hand, place the food to be sliced against the thickness guide and with light pressure push it slowly against the turning blade.

Cleaning

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!

The blade of the manual all-purpose slicer is very sharp! Handle it with care.

NOTE Dishwasher can cause damage!

The appliance is not dishwasher-safe. Only clean the appliance using lukewarm water and washing-up liquid.

- Never immerse the appliance in water and never hold it under running water.
- Only clean the appliance using a damp cloth.
- Clean the blade thoroughly at regular intervals.
- To ensure that the suction feet have good adhesion, clean them regularly.

Storage

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

Mode d'emploi de la trancheuse universelle manuelle

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 appareil sert à couper pain, saucisse, fromage, 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.

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.

Liste des modèles

Réf.	Descriptif
302 001	Avec socle doté d'un revêtement
303 00X	Avec socle de qualité supérieure en HPL massif

Instructions importantes pour votre sécurité

ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

Le couteau de la trancheuse universelle manuelle est très aiguisé ! Manipulez le couteau avec précaution.

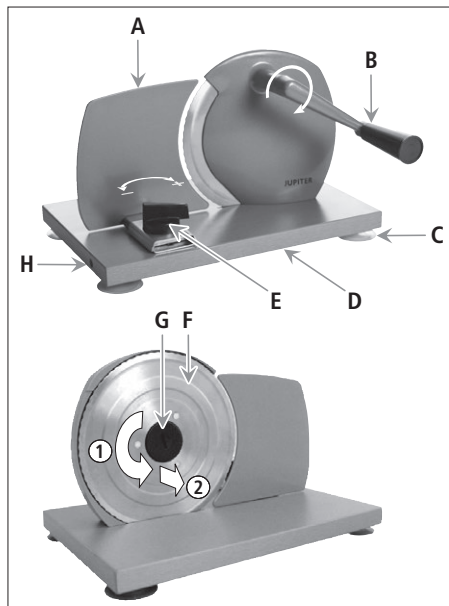
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Même pour jouer.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou manquant d'expérience et/ou de connaissance que sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires 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

- Trancheuse universelle manuelle
- Manivelle
- 4 pieds ventouse
- Serre-joint (épaisseur du panneau de table env. 2 à 6 cm)
- Mode d'emploi

Composants de la trancheuse universelle manuelle

- A** Plaque de réglage
- B** Manivelle
- C** Pieds ventouse
- D** Socle
- E** Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (0 à 20 mm)
- F** Couteau (inoxydable)
- G** Vis de blocage du couteau
- H** Alésage pour serre-joint



Montage/Installation

ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

Le couteau de la trancheuse universelle manuelle est très aiguisé ! Manipulez le couteau avec précaution.

- Vissez les 4 pieds ventouse **C** dans le filetage du socle **D** et exercez une pression de la trancheuse universelle sur le panneau de la table.
- Si besoin, enfoncez le serre-joint dans l'alésage **H** du socle puis bloquez la trancheuse universelle sur le panneau de la table (épaisseur env. 2 à 6 cm).
- Vissez (dans le sens des aiguilles d'une montre) la manivelle **B** sur le filetage de la manivelle jusqu'à ce que le couteau tourne.

Pose/Dépose du couteau

⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces tranchantes !**

Le couteau de la trancheuse universelle manuelle est très aiguisé ! Manipulez le couteau avec précaution.

1 Dévissez (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) la vis de blocage du couteau **G**.

INFO : utilisez pour ce faire un tournevis adapté ou une pièce de monnaie. Le sens d'ouverture est indiqué sur la vis de blocage par une flèche (**AUF OPEN OUVRI**R).

2 Retirez le couteau **F** avec précaution.

- La repose s'effectue dans l'ordre inverse.
- Lubrifiez la denture du couteau et de l'entraînement de la manivelle avec un peu d'huile de cuisine ou de graisse alimentaire.

IMPORTANT : l'anneau en plastique du support de couteau doit reposer avec les encoches en haut et en bas sur les nervures du boîtier.

IMPORTANT : lors de la repose du couteau, veillez à ce que la denture du couteau s'insère dans la denture de l'entraînement de la manivelle.

- Ne serrez pas la vis de blocage du couteau de façon excessive !

Coupe d'aliments


⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces tranchantes !**

Le couteau de la trancheuse universelle manuelle est très aiguisé ! Manipulez le couteau avec précaution.

Prêtez particulièrement attention à vos doigts lors de la découpe d'aliments !

- Avant leur première utilisation, nettoyez soigneusement tous les éléments de l'appareil (voir la section **Nettoyage**).
- Réglez, à l'aide du bouton de réglage **E**, l'épaisseur de coupe souhaitée.

INFO :  + plus épais

 - plus fin

- Avec la main droite, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Avec la main gauche, posez l'aliment à couper contre la plaque de réglage et poussez-le lentement en exerçant une légère pression contre le couteau en rotation.

Nettoyage

⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces tranchantes !**

Le couteau de la trancheuse universelle manuelle est très aiguisé ! Manipulez le couteau avec précaution.

NOTE **Détérioration due à un passage au lave-vaisselle !**

L'appareil n'est pas adapté au lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil à l'eau chaude et au produit nettoyant.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau courante.
- Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- Nettoyez soigneusement et régulièrement le couteau.
- Pour une bonne adhérence des pieds ventouse, nettoyez-les régulièrement.

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.

Istruzioni per l'uso dell'affettatrice universale manuale

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 apparecchio serve a tagliare pane, insaccati, formaggio, 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.

Leggere con attenzione le istruzioni per l'uso di questo apparecchio, in particolare la parte dedicata alle prescrizioni per la sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso, sempre insieme all'apparecchio.

Panoramica dei modelli

Nr. art.	Descrizione
302 001	Con base rivestita
303 00X	Con base di alta qualità in HPL a nucleo solido

Informazioni importanti per la vostra sicurezza

⚠ ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

La lama dell'affettatrice universale manuale è molto affilata! Maneggiare la lama con cautela.

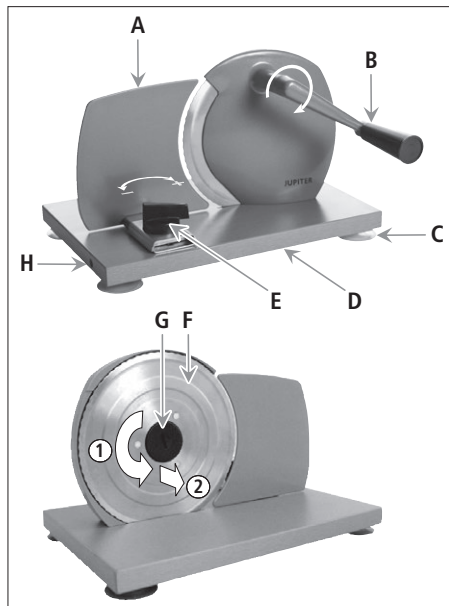
- I bambini non possono utilizzare l'apparecchio. Neanche per gioco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali e fisiche e da persone con insufficiente esperienza e/o conoscenza solo se vengono sorvegliate o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi.
- Le riparazioni dell'apparecchio possono essere effettuate solo dal servizio di assistenza JUPITER.

Dotazione

- Affettatrice universale manuale
- Manovella
- Piedini a ventosa (4)
- Morsetto di fissaggio (spessore tavolo circa 2 ... 6 cm)
- Istruzioni per l'uso

Componenti dell'affettatrice universale manuale

- A** Vela
- B** Manovella
- C** Piedini a ventosa
- D** Base
- E** Manopola di regolazione dello spessore di taglio (0 ... 20 mm)
- F** Lama (inox)
- G** Vite di fissaggio lama
- H** Foro per morsetto di fissaggio



Montaggio/Installazione

⚠ ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

La lama dell'affettatrice universale manuale è molto affilata! Maneggiare la lama con cautela.

- Avvitare i 4 piedini a ventosa **C** nelle filettature della base **D** e premere l'affettatrice universale sul tavolo.
- Se necessario, infilare il morsetto di fissaggio nell'apposito foro **H** della base e fissare l'affettatrice universale alla tavola (spessore circa 2 ... 6 cm).
- Avvitare la manovella **B** in senso orario nella filettatura della manovella, finché la lama gira.

Smontare/Montare la lama

⚠ ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

La lama dell'affettatrice universale manuale è molto affilata! Maneggiare la lama con cautela.

- 1 Svitare la vite di fissaggio lama **G**, in senso antiorario.
INFORMAZIONE: a questo scopo servirsi di un cacciavite idoneo o di una moneta. La direzione di apertura è contrassegnata sulla vite di fissaggio con una freccia (**AUF OPEN OUVIR**).
- 2 Rimuovere la lama **F** con cautela.
 - Per rimontare la lama procedere in ordine inverso.
 - Lubrificare la dentatura della lama e del comando a manovella con un po' di olio o grasso alimentare.
IMPORTANTE: la scanalatura superiore e quella inferiore dell'anello di plastica dell'alloggiamento lama devono appoggiare sulle nervature del corpo.
IMPORTANTE: quando si rimonta la lama, assicurarsi che la dentatura della lama ingrani con la dentatura del comando a manovella.
 - Non stringere troppo la vite di fissaggio della lama!

Tagliare gli alimenti

⚠ ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

La lama dell'affettatrice universale manuale è molto affilata! Maneggiare la lama con cautela.

Mentre si tagliano gli alimenti prestare particolare attenzione alle dita!

- Prima di utilizzare l'apparecchio nuovo pulire accuratamente tutti i suoi componenti (vedi paragrafo **Pulizia**).
- Regolare lo spessore di taglio desiderato con la manopola di regolazione **E**.

INFORMAZIONE:  + più grosso
 - più sottile

- Con la mano destra girare la manovella in senso orario.
- Con la mano sinistra, appoggiare l'alimento da tagliare sulla vela e spingerlo con una leggera pressione contro la lama che sta girando.

Pulizia

⚠ ATTENZIONE Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

La lama dell'affettatrice universale manuale è molto affilata! Maneggiare la lama con cautela.

NOTA **Danni provocati dalla lavastoviglie!**
L'apparecchio non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie. Lavare l'apparecchio solo con acqua tiepida e detersivo per piatti.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua né tenerlo sotto l'acqua corrente.
- Pulire l'apparecchio solo con un panno umido.
- Pulire la lama accuratamente ad intervalli regolari.
- Per garantire una buona aderenza dei piedini a ventosa, pulirli regolarmente dallo sporco.

Conservazione

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

Gebruikshandleiding allensnijder

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 apparaat is bedoeld voor het snijden van brood, worst, kaas, etc. voor huishoudelijk gebruik 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.

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

Bewaar de gebruikshandleiding zorgvuldig en altijd samen met het apparaat.

Modeloverzicht

Art.nr.	Beschrijving
302 001	Met gecoate bodemplaat
303 00X	Met een hoogwaardige bodemplaat van massief HPL



Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen! Het mes van de handmatige allensnijder is heel scherp! Ga voorzichtig te werk met het mes.

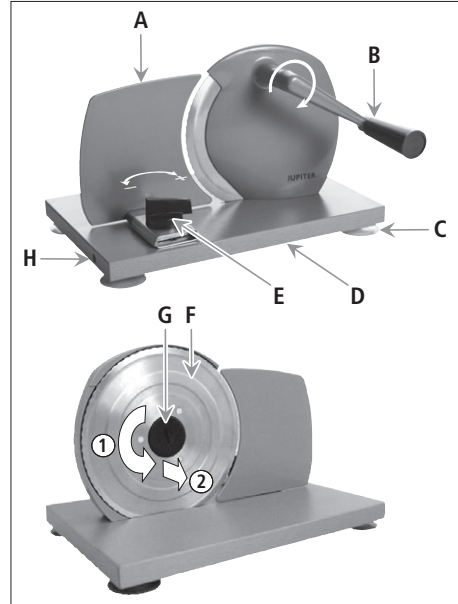
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken, ook niet om te spelen.
- Dit apparaat kan door mensen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke bekwaamheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of juiste onderricht over een veilig gebruik van 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

- Handmatige allensnijder
- Draaiarm
- Zuignappen (4)
- Tafelklem (sterk tafelblad ca. 2-6 cm)
- Gebruikshandleiding

Onderdelen van de allensnijder

- A Steunplaat
- B Draaiarm
- C Zuignappen
- D Bodemplaat
- E Stelknop voor snijdikte (0-20 mm)
- F Mes (roestvrij)
- G Mesvergrendeling
- H Boring voor tafelklem



Monteren/plaatsen

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen! Het mes van de handmatige allensnijder is heel scherp! Ga voorzichtig te werk met het mes.

- Schroef de 4 zuignappen **C** in de schroefdraad in de bodemplaat **D** en druk de allensnijder op het tafelblad.
- Indien nodig, schroeft u de tafelklem in de boring **H** van de bodemplaat en zet u de allensnijder daarmee vast aan het tafelblad (dikte 2-6 cm).
- Schroef de draaiarm **B** met de wijsers van de klok mee in de schroefdraad tot het mes begint te draaien.

Mes verwijderen/plaatsen

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!

Het mes van de handmatige allesnijder is heel scherp! Ga voorzichtig te werk met het mes.

1 Schroef de mesvergrendeling **G** tegen de wijzers van de klok in los.

INFO: Gebruik hiervoor een geschikte schroevendraaier of een muntje. De ontgrendelrichting staat met een pijl op de vergrendeling aangegeven (**AUF OPEN OUVRIJ**).

2 Ga voorzichtig te werk bij het verwijderen van het mes **F**.

- U monteert de onderdelen weer in de omgekeerde volgorde.
- Smeer de vertanding van het mes en de draaiarmaandrijving in met wat spijolie of -vet.

BELANGRIJK: De kunststof ring van de mesopname moet met de groeven naar boven en beneden op de behuizingsribben zitten.

BELANGRIJK: Bij het monteren van het mes moet erop worden gelet dat de vertanding van het mes in de vertanding van de draaiarmaandrijving ligt.

- Haal de mesvergrendeling niet te strak aan!

Levensmiddelen snijden

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!

Het mes van de handmatige allesnijder is heel scherp! Ga voorzichtig te werk met het mes.

Let bij het snijden van levensmiddelen goed op uw vingers!

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u alle onderdelen hiervan grondig te reinigen (zie onder **Reinigen**).
- Stel met de stelknop **E** de gewenste snijdikte in.

INFO:  + dikker
 - dunner

- Draai met de rechterhand de draaiarm met de wijzers van de klok mee.
- Leg het te snijden levensmiddel met de linkerhand tegen de steunplaat en schuif het met een lichte druk langzaam tegen het draaiende mes.

Reinigen

⚠ PAS OP Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!

Het mes van de handmatige allesnijder is heel scherp! Ga voorzichtig te werk met het mes.

AANWIJZING Beschadiging door vaatwasser!

Het apparaat is niet geschikt voor de vaatwasser. Reinig het apparaat alleen met lauwwater en afwasmiddel.

- Dompel het apparaat nooit onder in water en houd deze nooit onder stromend water.
- Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek.
- Reinig het mes grondig; houd hierbij regelmatige afstanden aan.
- Reinig de zuignappen regelmatig, zodat ze zich goed vast blijven zuigen.

Bewaren

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

Brugsvejledning manuel universalskæremaskine

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.

Denne maskine er beregnet til at skære brød, pålæg, ost osv. i de for husholdningen eller under husholdningslignende forhold typiske mængder - **ikke erhverv**.

Husholdningslignende brug omfatter f. eks. brug i medarbejderkøkkener i butikker, kontorer, landbrugs- og andre erhvervsvirksomheder, små hoteller og lignende boligheder. Maskinen må kun bruges til de mængder og tider, der normalt anvendes i husholdningen. Maskinen er vedligeholdelsesfri.

Læs brugsvejledningen, og her især sikkerhedsanvisningerne, opmærksomt inden brug.

Opbevar brugsvejledningen omhyggeligt og altid i nærheden af maskinen.

Modeloversigt

Art.-nr.	Beskrivelse
302 001	Med lakeret bundplade
303 00X	Højtryksslaminat-bundplade af høj kvalitet

Vigtige råd vedrørende din sikkerhed

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Skærekniven i den manuelle universalskæremaskine er meget skarp! Håndter skærekniven forsigtigt.

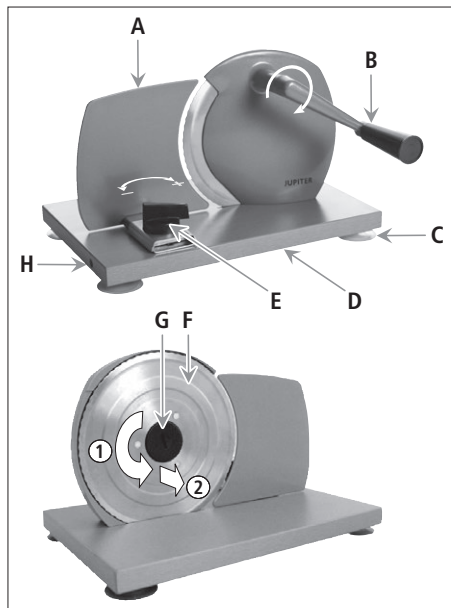
- Børn må ikke benytte maskinen. Heller ikke til leg.
- Denne maskine kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til maskinen, hvis disse personer er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af maskinen og forstået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

Leveringsomfang

- Manuel universalskæremaskine
- Håndsving
- Sugefødder (4 stk.)
- Bordtvinge (bordpladens tykkelse ca. 2 - 6 cm)
- Brugsvejledning

Den manuelle universalskæremaskines bestanddele

- A** Anlægsplade
- B** Håndsving
- C** Sugefødder
- D** Bundplade
- E** Justeringsknop til skæretykkelse (0 - 20 mm)
- F** Skærekniv (rustfri)
- G** Låseskrue til kniven
- H** Hul til bordtvinge



Montering/Opstilling

⚠ PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Skærekniven i den manuelle universalskæremaskine er meget skarp! Håndter skærekniven forsigtigt.

- Fastspænd de 4 sugefødder **C** i gevindtet på bundpladen **D** og anbring universalskæremaskinen med et let tryk på bordpladen.
- Efter behov kan bordtvingen skubbes ind i hullet **H** på bundpladen og fastgør universalskæremaskinen hermed på bordpladen (tykkelse ca. 2 - 6 cm).
- Skru håndsvinget **B** med uret på gevindtet, indtil skærekniven drejer.

Montering og afmontering af skærekniv

PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Skærekniiven i den manuelle universalskæremaskine er meget skarp! Håndter skærekniiven forsigtigt.

1 Skru knivens låseskure ud **G** mod uret.

INFORMATION: Anvend hertil en passende skruetrækker eller en mønt. Åbningsretningen er markeret på låseskruen med en pil (**AUF OPEN OUVRI**).

2 Fjern skærekniiven **F** forsigtigt.

- Monteringen foregår i omvendt rækkefølge.
- Smør fortandingen på skærekniiven og håndsvinget med lidt spiseolie eller spiseligt fedtstof.

VIGTIG: Plastringen på knivholderen skal være anbragt med noten opad og sidde nede på det ribbede hus.

VIGTIG: Ved monteringen af skærekniiven skal man være opmærksom på, at fortandingen på skærekniiven passer korrekt ind i håndsvingets fortanding.

- Knivens låseskrue må ikke spændes for stramt!

Skære pålæg


PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Skærekniiven i den manuelle universalskæremaskine er meget skarp! Håndter skærekniiven forsigtigt.

Pas især på fingrene, når du skærer pålæg!

- Rens alle maskinens dele grundigt inden første brug (se afsnit **rengøring**).
- Indstil vha. justeringsknappen **E** den ønskede skæretykkelse.

INFORMATION:  + tykkere

 - tyndere

- Drej med højre hånd håndsvinget med uret.
- Læg det stykke pålæg, der skal skæres, med den venstre hånd på anlægspladen og skub med let tryk langsomt mod den drejende skærekniv.

Rengøring

PAS PÅ Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

Skærekniiven i den manuelle universalskæremaskine er meget skarp! Håndter skærekniiven forsigtigt.

BEMÆRK Beskadigelse ved brug af opvaskemaskine!

Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen. Maskinen må kun rengøres med lunkent vand og opvaskemiddel.

- Maskinen må aldrig komme ned i vand og aldrig holdes under rindende vand.
- Maskinen må kun rengøres med en fugtig klud.
- Rengør skærekniiven grundigt med jævne mellemrum.
- For at opretholde føddernes sugeevne, skal disse rengøres jævnligt for urenheder.

Opbevaring

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

Bruksanvisning skärmaskin

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.

Denna apparat är till för att skära bröd, korv, ost osv. 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.

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

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

Modellöversikt

Art.nr	Beskrivning
302 001	Med belagd bottenplatta
303 00X	Med högkvalitativ bottenplatta av HPL (helmaterial)

Viktig säkerhetsinformation

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar! Skärmaskinens kniv är mycket vass! Var försiktig när du hanterar kniven.

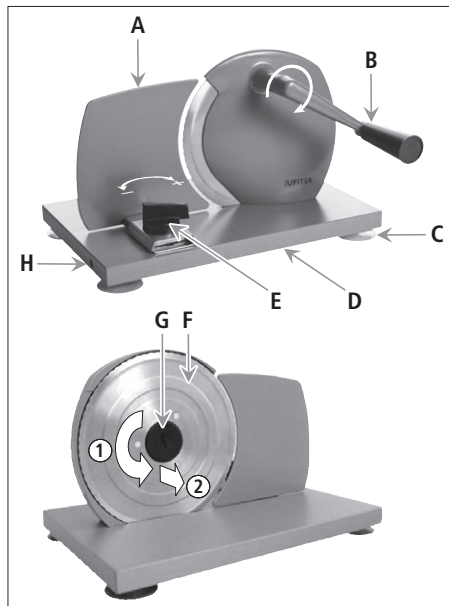
- Barn får inte använda apparaten. Inte heller som en leksak.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer med bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Reparationer på apparaten får endast utföras av en auktoriserad JUPITER-serviceverkstad.

Leveransomfattning

- Skärmaskin
- Vev
- Sugfötter (4 st.)
- Bordsklämma (bordsskivans tjocklek ca 2–6 cm)
- Bruksanvisning

Skärmaskinens komponenter

- A** Inställningsplatta
- B** Vev
- C** Sugfötter
- D** Bottenplatta
- E** Inställningsknapp för skärtjocklek (0–20 mm)
- F** Kniv (rostfri)
- G** Knivens låsskruv
- H** Hål för bordsklämma



Montering/uppställning

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar! Skärmaskinens kniv är mycket vass! Var försiktig när du hanterar kniven.

- Skruva in de 4 sugfötterna **C** i gängorna på bottenplattan **D** och tryck fast skärmaskinen på bordsskivan.
- Vid behov: skjut in bordsklämmen i bottenplattans hål **H** och fäst skärmaskinen på bordsskivan (tjocklek ca 2–6 cm).
- Skruva fast veven **B** medurs på vevgången, tills kniven vridit sig.

Demontering/montering av kniv

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar!
Skärmaskinens kniv är mycket vass! Var försiktig när du hanterar kniven.

1 Skruva loss knivens låsskruv **G** moturs.

INFO: Använd en lämplig skruvmejsel eller ett mynt. Öppningsriktningen är markerad med en pil på låsskruven (**AUF OPEN OUVRI**).



2 Ta bort kniven **F** försiktigt.

- Återmontering sker i omvänd ordningsföljd.
- Smörj knivens och veddrevets kuggar med lite matolja eller -fett.
VIKTIGT: Knivfästets plastring måste sitta med spåren upp till och ned till på höljets klackar.
VIKTIGT: Se till att knivens kuggar passar in i veddrevets kuggar vid återmontering av kniven.
- Dra inte åt knivens låsskruv för hårt!

Skära livsmedel

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar!
Skärmaskinens kniv är mycket vass! Var försiktig när du hanterar kniven.

Akta fingrarna när du skär livsmedel!

- Rengör alla delar av apparaten ordentligt före första användningen (se avsnittet **Rengöring**).
- Ställ in önskad skärtjocklek med inställningsknappen **E**.
INFO:  + tjockare
 - smalare
- Vrid veven medurs med den högra handen.
- Placera livsmedlet, som ska skäras, mot inställningsplattan med den vänstra handen, och skjut det långsamt och med lätt tryck mot den roterande kniven.

Rengöring

⚠ VAR FÖRSIKTIG Skaderisk på grund av vassa delar!
Skärmaskinens kniv är mycket vass! Var försiktig när du hanterar kniven.

OBSERVERA Risk för skador vid maskindisk!

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

- Doppa inte apparaten i vatten och håll den inte under rinnande vatten.
- Rengör apparaten endast med en fuktig trasa.
- Rengör kniven noggrant med jämna mellanrum.
- Rengör sugfötterna regelbundet, så att de fäster ordentligt.

Förvaring

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

Bruksanvisning for manuell skjæremaskin

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 apparatet er beregnet for oppskjæring av brød, kjøttpålegg, ost 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.

Les bruksanvisningen nøye før bruk og vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsmerknadene.

Bruksanvisningen skal oppbevares sammen med apparatet.

Modelloversikt

Art.nr.	Beskrivelse
302 001	Bunnplate med belegg
303 00X	Høyverdig bunnplate med massiv HPL-kjerne

Viktige merknader for din sikkerhet

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Knivbladet til den manuelle skjæremaskinen er meget skarpt! Håndter derfor knivbladet på en trygg måte.

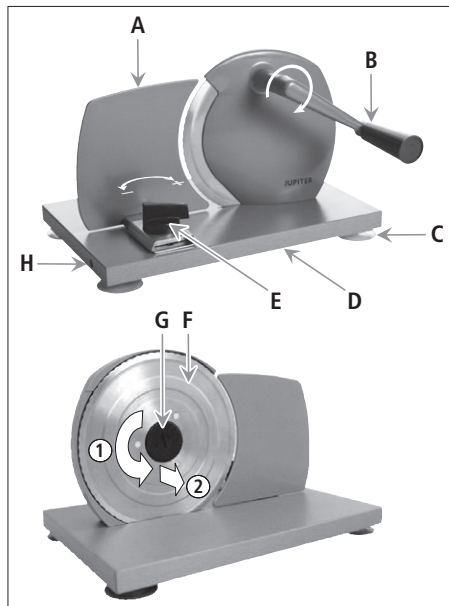
- Barn skal aldri bruke enheten. Heller ikke i lek.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene som en slik bruk medfører.
- Reparasjoner skal kun utføres av JUPITERS kundetjeneste.

Leveringsomfang

- Manuell skjæremaskin
- Sveiv
- Sugeføtter (4 stk.)
- Bordskrutvinge (bordplatetykkelse ca. 2 - 6 cm)
- Bruksanvisning

Deler på den manuelle skjæremaskinen

- A** Stoppeplate
- B** Sveiv
- C** Sugeføtter
- D** Bunnplate
- E** Dreieknapp for snittbredden (0 - 20 mm)
- F** Knivblad (rustfritt)
- G** Knivlâseskrue
- H** Hull for bordskrutvinge



Montering/opstilling

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Knivbladet til den manuelle skjæremaskinen er meget skarpt! Håndter derfor knivbladet på en trygg måte.

- Skru de 4 sugeføttene **C** inn i gjengene på bunnplaten **D** og trykk skjæremaskinen på bordplaten.
- Ved behov skyv bordskrutvingen inn i hullet **H** på bunnplaten og fest skjæremaskinen ved hjelp av den til bordplaten (tykkelse ca. 2 - 6 cm).
- Skru sveiven **B** med klokken på gjengetappen inntil knivbladet går rundt.

Sette på/ta av kniven

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Knivbladet til den manuelle skjæremaskinen er meget skarpt! Håndter derfor knivbladet på en trygg måte.

1 Skru knivlåseskruen **G** mot klokken til den kan tas av.

INFO: Bruk en passende skrutrekker eller en mynt. Åpningsretningen er merket med en pil på låseskruen (**AUF OPEN OUVRIR**).

2 Ta av knivbladet **F** på en trygg måte.

- Montering gjøres i omvendt rekkefølge.
- Smør tannhjulene på knivbladet og sveivdrevet med litt matolje eller matfett.

VIKTIG: Plastringen på knivholderen må være plassert slik at de to totenene på ringen plasseres på øvre og nedre nese på hovedenheten.

VIKTIG: Når knivbladet skal settes på igjen, må du passe på at tannhjulene til knivbladet griper i tannhjulene til sveivdrevet.

- Du må ikke stramme knivlåseskruen for hardt!

Skjære opp matvarer

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Knivbladet til den manuelle skjæremaskinen er meget skarpt! Håndter derfor knivbladet på en trygg måte.

Når du skal skjære opp matvarer, vær spesielt oppmerksom på fingrene dine!

- Før første gangs bruk skal alle delene til apparatet rengjøres nøye (se avsnittet **Rengjøring**).
- Still inn ønsket skjæretykkelse med dreieknappen **E**.

INFO:  + Tykkere

 - Tynnere

- Hold sveiven med høyre hånd og sveiv rundt med klokken.
- Legg matvaren du ønsker å skjære opp med venstre hånd mot stoppeplaten og skyv den med litt trykk sakte mot kniven som roterer.

Rengjøring

⚠ FORSIKTIG Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Knivbladet til den manuelle skjæremaskinen er meget skarpt! Håndter derfor knivbladet på en trygg måte.

MERKNAD Skade fra oppvaskmaskin!

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

- Apparatet skal aldri dyppes i vann og aldri holdes under rennende vann.
- Apparatet skal kun rengjøres med en fuktig klut.
- Utfør en grundig rengjøring av kniven regelmessig.
- For at sugeføttene skal sitte godt, må du rengjøre disse regelmessig.

Oppbevaring

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

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