

JUPITER

 GERMANY 1921

Gebrauchsanleitung



- Ⓓ🇪 Gebrauchsanleitung Retro Hand-Allesschneider
- Ⓔ🇳 Operating Instructions Retro Manual Slicer
- Ⓕ🇫 Mode d'emploi de la trancheuse universelle rétro
- Ⓔ🇸 Manual de instrucciones de la cortadora manual retro
- Ⓔ🇮 Istruzioni per l'uso dell'affettatrice universale manuale
- Ⓔ🇳 Gebruikshandleiding allessnijder
- Ⓓ🇦 Brugsvejledning manuel universalskæremaskine
- Ⓔ🇸 Bruksanvisning skärmaskin
- Ⓓ🇳 Bruksanvisning for manuell skjæremaskin

Gebrauchsanleitung Retro 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.my-jupiter.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 haushaltsüblichen Verarbeitungsmengen und -zeiten. Das Gerät ist wartungsfrei.

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

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



Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

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



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

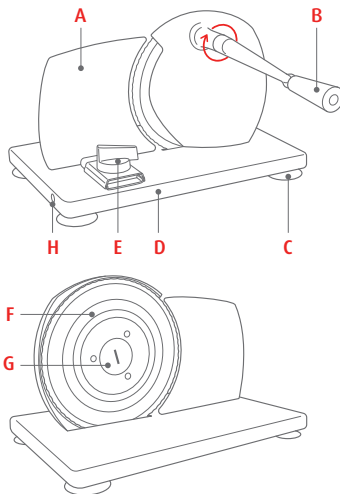
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs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

Lieferumfang

- 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.

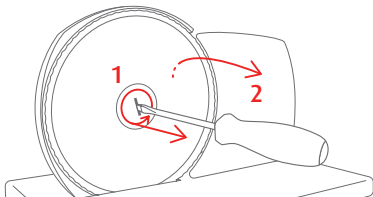
- Schrauben Sie die 4 Saugfüße **C** in die Gewinde der Bodenplatte **D** und drücken Sie den Allesschneider auf die Tischplatte.
- Bei Bedarf schieben Sie die Tischzwinge in die Bohrung **H** der Bodenplatte und befestigen Sie den Allesschneider damit an der Tischplatte (Stärke ca. 2 - 6 cm).
- Schrauben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

Schneidmesser aus-/einbauen



**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 | OUVRIER**).

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 des Kurbelantriebs fügen.

• Ziehen Sie die Messerverschlusschraube nicht übermäßig fest an!

Lebensmittel schneiden



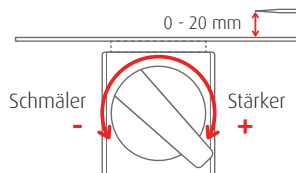
**Achten Sie beim Schneiden von
Lebensmitteln besonders
auf Ihre Finger!**

VORSICHT

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

• Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie alle Bestandteile des Geräts gründlich (**siehe Abschnitt Reinigung**).

• Stellen Sie mit dem Einstellknopf **E** die gewünschte Schnittstärke ein.



• 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



**Verletzungsgefahr
durch scharfe Teile!**

VORSICHT

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



Beschädigung durch Spülmaschine!

HINWEIS

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 Retro Manual 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.my-jupiter.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.

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



Important safety notes

The blade of the slicer is very sharp!
Handle it with care.



CAUTION

Sharp parts can cause injury!

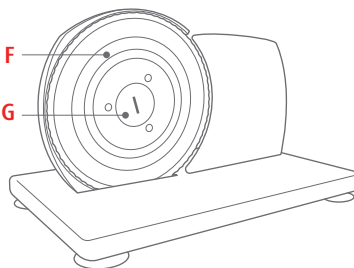
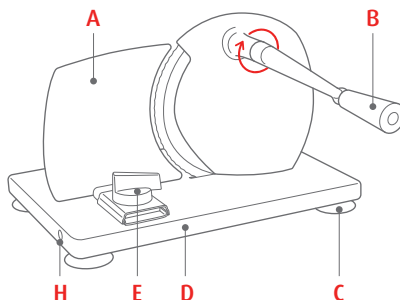
- Children should not use the appliance. They should not play with it either.
- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities, or by those who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have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

Scope of delivery

- Slicer
- Crank handle
- Suction feet (x4)
- Table clamp (table thickness approx. 2 - 6 cm)
- Operating instructions

Components of the 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 slicer is very sharp!
Handle it with care.

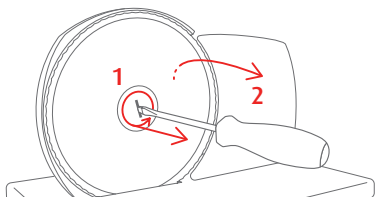
- Screw the 4 suction feet **C** into the thread of the base plate **D** and press the slicer onto the table.
- If required, push the table clamp into the borehole **H** of the base plate and use it to secure the manual slicer to the table top/worktop (thickness approx. 2 - 6 cm).
- Screw the crank handle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

Removing/installing the blade



Sharp parts can cause injury!

The blade of the 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 | OUVIR**).

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

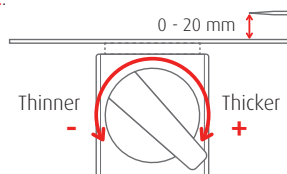


Pay particular attention to the position of your fingers when cutting food!

The blade of the slicer is very sharp!
Handle it with care.

- 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**.



- 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



Sharp parts can cause injury!

The blade of the slicer is very sharp!
Handle it with care.



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 rétro

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.my-jupiter.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.

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



Instructions importantes pour votre sécurité

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



ATTENTION

Risque de blessures sur les pièces tranchantes!

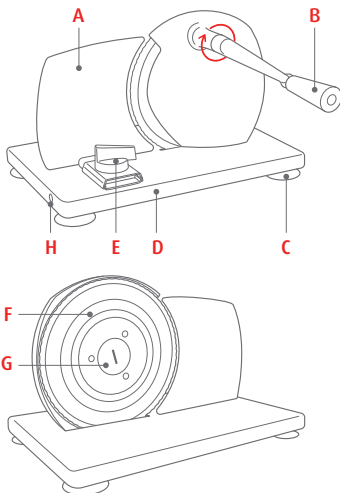
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Même pour jouer.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou manquant d'expérience et/ou de connaissance que sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires 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
- Manivelle
- 4 pieds ventouse
- Serre-joint (épaisseur du panneau de table env. 2 à 6 cm)
- Mode d'emploi

Composants de la trancheuse

- 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 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 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.

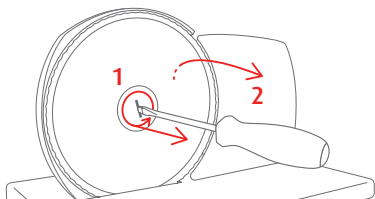
Mode d'emploi de la trancheuse universelle rétro JUPITER

Pose/Dépose du couteau



Risque de blessures sur les pièces tranchantes!

Le couteau de la trancheuse 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** | **OUVRIR**).

- 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

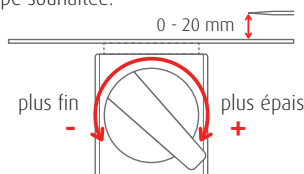


Prêtez particulièrement attention à vos doigts lors de la découpe d'aliments!

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

- 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.



- 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



Risque de blessures sur les pièces tranchantes!

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



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.

Manual de instrucciones de la cortadora manual retro

ES ¡Felicidades! Con la compra de su nuevo electrodoméstico de cocina JUPITER ha elegido un producto moderno y de alta calidad. Para obtener más información sobre éste y otros productos, visite www.my-jupiter.de

Este aparato está destinado a cortar pan, fiambres, queso, etc. en cantidades domésticas normales en un entorno doméstico o en **aplicaciones no comerciales** de tipo doméstico.

Las **aplicaciones de tipo doméstico** incluyen, por ejemplo, el uso en salas de descanso del personal en tiendas, oficinas, empresas agrícolas y otras empresas comerciales, pequeños hoteles e instalaciones residenciales similares. Utilice el aparato sólo para cantidades y periodos de tiempo normales de procesamiento doméstico. El aparato no necesita mantenimiento.

Lea el manual de instrucciones y, en particular, las indicaciones de seguridad, antes de utilizar el aparato por primera vez.

IMPORTANTE: Conserve el manual de instrucciones y guárdelo siempre con el aparato.



Notas de seguridad importantes

La cuchilla de la cortadora manual está muy afilada. Manéjela con cuidado.



PRECAUCIÓN

¡Las piezas afiladas pueden causar lesiones!

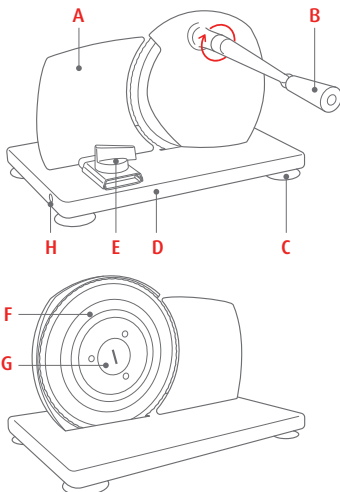
- Los niños no deben utilizar el aparato. Tampoco deben jugar con él.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por aquellas que carezcan de experiencia y/o conocimientos, si son supervisadas o han sido instruidas en el uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que conlleva.
- El aparato sólo puede ser reparado por el servicio de atención al cliente de **JUPITER**.

Contenido incluido

- Cortadora
- Manivela
- Ventosas (4 piezas)
- Fijación de mesa (grueso mesa aprox. 2 - 6 cm)
- Instrucciones de uso

Componentes de la cortadora

- A** Guía de grosor
- B** Manivela
- C** Ventosas
- D** Tablero
- E** Ajuste de grosor (0 - 20 mm)
- F** Cuchilla circular (inoxidable)
- G** Tornillo bloqueo cuchilla
- H** Perforación para fijación de mesa



Montaje/configuración



PRECAUCIÓN

¡Las piezas afiladas pueden causar lesiones!

La cuchilla de la cortadora está muy afilada. Manéjela con cuidado.

- Enrosque las 4 ventosas **C** en los orificios del tablero **D** y coloque la cortadora sobre el tablero presionando ligeramente.
- En caso necesario, introduzca la fijación de mesa en el orificio **H** del tablero y utilícela para fijar la cortadora al tablero (grosor aprox. de 2 a 6 cm).
- Enrosque la manivela **B** en el orificio de la cortadora en el sentido de las agujas del reloj hasta que la cuchilla gire.

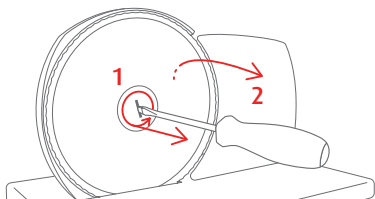
Desmontaje/instalación de la cuchilla



PRECAUCIÓN

¡Las piezas afiladas pueden causar lesiones!

La cuchilla de la cortadora está muy afilada. Manéjela con cuidado.



1 Retire el tornillo de bloqueo de la cuchilla **G** desenroscándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

- **INFO:** Utilice un destornillador adecuado o una moneda para hacerlo. El sentido de apertura está marcado en el tornillo de bloqueo con una flecha (**AUF** | **OPEN** | **OUVRIR**).

2 Retire la hoja **F** con cuidado.

- Puede volver a instalarla siguiendo los mismos pasos en orden inverso.
- Lubrique los dientes de la cuchilla y el accionamiento de la manivela con un poco de aceite de cocina o grasa.
- **IMPORTANTE:** Al montar el anillo de plástico del portacuchillas, alinee las ranuras del anillo con las nervaduras de la carcasa.
- **IMPORTANTE:** Al volver a instalar la cuchilla, es importante asegurarse de que los dientes de la cuchilla encajan con los dientes del mecanismo de la manivela.
- No apriete demasiado el tornillo de bloqueo de la cuchilla.

Cortar alimentos



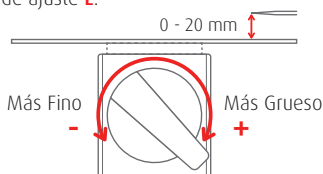
PRECAUCIÓN

Preste especial atención a la posición de los dedos al cortar los alimentos.

La cuchilla de la cortadora está muy afilada. Manéjela con cuidado.

- Antes de utilizarla por primera vez, limpie a fondo todas las piezas del aparato (**véase el apartado Limpieza**).

- Ajuste el grosor de las lonchas deseado con el botón de ajuste **E**.



- Con la mano derecha, gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.
- Con la mano izquierda, coloque el alimento a cortar contra la guía de grosor y con una ligera presión empujelo lentamente hacia la cuchilla giratoria.

Limpieza



PRECAUCIÓN

¡Las piezas afiladas pueden causar lesiones!

La cuchilla de la cortadora está muy afilada. Manéjela con cuidado.



NOTA

¡El lavavajillas puede causar daños!

El aparato no es apto para el lavavajillas. Limpie el aparato sólo con agua tibia y detergente.

- No sumerja nunca el aparato en el agua ni lo mantenga bajo el grifo.
- Limpie el aparato sólo con un paño húmedo.
- Limpie a fondo la cuchilla a intervalos regulares.
- Para que las ventosas tengan una buena adherencia, límpielas regularmente.

Almacenamiento

Guarde el aparato en su embalaje original, en un lugar seco, sin polvo y fresco, fuera del alcance de los niños.

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.my-jupiter.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.

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



Informazioni importanti per la vostra sicurezza

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



ATTENZIONE

Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

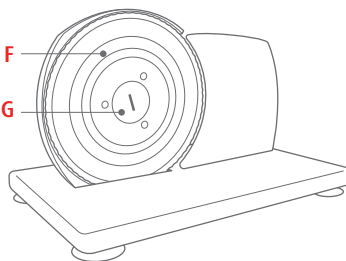
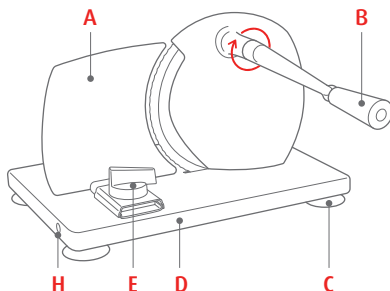
- I bambini non possono utilizzare l'apparecchio. Neanche per gioco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali e fisiche e da persone con insufficiente esperienza e/o conoscenza solo se vengono sorvegliate o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio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

Dotazione

- Affettatrice
- Manovella
- Piedini a ventosa (x4)
- Morsetto di fissaggio (spessore tavolo circa 2 - 6 cm)
- Istruzioni per l'uso

Componenti dell'affettatrice

- 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 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.

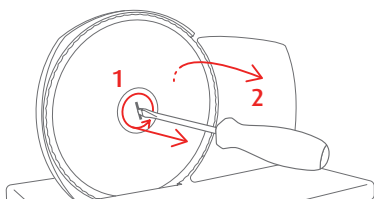
Smontare/Montare la lama



ATTENZIONE

Pericolo di ferimenti dato da componenti affilati!

La lama dell'affettatrice 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 | OUVRIR**).

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



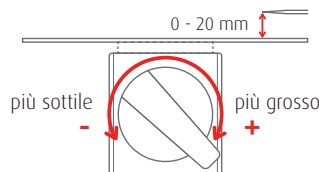
ATTENZIONE

Mentre si tagliano gli alimenti prestare particolare attenzione alle dita!

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

• 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**.



• 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 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 alllessnijder

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.my-jupiter.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 veiligheidsaankwijzingen aandachtig voordat u het apparaat in gebruik neemt.

BELANGRIJK: Bewaar de gebruikshandleiding zorgvuldig en altijd samen met het apparaat.



Belangrijke aankwijzingen voor uw veiligheid

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



PAS OP

Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!

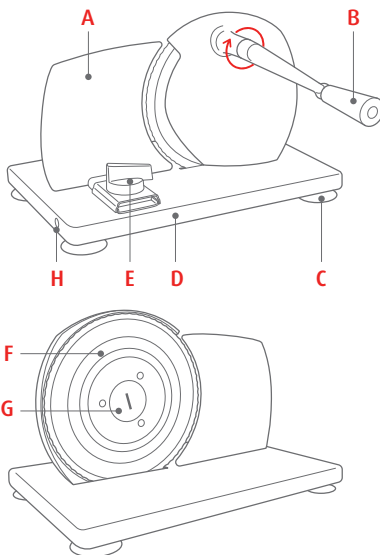
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken, ook niet om te spelen.
- Dit apparaat kan door mensen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke bekwaamheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of juiste onderricht over een veilig gebruik van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

- Alllessnijder
- Draaiarm
- Zuignappen (x4)
- Tafelklem (sterk tafelblad ca. 2-6 cm)
- Gebruikshandleiding

Onderdelen van de alllessnijder

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

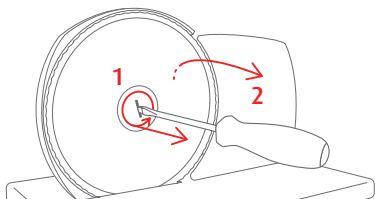
Mes verwijderen/plaatsen



PAS OP

Gevaar voor letsel door scherpe onderdelen!

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



1 Schroef de mesvergrendeling **G** tegen de wijsers 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** | **OUVRIR**).

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 spijsolie 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



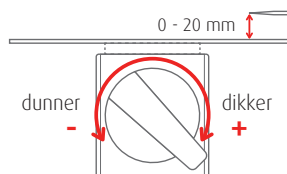
PAS OP

Let bij het snijden van levensmiddelen goed op uw vingers!

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

- 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.



- Draai met de rechterhand de draaiarm met de wijsers 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 allessnijder 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 lauw water 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.

Conservazione

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.my-jupiter.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 boligenheder. 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.

VIGTIG: Opbevar brugsvejledningen omhyggeligt og altid i nærheden af maskinen.



Vigtige råd vedrørende din sikkerhed

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



PAS PÅ

Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

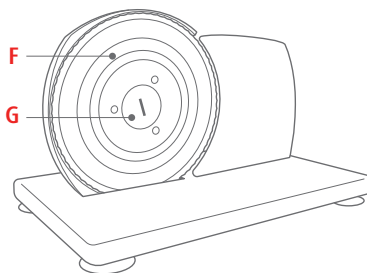
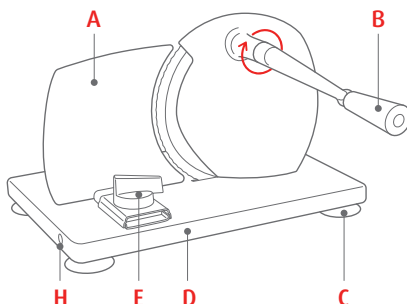
- Børn må ikke benytte maskinen. Heller ikke til leg.
- Denne maskine kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til maskinen, hvis disse personer er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af maskinen og forstået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

Leveringsomfang

- Universalskæremaskine
- Håndsving
- Sugefodder (4 stk.)
- Bordtvinge (bordpladens tykkelse ca. 2 - 6 cm)
- Brugsvejledning

Den universalskæremaskines bestanddele

- A** Anlægsplade
- B** Håndsving
- C** Sugefodder
- D** Bundplade
- E** Justeringsknap 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 universalskæremaskine er meget skarp! Håndter skærekniven forsigtigt.

- Fastspænd de 4 sugefodder **C** i gevindet 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 gevindet, indtil skærekniven drejer.

Brugsvejledning manuel universalskæremaskine JUPITER

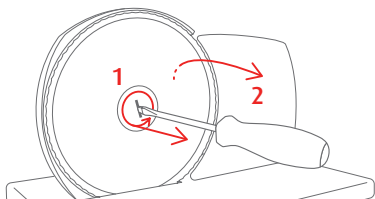
Montering og afmontering af skærekniv



PAS PÅ

Fare for kvæstelser pga. skarpe dele!

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

- Montering foregår i omvendt rækkefølge.
- Smør fortandingen på skærekniven 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 skærekniven skal man være opmærksom på, at fortandingen på skærekniven passer korrekt ind i håndsvingets fortanding.
- Knivens låseskrue må ikke spændes for stramt!

Skære pålæg



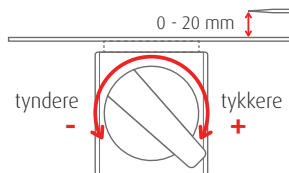
PAS PÅ

Pas især på fingrene, når du skærer pålæg!

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

- Rens alle maskinens dele grundigt inden første brug (**se afsnit rengøring**).

- Indstil vha. justeringsknappen **E** den ønskede skæretykkelse.



- 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!

Skærekniven i den universalskæremaskine er meget skarp! Håndter skærekniven 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 skærekniven grundigt med jævne mellemrum.
- For at opretholde føddernes sugeevne, skal disse rengøres jævnlgt 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.my-jupiter.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.

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



Viktig säkerhetsinformation

Skärmaskinens kniv är mycket vass!
Var försiktig när du hanterar kniven.



VAR FÖRSIKTIG

Skaderisk på grund av vassa delar!

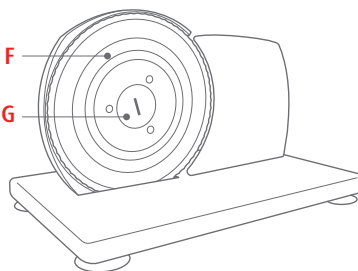
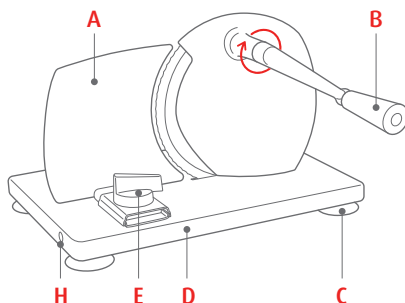
- Barn får inte använda apparaten. Inte heller som en leksak.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer med bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur apparaten används på ett säkert sätt 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 fast skärmaskinen på bordsskivan (tjocklek ca 2-6 cm).
- Skruva fast veven **B** medurs på vevgången, tills kniven vrider sig.

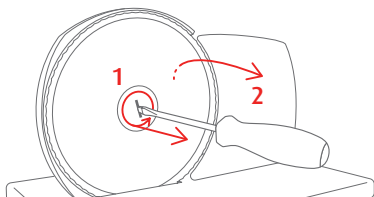
Demontering/montering av kniv



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 låsskraven (**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 upptill och nedtill på höljets lackar.
- **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

Akta fingrarna när du skär livsmedel!

Skärmaskinens kniv är mycket vass!
Var försiktig när du hanterar kniven.

- Rengör alla delar av apparaten ordentligt före första användningen (**se avsnittet Rengöring**).
- Ställ in önskad skärtjocklek med inställningsknappen **E**.



- 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.my-jupiter.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.

VIKTIG: Bruksanvisningen skal oppbevares sammen med apparatet.



Viktige merknader for din sikkerhet

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



FORSIKTIG

Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

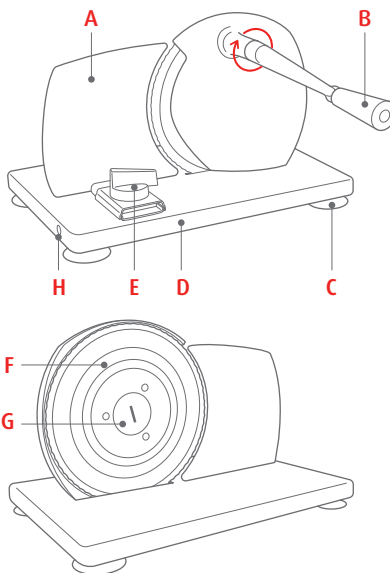
- Barn skal aldri bruke enheten. Heller ikke i lek.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene som en slik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

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



Montering/oppstilling



FORSIKTIG

Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Knivbladet til den 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.

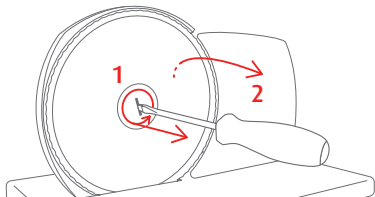
Sette på/ta av kniven



FORSIKTIG

Fare for personskader på grunn av skarpe deler!

Knivbladet til den 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 | OUVRI**R).

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 notene 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



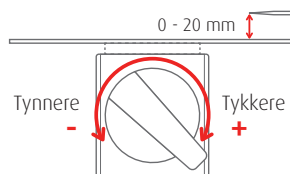
FORSIKTIG

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

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

- Før første gangs bruk skal alle delene til apparatet rengjøres nøye (**se avsnittet Rengjøring**).

- Still inn ønsket skjæretrykkelse med dreieknappen **E**.



- 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 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

 GERMANY 1921

Jupiter Küchenmaschinen GmbH
Vor dem Lauch 22
70567 Stuttgart
Germany

Telefon: +49 711 49065640
eMail: info@my-jupiter.de
www.my-jupiter.de