

KRÜGER



Sirius



Gebrauchsanweisung Fleischwolf

Dieser Fleischwolf ist ideal für die Bearbeitung verschiedenster Zutaten in der Küche geeignet. Er ist einfach zusammenzubauen und ebenso einfach zu reinigen.

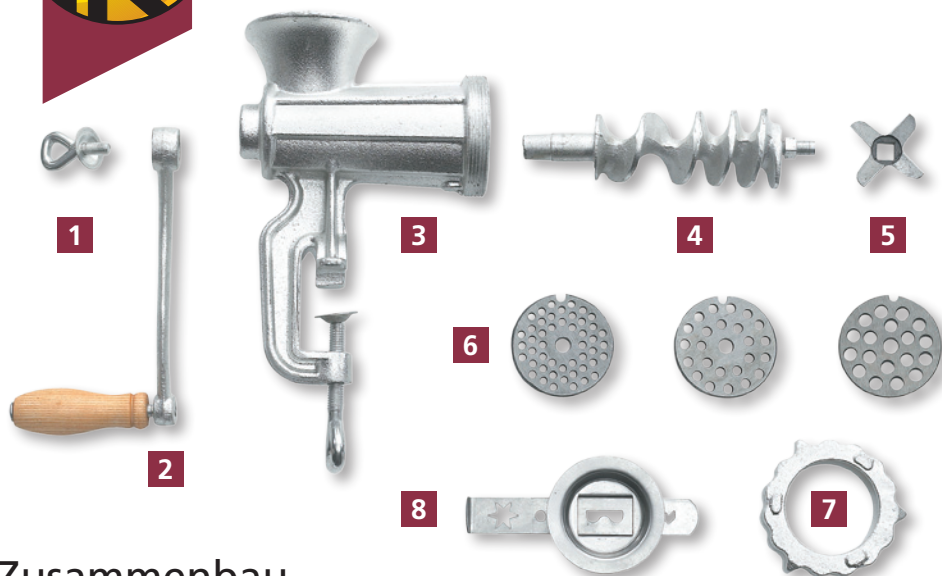
Reinigung und Pflege:

Reinigen Sie den Fleischwolf vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Dazu zerlegen Sie den Fleischwolf in seine Einzelteile und waschen diese von Hand. Anschließend gut abtrocknen. Die blanken Teile mit etwas Speiseöl versehen, um Korrosion zu vermeiden.

Um den Fleischwolf und vor allem das Messer vor Rost zu schützen, reiben Sie die Einzelteile nach der Reinigung mit etwas Speiseöl ein. Der Fleischwolf sollte an einem kühlen und trockenen Platz gelagert werden.

Achtung:

Bitte reinigen Sie den Fleischwolf von Hand, er ist nicht spülmaschinengeeignet. Achten Sie beim Zusammenbau unbedingt auf die richtige Reihenfolge. Außerdem sollten Sie darauf achten, dass Ihre Finger während des Gebrauchs nicht in die Öffnung des Fleischwolfes geraten. Halten Sie den Fleischwolf bitte von Kindern fern.



Zusammenbau

Bauen Sie den Fleischwolf wie in der Abbildung dargestellt zusammen:

In das Gehäuse (3) wird die Schnecke (4) eingeschoben. Auf den Vierkantzapfen der Schnecke wird das Messer (5) mit der Schneidseite nach außen aufgesteckt. Auf die Achse wird die gewünschte Lochscheibe (6) so aufgesetzt, dass die Nut über dem Haltestift des Gehäuses sitzt. Danach den Verschlussring (7) fest anziehen. Auf den hinteren Zapfen wird die Kurbel (2) aufgesetzt und mit der Kurbelschraube (1) gesichert.

Anschließend befestigen Sie den Fleischwolf an einer stabilen Tisch- oder Arbeitsplatte und ziehen die Schraube an der Unterseite des Gehäuses fest. Benutzen Sie eine stabile Unterlage um Beschädigungen an der Tisch- oder Arbeitsplatte zu vermeiden.

Inhalt:

1. Kurbelschraube
2. Kurbel
3. Gehäuse
4. Schnecke
5. Messer
6. 3 Lochscheiben mit 5, 6 + 8 mm Durchmesser
7. Verschlussring
8. Verstellbarer Gebäckvorsatz