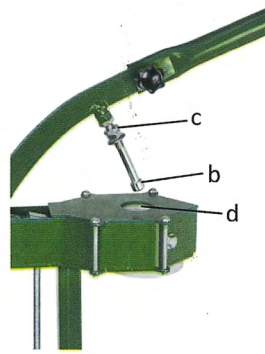
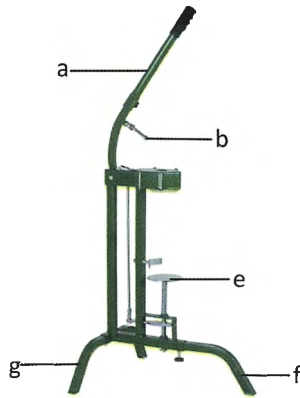


Gebrauchsanweisung

für Standverkorker

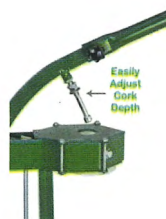


1. Montieren Sie den Griff (a) und die Stützbeine (g, f) an das Gestell.
2. Reinigen Sie die Verschlussbacken (d) mit einem trockenen Lappen, um überschüssiges Verpackungsfett zu entfernen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Griff (a) ganz nach oben ragt (er sollte gerade nach oben zeigen). er öffnet nicht nur die Backen (d), sondern löst auch die Verriegelung auf der Flaschenplattform.
4. Platzieren Sie eine leere Flasche (zum Üben) auf der gefederten Flaschenplatte (e) Positionierung den Hals in den Noppenring oder Flaschenverschluss (je nach Modell) unter der Öffnung der Crimpbacke (d).
5. Lassen Sie einen Korken in die runde Öffnung fallen, die von den Crimpbacken umgeben ist (d).
6. Ziehen Sie den Griff (a) vorsichtig, aber fest nach unten, während Sie den Korker mit der Hand festhalten (falls erforderlich). Siehe P. 1
7. Wenn der Griff (a) fast vollständig unten ist (ca. 95 %), drücken Sie ihn fest nach unten.
8. Heben Sie den Griff (a) an, entnehmen Sie die Weinflasche und prüfen Sie die Tiefe des Korkens.
9. Verstellen Sie die Kolbenmutter (c) auf der Einführstange (b) entweder nach oben oder nach unten, um die Tiefe einzustellen des Weinkorkens in die Flasche. Siehe P 2
10. Wiederholen Sie diese Einstellung, bis Sie zufrieden sind.
11. Nach Gebrauch die Crimpbacken (d) im heruntergeklappten Zustand mit einem trockenen Lappen reinigen und trocken lagern.
12. Schmieren Sie die Gelenke nach Bedarf mit einem lebensmittelechten Schmiermittel. Siehe P3

Denken Sie daran, Wein mit Naturkorken auf der Seite oder auf dem Kopf zu lagern, um Um die beste Abdichtung zu gewährleisten, halten Sie den Korken feucht. Nur synthetische Korken sollten stehend gelagert werden.



P1



P2



P3