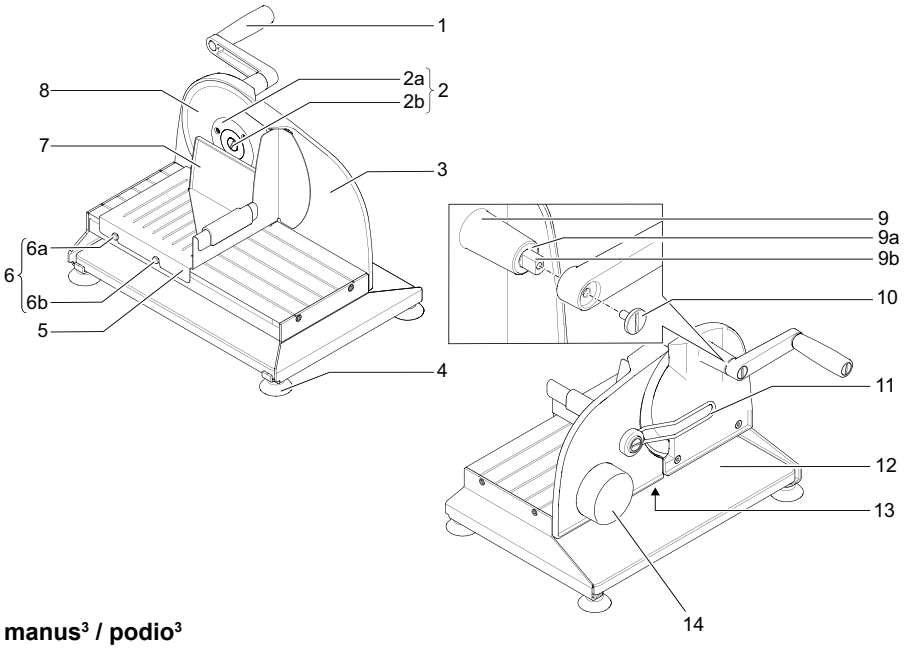
amano^5
amano^3
piatto^5
piatto^3
manus^3
podio^3

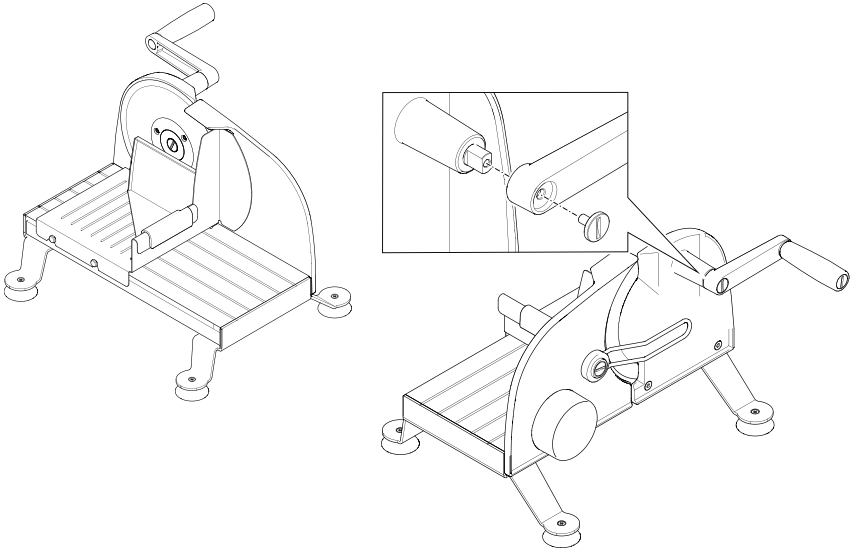
ritter
made in Germany

de	**Gebrauchsanleitung** | Manueller Allesschneider
en	**Instruction manual** | Manual Food slicer
fr	**Mode d'emploi** | Trancheuse universelle manuelle
bg	**Ръководство за употреба** | Универсален ръчен уред за рязане
cs	**Návod k použití** | Ruční univerzální kráječ
da	**Brugsanvisning** | Manuel multiskæremaskine
es	**Instrucciones de uso** | Cortadora multiuso manual
fi	**Käyttöohje** | Käsikäyttöinen viipalointikone
hr	**Upute za uporabu** | Ručni višenamjenski rezač
hu	**Használati utasítás** | Kézi szeletelőgép
it	**Istruzioni d'uso** | Affettatrice multiuso manuale
nl	**Gebruiksaanwijzing** | Handmatige allessnijder
no	**Bruksanvisning** | Manuell universalskjæremaskin
pl	**Instrukcja obsługi** | Ręczna krajalnica uniwersalna
ro	**Instrucțiuni de utilizare** | Feliator universal manual
ru	**Руководство по эксплуатации** | Ручное универсальное режущее устройство
sk	**Návod na použitie** | Manuálny univerzálny krájač
sl	**Navodila za uporabo** | Ročna vsestranski rezalnik
sv	**Bruksanvisning** | Manuell skärmaskin

amano[3/5] / piatto[3/5]



manus[3] / podio[3]



	de	en	fr
1	Handkurbel	Hand crank	Manivelle
2	Messerverschluss	Blade catch	Dispositif de serrage de la lame
2a	Verschlussscheibe	Sealing washer	Disque d'obturation
2b	Verschlussschraube	Locking screw	Vis de fermeture
3	Anschlagplatte	Stop plate	Plaque protège-lame
4	Saugfüße	Suction foot	Pieds à ventouse
5	Schneidgutschlitten	Slice carriage	Chariot
6	Schlittenführungselement	Carriage guidance element	Élément de guidage du chariot
6a	Vorderer Haltestift	Front locking pin	Cheville d'arrêt avant
6b	Hinterer Haltestift	Rear locking pin	Cheville d'arrêt arrière
7	Restehalter	Left-over holder	Pousse-restes
8	Rundmesser	Rotary blade	Lame
9	Kurbelgehäuse	Crankcase	Boîtier de manivelle
9a	Kunststoffbuchse	Plastic bushing	Connecteur en plastique
9b	Welle	Shaft	Arbre
10	Befestigungsschraube	Fastening screw	Vis de fixation
11	Schneidgut-Führungsbügel	Food guide bracket	Support de guidage du produit à découper
12	Schneidbrett[a)]	Slicing board[a)]	Planche à découper[a)]
13	Typenschild	Type label	Plaque signalétique
14	Schnittstärke-Verstellknopf	Slice thickness adjustment knob	Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe
	a) Bei Modell amano^3 / piatto^3 aus Sicherheitsglas Bei Modell amano^5 / piatto^5 aus Bambusholz	a) On the amano^3/piatto^3 model, this is made of safety glass. On the amano^5/piatto^5 model, this is made of bamboo.	a) Pour les modèles amano^3 / piatto^3 en verre de sécurité Pour les modèles amano^5 / piatto^5 en bois de bambou

	bg	cs	da
1	Ръкохватка за въртене	Klika	Håndsving
2	Блокировка за ножа	Uzávěr nože	Knivlås
2a	Шайба на блокировката	Uzavírací kotouč	Låseskive
2b	Винт на блокировката	Upevňovací šroub	Låseskrue
3	Ограничителна плоча	Opěrná deska	Stopplade
4	Вакуумни крачета	Přísavky	Sugekopper
5	Направляваща повърхност за нарязвания продукт	Saně pro krájený materiál	Skiveslæde
6	Водач на направляващата повърхност за нарязвания продукт	Vodicí prvek saní	Slædestyringselement
6a	Преден фиксиращ щифт	Přední upevňovací kolík	Forreste holdestift
6b	Заден фиксиращ щифт	Zadní upevňovací kolík	Bageste holdestift
7	Държач за остатъка	Posuvný držák	Sikkerhedsholder
8	Дисков нож	Kotoučový nůž	Rundkniv
9	Корпус на ръкохватката за въртене	Držák kliky	Krumtaphus
9a	Пластмасова втулка	Plastové pouzdro	Kunststofbøsning
9b	Вал	Hřídel	Aksel
10	Скрепителен винт	Upevňovací šroub	Fastgørelsesskrue
11	Направляваща скоба за нарязвания продукт	Vodítko krájeného materiálu	Styrebøjle til madvarer
12	Дъска за рязане[a)]	Prkénko[a)]	Skærebræt[a)]
13	Фирмена табелка	Typový štítek	Typeskilt
14	Бутон за регулиране на дебелината на рязане	Kotouč pro seřízení tloušťky řezu	Justeringsknap for skivetykkelse
	a) При модел amano^3 / piatto^3 от безопасно стъкло При модел amano^5 / piatto^5 от бамбуково дърво	a) Model amano^3 / piatto^3: Bezpečnostní sklo Model amano^5 / piatto^5: Bambus	a) Ved model amano^3 / piatto^3 af sikkerhedsglas Ved model amano^5 / piatto^5 af bambustræ

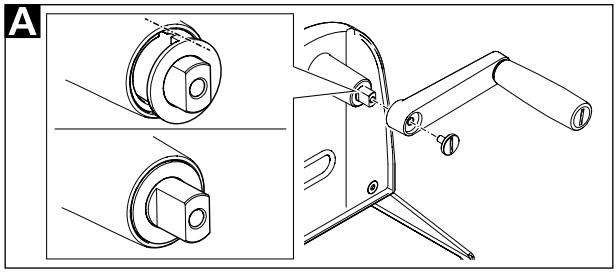
	es	fi	hr
1	Manivela	Käsikampi	ručna ručica
2	Cierre de la cuchilla	Terän lukitsin	Zatvarač noža
2a	Disco de cierre	Lukitsinkiekko	Zaporna pločica
2b	Tornillo de cierre	Lukitsinruuvi	Zaporni vijak
3	Placa de tope	Rajoitinlevy	Zaustavna ploča
4	Ventosas	Imukuppijalat	Vakuumski čepići
5	Carro para el producto	Leikkuukelkka	Klizna vodilica
6	Elemento guía del carro	Kelkan ohjain	Element klizne vodilice
6a	Espiga de fijación delantera	Etumainen pidätintappi	Prednji pridržni zatik
6b	Espiga de fijación trasera	Taempi pidätintappi	Stražnji pridržni zatik
7	Sujetarrestos	Leikkuutuki	Držač ostataka namirnica
8	Cuchilla circular	Pyöröterä	Okrugli nož
9	Alojamiento del eje	Kammen pesä	Kućište ručice
9a	Casquillo de plástico	Muoviholkki	Plastična kutija
9b	Eje	Akseli	Vratilo
10	Tornillo de fijación	Kiinnitysruuvi	Pričvrsni vijak
11	Horquilla guía	Viipaleiden ohjainkaari	Vodeći stremen narezane namirnice
12	Tabla de cortar[a)]	Leikkuualusta[a)]	Daska za rezanje[a)]
13	Placa de identificación	Tyyppikilpi	Tipska pločica
14	Regulador del grosor de corte	Leikkauspaksuuden säädin	Gumb za podešavanje debljine rezanja
	a) En el modelo amano[3] / piatto[3] de cristal de seguridad En el modelo amano[5] / piatto[5] de bambú	a) mallissa amano[3] / piatto[3] turvalasia mallissa amano[5] / piatto[5] bambua	a) Kod modela amano[3] / piatto[3] od sigurnosnog stakla Kod modela amano[5] / piatto[5] od bambusova drva

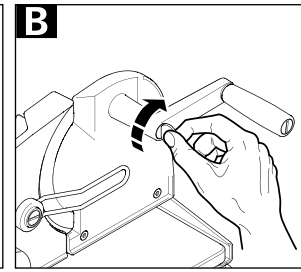
	hu	it	nl
1	Forgatókar	Manovella	Handslinger
2	Késrögzítő zár	Dispositivo di serraggio della lama	Messluiting
2a	Zárólemez	Disco di serraggio	Sluitring
2b	Zárócsavar	Vite di serraggio	Sluitschroef
3	Ütközőlap	Piano mobile	Aanslagplaat
4	Tapadókorong	Piedini a ventosa	Zuigvoeten
5	Csúszka	Carrello	Snijwarenslede
6	Csúszkavezető elem	Elemento guida del carrello	Sledegeleidingselement
6a	Elülső tartócsap	Nottolino anteriore	Voorste borgpen
6b	Hátsó tartócsap	Nottolino posteriore	Achterste borgpen
7	Előtoló	Pressasalumi	Restenhouder
8	Vágókés (körkés)	Lama	Rond mes
9	Forgatókarház	Alloggiamento della manopola	Slingerhuis
9a	Műanyag foglalat	Boccola in plastica	Kunststof bus
9b	Tengely	Albero	As
10	Rögzítőcsavar	Vite di fissaggio	Bevestigingsschroef
11	Szeletvezető kengyel	Guida per il taglio	Geleidebeugel snijwaren
12	Vágódeszka[a)]	Piano di taglio[a)]	Snijplaat[a)]
13	Típusjelzés	Targhetta	Typeplaatje
14	Szeletvastagság-beállító gomb	Manopola di regolazione dello spessore del taglio	Snijdikteknop
	a) Az amano[3] / piatto[3] modellnél biztonsági üvegből, az amano[5] / piatto[5] modellnél bambuszfából	a) Nel modello amano[3] / piatto[3] in vetro infrangibile Nel modello Amano[5] / piatto[5] in legno di bambù	a) Bij model amano[3] / piatto[3] van veiligheidsglas Bij model amano[5] / piatto[5] van bamboehout

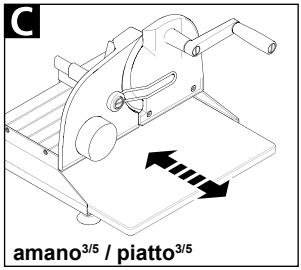
	no	pl
1	Håndsveiv	Korba ręczna
2	Knivlås	Blokada noża
2a	Låseskive	Tarcza zaślepiająca
2b	Låseskrue	Korek gwintowany
3	Stoppeplate	Płyta oporowa
4	Sugeføtter	Przyssawki
5	Skyvebrett	Prowadnica produktów
6	Spormodul	Element prowadzący
6a	Fremre festestift	Przedni kołek zabezpieczający
6b	Bakre festestift	Tylny kołek zabezpieczający
7	Sikkerhetsholder	Popychacz małych produktów
8	Rundkniv	Nóż obrotowy
9	Sveivhus	Obudowa korby
9a	Plasthylse	Tuleja z tworzywa sztucznego
9b	Sveivaksel	Wałek
10	Festeskrue	Śruba montażowa
11	Holdebøyle for matvaren	Pałąk prowadzący pokrojone produkty
12	Skjærebrett[a)]	Deska do krojenia[a)]
13	Typeskilt	Tabliczka znamionowa
14	Justeringsknapp for skivetykkelse	Pokrętło regulacji grubości krojenia
	a) På modell amano[3] / piatto[3] i sikkerhetsglass På modell amano[5] / piatto[5] i bambustre	a) W modelu amano[3] / piatto[3] ze szkła bezodpryskowego. W modelu amano[5] / piatto[5] z drewna bambusowego.

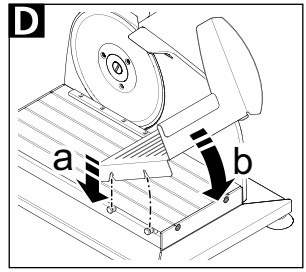
	ro	ru
1	Manivelă	Рукоятка
2	Dispozitiv de blocare a cuțitului	Запор ножа
2a	Disc de blocare	Запорная шайба
2b	Șurub de blocare	Запорный винт
3	Placă opritoare	Упорная пластина
4	Picioare cu ventuze	Присасывающиеся ножки
5	Sanie pentru produsul de tăiat	Салазки для нарезаемого продукта
6	Element pentru ghidajul saniei	Элемент салазок
6a	Știft de blocare frontal	Передний упорный штифт
6b	Știft de blocare posterior	Задний упорный штифт
7	Suport pentru resturi	Держатель для остатков
8	Cuțit rotativ	Дисковый нож
9	Carcasă manivelă	Корпус рукоятки
9a	Conector din plastic	Пластмассовая втулка
9b	Arbore	Вал
10	Șurub de fixare	Крепежный винт
11	Etrier de ghidaj pentru produsul de tăiat	Направляющая скоба для нарезанного продукта
12	Tocător[a)]	Доска для нарезания[a)]
13	Plăcuță de identificare	Заводская табличка
14	Buton de reglare a grosimii de tăiere	Колесико для регулирования толщины нарезки
	a) La modelul amano[3] / piatto[3] din geam securizat La modelul amano[5] / piatto[5] din lemn de bambus	a) На модели amano[3] / piatto[3] из безопасного стекла На модели amano[5] / piatto[5] из бамбука

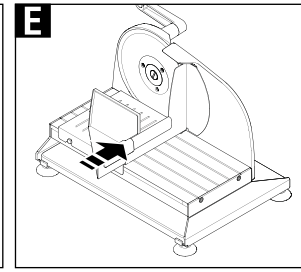
	sk	sl	sv
1	Ručná kľuka	Ročica	Handvev
2	Uzáver noža	Zaklep rezila	Klinglås
2a	Uzatváracia platňa	Zapiralna podložka	Låsbricka
2b	Uzatváracia skrutka	Zaklepni vijak	Låsskruv
3	Dorazová doska	Prislonska plošča	Stopplatta
4	Prísavky	Sesalne nožice	Sugfötter
5	Posúvač rezanej suroviny	Sani za živilo	Matarvagn
6	Vodiaci prvok saní	Element vodila sani	Vagnstyrningselement
6a	Predný zaisťovací kolík	Sprednji blokirni zatič	Främre låsstift
6b	Zadný zaisťovací kolík	Zadnji blokirni zatič	Bakre låsstift
7	Prítlačná doska	Držalo za živilo	Resthållare
8	Kotúčový nôž	Okroglo rezilo	Klinga
9	Teleso kľuky	Ohišje ročke	Vevhus
9a	Plastové puzdro	Plastična vtičnica	Plastfäste
9b	Hriadeľ	Gred	Axel
10	Upevňovacia skrutka	Pritrdilni vijak	Fästskruv
11	Vodiaci strmeň rezaného materiálu	Vodilni lok za rezanje	Skivbygel
12	Doska na krájanie[a)]	Deska za rezanje[a)]	Skärbräda[a)]
13	Typový štítok	Tipska ploščica	Typskylt
14	Regulátor hrúbky rezu	Gumb za nastavitev debeline rezanja	Inställningsvred för skivtjocklek
	a) U modelu amano[3] / piatto[3] z bezpečnostného skla U modelu amano[5] / piatto[5] z bambusového dreva	a) Pri modelih amano[3]/piatto[3] iz varnostnega stekla Pri modelu amano[5]/piatto[5] iz bambusa	a) Av säkerhetsglas på modell amano[3]/piatto[3] Av bambuträ på modell amano[5]/piatto[5]

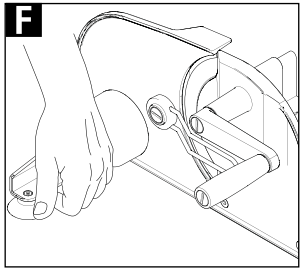

A

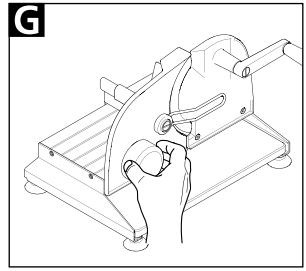

B

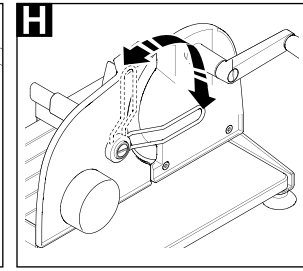

C
amano3/5 / piatto3/5

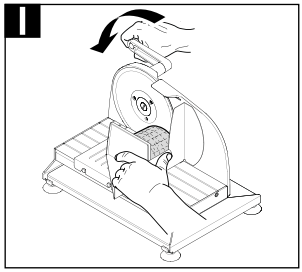

D
a
b

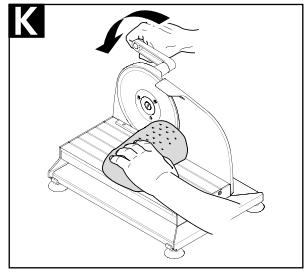

E

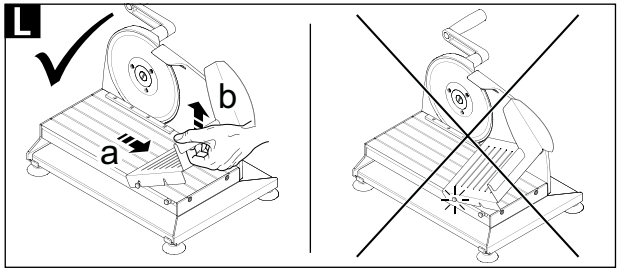

F


G

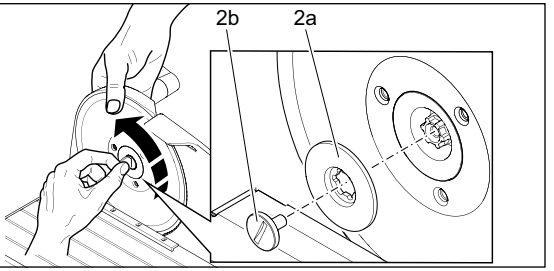

H


I

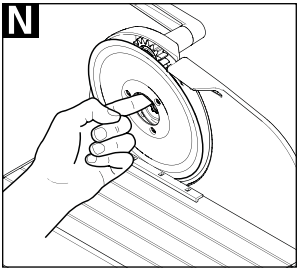

K


L
b
a

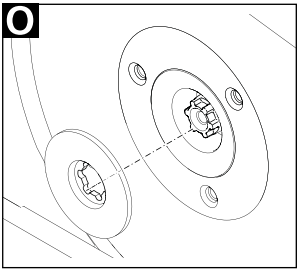
M


2b
2a

N



O



P


ritterwerk Made in Germany
Industriestraße 13 82194 Gröbenzell
Typ: 107. XXX
FD: XXX

de Gebrauchsanleitung 3
en Instruction manual 7
fr Mode d'emploi 10
bg Ръководство за употреба 14
cs Návod k obsluze 18
da Brugsanvisning 21
es Instrucciones de uso 24
fi Käyttöohje 27
hr Upute za uporabu 30
hu Használati utasítás 33
it Istruzioni d'uso 36
nl Gebruiksaanwijzing 39
no Bruksanvisning 42
pl Instrukcja obsługi 45
ro Instrucțiuni de utilizare 50
ru Руководство по эксплуатации 53
sk Návod na použitie 57
sl Navodilo za uporabo 60
sv Bruksanvisning 63

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Um Verletzungen oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, beachten Sie unbedingt nachfolgende Sicherheitshinweise:

- Setzen Sie den Allesschneider nur im Haushalt und nicht gewerblich ein.
- Stellen Sie das Gerät nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe offener Flammen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Arbeiten Sie mit dem Gerät erst, nachdem es sicher aufgestellt wurde.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät ist von Kindern fernzuhalten.
- Schneiden Sie keine Tiefkühlkost, Knochen, Lebensmittel mit großen Kernen, Braten im Netz oder Lebensmittel mit Verpackung.
- Stellen Sie bei Beschädigungen von Geräteteilen den Betrieb sofort ein und setzen Sie sich mit dem ritter-Kundendienst in Verbindung.

Verletzungsgefahr

- Dieses Gerät darf nicht ohne Schneidgutschlitten oder Restehalter benutzt werden, es sei denn die Größe und Form des Schneidguts lässt deren Gebrauch nicht zu.
- Das Rundmesser ist sehr scharf.
- Berühren Sie bei Betrieb des Geräts keinesfalls das Rundmesser.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen den Schnittstärke-Verstellknopf in die „0“-Position.

Klappen Sie die Grafiken im vorderen und hinteren Buchrücken aus.

Bitte lesen Sie die Anleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

Alternativ steht die aktuelle Gebrauchsanleitung unter www.ritterwerk.de zur Verfügung.

ZWECKBESTIMMUNG

Der manuelle Allesschneider dient dem Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln.

Der Allesschneider ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch oder falsche Bedienung kann zu schweren Verletzungen oder zur Beschädigung des Gerätes führen. Es entfallen sämtliche Garantie- und Haftungsansprüche.

INBETRIEBNAHME

Vorbereitung

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und bewahren Sie diese gemeinsam mit der Verpackung auf. Reinigen Sie das Gerät, bevor es mit Lebensmitteln in Berührung kommt (siehe REINIGEN).

Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, glatte Unterlage.
- Drücken Sie das Gerät an, damit sich die Saugfüße (4) an der Unterlage festsaugen.

Gerät zusammenbauen

Montage der Handkurbel (1):

A Lösen Sie die Befestigungsschraube (10) und nehmen Sie diese ab.

- Falls sich die Kunststoffbuchse (9a) nicht vollständig im Kurbelgehäuse (9) befindet, schieben Sie diese zurück. Achten Sie dabei darauf, dass sich die Nase der Kunststoffbuchse exakt in der dafür vorgesehenen Aussparung des Kurbelgehäuses befindet.
- Stecken Sie die Handkurbel auf die Welle (9b).

B Setzen Sie die Befestigungsschraube wieder ein und ziehen Sie diese mit einer geeigneten Münze fest.

C Schieben Sie das Schneidbrett (12) von rechts ein (bei Modell amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Schneidgutschlitten (5) aufsetzen:
- Führen Sie den Schneidgutschlitten in den vorderen Haltestift (6a) des Schlittenführungselements (6).
- Schwenken Sie den Schneidgutschlitten anschließend nach unten, um diesen in den hinteren Haltestift (6b) des Schlittenführungselements einzuführen.

E Schieben Sie den Restehalter (7) auf den Griff des Schneidgutschlittens auf.

Gerät versetzen

C Heben Sie das Gerät nicht am Schneidbrett (12) an. Ziehen Sie deshalb vor dem Versetzen das Schneidbrett nach rechts aus dem Gerät heraus (bei Modell amano[3/5] / piatto[3/5]). Das Brett ist nur nach rechts ausziehbar.

F Greifen Sie neben dem rechten Saugfuß unter das Gerät und heben Sie es vorsichtig an. Die Saugfüße lösen sich nacheinander von der Unterlage.

SCHNEIDEN

G Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Schnittstärke-Verstellknopf (14) ein.

Info:
Schnittstärke: 0 mm bis ca. 20 mm. Die Schnittstärke-Einstellskala ist keine Millimeterskala. Die „0“-Position ist aus Sicherheitsgründen als Messerüberdeckung ausgelegt.

C Ziehen Sie zum Auffangen der geschnittenen Scheiben das Schneidbrett (12) etwas nach rechts heraus (bei Modell amano[3/5] / piatto[3/5]). Das Brett ist nur nach rechts ausziehbar.

- Stellen Sie zum Auffangen der geschnittenen Scheiben gegebenenfalls einen Teller oder Ähnliches unter (bei Modell manus[3] / podio[3]).

H Klappen Sie den Schneidgut-Führungsbügel (11) ggf. bis zum Anschlag in die horizontale Position.

Info:
Der Schneidgut-Führungsbügel dient dazu, dass langes, hartes Schneidgut an der Kurbel vorbeigeführt wird, ohne die Bewegung zu behindern (z. B. großer Brotlaib).
Bei kurzen, dünnen, weichen Scheiben empfiehlt es sich, die Führung nach oben zu drehen (z. B. bei Wurst).

I Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten (5). Drücken Sie es mit dem Restehalter (7) leicht gegen die Anschlagplatte (3).
Schützen Sie Ihre Hände, indem Sie immer den Schneidgutschlitten und ggf. den Restehalter benutzen.

K Ausnahme: übergroßes Schneidgut.

- Drehen Sie die Handkurbel (1) mit der rechten Hand gleichmäßig im Uhrzeigersinn.

• Sobald sich das Rundmesser (8) bewegt, führen Sie das Schneidgut mit leichtem Vorschub gegen das Rundmesser.

• Drehen Sie nach jedem Gebrauch den Schnittstärke-Verstellknopf in die „0“-Position, um das scharfe Rundmesser abzudecken und Verletzungen zu vermeiden.

REINIGEN

VORSICHT

Das Rundmesser ist sehr scharf. Drehen Sie vor dem Reinigen den Schnittstärke-Verstellknopf (14) in die „0“-Position.

Damit sich keine verderblichen Rückstände festsetzen können, reinigen Sie den Allesschneider regelmäßig. Auch das Rundmesser muss regelmäßig wie nachfolgend beschrieben gereinigt werden, damit die rostfreie Oberfläche erhalten bleibt.

Info:
Lebensmittelrückstände können nach einiger Zeit das Material des Rundmessers angreifen und zur Entstehung von Rost führen.

Vorbereitung

C Ziehen Sie das Schneidbrett (12) nach rechts aus dem Gerät heraus (bei Modell amano[3/5] / piatto[3/5]). Das Brett ist nur nach rechts ausziehbar.

• Nehmen Sie den Restehalter (7) ab.

L Schneidgutschlitten (5) entfernen:

• Ziehen Sie den Schneidgutschlitten komplett zu sich heran.

• Ziehen Sie den Schneidgutschlitten am Daumenschutz nach oben. Der Schneidgutschlitten löst sich nacheinander aus beiden Haltestiften (6a und 6b) des Schlittenführungselements (6). Achten Sie dabei darauf, dass der Schneidgutschlitten nicht nach links kippt.

M Ausbau des Rundmessers (8):

• Halten Sie das Rundmesser während des gesamten Ausbauvorgangs von oben fest.

• Öffnen Sie den Messerverschluss (2), indem Sie die Verschlussschraube (2b) mit einer geeigneten Münze gegen den Uhrzeigersinn drehen.

• Entnehmen Sie die Verschlussscheibe (2a).

N Drücken Sie das Messer von der gegenüberliegenden Seite heraus und greifen Sie es im Drehzentrum.

Nach jedem Schneidevorgang

• Wischen Sie das Gehäuse sowie alle abgenommenen Teile einschließlich Rundmesser mit einem feuchten Tuch ab.

Von Zeit zu Zeit

• Spülen Sie das Schneidbrett mit Wasser und Spülmittel ab (bei Modell amano[3/5] / piatto[3/5]). Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel.

• Reiben Sie das Schneidbrett zur Pflege mit lebensmittelechtem Öl ein (bei Modell amano[5] / piatto[5]).

• Reinigen Sie alle abgenommenen Teile einschließlich Rundmesser gründlich in warmem Spülwasser (nicht in der Spülmaschine).

• Reinigen Sie das Gehäuse hinter dem Messer mit einem trockenen Tuch/Pinsel.

Info:
Verwenden Sie keine Scheuermittel, Schwämme mit rauen Oberflächen oder harte Bürsten.

• Für einen festen Halt des Geräts müssen die Saugfüße fett- und krümelfrei sein. Daher empfehlen wir, die Saugfüße regelmäßig zu reinigen.

• Trocknen Sie alle gespülten Teile.

• Fetten Sie das Zahnrad am Rundmesser mit etwas ritter-Wartungsfett (oder wahlweise mit etwas Vaseline).

O Bauen Sie das Rundmesser (8) in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Achten Sie darauf, dass sich die Verschlussscheibe (2a) exakt in der dafür vorgesehenen Aussparung befindet.

WARTUNG

Der Allesschneider ist wartungsfrei. Wir empfehlen Ihnen jedoch, den Schneidgutschlitten an seiner Schlittenführung gelegentlich mit etwas ritter-Wartungsfett oder Vaseline nachzufetten, um die Leichtgängigkeit zu erhalten.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.

ENTSORGUNG

Dieses Produkt soll am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

REACH-VERORDNUNG

Siehe www.ritterwerk.de

SONDERZUBEHÖR

Speziell für Fleisch, Wurst- und Schinkenaufschnitt ist ein ungezahntes Rundmesser lieferbar.

Für die Wartung des Allesschneiders (Nachfetten) ist das original ritter-Wartungsfett lieferbar.

SERVICE, REPARATUREN UND ERSATZTEILE

Ihr Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Hausgeräte.

Im Reparaturfall setzen Sie sich mit dem ritter-Kundendienst in Verbindung. Damit ist sicher gestellt, dass Mängel und Störungen fachmännisch und schnell behoben werden.

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Reparaturen dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Innerhalb der Garantiezeit legen Sie bitte stets den Kaufbeleg bei.

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Geben Sie die auf dem Typenschild (13) aufgedruckten oder eingeprägten Informationen an:

P

1. die 6-stellige Typ-Nummer
2. die 3-stellige FD-Nummer

Kundendienst in Deutschland:

ritterwerk GmbH
Zentralkundendienst
Industriestraße 13
82194 Gröbenzell

Telefon (08142) 440 16-60
Telefax (08142) 440 16-70

kundendienst@ritterwerk.de
www.ritterwerk.de

GARANTIE-ERKLÄRUNG

Für diesen ritter Allesschneider leisten wir eine 2-jährige Hersteller-Garantie, gerechnet ab Kaufdatum und nach Maßgabe der EU-Gewährleistungsrichtlinien:

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir das Gerät ganz oder in Teilen ersetzen oder ausbessern.

Eine Garantie-Reparatur oder ein Garantie-Ersatz verlängert nicht die Garantiezeit – weder für die ersetzten Teile noch für das ganze Gerät.

Alle über die vorstehende Garantie hinaus gehenden Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile wie z. B. die Schärfe des Rundmessers und Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen. Ebenfalls ausgeschlossen sind Schäden, die durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, durch unbefugte Eingriffe in das Gerät sowie Veränderungen am Gerät entstehen.

Voraussetzung für die Garantieleistung ist, dass dem Gerät bei der Einsendung der Kaufbeleg beiliegt.

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, bevor Sie das Gerät zur Garantie-Reparatur schicken. Wir senden Ihnen einen vorbereiteten Paketaufkleber zur kostenfreien Rücksendung.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid personal injury or damage to the appliance, please observe the following safety instructions:

- The food slicer is to be used for domestic purposes only and must not be used commercially.
- Never set the appliance down on hot surfaces or close to a naked flame.
- Use the accessories included in the delivery specification only.
- Only start to use the appliance after it has been securely set up.
- Persons with reduced physical, sensory or intellectual capabilities or lacking in relevant experience and/or knowledge may only use this appliance if they do so under supervision or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential risks associated with its use.
- Do not allow children to play with the appliance.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance out of reach of children.
- Do not use it to cut frozen foods, bones, food containing large stones, roast meats encased in netting or packaged foods.
- Stop using the appliance immediately if any parts are damaged and contact the ritter after-sales service.

Risk of injury

- This appliance must not be used without a slice carriage or a left-over holder, unless the size and shape of the food to be sliced means that these parts cannot be used.
- The rotary blade is extremely sharp.
- Never touch the rotary blade when operating the appliance.
- After each use and before cleaning, turn the slice thickness adjustment knob to the "0" position.

Unfold the illustrations at the front and back of this manual.

Please read these instructions thoroughly before you start to use the appliance. Keep these operating instructions in a safe place and ensure that they are included with the appliance if passing it on to a third party.

Alternatively, the current operating instructions are available at www.ritterwerk.de.

INTENDED USE

The manual food slicer is used for the slicing of household foods.


The food slicer is suitable for contact with foodstuffs.

If the appliance is used for a purpose other than this, or if it is operated incorrectly, severe injuries may occur or the appliance may be damaged. All warranty and liability claims will be rendered null and void in this case.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Preparation

Remove the appliance carefully from the packaging. Remove all packaging components and keep them in a safe place along with the packaging itself. Clean the appliance before allowing it to come into contact with any food (see CLEANING).

Setting up the appliance

- Place the appliance on a flat, even surface.
- Press down on the appliance so that the suction feet (4) attach themselves to the surface.

Assembling the appliance

Assembling the hand crank (1):

A Loosen the fastening screw (10) and remove it.

- If the plastic bushing (9a) is not fully inside the crankcase (9), push the bushing backwards. When doing so, ensure that the lip on the plastic bushing fits exactly into the slot provided on the crankcase.
- Place the hand crank on the shaft (9b).

B Replace the fastening screw and tighten it using a suitably sized coin.

C Insert the slicing board (12) from the right (on the amano[3/5]/piatto[3/5] model).

D Mount the slice carriage (5):
- Insert the slice carriage into the front locking pin (6a) of the carriage guidance element (6).
- Then swivel the slice carriage downwards to insert it into the rear locking pin (6b) of the carriage guidance element.

E Slide the left-over holder (7) onto the handle of the slice carriage.

Moving the appliance

C Do not use the slicing board (12) to lift the appliance. Before moving the appliance, you should slide the slicing board to the right out of the appliance (on the amano[3/5]/piatto[3/5] model). The board can only be pulled out to the right.

F Take hold of the bottom of the appliance next to the right suction foot and lift it up carefully. The suction feet will detach themselves from the surface one by one.

SLICING

G Use the slice thickness adjustment knob (14) to set the required thickness.

Info:
Slice thickness: 0 mm to approx. 20 mm. The slice thickness adjustment scale is not a millimetre scale. For safety reasons, the "0" position is designed to cover the blade.

C Pull the slicing board (12) out slightly to the right to collect the cut slices (on the amano[3/5]/piatto[3/5] model). The board can only be pulled out to the right.

- Place a plate or similar underneath to catch the cut slices if necessary (on the manus[3]/podio[3] model).

H Place the food guide bracket (11) in a horizontal position until it locks into place.

Info:
The food guide bracket ensures that long, hard foods (e.g. a large loaf of bread) are passed on to the crank without hindering movement.
For short, thin, soft slices, we recommend that you turn the guide upwards (e.g. for sausages).

I Place the food to be sliced onto the slice carriage (5). Use the left-over holder (7) to lightly press the food up against the stop plate (3).
Protect your hands by always using the slice carriage and, where applicable, the left-over holder.

K Exception: Excessively large foods for slicing.

- Use your right hand to turn the hand crank (1) in a clockwise direction with even pressure.
- As soon as the rotary blade (8) starts moving, gently place the food to be sliced next to the rotary blade.

• After each use, turn the slice thickness adjustment knob to the "0" position to cover up the sharp rotary blade and to avoid any injuries.

CLEANING

CAUTION
The rotary blade is extremely sharp. Before cleaning, turn the slice thickness adjustment (14) knob to the "0" position.

Clean the food slicer regularly to prevent the accumulation of food residue. The rotary blade must also be cleaned regularly as described below to prevent its surface from rusting.

Info:
Over time, an accumulation of food residue may damage the surface of the rotary blade, causing it to rust.

Preparation

C Slide the slicing board (12) to the right out of the appliance (on the amano[3/5]/piatto[3/5] model). The board can only be pulled out to the right.

• Remove the left-over holder (7).

L Remove the slice carriage (5):

• Pull the slice carriage fully towards you.

• Use the finger protection on the slice carriage to pull it upwards. The slice carriage detaches from each locking pin (6a and 6b) of the carriage guidance element (6) in turn. Ensure that the slice carriage does not tilt to the left.

M Remove the rotary blade (8):

• Keep a tight grip on the rotary blade from above during the entire removal process.

• Open the blade catch (2) by turning the locking screw (2b) in an anti-clockwise direction using a suitably sized coin.

• Remove the sealing washer (2a).

N Press the blade out from the opposite side and take hold of it at its rotational centre.

Cleaning after each use

• Wipe down the housing and all removed parts, including the rotary blade, with a damp cloth.

Occasional cleaning

• Wash the slicing board in water and detergent (amano[3/5]/piatto[3/5] model). Do not use aggressive abrasive cleaners.

• Rub food-safe oil into the slicing board to keep it in the best condition (amano[5]/piatto[5] model).

• Give all removed parts, including the rotary blade, a thorough wash in warm soapy water (not in the dishwasher!).

• Clean the housing behind the blade using a dry cloth/brush.

Info:
Do not use any abrasive cleaners, sponges with rough surfaces or hard brushes.

• The suction feet must be free of grease and crumbs to ensure a firm grip. We therefore recommend that you clean the suction feet regularly.

• Dry all parts that you have washed.

• Grease the rotary blade's gear wheel with a little ritter maintenance grease (or alternatively with a little Vaseline).

O Repeat the steps above in reverse order to replace the rotary blade (8). When doing so, ensure that the sealing washer (2a) fits exactly into the slot provided.

MAINTENANCE

Your food slicer is maintenance-free. However, we recommend that you occasionally apply a little extra ritter maintenance grease or Vaseline to the rails of the slice carriage to keep them lubricated and ensure that the carriage continues to move easily.

STORAGE

Keep the appliance out of the reach of children.

DISPOSAL

Once it has reached the end of its service life, this product must not be disposed of as normal domestic waste.

The materials can be used again in accordance with their identification. The re-use, material-sensitive recycling or other forms of recycling of old appliances enables you to make a vital contribution to protecting our environment.

Please consult with the disposal office at your local authority.

REACH DIRECTIVE

See www.ritterwerk.de

SPECIAL ACCESSORIES

A special, non-toothed rotary blade is also available for use with sliced meat, sausage and ham.

The original ritter maintenance grease is available for delivery for maintaining (regreasing) the food slicer.

SERVICE, REPAIRS AND SPARE PARTS

Please contact your local after-sales service for service, repairs and spare parts.
See www.ritterwerk.de

WARRANTY

This manual food slicer comes with a 2-year manufacturer's warranty, calculated from the date of purchase and in accordance with EU warranty directives. For any warranty claims or for customer service, the food slicer must always be sent to the customer service centre in your country.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, respecter impérativement les instructions de sécurité énoncées ci-après :

- Utiliser la trancheuse universelle uniquement à des fins domestiques, et non industrielles.
- Ne jamais poser l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme non protégée.
- Utiliser exclusivement les accessoires fournis.
- Ne commencer à travailler avec l'appareil que lorsqu'il est installé sur un support stable.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances requises, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation et soient conscientes des dangers qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas couper de produits congelés, d'os, d'aliments à gros noyaux, de rôtis en filet ou d'aliments emballés.
- Cesser aussitôt d'utiliser l'appareil si certains de ses éléments sont endommagés et contacter le service après-vente ritter.

Risques de blessures

- Ne pas utiliser cet appareil sans chariot ou pousse-restes, à moins que la taille et la forme du produit à trancher ne le permettent pas.
- La lame est très coupante.
- En cours de fonctionnement, ne jamais toucher la lame.
- Tourner après chaque utilisation et avant le nettoyage le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe en position « 0 ».

Déplier les graphiques qui se trouvent dans la partie avant et arrière au dos du manuel.

Lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conserver le mode d'emploi et le laisser avec l'appareil lorsque celui-ci est vendu.

La dernière version du mode d'emploi est également disponible sous www.ritterwerk.de.

USAGE CONFORME

La trancheuse universelle manuelle permet de couper les produits alimentaires à usage domestique.

La trancheuse universelle est conçue pour le contact avec les denrées alimentaires.

Une utilisation non conforme ou inadaptée peut être à l'origine de graves blessures ou endommager l'appareil. Les clauses de garantie et la responsabilité du fabricant n'ont plus cours de validité dans ce cas.

MISE EN SERVICE

Préparations

Sortir avec précaution l'appareil de l'emballage. Sortir tous les éléments de l'emballage et les conserver avec celui-ci. Nettoyer l'appareil avant de le mettre en contact avec des produits alimentaires (voir NETTOYAGE).

Installation de l'appareil

- Poser l'appareil sur un support lisse et plat.
- Appuyer sur l'appareil de façon à ce que les pieds à ventouse (4) se fixent au support.

Assemblage de l'appareil

Montage de la manivelle à main (1) :

A Desserrer la vis de fixation (10) et la retirer.

- Si le connecteur en plastique (9a) ne se trouve pas complètement dans le boîtier de manivelle (9), le repousser. Veiller à ce que le nez du connecteur en plastique se trouve exactement dans la cavité prévue à cet effet du boîtier de manivelle.
- Introduire la manivelle sur l'arbre (9b).

B Mettre de nouveau en place la vis de fixation et la serrer avec une pièce de monnaie appropriée.

C Insérer la planche à découper (12) par la droite (sur les modèles amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$).

D Mettre le chariot (5) en place :
- Conduire le chariot dans la cheville d'arrêt avant (6a) de l'élément de guidage du chariot (6).
- Basculer ensuite le chariot vers le bas afin de l'introduire dans la cheville d'arrêt arrière (6b) de l'élément de guidage du chariot.

E Glisser le pousse-restes (7) sur la poignée du chariot.

Déplacement de l'appareil

C Ne pas lever l'appareil au niveau de la planche à découper (12). Avant le déplacement, retirer donc la planche à découper de l'appareil par la droite (sur les modèles amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$). La planche ne peut être retirée que par la droite.

F Saisir à côté du pied à ventouse droit sous l'appareil et soulever l'appareil précautionneusement. Les pieds à ventouse se détachent l'un après l'autre du support.

DÉCOUPE

G Régler l'épaisseur de coupe souhaitée au moyen du bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (14).

Info :
Épaisseur de coupe : 0 mm à 20 mm env. La graduation de réglage de l'épaisseur de coupe n'est pas un repère en millimètres. Pour des raisons de sécurité, la position « 0 » est prévue pour recouvrir la lame de coupe.

C Tirer la planche à découper (12) légèrement vers la droite pour recueillir les tranches découpées (sur les modèles amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$). La planche ne peut être retirée que par la droite.

- Placer éventuellement une assiette ou un objet similaire pour recueillir les tranches découpées (sur les modèles manus^{3} / podio^{3}).

H Rabattre le support de guidage du produit à découper (11) le cas échéant jusqu'en butée, en position horizontale.

Info :
Le support de guidage du produit à découper sert à faire passer un produit à découper long et dur à côté de la manivelle sans empêcher le mouvement (par ex. une grosse miche de pain).
Il est recommandé de tourner le guidage vers le haut en cas de tranches petites, minces et molles (par ex. en cas de saucisse).

I Placer le produit sur le chariot (5). Le pousser légèrement au moyen du pousse-restes (7) contre la plaque protège-lame (3).
Se protéger les mains en utilisant toujours le chariot et, le cas échéant, le pousse-restes.

K Exception : produit de coupe surdimensionné.

- Avec la main droite, tourner la manivelle (1) régulièrement dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Dès que la lame de coupe (8) se déplace, pousser le produit à découper contre la lame avec une légère avance.

• Après chaque utilisation, ramener le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe sur « 0 » afin de recouvrir la lame tranchante et éviter tout risque de blessures.

NETTOYAGE

ATTENTION
La lame est très coupante. Avant le nettoyage, tourner le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (14) en position « 0 ».

Pour éviter que les résidus putrescibles ne puissent s'agglutiner, nettoyer régulièrement la trancheuse universelle. La lame doit également être nettoyée régulièrement comme décrit ci-après afin de préserver la surface inoxydable.

Info :
Les résidus de nourriture sont susceptibles d'attaquer le matériau de la lame et de provoquer l'apparition de rouille.

Préparations

C Retirer la planche à découper (12) de l'appareil par la droite (sur les modèles amano[3/5] / piatto[3/5]). La planche ne peut être retirée que par la droite.

• Retirer le pousse-restes (7).

L Retirer le chariot (5) :

• Tirer le chariot complètement vers vous.

• Tirer le chariot vers le haut au niveau du protège-pouce. Le chariot se détache des deux chevilles d'arrêt (6a et 6b) l'une après l'autre de l'élément de guidage de la lame (6). Prendre garde ce faisant à ce que le chariot ne bascule pas vers la gauche.

M Démontage de la lame (8) :

• Maintenir la lame par le haut pendant la procédure complète de démontage.

• Ouvrir le dispositif de serrage de la lame (2) en tournant la vis de fermeture (2b) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'une pièce de monnaie appropriée.

• Retirer le disque d'obturation (2a).

N Pousser la lame du côté opposé pour la faire sortir et la saisir en son centre.

Après chaque utilisation

• Essuyer le boîtier ainsi que toutes les pièces qui ont été enlevées, y compris la lame, à l'aide d'un chiffon humide.

De temps à autre

• Rincer la planche à découper avec de l'eau et du produit vaisselle (pour les modèles amano[3/5] / piatto[3/5]). Ne pas utiliser de produit agressif.

• Frotter la planche à découper avec de l'huile alimentaire pour l'entretenir (pour les modèles amano[5] / piatto[5]).

• Nettoyer minutieusement toutes les pièces qui ont été enlevées, y compris la lame, dans de l'eau chaude (pas au lave-vaisselle).

• Nettoyer le boîtier à l'arrière de la lame avec un chiffon sec/ un pinceau.

Info :
Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponges à surface rugueuse ou de brosses dures.

• Les pieds à ventouse doivent être exempts de graisse et de miettes pour pouvoir fixer l'appareil. C'est la raison pour laquelle nous recommandons de nettoyer régulièrement les pieds à ventouse.

• Sécher toutes les pièces qui ont été rincées.

• Lubrifier la roue dentée de la lame avec un peu de graisse d'entretien ritter (ou bien avec de la vaseline).

O Remonter la lame (8) dans l'ordre inverse. Veiller à ce que le disque d'obturation (2a) se trouve exactement dans la cavité prévue à cet effet.

ENTRETIEN

La trancheuse universelle ne requiert aucun entretien. Nous recommandons toutefois de lubrifier de temps à autre le guidage du chariot avec un peu de graisse d'entretien ritter ou de la vaseline afin de préserver son bon fonctionnement.

ENTREPOSAGE

Stocker l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent pas y avoir accès.

MISE AU REBUT

Lorsque ce produit a atteint sa limite de durée de vie, ne pas l'éliminer comme déchet ménager normal.

Les marquages apposés sur le produit indiquent les matériaux recyclables. Vous contribuez dans une large mesure à protéger notre environnement en réutilisant, en recyclant des matériaux, ou en recyclant sous d'autres formes des appareils usagés.

Veuillez vous renseigner auprès de l'administration municipale, qui vous donnera l'adresse de la déchetterie compétente.

RÈGLEMENT REACH

Voir aussi le site www.ritterwerk.de

ACCESSOIRES SPÉCIAUX

Une lame de coupe lisse est disponible pour couper la viande, le saucisson et la charcuterie.

De la graisse d'entretien ritter est disponible pour la lubrification de la trancheuse universelle (graissage).

SERVICE, RÉPARATIONS ET PIÈCES DE RECHANGE

Prière de contacter le service après-vente local pour les questions de service, de réparations et de pièces de rechange ! Voir aussi le site www.ritterwerk.de

GARANTIE

Nous offrons pour cette trancheuse universelle ritter une garantie fabricant de 2 ans à compter de la date d'achat et conformément aux directives de l'UE en termes de garantie. En cas de réclamations au titre de la garantie ou pour les services à la clientèle, la trancheuse universelle doit toujours être envoyée au service après-vente national.

ОБЩИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За да избегнете наранявания или повреда на уреда, непременно съблюдавайте следващите указания за безопасност:

- Използвайте универсалния уред за рязане само в домакинството и не за промишлени цели.
- Никога не поставяйте уреда върху горещи повърхности или в близост до открити пламъци.
- Използвайте само включените в доставката принадлежности.
- Работете с уреда само след като е бил правилно монтиран.
- Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или лица без опит и/или знания само под надзор или ако са инструктирани за безопасната употреба на уреда и разбират евентуалните опасности, произтичащи от това.
- Не е разрешено деца да си играят с уреда.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Уредът трябва да се държи далеч от деца.
- Не режете дълбоко замразени храни, кокали, хранителни продукти с големи костилки, месо за печене в мрежичка или хранителни продукти с опаковка.
- При повреди на части от уреда веднага прекратете работата и се свържете със сервизната служба на ritter.

Опасност от нараняване

- Този уред не трябва да се ползва без направляваща повърхност за нарязвания продукт или държач за остатъка, освен в случаите, когато големината или формата на нарязвания продукт не позволяват употребата им.
- Дисковият нож е много остър.
- При работа на уреда в никакъв случай не докосвайте дисковия нож.
- След всяка употреба и преди почистването поставяйте бутона за регулиране на дебелината на рязане в позиция „0“.

Отворете графиките на предния и задния гръб на книжката.

Моля, прочетете внимателно ръководството преди пускането в експлоатация на уреда. Запазете ръководството за употреба и при предаване на уреда го предайте с него.

Актуалното ръководство за употреба е налично също така на www.ritterwerk.de.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Универсалният ръчен уред за рязане служи за нарязване на обичайни за домакинството хранителни продукти.

Универсалният уред за рязане е подходящ за контакт с храна.

Използването не по предназначение или грешното обслужване може да доведе до тежки наранявания или до повреда на уреда. В такъв случай отпадат всички гаранционни претенции и претенции към качеството.

ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Подготовка

Внимателно извадете уреда от опаковката. Отстранете всички опаковъчни материали и ги запазете заедно с опаковката. Почистете уреда, преди да влезе в контакт с хранителни продукти (вижте ПОЧИСТВАНЕ).

Монтаж на уреда

- Поставете уреда върху равна, гладка основа.
- Притиснете уреда, за да се закрепят здраво вакуумните крачета (4) към основата.

Сглобяване на уреда

Монтаж на ръкохватката за въртене (1):

A Отвинтете скрепителния винт (10) и го извадете.

- Ако пластмасовата втулка (9a) не е изцяло в корпуса на ръкохватката за въртене (9), избутайте я назад. Внимавайте челната повърхност на пластмасовата втулка да се намира точно в предвиденото за нея гнездо на корпуса на ръкохватката.
- Поставете ръкохватката за въртене на вала (9b).

B Поставете отново скрепителния винт и го затегнете с подходяща монета.

C Избутайте дъската за рязане (12) отдясно (при модел amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Поставете направляващата повърхност за нарязвания продукт (5):

- Вкарайте направляващата повърхност за нарязвания продукт в предния фиксиращ щифт (6a) на водача на направляващата повърхност (6).
- След това завъртете направляващата повърхност за нарязвания продукт надолу, за да я вкарате в задния фиксиращ щифт (6b) на водача на направляващата повърхност.

E Избутайте държача за остатъка (7) върху ръкохватката на направляващата повърхност за нарязвания продукт.

Преместване на уреда

C Не повдигайте уреда за дъската за рязане (12). Затова преди преместването издърпайте дъската за рязане надясно от уреда (при модел amano[3/5] / piatto[3/5]). Дъската може да се издърпва само надясно.

F Бръкнете под уреда, до дясното вакуумно краче, и внимателно го повдигнете. Вакуумните крачета се отделят едно след друго от основата.

РЯЗАНЕ

G С бутона за регулиране на дебелината на рязане (14) настройте желаната дебелина.

Информация:
Дебелина на рязане: 0 mm до около 20 mm. Скалата за регулиране на дебелината на рязане не е милиметрова скала. От съображения за безопасност позицията „0“ е изпълнена така, че да покрива ножа.

C За събиране на нарязаните парчета издърпайте малко надясно дъската за рязане (12) (при модел amano[3/5] / piatto[3/5]). Дъската може да се издърпва само надясно.

- За събиране на нарязаните парчета поставете при нужда отдолу чиния или друг подобен съд (при модел manus[3] / podio[3]).

H При нужда вдигнете направляващата скоба за нарязвания продукт (11) до упор в хоризонтална позиция.

Информация:
Направляващата скоба за нарязвания продукт служи за водене на дълъг, твърд продукт покрай ръкохватката, без да се възпрепятства движението (напр. голям самун хляб).
При къси, тънки, меки шайби се препоръчва воденето да се завърти нагоре (напр. при колбаси).

I Поставете нарязвания продукт върху направляващата повърхност (5). Натиснете я леко с държача за остатъка (7) срещу ограничителната плоча (3).
Пазете ръцете си, като винаги използвате направляващата повърхност за нарязвания продукт и евентуално държача за остатъка.

K Изключение: много голям нарязван продукт.

• Завъртете ръкохватката (1) с дясната ръка по часовниковата стрелка.

• Щом дисковият нож (8) се завърти, преместете нарязвания продукт с леко подаване към него.

• След всяка употреба завъртайте бутона за регулиране на дебелината на рязане в позиция „0“, за да покриете острия дисков нож и да избегнете наранявания.

ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ

Дисковият нож е много остър. Преди почистването поставете бутона за регулиране на дебелината на рязане (14) в позиция „0“.

За да не могат да се набиват развалящи се остатъци, почиствайте редовно универсалния уред за рязане. Дисковият нож също трябва да се почиства редовно, както е описано по-долу, за да се запази неръждаемата му повърхност.

Информация:
След известно време остатъците от хранителни продукти могат да разядат материала на дисковия нож и да доведат до появата на ръжда.

Подготовка

C Издърпайте дъската за рязане (12) надясно от уреда (при модел amano[3/5] / piatto[3/5]). Дъската може да се издърпва само надясно.

• Свалете държача за остатъка (7).

L Отстранете направляващата повърхност за нарязвания продукт (5):

• Издърпайте направляващата повърхност за нарязвания продукт изцяло към себе си.

• Издърпайте направляващата повърхност за нарязвания продукт за защитата на палеца нагоре. Направляващата повърхност за нарязвания продукт излиза последователно от двата фиксиращи щифта (6a и 6b) и водача на направляващата повърхност (6). При това внимавайте направляващата повърхност за нарязвания продукт да не се наклони наляво.

M Демонтаж на дисковия нож (8):

• По време на целия процес на демонтаж дръжте здраво дисковия нож отгоре.

• Отворете блокировката за ножа (2), като с подходяща монета завъртите винта на блокировката (2b) обратно на часовниковата стрелка.

• Извадете шайбата на блокировката (2a).

N Избутайте ножа от противоположната страна и го дръжте в центъра на въртене.

След всеки процес на рязане

• Избършете корпуса и всички свалени части, включително дисковия нож, с влажна кърпа.

От време на време

• Изплакнете дъската за рязане с вода и препарат за миене на съдове (при модел amano[3/5] / piatto[3/5]). Не използвайте агресивни почистващи средства.

• Натрийте дъската за рязане с цел поддържане с безвредно за хранителни продукти масло (при модел amano[5] / piatto[5]).

• Почистете основно всички свалени части, включително дисковия нож, с топла промивна вода (не в миялна машина).

• Почистете корпуса зад ножа със суха кърпа/четка.

Информация:
Не използвайте абразивни препарати, гъби с груби повърхности или твърди четки.

• За здрава опора на уреда вакуумните крачета трябва да са чисти от мазнини и трохи. Затова препоръчваме редовно да почиствате вакуумните крачета.

• Подсушете всички изплакнати части.

• Смажете зъбното колело на дисковия нож с малко смазка за поддръжка на ritter (или по избор с малко вазелин).

O Монтирайте отново дисковия нож (8) в обратна последователност. Внимавайте шайбата на блокировката (2a) да се намира точно в предвиденото за нея гнездо.

ПОДДРЪЖКА

Универсалният уред за рязане няма нужда от поддръжка. Все пак Ви препоръчваме понякога да смазвате допълнително воденето на направляващата повърхност за нарязвания продукт с малко смазка за поддръжка на ritter или вазелин, за да запазите плавния ход.

СЪХРАНЕНИЕ

Съхранявайте уреда недостъпен за деца.

ИЗХВЪРЛЯНЕ

В края на своя срок на експлоатация този продукт не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци.

Материалите се рециклират съгласно обозначенията си. С повторната употреба, рециклирането на материалите или други форми на оползотворяване давате важен принос за опазването на нашата околна среда.

Моля, информирайте се от общинската администрация за упълномощен пункт за отпадъци.

РЕГЛАМЕНТ REACH

Вижте www.ritterwerk.de

СПЕЦИАЛНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Специално за рязане на месо, колбаси и шунка се предлага дисков нож без зъби.

За поддръжката на универсалния уред за рязане (допълнително смазване) се предлага оригиналната смазка за поддръжка на ritter.

СЕРВИЗ, РЕМОНТИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

За сервиз, ремонти и резервни части, моля, свържете се с местната сервизна служба! Вижте www.ritterwerk.de

ГАРАНЦИЯ

За този универсален уред за рязане на ritter ние даваме 2-годишна гаранция на производителя, смятано от деня на покупката и в съответствие с директивите на ЕС за гаранционната политика. При гаранционни претенции или за услуги по сервизно обслужване универсалният уред за рязане трябва във всеки случай да бъде изпратен на националната сервизната служба.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Abyste zabránili poranění osob nebo poškození přístroje, bezpodmínečně dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Univerzální kráječ je určen jen pro použití v domácnosti, nikoli pro živnostenské podnikání.
- Přístroj nikdy nestavte na horké plochy nebo do blízkosti otevřeného ohně.
- Používejte výhradně příslušenství dodané s přístrojem.
- S přístrojem pracujte teprve tehdy, když je bezpečně umístěn.
- Tento přístroj mohou používat i osoby s omezenými psychickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika z toho vyplývající.
- Děti si nesmějí s přístrojem hrát.
- Tento přístroj nesmí používat děti. Udržujte přístroj mimo dosah dětí.
- Nekrájejte hluboce zmrazený materiál, kosti, potraviny s velkými jádry, pečeni v síti ani potraviny v obalu.
- Při jakémkoli poškození součástí přístroje ihned přestaňte přístroj používat a obraťte se na zákaznický servis ritter.

Nebezpečí poranění

- Tento přístroj nesmí být používán bez saní pro krájený materiál nebo bez posuvného držáku, pokud se nejedná o použití pro velikost a tvar krájeného materiálu, který je mimo jejich meze.
- Kotoučový nůž je velmi ostrý.
- Při provozu se v žádném případě nedotýkejte kotoučového nože.
- Po každém použití a před čištěním otočte kotouč pro seřízení tloušťky řezu do polohy „0“.

Odklopte přední a zadní obálku s obrázky.

Před uvedením přístroje do provozu si podrobně přečtěte tento návod. Návod k obsluze uschovejte a předejte jej dalšímu uživateli spolu s přístrojem.

Aktuální návod k obsluze máte k dispozici i na webu www.ritterwerk.de.

POUŽITÍ V SOULADU S URČENÍM

Ruční univerzální kráječ slouží ke krájení běžných potravin v domácnosti.

Univerzální kráječ je určen pro kontakt s potravinami.

Použití v rozporu s určením nebo nesprávná obsluha mohou vést k závažným zraněním nebo k poškození přístroje. V takovém případě jsou vyloučeny veškeré nároky na případné plnění ze záruky.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Příprava

Přístroj opatrně vyjměte z obalu. Odstraňte veškeré díly balení a uložte je spolu s obalem. Než se přístroj dostane do styku s potravinami, očistěte jej (viz ČIŠTĚNÍ).

Umístění přístroje

- Postavte přístroj na rovnou a hladkou podložku.
- Zatlačte na přístroj, aby se přísavky (4) přisály na podložku.

Sestavení přístroje

Montáž kliky (1):

A Uvolněte upevňovací šroub (10) a vytáhněte ho.

- Pokud není plastové pouzdro (9a) plně zasunuto v držáku kliky (9), zastrčte ho zpět. Dbejte přitom na to, aby výstupek pouzdra přesně zapadal do příslušného vybrání v držáku kliky.
- Nasaďte kliku na hřídel (9b).

B Znovu nasaďte upevňovací šroub a utáhněte ho vhodnou mincí.

C Z pravé strany nasaďte prkénko (12) (model amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Nasaďte saně pro krájený materiál (5):

- Nasaďte saně pro krájený materiál na přední upevňovací kolík (6a) vodicího prvku saní (6).
- Poté sklopte saně na krájený materiál dolů, aby zapadly na zadní upevňovací kolík (6b) vodicího prvku saní.

E Na úchytku saní pro krájený materiál nasuňte posuvný držák (7).

Přemisťování přístroje

C Přístroj nezvedejte za prkénko (12). Před přemisťováním přístroje vytáhněte prkénko směrem doprava z přístroje (model amano[3/5] / piatto[3/5]). Prkénko lze vytáhnout pouze doprava.

F Uchopte přístroj zespodu poblíž pravé přísavky a opatrně ho zvedněte. Přísavky se postupně uvolní od podložky.

KRÁJENÍ

G Pomocí kotouče pro seřízení tloušťky řezu nastavte požadovanou tloušťku řezu (14).

Informace:
Tloušťka řezu: 0 mm až cca 20 mm. Stupnice pro seřízení tloušťky řezu není číslována v milimetrech. V poloze „0“ je v přístroji zakryt nůž.

C Pro ukládání nakrájených plátků vysuňte prkénko (12) poněkud doprava (model amano[3/5] / piatto[3/5]). Prkénko lze vytáhnout pouze doprava.

- U modelu manus[3] / podio[3] postavte pod přístroj k ukládání plátků talíř nebo podobnou nádobu.

H Vodítko krájeného materiálu (11) sklopte nadoraz do vodorovné polohy.

Informace:
Vodítko krájeného materiálu slouží k tomu, aby se dlouhý a tvrdý krájený materiál vyhnul klice a nebránil pohybu (například u velkých bochníků chleba). Při práci s krátkými, tenkými a měkkými plátky je doporučeno vodítko vyklopit nahoru (například uzeniny).

I Položte krájený materiál na saně pro krájený materiál (5). Pomocí posuvného držáku (7) jej mírně přitlačujte k opěrné desce (3).
Abyste si chránili ruce, používejte vždy saně pro krájený materiál a případně posuvný držák.

K Výjimka: nadměrná velikost krájeného materiálu.

- Pravou rukou rovnoměrně otáčejte klikou (1) po směru hodinových ručiček.
- Když se kotoučový nůž (8) pohybuje, lehce přitlačte krájený materiál k noži.
- Po každém použití přestavte kotouč pro seřízení tloušťky řezu do polohy „0“, aby byl ostrý kotoučový nůž zakryt a zabránili jste poranění.

ČIŠTĚNÍ

POZOR
Kotoučový nůž je velmi ostrý. Po každém použití a před čištěním otočte kotouč pro seřízení tloušťky řezu (14) do polohy „0“.

Univerzální kráječ pravidelně čistěte, aby se v něm neusazovaly rozkládající se zbytky. Kotoučový nůž pravidelně čistěte podle následujícího návodu, aby jeho povrch nekorodoval.

Informace:
Zbytky potravin mohou po určité době narušit materiál kotoučového nože a způsobit korozi.

Příprava

C Vytáhněte prkénko (12) směrem doprava z přístroje (model amano[3/5] / piatto[3/5]). Prkénko lze vytáhnout pouze doprava.

- Sejměte posuvný držák (7).

L Sejměte saně pro krájený materiál (5):

- Přitáhněte saně pro krájený materiál zcela k sobě.
- Zvedněte saně pro krájený materiál za ochranu prstů směrem nahoru. Saně pro krájený materiál se postupně uvolní z obou upevňovacích kolíků (6a a 6b) vodicího prvku saní (6). Dbejte na to, aby se saně na krájený materiál nevyklopily doleva.

M Vyjmutí kotoučového nože (8):

- Během celého postupu vyjímání pevně držte kotoučový nůž shora.
- Otevřete uzávěr nože (2): otáčením vhodnou mincí proti směru hodinových ručiček uvolněte upevňovací šroub (2b).
- Sejměte uzavírací kotouč (2a).

N Z protější strany vytlačte nůž ven a uchopte ho za střed.

Po každém krájení

- Plášť a všechny demontované díly včetně kotoučového nože otřete vlhkou utěrkou.

Občas

- Opláchněte prkénko vodou a čisticím prostředkem (model amano[3/5] / piatto[3/5]). Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.
- Povrch prkénka ošetřete potravinářským olejem (model amano[5] / piatto[5]).
- Demontované díly včetně kotoučového nože důkladně očistěte v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí (nikoli v myčce).
- Očistěte plášť za nožem suchou utěrkou, příp. štětcem.

Informace:
Nepoužívejte abrazivní prostředky, houbičky s drsným povrchem ani tvrdé kartáče.

- Pro řádné přichycení přístroje musí být přísavky očištěny od mastnoty a drobků. Proto vám doporučujeme přísavky pravidelně čistit.
- Všechny umyté díly vysušte.
- Namažte ozubené kolo kotoučového nože trochou maziva ritter (nebo volitelně trochou vazelíny).

O Nasaďte kotoučový nůž (8) opačným postupem na místo. Dbejte na to, aby se uzavírací kotouč (2a) nacházel přesně v příslušném vybrání.

ÚDRŽBA

Univerzální kráječ je bezúdržbové zařízení. Přesto vám doporučujeme příležitostně promazat trochou maziva ritter nebo vazelíny vodicí lišty saní pro krájený materiál, aby se saně pohybovaly lehce.

UKLÁDÁNÍ

Přístroj ukládejte tak, aby byl mimo dosah dětí.

LIKVIDACE

Tento výrobek po skončení životnosti nevyhazujte do domovního odpadu.

Materiály jsou recyklovatelné v souladu s jejich označením. Zhodnocením materiálu nebo jiným způsobem zhodnocení starých přístrojů prostřednictvím recyklace přispějete významným způsobem k ochraně našeho životního prostředí.

U místní správy si zjistěte, kde je příslušné místní sběrné středisko odpadů.

PŘEDPIS REACH

Viz www.ritterwerk.de

ZVLÁŠTNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro krájení masa, salámů a šunky je možné objednat speciální kotoučový nůž bez zubů.

Pro údržbu (domazávání) univerzálního kráječe je možné dodat originální mazivo ritter.

SERVIS, OPRAVY A NÁHRADNÍ DÍLY

Při potřebě servisu, oprav a obstarání náhradních dílů se obracejte na místní zákaznický servis.
Viz www.ritterwerk.de

ZÁRUKA

Na tento univerzální kráječ ritter poskytujeme dvouletou záruku výrobce, počítanou od data zakoupení a odpovídající záručním předpisům EU. Při uplatňování nároků ze záruky nebo potřebě poprodejního servisu je univerzální kráječ nutné zaslat zákaznickému servisu v dané zemi.

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

For at undgå kvæstelser eller skader på maskinen skal de følgende sikkerhedsanvisninger overholdes:

- Anvend kun multiskæremaskinen i den private husholdning og ikke erhvervsmæssigt.
- Stil aldrig maskinen på varme overflader eller i nærheden af åben ild.
- Anvend udelukkende det medleverede udstyr.
- Arbejd først med maskinen, når den er stillet sikkert op.
- Denne maskine kan anvendes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået undervisning i sikker brug og har forstået farerne i forbindelse med brugen.
- Børn må ikke lege med maskinen.
- Denne maskine må ikke anvendes af børn. Hold maskinen borte fra børn.
- Skær ikke dybfrostmad, ben, levnedsmidler med store kerner, stege i net eller levnedsmidler i emballage.
- Stands straks brugen ved beskadigelse af maskindele, og kontakt ritter-kundeservice.

Fare for kvæstelser

- Denne maskine må ikke anvendes uden skiveslæde eller sikkerhedsholder medmindre størrelsen eller formen på det, der skal skæres ikke muliggør brugen af disse.
- Rundkniven er meget skarp.
- Rør aldrig ved rundkniven under brugen.
- Drej efter hver brug og inden rengøring justeringsknappen for skivetykkelse til "0"-positionen.

Klap billederne i den forreste og bageste bogryg ud.

Læs anvisningen omhyggeligt, inden maskinen tages i brug. Opbevar brugsanvisningen, og udlever den, hvis maskinen videregives til en anden.

Alternativt er den aktuelle brugsanvisning til rådighed på www.ritterwerk.de.

FORMÅL

Den manuelle multiskæremaskine anvendes til at skære normale levnedsmidler i husholdningen.

Multiskæremaskinen er egnet til kontakt med levnedsmidler.

Ikke korrekt brug eller forkert betjening kan medføre alvorlige kvæstelser eller beskadigelse af maskinen. I det tilfælde bortfalder samtlige garanti- og ansvarskrav.

IBRUGTAGNING

Forberedelse

Tag maskinen forsigtigt ud af emballagen. Fjern alle emballagedele og opbevar disse sammen med resten af emballagen. Rengør maskinen, før den kommer i kontakt med levnedsmidler (se RENGØRING).

Opstilling af maskinen

- Stil maskinen på et jævnt, glat underlag.
- Tryk maskinen nedad, så sugekopperne (4) suger sig fast på underlaget.

Montering af maskinen

Montering af håndsvinget (1):

A Løsn fastgørelsesskruen (10), og tag den af.

- Hvis kunststofbøsningen (9a) ikke befinder sig helt i krumtaphuset (9), skal denne skubbes tilbage. Vær opmærksom på, at kunststofbøsningens tap befinder sig nøjagtigt i den dertil beregnede udsparing på krumtaphuset.
- Sæt håndsvinget på akslen (9b).

B Isæt fastgørelsesskruen igen, og spænd denne med en egnet mønt.

C Skub skærebrættet (12) ind fra højre (ved model amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$).

D Montering af skiveslæden (5):
- Før skiveslæden ind i den forreste holdestift (6a) på slædestyringselementet (6).
- Sving skiveslæden nedad for at føre denne ind i den bageste holdestift (6b) på slædestyringselementet.

E Skub sikkerhedsholderen (7) op på skiveslædens håndtag.

Flytning af maskinen

C Løft ikke maskinen i skærebrættet (12). Træk derfor inden flytning skærebrættet til højre ud af maskinen (ved model amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$). Brættet kan kun trækkes ud mod højre.

F Tag fat i maskinen ved siden af højre sugekop, og løft den forsigtigt. Sugekopperne løsner sig fra underlaget efter hinanden.

SKÆRING

G Indstil den ønskede skivetykkelse med justeringsknappen for skivetykkelse (14).

Info:
Skivetykkelse: 0 mm til ca. 20 mm. Indstillingsskalaen for skivetykkelsen er ingen millimeterskala. "0"-positionen er af sikkerhedsmæssige årsager konstrueret som knivdæksel.

C Til opsamling af de skårne skiver trækkes skærebrættet (12) en smule ud mod højre (ved modellen amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$). Brættet kan kun trækkes ud mod højre.

- Stil til opsamling af de skårne skiver eventuelt en tallerken eller lignende under (ved modellen manus^{3} / podio^{3}).

H Klap styrebøjlen til madvarer (11) eventuelt indtil anslag til horisontal position.

Info:
Styrebøjlen til madvarer anvendes til at føre lange, hårde madvarer forbi håndsvinget uden at forhindre bevægelsen (f.eks. et stort brød).
Ved korte, tynde, bløde skiver anbefales det at dreje styringen opad (f.eks. ved pølse).

I Læg madvarerne på skiveslæden (5). Tryk dem let mod stoppladen (3) med sikkerhedsholderen (7). Beskyt hænderne ved altid at anvende skiveslæden og evt. sikkerhedsholderen.

K Undtagelse: meget store madvarer.

- Drej håndsvinget (1) med højre hånd ensartet i urets retning.
- Når rundkniven (8) bevæger sig, skal du føre madvaren med let tryk mod rundkniven.
- Drej justeringsknappen for skivetykkelse om på "0"-positionen efter brugen, så den skarpe rundkniv dækkes til og kvæstelser undgås.

RENGØRING

FORSIGTIG
Rundkniven er meget skarp. Drej inden rengøring justeringsknappen for skivetykkelse (14) til "0"-positionen.

Rengør multiskæremaskinen regelmæssigt, så der ikke sætter sig fordærvelige rester fast. Også rundkniven skal rengøres regelmæssigt som beskrevet nedenfor, så den rustfri overflade bevares.

Info:
Levnedsmiddelrester kan efter et stykke tid angribe rundknivens materiale og medføre rustdannelse.

Forberedelse

C Træk skærebrættet (12) mod højre ud af maskinen (ved model amano[3/5] / piatto[3/5]). Brættet kan kun trækkes ud mod højre.

- Tag sikkerhedsholderen (7) af.

L Afmontering af skiveslæden (5):

- Træk skiveslæden helt ind mod dig selv.
- Træk skiveslæden opad ved tommelfingerbeskyttelsen. Skiveslæden løsner sig lidt efter lidt fra begge holdestifter (6a og 6b) på slædestyringselementet (6). Sørg for, at skiveslæden ikke vipper mod venstre.

M Afmontering af rundkniven (8):

- Hold fast i rundkniven fra oven under hele afmonteringen.
- Åbn knivlåsen (2) ved at dreje låseskruen (2b) mod urets retning med en egnet mønt.
- Tag låseskiven ud (2a).

N Tryk kniven ud fra den modsatte side, og tag fat i den i midten.

Efter hver skæring af madvarer

- Tør kabinettet samt alle fjernede dele inklusive rundkniven af med en fugtig klud.

Med jævne mellemrum

- Vask skærebrættet af med vand og opvaskemiddel (ved model amano[3/5] / piatto[3/5]). Anvend ikke aggressive skuremidler.
- Gnid skærebrættet ind i levnedsmiddelægte olie i forbindelse med pleje (ved model amano[5] / piatto[5]).
- Rengør alle fjernede dele inklusive rundkniven grundigt i varmt sæbevand (må ikke kommes i opvaskemaskinen).
- Rengør kabinettet bag kniven med en tør klud/pensel.

Info:
Anvend ikke skuremiddel, svampe med ru overflade eller hårde børster.

- Hvis maskinen skal kunne stå fast, skal sugekopperne være fri for fedt og krummer. Vi anbefaler derfor, at sugekopperne rengøres regelmæssigt.
- Tør alle opvaskede dele af.
- Smør tandhjulet på rundkniven med lidt ritter-vedligeholdelsesfedt (eller som alternativ med en smule vaseline).

O Montér atter rundkniven (8) i omvendt rækkefølge. Vær opmærksom på, at låseskiven (2a) befinder sig nøjagtigt i den dertil beregnede udsparing.

VEDLIGEHOLDELSE

Multiskæremaskinen er vedligeholdelsesfri. Vi anbefaler dog, at skiveslæden med jævne mellemrum, smøres med en smule ritter-vedligeholdelsesfedt eller vaseline ved slædestyringen, så den fortsat kører let.

OPBEVARING

Maskinen opbevares utilgængeligt for børn.

BORTSKAFFELSE

Dette produkt skal efter endt levetid ikke bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald.

Materialerne kan genbruges iht. deres mærkning. Med genanvendelse eller anden form for nyttiggørelse bidrages til miljøbeskyttelsen.

Spørg hos kommunen efter det korrekte bortskaffelsessted.

REACH-FORORDNING

Se www.ritterwerk.de

SPECIALTILBEHØR

Specielt til kød, pølse- og skinkepålæg leveres en rundkniv uden tænder.

Til vedligeholdelse af multiskæremaskinen (eftersmøring) kan vi levere det originale ritter-vedligeholdelsesfedt.

SERVICE, REPARATIONER OG RESERVEDELE

Ved service, reparationer og reservedele kontaktes den lokale kundeservice!
Se www.ritterwerk.de

GARANTI

Vi giver 2 års producentgaranti på denne multiskæremaskine, regnet fra købsdato og iht. angivelserne fra EU-garantidirektiverne. Ved garantikrav eller i forbindelse med kundetjenesteydelser skal multiskæremaskinen altid sendes til den nationale kundeservice.

NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Para evitar lesiones o el deterioro del aparato es imprescindible el cumplimiento estricto de las siguientes normas de seguridad:

- Utilice la cortadora multiuso sólo con fines domésticos y no industriales.
- No coloque nunca el aparato en superficies calientes o cerca de llamas vivas.
- Utilice exclusivamente los accesorios suministrados con el aparato.
- No trabaje con el aparato hasta que esté colocado de forma segura.
- El aparato también puede ser utilizado por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas inexpertas siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se les haya instruido sobre la manipulación segura del aparato y sobre sus posibles riesgos.
- Impida que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños. El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No corte alimentos congelados, huesos, frutas de hueso o carozo, redondos de carne con malla o alimentos envasados.
- En caso de desperfecto o avería en alguna pieza del aparato, desconéctelo inmediatamente y póngase en contacto con el servicio técnico de ritter.

Riesgo de lesiones

- Este aparato no debe utilizarse sin el carro para el producto o el sujetarrestos, a no ser que el tamaño y la forma del producto no permitan su uso.
- La cuchilla circular está muy afilada.
- No toque nunca la cuchilla circular con el aparato en funcionamiento.
- Después de cada uso y antes de la limpieza, ponga el regulador del grosor de corte en la posición "0".

Despliegue los gráficos de la cubierta anterior y posterior.

Lea atentamente las instrucciones antes de poner en marcha el aparato. Conserve las instrucciones de uso y adjúntelas cuando entregue el aparato a una tercera persona.

La versión actualizada de las instrucciones de uso se encuentra disponible en www.ritterwerk.de.

FIN PREVISTO

La cortadora multiuso manual sirve para cortar alimentos comunes.

Esta cortadora multiuso es apta para el contacto con alimentos.

Un uso distinto del previsto o una utilización incorrecta puede provocar lesiones graves o daños en el aparato. Además, anula cualquier derecho de garantía y de reclamación de responsabilidad.

PUESTA EN MARCHA

Preparación

Saque con cuidado el aparato del embalaje. Retire todos los elementos del embalaje y guárdelos junto con éste. Limpie el aparato antes de que entre en contacto con alimentos (ver LIMPIEZA).

Colocación del aparato

- Coloque el aparato en una superficie lisa y plana.
- Empuje el aparato contra la base para que se fije bien a ésta con las ventosas (4).

Montaje del aparato

Montaje de la manivela (1):

A Afloje el tornillo de fijación (10) y retírelo.

- Si el casquillo de plástico (9a) no está totalmente introducido en el alojamiento del eje (9), empújelo hacia atrás. Asegúrese de que el saliente del casquillo de plástico coincide exactamente con la muesca al efecto del alojamiento del eje.
- Encaje la manivela en el eje (9b).

B Vuelva a colocar el tornillo de fijación y apriételo con una moneda del tamaño adecuado.

C Introduzca la tabla de cortar (12) desde la derecha (modelo amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Coloque el carro para el producto (5):
- Encaje el carro para el producto en la espiga de fijación delantera (6a) del elemento guía del carro para el producto (6).
- A continuación baje el carro para encajarlo en la espiga de fijación trasera (6b) del elemento guía del carro para el producto.

E Desplace el sujetarrestos (7) sujetándolo por el asidero del carro para el producto.

Cambio de sitio del aparato

C No levante el aparato sujetándolo por la tabla de cortar (12). Antes de cambiar de sitio el aparato, extraiga la tabla de cortar retirándola hacia la derecha (en el modelo amano[3/5] / piatto[3/5]). La tabla solo se puede extraer hacia la derecha.

F Sujete el aparato por debajo, junto a la ventosa derecha, y levántelo con cuidado. Las ventosas se separan de la base una tras otra.

CORTAR

G Ajuste el grosor de corte deseado con el regulador del grosor de corte (14).

Nota:
Grosor de corte: 0 mm hasta unos 20 mm. La escala de ajuste del grosor de corte no está en milímetros. Por motivos de seguridad, en la posición "0" el filo de la cuchilla se encuentra tapado por la placa de tope.

C Para recoger las lonchas cortadas extraiga un poco la tabla de cortar (12) hacia la derecha (modelo amano[3/5] / piatto[3/5]). La tabla solo se puede extraer hacia la derecha.

- Si es necesario, coloque un plato o similar debajo para recoger las lonchas cortadas (modelo manus[3] / podio[3]).

H En caso necesario ponga la horquilla guía (11) en posición horizontal hasta el tope.

Nota:
La horquilla guía sirve para guiar el paso del producto cortado largo y rígido (como las rebanadas de pan) junto a la manivela sin impedir su movimiento.
Con productos cortados más finos y blandos (como embutido) se recomienda subir la horquilla guía.

I Coloque el producto a cortar en el carro para el producto (5). Presione ligeramente el producto con el sujetarrestos (7) contra la placa de tope (3).
Proteja sus manos utilizando siempre el carro para el producto y, si es necesario, el sujetarrestos.

K Excepción: el producto que se va a cortar es excesivamente grande.

- Con la mano derecha y con un movimiento uniforme, gire la manivela (1) a derechas.
- Empuje el producto suavemente contra la cuchilla circular (8) en cuanto ésta se empiece a mover.
- Después de cada uso, ponga el regulador del grosor de corte en la posición "0" para que el filo de la cuchilla circular quede tapado por la placa de tope y de ese modo evitar lesiones.

LIMPIEZA

ATENCIÓN
La cuchilla circular está muy afilada. Antes de la limpieza, ponga el regulador del grosor de corte (14) en la posición "0".

Limpie la cortadora multiuso frecuentemente para evitar la acumulación de restos de alimentos perecederos. Limpie también la cuchilla circular con frecuencia y tal y como se indica a continuación para conservar la superficie inoxidable en buen estado.

Nota:
Los restos de alimentos pueden llegar a atacar el material de la cuchilla circular al cabo del tiempo y favorecer la oxidación.

Preparación

C Extraiga la tabla de cortar (12) del aparato hacia la derecha (modelo amano[3/5] / piatto[3/5]). La tabla solo se puede extraer hacia la derecha.

- Retire el sujetarrestos (7).

L Retire el carro para el producto (5):

- Acerque hacia usted totalmente el carro para el producto.
- Tire hacia arriba el carro para el producto sujetándolo por el protector del pulgar. El carro para el producto se suelta sucesivamente de las dos espigas de fijación (6a y 6b) del elemento guía del carro para el producto (6). Asegúrese de que el carro para el producto no se inclina hacia la izquierda.

M Desmontaje de la cuchilla circular (8):

- Sujete desde arriba la cuchilla circular durante todo el proceso de desmontaje.
- Abra el cierre de la cuchilla (2) girando a izquierdas el tornillo de cierre (2b) con una moneda del tamaño adecuado.
- Extraiga el disco de cierre (2a).

N Empuje hacia fuera la cuchilla desde el lado opuesto y sujétela por el centro de giro.

Después de cada operación de corte

- Limpie la carcasa y todas las piezas extraídas, incluida la cuchilla circular, con un paño húmedo.

De vez en cuando

- Lave la tabla de cortar con agua y detergente (modelo amano[3/5] / piatto[3/5]). No utilice limpiadores abrasivos agresivos.
- Frote la tabla de cortar con aceite alimentario (modelo amano[5] / piatto[5]).
- Lave a fondo todas las piezas extraídas, incluida la cuchilla circular, con agua corriente caliente (no en el lavavajillas).
- Limpie la carcasa detrás de la cuchilla con un paño seco o con un pincel.

Nota:
No utilice ningún medio abrasivo, esponjas con superficie rugosa o cepillos duros.

- Para que la sujeción del aparato sobre la base sea correcto las ventosas deben estar libres de grasa y migas. Por eso recomendamos limpiar las ventosas con regularidad.
- Seque todas las piezas después de aclararlas.
- Engrase la rueda dentada situada junto a la cuchilla circular con un poco de grasa de mantenimiento ritter (o con un poco de vaselina).

O Vuelva a montar la cuchilla circular (8) siguiendo los pasos en sentido inverso. Asegúrese de que el disco de cierre (2a) encaja exactamente en la muesca al efecto.

MANTENIMIENTO

La cortadora multiuso no precisa mantenimiento. Sin embargo, le recomendamos aplicar de vez en cuando un poco de grasa de mantenimiento ritter o de vaselina en la guía del carro para el producto para que la marcha sea más suave.

ALMACENAMIENTO

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse en la basura doméstica normal.

Los materiales son reciclables y se identifican como tales. Con la reutilización, el reciclaje y otras formas de recuperación de aparatos obsoletos realiza una importante contribución a la protección del medio ambiente.

Consulte a su ayuntamiento cuál es el punto de recogida que le corresponde.

REGLAMENTO REACH

Visite www.ritterwerk.de

ACCESORIOS ESPECIALES

Disponemos de una cuchilla circular no dentada especial para cortar carne, jamón y embutidos.

Tiene a su disposición la grasa de mantenimiento original ritter para el mantenimiento de la cortadora multiuso (engrase).

SERVICIO TÉCNICO, REPARACIONES Y PIEZAS DE REPUESTO

Para el servicio técnico, las reparaciones y las piezas de repuesto póngase en contacto con el servicio técnico local.
Visite www.ritterwerk.de

GARANTÍA

Esta cortadora multiuso ritter tiene una garantía de fabricante de 2 años de duración a partir de la fecha de compra y conforme a lo dispuesto en las directivas comunitarias sobre garantías comerciales. En caso de reclamación de la garantía o para la prestación de servicios posventa, la cortadora multiuso debe enviarse siempre al servicio técnico del país.

YLEISIÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Noudata ehdottomasti seuraavia turvallisuusohjeita loukkaantumisten ja laitteen vaurioitumisen välttämiseksi:

- Käytä viipalointikonetta vain kotitalouksissa; sitä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.
- Älä koskaan aseta laitetta kuumille pinnoille tai avotulen lähelle.
- Käytä ainoastaan mukana toimitettuja lisävarusteita.
- Ota laite käyttöön vasta sitten, kun se on asetettu tukevalle alustalle.
- Laite soveltuu myös sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on fyysisiä, henkisiä tai aistirajoituksia tai jotka ovat kokemattomia, jos käyttöä valvotaan tai jos tällaisia henkilöitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he myös ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite lasten ulottumattomissa.
- Älä leikkaa laitteella pakasteita, luita, suuria ja kovia siemeniä sisältäviä elintarvikkeita, verkkoon käärittyjä paisteja tai pakattuja elintarvikkeita.
- Jos havaitset vaurioita laitteen osissa, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä ritteryhtiön asiakaspalveluun.

Loukkaantumisvaara

- Tätä laitetta ei saa käyttää ilman leikkuukelkkaa tai leikkuutukea, ellei leikattava tuote ole kooltaan ja muodoltaan sellainen, ettei niiden käyttö ole mahdollista.
- Pyöröterä on erittäin terävä.
- Älä missään tapauksessa koske pyöröterään laitteen käytön aikana.
- Käännä leikkauspaksuuden säädin nolla-asentoon jokaisen käyttökerran jälkeen ja ennen puhdistusta.

Taita etu- ja takaliepeen kuvat esiin.

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohje ja luovuta se aina laitteen mukana.

Ajantasainen käyttöohje on saatavana myös osoitteesta www.ritterwerk.de.

KÄYTTÖTARKOITUS

Käsikäyttöinen viipalointikone on tarkoitettu tavanomaisten elintarvikkeiden leikkaamiseen.



Viipalointikone soveltuu elintarvikkeiden käsittelyyn.

Käyttötarkoituksesta poikkeava käyttö tai väärä käyttötapa voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai laitteen vaurioitumisen. Tällöin kaikki takuu- ja vastuuvelvoitteet raukeavat.

KÄYTTÖÖNOTTO

Valmistelu

Ota laite varovasti esiin pakkauksesta. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja säilytä niitä yhdessä pakkauksen kanssa. Puhdista laite, ennen kuin sillä käsitellään elintarvikkeita (katso kohta PUHDISTUS).

Laitteen sijoittaminen

- Aseta laite tasaiselle ja sileälle alustalle.
- Paina laitetta alaspäin, jotta imukuppijalat (4) kiinnittyvät alustaan.

Laitteen kokoaminen

Käsikammen (1) asennus:

A Avaa kiinnitysruuvi (10) ja ota se pois.

- Jos muoviholkki (9a) ei ole täysin paikallaan kammen pesässä (9), työnnä se sisään. Varmista, että muoviholkin nokka asettuu tarkasti kammen pesässä olevaan koloon.
- Aseta käsikampi akselille (9b).

B Aseta kiinnitysruuvi takaisin paikalleen ja kiristä se sopivan kokoisella kolikolla.

C Työnnä leikkuualusta (12) paikalleen oikealta puolelta (mallissa amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Kiinnitä leikkuukelkka (5):

- Vie leikkuukelkka kelkan ohjaimen (6) etumaiseen pidätintappiin (6a).
- Käännä leikkuukelkkaa sitten alaspäin niin, että se asettuu kelkan ohjaimen taempaan pidäntintappiin (6b).

E Työnnä leikkuutuki (7) leikkuukelkan sormisuojan päälle.

Laitteen siirtäminen

C Älä nosta laitetta leikkuualustasta (12). Ennen kuin siirrät laitetta, irrota leikkuualusta laitteesta vetämällä sitä oikealle (mallissa amano[3/5] / piatto[3/5]). Leikkuualusta voidaan irrottaa vain oikealle vetämällä.

F Tartu laitteeseen alapuolelta oikeanpuoleisen imukuppijalan vierestä ja nosta varovasti. Imukuppijalat irtoavat alustasta yksi toisensa jälkeen.

LEIKKAAMINEN

G Aseta haluamasi leikkauspaksuus säätimellä (14).

Huom.:
Leikkauspaksuus: 0 mm – n. 20 mm. Leikkauspaksuuden säätöasteikko ei ole millimetriasteikko. Nolla-asento on turvallisuussyistä säädetty terän suoja-asennoksi.

G Vedä leikkuualustaa (12) hieman oikealle leikattujen viipaleiden talteen keräämistä varten (mallissa amano[3/5] / piatto[3/5]). Leikkuualusta voidaan irrottaa vain oikealle vetämällä.

- Aseta laitteen viereen tarvittaessa lautanen tai muu sopiva astia viipaleiden keräämistä varten (mallissa manus[3] / podio[3]).

H Taita viipaleiden ohjainkaari (11) tarvittaessa alas vaaka-asennon vasteeseen asti.

Huom.:
Viipaleiden ohjainkaaren tarkoitus on ohjata kovasta tuotteesta (esim. suuresta leivästä) leikattavat pitkät viipaleet kammen ohi niin, etteivät ne häiritse leikkaamista.
Jos leikattava tuote on pienempi ja viipaleet ohuita ja pehmeitä (esim. makkarasiivut), on suositeltavaa kääntää ohjainkaari ylös.

I Aseta leikattava tuote leikkuukelkkaan (5). Paina tuotetta leikkuutuella (7) kevyesti rajoitinlevyä (3) vasten.
Suojaa käsiäsi käyttämällä aina leikkuukelkkaa ja mahdollisuuksien mukaan leikkuutukea.

K Poikkeus: ylisuuret tuotteet.

- Pyöritä käsikampea (1) oikealla kädellä tasaisesti myötäpäivään.
- Kun pyöröterä (8) pyörii, työnnä leikattavaa tuotetta kevyesti pyöröterää vasten.
- Käännä jokaisen käyttökerran jälkeen leikkauspaksuuden säädin nolla-asentoon terävän pyöröterän suojaamiseksi ja loukkaantumisten välttämiseksi.

PUHDISTUS

HUOMIO
Pyöröterä on erittäin terävä. Käännä leikkauspaksuuden säädin (14) nolla-asentoon ennen puhdistusta.

Jotta viipalointikoneeseen ei jää pilaantuvia leikkuutähteitä, puhdista laite säännöllisesti. Myös pyöröterä on puhdistettava säännöllisesti seuraavien ohjeiden mukaisesti, jotta ruostumaton pinta pysyy hyvässä kunnossa.

Huom.:
Elintarvikkeiden leikkuutähteet voivat ajan myötä syövyttää pyöröterän pintaa ja johtaa ruostumiseen.

Valmistelu

C Irrota leikkuualusta (12) laitteesta vetämällä sitä oikealle (mallissa amano[3/5] / piatto[3/5]). Leikkuualusta voidaan irrottaa vain oikealle vetämällä.

- Irrota leikkuutuki (7).

L Irrota leikkuukelkka (5):

- Vedä leikkuukelkka puoleesi täysin taakse.
- Tartu leikkuukelkan sormisuojaan ja nosta ylöspäin. Leikkuukelkka irtoaa kelkan ohjaimen (6) pidätintapeista (6a ja 6b), ensin taemmasta ja sitten etumaisesta. Varo, ettei leikkuukelkka pääse kallistumaan vasemmalle.

M Pyöröterän (8) irrotus:

- Pidä pyöröterästä kiinni ylä-puolelta koko irrotustoimenpiteen ajan.
- Avaa terän lukitsin (2) kääntämällä lukitsinruuvia (2b) sopivalla kolikolla vastapäivään.
- Ota lukitsinkiekko (2a) pois.

N Paina terää vastapuolelta ulospäin ja tartu terän keskiöön.

Jokaisen käyttökerran jälkeen

- Pyyhi kotelo ja kaikki irrotetut osat, mukaan lukien pyöröterä, kostealla liinalla.

Silloin tällöin

- Pese leikkuualusta vedellä ja pesuaineella (mallissa amano[3/5] / piatto[3/5]). Älä käytä aggressiivisia, hankaavia aineita.
- Hoida leikkuualustaa sivelemällä se elintarviketurvallisella öljyllä (mallissa amano[5] / piatto[5]).
- Puhdista kaikki irrotetut osat, mukaan lukien pyöröterä, perusteellisesti lämpimässä tiskivedessä (ei astianpesukoneessa).
- Puhdista kotelo terän takapuolelta kuivalla pyyhkeellä/ siveltimellä.

Huom.:
Älä käytä hankaavia aineita, karkeita pesusieniä tai kovia harjoja.

- Jotta laite pysyy tukevasti paikallaan, imukuppijaloissa ei saa olla rasvaa tai murusia. On suositeltavaa puhdistaa imukuppijalat säännöllisesti.
- Kuivaa kaikki pestyt osat.
- Voitele pyöröterän hammaspyörä kevyesti ritter-huoltorasvalla (tai vaihtoehtoisesti vaseliinilla).

O Asenna pyöröterä (8) takaisin paikalleen päinvastaisessa työjärjestyksessä. Varmista, että lukitsinkiekko (2a) asettuu tarkasti koloonsa.

HUOLTO

Viipalointikone on huolloton. Suosittelemme kuitenkin voitelemaan leikkuukelkan ohjainkiskon silloin tällöin kevyesti ritter-huoltorasvalla tai vaseliinilla, jotta se liukuu vaivattomasti.

SÄILYTYS

Säilytä laitetta lasten ulottumattomissa.

KÄYTÖSTÄ POISTAMINEN

Kun tämä tuote poistetaan käytöstä, sitä ei saa hävittää tavallisen talousjätteen mukana.

Materiaalit ovat kierrätyskelpoisia niissä olevien merkintöjen mukaan. Vanhojen laitteiden uusiokäyttö ja materiaalien kierrätys auttavat säästämään ympäristöä.

Kysy paikallisviranomaisilta tietoja keräys- ja kierrätyspisteistä.

REACH-ASETUS

Katso lisätietoja osoitteesta www.ritterwerk.de.

ERIKOISTARVIKKEET

Erityisesti liha-, makkara- ja kinkkuleikkeleitä varten on saatavana hampaaton pyöröterä.

Viipalointikoneen huoltoa (voitelua) varten on saatavana alkuperäistä ritter-huoltorasvaa.

HUOLTO, KORJAUKSET JA VARAOSAT

Ota yhteyttä paikalliseen asiakaspalveluun huolto-, korjaus- ja varaosa-asioissa.
Katso lisätietoja osoitteesta www.ritterwerk.de.

TAKUU

Myönnämme tälle ritter-viipalointikoneelle kahden (2) vuoden valmistajatakuun, joka alkaa ostopäivästä ja on EU-määräysten mukainen. Takuuvaatimusta tai asiakaspalvelua varten viipalointikone on aina toimitettava maakohtaiseen asiakaspalvelupisteeseen.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE

Kako bi se izbjegle ozljede ili oštećenja uređaja, svakako se pridržavajte sljedećih sigurnosnih uputa:

- Višenamjenski rezač upotrebljavajte isključivo u kućanstvu, nikako u industrijske svrhe.
- Uređaj nikada ne stavljajte na vruću površinu ni blizu otvorenog plamena.
- Upotrebljavajte isključivo pribor koji je priložen u isporuci.
- Započnite s radom uređaja tek nakon što ste ga sigurno postavili.
- Uređajem se mogu služiti osobe smanjenih fizičkih, senzornih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedostatnim iskustvom i/ili znanjem, pod uvjetom da su pod nadzorom ili su prethodno informirane o sigurnoj uporabi uređaja i pritom razumiju opasnosti koje proizlaze iz korištenja uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj. Uređaj valja držati podalje od djece.
- Na uređaju ne režite duboko smrznutu hranu, kosti, namirnice koje sadrže veće koštice, pečenje u mrežici ili zapakirane namirnice.
- U slučaju oštećenja dijelova opreme, odmah zaustavite rad i obratite se službi podrške kupcima tvrtke ritter.

Opasnost od ozljeda

- Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati bez klizne vodilice ili držača ostataka, osim u slučajevima kada njihova primjena nije prikladna zbog veličine i oblika namirnica za rezanje.
- Okrugli je nož vrlo oštar.
- Dok uređaj radi, nipošto ne dirajte okrugli nož.
- Nakon svake uporabe i prije čišćenja gumb za namještanje debljine rezanja okrenite u položaj „0“.

Rastvorite grafički prikaz s prednje i stražnje strane knjižice.

Prije početka korištenja uređaja pažljivo pročitajte upute. Ako prosljeđujete uređaj, sačuvajte upute za uporabu i priložite ih uređaju.

Izvorne upute za uporabu također se mogu pronaći na stranici www.ritterwerk.de.

SVRHA

Ručni višenamjenski rezač služi za rezanje namirnica koje se uobičajeno koriste u domaćinstvu.

Reznica je pogodna za upotrebu u hrani.

Uporaba koja nije u skladu sa svrhom ili pogrešno rukovanje mogu dovesti do teških ozljeda ili oštećenja uređaja. U tom slučaju zahtjevi za ispunjenje garancije, odnosno jamstva smatrat će se nevaljanima.

PUŠTANJE U RAD

Priprema

Pažljivo izvadite uređaj iz ambalaže. Uklonite sve dijelove ambalaže s uređaja te ih sačuvajte zajedno s ambalažom. Očistite uređaj prije nego što dođe u doticaj s namirnicama (pogledajte poglavlje ČIŠĆENJE).

Postavljanje uređaja

- Uređaj stavite na ravnu, glatku podlogu.
- Pritisnite uređaj kako bi se vakuumske nožice (4) čvrsto uhvatile za podlogu.

Sastavljanje uređaja

Montaža ručice (1):

A Otpustite učvrsni vijak (10) pa ga uklonite.

- Ako se plastična čahura (9a) ne nalazi potpuno na kućištu ručice (9), gurnite je natrag. Pazite na to da se vrh plastičnog naglavka nalazi točno u predviđenom udubljenju na kućištu ručice.
- Ručicu nataknite na vratilo (9b).

B Ponovno postavite učvrsni vijak pa ga pritegnite prikladnom kovanicom.

C Reznu dasku (12) ugurajte s desne strane (kod modela amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Postavite kliznu vodilicu (5):
- Kliznu vodilicu dovedite u prednji pridržni zatik (6a) elementa klizne vodilice (6).
- Zatim kliznu vodilicu zakrenite prema dolje kako biste je uveli u stražnji pridržni zatik (6b) elementa klizne vodilice.

E Nataknite držač ostataka (7) na ručku klizne vodilice.

Pomicanje uređaja

C Uređaj nemojte podizati za reznu dasku (12). Zato reznu dasku prije pomicanja prvo izvadite iz uređaja u desnu stranu (kod modela amano[3/5] / piatto[3/5]). Daska se može izvući samo udesno.

F Pored desne vakuumske nožice uhvatite pod uređaj pa ga oprezno podignite. Vakuumske će se nožice odvojiti od podloge jedna za drugom.

REZANJE

G Namjestite željenu debljinu rezanja pomoću gumba za podešavanje debljine rezanja (14).

Informacija:
Debljina rezanja: 0 mm do približno 20 mm Skala za podešavanje debljine rezanja ne podudara se s milimetarskom skalom. U položaju „0“ nož je iz sigurnosnih razloga zakriven.

C Kako biste uhvatili narezane ploškice, reznu dasku (12) izvucite malo udesno (kod modela amano[3/5] / piatto[3/5]). Daska se može izvući samo udesno.

- Kako biste uhvatili narezane ploškice, pripremite tanjur ili sličnu posudu (kod modela manus[3] / podio[3]).

H Vodeći stremen narezane namirnice (11) po potrebi preklopite do kraja u vodoravni položaj.

Informacija:
Vodeći stremen narezane namirnice služi za pomicanje duge, tvrde hrane duž ručice, a da se ne onemogući kretanje (npr. velika štruca kruha).
Kod kratkih, tankih ploški preporučuje se vodilicu okrenuti prema gore (npr. kod kobasice).

I Stavite namirnicu na kliznu vodilicu (5). Pomoću držača ostataka (7) lagano pritisnite namirnicu uz zaustavnu ploču (3). Zaštitite ruke od ozljeda tako da se uvijek koristite kliznom vodilicom, odnosno po potrebi držačem ostataka hrane.

K Iznimka: izrazito velike namirnice.

- Ručicu (1) desnom rukom ravnomjerno vrtite u smjeru kazaljke na satu.
- Kada se okrugli nož (8) pomake, narezanu namirnicu laganu gurnite prema njemu.
- Nakon svakog korištenja uređaja gumb za podešavanje debljine rezanja vratite u položaj „0“, kako bi se prekrio oštri okrugli nož i tako izbjegle ozljede.

ČIŠĆENJE

OPREZ
Okrugli je nož vrlo oštar. Prie čišćenja gumb za namještanje debljine rezanja okrenite (14) u položaj „0“.

Kako se ne bi nakupljali lako pokvarljivi ostaci hrane, redovito čistite svoj višenamjenski rezač. Okrugli nož je također potrebno redovito čistiti prema uputama koje slijede u nastavku kako bi se očuvala njegova nehrđajuća površina.

Informacija:
ostaci hrane s vremenom mogu nagristi materijal okruglog noža i dovesti do nastanka hrđe.

Priprema

C Reznu dasku (12) izvucite iz uređaj u desnu stranu (kod modela amano[3/5] / piatto[3/5]). Daska se može izvući samo udesno.

• Odvojite držač ostataka (7) od uređaja.

L Uklonite kliznu vodilicu (5):

• Kliznu vodilicu potpuno povucite prema sebi.

• Kliznu vodilicu povucite prema gore držeći je za zaštitu za palac. Klizna će se vodilica redom otpustiti iz obaju pridržnih zatika (6a i 6b) elementa klizne vodilice (6). Pritom pazite da se klizna vodilica ne prevrne ulijevo.

M Demontaža okruglog noža (8):

• Tijekom čitavog postupka demontaže okrugli nož čvrsto držite odozgo.

• Otvorite zapor noža (2) tako da zaporni vijak (2b) prikladnom kovanicom okrenete suprotno od smjera kazaljke na satu.

• Uklonite zapornu pločicu (2a).

N Nož istisnite sa suprotne strane pa ga uhvatite u središtu vrtnje.

Nakon svakog rezanja

• Vlažnom krpom prebrišite kućište i sve raskloplјene dijelove uređaja, uključujući okrugli nož.

Povremeno

• Reznu dasku operite vodom i deterdžentom (kod modela amano[3/5] / piatto[3/5]). Nemojte rabiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje!

• Reznu dasku radi njege natrljajte uljem prikladnim za rad s namirnicama (kod modela amano[5] / piatto[5]).

• U toploj vodi za ispiranje (nikako u perilici posuđa) temeljito očistite sve raskloplјene dijelove, uključujući okrugli nož.

• Kućište koje se nalazi iza noža očistite suhom krpom/kistom.

Informacija:
ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, spužve grubih površina ili tvrde četke.

• Kako bi uređaj stabilno stajao, vakuumske nožice moraju biti očišćene od masnoće i mrvica. Stoga preporučujemo redovito čišćenja vakuumskih nožica.

• Osušite sve oprane dijelove.

• Zupčasti kotač okruglog noža premažite manjom količinom masti za održavanje ritter (ili malom količinom vazelina).

O Okrugli nož (8) montirajte obrnutim redoslijedom. Pazite na to da se zatvarajuća podloška (2a) nalazi točno u predviđenom udubljenju.

ODRŽAVANJE I POPRAVAK

Višenamjenski rezač nije potrebno servisirati. Međutim, preporuča se da klizač klizne vodilice povremeno premažete manjom količinom masrti za održavanje ritter ili vazelina na kliznom području kako bi se održala pokretljivost.

SPREMANJE

Uređaj čuvajte na mjestu podalje od dohvata djece.

ZBRINJAVANJE

Po isteku vijeka uporabe ovaj se proizvod ne smije zbrinjavati kao uobičajeni kućni otpad.

Materijali od kojih je sastavljen uređaj mogu se oporabiti prema svojoj oznaci. Ponovnim korištenjem, oporabom materijala ili drugim oblicima recikliranja starih uređaja dajete značajni doprinos zaštiti okoliša.

U gradskoj upravi raspitajte se o nadležnoj službi za zbrinjavanje otpada.

PRAVILNIK REACH

Informacije potražite na stranicama www.ritterwerk.de

POSEBNI PRIBOR

Za rezanje mesa i narezaka moguća je isporuka posebnog nenazubljenog okruglog noža.

Za održavanje višenamjenskog rezača (podmazivanje) na raspolaganju je originalna mast za održavanje ritter.

SERVIS, POPRAVCI I REZERVNI DIJELOVI

Za servis, popravke i rezervne dijelove molimo kontaktirajte lokalnu službu podrške kupcima! Informacije potražite na stranicama www.ritterwerk.de

GARANCIJA

Za višenamjenski rezač ritter postoji dvogodišnja garancija proizvođača koja počinje teći od datuma kupnje i ravna se prema smjernicama EU za davanje jamstva. U slučaju zahtjeva za ispunjenje garancije višenamjenski rezač mora se obavezno dostaviti lokalnoj službi podrške kupcima.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Sérülések, illetve a készülék károsodásának elkerülése érdekében minden körülmények között tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A szeletelőgépet csak háztartási célokra szabad használni, ipari célra nem.
- A készüléket soha ne helyezze forró felületre vagy nyílt láng közelébe.
- Kizárólag a készülékhez kapott tartozékokat használja.
- A készüléket csak akkor kezdje el használni, ha már stabilan felállította.
- A készüléket testi vagy szellemi fogyatékkal élő vagy korlátozott érzékelőképességgel rendelkező, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha rájuk valaki felügyel, vagy elmagyarázza nekik a készülék biztonságos használatát, és ha ezek a személyek megértik a készülék használatában rejlő veszélyeket.
- Ne engedje, hogy a gyerekek a készülékkel játsszanak.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A gyerekeket távol kell tartani a készüléktől.
- Tilos mélyhűtött ételek, csont, nagy magokat tartalmazó élelmiszer, hálóba helyezett sült hús, csomagolt élelmiszer szeletelése!
- Azonnal állítsa le a készüléket, ha valamelyik alkatrésze meghibásodik, és azonnal forduljon a ritter ügyfélszolgálatához.

Sérülésveszély

- A készülék nem használható a csúszka vagy az előtoló nélkül, kivéve ha a szeletelendő anyag mérete vagy formája azok használatát nem teszi lehetővé.
- A vágókés rendkívül éles.
- A készülék működése közben tilos hozzáérni a vágókéshez!
- Minden használat után és tisztítás előtt forgassa a szeletvastagság-beállító gombot „0” állásba.

Hajtsa ki az ábrákat a könyv elülső, illetve hátsó borítójából.

Olvassa el figyelmesen a használati utasítást a készülék használatbavétele előtt. A használati utasítást őrizze meg, és adja át azt a készülék esetleges új tulajdonosának.

A használati utasítás aktuális változata a www.ritterwerk.de oldalon is megtalálható.

A KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE

A kézi szeletelőgép a háztartásban előforduló élelmiszerek szeletelésére szolgál.

A szeletelőgép élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas.

A nem rendeltetésszerű használat, illetve a nem megfelelő üzemeltetés súlyos sérülésekhez vezethet, vagy kárt okozhat a készülékben. Ebben az esetben a vásárló minden garanciális és kártérítési igénye érvényét veszti.

HASZNÁLATBAVÉTEL

Előkészületek

A készüléket óvatosan emelje ki a dobozból. A csomagolóanyagokat távolítsa el, és a dobozzal együtt őrizze meg. Tisztítsa meg a készüléket, mielőtt élelmiszerrel érintkezne (lásd: TISZTÍTÁS).

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket sima, sík felületre.
- Nyomja lefelé a készüléket, hogy a tapadókorongok (4) rögzítsék az alatta levő felületen.

A készülék összeszerelése

A forgatókar (1) felszerelése:

A Csavarja ki és vegye le a rögzítőcsavart (10).

- Tolja vissza a műanyag foglalatot (9a), ha nincs teljesen a forgatókarházban (9). Győződjön meg róla, hogy a műanyag foglalat pereme pontosan a forgatókarház erre kialakított hézagjában van.
- Helyezze fel a forgatókart a tengelyre (9b).

B Helyezze vissza a csavart és rögzítse egy megfelelő érme segítségével.

C Tolja be jobbról a vágódeszkát (12) (amano[3/5] / piatto[3/5]) modell esetén.

D A csúszka (5) felszerelése:
- Vezesse be a csúszkát a csúszkavezető elem (6) elülső tartócsapjába (6a).
- Ezután engedje le a csúszkát, hogy azt a csúszkavezető elem hátsó tartócsapjába (6b) bevezesse.

E Csúsztassa az előtolót (7) a csúszka fogantyújára.

A készülék áthelyezése

C Ne emelje fel a készüléket a vágódeszkánál (12) fogva. Az áthelyezés előtt ezért a vágódeszkát húzza ki jobbra a készülékből (amano[3/5] / piatto[3/5] modell esetén). A deszka csak jobbra húzható ki.

F Fogja meg a készülék alját a jobb tapadókorong mellett, és óvatosan emelje meg. A tapadókorongok egymás után leválnak az alattuk levő felületről.

SZELETELÉS

G Állítsa be a kívánt szeletvastagságot a szeletvastagság-beállító gombbal (14).

Információ:
Szeletvastagság: 0-tól kb. 20 mm-ig. A szeletvastagság-beállítási skála nem milliméter beosztású. A „0" pozíció biztonsági okokból a kés fedésének felel meg.

C Húzza ki a vágódeszkát (12) kicsit jobbra tartva, hogy a levágott szeletek elférjenek rajta (az amano[3/5] / piatto[3/5]modell esetében). A deszka csak jobbra húzható ki.

- Helyezzen alá adott esetben egy tányért vagy valami hasonlót (manus[3] / podio[3]modell esetében).

H Hajlítsa a szeletvezető kengyelt (11) adott esetben ütközésig vízszintes helyzetbe.

Információ:
A szeletvezető kengyel arra szolgál, hogy elvezesse a hosszú és kemény szeletelendő anyagot a forgatókar mellett úgy, hogy a mozgást ne zavarja (pl. nagy vekni).
Rövid, vékony, puha darabok esetén célszerű a vezetőt felfelé tekerni (pl. kolbász).

I Helyezze a szeletelendő anyagot a csúszkára (5). Ezután nyomja az előtolóval (7) finoman az ütközőlaphoz (3).
Mindig használja a csúszkát, illetve az előtolót, hogy kezét megvédje a sérüléstől.

K Kivételt képeznek a nagy méretű szeletelendő anyagok.

- Forgassa jobb kézzel a forgatókart (1) egyenletesen az óramutató járásával azonos irányba.
- Amint a vágókés (8) mozogni kezd, enyhe nyomással tolja a szeletelendő anyagot a körkés felé.
- Minden használat után fordítsa a szeletvastagság-beállító gombot „0" állásba, így az éles vágókés fedett helyzetbe kerül, és a sérülések elkerülhetők.

TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT!
A vágókés rendkívül éles. Tisztítás előtt forgassa a szeletvastagság-beállító (14) gombot „0” állásba.

Tisztítsa rendszeresen a szeletelőgépet, hogy ne maradjanak rajta romlandó maradékok.
A vágókést is rendszeresen tisztítani kell az alábbiak szerint a rozsdamentes felület megóvása érdekében.

Információ:
Az élelmiszer-maradékok egy idő után károsíthatják a vágókés anyagát, ez rozsdásodáshoz vezethet.

Előkészületek

C Az áthelyezés előtt húzza ki a vágódeszkát (12) jobbra a készülékből (amano[3/5] / piatto[3/5] modell esetén). A deszka csak jobbra húzható ki.

- Vegye le az előtolót (7).

L A csúszka (5) kiszerelése:

- Húzza ki a csúszkát teljesen saját maga felé.
- A hüvelykvédőnél fogva húzza fölfele a csúszkát. A csúszka egymásután leválik a csúszkavezető elem (6) mindkét tartócsapjáról (6a és 6b). Ügyeljen arra, hogy a csúszka ne essen le balra.

M A vágókés (8) kiszerelése:

- Tartsa szilárdan felülről a vágókést a kiszerelés teljes időtartama alatt.
- Nyissa ki a késrögzítő zárat (2): forgassa a zárócsavart (2b) egy megfelelő érmével az óramutató irányával ellentétesen.
- Vegye ki a zárólemezt (2a).

N A túlsó oldalról nyomja ki a kést, és fogja meg a közepén.

Minden vágás után

- Nedves kendővel törölje át a házat, valamint a levett részeket (beleértve a vágókést is).

Időnként

- Öblítse le a vágódeszkát vízzel és öblítőszerrel (amano[3/5] / piatto[3/5] modell esetén). Ne használjon agresszív súrolószert.
- Ápolásként dörzsölje be a vágódeszkát élelmiszer-minőségű olajjal (amano[5] / piatto[5] modell esetén).
- Meleg vízben (ne mosogatógépben) alaposan mossa el a levett részeket, beleértve a vágókést is.
- A készülék kés mögötti részeit száraz ruhával vagy ecsettel tisztítsa meg.

Információ:
Ne használjon súrolószert, durva felületű szivacsot vagy kemény súrolókefét.

- A készülék biztos tapadásához a tapadókorongoknak zsír- és morzsamentesnek kell lenniük. Célszerű a tapadókorongokat rendszeresen tisztítani.
- Az elmosott részeket szárítsa meg.
- Kenje meg a körkésnél lévő fogaskereket ritter karbantartó zsírral (vagy vazelinnal).

O Szerelje a vágókést (8) fordított sorrendben újra vissza. Győződjön meg róla, hogy a zárólemez (2a) pontosan az erre kialakított hézagban van.

KARBANTARTÁS

Az univerzális vágó nem igényel karbantartást. Azonban ajánlatos a csúszkát és a vezetőt alkalmanként egy kevés ritter karbantartó zsírral vagy vazelinnal utánzsírozni, hogy továbbra is könnyen mozogjon a csúszka.

TÁROLÁS

A készüléket tartsa gyermekek számára nem hozzáférhető helyen.

ÁRTALMATLANÍTÁS/ ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Ez a termék nem dobható a háztartási szemétbe.

A termékben felhasznált anyagok jelölésük szerint újrahasznosíthatók. A régi készülékek újrahasznosításának különböző formáival nagy mértékben hozzájárul a környezet megóvásához.

Érdeklődjön a helyi önkormányzatnál, hogy hol tudja leadni a készüléket.

REACH RENDELET

Lásd: www.ritterwerk.de

KÜLÖN KAPHATÓ TARTOZÉKOK

Hús, kolbász és sonka szeleteléséhez speciális fogazatmentes vágókés rendelhető.

A szeletelőgép karbantartásához (utánzsírzásához) eredeti ritter karbantartó zsír kapható.

SZERVIZ, JAVÍTÁS ÉS ALKATRÉSZEK

A szervizeléssel, javítással és alkatrészekkel kapcsolatos kérdéseivel keresse fel a helyi ügyfélszolgálatot.
Lásd: www.ritterwerk.de

GARANCIA

Erre a ritter szeletelőkészülékre a vásárlás dátumától számítva 2 év gyártói garanciát biztosítunk a jótállásra vonatkozó uniós irányelveknek megfelelően. Garanciális igények vagy vevőszolgálati szolgáltatások esetén a szeletelőkészüléket minden esetben a helyi ügyfélszolgálatnak kell elküldeni.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Per evitare di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio, attenersi alle seguenti norme di sicurezza:

- Installare l'affettatrice multiuso solo in ambienti domestici e non commerciali.
- Non collocare mai il dispositivo su superfici calde o in prossimità di fiamme.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori in dotazione.
- Utilizzare l'apparecchio solo se posizionato in un luogo sicuro.
- Questo apparecchio può essere usato anche da soggetti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o altresì privi di esperienza e competenza, a patto che vengano sottoposti a supervisione e istruiti sul sicuro utilizzo dell'apparecchio, comprendendo i pericoli che ne derivano.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini, tenerlo al di fuori della portata dei bambini.
- Non affettare alimenti congelati o ancora confezionati, alimenti con noccioli grossi, arrosti con rete, ossa.
- In caso di danneggiamenti ai componenti dell'apparecchio, cessarne immediatamente il funzionamento e mettersi in contatto con il servizio clienti ritter.

Pericolo di lesioni

- Utilizzare sempre il carrello o il pressasalumi, a meno che la forma o la grandezza dell'alimento da affettare non lo impediscano.
- La lama è molto affilata.
- Non toccare mai la lama mentre l'apparecchio è in funzione.
- Dopo ogni utilizzo e prima della pulizia, portare la manopola di regolazione sulla posizione "0".

Aprire le pagine dei grafici nella copertina anteriore e posteriore del libretto.

Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare le istruzioni e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle al nuovo proprietario.

Sono tuttavia sempre disponibili istruzioni d'uso aggiornate nel sito www.ritterwerk.de.

UTILIZZO PREVISTO

Questa affettatrice multiuso manuale consente di affettare alimenti per uso domestico.

L'affettatrice multiuso è idonea al contatto con alimenti.

L'utilizzo improprio o errato può causare gravi lesioni personali o danni all'apparecchio. In questi casi la garanzia perde la validità e l'azienda declina ogni forma di responsabilità.

MESSA IN FUNZIONE

Preparazione

Estrarre con cura l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere tutti i componenti dell'imballaggio e conservarli insieme alla confezione. Pulire l'apparecchio prima che entri in contatto con alimenti (vedere PULIZIA).

Posizionamento dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e liscia.
- Fare pressione sull'apparecchio in modo che i piedini a ventosa (4) aderiscano alla superficie.

Assemblaggio dell'apparecchio

Montaggio della manovella (1):

A Allentare la vite di fissaggio (10) e rimuoverla.

- In caso la boccola in plastica (9a) non si trovi completamente nell'alloggiamento della manopola (9), spingerla in loco. Assicurarsi che la sporgenza della boccola in plastica si trovi inserita esattamente nella cavità prevista dell'alloggiamento della manopola.
- Inserire la manopola sull'albero (9b).

B Inserire nuovamente la vite di fissaggio e serrarla con una moneta di dimensione adeguata.

C Inserire il piano di taglio (12) da destra (nel modello amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Posizionare il carrello (5):
- Inserire il carrello nel nottolino anteriore (6a) dell'elemento guida del carrello (6).
- Quindi spostare il carrello verso il basso, per inserirlo nel nottolino posteriore (6b) dell'elemento guida del carrello.

E Spingere il pressasalumi (7) sull'impugnatura del carrello.

Spostamento dell'apparecchio

C Non sollevare l'apparecchio afferrando il piano di taglio (12). Rimuovere il piano di taglio estraendolo verso destra prima di spostare l'apparecchio (nel modello amano[3/5] / piatto[3/5]). Il piano di taglio può essere estratto solo verso destra.

F Afferrare l'apparecchio vicino al piedino a ventosa destro e sollevarlo con cautela. I piedini a ventosa rilasciano la presa dalla superficie uno dopo l'altro.

TAGLIO

G Impostare lo spessore di taglio desiderato utilizzando l'apposita manopola (14).

Informazioni:
spessore di taglio: da 0 mm a 20 mm ca. Sulla scala di regolazione dello spessore del taglio non sono indicati i millimetri. Per motivi di sicurezza, la posizione "0" corrisponde alla copertura della lama.

C Per raccogliere le fette tagliate, estrarre il piano di taglio (12) leggermente verso destra (nel modello amano[3/5] / piatto[3/5]). Il piano di taglio può essere estratto solo verso destra.

- Se necessario, posizionare un piatto o qualcosa di simile per raccogliere le fette tagliate (nel modello manus[3] / podio[3]).

H Se necessario, posizionare la guida per il taglio (11) in posizione orizzontale fino all'arresto.

Informazioni:
la guida per il taglio consente agli alimenti lunghi e compatti di passare oltre la manovella senza intralciarne il movimento (ad es. una pagnotta di grandi dimensioni).
Per fette di alimenti corti, sottili e morbidi si consiglia di girare la guida verso l'alto (ad es. salumi).

I Collocare l'alimento da affettare sul carrello (5). Utilizzando il pressasalumi (7), spingere l'alimento delicatamente contro il piano mobile (3).
Proteggere le mani utilizzando sempre il carrello o il pressasalumi.

K Eccezione: prodotti particolarmente grandi.

- Ruotare la manovella (1) in senso orario e in modo uniforme con la mano destra.
- Non appena la lama (8) inizia a muoversi, spingere l'alimento verso la lama esercitando una leggera pressione.
- Dopo ogni utilizzo, portare la manopola di regolazione dello spessore del taglio sulla posizione "0" per coprire la lama ed evitare il rischio di lesioni.

PULIZIA

ATTENZIONE
la lama è molto affilata. Prima della pulizia, portare la manopola di regolazione (14) sulla posizione "0".

Per evitare l'accumulo di residui deperibili, pulire regolarmente l'affettatrice multiuso. Anche la lama deve essere pulita regolarmente, come descritto di seguito, così da mantenerne la superficie inossidabile.

Informazioni:
con il passar del tempo i residui alimentari possono intaccare il materiale della lama provocandone l'arrugginimento.

Preparazione

C Rimuovere il piano di taglio (12) estraendolo verso destra (nel modello amano[3/5] / piatto[3/5]). Il piano di taglio può essere estratto solo verso destra.

- Rimuovere il pressasalumi (7).

L Rimuovere il carrello (5):

- Tirare il carrello completamente verso di sé.
- Tirare il carrello verso l'alto afferrando la protezione del pollice. Il carrello si stacca da entrambi i nottolini (6a e 6b) dell'elemento guida del carrello (6). Fare attenzione che il carrello non si ribalti verso sinistra.

M Smontaggio della lama (8):

- Tenere ferma la lama dall'alto durante l'intero procedimento di smontaggio.
- Aprire il dispositivo di serraggio della lama (2), girando la vite di serraggio (2b) in senso antiorario con una moneta di dimensione adeguata.
- Rimuovere il disco di serraggio (2a).

N Spingere la lama dal lato opposto e afferrarla dal centro.

Al termine di ogni utilizzo

- Pulire l'alloggiamento e tutti i componenti rimossi, lama compresa, con un panno umido.

Operazioni da eseguire occasionalmente

- Lavare il piano di taglio con acqua e detersivo per stoviglie (nel modello amano[3/5] / piatto[3/5]). Non utilizzare materiale abrasivo.
- Trattare il piano di taglio strofinandolo con olio per alimenti (nel modello amano[5] / piatto[5]).
- Lavare a fondo tutti i componenti rimossi, lama compresa, con acqua corrente calda (non lavare in lavastoviglie).
- Pulire l'alloggiamento dietro la lama con un panno o con un pennello umido.

Informazioni:
non utilizzare materiale abrasivo, spugne ruvide o spazzole dure.

- Affinché l'apparecchio aderisca bene alla superficie, i piedini a ventosa non devono essere unti o sporchi di briciole. Si raccomanda pertanto di pulire i piedini a ventosa regolarmente.
- Asciugare tutti i componenti lavati.
- Oliare la ruota dentata sulla lama con un po' di lubrificante per manutenzione ritter (o in alternativa con un po' di vaselina).

O Riassemblare la lama (8) eseguendo la procedura inversa. Assicurarsi che il disco di serraggio (2a) si trovi inserito esattamente nella cavità prevista.

MANUTENZIONE

L'affettatrice multiuso non richiede manutenzione. Si consiglia tuttavia di oliare di tanto in tanto la guida del carrello con un po' di lubrificante per manutenzione ritter o vaselina per mantenerne la scorrevolezza.

CONSERVAZIONE

Tenere l'apparecchio lontano dai bambini.

SMALTIMENTO

Alla fine del ciclo di vita, il prodotto deve essere smaltito separatamente.

In base al contrassegno, i materiali sono riciclabili. Il recupero dei materiali o altre forme di recupero di apparecchi obsoleti contribuiscono notevolmente alla tutela dell'ambiente.

Rivolgersi all'amministrazione comunale per richiedere informazioni sui centri di smaltimento preposti.

REGOLAMENTO REACH

Visitare il sito www.ritterwerk.de

ACCESSORI OPZIONALI

È disponibile una lama speciale senza dentatura, adatta per affettare carni, salumi e prosciutti.

Per la manutenzione (lubrificazione) dell'affettatrice multiuso è disponibile l'apposito lubrificante ritter.

SERVIZIO DI ASSISTENZA, RIPARAZIONI E PARTI DI RICAMBIO

Per ottenere assistenza e per eventuali riparazioni o parti di ricambio contattare il servizio di assistenza locale.
Visitare il sito www.ritterwerk.de

GARANZIA

Per questa affettatrice multiuso ritter viene concessa una garanzia del produttore di 2 anni, calcolati dalla data di acquisto e conforme alle norme stabilite dalla direttiva sulle garanzie UE. Per i reclami in garanzia o per le prestazioni del servizio clienti l'affettatrice multiuso deve essere in ogni caso spedita al servizio clienti nazionale.

ALGEMENE VEILIGHEIDS-AANWIJZINGEN

Neem, om verwondingen of beschadiging van het apparaat te voorkomen, beslist de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht:

- Gebruik de allessnijder alleen voor huishoudelijke doeleinden en niet voor bedrijfsdoeleinden.
- Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires.
- Werk pas met het apparaat als het veilig is opgesteld.
- Het apparaat kan ook worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer ze onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilig gebruik en begrijpen welke gevaren daarbij kunnen optreden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Snij geen diepvriesproducten, beenderen, levensmiddelen met grote pitten, vlees in een netje of levensmiddelen met verpakking.
- Stel het apparaat bij beschadigingen van onderdelen ervan onmiddellijk buiten werking en neem contact op met de ritter-klantenservice.

Verwondingsgevaar

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt zonder snijwarenslede of restenhouder, tenzij de grootte of vorm van het te snijden voedsel het gebruik ervan niet toelaat.
- Het ronde mes is zeer scherp.
- Raak bij werking van het apparaat het ronde mes in geen geval aan.
- Draai na elk gebruik en vóór reiniging de snijdikteknop in de "0"-stand.

Vouw de tekeningen aan de binnenzijde van de voor- en achterkaft van de gebruiksaanwijzing open.

Lees de gebruiksaanwijzing vóór ingebruikneming van het apparaat zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze mee als het apparaat van eigenaar verandert.

Daarnaast is de actuele gebruiksaanwijzing ook beschikbaar onder www.ritterwerk.de.

BEOOGD GEBRUIK

De handmatige allessnijder is bedoeld voor het snijden van levensmiddelen voor huishoudelijk gebruik.

De allessnijder is geschikt voor contact met levensmiddelen.

Niet-beoogd gebruik of onjuiste bediening kan leiden tot ernstige verwondingen of beschadiging van het apparaat. Hierbij vervallen alle rechten op garantie en aansprakelijkheid.

INGEBRUIKNEMING

Voorbereiding

Haal het apparaat voorzichtig uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsonderdelen en bewaar deze samen met de verpakking. Maak het apparaat schoon voordat het in aanraking komt met levensmiddelen (zie REINIGEN).

Apparaat plaatsen

- Plaats het apparaat op een vlakke, gladde ondergrond.
- Druk het apparaat aan, zodat de zuigvoeten (4) zich vastzuigen aan de ondergrond.

Het apparaat in elkaar zetten

Montage van de handslinger (1):

A Draai de bevestigingsschroef (10) los en haal hem eraf.

- Indien de kunststof bus (9a) zich niet volledig in het slingerhuis (9) bevindt, duw hem dan naar achteren. Zorg ervoor dat het lipje van de kunststof bus zich exact in de daarvoor bedoelde uitsparing in het slingerhuis bevindt.
- Steek de handslinger op de as (9b).

B Plaats de bevestigingsschroef weer en draai hem vast met een geschikte munt.

C Schuif de snijplaat (12) er van rechts in (bij model amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Snijwarenslede (5) plaatsen:

- Steek de snijwarenslede in de voorste borgpen (6a) van het sledegeleidingselement (6).
- Draai de snijwarenslede vervolgens naar beneden om deze in de achterste borgpen (6b) van het sledegeleidingselement te steken.

E Schuif de restenhouder (7) op de greep van de snijwarenslede.

Apparaat verplaatsen

C Til het apparaat niet aan de snijplaat (12) op. Trek de snijplaat naar rechts uit het apparaat voordat u het apparaat verplaatst (bij model amano[3/5] / piatto[3/5]). De snijplaat kan er alleen naar rechts uit worden getrokken.

F Pak het apparaat van onderen naast de rechter zuigvoet beet en til het voorzichtig op. De zuigvoeten laten achtereenvolgens los van de ondergrond.

SNIJDEN

G Stel de gewenste snijdikte in met de snijdikteknop (14).

Info:
Snijdikte: 0 mm tot ca. 20 mm. De instelschaal voor de snijdikte is geen millimeterschaal. Omwille van de veiligheid is bij de "0"-stand het mes afgedekt.

C Trek de snijplaat (12) er een stukje naar rechts uit om de gesneden plakken op te vangen (bij model amano[3/5] / piatto[3/5]). De snijplaat kan er alleen naar rechts worden getrokken.

- Plaats er om de gesneden plakken op te vangen indien nodig een bord of iets dergelijks onder (bij model manus[3] / podio[3]).

H Klap de geleidebeugel snijwaren (11) indien nodig tot de aanslag in de horizontale stand.

Info:
De geleidebeugel snijwaren moet lange, harde snijwaren langs de slinger leiden zonder dat de beweging wordt gehinderd (bijv. een groot brood).
Bij korte, dunne, zachte plakken is het raadzaam de geleiding omhoog te draaien (bijv. bij worst).

I Plaats het te snijden voedsel op de snijwarenslede (5). Druk het met de restenhouder (7) licht tegen de aanslagplaat (3). Bescherm uw handen door altijd de snijwarenslee en indien nodig de restenhouder te gebruiken.

K Uitzondering: te grote snijwaren.

- Draai de handslinger (1) met de rechterhand gelijkmatig naar rechts.
- Zodra het ronde mes (8) beweegt, leidt u het te snijden voedsel met lichte duwende beweging tegen het ronde mes.
- Draai na elk gebruik de snijdikteknop in de "0"-stand om het scherpe ronde mes af te dekken en verwondingen te voorkomen.

REINIGEN

VOORZICHTIG
Het ronde mes is zeer scherp. Draai vóór reiniging de snijdikteknop (14) in de "0"-stand.

Reinig de allessnijder regelmatig om te voorkomen dat bederfelijke restanten vastkoeken. Ook het ronde mes moet voor het behoud van het roestvrije oppervlak regelmatig worden gereinigd zoals hierna is beschreven.

Info:
Restanten van levensmiddelen kunnen na enige tijd het materiaal van het ronde mes aantasten en tot roestvorming leiden.

Voorbereiding

C Trek de snijplaat (12) naar rechts uit het apparaat (bij model amano[3/5] / piatto[3/5]). De snijplaat kan er alleen naar rechts uit worden getrokken.

- Haal de restenhouder (7) eraf.

L Snijwarenslede (5) verwijderen:

- Trek de snijwarenslede volledig naar u toe.
- Trek de snijwarenslede aan de duimbescherming omhoog. De snijwarenslede komt achtereenvolgens los uit beide borgpennen (6a en 6b) van het sledegeleidingselement (6). Zorg er daarbij voor dat de snijwarenslede niet naar links omkantelt.

M Demontage van het ronde mes (8):

- Houd het ronde mes tijdens het gehele demontageproces van boven vast.
- Open de messluiting (2) door de sluitschroef (2b) met een geschikte munt naar links te draaien.
- Haal de sluitring eraf (2a).

N Druk het mes er vanaf de andere kant uit en pak het in het midden bij het draaipunt beet.

Na elke snijbeurt

- Veeg de behuizing en alle eraf gehaalde onderdelen inclusief rond mes schoon met een vochtige doek.

Van tijd tot tijd

- Was de snijplaat met water en afwasmiddel af (bij model amano[3/5] / piatto[3/5]). Gebruik geen agressieve schuurmiddelen.
- Wrijf de snijplaat bij wijze van onderhoud in met levensmiddelechte olie (bij model amano[5] / piatto[5]).
- Reinig alle eraf gehaalde onderdelen inclusief rond mes grondig in een warm sopje (niet in de vaatwasmachine).
- Maak de behuizing achter het mes schoon met een droge doek / kwast.

Info:
Gebruik geen schuurmiddelen, sponsjes met ruwe oppervlakken of harde borstels.

- Voor een vaste grip van het apparaat op de ondergrond moeten de zuigvoeten vrij van vet en kruimels zijn. We adviseren dan ook de zuigvoeten regelmatig te reinigen.
- Droog alle afgewassen onderdelen.
- Smeer het tandwiel aan het ronde mes in met wat ritter-onderhoudsvet (of desgewenst wat vaseline).

O Monteer het ronde mes (8) weer in omgekeerde volgorde. Let erop dat de sluitring (2a) zich exact in de daarvoor bedoelde uitsparing bevindt.

ONDERHOUD

De allessnijder is onderhoudsvrij. We adviseren u echter de snijwarenslede bij zijn geleiding af en toe in te smeren met wat ritter-onderhoudsvet of vaseline, zodat hij soepel blijft lopen.

OPBERGEN

Berg het apparaat weg op een plaats die voor kinderen niet toegankelijk is.

AFVALVERWIJDERING

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil worden afgevoerd.

De materialen zijn recyclebaar volgens de aanduiding. Met het hergebruik, de materiaalrecycling of andere vormen van verwerking van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Informeer bij uw gemeente naar de bevoegde instantie voor afvalverwerking.

REACH-VERORDENING

Zie www.ritterwerk.de

SPECIALE ACCESSOIRES

Speciaal voor vlees, worst en ham is een niet gekarteld rond mes leverbaar.

Voor het onderhoud van de allessnijder (nasmeren) is het originele ritter-onderhoudsvet leverbaar.

SERVICE, REPARATIES EN RESERVEONDERDELEN

Neem voor service, reparaties en reserveonderdelen contact op met de plaatselijke klantenservice!
Zie www.ritterwerk.de

GARANTIE

Voor deze ritter allessnijder verlenen wij 2 jaar fabrieksgarantie, gerekend vanaf de aankoopdatum en met inachtneming van de EU-garantierichtlijnen. Bij garantieclaims of voor diensten van de klantenservice moet de allessnijder in elk geval naar de nationale klantenservice worden gestuurd.

GENERELLE SIKKERHETS-BESTEMMELSER

Det er viktig å overholde sikkerhetsbestemmelsene under for å unngå personskader eller at maskinen ødelegges:

- Universalskjæremaskinen må kun brukes i private husholdninger, og ikke i næringsvirksomhet.
- Plasser aldri maskinen på varme overflater eller i nærheten av åpen ild.
- Bruk utelukkende det tilbehøret som følger med maskinen.
- Plasser maskinen trygt og sikkert før den tas i bruk.
- Maskinen kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller kunnskaper, hvis det skjer under tilsyn, eller de har fått opplæring i hvordan den brukes på en sikker måte, og de forstår farene som er forbundet med bruken.
- Barn må ikke leke med maskinen.
- Denne maskinen må ikke brukes av barn. Den må oppbevares utilgjengelig for barn.
- Maskinen skal ikke brukes til å skjære opp dypfryste varer, knoker, matvarer med store kjerner, surret stek (med nett) eller matvarer med emballasje.
- Slutt å bruke skjæremaskinen umiddelbart hvis en del er ødelagt eller skadet, og ta kontakt med ritter kundeservice.

Fare for personskade

- Denne maskinen må ikke brukes uten skyvebrett og sikkerhetsholder, med mindre matvaren er så stor, eller har en slik form, at bruken ikke er mulig.
- Rundkniven er svært skarp.
- Pass på at du aldri kommer i berøring med rundkniven under arbeidet!
- Etter hver gang maskinen har vært i bruk, og før rengjøring, må du dreie justeringsknappen for skivetykkelse i «0»-stilling.

Fold ut illustrasjonene foran og bak i heftet.

Les bruksanvisningen nøye før du tar maskinen i bruk. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den hører til maskinen, og skal følge med til eventuell ny bruker.

Du finner også den aktuelle bruksanvisningen på www.ritterwerk.de.

BRUKSOMRÅDE

Den manuelle universalskjæremaskinen egner seg til oppskjæring av matvarer i private husholdninger.

Universalskjæremaskinen er egnet for kontakt med matvarer.

Ikke forskriftsmessig bruk eller feilbetjening kan føre til alvorlige personskader og/eller ødelegge maskinen. Alle garanti- og ansvarskrav vil da bortfalle.

TA SKJÆREMASKINEN I BRUK

Forberedelse

Ta maskinen forsiktig ut av emballasjen. Ta av alle emballasjedeler og oppbevar disse sammen med emballasjen. Skjæremaskinen må rengjøres før den tas i bruk (se RENGJØRING).

Plassere maskinen

- Skjæremaskinen skal stå på et plant, glatt underlag.
- Trykk den ned slik at sugeføttene (4) fester seg til underlaget.

Montere maskinen

Montere håndsveiven (1):

A Løsne festeskruen (10) og ta den av.

- Hvis plasthylsen (9a) ikke er helt på plass inne i sveivhuset (9), skyver du den inn. Pass på at haken på plasthylsen er plassert nøyaktig i hakket på sveivhuset.
- Sett håndsveiven på sveivakselen (9b).

B Skru inn festeskruen på nytt og stram den med en egnet mynt.

C Skyv inn skjærebrettet (12) fra høyre side (gjelder modellen amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Feste skyvebrettet (5):
- Sett skyvebrettet ned på den fremre festestiften (6a) i spormodulen (6).
- Deretter bikker du skyvebrettet ned for å skyve det inn på den bakre festestiften (6b) i spormodulen.

E Skyv sikkerhetsholderen (7) inn på håndtaket til skyvebrettet.

Flytte på maskinen

C Maskinen må ikke løftes etter skjærebrettet (12). Før den flyttes på trekkes derfor skjærebrettet ut av maskinen mot høyre (gjelder modell amano[3/5] / piatto[3/5]). Brettet kan bare trekkes ut på høyre side.

F Ta tak ved siden av den høyre sugefoten under maskinen og løft den forsiktig opp. Sugeføttene løsner én etter én fra underlaget.

OPPSKJÆRING

G Still inn skivetykkelsen med justeringsknappen (14).

Info:
Skivetykkelse: 0 mm til ca. 20 mm. Skalaen for skivetykkelse er ikke en millimeterskala. «0»-stillingen er av sikkerhetsmessige årsaker konstruert slik at kniven blir tildekket.

C Trekk skjærebrettet (12) litt ut mot høyre slik at det fanger opp de oppskårne skivene (gjelder modell amano[3/5] / piatto[3/5]). Brettet kan bare trekkes ut på høyre side.

- Sett en tallerken eller lignende under for å fange opp de avskårne skivene (gjelder modell manus[3] / podio[3]).

H Slå ut holdebøylen for matvaren (11) til siden, om nødvendig så langt den går.

Info:
Holdebøylen sørger for at lange, harde matvarer, f.eks. store brød, ledes forbi sveiven uten å hindre at den beveger seg.
Når det er snakk om tynne, myke skiver f.eks. av pølse, anbefales det å vippe holdebøylen opp.

I Legg matvaren på skyvebrettet (5). Press matvaren lett mot stoppeplaten (3) med sikkerhetsholderen (7).
Bruk alltid skyvebrettet og sikkerhetsholderen for å beskytte fingrende dine.

K Unntak: store matvareprodukter.

- Drei håndsveiven (1) jevnt i retning med urviseren.
- Skyv matvaren lett inn mot rundkniven (8) når den begynner å bevege seg.
- Etter hver gang maskinen har vært i bruk, må du dreie justeringsknappen for skivetykkelse i «0»-stilling slik at den skarpe rundkniven blir dekket til. Dermed unngås personskader.

RENGJØRING

OBS!
Rundkniven er svært skarp. Før rengjøring må du dreie justeringsknappen for skivetykkelse (14) i «0»-stilling.

Rengjør universalskjæremaskinen regelmessig for å hindre at lett bedervelige matrester setter seg fast. Rundkniven må også rengjøres regelmessig som beskrevet under, for å bevare den rustfrie overflaten.

Info:
Matrester kan over tid angripe materialet i rundkniven, og føre til at det oppstår rust.

Forberedelse

C Trekk skjærebrettet (12) ut av maskinen mot høyre (gjelder modell amano[3/5] / piatto[3/5]). Brettet kan bare trekkes ut på høyre side.

- Ta av sikkerhetsholderen (7).

L Ta av skyvebrettet (5):

- Trekk skyvebrettet mot deg så langt det går.
- Ta tak i tommelbeskyttelsen og trekk skyvebrettet opp. Skyvebrettet løsner nå først fra den ene og deretter fra den andre festestiften (6a og 6b) i spormodulen (6). Pass på at skyvebrettet ikke bikker mot venstre.

M Demontere rundkniven (8):

- Hold tak i rundkniven ovenfra under hele demonteringen.
- Åpne knivlåsen (2) ved å dreie låseskruen (2b) i retning mot urviseren med en egnet mynt.
- Ta ut låseskiven (2a).

N Trykk ut kniven fra motsatt side og hold i midten av kniven.

Etter hver gangs bruk

- Tørk av huset og alle demonterte deler inkludert rundkniven med en fuktig klut.

Med jevne mellomrom

- Skyll av skjærebrettet med vann og oppvaskmiddel (gjelder modellen amano[3/5] / piatto[3/5]). Ikke bruk sterke skuremidler.
- Skjærebrettet vedlikeholdes ved å smøre det inn med matolje (gjelder modell amano[5] / piatto[5]).
- Rengjør alle demonterte deler inkludert rundkniven grundig i varmt vann (ikke i oppvaskmaskinen).
- Rengjør huset bak kniven ved hjelp av en tørr klut eller en liten kost.

Info:
Bruk aldri skuremidler, svamper med ru overflate eller harde børster.

- For å sikre at maskinen holder seg på plass må sugeføttene være fri for fett og smuler. Vi anbefaler derfor at sugeføttene rengjøres regelmessig.
- Tørk alle de rengjorte delene.
- Smør tennene på rundkniven med litt ritter servicesmøring eller eventuelt med litt vaselin.

O Monter rundkniven (8) i omvendt rekkefølge. Pass på at låseskiven (2a) legges nøyaktig på plass.

VEDLIKEHOLD

Universalskjæremaskinen er vedlikeholdsfri. Vi anbefaler imidlertid å ettersmøre sporet på skyvebrettet med ritter servicesmøring eller vaselin med jevne mellomrom, slik at det beholder bevegeligheten.

OPPBEVARING

Oppbevar maskinen utilgjengelig for barn.

KASSERING

Dette produktet skal ikke kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt levetid.

Materialene kan gjenvinnes i henhold til merkingen. Med gjenvinning, gjenbruk av materialene eller andre former for nyttiggjøring av kasserte apparater, yter du et viktig bidrag for å verne miljøet.

Innhent informasjon om avhending hos de lokale myndigheter.

DET EUROPEISKE KJEMIKALIEREGELVERKET (REACH)

Se: www.ritterwerk.de

SPESIALTILBEHØR

En utannet rundkniv (skinkeblad) som egner seg spesielt til skjæring av kjøtt, pølse og skinke, kan bestilles.

Original ritter servicesmøring kan bestilles til vedlikehold (ettersmøring) av universalskjæremaskinen.

SERVICE, REPARASJONER OG RESERVEDELER

Kontakt din lokale kundeservice for service, reparasjoner og reservedeler.
Se: www.ritterwerk.de

GARANTI

ritter gir en 2-årig produsentgaranti på denne skjæremaskinen, regnet fra kjøpsdato og i henhold til EUs garantiregler. Ved garantikrav eller assistanse fra kundeservice må skjæremaskinen alltid sendes til kundeservice i det aktuelle landet.

OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby uniknąć obrażeń ciała oraz uszkodzeń urządzenia, należy koniecznie przestrzegać następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Krajalnicy uniwersalnej można używać tylko w gospodarstwach domowych; nie nadaje się ona do zastosowań komercyjnych.
- Nie wolno ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartego ognia.
- Stosować wyłącznie akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem.
- Pracę z urządzeniem można rozpocząć dopiero wtedy, gdy jest ono bezpiecznie ustawione.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych umiejętnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bądź osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli mają one zapewniony nadzór lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z jego używaniem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno kroić zamrożonych produktów, kości, artykułów spożywczych z dużymi pestkami, pieczeni w siatkach ani zapakowanych artykułów spożywczych.
- Jeśli zostanie stwierdzone uszkodzenie elementów urządzenia, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i skontaktować się z punktem obsługi klienta firmy ritter.

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń

- Nie wolno używać niniejszego urządzenia bez prowadnicy produktów i popychacza małych produktów, chyba że wielkość i kształt krojonego produktu nie pozwalają na ich użycie.
- Nóż obrotowy jest bardzo ostry.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno nigdy dotykać noża obrotowego.
- Po każdym użyciu i przed czyszczeniem należy obrócić pokrętło regulacji grubości krojenia w pozycję „0”.

Rozłożyć ilustracje znajdujące się za przednią oraz tylną okładką instrukcji.

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Zachować instrukcję obsługi i w przypadku przekazania urządzenia następnemu użytkownikowi przekazać ją wraz z urządzeniem.

Alternatywnie można również skorzystać z aktualnej instrukcji obsługi, dostępnej na stronie www.ritterwerk.de.

PRZEZNACZENIE

Ręczna krajalnica uniwersalna jest przeznaczona do krojenia artykułów spożywczych używanych w gospodarstwie domowym.

Krajalnica uniwersalna jest przeznaczona do kontaktu z żywnością.

Użycie niezgodne z przeznaczeniem lub niewłaściwa obsługa mogą doprowadzić do poważnych obrażeń lub uszkodzenia urządzenia. W konsekwencji wygasają wszelkie prawa z tytułu gwarancji i rękojmi.

URUCHOMIENIE

Przygotowanie

Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania. Usunąć wszystkie elementy opakowania, które należy przechowywać wraz z opakowaniem. Przed kontaktem z artykułami spożywczymi urządzenie należy oczyścić (patrz: CZYSZCZENIE).

Ustawianie urządzenia

- Ustawić urządzenie na równym, gładkim podłożu.
- Docisnąć urządzenie w celu przyssania się przyssawek (4) do podłoża.

Składanie urządzenia

Montaż korby ręcznej (1):

A Odkręcić i wyjąć śrubę montażową (10).

- Jeżeli tuleja z tworzywa sztucznego (9a) nie znajduje się całkowicie w obudowie korby (9), wsunąć ją z powrotem. Zadbać o to, aby tuleja z tworzywa sztucznego znalazła się dokładnie w przeznaczonym dla niej wycięciu w obudowie korby.
- Wetknąć korbę ręczną na wałek (9b).

B Ponownie włożyć śrubę montażową i mocno dokręcić ją za pomocą odpowiedniej monety.

C Włożyć deskę do krojenia (12), wsuwając ją z prawej strony (w modelu amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Zakładanie prowadnicy produktów (5):

- Wsunąć prowadnicę produktów na przedni kołek zabezpieczający (6a) elementu prowadzącego (6).
- Następnie przechylić prowadnicę produktów do dołu, wsuwając ją na tylny kołek zabezpieczający (6b) elementu prowadzącego.

E Nasunąć popychacz małych produktów (7) na uchwyt prowadnicy produktów.

Przestawianie urządzenia

C Nigdy nie podnosić urządzenia, trzymając za deskę do krojenia (12). Dlatego przed przestawieniem należy wyjąć deskę do krojenia z urządzenia, wyciągając ją w prawą stronę (w modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Wyciągnięcie deski jest możliwe tylko w prawą stronę.

F Chwycić za spód urządzenia obok prawej przyssawki i ostrożnie unieść urządzenie. Przyssawki zostaną kolejno oderwane od podłoża.

KROJENIE

G Ustawić żądaną grubość krojenia, używając pokrętła regulacji grubości krojenia (14).

Informacja:
Grubość krojenia:
Od 0 do ok. 20 mm. Skala ustawienia grubości krojenia nie jest skalą z podziałką milimetrową.
Ze względów bezpieczeństwa pozycja „0" jest pozycją, w której nóż jest zakryty.

C W celu przechwycenia pokrojonych kromek/plasterków wyciągnąć deskę do krojenia (12) nieco w prawo (w modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Wyciągnięcie deski jest możliwe tylko w prawą stronę.

- W razie potrzeby w celu przechwycenia pokrojonych kromek/plasterków podstawić talerz lub coś podobnego (w modelu manus[3] / podio[3]).

H W razie potrzeby odchylić pałąk prowadzący pokrojone produkty (11) aż do oporu w pozycji poziomej.

Informacja:
Pałąk prowadzący pokrojone produkty służy do prowadzenia długich, twardych krojonych produktów obok korby bez utrudniania jej ruchu (np. dużego bochenka chleba).
W przypadku krótkich, cienkich, miękkich kromek/plasterków zalecane jest obrócenie prowadnicy do góry (np. przy krojeniu wędliny).

I Położyć krojony produkt na prowadnicy produktów (5). Docisnąć go lekko do płyty oporowej (3) za pomocą popychacza małych produktów (7). Chronić dłonie, używając zawsze prowadnicy produktów i ewentualnie popychacza małych produktów.

K Wyjątek: produkty ponadwymiarowe.

- Równomiernie kręcić korbą ręczną (1) prawą ręką w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Zaraz po wprawieniu w ruch noża obrotowego (8) przesuwać, lekko dociskając, krojony produkt w kierunku noża obrotowego.
- Po każdym użyciu obrócić pokrętło regulacji grubości krojenia w pozycję „0”, aby zakryć ostry nóż obrotowy i zapobiec w ten sposób obrażeniom.

CZYSZCZENIE

UWAGA
Nóż obrotowy jest bardzo ostry. Przed czyszczeniem należy obrócić pokrętło regulacji grubości krojenia (14) w pozycję „0”.

Aby na urządzeniu nie osadzały się psujące się resztki żywności, należy regularnie myć krajalnicę uniwersalną. Należy także regularnie czyścić nóż obrotowy, jak opisano poniżej, aby na jego powierzchni nie pojawiła się rdza.

Informacja:
Po dłuższym czasie resztki żywności mogą naruszyć materiał, z którego jest wykonany nóż obrotowy, i doprowadzić do powstania rdzy.

Przygotowanie

C Wyciągnąć deskę do krojenia (12) z urządzenia, wysuwając ją w prawą stronę (w modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Wyciągnięcie deski jest możliwe tylko w prawą stronę.

- Zdjąć popychacz małych produktów (7).

L Wyjmowanie prowadnicy produktów (5):

- Wyciągać tylko kompletną prowadnicę produktów.
- Wyciągnąć prowadnicę produktów, ciągnąc do góry za osłonę kciuka. Prowadnica produktów zostanie zdjęta kolejno z obu kołków zabezpieczających (6a i 6b) elementu prowadzącego (6). Zadbać o to, aby nie doszło do przechylenia prowadnicy produktów w lewą stronę.

M Demontaż noża obrotowego (8):

- Podczas całego procesu demontażu mocno trzymać nóż obrotowy od góry.
- Zwolnić blokadę noża (2), obracając korek gwintowany (2b) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą odpowiedniej monety.
- Wyjąć tarczę zaślepiającą (2a).

N Wycisnąć nóż od przeciwległej strony i chwycić za jego środek.

Po każdym krojeniu

- Wytrzeć wilgotną ściereczką obudowę oraz wszystkie zdemontowane części łącznie z nożem obrotowym.

Od czasu do czasu

- Wypłukać deskę do krojenia wodą z płynem do mycia naczyń (w modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Nie wolno stosować agresywnych środków do szorowania.
- Zabezpieczyć deskę do krojenia, nacierając ją olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością (w modelu amano[5] / piatto[5]).
- Wszystkie zdemontowane części łącznie z nożem obrotowym umyć dokładnie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (nie myć w zmywarce).
- Suchą ściereczką lub pędzlem oczyścić obudowę za nożem.

Informacja:
Nie wolno stosować środków do szorowania, szorstkich gąbek ani twardych szczotek.

- Aby przyssawki zapewniały dobre trzymanie urządzenia, nie mogą stykać się z tłuszczem ani okruchami. Dlatego zalecamy regularne czyszczenie przyssawek.
- Osuszyć wszystkie umyte elementy.
- Nasmarować koło zębate noża obrotowego niewielką ilością smaru konserwacyjnego ritter (lub wazeliny).

O Z powrotem zamontować nóż obrotowy (8). Montaż odbywa się w odwrotnej kolejności. Zadbać o to, aby tarcza zaślepiająca (2a) znalazła się dokładnie w przeznaczonym dla niej wycięciu.

KONSERWACJA

Krajalnica uniwersalna jest bezobsługowa. Zalecamy jednakże, aby od czasu do czasu smarować element prowadzący prowadnicy produktów niewielką ilością smaru konserwacyjnego ritter lub wazeliny, co pozwoli zachować lekkobieżność.

PRZECHOWYWANIE

Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

UTYLIZACJA

Zużytego produktu nie utylizować wraz z typowymi odpadami domowymi.

Materiały nadają się do wtórnego wykorzystania zgodnie z ich oznakowaniem. Wtórne wykorzystanie, odzyskiwanie materiałów lub inna forma wykorzystania starych urządzeń znacząco przyczynia się do ochrony naszego środowiska.

Informacje o odpowiednich miejscach utylizacji można uzyskać w urzędach gminy.

ROZPORZĄDZENIE REACH

Patrz: www.ritterwerk.de

AKCESORIA SPECJALNE

Do krojenia mięsa, wędlin i szynki można zamówić specjalny nóż obrotowy bez ząbków.

Do konserwacji (smarowania) krajalnicy uniwersalnej można zamówić oryginalny smar konserwacyjny ritter.

SERWIS, NAPRAWA i CZĘŚCI ZAMIENNE

W sprawach związanych z serwisem, naprawami i częściami zamiennymi należy skontaktować się z miejscowym punktem obsługi klienta!
Patrz: www.ritterwerk.de

GWARANCJA

Na krajalnicę uniwersalną ritter udzielamy 2-letniej gwarancji producenta. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu zgodnie z dyrektywami UE dotyczącymi rękojmi. W przypadku roszczeń gwarancyjnych lub świadczeń związanych z obsługą klienta krajalnicę uniwersalną należy zawsze wysłać do krajowego punktu obsługi klienta.

INDICAȚII GENERALE DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita vătămările corporale sau deteriorarea aparatului, trebuie să respectați obligatoriu următoarele indicații de siguranță:

- Utilizați feliatorul universal numai în scopuri casnice și nu comerciale.
- Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea flăcărilor deschise.
- Utilizați doar accesoriile furnizate.
- Utilizați aparatul doar după ce acesta a fost instalat în siguranță.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în condiții de siguranță și dacă acestea au înțeles pericolele asociate.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Utilizarea acestui aparat de către copii este interzisă. Nu păstrați aparatul la îndemână copiilor.
- Nu tăiați alimente înghețate, oase, alimente cu sâmburi mari, fripturi în plasă sau alimente cu ambalaj.
- În caz de deteriorare a pieselor aparatului, întrerupeți imediat utilizarea și contactați serviciul clienți ritter.

Pericol de rănire

- Acest aparat nu trebuie utilizat fără sania pentru produsul de tăiat sau fără suportul pentru resturi, cu excepția cazului în care dimensiunea și forma produsului de tăiat nu permit utilizarea acestora.
- Cuțitul rotativ este foarte ascuțit.
- Nu atingeți niciodată cuțitul rotativ în timpul funcționării aparatului.
- Rotiți butonul de reglare a grosimii de tăiere în poziția „0” după fiecare utilizare sau înainte de curățare.

Desfaceți graficele de la începutul și sfârșitul acestui manual.

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de punerea în funcțiune a aparatului. Păstrați instrucțiunile de utilizare și transmiteți-le mai departe eventualilor proprietari.

Alternativ, instrucțiunile actuale de utilizare sunt disponibile la adresa www.ritterwerk.de.

UTILIZARE CONFORM DESTINAȚIEI

Feliatorul universal manual servește la tăierea alimentelor pentru uz casnic.

Toate feliatoarele universale sunt adecvate pentru contactul cu alimentele.

Utilizarea necorespunzătoare sau operarea incorectă poate duce la vătămări corporale grave sau la deteriorarea aparatului. În acest caz, toate pretențiile care decurg din garanție și răspundere devin nule.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

Pregătire

Scoateți cu grijă aparatul din ambalaj. Îndepărtați toate componentele ambalajului și păstrați-le împreună cu ambalajul. Curățați aparatul înainte ca acesta să intre în contact cu alimentele (consultați capitolul CURĂȚARE).

Amplasarea aparatului

- Așezați aparatul pe o suprafață plană, netedă.
- Apăsați pe aparat pentru ca picioarele cu ventuze (4) să se fixeze pe suprafață.

Asamblarea aparatului

Montarea manivelei (1):

A Slăbiți și scoateți șurubul de fixare (10).

- În cazul în care conectorul din plastic (9a) nu se află complet în carcasa manivelei (9), împingeți-l înapoi. Aveți grijă ca vârful conectorului din plastic să se afle exact în decupajul carcasei manetei prevăzut în acest sens.
- Introduceți manivela pe arbore (9b).

B Așezați la loc șurubul de fixare și strângeți-l ferm cu o monedă adecvată.

C Împingeți tocătorul (12) din partea dreaptă (la modelul amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Așezarea saniei pentru produsul de tăiat (5):

- Ghidați sania pentru produsul de tăiat în știftul de blocare frontal (6a) al elementului de ghidare a saniei (6).
- Apoi pivotați sania pentru produsul de tăiat în jos, pentru a o introduce în știftul de blocare posterior (6b) al elementului de ghidare a saniei.

E Glisați suportul pentru resturi (7) pe mânerul saniei pentru produsul de tăiat.

Mutarea aparatului

C Nu ridicați aparatul de tocător (12). Înainte de mutare, scoateți tocătorul din aparat, trăgându-l spre dreapta (la modelul amano[3/5] / piatto[3/5]). Tocătorul poate fi tras afară doar spre dreapta.

F Apucați aparatul de dedesubt, de lângă piciorul drept cu ventuză și ridicați-l cu atenție. Picioarele cu ventuze se desfac unul câte unul de pe suprafață.

TĂIERE

G Reglați grosimea de tăiere dorită cu ajutorul butonului de reglare a grosimii de tăiere (14).

Notă:
Grosimea de tăiere: între 0 mm și 20 mm. Scala de reglare a grosimii de tăiere nu este o scală milimetrică. Din motive de siguranță, poziția „0” este concepută pentru a acoperi cuțitul.

C Pentru colectarea feliilor tăiate trageți în exterior tocătorul (12) puțin spre dreapta (la modelul amano[3/5] / piatto[3/5]). Tocătorul poate fi tras afară doar spre dreapta.

- Eventual așezați dedesubt o farfurie sau ceva asemănător pentru colectarea feliilor tăiate (la modelul manus[3] / podio[3]).

H Fixați etrierul de ghidaj pentru produsul de tăiat (11) eventual până la opritor în poziție orizontală.

Notă:
Etrierul de ghidaj pentru produsul de tăiat servește la trecerea produsului de tăiat lung, tare la manivelă fără a împiedica mișcarea (de ex. franzelele mari).
În cazul feliilor scurte subțiri și moi, se recomandă rotirea ghidajului în sus (de ex. la salam).

I Așezați produsul de tăiat pe sania pentru produsul de tăiat (5). Apăsați-l ușor cu suportul pentru resturi (7) pe placa opritoare (3). Protejați-vă mâinile, utilizând întotdeauna sania pentru produsul de tăiat și, eventual, suportul pentru resturi.

K Excepție: produs de tăiat supradimensionat.

- Rotiți manivela (1) constant cu mâna dreaptă spre dreapta.
- Imediat ce cuțitul rotativ (8) se pune în mișcare, ghidați produsul de tăiat cu avans lent spre cuțitul rotativ.
- După fiecare utilizare, rotiți butonul de reglare a grosimii de tăiere în poziția „0” pentru a acoperi cuțitul rotativ ascuțit și pentru a evita vătămările corporale.

CURĂȚARE

ATENȚIE
Cuțitul rotativ este foarte ascuțit. Rotiți butonul de reglare a grosimii de tăiere (14) în poziția „0” înainte de curățare.

Pentru a preveni acumularea reziduurilor perisabile, curățați periodic feliatorul universal. Cuțitul rotativ trebuie, de asemenea, curățat periodic, conform descrierii de mai jos, pentru a nu afecta suprafața inoxidabilă.

Notă:
Reziduurile alimentare pot ataca materialul cuțitului rotativ după un anumit interval de timp și pot duce la apariția ruginii.

Pregătire

C Scoateți tocătorul (12) din aparat, trăgându-l spre dreapta (la modelul amano[3/5] / piatto[3/5]). Tocătorul poate fi tras afară doar spre dreapta.

- Scoateți suportul pentru resturi (7).

L Scoaterea saniei pentru produsul de tăiat (5):

- Trageți complet spre dvs. sania pentru produsul de tăiat.
- Trageți sania pentru produsul de tăiat în sus de la protecția pentru degete. Sania pentru produsul de tăiat se desprinde pe rând din ambele știfturi de blocare (6a și 6b) ale elementului de ghidare a saniei (6). Aveți grijă ca sania pentru produsul de tăiat să nu se răstoarne în stânga.

M Demontarea cuțitului rotativ (8):

- Țineți ferm cuțitul rotativ de sus în timpul întregului proces de demontare.
- Deschideți dispozitivul de blocare a cuțitului (2), rotind spre stânga șurubul de blocare (2b) cu o monedă adecvată.
- Scoateți discul de blocare (2a).

N Împingeți cuțitul afară de pe partea opusă și prindeți-l în centrul de rotație.

După fiecare proces de tăiere

- Ștergeți cu o lavetă umedă carcasa, precum și toate piesele demontate, inclusiv cuțitul rotativ.

Ocazional

- Spălați tocătorul cu apă și detergent de vase (la modelul amano[3/5] / piatto[3/5]). Nu utilizați agenți de curățare agresivi.
- Frecați tocătorul cu ulei care nu afectează alimentele (la modelul amano[5] / piatto[5]).
- Curățați temeinic toate piesele demontate, inclusiv cuțitul rotativ, în apă caldă cu detergent de vase (nu în mașina de spălat vase).
- Curățați carcasa din spatele cuțitului cu o lavetă/perie uscată.

Notă:
Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, bureți cu suprafețe abrazive sau perii tari.

- Pentru sprijinirea fixă a aparatului, picioarele cu ventuze nu trebuie să prezinte grăsime sau firimituri. Prin urmare, vă recomandăm să curățați periodic picioarele cu ventuze.
- Uscați toate piesele care au fost spălate.
- Ungeți roata dințată a cuțitului rotativ cu puțină unsoare pentru întreținere ritter (sau, eventual, cu puțină vaselină).

O Montați la loc cuțitul rotativ (8) urmând pașii în ordine inversă. Aveți grijă ca discul de blocare (2a) să se afle exact în decupajul prevăzut.

ÎNTREȚINERE

Feliatorul universal nu necesită întreținere. Cu toate acestea, vă recomandăm să ungeți ocazional cu puțină unsoare pentru întreținere ritter sau vaselină sania pentru produsul de tăiat la ghidajul saniei, pentru a menține ușurința în deplasare.

DEPOZITARE

Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

ELIMINARE

La sfârșitul duratei de serviciu, acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere.

Materialele sunt reutilizabile în funcție de marcajul acestora. Prin reutilizare, reciclare sau alte tipuri de reciclare a echipamentelor vechi, aduceți o contribuție importantă la protecția mediului nostru înconjurător.

Vă rugăm, contactați centrul responsabil de eliminare a deșeurilor, la nivelul administrației locale.

REGULAMENTUL REACH

Consultați www.ritterwerk.de

ACCESORII SPECIALE

Este disponibil un cuțit rotativ fără dinți, special pentru feliat carne, cârnați și șuncă.

Pentru întreținerea feliatorului universal (ungerea ulterioară) este disponibilă unsoarea originală pentru întreținere ritter.

SERVICE, REPARAȚII ȘI PIESE DE SCHIMB

Pentru service, reparații și piese de schimb, contactați serviciul clienți de la nivel local! Consultați www.ritterwerk.de

GARANȚIE

Pentru acest feliator universal ritter oferim o garanție de doi ani a producătorului, începând cu data achiziționării și în conformitate cu directivele UE privind garanția. În cazul solicitărilor de garanție sau al serviciilor pentru clienți, feliatorul universal trebuie întotdeauna trimis către serviciul clienți de la nivel național.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы избежать травм или повреждения устройства, обратите внимание на следующие указания по безопасности:

- Используйте универсальное режущее устройство только в домашнем хозяйстве, а не в промышленном производстве.
- Никогда не ставьте устройство на горячую поверхность или вблизи открытого огня.
- Используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Работайте с устройством только тогда, когда оно надежно установлено.
- Это устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и/или знаниями, если они действую под надзором или были проинформированы о методах безопасного применения и понимают возникающие вследствие этого опасности.
- Не разрешается давать детям играть с устройством.
- Использование этого устройства детьми запрещено. Устройство должно находиться в недоступном для детей месте.
- Не нарезайте свежезамороженные продукты, кости, продукты с большими косточками, жаркое в сетке или продукты питания в упаковке.
- При повреждении деталей устройства следует немедленно прекратить его использование и обратиться в сервисный центр компании ritter.

Опасность травмы

- Это устройство запрещается использовать без салазок для нарезаемых продуктов или держателя для остатков, если только размер и форма разрезаемого продукта не позволяют это сделать.
- Дисковый нож очень острый.
- Категорически запрещается прикасаться к дисковому ножу во время работы устройства.
- После каждого использования и перед очисткой установите колесико для регулирования толщины нарезки в положение «0».

Откройте изображения на первой и последней странице брошюры.

Прочитайте руководство перед первым использованием устройства. Сохраните руководство по эксплуатации и отдайте его при передаче устройства.

Данное руководство по использованию также доступно на сайте www.ritterwerk.de.

НАЗНАЧЕНИЕ

Ручное универсальное режущее устройство предназначено для нарезки продуктов питания в домашних условиях.

Универсальное режущее устройство подходит для контакта с пищевыми продуктами.

Использование устройства не по назначению или неверное применение может привести к тяжелым травмам или повреждению устройства. В этом случае исключаются все гарантийные требования и материальная ответственность.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Подготовка

Осторожно выньте устройство из упаковки. Уберите все части упаковки и сохраните их вместе с упаковкой. Очистите устройство, прежде чем оно соприкоснется с продуктами питания (см. ОЧИСТКА).

Установка устройства

- Установите устройство на ровное и гладкое основание.
- Прижмите устройство, чтобы присасывающиеся ножки (4) закрепились на основании.

Сборка устройства

Монтаж рукоятки (1):

A Отвинтите крепежный винт (10) и выньте его.

- Если пластмассовая втулка (9a) не полностью находится в корпусе рукоятки (9), вдвиньте ее. Проследите за тем, чтобы выступ пластмассовой втулки точно вошел в соответствующий вырез на корпусе рукоятки.
- Установите рукоятку на вал (9b).

B Вставьте крепежный винт и затяните его с помощью подходящей монеты.

C Вставьте справа доску для нарезания (12) (для модели amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$).

D Установка салазок для нарезаемых продуктов (5):
- Установите салазки для нарезаемых продуктов на передний упорный штифт (6a) элемента салазок (6).
- После этого поверните салазки вниз, чтобы их паз установился на задний упорный штифт (6b) элемента салазок.

E Отодвиньте держатель для остатков (7) на зажим салазок для нарезаемых продуктов.

Перемещение устройства

C Не поднимайте устройство за доску для нарезания (12). С этой целью перед перемещением устройства выдвиньте доску вправо из него (для модели amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$). Доску можно вынуть только вправо.

F Подхватите устройство снизу рядом с правой присасывающейся ножкой и осторожно поднимите его. Присасывающиеся ножки поочередно отсоединяются от основания.

НАРЕЗКА

G Установите желаемую толщину отрезаемых кусков с помощью колесика для регулирования толщины нарезки (14).

Информация.
Толщина нарезаемого продукта: 0–20 мм. Шкала для настройки толщины не является миллиметровой шкалой. Положение «0» из соображение безопасности рассчитано как перекрытие ножа.

C Для укладывания отрезанных кусков немного вытяните вправо доску (12) (для модели amano$^{3/5}$ / piatto$^{3/5}$). Доску можно вынуть только вправо.

- Чтобы укладывать отрезанные куски, при необходимости подставьте тарелку или подобную посуду (для модели manus^{3} / podio^{3}).

H При необходимости сложите направляющую скобу для нарезанного продукта (11) до упора в горизонтальное положение.

Информация.
Направляющая скоба для нарезанного продукта предназначена для того, чтобы длинный и твердый нарезаемый продукт проходил мимо рукоятки, не мешая ее движению (например, длинный хлеб).
В случае коротких, тонких, мягких кусков рекомендуется повернуть эту направляющую вверх (например, для колбасы).

I Положите нарезаемый продукт на салазки (5). С помощью держателя для остатков (7) слегка прижмите продукт к упорной пластине (3).
Для защиты рук от порезов используйте салазки и держатель для остатков.

K Исключение: очень большие нарезаемые продукты.

- Начните равномерно вращать рукоятку (1) правой рукой по часовой стрелке.
- Когда дисковый нож (8) начнет вращение, с небольшим нажимом перемещайте нарезаемые продукты к ножу.
- После каждого использования поверните колесико для регулирования толщины нарезки в положение «0», чтобы закрыть дисковый нож и избежать травм.

ОЧИСТКА

ОСТОРОЖНО
Дисковый нож очень острый. Перед очисткой установите колесико для регулирования толщины нарезки (14) в положение «0».

Чтобы предотвратить застревание разлагающихся остатков, регулярно выполняйте очистку универсального режущего устройства. Также следует регулярно чистить дисковый нож, чтобы исключить возможность коррозии.

Информация.
Остатки пищевых продуктов могут через некоторое время воздействовать на материал дискового ножа и привести появлению коррозии.

Подготовка

C Выдвините доску для нарезания (12) вправо из устройства (для модели amano[3/5] / piatto[3/5]). Доску можно вынуть только вправо.

- Снимите держатель для остатков (7).

L Снятие салазок для нарезаемых продуктов (5):

- Полостью вытяните по направлению к себе салазки для нарезаемого продукта.
- Потяните салазки вверх за защиту для большого пальца. Салазки отсоединяются от двух упорных штифтов (6a и 6b) друг за другом элемента салазок (6). Проследите при этом за тем, чтобы салазки не опрокинулись влево.

M Демонтаж дискового ножа (8):

- В ходе всего процесса демонтажа крепко удерживайте дисковый диск сверху.
- Откройте запор ножа (2), для этого с помощью подходящей монеты открутите запорный винт (2b) против часовой стрелки.
- Снимите запорную шайбу (2a).

N Выдавите нож с противоположной стороны и подхватите его по центру вращения.

После каждого резания

- Протрите влажной салфеткой корпус, а также все снятые детали, включая дисковый нож.

Время от времени

- Вымойте доску для нарезания водой и моющим средством (для модели amano[3/5] / piatto[3/5]). Не используйте агрессивные абразивные средства.
- Для ухода смажьте доску безвредным для пищевых продуктов маслом (для модели amano[5] / piatto[5]).
- Тщательно промойте теплой водой (не в посудомоечной машине) все снятые детали, включая дисковый нож.
- Очистите корпус за ножом с помощью сухой тканевой салфетки или кисти.

Информация.
Не используйте никаких абразивных средств, губки с шероховатыми поверхностями или жесткие щетки.

- Чтобы устройство было надежно закреплено, на присасывающихся ножках не должно быть жира и крошек. Поэтому рекомендуется регулярно очищать ножки.
- Просушите все вымытые детали.
- Смажьте зубчатое колесо на дисковом ноже небольшим количеством смазки ritter (или по выбору небольшим количеством вазелина).

O Установите дисковый нож (8) в обратном порядке. Проследите за тем, чтобы запорная шайба (2a) точно вошла в соответствующий вырез.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание универсального режущего устройства не требуется. Однако рекомендуется время от времени смазывать направляющие салазок небольшим количеством смазки ritter или вазелина, чтобы сохранить легкость их хода.

ХРАНЕНИЕ

Храните устройство в недоступном для детей месте.

УТИЛИЗАЦИЯ

Запрещается утилизировать это изделие в конце его срока службы как обыкновенный домашний мусор.

Материалы пригодны для повторного использования согласно их обозначениям. Повторное использование, вторичная переработка или другие способы утилизации старых устройств вносят важный вклад в защиту окружающей среды.

Узнайте в муниципальных органах о местонахождении уполномоченного учреждения по переработке отходов.

ПРЕДПИСАНИЕ REACH

См. www.ritterwerk.de

ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПО ЗАКАЗУ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Специально для нарезания мяса, колбасы и ветчины предлагается дисковый нож без зубцов.

Для обслуживания (смазывания) универсального режущего устройства предлагается оригинальная смазка ritter.

ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ И ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ

Для сервисного обслуживания, ремонта и приобретения запасных деталей следует обращаться в местную сервисную службу!
См. www.ritterwerk.de

ГАРАНТИЯ

В случае гарантийных претензий или потребности в услугах сервисной службы необходимо в обязательном порядке отправить универсальное режущее устройство в сервисную службу в соответствующей стране.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Aby sa predišlo zraneniam alebo poškodeniu prístroja, bezpodmienečne dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

- Univerzálny krájač používajte len v domácnosti, a nie na komerčné účely.
- Nikdy neklaďte prístroj na horúci podklad alebo do blízkosti otvoreného ohňa.
- Používajte výlučne spolu dodané príslušenstvo.
- S prístrojom pracujte až po jeho bezpečnom zostavení.
- Tento prístroj môžu používať aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, keď sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadne bezpečného používania tohto prístroja a rozumejú nebezpečenstvám, ktoré z toho vyplývajú.
- Deti sa nesmú hrať s týmto prístrojom.
- Tento prístroj nesmú používať deti. Prístroj skladujte mimo dosahu detí.
- Nekrájajte žiadnu hlboko mrazenú stravu, kosti, potraviny s hrubými zrnami, pečené mäso v sieťke alebo potraviny s obalom.
- V prípade poškodenia častí prístroja okamžite zastavte prevádzku a skontaktujte sa so zákazníckou službou spoločnosti ritter.

Nebezpečenstvo poranenia

- Prístroj sa nesmie používať bez posúvača rezanej suroviny alebo bez prítlačnej dosky, iba ak veľkosť a tvar rezanej suroviny nedovoľuje ich použitie.
- Kotúčový nôž je veľmi ostrý.
- Pri prevádzke prístroja sa v žiadnom prípade nesmiete dotknúť kotúčového noža.
- Po každom použití a pred čistením otočte nastavovací regulátor hrúbky rezu do polohy „0“.

Vyklopte obrázky na prednej a zadnej obálke návodu.

Pred uvedením prístroja do prevádzky si starostlivo prečítajte návod. Uschovajte si návod na použitie a v prípade odovzdania prístroja inej osobe ho priložte k prístroju.

Alternatívne je k dispozícii aktuálny návod na použitie na stránke www.ritterwerk.de.

URČENIE ÚČELU

Manuálny univerzálny krájač slúži na krájanie bežných potravín v domácnosti.

Univerzálny krájač je vhodný pre kontakt s potravinami.

Použitie, ktoré sa vymyká z určeného účelu alebo nesprávna obsluha môžu viesť k ťažkým zraneniam alebo k poškodeniu prístroja. Stratíte nárok na celú záruku a nároky vyplývajúce z ručenia.

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Príprava

Opatrne vybaľte prístroj. Odstráňte všetky časti balenia a uschovajte ich spolu s obalom. Prv než príde prístroj do styku s potravinami, vyčistite ho (prečítajte si časť ČISTENIE).

Umiestnenie prístroja

- Prístroj postavte na rovný, hladký povrch.
- Prístroj zatlačte nadol, aby sa prísavky (4) prisali k podkladu.

Zloženie prístroja

Montáž ručnej kľuky (1):

A Uvoľnite upevňovaciu skrutku (10) a odoberte ju.

- Ak sa plastové puzdro (9a) nenachádza úplne na telese kľuky (9), nasuňte ho naspäť. Dávajte pozor na to, aby sa nos plastového puzdra nachádzal presne v určenom výreze na telese kľuky.
- Nasuňte ručnú kľuku na hriadeľ (9b).

B Upevňovaciu skrutku opäť vložte na miesto a pevne ju dotiahnite vhodnou mincou.

C Nasuňte dosku na krájanie (12) sprava (u modelu amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Nasadenie saní rezaného materiálu (5):

- Nasuňte sane rezaného materiálu do predného zaisťovacieho kolíka (6a) vodiaceho prvku saní (6).
- Sane rezaného materiálu následne skloňte smerom nadol, aby ste ich nasunuli do zadného zaisťovacieho kolíka (6b) vodiaceho prvku saní.

E Nasuňte prítlačnú dosku (7) na rukoväť saní rezaného materiálu.

Premiestnenie prístroja

C Prístroj nezdvíhajte za dosku na krájanie (12). Pred premiestnením preto vytiahnite dosku na krájanie z prístroja smerom doprava (u modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Doska sa dá vysunúť len smerom doprava.

F Siahnite pod prístroj v blízkosti pravej prísavky a opatrne prístroj nadvihnite. Prísavky sa postupne uvoľnia z podložky.

REZANIE

G Pomocou regulátora hrúbky narezania (14) nastavte želanú hrúbku narezania.

Informácia:
Hrúbka rezu: 0 mm až cca 20 mm. Rozsah nastavenia hrúbky rezu nie je udaný v milimetroch. Poloha „0“ je z bezpečnostných dôvodov nastavená ako kryt noža.

C Na zachytenie narezaných plátkov vytiahnite dosku na krájanie (12) o kúsok doprava (u modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Doska sa dá vysunúť len smerom doprava.

- Na zachytenie narezaných plátkov vložte pod prístroj tanier alebo niečo podobné (u modelu manus[3] / podio[3]).

H Vodiaci strmeň rezaného materiálu (11) sklopte až na doraz do horizontálnej polohy.

Informácia:
Vodiaci strmeň rezaného materiálu slúži na to, aby sa dlhý, tvrdý rezaný materiál priviedol ku kľuke bez toho, aby bránil v pohybe (napr. veľký bochník chleba).
V prípade krátkych, tenkých, mäkkých plátkov sa odporúča otočiť vedenie nahor (napr. v prípade salámy).

I Položte rezanú surovinu na posúvač rezanej suroviny (5). Pritlačte ju zľahka prítlačnou doskou (7) na dorazovú dosku (3).
Chráňte si ruky tak, že vždy budete používať posúvač rezanej suroviny a v prípade potreby prítlačnú dosku.

K Výnimka: nadrozmerná rezaná surovina.

- Otáčajte ručnú kľuku (1) pravou rukou rovnomerne v smere chodu hodinových ručičiek.
- Keď sa kotúčový nôž (8) pohybuje, veďte rezaný materiál ľahkým posuvom proti kotúčovému nožu.
- Po každom použití nastavte regulátor hrúbky rezu do polohy „0“, aby bolo možné zakryť kotúčový nôž a zamedziť tak zraneniam.

ČISTENIE

POZOR
Kotúčový nôž je veľmi ostrý. Pred čistením otočte nastavovací regulátor hrúbky rezu (14) do polohy „0“.

Univerzálny krájač pravidelne čistite, aby sa neusádzali zvyšky podliehajúce skaze. Aj kotúčový nôž čistite pravidelne podľa nasledovného opisu, aby nehrdzavejúci povrch zostal zachovaný.

Informácia:
Zvyšky potravín môžu po určitom čase narušiť materiál kotúčového noža a viesť k vzniku korózie.

Príprava

C Dosku na krájanie (12) vytiahnite z prístroja smerom doprava (u modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Doska sa dá vysunúť len smerom doprava.

- Odoberte prítlačnú dosku (7).

L Odstránenie saní rezaného materiálu (5):

- Pritiahnite sane rezaného materiálu kompletne k sebe.
- Potiahnite sane rezaného materiálu za ochranu prstov nahor. Sane rezaného materiálu sa postupne uvoľnia z oboch zaisťovacích kolíkov (6a a 6b) vodiaceho prvku saní (6). Pritom dbajte na to, aby sa sane rezaného materiálu neprevrátili doľava.

M Demontáž kotúčového noža (8):

- Kotúčový nôž držte počas celého procesu demontáže pevne z horne strany.
- Otvorte uzáver noža (2) tak, že uzatváraciu skrutku (2b) otočíte vhodnou mincou proti smeru chodu hodinových ručičiek.
- Odoberte uzatváraciu platňu (2a).

N Vytlačte nôž z náprotivnej strany von a uchopte ho v strede otáčania.

Po každom krájaní

- Utrite kryt a všetky odobraté časti vrátane kotúčového noža vlhkou handričkou.

Občas

- Dosku na krájanie opláchnite vodou a čistiacim prostriedkom (u modelu amano[3/5] / piatto[3/5]). Nepoužívajte žiadny agresívny prostriedok na drhnutie.
- Dosku na krájanie namažte potravinárskym olejom (u modelu amano[5] / piatto[5]).
- Vyčistite všetky odobraté časti vrátane kotúčového noža dôkladne v teplej vode (nie v umývačke riadu).
- Kryt za nožom vyčistite suchou utierkou/štetcom.

Informácia:
Nepoužívajte abrazívne prostriedky, špongie s drsnými povrchmi alebo tvrdé kefy.

- Pre pevné uchytenie prístroja musia byť prísavky zbavené mastnoty a odrobiniek. Preto vám odporúčame prísavky pravidelne čistiť.
- Všetky umyté časti osušte.
- Namažte ozubené koleso na kotúčovom noži trochou maziva ritter (alebo trochou vazelíny).

O Kotúčový nôž (8) znova namontujte v obrátenom poradí. Dávajte pozor na to, aby sa uzatváracia platňa (2a) nachádzala presne v určenom výreze.

ÚDRŽBA

Univerzálny krájač si nevyžaduje údržbu. Napriek tomu však odporúčame vedenie saní posúvača rezanej suroviny príležitostne namazať malým množstvom maziva ritter alebo vazelíny, aby bol zachovaný ľahký chod.

USCHOVANIE

Uschovajte prístroj mimo dosahu detí.

LIKVIDÁCIA

Tento výrobok sa po ukončení svojej životnosti nesmie likvidovať spolu s bežným domovým odpadom.

Materiály sú podľa svojho označenia recyklovateľné. Recykláciou, opätovným použitím materiálov alebo inými formami zhodnotenia odpadu z prístrojov značne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informujte sa na správe obce o príslušnom mieste likvidácie odpadu.

NARIADENIE REACH (nariadenie o regulácii, evaluácii a autorizácii chemických látok)

Pozri www.ritterwerk.de

ZVLÁŠTNE PRÍSLUŠENSTVO

Osobitne pre mäso, nárez salámy a šunky je možné dodať kotúč noža bez zúbkovania.

Na údržbu univerzálneho krájača (namazanie) sa dodáva originálne mazivo ritter.

SERVIS, OPRAVY A NÁHRADNÉ DIELY

Pre servis, opravy a náhradné diely sa spojte s miestnym servisným miestom!
Pozri www.ritterwerk.de

ZÁRUKA

Na tento univerzálneho krájača poskytujeme 2-ročnú záruku od výrobcu, odpočítavanú od dátumu zakúpenia a podľa pravidiel reklamačných poriadkov EÚ.
V prípade záručných nárokov alebo za účelom využitia zákazníckej služby, treba univerzálny krájač v každom prípade odoslať národnej zákazníckej službe.

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Da bi preprečili telesne poškodbe ali okvaro naprave, vedno upoštevajte naslednje varnostne napotke:

- Univerzalni rezalnik uporabljajte izključno v gospodinjstvu in ne profesionalno.
- Naprave nikoli ne postavljajte na vroče površine ali v bližino odprtega ognja.
- Uporabljajte izključno dodatno opremo, ki je bila priložena napravi.
- Napravo uporabite šele, ko je varno nameščena.
- Napravo lahko uporabljajo tudi osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pri tem nadzorovane ali so bile podučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti pri njeni uporabi.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati. Aparat hranite izven dosega otrok.
- Nikoli ne režite globoko zamrznjene hrane, kosti, živil z velikimi peškami, pečenke v mreži ali živil v embalaži.
- Če je kateri od delov naprave poškodovan, jo takoj prenehajte uporabljati in se obrnite na servisno službo podjetja ritter.

Nevarnost telesnih poškodb

- Naprave ne uporabljajte brez sani za živilo ali držala za živilo, razen če velikost in oblika živila, ki ga režete, tega ne dopuščata.
- Okroglo rezilo je zelo ostro.
- Med delovanjem naprave se nikoli ne dotikajte okroglega rezila.
- Po vsaki uporabi in pred čiščenjem premaknite gumb za nastavitev debeline rezanja v položaj „0“.

Razgrnite slike na sprednji in zadnji platnici.

Pred prvo uporabo skrbno preberite navodila za uporabo. Navodila za uporabo shranite in jih priložite napravi, če jo posredujete naprej.

Najnovejša navodila za uporabo so na voljo tudi na spletnem naslovu www.ritterwerk.de.

NAMEN UPORABE

Ročni univerzalni rezalnik se uporablja za rezanje običajnih živil.


Rezalnik je primeren za stik s hrano.

Neustrezna ali napačna uporaba lahko povzroči hude telesne poškodbe ali okvare naprave. V takšnih primerih prenehata veljati garancija in jamstvo.

PRVA UPORABA

Priprava

Napravo previdno vzemite iz embalaže. Odstranite vse dele embalaže in jih shranite skupaj z embalažo. Napravo očistite, preden pride v stik z živili (glejte ČIŠČENJE).

Postavitev naprave

- Aparat postavite na ravno in gadko površino.
- Pritisnite aparat, da se prisesne nogice (4) prisesajo na podlago.

Sestavljanje naprave

Montaža ročaja (1):

A Odvijte pritrdilni vijak (10) in ga odstranite.

- Če plastični tulec (9a) ni popolnoma v ohišju ročke (9), ga potisnite nazaj. Prepričajte se, da je nos plastične vtičnice ravno v vdolbini na ohišju ročke.
- Ročico nataknite na gred (9b).

B Ponovno vstavite pritrdilni vijak in ga privijte s primernim kovancem.

C Vstavite desko za rezanje (12) z desne strani (za model amano[3/5] / piatto[3/5]).

D Namestite sani za živilo (5):
- Vstavite vodilo sani za živilo v sprednji blokirni zatič (6a) elementa vodila sani (6).
- Nato potisnite vodilo sani za živilo navzdol, da ga vstavite v zadnji blokirni zatič (6b) elementa vodila sani.

E Na ročaj sani nataknite držalo za živila (7).

Premikanje aparata

C Aparata ne dvigajte za desko za rezanje (12). Zaradi tega pred premikanjem potegnite desko za rezanje v desno iz aparata (pri modelih amano[3/5] / piatto[3/5]). Desko lahko odstranite le v desno stran.

F Enoto primite pod desno prisesno nogico in jo previdno dvignite. Prisesne nogice se ena za drugo ločijo od podlage.

REZANJE

G Z gumbom za nastavljanje debeline rezanja (14) določite želeno debelino rezanja.

Informacije:
Debelina rezanja: 0 mm do približno 20 mm. Nastavitvena lestvica debeline rezanja ni v milimetrih. Položaj „0“ je iz varnostnih razlogov nastavljen kot pokrov rezila.

C Za prestrezanje narezanih rezin potisnite desko za rezanje (12) nekoliko navzven v desno (pri modelih amano[3/5] / piatto[3/5]). Desko lahko odstranite le v desno stran.

- Za prestrezanje narezanih rezin po potrebi podstavite krožnik ali podobno (pri modelu manus[3]/podio[3]).

H Po potrebi zložite vodilni lok za rezanje (11) v vodoravni položaj do končnega položaja.

Informacije:
Vodilni lok za rezanje se uporablja, da so dolga, trda živila, ki jih boste rezali, vodena mimo ročaja, brez da bi ovirala gibanje (npr. velik hleb kruha).
Za kratke, tanke, mehke rezine je priporočljivo, da vodilo obrnete navzgor (npr. za klobase).

I Živilo za rezanje položite na sani za živilo (5). S pomočjo držala (7) potisnite živilo narahlo proti mejni plošči (3).
Zavarujte roke tako, da vedno uporabljate sani za živilo in držalo.

K Izjema: izredno velik kos živila.

- Z desno roko enakomerno obračajte ročico (1) v smeri urinega kazalca.
- Takoj, ko se krožno rezilo (8) premakne, živilo s počasnim podajanjem usmerite proti okroglemu rezilu.
- Po vsaki uporabi zavrtite gumb za nastavitev debeline rezanja v položaj „0“. Na ta način pokrijete ostro okroglo rezilo in preprečite telesne poškodbe.

ČIŠČENJE

POZOR
Okroglo rezilo je zelo ostro. Pred čiščenjem premaknite gumb za nastavitev debeline rezanja (14) v položaj „0“.

Univerzalni rezalnik redno čistite, da se ne začnejo nabirati pokvarljivi ostanki hrane. Tudi okroglo rezilo je treba redno čistiti, kot je opisano v nadaljevanju, da se ohranijo nerjavne lastnosti površine.

Informacije:
Ostanki hrane lahko po določenem času vplivajo na material okroglega rezila in povzročijo rjavenje.

Priprava

C Potegnite rezalno ploščo (12) v desno iz aparata (pri modelih amano[3/5] / piatto[3/5]). Desko lahko odstranite le v desno stran.

- Snemite držalo za živilo (7).

L Odstranite sani za živilo (5):

- Popolnoma izvlecite vodilo sani za živilo proti sebi.
- Povlecite vodilo sani za živila na zaščiti za palec navzgor. Vodilo sani za živilo se zaporedoma sprosti iz obeh blokirnih zatičev (6a in 6b) elementa vodila sani (6). Pri tem pazite, da se vodilo sani za živilo ne prevrne v levo.

M Odstranjevanje okroglega rezila (8):

- Med celotnim postopkom držite okroglo rezilo na zgornji strani.
- Odprite zapiralno odprtino na rezilu (2) tako, da jo s primernim kovancem (2b) zavrtite v smeri urnega kazalca.
- Odstranite zapiralno ploščo (2a).

N Pritisnite rezilo navzven z nasprotne strani in ga primite v središču vrtenja.

Po vsakem rezanju

- Ohišje in vse odstranjene dele, vključno z okroglim rezilom, obrišite z vlažno krpo.

Občasno

- Operite rezalno desko z vodo in sredstvom za pomivanje posode (pri modelih amano[3/5] / piatto[3/5]). Ne uporabljajte agresivnih abrazivnih sredstev.
- Za boljšo nego namažite desko za rezanje z jedilnim oljem (pri modelih amano[5] / piatto[5]).
- Vse odstranjene dele, vključno z okroglim rezilom, temeljito očistite v topli vodi (ne v pomivalnem stroju).
- Ohišje za rezilom očistite s suho krpo/čopičem.

Informacije:
Ne uporabljajte abrazivnih čistil, gobic z grobo površino ali trdih ščetk.

- Za trden oprijem na prisesnih nogah ne sme biti maščobe ali drobtin. Zaradi tega vam priporočamo redno čiščenje prisesnih nogic.
- Posušite vse očiščene dele.
- Podmažite zobnik okroglega rezil z nekaj masti za vzdrževanje (ali po želji z malo vazelina).

O Znova namestite okroglo rezilo (8) v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, da je zapiralna podložka (2a) ravno v vdolbini.

VZDRŽEVANJE

Univerzalni rezalnik ne zahteva vzdrževanja. Vendar vam svetujemo, da občasno namažete vodilo sani za živilo z malo vazelina za tekoče drsenje.

SHRANJEVANJE

Napravo shranjujte nedosegljivo otrokom.

ODLAGANJE MED ODPADKE

Naprave ob koncu njene življenjske dobe ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke.

Materiale je glede na njihove oznake mogoče znova uporabiti. S ponovno uporabo in recikliranjem starih naprav prispevate k varovanju okolja.

Prosimo, da se pri občinski upravi pozanimate, kje se nahajajo pristojna zbirna mesta.

UREDBA REACH

Obiščite spletno mesto www.ritterwerk.de.

POSEBNI PRIBOR

Posebej za rezanje mesa, klobas in šunk je na voljo nenazobčano okroglo rezilo.

Za vzdrževanje univerzalnega rezalnika (mazanje) je na voljo originalna mast za vzdrževanje.

SERVIS, POPRAVILA IN NADOMESTNI DELI

Za servis, popravila in nadomestne dele se obrnite na najbližjo servisno službo.
Obiščite spletno mesto www.ritterwerk.de.

GARANCIJA

Za ta univerzalni rezalnik dajemo 2-letno garancijo proizvajalca, ki velja od datuma nakupa in po določbah direktiv EU o jamstvu. Za uveljavljanje garancije ali servisne storitve je treba univerzalni rezalnik v vsakem primeru poslati nacionalni servisni službi.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

För att undvika personskador eller skada på apparaten är det mycket viktigt att beakta följande säkerhetsanvisningar:

- Skärmaskinen bör endast användas i hemmet och inte yrkesmässigt.
- Ställ aldrig apparaten på heta ytor eller i närheten av öppen låga.
- Använd endast det medföljande tillbehöret.
- Arbeta med apparaten först när den står uppställd på ett säkert sätt.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och/eller kunskap, under förutsättning att de övervakas eller undervisas angående säker användning och har förstått de risker som gäller i detta sammanhang.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten borta från barn.
- Skär inte djupfryst mat, ben, livsmedel med stora kärnor, stek i nät eller livsmedel med förpackning.
- Ta apparaten genast ur bruk vid skador på dess delar och kontakta ritter kundtjänst.

Risk för personskador

- Apparaten får inte användas utan matarvagn eller resthållare, såvida inte storleken eller formen på det som ska skivas gör det omöjligt att använda dessa.
- Klingan är mycket vass.
- Rör aldrig klingan när apparaten är i bruk.
- Vrid inställningsvredet för skivtjocklek till läge ”0” efter varje användning och före rengöringen.

Slå upp bilderna på bokomslagets insida i början och slutet.

Läs noga igenom anvisningen innan apparaten tas i bruk. Spara bruksanvisningen och skicka med den när apparaten lämnas vidare.

Den aktuella bruksanvisningen står även till förfogande på www.ritterwerk.de.

ANVÄNDNING

Den manuella skärmaskinen används för att skära livsmedel som förekommer i hemmet.


Skärmaskinen är lämplig för livsmedel.

Ej avsett bruk eller felaktig användning kan leda till svåra personskador eller skada på apparaten. I sådana fall gäller inga garanti- eller ansvarsanspråk.

FÖRSTA ANVÄNDNING

Förberedelse

Se upp när apparaten tas ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsdelar och spara dessa tillsammans med förpackningen. Rengör apparaten innan den kommer i kontakt med livsmedel (se RENGÖRING).

Ställa upp apparaten

- Ställ apparaten på ett jämnt, rakt underlag.
- Tryck fast apparaten så att sugfötterna (4) på undersidan suger fast.

Montera apparaten

Montering av handveven (1):

A Lossa fästskruven (10) och ta bort den.

- Skjut tillbaka plastfästet (9a) om det inte sitter helt i vevhuset (9). Se då till att klacken på plastfästet sitter exakt i det avsedda urtaget på vevhuset.
- Fäst handveven på axeln (9b).

B Sätt in fästskruven igen och dra åt den med ett lämpligt mynt.

C Skjut in skärbrädan (12) från höger (på modell amano[3/5]/ piatto[3/5]).

D Placera matarvagnen (5):
- För in matarvagnen i det främre låsstiftet (6a) på vagnstyrningselementet (6).
- Vrid sedan ned matarvagnen för att leda in den i det bakre låsstiftet (6b) på vagnstyrningselementet.

E Skjut på resthållaren (7) på matarvagnens grepp.

Flytta på apparaten

C Lyft inte apparaten i skärbrädan (12). Dra därför ut skärbrädan åt höger ur apparaten innan den flyttas (på modell amano[3/5]/ piatto[3/5]). Brädan kan endast dras ut åt höger.

F Ta tag under apparaten bredvid den högra sugfoten och lyft den upp försiktigt. Sugfötterna släpper taget från underlaget efter varandra.

SKÄRA

G Ställ in önskad skivtjocklek med inställningsvredet för skivtjocklek (14).

Information:
Skivtjocklek: 0 mm till ca 20 mm. Inställningsskalan för skivtjocklek är inte en millimeterskala. Läge ”0” är satt så att klingan då är täckt av säkerhetsskäl.

C Dra ut skärbrädan (12) lite åt höger för att fånga upp de skurna skivorna (på modell amano[3/5]/ piatto[3/5]). Brädan kan endast dras ut åt höger.

- Ställ under en tallrik eller liknande vid behov för att fånga upp de skurna skivorna (på modell manus[3]/podio[3]).

H Fäll skivbygeln (11) till anslag i horisontellt läge vid behov.

Information:
Skivbygeln används för att långa, hårda skivor ska ledas förbi veven utan att hindra rörelsen (t.ex. stora brödskivor).
Vid korta, tunna, mjuka skivor rekommenderar vi att styrningen fälls upp (t.ex. vid korv).

I Lägg det som ska skivas på matarvagnen (5). Använd resthållaren (7) för att trycka det lätt mot stopplattan (3).
Skydda dina händer genom att alltid använda matarvagnen och ev. resthållaren.

K Undantag: mycket stora livsmedel.

- Vrid handveven (1) jämnt medurs med höger hand.
- Tryck det som ska skivas lätt mot klingan så snart klingan (8) är i rörelse.
- Efter varje användning ska inställningsvredet för skivtjocklek vridas till läge ”0” så att den vassa klingan täcks och personskador därmed undviks.

RENGÖRING

SE UPP
Klingan är mycket vass. Vrid inställningsvredet för skivtjocklek (14) till läge ”0” före rengöringen.

För att inga skadliga rester ska fastna bör skärmaskinen rengöras regelbundet. Även klingan måste rengöras regelbundet enligt följande beskrivning så att den rostfria ytan hålls i gott skick.

Information:
Livsmedelsrester kan efter en tid angripa klingans material och göra att rost bildas.

Förberedelse

C Dra ut skärbrädan (12) åt höger ur apparaten (på modell amano[3/5]/piatto[3/5]). Brädan kan endast dras ut åt höger.

- Ta bort resthållaren (7).

L Ta bort matarvagnen (5):

- Dra hela matarvagnen mot dig.
- Dra upp matarvagnen i fingerskyddet. Matarvagnen lossnar ur båda låsstiften (6a och 6b) på vagnstyrningselementet (6) efter varandra. Se till att matarvagnen inte tippar åt vänster.

M Demontering av klingan (8):

- Håll fast klingan uppifrån under hela demonteringsmomentet.
- Öppna klinglåset (2) genom att vrida låsskruven (2b) moturs med ett lämpligt mynt.
- Ta bort låsbrickan (2a).

N Tryck ut klingan från motsatta sidan och ta tag i dess centrum.

Efter varje skivning

- Torka av huset samt alla borttagna delar, inklusive klingan, med en fuktig trasa.

Då och då

- Skölj av skärbrädan med vatten och diskmedel (på modell amano[3/5]/piatto[3/5]). Använd inte aggressiva skurmedel.
- Fukta skärbrädan med olja för livsmedel (på modell amano[5]/piatto[5]).
- Rengör alla borttagna delar, inklusive klingan, noggrant i varmt kranvatten (inte i diskmaskin).
- Rengör huset bakom klingan med en torr trasa/pensel.

Information:
Använd inte skurmedel, tvättsvampar med rå yta eller hårda borstar.

- Sugfötterna måste vara fett- och smulfria för att apparaten ska sitta fast ordentligt. Därför rekommenderar vi att sugfötterna rengörs regelbundet.
- Torka alla sköljda delar.
- Fetta in kugghjulet på klingan med lite ritter-underhållsfett (eller alternativt med lite vaselin).

O Montera tillbaka klingan (8) i omvänd ordningsföljd. Se till att låsbrickan (2a) sitter exakt i det avsedda urtaget.

UNDERHÅLL

Skärmaskinen är underhållsfri. Vi rekommenderar ändå att den del av matarvagnen som går i spåret då och då återfettas med lite ritter-underhållsfett eller vaselin så att den glider lätt.

FÖRVARING

Förvara apparaten oåtkomlig för barn.

KASSERING

Produkten bör inte kasseras med de normala hushållssoporna när den tjänat ut.

Beroende på deras egenskaper kan råvarorna återanvändas. Med återanvändning, materialåtervinning eller andra former av återvinning av gamla apparater bidrar man till att värna om vår miljö.

Fråga de lokala myndigheterna var det finns en återvinningscentral.

REACH-FÖRORDNING

Se www.ritterwerk.de

SPECIALTILLBEHÖR

Speciellt för kött-, korv- och skinkpålägg finns en klinga utan sågtandning.

Original ritter-underhållsfett kan levereras för underhåll (återfettning) av skärmaskinen.

SERVICE, REPARATIONER OCH RESERVDELAR

Kontakta den lokala kundtjänsten för service, reparation och reservdelar!
Se www.ritterwerk.de

GARANTI

För denna ritter skärmaskin ges en 2-årig garanti av tillverkaren, räknat från inköpsdatum och enligt EU-direktivet för garantiåtaganden. Skärmaskinen måste alltid skickas till den nationella kundtjänsten vid garantianspråk eller för service.

ritterwerk GmbH

Zentralkundendienst
Industriestraße 13
82194 Gröbenzell

Telefon (08142) 440 16-60
Telefax (08142) 440 16-70

kundendienst@ritterwerk.de
www.ritterwerk.de
www.facebook.com/ritterwerk

Stand: 02/20
Teile-Nr. 107.638