

Das Papier der Bedienungsanleitung ist zertifiziert nach den Kriterien des Forest Stewardship Councils (FSC). Der FSC schreibt strenge Kriterien bei der Waldbewirtschaftung vor und vermeidet damit unkontrollierte Abholzung, Verletzung der Menschenrechte und Belastung der Umwelt.

solida⁴

ritter
made in Germany

ritter
made in Germany

Vetrieben durch | Commercialisé par |
Forgalmazza: | Commercializzato da |
Distributer:

HANS-ULRICH PETERMANN
GMBH & CO. KG
SCHLAGENHOFENER WEG 40
82229 SEEFELD
GERMANY

Modell | Modèle | Modell | Modello |
Številka izdelka, Proizvajalca: solida⁴
Artikel-Nr. | N° d'art. | Cikkszám | Cod.art. |
Številka izdelka: 85425
11/2018
Teile-Nr. 554.761

de	Allesschneider Gebrauchsanleitung
fr	Trancheuse universelle Mode d'emploi
hu	Univerzális szeletelőgép Használati utasítás
it	Affettatrici multiuso Istruzioni d'uso
sl	Univerzalni rezalnik Navodilo za uporabo

	de	fr
1	Anschlagplatte	Plaque protège-lame
2	Restehalter	Pousse-restes
3	Schneidgutschlitten	Chariot
4	Entriegelungsknopf	Bouton de déverrouillage
5	Messerverschluss ^{a)}	Dispositif de serrage de la lame ^{a)}
6	Messerabdeckung	Recouvrement de la lame
7	Einschalter (Kurzbetrieb / Dauerbetrieb)	Commutateur (Mode courte durée/ Mode continu)
8	Netzkabel	Câble secteur
9	Kabeldepot	Range cordon
10	Typenschild	Plaque signalétique
11	Schneidgut-Auffangschale	Plateau de réception des tranches
12	Schnittstärke-Verstellknopf	Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe
13	Rundmesser	Lame
	a) hinter der Messerabdeckung	a) derrière la protection de la lame

	hu	it
1	Ütközőlap	Piano mobile
2	Előtölő	Pressasalumi
3	Csúszka	Carrello
4	Kioldógomb	Tasto di sblocco
5	Késrögzítő zár ^{a)}	Dispositivo di serraggio della lama ^{a)}
6	Késfedél	Copertura di protezione della lama
7	Bekapcsológomb (rövid használat / tartós használat)	Interruttore (Utilizzo breve / Utilizzo continuato)
8	Hálózati kábel	Cavo elettrico
9	Vezetéktartó	Alloggiamento per il cavo
10	Típusjelzés	Targhetta
11	Szeletgyűjtő tálca	Vassoio per alimenti
12	Szeletvastagság-beállító gomb	Manopola di regolazione dello spessore del taglio
13	Vágókés (körkés)	Lama
	a) a késfedél mögött	a) dietro la copertura di protezione della lama

	sl
1	Prislonska plošča
2	Držalo za živilo
3	Sani za živilo
4	Gumb za sprostitvev
5	Zapiralo noža ^{a)}
6	Pokrov noža
7	Stikalo (kratkotrajno/neprekinjeno delovanje)
8	Napajalni kabel
9	Prostor za shranjevanje kabla
10	Tipška ploščica
11	Prestrezna posoda za rezano živilo
12	Gumb za nastavitev debeline rezanja
13	Okroglo rezilo
	a) za pokrovom noža

de	Gebrauchsanleitung..... 2
fr	Mode d'emploi 7
hu	Használati utasítás 12
it	Istruzioni d'uso 16
sl	Navodilo za uporabo 20

ALLGEMEINE SICHERHEITS- HINWEISE

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.
- Verwenden Sie ausschließlich ordnungsgemäße Verlängerungskabel.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- 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.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine geeignete Wechselspannungsquelle an, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schneiden Sie keine Tiefkühlkost, Knochen, Lebensmittel mit großen Kernen, Braten im Netz oder Lebensmittel mit Verpackung!
- Lassen Sie das Gerät nie länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen.

Stromschlaggefahr

- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie dabei am Stecker und nicht am Kabel.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser. Setzen Sie das Gerät niemals Regen oder anderer Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie dann das Gerät aus dem Wasser. Lassen Sie danach das Gerät von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Benutzen Sie es nicht, wenn es feucht oder nass ist oder wenn Sie auf feuchtem Boden stehen. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie bei Beschädigungen von Geräteteilen den Betrieb sofort ein und wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unsere Hotline.

- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss dieses durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verletzungsgefahr

- Dieses Gerät darf nicht ohne Schneidgutschlitten oder Resthalter benutzt werden, es sei denn die Größe und Form des Schneidguts lässt deren Gebrauch nicht zu.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Das Rundmesser ist sehr scharf.
- Berühren Sie bei Betrieb des Geräts keinesfalls das Rundmesser!
- Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und drehen Sie den Schnittstärke-Verstellknopf in die „0“-Position.
- Das Rundmesser läuft nach dem Ausschalten etwas nach.

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.

Beim Kundenservice können Sie diese Gebrauchsanleitung auch im PDF-Format anfordern.

ZWECKBESTIMMUNG

Der Allesschneider dient dem Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln.

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, rutschfeste Unterlage in unmittelbarer Nähe einer Netzsteckdose.

A Schieben Sie den Schneidgutschlitten (3) in den Führungsgrillen auf das Gerät.

B Schieben Sie den Resthalter (2) auf den Griff des Schneidgutschlittens auf.

C Wickeln Sie die benötigte Länge Netzkabel (8) aus dem Kabeldepot (9) unter dem Gerät aus.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

SCHNEIDEN

D Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Schnittstärke-Verstellknopf (12) ein.

Hinweis:

Die Schnittstärke-Einstellskala ist keine Millimeterskala. Die „0“-Position ist aus Sicherheitsgründen als Messerüberdeckung ausgelegt.

E Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten (3). Drücken Sie es mit dem Resthalter (2) leicht gegen die Anschlagplatte (1).

F Schützen Sie Ihre Hände, indem Sie immer den Schneidgutschlitten und ggf. den Resthalter benutzen.
Ausnahme: übergroßes Schneidgut.

• Schalten Sie das Gerät mit dem Einschalter (7) ein. Es stehen zwei Betriebsarten zur Auswahl:

Kurzbetrieb (Position II):

Das Rundmesser (13) läuft, solange der Schalter in dieser Position gedrückt bleibt.

Dauerbetrieb (Position I):

Das Rundmesser läuft, ohne dass der Schalter gedrückt gehalten wird, bis Sie den Schalter in Position „0“ drücken.

Hinweis:

Verwenden Sie das Gerät maximal 5 Minuten im Dauerbetrieb.

- Führen Sie das Schneidgut bei laufendem Gerät mit leichtem Vor-schub gegen das Rundmesser.
- Nach Beendigung des Schneidens warten Sie, bis das Rundmesser zum völligen Stillstand gekommen ist.
- Drehen Sie nach jedem Gebrauch den Schnittstärke-Verstellknopf in die „0“-Position, um das scharfe Rundmesser abzudecken und Verletzungen zu vermeiden.

REINIGEN

Vorsicht:

Schalten Sie vor dem Reinigen das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und drehen Sie den Schnittstärke-Verstellknopf (12) 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.

Hinweis:

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

Vorbereitung

- Ziehen Sie die Schneidgut-Auffangschale (11) nach links aus dem Gerät heraus.
- Nehmen Sie den Resthalter (2) ab.

G Drücken Sie den Entriegelungsknopf (4) und ziehen Sie den Schneidgutschlitten (3) vom Gerät.

Bauen Sie das Rundmesser aus:

H Nehmen Sie die Messerabdeckung (6) ab.

I Öffnen Sie den Messerver-schluss (5), indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen.

- Entnehmen Sie den Messerver-schluss.
- Fassen Sie das Rundmesser (13) im Drehzentrum an und nehmen Sie es ab.

Nach jedem Schneidevorgang

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

Von Zeit zu Zeit

- 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.

Hinweis:

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

- Trocknen Sie alle gespülten Teile.
- Fetten Sie das Zahnrad am Rundmesser mit etwas Vaseline.

Gerät zusammenbauen

- Setzen Sie das Rundmesser (13) vorsichtig ein.
- Setzen Sie den Messerverschluss (5) ein.
- Schließen Sie den Messerverschluss, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Bringen Sie die Messerabdeckung (6) an.

A Schieben Sie den Schneidgutschlitten (3) in den Führungsrielen auf das Gerät.

WARTUNG

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

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf. Benutzen Sie zum Verstauen des Kabels immer das im Gerät integrierte Kabeldepot.

ENTSORGUNG



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

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.

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien und Verordnungen:

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 1935/2004/EG
- ErP 2009/125/EG
- 2011/65/EU

Das Gerät entspricht damit den CE-Vorschriften.

Netzspannung / Leistungsaufnahme: siehe Typenschild an der Unterseite des Gerätes

Schnittstärke:
0 mm bis ca. 23 mm

GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrter Kunde!

Die Hofer Garantie bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

- Garantiezeit: **3 Jahre** ab Kaufdatum, **6 Monate** für Verschleiß- und Verbrauchteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
 - Kosten: Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe, keine Transportkosten
- TIPP:** Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kasson.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- Unfall oder unvorhergesehene Ereignisse (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- unsachgemäße Benutzung oder Transport.
- Missachtung der Sicherheits- oder Wartungsvorschriften.
- sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergabers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht.

In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen.

Kundendienst in Österreich

Parhammer Electronic
Service GmbH
Salzweg 12, Gewerbegebiet
4894 Oberhofen am Irrsee
AUSTRIA

Telefon: +43 (0) 6213-69941
hup-kundendienst@aon.at

Kundendienst in der Schweiz

HUP Service
Sertronics AG
Lindächerstrasse 1
5413 Birmenstorf
SWITZERLAND

Telefon: +41 (0) 435 004 117
info@hup-service.ch

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.
- Utiliser exclusivement des câbles de rallonge en bon état.
- Ne pas plier le câble secteur. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil.
- Installer le câble secteur de manière à ce qu'il n'entre jamais en contact avec des objets chauds ou à arêtes vives.
- 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.
- L'appareil doit toujours être mis hors tension s'il n'est pas sous surveillance et avant d'être démonté, remonté ou nettoyé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus éloignés des enfants.
- Brancher l'appareil uniquement sur une source de tension alternative adéquate, conforme aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Ne jamais laisser l'appareil hors surveillance lorsqu'il est en service.
- Ne pas couper de produits congelés, d'os, d'aliments à gros noyaux, de rôtis en filet ou d'aliments emballés !
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner pendant plus de 5 minutes d'affilée.

Risque de décharge électrique

- Débrancher toujours la fiche secteur de la prise de courant en cas de panne, avant de nettoyer l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé. Tirer sur la fiche et non sur le câble.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à d'autres sources d'humidité. Si l'appareil devait toutefois tomber dans l'eau, débrancher d'abord la fiche secteur de la prise de courant, puis sortir l'appareil de l'eau. Faire ensuite vérifier l'appareil dans un centre de service après-vente agréé avant de le remettre en marche.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des mains humides. Ne pas l'employer lorsqu'il est humide ou mouillé, ou si vous vous trouvez sur un sol humide. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Cesser aussitôt d'utiliser l'appareil lorsque certains de ses éléments sont endommagés et contacter l'assistance technique par téléphone ou par e-mail.

- Si le câble secteur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne disposant de la qualification requise, afin d'exclure tout risque.

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.
- Mettre l'appareil hors tension et le débrancher avant de remplacer des accessoires ou des pièces mobiles en cours de fonctionnement.
- La lame est très coupante.
- En cours de fonctionnement, ne jamais toucher la lame !
- Avant de nettoyer l'appareil, le mettre hors tension, débrancher la fiche secteur de la prise de courant et placer le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe en position « 0 ».
- La lame continue de tourner quelques instants après la mise hors tension.

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.

Vous pouvez demander ce mode d'emploi au format PDF auprès du service après-vente.

USAGE CONFORME

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

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).

Installer l'appareil

Placer l'appareil sur un support plan, antidérapant, à proximité immédiate d'une prise de courant.

A Placer le chariot sur l'appareil (3), dans les rainures de guidage.

B Glisser le pousse-restes (2) sur la poignée du chariot.

C Dérouler la longueur de câble (8) nécessaire hors du range cordon (9), sous l'appareil.

- Brancher la fiche dans la prise de courant.

DÉCOUPE

D Régler l'épaisseur de coupe souhaitée au moyen du bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (12).

Remarque :
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.

E Placer le produit sur le chariot (3). Le pousser légèrement au moyen du pousse-restes (2) contre la plaque protège-lame (1).

F Se protéger les mains en utilisant toujours le chariot et, le cas échéant, le pousse-restes.
Exception : produit de coupe surdimensionné.

- Mettre l'appareil en marche au moyen du commutateur (7). Deux modes de fonctionnement sont disponibles :

Mode courte durée (position II) :

La lame de coupe (13) tourne tant que le commutateur se trouve dans cette position.

Mode continu (position I) :

La lame de coupe tourne sans que le commutateur soit actionné jusqu'à ce que celui-ci soit ramené en position « 0 ».

Remarque :
n'utiliser l'appareil que 5 minutes maximum en mode continu.

- Presser le produit à couper contre la lame en rotation et avancer peu à peu.
- Lorsque la coupe est terminée, attendre jusqu'à ce que la lame soit complètement arrêtée.
- 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 :

Avant de nettoyer l'appareil, le mettre hors tension, débrancher la fiche secteur de la prise de courant et placer le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe (12) 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.

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

Préparations

- Sortir le plateau de réception des tranches (11) de l'appareil par la gauche.
- Retirer le chariot (2).

G Appuyer sur le bouton de déverrouillage (4) et retirer le chariot (3) de l'appareil.

Démontage de la lame :

H Sortir le recouvrement de la lame (6).

I Ouvrir le dispositif de serrage de la lame (5) en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Retirer le dispositif de serrage de la lame.
- Saisir la lame (13) en son centre et la sortir.

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

- 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.

Remarque :
ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponges à surface rugueuse ou de brosses dures

- Sécher toutes les pièces qui ont été rincées.
- Lubrifier la roue dentée de la lame avec un peu de vaseline.

Remontage de l'appareil

- Remonter la lame (13) avec précaution.
- Replacer le dispositif de serrage de la lame (5).
- Fermer le dispositif de serrage de la lame en le faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Replacer le recouvrement de la lame (6).

A Placer le chariot sur l'appareil (3), dans les rainures de guidage.

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 vaseline afin de préserver son bon fonctionnement.

STOCKAGE

Stocker l'appareil de manière à ce qu'il soit inaccessible pour les enfants.

Pour enrouler le câble, utiliser toujours le range cordon intégré dans l'appareil.

MISE AU REBUT



Lorsque ce produit a atteint sa limite de durée de vie, ne pas l'éliminer comme déchet ménager normal. Il doit être remis à un centre de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole apposé sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage attire l'attention sur ce point.

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 par d'autres formes de recyclage des appareils anciens.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cet appareil est conforme aux directives et règlements suivants :

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 1935/2004/CE
- ErP 2009/125/CE
- 2011/65/UE

L'appareil satisfait ainsi aux prescriptions de l'UE.

Tension secteur/puissance absorbée : voir plaque signalétique sur le dessous de l'appareil.

Épaisseur de coupe :
0 mm à 23 mm env

CONDITIONS DE GARANTIE

Chers clients !

La garantie Hofer vous offre de nombreux avantages par rapport à l'obligation de garantie légale :

- Durée de garantie : **3 ans** à partir de la date d'achat, **6 mois** pour les pièces d'usure et les consommables en cas d'utilisation normale et régulière (par ex. piles)
- Coûts : réparation ou remplacement gratuit ou remboursement, aucun coût de transport

ASTUCE : avant de renvoyer votre appareil, contactez notre assistance technique par téléphone ou par e-mail. Nous pourrions ainsi vous aider en cas d'erreurs de manipulation éventuelles.

Pour bénéficier de la garantie, retournez-nous :

- le ticket de caisse d'origine en même temps que le produit défectueux.
 - le produit et tous les composants inclus dans la livraison.
- La garantie n'est pas valable en cas de dommages dus :
- à un accident ou à des événements imprévus (par ex. foudre, eau, incendie, etc.).
 - à une utilisation ou un transport incorrects.
 - au non-respect des prescriptions de sécurité ou de maintenance.
 - à d'autres usages ou transformations inadéquats.

À l'issue de la période de garantie, vous pouvez également faire effectuer les réparations à titre onéreux par le service après-vente. Si la réparation ou le devis n'est pas gratuit, vous serez averti au préalable.

L'obligation de garantie légale du cédant n'est pas restreinte par cette garantie. La période de garantie ne peut être prolongée que si une norme légale le prévoit. Dans les pays, où une garantie (impérative) et/ou un stockage de pièces de rechange et/ou un régime de dédommagement sont prescrits légalement, les conditions minimales prescrites légalement s'appliquent.

HUP Service

Sertronics AG
Lindächerstraße 1
5413 Birmenstorf
SWITZERLAND

Tel.: +41 (0) 435 004 117
info@hup-service.ch

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

- Az univerzális 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.
- Kizárólag szabványos hosszabbítókábelt használjon.
- Ne hajlítsa meg a hálózati kábelt. A vezetéket ne tekerje körbe a készülék körül.
- A hálózati kábelt úgy vezesse el, hogy az ne érintkezzen forró, illetve éles peremű tárgyakkal.
- A készülék használatát csak akkor kezdje meg, 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, amennyiben

a felsorolt személyekre valaki felügyel, vagy elmagyarázza nekik a készülék biztonságos használatát, és amennyiben ezek a személyek megértik a készülék használatában rejlő veszélyeket.

- Ne engedje, hogy a gyerekek a készülékkel játsszanak.
- A készüléket mindig le kell választani a hálózatról, amennyiben felügyelet nélkül hagyják, valamint összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a csatlakozóvezetéket gyermekek számára el nem érhető helyen kell tartani.
- A készüléket csak olyan váltakozó áramú feszültségforrásra szabad csatlakoztatni, amely megfelel a típustáblán található adatoknak.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Tilos a következők szeletelése: mélyhűtött ételek, csont, nagy magokat tartalmazó élelmiszer, hálóba helyezett sült hús, csomagolt élelmiszer!
- A készüléket ne működtesse megszakítás nélkül 5 percnél hosszabb ideig.

Áramütésveszély

- Üzemzavar esetén, a tisztítás előtt vagy ha a készüléket nem használja, mindig húzza ki a konnektorból a hálózati csatlakozót. A vezetéket a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelt húzza.
- A készüléket soha ne merítse vízbe. Soha ne tegye ki eső vagy egyéb nedvesség hatásának. Ha a készülék mégis vízbe esne, először húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és csak ez után vegye ki a készüléket a vízből. Ezt követően ellenőriztesse a készüléket márkaszervízben, mielőtt ismét használatba venné.
- Ne érjen a készülékhez nedves kézzel. Nedves felületen állva ne használja a készüléket, és akkor sem, ha a készülék vizes vagy nedves. Ne üzemeltesse a készüléket a szabadban.
- Ha valamelyik alkatrész meghibásodik, azonnal állítsa le a készüléket és forduljon ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailen.

- Ha a hálózati kábel megsérül, a sérülések elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy egyéb szakemberrel.

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 működés közben mozgó tartozékok cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni, és le kell választani a hálózati feszültségről.
- A vágókés rendkívül éles.
- A készülék működése közben tilos hozzáérni a vágókéshez!
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és fordítsa a szeletvastagság-beállító gombot „0” állásba.
- Kikapcsolás után a vágókés egy ideig még mozgásban van.

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.

Az ügyfélszolgálatnál lehetősége van a jelen használati utasítást PDF formátumban is beszerezni.

A KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE

A többcélú szeletelő a háztartásban előforduló élelmiszerek szeletelésére szolgál.

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 élelmiszert helyezne rá (lásd: TISZTÍTÁS).

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket sima, csúszásmentes felületre, egy elektromos hálózati csatlakozó közvetlen közelébe.

A Tolja a csúszkát (3) a vezetősínen a készülékre.

B Csúsztassa az előtolót (2) a csúszka fogantyújára.

C Húzza ki a megfelelő hosszúságú hálózati kábelt (8) a készülék alatti vezetékartóból (9).

- Dugja be a konnektorba a hálózati csatlakozót.

SZELETELÉS

D Állítsa be a kívánt szeletvastagságot a szeletvastagság-beállító gombbal (12).

Megjegyzés:

A szeletvastagság-beállítási skála nem milliméter beosztású. A „0” pozíció biztonsági okokból a kés fedésének felel meg.

E Helyezze a szeletelendő anyagot a csúszkára (3). Ezután nyomja az előtolóval (2) finoman az ütközőlaphoz (1).

F Mindig használja a csúszkát, illetve az előtolót, hogy kezét megvédje a sérüléstől.

Kivételt képeznek a nagy méretű szeletelendő anyagok.

- Kapcsolja be a készüléket a bekapcsológombbal (7). Két üzemmód választható:

Rövid használat (II-es állás):

A vágókés (13) csak addig forog, amíg a gombot ebben az állásban nyomva tartja.

Tartós használat (I-es állás):

A vágókés a kapcsoló nyomva tartása nélkül forog, amíg a kapcsolót vissza nem állítja a „0” állásba.

Megjegyzés:

Tartós használatban legfeljebb 5 percig használja a készüléket.

- Ha a vágókés forog, nyhse nyomással tolja a szeletelendő anyagot a vágókés felé.
- A szeletelés befejeztével várja meg, amíg a vágókés teljesen le nem áll.
- Minden használat után fordítsa a szeletvastagság-beállító gombot „0” állásba, így az éles vágókés fedett helyzetbe kerül, és a sérülések elkerülhetők.

TISZTÍTÁS

Figyelem:

Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és fordítsa a szeletvastagság-beállító gombot (12) „0” állásba.

Tisztítsa rendszeresen az univerzális vágót, hogy ne maradjanak rajta maradékok, amelyek károsíthatják. A vágókést is rendszeresen tisztítani kell az alábbiak szerint a rozsdamentes felület megóvása érdekében.

Megjegyzés:

Az élelmiszer-maradékok egy idő után károsíthatják a vágókés anyagát, ami rozsdásodáshoz vezethet.

Előkészületek

- Húzza ki (balra) a készülékből a szeletgyűjtő tálcát (11).
- Vegye le az előtolót (2).

G Nyomja meg a kioldógombot (4) és húzza le a csúszkát (3) a készülékről.

Szerelje ki a vágókést:

H Vegye le a késburkolatot (6).

I Az óramutató járásával meg egyező irányba forgatva nyissa ki a késrögzítő zárat (5).

- Vegye ki a késrögzítő zárat.
- Fogja meg a vágókést (13) a közepénél, és vegye ki.

Minden vágás után

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

Időnként

- Meleg vízben (ne mosógépben) alaposan mossa el a levett részeket, beleértve a vágókést is.
- A készülék kés mögötti részeit száraz ruhával vagy ecsettel tisztítsa meg.

Megjegyzés:

Ne használjon súrolószert, durva felületű szivacsot vagy kemény súrolókefét.

- Az elmosott részeket szárítsa meg.
- A vágókés fogaskerekét zsírozza meg egy kis vazelinnel.

A készülék összeszerelése

- Helyezze be a vágókést (körkést) (13).
- Helyezze be a késrögzítő zárat (5).
- Az óramutató járásával ellenkező irányba forgatva zárja be a késrögzítő zárat.
- Helyezze fel a késfedele (6).

A Tolja a csúszkát (3) a vezetősínen a készülékre.

KARBANTARTÁS

Az univerzális vágó nem igényel karbantartást. Azonban ajánlatos a csúszkát és a vezetőt alkalmanként egy kis vazelinnel utanzsírozni, hogy továbbra is könnyen mozogjon a csúszka.

TÁROLÁS

A készüléket tartsa gyermekek számára nem hozzáférhető helyen.

A vezetőket mindig a készülékbe épített vezetéktartóban tartsa.

ÁRTALMATLANÍTÁS/ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Ez a termék nem dobható a háztartási szemétkébe. Elektromos és elektronikus készülékeket újrahasznosító gyűjtőhelyen kell leadni. Erre utal a terméken, a használati utasítás-

ban vagy a csomagoláson található jelzés.

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.

MŰSZAKI ADATOK

A készülék megfelel az alábbi irányelveknek és rendelkezéseknek:

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 1935/2004/EK
- ErP 2009/125/EK
- 2011/65/EU

A készülék ennek alapján jogosult a CE jelzés használatára.

Hálózati feszültség / teljesítményfelvétel: lásd a készülék alján található típusjelzés

Szeletvastagság:

0-tól kb. 23 mm-ig

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

Tisztelt Ügyfelünk!

A Hofer jótállás a törvényi jótállási kötelezettségeknél szélesebb előnyöket biztosít:

- Jótállási idő: **3 év** a vásárlástól számítva, **6 hónap** a kopóalkatrészekre normál és rendeltetésszerű használat esetén (pl. akkumulátorok)
- Költségek: ingyenes javítás vagy csere, adott esetben pénzvisszafizetés, szállítási költségek nélkül

TIPP: mielőtt beküldené a készülékét, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailen. Itt adott esetben tudunk segíteni a kezelési hibák kiküszöbölésében.

A jótállás érvényesítéséhez

kérjük küldje meg:

- a hibás terméket az eredeti nyugtával vagy számlával;
- a terméket és a szállítási terjedelem minden elemét.

A jótállás nem terjed ki a következő esetekre:

- baleset vagy váratlan események (pl. villámcsapás, vízkár, tűz...);
- nem rendeltetésszerű használat vagy szállítás;
- a biztonsági vagy karbantartási utasítások figyelmen kívül hagyása;
- egyéb szakszerűtlen feldolgozás vagy alkalmazás.

A jótállási idő leteltét követően továbbra is van lehetősége elvégeztetni a javításokat szervizhálózatunkban, saját költségére. Amennyiben a javítás vagy a javítási ajánlattétel költségekkel jár, úgy azokról előzetesen tájékoztatjuk.

A jelen jótállás nem korlátozza az átdó törvényes jótállási kötelezettsége. A jótállási idő csak akkor hosszabbítható meg, ha azt törvényi előírás megköveteli. Azon országokban, amelyekben egy (kötelező érvényű) jótállás és/vagy pótalkatrész-ellátás és/vagy kárterítési rendszer van törvényileg előírva a törvényes minimumfeltételek érvényesek.

Ügyfélszolgálat Magyarországon

SUPRENUM Service Kft

Horváth Mihály tér 2.

HU-1082 Budapest

Telefon: +36 20 244 1048

E-Mail: info@hup-service.hu

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 solo prolunghe adeguate.
- Non calpestare il cavo elettrico. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio.
- Non posizionare il cavo elettrico vicino a oggetti caldi o appuntiti.
- 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.
- In assenza di sorveglianza o prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, accertarsi di aver scollegato l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e i relativi cavi fuori dalla portata dei bambini.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una fonte di alimentazione CA adatta e corrispondente alle indicazioni riportate sulla targhetta.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito finché è in funzione.
- Non affettare alimenti congelati o ancora confezionati, alimenti con noccioli grossi, arrostiti con rete, ossa.
- Non lasciare l'apparecchio acceso e inutilizzato per più di 5 minuti.

Rischio di folgorazione

- Nel caso di malfunzionamento, prima di ogni intervento di pulizia o quando l'apparecchio non viene utilizzato, disconnetterlo dalla presa di alimentazione. Eseguire questa operazione afferrando la presa, non il cavo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Tenere l'apparecchio lontano da qualsiasi fonte di umidità. Se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, staccare immediatamente la spina, quindi estrarlo dall'acqua. Prima di riutilizzare l'apparecchio, si consiglia di farlo controllare accuratamente in uno dei centri di assistenza autorizzati.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Evitare di utilizzare l'apparecchio quando questo è umido o quando il pavimento è bagnato. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- In caso di danneggiamenti ai componenti dell'apparecchio, cessarne immediatamente il funzionamento e rivolgersi telefonicamente o per e-mail alla nostra linea diretta.

- Se il cavo elettrico viene danneggiato, per motivi di sicurezza la sostituzione deve essere effettuata dal produttore, dal servizio di assistenza del produttore o da personale altrettanto qualificato.

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.
- Spegner l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di procedere alla sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi che sono in movimento quando la macchina è in funzione.
- La lama è molto affilata.
- Non toccare mai la lama mentre l'apparecchio è in funzione.
- Spegner l'apparecchio prima di pulirlo, staccarlo dalla presa e portare la manopola di regolazione dello spessore del taglio sulla posizione „0“.
- Dopo lo spegnimento, la lama continua a girare per alcuni secondi.

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.

Presso l'assistenza clienti è possibile richiedere le presenti istruzioni per l'uso anche in formato PDF.

UTILIZZO PREVISTO

Questa affettatrice multiuso consente di affettare alimenti per uso domestico.

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, non scivolosa e vicino a una presa.

A Far scorrere il carrello (3) lungo le scanalature di guida dell'apparecchio.

B Spingere il pressasalumi (2) sull'impugnatura del carrello.

C Svolgere il cavo elettrico (8) dall'alloggiamento (9) posto nella parte inferiore dell'apparecchio.

- Collegare la spina alla presa.

TAGLIO

D Impostare lo spessore di taglio desiderato utilizzando l'apposita manopola (12).

Attenzione:

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.

E Collocare l'alimento da affettare sul carrello (3). Utilizzando il pressasalumi, spingere l'alimento (2) delicatamente contro il piano mobile (1).

F Proteggere le mani utilizzando il carrello o il pressasalumi.

Eccezione: prodotti particolarmente grandi.

- Azionare l'apparecchio utilizzando l'interruttore (7). È possibile scegliere tra due modalità di servizio:

Utilizzo breve (posizione II):

La lama (13) gira solo quando viene premuto l'interruttore.

Utilizzo continuato (posizione I):

La lama gira senza dover tenere premuto l'interruttore, per spegnere portare l'interruttore in posizione „0“.

Attenzione:

Non superare i 5 minuti di utilizzo continuato.

- Spingere l'alimento verso la lama in funzione esercitando una leggera pressione.

- Al termine dell'operazione di affettatura, attendere che la lama si fermi completamente.

- 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

Avvertenza:

Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo, staccarlo dalla presa e portare la manopola di regolazione (12) sulla posizione „0“.

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

Attenzione:

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

Preparazione

- Estrarre dall'apparecchio il vassoio per alimenti (11) tirando verso sinistra.

- Rimuovere il pressasalumi (2).

G Premere il tasto di sblocco (4) ed estrarre il carrello (3) dall'apparecchio.

Smontare la lama:

H Rimuovere la copertura di protezione della lama (6).

I Aprire il dispositivo di serraggio della lama (5) girandolo in senso orario.

- Rimuovere il dispositivo di serraggio della lama.
- Afferrare la lama (13) dal centro ed estrarla.

Al termine di ogni utilizzo

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

Operazioni da eseguire occasionalmente

- 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.

Attenzione:

Non utilizzare materiale abrasivo, spugne ruvide o spazzole dure.

- Asciugare tutti i componenti lavati.
- Oliare la ruota dentata sulla lama con un po' di vaselina.

Riassemblare l'apparecchio

- Inserire con cautela la lama (13).
- Inserire il dispositivo di serraggio della lama (5).
- Chiudere il dispositivo di serraggio della lama facendolo ruotare in senso antiorario.
- Riposizionare la copertura di protezione della lama (6).

A Far scorrere il carrello (3) lungo le scanalature di guida dell'apparecchio.

MANUTENZIONE

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

CONSERVAZIONE

Tenere l'apparecchio lontano dai bambini.

Riporre il cavo sempre nell'apposito alloggiamento.

SMALTIMENTO

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

Dovrà essere consegnato ad un centro per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Vedere il simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni d'uso oppure sulla confezione.

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.

SPECIFICHE TECNICHE

Questo apparecchio soddisfa le seguenti direttive e disposizioni:

- 2014/30/UE
- 2014/35/UE
- 1935/2004/CE
- ErP 2009/125/CE
- 2011/65/UE

L'apparecchio è pertanto conforme alle normative europee.

Voltaggio/consumo energetico: vedere la targhetta nella parte inferiore dell'apparecchio

Spessore di taglio:
da 0 mm a 23 mm ca

CONDIZIONI DI GARANZIA

Gentile cliente, la garanzia Hofer le offre numerosi vantaggi rispetto all'obbligo di garanzia di legge.

- Periodo di garanzia: **3 anni** a decorrere dalla data di acquisto, **6 mesi** per i componenti di consumo e soggetti a usura nei casi di utilizzo normale e regolare (ad esempio le batterie)
- Costi: riparazioni gratuite, ovvero sostituzione dei pezzi o restituzione del denaro, senza spese di trasporto

SUGGERIMENTO: prima di inviare l'apparecchio, rivolgersi telefonicamente o per e-mail alla nostra linea diretta. In questo modo è possibile ricevere assistenza in caso di eventuali errori di funzionamento.

Per avvalersi della garanzia,

- insieme al prodotto difettoso, inviare lo scontrino originale e
- il prodotto con tutti i componenti inclusi nella dotazione.

La garanzia non avrà validità in caso di danneggiamenti dovuti a:

- incidente o eventi imprevisi (ad es. fulmini, allagamenti, incendi, e così via);
- uso o trasporto improprio;
- disattenzione delle disposizioni di sicurezza e manutenzione;
- altre manipolazioni o modifiche improprie.

Al termine del periodo di garanzia, è anche possibile rivolgersi al centro assistenza per l'esecuzione di riparazioni a pagamento. Se la riparazione o il preventivo non dovessero essere gratuiti, le verrà comunicato in anticipo.

L'obbligo di garanzia di legge del cedente non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso, solo se previsto da una norma di legge. Nei paesi in cui sono previste per legge la garanzia (obbligatoria) e/o il deposito pezzi di ricambio e/o disposizioni per il risarcimento, saranno valide le condizioni minime previste per legge.

Servizio clienti

HUP Service
Sertronics AG
Lindächerstraße 1
5413 Birnenstorf
SWITZERLAND

Tel.: +41 (0) 435 004 117
info@hup-service.ch

Riku Service snc
Via stazione 18
39040 Termeno (BZ)
Italia

Tel.: +39 069 4809746
(si applicano solo le tariffe di rete fissa)
hup-service-it@sertronics.de
www.aldi-service.it

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.
- Uporabljajte izključno podaljške, ki so v skladu s predpisi.
- Ne upogibajte napajalnega kabla. Ne ovijajte napajalnega kabla okoli naprave.
- Pazite, da napajalni kabel ne pride v stik z vročimi ali ostrimi predmeti.
- 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.
- Napravo vedno izključite iz omrežne vtičnice, kadar je ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Otroci naprave ne smejo uporabljati. Napravo in napajalni kabel hranite nedosegljivo otrokom.
- Napravo priključite izključno v primeren vir izmenične napetosti, ki ustreza navedbam na tipski ploščici.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Nikoli ne režite globoko zamrznjene hrane, kosti, živil z velikimi peškami, pečenke v mreži ali živil v embalaži!
- Naprava ne sme nikoli neprekinjeno delovati dlje od 5 minut.

Nevarnost električnega udara

- V primeru motenj delovanja, pred vsakim čiščenjem ali če naprave ne uporabljate, vedno izključite električni vtičnik iz omrežne vtičnice. Pri tem ne vlecite za napajalni kabel, temveč za električni vtičnik.
- Naprave nikoli ne potapljajte v vodo. Nikoli je ne izpostavljajte dežju ali drugi vlagi. Če bi naprava vseeno padla v vodo, najprej izključite električni vtičnik iz omrežne vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode. V takšnem primeru naj jo pred ponovno uporabo pregleda pooblaščen servisier.
- Naprave nikoli ne uporabljajte z vlažnimi rokami. Ne uporabljajte je, če je vlažna ali mokra ali če stojite na vlažnih tleh. Ne uporabljajte je na prostem.
- Če je kateri od delov naprave poškodovan, napravo takoj prenehajte uporabljati in pokličite našo dežurno telefonsko številko ali pa nam pošljite e-poštno sporočilo.

- Da bi se izognili nevarnosti, sme poškodovan napajalni kabel zamenjati samo proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba.

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.
- Pred zamenjavo dodatne opreme ali dodatnih delov, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in izključite iz omrežne vtičnice.
- Okroglo rezilo je zelo ostro.
- Med delovanjem naprave se nikoli ne dotikajte okroglega rezila!
- Pred čiščenjem napravo izklopite, izključite električni vtičnik iz omrežne vtičnice in zavrtite gumb za nastavitev debeline rezanja v položaj „0“.
- Okroglo rezilo se po izklopu še nekaj časa vrti.

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.

Pri službi za stranke lahko zahtevate tudi navodila za uporabo v obliki PDF.

NAMEN

Univerzalni rezalnik se uporablja za rezanje običajnih živil.

Neustrezna ali napačna uporaba lahko povzroči hude telesne poškodbe ali okvare naprave. V takšnih primerih prenehanja 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

- Napravo postavite na ravno, nedrsečo podlago v neposredno bližino omrežne vtičnice.

A Vstavite sani (3) za živilo v vodilo na napravi.

B Na ročaj sani natakните držalo za živila (2).

C Odvijte potrebno dolžino napajalnega kabla (8) iz prostora za shranjevanje kabla (9), ki je na spodnji strani naprave.

- Vključite električni vtičak v omrežno vtičnico.

REZANJE

D Z gumbom za nastavljanje debeline rezanja (12) nastavite želeno debelino rezanja.

Opomba:

Nastavitvena lestvica debeline rezanja ni v milimetrih. Položaj „0“ je iz varnostnih razlogov nastavljen kot pokrov rezila.

E Živilo, namenjeno rezanju, položite na sani (3). S pomočjo držala (2) potisnite živilo narahlo proti mejni plošči (1).

F Zavarujte roke tako, da vedno uporabljate sani za živilo in držalo.

Izjema: izredno veliki kosi živil

- S stikalom (7) vklopite napravo. Na voljo sta dva načina delovanja:

Kratkotrajno delovanje

(položaj II):

Okroglo rezilo (13) se vrti, dokler držimo stikalo pritisnjeno v tej poziciji.

Nepretrgano delovanje

(položaj I):

Okrogli nož se vrti, ne da bi morali držati pritisnjeno stikalo, dokler stikala ne preklopite v položaj »0«.

Opomba:

Naprava naj ne deluje neprekinjeno dlje od 5 minut.

- Med delovanjem naprave živilo rahlo potisnite proti okroglemu rezilu.

- Po končanem rezanju počakajte, da se okroglo rezilo popolnoma ustavi.

- Po vsaki uporabi zavrtite gumb za nastavitev debeline rezanja v položaj „0“. Na ta način pokrijete ostro okroglo rezilo in preprečite telesne poškodbe.

ČIŠČENJE

Opozorilo:

Pred čiščenjem napravo izključite, iztaknite napajalni kabel iz zidne vtičnice in postavite gumb za nastavitev debeline rezanja (12) 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.

Opomba:

Ostanki hrane lahko po določenem času vplivajo na material okroglega rezila in povzročijo rjavenje.

Priprava

- Povlecite prestrezno posodo (11) v levo iz naprave.
- Snemite držalo za živilo (2).

G Odstranite pokrov noža (6).

I Odprite zapiralno odprtino na rezilu (5) tako, da jo zavrtite v smeri urnega kazalca.

I Odprite zapiralno odprtino na rezilu (5) tako, da jo zavrtite v smeri urnega kazalca.

- Odstranite zapiralno odprtino na rezilo.
- Primite okroglo rezilo (13) na sredini in ga odstranite.

Po vsakem rezanju

- Ohišje in vse odstranjene dele, vključno z okroglim rezilom, obrišite z vlažno krpo.

Občasno

• Vse odstranjene dele, vključno z okroglim rezilom, temeljito očistite v topli vodi (ne v pomivalnem stroju).

• Ohišje za rezilom očistite s suho krpo/čopičem.

Opomba:

Ne uporabljajte abrazivnih čistil, gobic z grobo površino ali trdih ščetk.

- Posušite vse očiščene dele.
- Podmažite zobnik okroglega rezila z malo vazelina.

Sestavljanje naprave

- Previdno vstavite okroglo rezilo (13).
- Vstavite zapiralo noža (5).
- Zaprite zaklep rezila tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.
- Namestite pokrov noža (6).

A Vstavite sani (3) za živilo v vodilo na napravi.

VZDRŽEVANJE

Univerzalni rezalnik ne zadrževa vzdrževanja. Vendar vam svetujemo, da občasno namažete vodilo sani za živilo z malo vazelina za tekoče drsenje.

SHRANJEVANJE

Napravo shranjujte nedosegljivo otrokom.

Za shranjevanje kabla vedno uporabite vgrajeni prostor za shranjevanje kabla.

ODLAGANJE MED ODPADKE



Naprave ob koncu njene življenjske dobe ne odvzrite med običajne gospodinjske odpadke.

Odnesite jo na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Na to opozarjajo simbol na izdelku, navodila za uporabo in embalaža izdelka.

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 pozanimате, 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.

TEHNIČNI PODATKI

Ta naprava je v skladu z naslednjimi direktivami in uredbami:

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 1935/2004/ES
- ErP 2009/125/ES
- 2011/65/EU

Naprava je zato skladna s CE-predpisi.

Omrežna napetost/moč: glejte tipsko ploščico na spodnji strani naprave

Debelina rezanja:

0 mm do približno 23 mm

GARANCIJSKI POGOJI

Spoštovana stranka, garancija podjetja Hofer vam zagotavlja številne prednosti v skladu z zakonsko določenimi garancijskimi obveznostmi prodajalca:

– Garancijsko obdobje: **3 leta** od datuma nakupa, **6 mesecev** za obrabne in potrošne dele pri običajni uporabi v skladu z navodili (npr. akumulatorji)

– Stroški: brezplačno popravilo oz. zamenjava ali vračilo denarja, brez stroškov prevoza

NASVET: Preden nam pošljete napravo, pokličite našo dežurno telefonsko številko ali pa nam pošljite e-poštno sporočilo.

V primeru morebitnih napak pri rokovanju z napravo vam bomo na ta način lahko priskočili na pomoč.

Če želite uveljaviti garancijo, nam pošljite:

- okvarjeni izdelek in originalni račun,
- izdelek z vsemi sestavnimi deli, ki ste jih prejeli v kompletu.

Garancija ne velja za škodo, ki je nastala zaradi:

- nesreče ali nepredvidenih dogodkov (npr. strele, vode, ognja itd.),
- nepravilne uporabe ali neustreznega prevoza,
- neupoštevanja varnostnih ali vzdrževalnih predpisov,
- kakršne koli nestrokovne predelave ali spreminjanja izdelka.

Po poteku garancijskega obdobja lahko napravo še vedno posredujete naši servisni službi, ki jo bo popravila na vaše stroške.

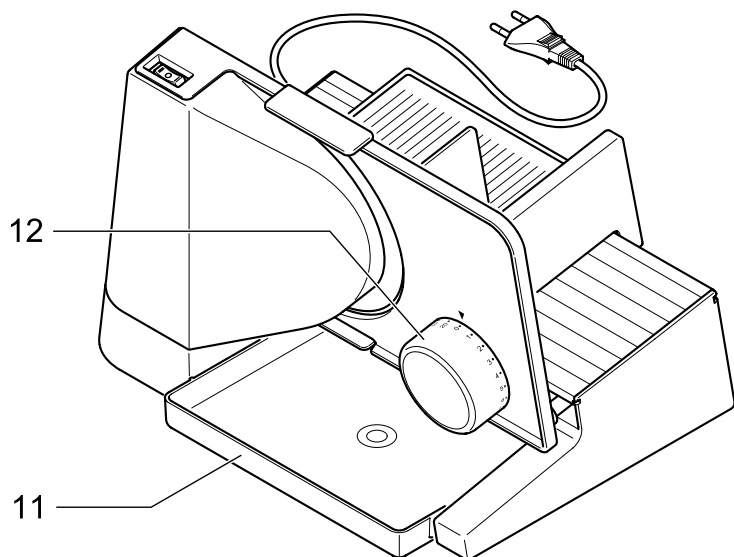
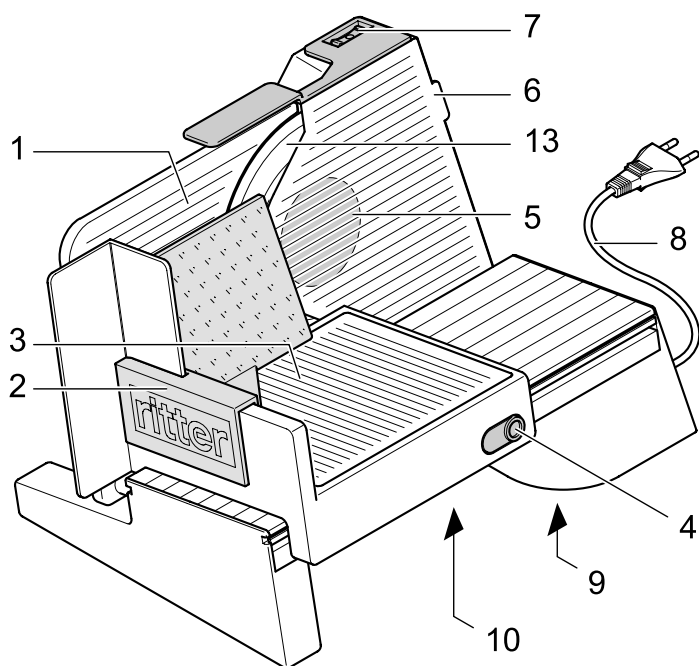
Če popravilo ali predračun ne bo brezplačen, vas bomo o tem predhodno obvestili.

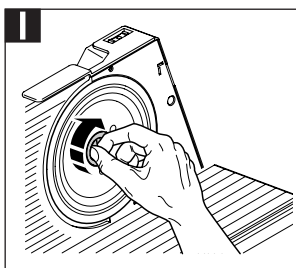
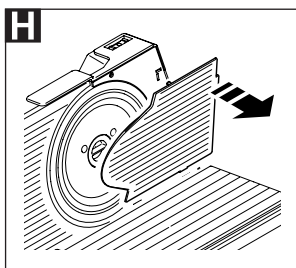
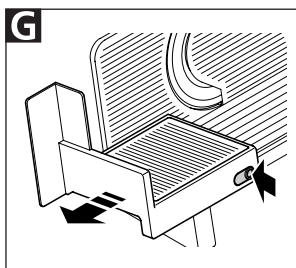
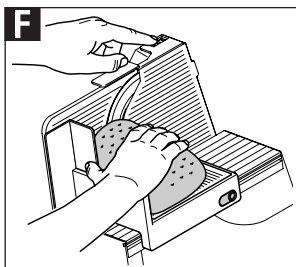
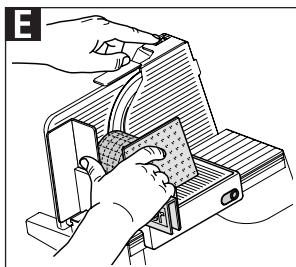
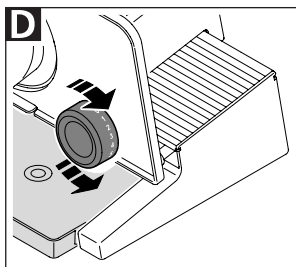
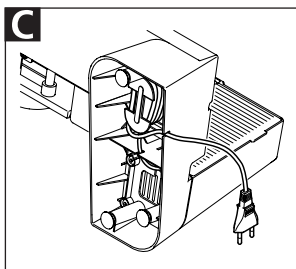
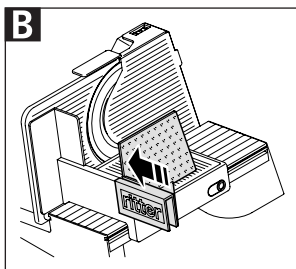
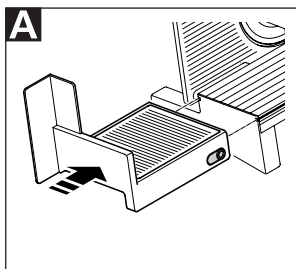
S to garancijo niso omejene zakonsko določene garancijske obveznosti osebe, ki izdelek preda servisni službi. Garancijsko obdobje je mogoče podaljšati samo v primeru, da to predvidevajo zakonski predpisi. V državah, kjer je zakonsko predpisana (zavezujoča) garancija in/ali skla- diščenje nadomestnih delov in/ ali nadomestilo za škodo, veljajo zakonsko predpisani minimalni pogoji.

Servisna služba v Sloveniji

VENDINA d.o.o.
PE SERVIS & WAREHOUSE
3000 Celje
SLOVENIA

Tel.: +386 3 42 65 500
E-Mail: servis@vendina.eu





K

ritter Typ: ritter solida 4
 made in Germany 230V ~ 50Hz 65W
 KB: 5 Minuten

Hersteller: ritterwerk GmbH, Industriestraße 13; D-82194 Gröbenzell
 Vertrieben durch/Distributed by: Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
 Schlägenhofener Weg 40; D-82229 Seefeld

11/2018 PLU 85425

+43-6233-69941 +39-069-480976
 +41-435-004-117 +36-20-264-1048 +386-3-42-65-500
 hup@ritterwerk.at hup-service@petermann.de www.hup-service.it
 info@hup-vertrieb.ch info@hup-vertrieb.hr www.ritterwerk.at