

## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

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

- Setzen Sie den Alleschneider 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.
- Halten Sie als Träger von Herzschrittmachern und implantierten Defibrillatoren ausreichend Abstand zu Magneten ein.

- Halten Sie magnetische Datenträger (Kreditkarten, Speicherkarten etc.) und elektronische Geräte (Handy, Computer, Monitore etc.) von starken Magnetfeldern fern.

### **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 setzen Sie sich mit dem ritter-Kundendienst in Verbindung.
- 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 Allerschneider dient zum 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 Verbindung kommt (siehe REINIGEN).

### Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste Unterlage in unmittelbarer Nähe einer Netzsteckdose.

**A** Nehmen Sie nacheinander den Restehalter (12) und den Daumenschutz (11) vom Gerät ab und ziehen Sie die Auffangschale (5) nach oben heraus.

**B** Wickeln Sie die benötigte Länge Netzkabel (14) aus dem Kabeldepot (7) unter dem Gerät aus. Fixieren Sie dabei das Netzkabel im dafür vorgesehenen Schlitz am Gehäuseboden.

**C** Schwenken Sie den Schneidgutschlitten (10) in die Arbeitsposition.

**D** Drücken Sie den Daumenschutz mit etwas Kraft in die Öffnungen des Schneidgutschlittens und schieben Sie ihn bis zum Anschlag in Richtung Anschlagplatte (2) bis er hörbar einrastet.

**E** Stecken Sie den Restehalter auf den Daumenschutz.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

## GEBRAUCH

### Vorbereitung

- Legen Sie die Auffangschale (5) an die linke Seite des Gerätes.

**F** Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Schnittstärke-Verstellknopf (3) ein.

*Hinweis:*

*Die Schnittstärke-Einstellskala (4) ist keine Millimeterskala. Die „0“-Position ist aus Sicherheitsgründen als Messerüberdeckung ausgelegt.*

### Kleines bis normal großes Schneidgut

**G** Entriegeln Sie ggf. den Schneidgutschlitten (10), damit dieser bewegt werden kann. Schieben Sie dazu die Schlittenarretierung (9) nach links.

- Ziehen Sie den Schneidgutschlitten soweit aus dem Gerät, dass Sie das Schneidgut vor dem Rundmesser (16) platzieren können.

**H** Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten. Drücken Sie es mit dem Restehalter (12) leicht gegen die Anschlagplatte (2).

- Schützen Sie Ihre Hände, indem Sie den Restehalter benutzen. Ausnahme: übergroßes Schneidgut.

### Übergroßes Schneidgut

*Hinweis:*

*Verwenden Sie nachfolgende Vorgehensweise ausschließlich zum Schneiden von übergroßem Schneidgut!*

- Schieben Sie den Schneidgutschlitten (10) bis zum Anschlag in das Gerät.

**G** Fixieren Sie den Schneidgutschlitten, indem Sie die Schlittenarretierung (9) nach rechts schieben.

- Nehmen Sie den Restehalter (12) ab.

**I** Entfernen Sie den Daumenschutz (11):

- Schieben Sie den Daumenschutz bis zum Anschlag nach rechts.
- Ziehen Sie den Daumenschutz mit etwas Kraft senkrecht nach oben aus den Öffnungen des Schneidgutschlittens.

**K** Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten.

### Schneiden

**L** Schalten Sie das Gerät ein:

- Drücken Sie mit dem Zeige- oder Mittelfinger die Einschallsicherung (1a) und halten Sie diese gedrückt.
- Drücken Sie mit dem Daumen die Einschalttaste (1b).

Es stehen zwei Betriebsarten zur Auswahl:

- **Kurzbetrieb:** Halten Sie beide Tasten des Einschaltsystems gedrückt. Das Rundmesser (16) läuft, bis Sie die Einschalttaste loslassen.

- **Dauerbetrieb:** Lassen Sie erst die Einschallsicherung und dann die Einschalttaste los. Das Rundmesser läuft, bis Sie die Einschallsicherung erneut drücken.

*Hinweis:*

*Verwenden Sie das Gerät maximal 5 Minuten im Dauerbetrieb.*

- Führen Sie das Schneidgut bei laufendem Gerät mit leichtem Vorschub 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 (3) 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 (3) in die „0“-Position.

Damit sich keine verderblichen Rückstände festsetzen können, reinigen Sie den Allerschneider 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

- Nehmen Sie den Restehalter (12) ab.

**I** Entfernen Sie den Daumenschutz (11):

- Schieben Sie den Daumenschutz bis zum Anschlag nach rechts.
- Ziehen Sie den Daumenschutz mit etwas Kraft senkrecht nach oben aus den Öffnungen des Schneidgutschlittens.

Nehmen Sie den Schneidgutschlitten (10) ab:

**G** Entriegeln Sie ggf. den Schneidgutschlitten, indem Sie die Schlittenarretierung (9) nach links schieben.

- Ziehen Sie den Schneidgutschlitten soweit wie möglich aus dem Gerät heraus.

**M** Drücken Sie die Verriegelungsfeder (13) und ziehen Sie den Schneidgutschlitten komplett aus dem Gerät.

Bauen Sie das Rundmesser (16) aus:

**N** Klappen Sie den Messerverschluss (15) auf, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

- Fassen Sie das Rundmesser 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.
- Bauen Sie das Rundmesser wieder ein.
- Schieben Sie den Schneidgutschlitten wieder in die Führung.

## WARTUNG

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

## AUFBEWAHRUNG

- Schieben Sie den Schneidgutschlitten (10) bis zum Anschlag in das Gerät.

**G** Fixieren Sie den Schneidgutschlitten, indem Sie die Schlittenarretierung (9) nach rechts schieben.

- Nehmen Sie den Restehalter (12) ab.

**I** Entfernen Sie den Daumenschutz (11):

- Schieben Sie den Daumenschutz bis zum Anschlag nach rechts.
- Ziehen Sie den Daumenschutz mit etwas Kraft senkrecht nach oben aus den Öffnungen des Schneidgutschlittens.

• **Stellen Sie sicher, dass sich der Schnittstärke-Verstellknopf (3) in Position „0“ befindet, sonst lässt sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht einklappen.**

**O** Drücken Sie die Klapp-sicherung (6) und schwenken Sie das Gerät, bis der Schneidgutschlitten vollständig an der Anschlagplatte (2) anliegt.

**P Q** Verstauen Sie die Einzelteile:

- Schieben Sie die Auffangschale (5) in die dafür vorgesehene Halterung an der Unterseite des Schneidgutschlittens.

### Hinweis:

*Die Auffangschale kann auch an der Unterseite des Schneidgutschlittens verstaut werden, wenn das Gerät aufgeklappt ist.*

- Setzen Sie den Daumenschutz mit den zwei Magneten auf die Fixierköpfe hinter der Anschlagplatte.
- Stecken Sie den Resthalter oben auf das Gerät.

### 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](http://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. 14 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 Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem 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-Kassenbon.
- 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  
Ahort 14, beim alten Sägewerk  
5310 Mondsee  
AUSTRIA

Telefon: +43 (0) 6232 31620

Telefax: +43 (0) 6232 31625

[hup-kundendienst@aon.at](mailto:hup-kundendienst@aon.at)



