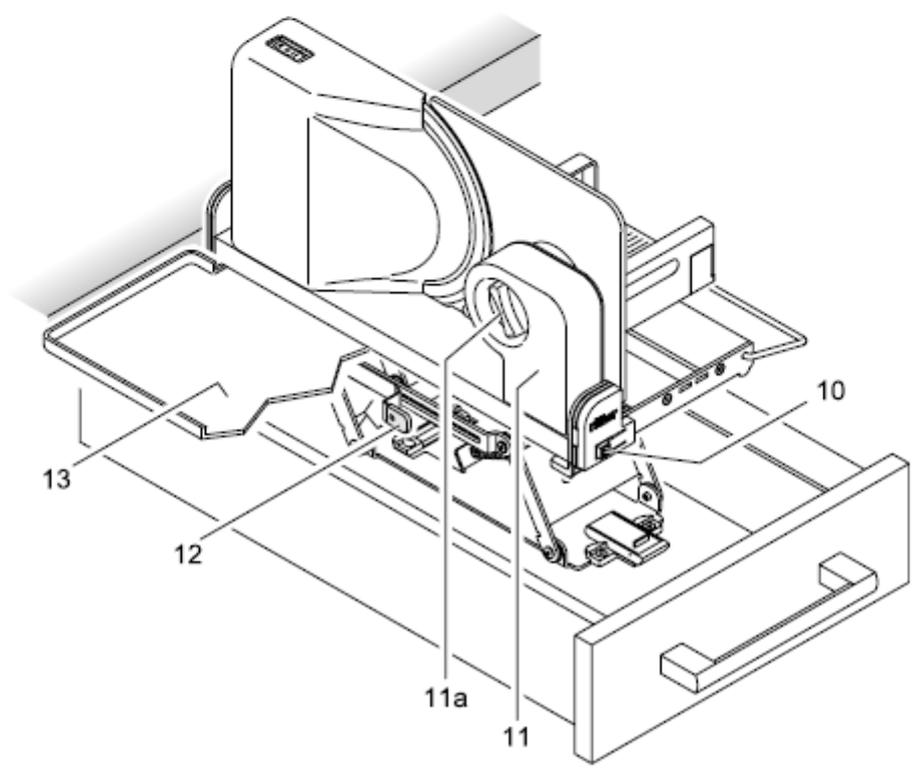
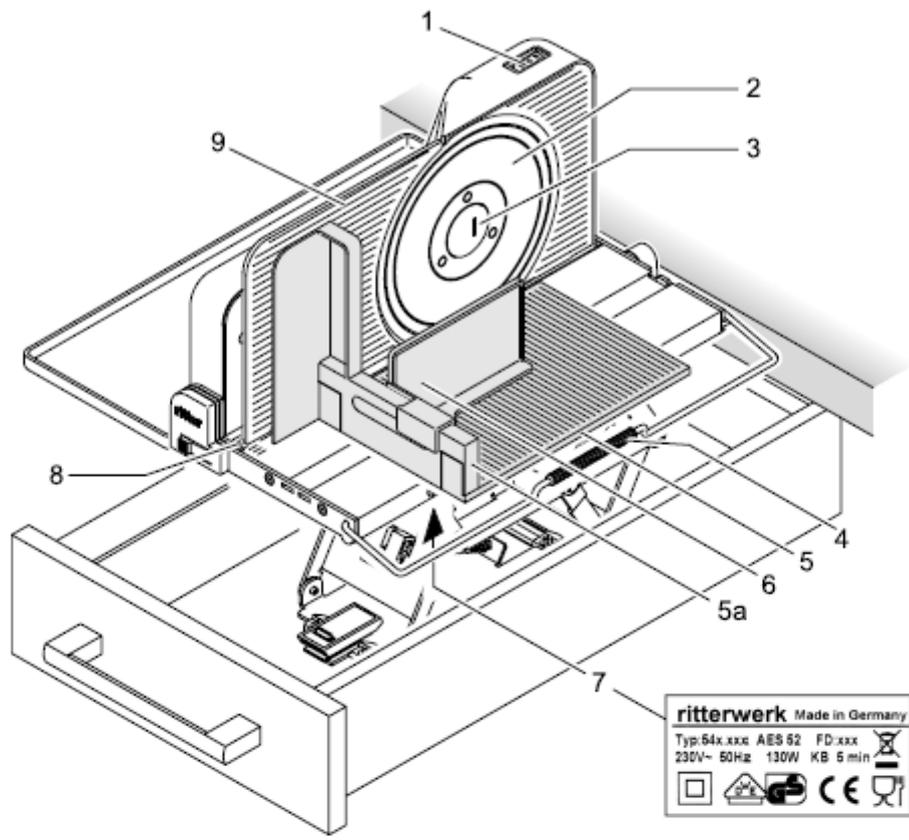


Gebrauchs- und Montageanleitung

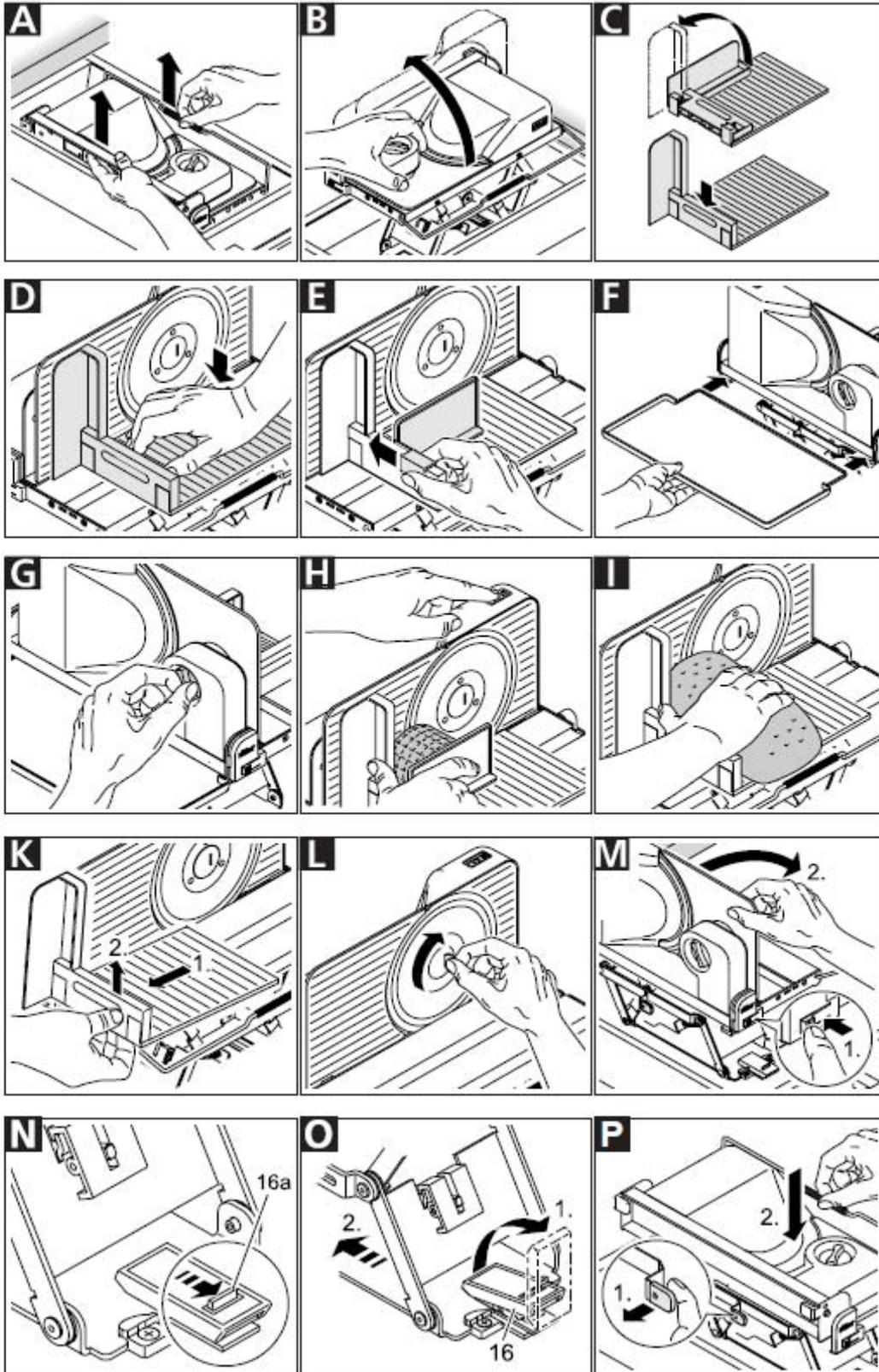
en	Operating and assembly instructions
fr	Notice d'utilisation et de montage
it	Istruzioni per l'utilizzo e il montaggio
es	Instrucciones de montaje y de uso
nl	Gebruiks- en montageaanwijzing
no	Bruksanvisning og monteringsveiledning
cs	Návod k montáži a obsluze
hu	Használati és összeszerelési útmutató
pl	Instrukcja obsługi i montażu
sk	Návod na použitie a montáž
sl	Navodila za uporabo in vgradnjo
ru	Руководство по эксплуатации и инструкция по сборке

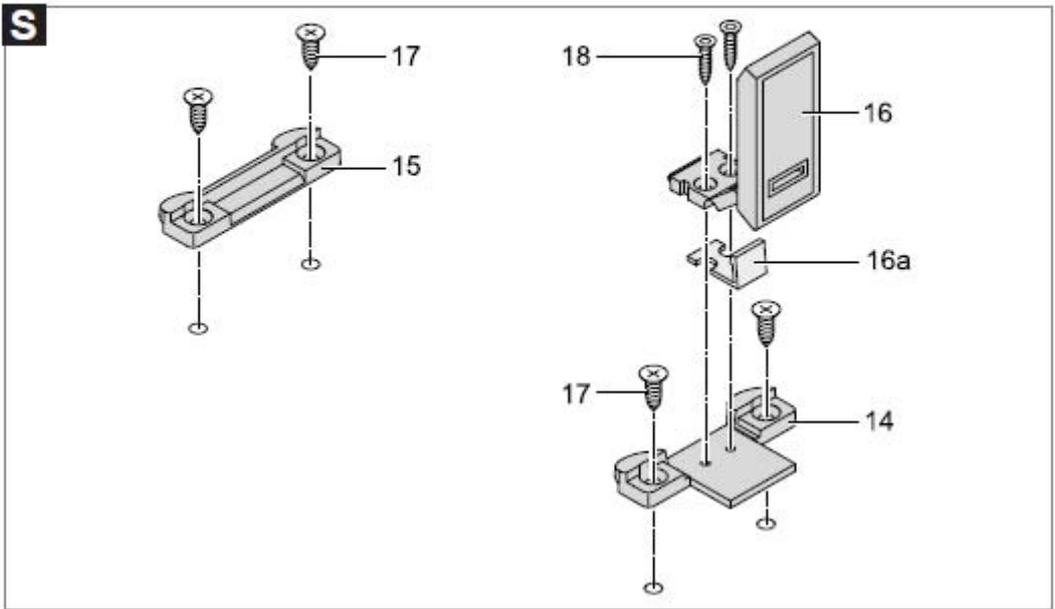
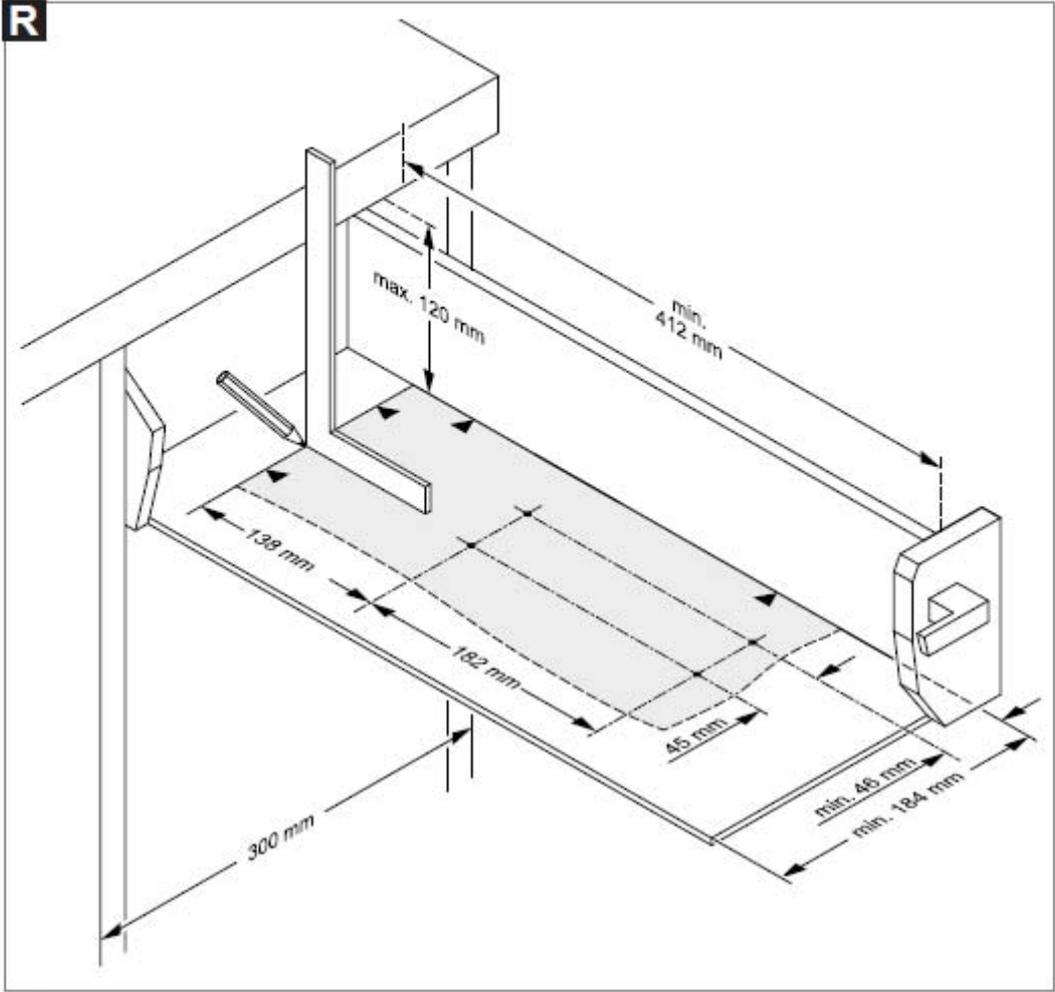


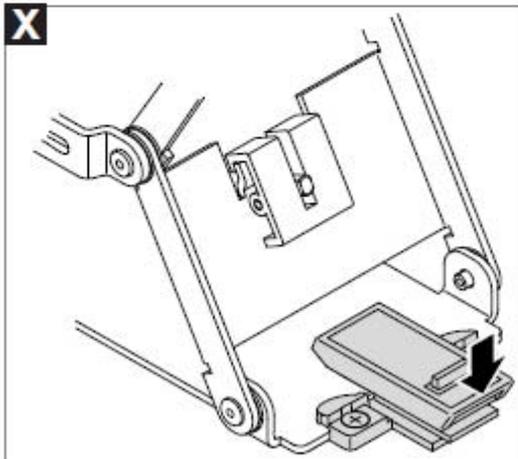
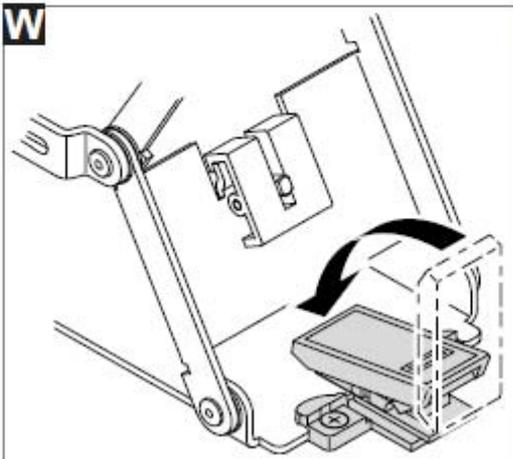
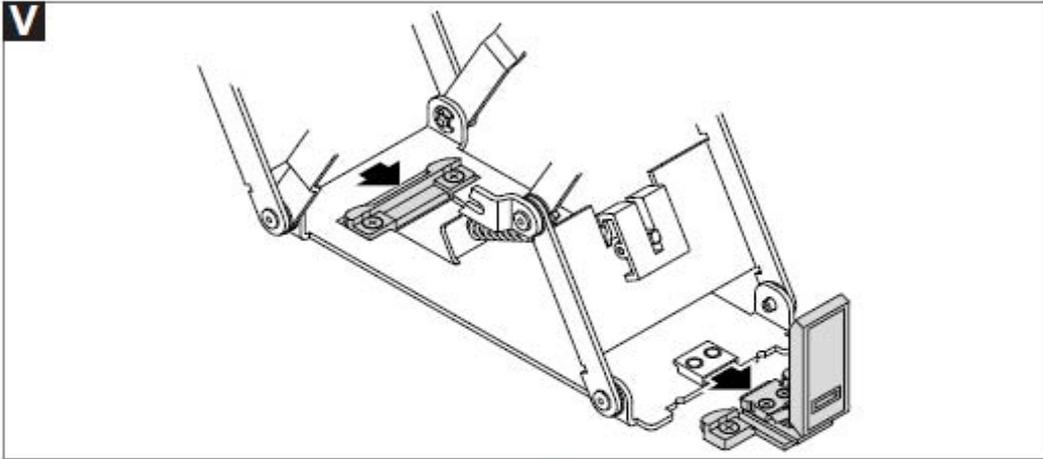
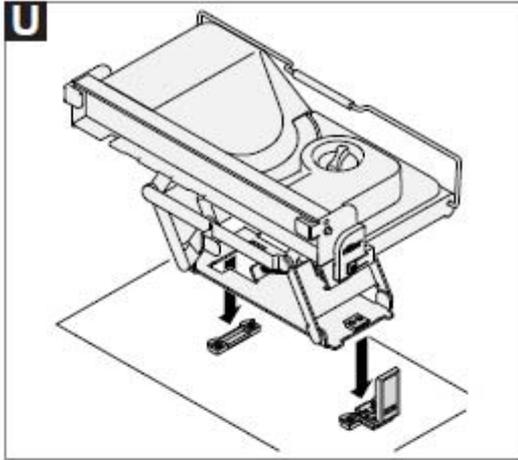
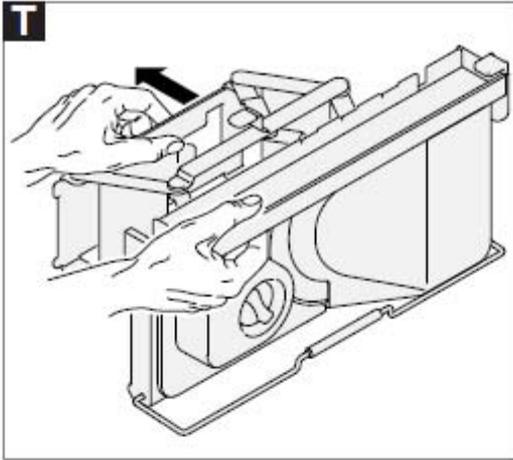
	de	en	fr
1	Einschalter (Kurzbetrieb / Dauerbetrieb)	Switch (temporary/continuous operation)	Commutateur (Mode courte durée/Mode continu)
2	Rundmesser	Rotary blade	Lame
3	Messerverschluss	Blade catch	Dispositif de serrage de la lame
4	Hebebügel	Lifting bar	Etrier de levage
5	Schneidgutschlitten	Slice carriage	Chariot
5a	Fingerschutz	Finger protector	Protège-doigts
6	Restehalter	Left-over holder	Pousse-restes
7	Typenschild	Type label	Plaque signalétique
8	Schnittstärke-Einstellskala	Slice thickness adjustment scale	Graduation de réglage de l'épaisseur de coupe
9	Anschlagplatte	Stop plate	Plaque protège-lame
10	Entriegelungstaste	Release button	Bouton de déverrouillage
11	Schnittstärke-Verstelleinheit	Slice thickness adjustment unit	Unité de réglage de l'épaisseur de coupe
11a	Schnittstärke-Verstellknopf	Slice thickness adjustment knob	Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe
12	Entriegelungshebel	Release lever	Levier de déverrouillage
13	Schneidgut-Auffangschale	Slice tray	Plateau de réception des tranches

	it	es	nl
1	Interruttore (Utilizzo breve / Utilizzo continuato)	Interruptor de encendido (Funcionamiento breve / Funcionamiento continuo)	Aan-/uitschakelaar (korte werking / continue werking)
2	Lama	Cuchilla circular	Rond mes
3	Dispositivo di serraggio della lama	Cierre de la cuchilla	Messluiting
4	Maniglia	Asa	Hefbeugel
5	Carrello	Carro para el producto	Snijwarenslede
5a	Protezione per le dita	Protector para los dedos	Vingerbeveiliging
6	Pressasalumi	Sujetarrestos	Restenhouder
7	Targhetta	Placa de identificación	Typeplaatje
8	Scala di regolazione per lo spessore di taglio	Escala de ajuste del grosor de corte	Instelschaal voor de snijdikte
9	Piano mobile	Placa de tope	Aanslagplaat
10	Tasto di sblocco	Botón de desbloqueo	Ontgrendelknop
11	Regolatore dello spessore di taglio	Unidad de ajuste del grosor de corte	Snijdikte-eenheid
11a	Manopola di regolazione per lo spessore di taglio	Regulador del grosor de corte	Snijdiktekноп
12	Leva di sbloccaggio	Botón de desbloqueo	Ontgrendelhendel
13	Vassoio per alimenti	Bandeja de recepción del producto cortado	Opvangschaal voor snijwaren

	no		no
1	Startknapp (momentinnstilling/fast innstilling)	7	Typeskilt
2	Rundkniv	8	Skala for skivetykkelse
3	Knivlås	9	Stoppeplate
4	Løftebøyle	10	Frigjøringsknapp
5	Skyvbrett	11	Del for innstilling av skivetykkelse
5a	Fingerbeskyttelse	11a	Justeringsknapp for skivetykkelse
6	Sikkerhetsholder	12	Frigjøringspak
7	Typeskilt	13	Oppsamlingsbrett for oppskjær







de	Gebrauchsanleitung.....	3
	Montageanleitung	43
en	Operating instructions	6
	Assembly instructions.....	44
fr	Mode d'emploi	9
	Notice de montage	45
it	Istruzioni d'uso	12
	Istruzioni per il montaggio	46
es	Instrucciones de uso	15
	Instrucciones de montaje	47
nl	Gebruiksaanwijzing	18
	Montageaanwijzing.....	48
no	Bruksanvisning.....	21
	Monteringsveiledning	49
cs	Návod k obsluze	24
	Návod k montáži	50
hu	Használati utasítás	27
	Összeszerelési útmutató	51
pl	Instrukcja obsługi	30
	Instrukcja montażu.....	52
sk	Návod na použitie.....	33
	Návod na montáž.....	53
sl	Navodila za uporabo	36
	Navodila za vgradnjo.....	54
ru	Руководство по использованию	39
	Инструкция по сборке.....	55

GEBRAUCHSANLEITUNG

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.

ZWECKBESTIMMUNG

Der Allesstecher 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.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorsicht:

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

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
 - Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine Wechselspannungsquelle mit 230 Volt an.
 - 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.
 - Setzen Sie das Gerät nur im Haushalt und nicht gewerblich ein.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
 - Arbeiten Sie mit dem Gerät erst, nachdem es fachgerecht eingebaut wurde.
 - Die Einbaumontage muss in jedem Fall von Fachpersonal ausgeführt werden. ritterwerk haftet nicht für Folgen aus unvorschriftsmäßiger oder mangelhafter Montage!
 - Stellen Sie bei Beschädigungen von Geräteteilen den Betrieb sofort ein. Schicken Sie das komplette Gerät dem ritter-Kundendienst zu.
 - Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss dieses durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - 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 werden.

INBETRIEBNAHME

Vorbereitung

- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann in einen geeigneten Schubkasten einbauen.
- Reinigen Sie das Gerät, bevor es mit Lebensmitteln in Verbindung kommt (siehe REINIGEN).

Gerät aufstellen

- Ziehen Sie den Schubkasten mit dem Allesstecher bis zum Anschlag heraus.
- A** Heben Sie den Allesstecher mit beiden Händen aus der Schublade, bis er einrastet.
- B** Fassen Sie den Allesstecher an der Schnittstärke-Verstelleinheit (11) und klappen Sie das Gerät auf, bis es einrastet.
- C** Klappen Sie den Fingerschutz (5a) auf.
- D** Drücken Sie den Schneidgutschlitten (5) in die Führungsrille des Gerätes ein.
- E** Schieben Sie den Resthalter (6) auf den Fingerschutz auf.
- F** Schieben Sie die Schneidgut-Auffangschale (13) in die seitlichen Aufnahmeschienen.

SCHNEIDEN

Vorsicht:

- Berühren Sie bei Betrieb des Geräts keinesfalls das Rundmesser (2)!
- 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.
- Das Rundmesser läuft nach dem Ausschalten etwas nach.

G Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Schnittstärke-Verstellknopf (11a) ein.

Hinweis:

Die Schnittstärke-Einstellskala (8) ist keine Millimeterskala. Die „0“-Position ist aus Sicherheitsgründen als Messerüberdeckung ausgelegt.

H Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten (5). Drücken Sie es mit dem Resthalter (6) leicht gegen die Anschlagplatte (9). Schützen Sie Ihre Hände, indem Sie immer den Schneidgutschlitten und ggf. den Resthalter benutzen.

I Ausnahme: übergroßes Schneidgut.

H Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (1) ein. Es stehen zwei Betriebsarten zur Auswahl: Kurzbetrieb (Position II): Das Rundmesser (2) 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 Vorschub gegen das Rundmesser.

Vorsicht:

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

- 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 (11a) in die „0“-Position.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Verletzungsgefahr: das Rundmesser (2) ist sehr scharf!

Allerschneider reinigen

Reinigen Sie das Gerät von Zeit zu Zeit gründlich, da sich verderbliche Rückstände am Gerät und hinter dem Rundmesser festsetzen können.

- Nehmen Sie die Schneidgut-Auffangschale (13) und den Resthalter (6) ab.
- K** Ziehen Sie den Schneidgutschlitten (5) nach vorn und heben Sie ihn dann nach oben aus der Führungsrille.
- Spülen Sie den Schneidgutschlitten, die Schneidgut-Auffangschale und den Resthalter von Hand in warmem Spülwasser (nicht in der Spülmaschine!).
- Wischen Sie die Gehäuseteile mit einem feuchtem Tuch ab.

Hinweis:

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

Bauen Sie das Rundmesser (2) aus:

L Setzen Sie eine geeignete Münze am Messerverschluss (3) an und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn.

- Fassen Sie das Rundmesser im Drehzentrum an und nehmen Sie es ab.
- Spülen Sie das Rundmesser von Hand in warmem Spülwasser (nicht in der Spülmaschine!).
- Reinigen Sie das Gehäuse hinter dem Messer mit einem trockenen Tuch / Pinsel.

Schublade reinigen

- Nehmen Sie den Resthalter (6) und den Schneidgutschlitten (5) ab.

• **Stellen Sie sicher, dass sich der Schnittstärke-Verstellknopf (11a) in Position „0“ befindet**, sonst lässt sich der Allerschneider aus Sicherheitsgründen nicht einklappen.

M Halten Sie das Gerät an der Anschlagplatte (9) fest und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste (10).

- Klappen Sie den Allerschneider zusammen.

Nehmen Sie den Allerschneider aus der Schublade:

N Drücken Sie die Verschluss-sicherung (16a) in Pfeilrichtung.

O Klappen Sie den Verschlussbügel (16) nach oben.

- Schieben Sie den Allerschneider in Pfeilrichtung.
- Heben Sie den Allerschneider nach oben ab.
- Reinigen Sie die Schublade gemäß Angaben des Küchenmöbel-Herstellers.

Setzen Sie den Allerschneider wieder in die Schublade ein:

U Setzen Sie den Allerschneider auf die Klemmleisten-Beschläge in der Schublade.

V Schieben Sie den Allerschneider bis zum Anschlag auf die Klemmleisten-Beschläge.

W / X Klappen Sie den Verschlussbügel nach unten, bis er einrastet.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

EINKLAPPEN

- Nehmen Sie den Resthalter (6) und den Schneidgutschlitten (5) ab.

- Klappen Sie den Fingerschutz (5a) ein.

- **Stellen Sie sicher, dass sich der Schnittstärke-Verstellknopf (11a) in Position „0“ befindet**, sonst lässt sich der Alleschneider aus Sicherheitsgründen nicht einklappen.

M Halten Sie das Gerät an der Anschlagplatte (9) fest und drücken Sie mit der anderen Hand die Entriegelungstaste (10).

- Klappen Sie den Alleschneider zusammen.

P Halten Sie den Alleschneider am Hebebügel (4) fest und ziehen Sie den Entriegelungshebel (12). Senken Sie den Alleschneider in die Schublade ab.

Bei ausreichender Schubladenhöhe kann die Schneidgut-Auffangschale (13) zur Aufbewahrung auf das Gerät gelegt werden.

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.

SERVICE, REPARATUREN UND ERSATZTEILE

Ihr Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektro-Hausgeräte. Der Motor ist wartungsfrei.

Im Reparaturfall bitten wir, unserem Kundendienst das komplette Gerät mit allem Zubehör zuzuschicken. 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.

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

Innerhalb der Garantiezeit legen Sie bitte stets den Kaufbeleg bei.

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Ersatzteilbestellungen müssen grundsätzlich schriftlich erfolgen. Geben Sie die auf dem Typenschild (7) aufgedruckten oder eingepägten Informationen an:

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

Kundendienst in Deutschland:

ritterwerk GmbH
Hausgeräte
Zentralkundendienst
Industriestr. 13
82194 Gröbenzell
Telefon (08142) 44016-60
Telefax (08142) 44016-71
E-mail:
kundendienst@ritterwerk.de
Internet: www.ritterwerk.de

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien und Verordnungen:

- 2004/108/EG
- 2006/95/EG
- 1935/2004/EG

Das Gerät entspricht damit den CE-Vorschriften.

Netzspannung: 230 V~

Leistungsaufnahme: 130 W

Schnittstärke: 0 mm bis ca. 14 mm

GARANTIE-ERKLÄRUNG

Für diesen ritter Alleschneider 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 an Gerät, Netzkabel oder Netzstecker entstehen.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

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.

INTENDED USE

The multi slicer is used for the slicing of household foods.

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 such cases.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Caution:

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

- All persons (including children) who lack the physical, sensory or intellectual capabilities or knowledge and experience required to use the appliance safely should only use the appliance under supervision or as instructed by a responsible person.
- Connect the appliance to a 230 Volt AC voltage source only.
- Always remove the mains plug from the socket in the event of a malfunction, before cleaning and when the appliance is not in use. When doing so, pull on the plug and NOT on the cable.
- Never immerse the appliance in water. Never expose the appliance to rain or any other form of moisture. If the appliance falls into water, unplug the cable from the

mains socket before removing the appliance from the water. Have the appliance inspected at an authorized service location before using it again.

- Always ensure that your hands are completely dry before using the appliance. Do not use the appliance if it is wet or damp or while you are standing on a damp surface. Do not use the appliance outdoors.
- The appliance is to be used for domestic purposes only and must not be used commercially.
- Children should be supervised at all times in the vicinity of the appliance - this appliance is NOT a toy.
- Never leave the appliance unattended while it is operating.
- Do not start using the appliance until it has been assembled by a professional.
- Assembly may be performed by qualified personnel only. ritter-werk will not be held liable for the consequences of improper or incorrect assembly.
- Stop using the appliance immediately if any parts are damaged. Send the complete appliance to the ritter after-sales service in this case.
- Use the accessories included in the delivery specification only.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service or a similarly qualified person to eliminate risk of personal injury.
- This appliance may 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 they cannot be used.
- The appliance must be switched off before changing accessories or add-on parts which move when operated.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Preparation

- Before you use the appliance for the first time, have a specialist install it in a suitable drawer.
- Clean the appliance before allowing it to come into contact with any food (see CLEANING).

Setting-up the appliance

- Pull out the drawer containing the multi slicer until it stops.
- A** Using both hands, lift the multi slicer out of the drawer until it locks into place.
- B** Holding the multi slicer by the slice thickness adjustment unit (11), fold out the appliance until it locks into place.
- C** Fold up the finger protector (5a).
- D** Push the slice carriage (5) into the guide groove on the appliance.
- E** Slide the left-over holder (6) onto the finger protector.
- F** Slide the slice tray (13) into the slots provided on the side of the appliance.

SLICING

Caution:

- Never touch the rotating blade (2) when the appliance is operating!
- Do not use it to cut frozen foods, bones, food containing large stones, roast meats that are encased in netting or packaged foods!
- Never allow the appliance to run for more than 5 minutes at a time.
- The rotary blade will continue to run for a short time after being switched off.

G Use the slice thickness adjustment knob (11a) to set the required thickness.

Note:

The slice thickness adjustment scale (8) is not a millimetre scale. For safety reasons, the "0" position is designed to cover the blade.

H Place the food to be sliced onto the slice carriage (5). Use the left-over holder (6) to press it gently against the stop plate (9). Protect your hands by always using the slice carriage and, where applicable, the left-over holder.

I Exception: Excessively large food to be sliced.

H Turn the appliance on using the switch (1). Two operating modes are available:

Temporary (Position II): The rotary blade (2) runs as long as the switch is pressed and held down in this position.

Continuous operation (Position I): The rotary blade runs without the switch being pressed and held down until you move the switch to the "0" position.

Note:

Never use the appliance for more than a maximum of 5 minutes in continuous operation.

- With the appliance running, gently feed the food to be sliced into the path of the rotary blade.

Caution:

Protect your hands by always using the slice carriage and, where applicable, the left-over holder. Exception: Excessively large foods to be sliced.

- Once slicing has been completed, wait until the rotary blade has come to a complete stop.
- After each use, turn the slice thickness adjustment knob to the "0" position, in order to cover up the sharp rotating blade and to avoid any injuries.

CLEANING

Caution:

- Switch the appliance off before cleaning it; pull the mains plug out off the socket and turn the slice thickness adjustment knob (11a) to the "0" position.
- Never immerse the appliance in water.
- Risk of injury: the rotary blade (2) is extremely sharp!

Cleaning the multi slicer

From time to time, the appliance will need to be thoroughly cleaned, as food residue will accumulate on the appliance behind the rotary blade.

- Remove the slice tray (13) and the left-over holder (6).

K Pull the slice carriage (5) forward and then lift it up and out of the guide groove.

- Rinse the slice carriage, the slice tray and the left-over holder by hand using warm soapy water (not in the dishwasher!).

- Wipe down the housing parts using a damp cloth.

Note:

Do not use any abrasive cleansers, sponges with rough surfaces or hard brushes to clean the appliance.

Removing the rotary blade (2):

L Place a suitable coin on the blade catch (3) and turn it in a clockwise direction.

- Take hold of the rotary blade at its rotational centre and remove it.
- Rinse the rotary blade by hand in warm soapy water (not in the dishwasher!).
- Clean the housing behind the blade using a dry cloth/brush.

Cleaning the drawer

- Remove the left-over holder (6) and the slice carriage (5).

• **Make sure that the slice thickness adjustment knob (11a) is set to position "0"**. Otherwise, the multi slicer cannot be folded down for safety reasons.

M Use one hand to hold the appliance at the stop plate (9) and the other hand to press the release button (10).

- Fold down the multi slicer.

Remove the multi slicer from the drawer:

N Push the slide bar lock (16a) in the direction of the arrow.

O Snap the lock clip (16) upwards.

- Slide the multi slicer in the direction of the arrow.

- Lift the multi slicer out of the drawer.

• Clean the drawer according to the manufacturer's specifications. Replace the multi slicer in the drawer:

U Position the multi slicer over the two clamping fixtures in the drawer.

V Slide the multi slicer towards the front of the drawer until it locks into place on the two clamping fixtures.

W/X Press down on the lock clip until it snaps into place.

- Plug the cable back into the socket.

FOLDING THE APPLIANCE AWAY

- Remove the left-over holder (6) and the slice carriage (5).
- Fold down the finger protector (5a).

- **Make sure that the slice thickness adjustment knob (11a) is set to position "0".**

Otherwise, the multi slicer cannot be folded down for safety reasons.

M Use one hand to hold the appliance at the stop plate (9) and the other hand to press the release button (10).

- Fold down the multi slicer.

P Hold the multi slicer by the lifting bar (4) and pull the release lever (12). Lower the multi slicer into the drawer.

If the drawer is sufficiently deep, the slice tray (13) can be stored on top of the appliance.

DISPOSAL



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

domestic waste. It must be taken to a dedicated collection point for the recycling of electrical and electronic devices. This is indicated by the symbol on the product, the operating instructions or the packaging.

Its material components can be re-used in accordance with their identification. By contributing to the reuse, recycling and other forms of recovery of used appliances, you can play a valuable role in protecting our environment.

Please consult your local authority's waste disposal office.

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.

SERVICE, REPAIRS AND SPARE PARTS

Please contact your local after-sales service for all service, repairs and spare parts matters!

See www.ritterwerk.de

TECHNICAL DATA

This appliance complies with the following regulations and directives:

- 2004/108/EC
- 2006/95/EC
- 1935/2004/EC

The appliance thus complies with the CE specifications.

Mains voltage: 230 V~

Power consumption: 130 W

Slice thickness:

0 mm to approx. 14 mm

WARRANTY

This ritter appliance comes with a two-year manufacturer's warranty, starting with the date of purchase and in accordance with the EU warranty directives. In the event of a warranty claim or for servicing, the appliance must always be sent to the appropriate national customer service centre.

MONTAGEANLEITUNG

Beachten Sie die Grafiken (**R** bis **X**) im hinteren und vorderen Buchrücken.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Die Montage muss in jedem Fall von Fachpersonal ausgeführt werden. ritterwerk haftet nicht für Folgen aus unvorschriftsmäßiger und/oder mangelhafter Montage.
- Die Netzleitung muss so geführt sein, dass sich das Gerät, ohne diese einzuklemmen, völlig einschwenken lässt. Die Netzleitung muss direkt vom Einbausystem frei zur im Unterschrank zu montierenden Steckdose geführt werden.
- Ziehen Sie vor der Montage den Netzstecker aus der Steckdose.

EinBAUBEDINGUNGEN

Die nachfolgenden Angaben sind Mindestmaße.

- Korpusbreite: 300 mm,
- Lichte Höhe Schubkastenboden/ Traverse:
 - 80 mm (ohne Aufbewahrung der Schneidgut-Auffangschale)
 - 85 mm (mit Aufbewahrung der Schneidgut-Auffangschale)
- Lichter Auszug Arbeitsplatten-vorderkante/Innenkante Schubkastenblende: 412 mm
- Lichte Breite (nutzbar) Schubkastenboden:
 - 184 mm
- Gerätebreite (eingeklappt):
 - 195 mm

Der Schubkastenboden sollte mindestens 16 mm stark sein.

Die Rollschubführung des Schubkastens sollte bei einer Nennlänge von ca. 500 mm eine statische Belastbarkeit von mindestens 40 kg haben.

LIEFERUMFANG

14	Klemmleisten-Beschlag (vorne)
15	Klemmleisten-Beschlag (hinten)
16	Verschlussbügel
16a	Verschlussicherung
17	Senkkopfschraube 4 x 17, 4 Stck.
18	Senkkopfschraube 3 x 16, 2 Stck.

STECKDOSE AUSWÄHLEN

Hinweis:

Eine Aufbausteckdose (entsprechend VDE/DIN 49440, ÖVE, SEV) muss auf Höhe des Schubkastens an oder hinter der Rückwand vorhanden sein.

Die Verbindung zwischen Steckdose und Netzanschlussleitung soll unterhalb der hinteren Traverse bzw. des Oberbodens und möglichst weit oben in der hinteren Unterschrankecke liegen.

Der Schubkasten muss sich bei eingestecktem Netzstecker vollständig einschieben lassen.

Der Netzstecker muss für den Anwender zugänglich sein, damit er das Gerät bei Bedarf (z.B. zur Reinigung) von der Netzspannung trennen kann.

ALLESSCHNEIDER MONTIEREN

• Ziehen Sie den Schubkasten bis zum Anschlag aus.

R Legen Sie die Bohrschablone wie dargestellt in die Schublade.

• Können Sie die Positionen für die vier notwendigen Bohrungen an.

• Verwenden Sie einen 1-mm-Bohrer, um die angekönnerten Positionen vorzubohren.

S Schrauben Sie die beiden Klemmleisten-Beschläge (14 und 15) mit den vier Senkkopfschrauben (17) fest.

• Schrauben Sie den Verschlussbügel (16) zusammen mit der Verschlussicherung (16a) mit Hilfe der beiden Senkkopfschrauben (18) auf dem vorderen Klemmleisten-Beschlag (14) fest.

• Lassen Sie den Verschlussbügel in geöffneter Position (aufgeklappt).

T Klappen Sie den Beschlag am Allesschneider heraus.

U Setzen Sie den Allesschneider auf die Klemmleisten-Beschläge in der Schublade.

V Schieben Sie den Allesschneider bis zum Anschlag auf die Klemmleisten-Beschläge.

W/X Klappen Sie den Verschlussbügel nach unten, bis er einrastet.

• Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Please refer to the illustrations (R to X) provided at the front and back of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance may only be assembled by qualified personnel. ritterwerk will not be held liable for the consequences of improper and/or incorrect assembly.
- The mains cable must be positioned to ensure that the appliance can be fully folded down into the drawer without trapping the cable. The mains cable must be routed directly and without obstruction from the built-in system to the socket, which must be mounted in the floor unit.
- Unplug the cable from the socket before assembly.

INSTALLATION CONDITIONS

The following dimensions represent minimum values:

- Body width: 300 mm,
- Clearance height for drawer base/crossbeam:
 - 80 mm (not allowing for storage of the slice tray)
 - 85 mm (allowing for storage of the slice tray)
- Pullout clearance for front edge of worktop/inner edge of front drawer panel: 412 mm
- Clearance width (usable)
 - Drawer base: 184 mm
- Width of appliance (when folded down): 195 mm

The drawer base should be at least 16 mm thick.

At a nominal length of 500 mm, the drawer's roller mechanism should have a static load capacity of at least 40 kg.

DELIVERY CONTENTS

14	Clamping fixture (front)
15	Clamping fixture (rear)
16	Lock clip
16a	Slide bar lock
17	Countersunk screws four 4 x 17
18	Countersunk screws two 3 x 16

SELECTING A SOCKET

Note:

A surface-mounted socket (that complies with VDE/ DIN 49440, ÖVE, SEV) must be mounted either on or behind the rear panel at drawer height.

The mains cable connection to the socket should be routed under the rear crossbeam or the underside of the work top and as high up as possible in the corner of the floor cabinet's rear panel.

It must be possible to slide the drawer in fully while the mains plug is in the socket.

The mains plug must be easily accessible to the user to ensure that the appliance can be unplugged from the mains as required (for example, prior to cleaning).

MOUNTING THE MULTI SLICER

- Pull out the drawer until it stops.

R Place the drill template in the drawer as shown in the illustrations.

- Mark the positions for the four drill-holes required.
- Use a 1 mm drill to pre-drill the marked positions.

S Use the four countersunk screws provided (17) to bolt down the two clamping fixtures (14 and 15).

- Use the two countersunk screws provided (18) to attach the lock clip (16), together with slide bar lock (16a), to the front clamping fixture (14).
- Leave the lock clip open.

T Pull out the pull-out fitting on the multi slicer.

U Position the multi slicer over the two clamping fixtures in the drawer.

V Slide the multi slicer towards the front of the drawer until it locks into place on the two clamping fixtures.

W / X Press down on the lock clip until it snaps into place.

- Plug the cable back into the socket.

ritterwerk

ritterwerk GmbH
Hausgeräte

Industriestraße 13
D-82194 Gröbenzell

Postfach 1264
D-82180 Gröbenzell

Telefon (08142) 4 40 16-60
Telefax (08142) 4 40 16-71

www.ritterwerk.de

Stand: 10/09
Teile-Nr. 545.680