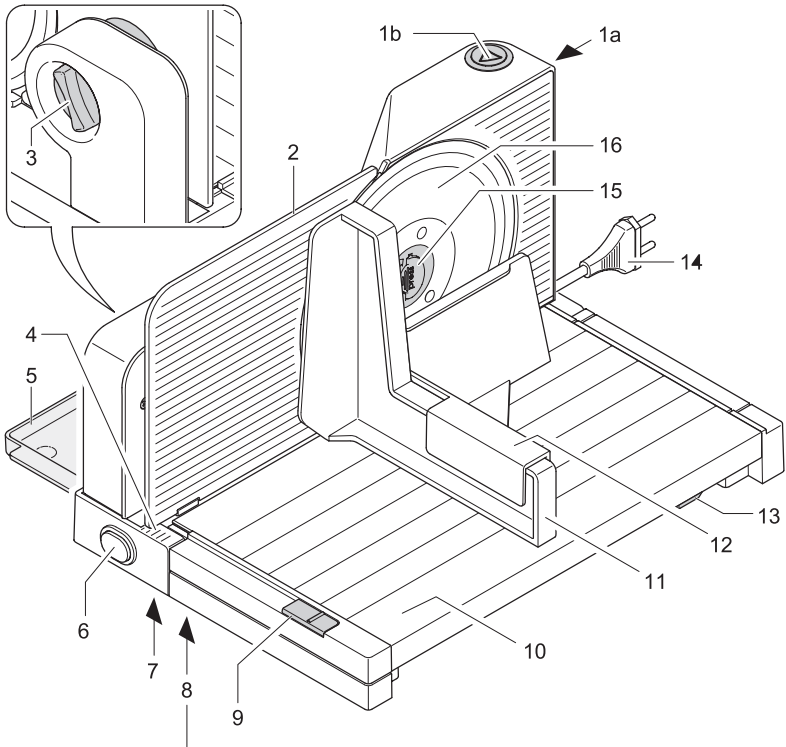


# **Ritter Ultrakompakt- Schneidemaschine „icaro7“**

Artikel-Nr.: 208-752



	de	en
1	2-Finger-Einschaltssystem:	2-finger power control mechanism:
	1a: Einschaltssicherung	1a: Safety lockout button
	1b: Einschalttaste	1b: Power button
2	Anschlagplatte	Stop plate
3	Schnittstärke-Verstellknopf	Slice thickness adjustment knob
4	Schnittstärke-Einstellskala	Slice thickness adjustment scale
5	Auffangschale	Tray
6	Klappsicherung	Safety catch
7	Kabeldepot	Cable compartment
8	Typenschild	Type label
9	Schlittenarretierung	Slice carriage lock lever
10	Schneidgutschlitten	Slice carriage
11	Daumenschutz	Finger protection
12	Resthalter	Left-over holder
13	Verriegelungsfeder	Locking latch
14	Netzkaabel	Mains cable
15	Messerverschluss	Blade catch
16	Rundmesser	Rotary blade

## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

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

- Setzen Sie den MultiSchneider 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 Wechselspannungsquelle mit 230 Volt an.
- 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. Schicken Sie das komplette Gerät dem Ritter-Kundendienst zu.

- 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.

## ZWECKBESTIMMUNG

Der MultiSchneider 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 an den Daumenschutz.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

## GEBRAUCH

### Vorbereitung

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

**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 Einschalt-sicherung (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 Einschalt-sicherung und dann die Einschalttaste los. Das Rundmesser läuft, bis Sie die Einschalt-sicherung 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 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 MultiSchneider 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 MultiSchneider 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 Schneidmessers.

**• 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 Klappensicherung (6) und schwenken Sie das Gerät, bis der Schneidgutschlitten vollständig an der Anschlagplatte (2) anliegt.

**P** Verstauen Sie die Einzelteile:

- Schieben Sie die Auffangschale (5) in die dafür vorgesehene Halterung an der Unterseite des Schneidgutschlittens.
- Verstauen Sie den Daumenschutz an der Rückseite der Anschlagplatte.
- Stecken Sie den Restehalter 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 Schinkenaufrschnitt 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 (8) aufgedruckten oder eingepprägten Informationen an:

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

## Kundendienst in Deutschland

ritterwerk GmbH  
Zentralkundendienst  
Industriestraße 13  
82194 Gröbenzell  
Telefon (08142) 440 16-60  
Telefax (08142) 440 16-70  
[kundendienst@ritterwerk.de](mailto:kundendienst@ritterwerk.de)  
[www.ritterwerk.de](http://www.ritterwerk.de)

## TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien und Verordnungen:

- 2004/108/EG
- 2006/95/EG
- 1935/2004/EG
- EuP 2009/125/EG
- 2011/65/EU

Das Gerät entspricht damit den CE-Vorschriften.

Netzspannung: 230 V~

Leistungsaufnahme:  
siehe Typenschild an der Unterseite des Gerätes

Schnittstärke:  
0 mm bis ca. 14 mm

## GARANTIE-ERKLÄRUNG

Für dieses ritter MultiSchneider leisten wir eine 2-jährige Hersteller-Garantie (Pro-Idee gewährt Ihnen zusätzlich ein weiteres Jahr 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.

Bitte setzen Sie sich mit unseren Kollegen aus dem Service-Bereich unter der Telefonnummer 0241-109 119 oder gerne auch per Mail ([service@proidee.de](mailto:service@proidee.de)) in Verbindung um eine reibungslose und für Sie kostenlose Rücksendung zu ermöglichen.

**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hülz 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119  
**NL:** Pro-Idee · Toernooveld 300 · NL 6525 EC Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277  
**UK:** Pro-Idee · Carriage House · Forde Road · Newton Abbot · TQ12 4EY · Tel.: 0844 846 5050  
**F:** Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 22 77  
**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19  
**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51  
© Pro-Idee Aachen