



EINLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Quigg-Allesschneider und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden.

Um eine stets optimale Funktion und Leistungsbereitschaft Ihres Allesschneiders zu garantieren und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten, haben wir eine Bitte an Sie:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Gebrauchsanweisung gründlich durch, und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise.

Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben sind. Falls Sie den Allesschneider einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung dazu.

Verpackung:

Ihr Quigg-Allesschneider befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!

In diesem Gerät befindet sich ein umlaufendes Rundmesser. Bei Betrieb des Gerätes keinesfalls das Messer berühren!

Das Gerät muss mit Schneidgutschlitten und Restehalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu. Ziehen Sie vor dem Ausbau des Rundmessers stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Gerät niemals in Kinderhände gelangen. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können.

Halten Sie deshalb das Gerät von Kindern fern!



SICHERHEITSHINWEISE

Während der Benutzung dieses Gerätes müssen alle grundlegenden Sicherheitshinweise, insbesondere die Folgenden, beachtet werden:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte 230 V Steckdose an.

HINWEIS:

Immer Netzstecker ziehen bei Betriebsstörungen, vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Niemals aber am Netzkabel ziehen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser, und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, nehmen Sie es erst dann heraus, wenn der Netzstecker gezogen ist.

- Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von der zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn die Zuleitung oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Stellen Sie das Gerät nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von Wärmequellen und verlegen Sie das Netzkabel so, dass es ebenfalls nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät. Verwenden Sie das im Boden des Gerätes integrierte Kabeldepot.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Kundendienststellen ausgeführt werden. Versuchen Sie daher nie, das Gerät zu öffnen oder z.B. mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen.



SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für evtl. Schäden keine Haftung übernommen werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien, da es Regen oder anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden könnte.
- 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 nutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, daß sie nicht mit dem Gerät spielen.

HINWEIS:

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder dessen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör, keine Fremdfabrikate.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Schneiden von Brot, Schinken, Wurst, Fleisch und Käse, keinesfalls für andere Zwecke. Schneiden Sie damit 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!
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt.



SICHERHEITSHINWEISE

- Das Rundmesser läuft nach dem Ausschalten etwas nach!
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose ausgesteckt werden.



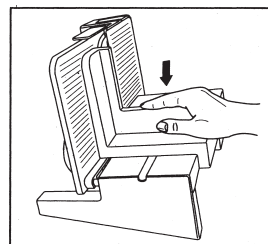


BEDIENUNG

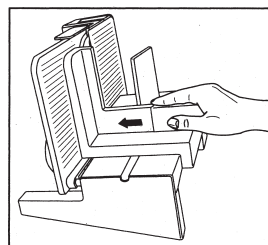
- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung, entfernen Sie alle Schutzfolien und bewahren Sie diese gemeinsam mit der Verpackung auf. Reinigen Sie das Gerät, bevor es mit Lebensmitteln in Verbindung kommt. (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“)
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste Unterlage in unmittelbarer Nähe einer Netzsteckdose.
- Die benötigte Länge der Anschlussleitung von dem Kabeldepot unter dem Gerät abwickeln und den Netzstecker einstecken.

HINWEIS:

Montieren Sie den Schneidgutschlitten, indem Sie die Führung unter dem Schneidgutschlitten, mit angemessenem Druck auf die hintere (größere) Schlittenfläche, in die Führungsrille des Gerätes einrasten lassen.



- Den Restehalter auf den Griff des Schneidgutschlittens aufschieben.





BEDIENUNG



Warnung

Das Gerät keinesfalls ohne Schneidgutschlitten und Restehalter betreiben. Halten Sie das Schneidgut nicht mit den Händen fest. Verletzungsgefahr!

- Sie können das Gerät mit dem Wippschalter in 2 Betriebsarten bedienen:

a) Dauerbetrieb (max. 5 Minuten)

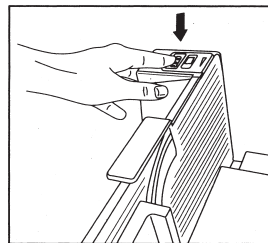
Sie schalten das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf die Position „I“ drücken. Das Rundmesser läuft.

Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie den Wippschalter kurz auf Position „II“.

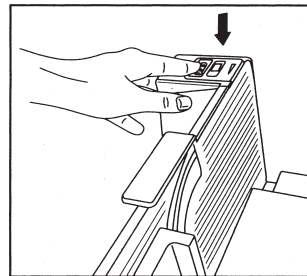
b) Kurzbetrieb/Momentschaltung

Sie schalten das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf die Position „II“ drücken. Das Rundmesser läuft, solange dieser Schalter gedrückt bleibt.

Zum Ausschalten des Gerätes lassen Sie einfach den Wippschalter los. Er kehrt automatisch zur Position „0“ zurück.



- Die Schneidgeschwindigkeit des Rundmessers kann mit dem Geschwindigkeitsregler dem Schneidgut angepasst werden. Für weiches Schneidgut verwenden Sie eine niedrige (ca. 55 U/Min.), für hartes eine hohe Schneidgeschwindigkeit (ca. 80 U/Min.). Selbstverständlich sind zwischen der minimalen und maximalen Messerdrehzahl auch andere Einstellungen möglich.



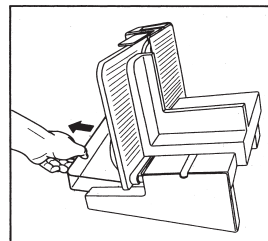
HINWEIS:

Warten Sie vor dem Hantieren am Gerät oder am Schneidgut stets solange, bis das Rundmesser zum völligen Stillstand gekommen ist.

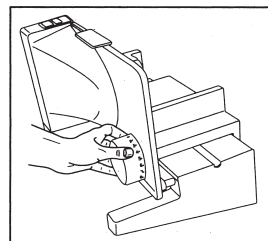


BEDIENUNG

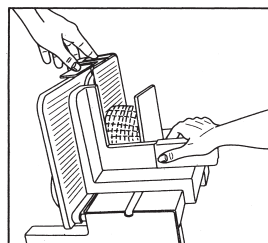
- Ziehen Sie die Schneidgut-Auffangschale nach links aus dem Gerät heraus.



- Die Schnittstärke kann 0 - ca. 23 mm betragen. Drehen Sie den Schnittstärke-verstellknopf in die gewünschte Schnittstärke-Position. Die Skala auf dem Knopf dient als Orientierungshilfe zur Einstellung der Schnittstärke. Die Position „0“ ist aus Sicherheitsgründen als Messerüberdeckung ausgelegt.



- Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten. Drücken Sie es mit dem Restehalter leicht gegen die Anschlagplatte. Schalten Sie das Gerät ein, und führen Sie das Schneidgut mit leichtem Vorschub gegen das Rundmesser.



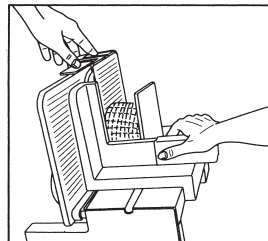
HINWEIS:

Stellen Sie die Schnittstärke nach jedem Gebrauch - aus Sicherheitsgründen - in die Position „0“, um das scharfe Rundmesser abzudecken.



BEDIENUNG

- Schützen Sie Ihre Hände, indem Sie immer den Schneidgutschlitten und den Restehalter benutzen.



- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.



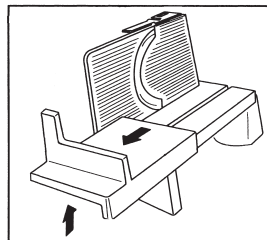
REINIGUNG UND PFLEGE

- Unterziehen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen einer gründlichen Reinigung. Verderbliche Lebensmittelmrückstände können sich am Gerät, hinter der Messerabdeckung und hinter dem Rundmesser festsetzen.

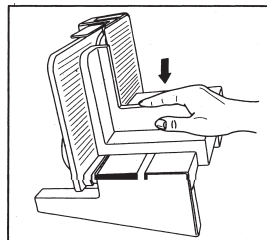
HINWEIS:

Ziehen Sie vorher unbedingt den Netzstecker und stellen Sie die Schnittstärke zurück auf die Position "0"!

- Nehmen Sie den Schneidgutschlitten sowie den Resthalter ab, und spülen Sie diese in lauwarmem Spülwasser oder alternativ in der Spülmaschine.
- Zum Abnehmen des Schneidgutschlittens, ziehen Sie diesen wie nebenstehend abgebildet ganz nach vorne aus und drücken Sie den Schlitten leicht von unten nach oben aus der Halterung.



- Zur Reinigung des Gehäuses benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch. Anschließend gut trocken reiben. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Anschließend montieren Sie den Schneidgutschlitten, indem Sie die Führung unter dem Schneidgutschlitten mit angemessenem Druck auf die hintere (größere) Schlittenfläche in die Führungsrille des Gerätes einrasten lassen.





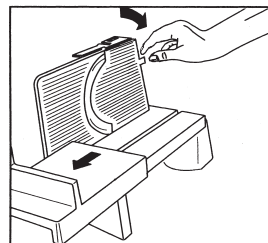
REINIGUNG UND PFLEGE

Aus- und Einbauen des Rundmessers:



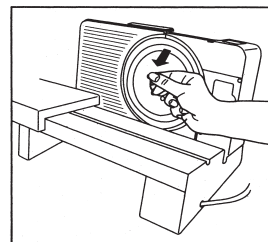
Entnehmen Sie das scharfe Rundmesser mit äußerster Vorsicht - Verletzungsgefahr!

- Schieben Sie den Schneidgutschlitten zur Seite und ziehen Sie die Messerabdeckung ab, indem Sie die seitliche Lasche - nach vorne - in Richtung der Schlittenauflage drücken.



- Drehen Sie den Bajonettverschluss des Rundmessers um ca. 90° nach rechts und nehmen Sie ihn ab.

- Fassen Sie das Rundmesser im Drehzentrum an und nehmen Sie es behutsam ab. Spülen Sie es vorsichtig von Hand in warmem Spülwasser. Nicht in die Geschirrspülmaschine geben!



- Das Gehäuse hinter dem Messer mit einem trockenen Tuch oder einem Pinsel von Schneidgutresten reinigen.

- Nach der Reinigung das Rundmesser wieder vorsichtig im Drehzentrum anfassen und in das Gerät einsetzen. Um das Messer wieder im Gerät zu verriegeln drehen Sie den Bajonettverschluss bitte bis zum Linksanschlag. Danach muss die Messerabdeckung unbedingt wieder aufgesetzt werden. Drücken Sie vorsichtig auf die Abdeckung, bis sie hörbar im Gehäuse einrastet.



FEHLERBEHEBUNG

BEHEBUNG VON MÖGLICHEN STÖRUNGEN

Störung:	Ursache:	Behebung:
- Das Gerät zeigt keine Funktion.	> nicht mit der Steckdose verbunden. > Schalter nicht richtig betätigt.	>> Netzstecker in Steckdose einstecken. >> Drücken Sie den Wippschalter auf Moment- oder Dauereinschaltung.
- Die Schnittstärke kann nicht verstellt werden.	> Rückstände vom Schneidgut im Schneidebereich.	>> Bitte reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Das Messer blockiert.	> Schneidgut zu fest gegen das Rundmesser gedrückt.	>> Drücken Sie das Schneidgut nur leicht mit dem Restehalter gegen die Anschlagplatte und führen Sie es mit leichtem Vorschub gegen das Rundmesser.
- Das Messer schneidet nicht mehr richtig.	> Durch Schneiden ungeeigneter Speisen wie z.B. Tiefkühlkost, Knochen, Lebensmittel mit großen Kernen, Braten im Netz oder Lebensmittel mit Verpackung, ist das Rundmesser stumpf geworden.	>> Beziehen Sie über unseren Kundendienst ein Ersatzmesser und tauschen es gegen das defekte Rundmesser wie im Abschnitt "Reinigung und Pflege" beschrieben, aus.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter.



ENTSORGUNG



Wenn das Gerät ausgedient hat, das Netzkabel abtrennen, alle Teile und Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung – gemäß den aktuell geltenden Bestimmungen – zuführen. Weiterführende Auskünfte erteilt die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde.