

Trancheuse électrique SAS 150 A1



FR BE

Trancheuse électrique

Instructions d'utilisation et
consignes de sécurité

DE AT CH

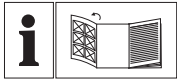
Elektrischer Allerschneider

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

NL BE

Elektrische allessnijder

Bedienings- en veiligheidsinstructies



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

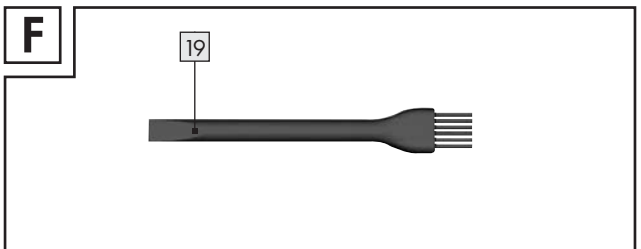
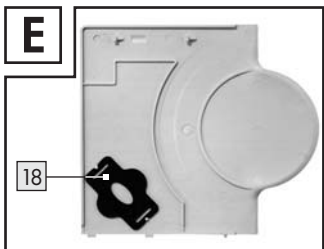
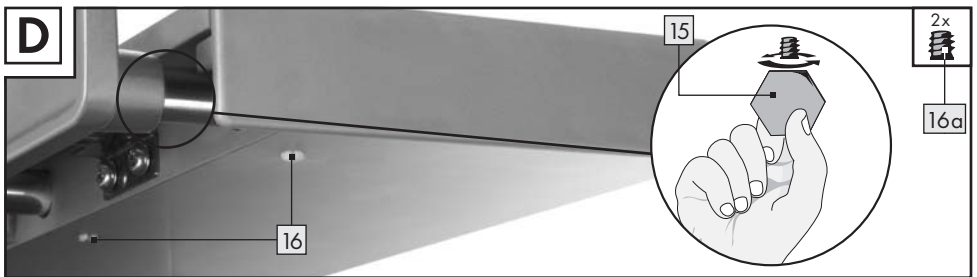
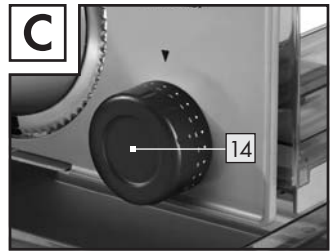
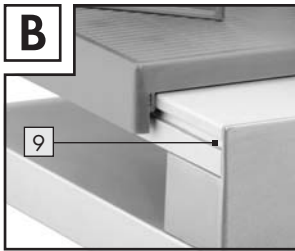
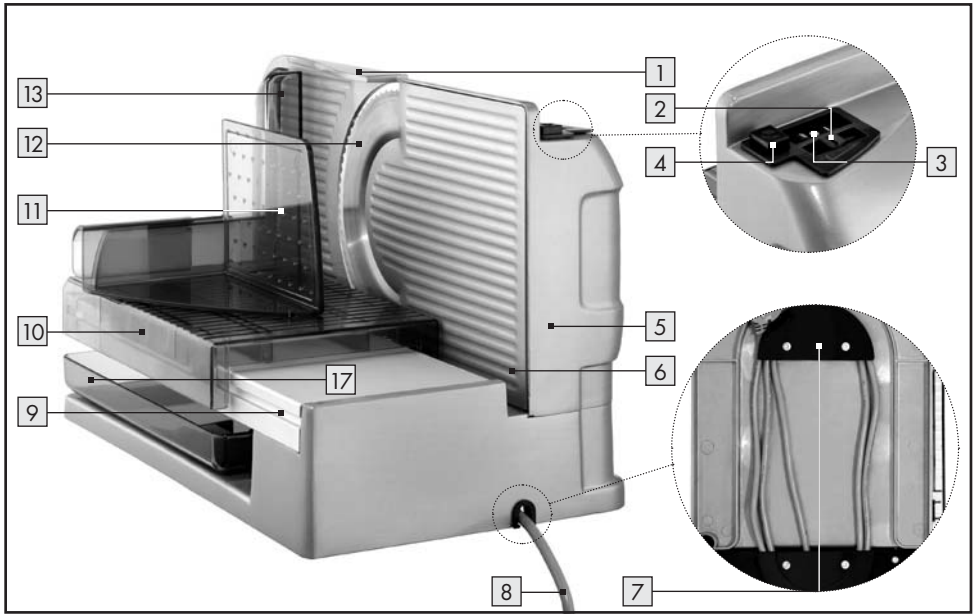
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	5
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	13
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	21



Introduction

Cher client,	Page 6
Usage conforme.....	Page 6
Accessoires fournis.....	Page 6
Équipement.....	Page 6
Caractéristiques techniques.....	Page 7

Sécurité

Consignes de sécurité importantes	Page 7
---	--------

Avant la première utilisation

Premiers pas	Page 8
Installation de l'appareil.....	Page 8
Ajustez le réglage en continu de l'épaisseur de coupe (cf. Fig. D)	Page 8

Utilisation

Consignes de travail.....	Page 8
Sélection du mode de fonctionnement	Page 9
Régler le commutateur variable - la vitesse de coupe.....	Page 9
Régler l'épaisseur de coupe et trancher.....	Page 9

Nettoyage et maintenance

Nettoyage	Page 10
Maintenance / Démontage / montage de la lame	Page 10
Accessoires spéciaux.....	Page 11

Garantie / service après-vente.....

Page 11








Mise au rebut.....

Page 11

Déclaration de conformité / Fabricant

Page 12

Les pictogrammes suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi/ appliqués sur l'appareil :

	Lire le mode d'emploi !	W	Watt (Puissance appliquée)
	Respecter les avertissements et les consignes de sécurité !		Tenir les enfants éloignés de l'appareil électrique !
	Risque d'électrocution ! Danger de mort !		Tout dommage sur l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur représente un danger de mort en cas de choc électrique. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, du cordon d'alimentation et de la fiche secteur.
	Voici le bon comportement recommandé !		Mettez l'emballage et l'appareil au rebut dans le respect de l'environnement.
V~	Tension alternative		

Trancheuse électrique SAS 150 A1**● Introduction****Cher client,**

avant la première mise en service, lisez attentivement et entièrement le présent mode d'emploi et les instructions de sécurité et familiarisez-vous impérativement avec les fonctions de l'appareil. A cet égard, tenez compte de la page rabattable comportant les illustrations décrivant la trancheuse électrique et son mode de fonctionnement. Conservez le présent mode d'emploi et le cas échéant, transmettez-le à des tiers.

● Usage conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour la découpe de produits alimentaires usuels. Les produits devant être coupés doivent être décongelés, ne pas comporter d'os et être retirés de l'emballage avant de pouvoir les couper avec l'appareil. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et comporte

d'importants risques d'accident. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité pour l'utilisation non conforme ou la mauvaise utilisation de l'appareil. Non approprié pour une mise en application commerciale.

● Accessoires fournis

Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifiez que tous les accessoires sont présents et que l'appareil se trouve dans un état irréprochable.

- 1 trancheuse électrique SAS 150 A1
- 1 pinceau de nettoyage
- 1 pousse-talon
- 1 bac de réception
- 1 aide au vissage 2 vis de réglage de rechange
- 1 mode d'emploi

● Equipement

- 1 Protège-lame
- 2 Commutateur variable de la vitesse de rotation de la lame
- 3 Commutateur pour mode intermittent/permanent

- 4 Bouton de déverrouillage du couvre-lame
- 5 Boîtier
- 6 Couvre-lame
- 7 Enroulement / rangement du cordon
- 8 Cordon de branchement
- 9 Tablette support avec rainure de guidage
- 10 Patin
- 11 Pousse-talon avec protège-doigts
- 12 Lame
- 13 Plaque d'appui
- 14 Bouton de réglage (réglage en continu de l'épaisseur de coupe) (Fig. C)
- 15 Aide au vissage
- 16 Vis de réglage
- 16a Vis de réglage de rechange
- 17 Bac de réception
- 18 Pince à vis pour le démontage de la lame (Fig. E)
- 19 Pinceau de nettoyage (Fig. F)

● Caractéristiques techniques

Tension nominale :	230 V~ 50 Hz
Consommation nominale :	150 W
Mode intermittent :	KB = 10 minutes
Lame	lame inox renforcée à arbre rectifié, 17 cm


● Sécurité



Consignes de sécurité importantes




Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Ne raccordez la trancheuse électrique qu'à une source de courant alternatif de 230 V.
-  Débranchez toujours la prise de l'appareil si vous voulez nettoyer l'appareil, s'il ne fonctionne pas correctement ou si vous ne l'utilisez pas. Ne tirez pas sur le cordon **8** pour le débrancher, mais prenez la prise pour retirer l'appareil de l'alimentation électrique.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'exposez ni à la pluie ni à l'humidité. Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez tout d'abord la prise et retirez ensuite l'appareil de l'eau.
Faites contrôler la trancheuse électrique par des spécialistes agréés avant de la réutiliser.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation **8**, confiez la réparation de l'appareil au fabricant, à son service après-vente ou à d'autres spécialistes agréés.



Afin d'éviter les risques de blessures :

- N'utilisez jamais la trancheuse électrique les mains mouillées ou si vous êtes sur un sol mouillé. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide ou mouillé. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
-  Installez et conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants comprise) dont les aptitudes physiques, sensoriques ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et/ou des connaissances requises, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruit du maniement de l'appareil. Surveiller les enfants pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance s'il est prêt à l'emploi.



Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité

- La trancheuse électrique est conçue uniquement pour un usage ménager et non pour un usage commercial.
- Assurez-vous que la trancheuse électrique est bien installée avant de la mettre en service.
- Utilisez toujours l'appareil avec le patin **10** et le pousse-talon **11**. Des exceptions sont possibles si la taille et la forme du produit devant être coupé ne permettent pas d'utiliser ces dispositifs. N'utilisez pas l'appareil pour couper des produits gelés ou des os.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Faites réparer l'appareil sans délai par un SAV agréé ou un autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis. Sont exclus de la garantie et de la responsabilité tous dommages résultant d'une utilisation non conforme ou erronée de l'appareil.

● Avant la première utilisation

● Premiers pas

- Retirez la trancheuse électrique de son emballage avec précaution, enlevez toutes les parties de l'emballage et conservez-les avec l'emballage.
- Nettoyez la trancheuse électrique avant de la mettre en contact avec des aliments (voir également le chapitre «Nettoyage»).

● Installation de l'appareil



Consignes de sécurité spécifiques concernant le lieu d'installation de l'appareil

1. N'installez jamais la trancheuse électrique sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes ouvertes.
 2. Assurez-vous que le cordon électrique [8] ne passe pas sur des objets chauds ou coupants.
 3. Ne pliez pas et ne coincez pas le cordon électrique [8] et ne l'enroulez pas autour de la trancheuse électrique.
- Installez la trancheuse électrique sur une surface plane non glissante à proximité immédiate d'une prise de courant.
 - Déroulez la longueur de cordon nécessaire [8]. Branchez la fiche dans la prise murale.
 - Placez le patin [10] sur la tablette support avec rainure de guidage [9] (voir ill. B). Pressez à présent le côté dressé au niveau du couvercle-lame [6], afin que les attaches (situé sur le bas du patin [10]) s'enclenchent. Assurez-vous qu'elles sont correctement enclenchées en vérifiant que le patin glisse bien. Pour retirer le patin [10], ti-

- rez-le vers l'avant pour le sortir de la rainure de guidage [9] et levez-le de la tablette-support [9].
- Poussez le pousse-talon [11] sur le patin [10].
- Posez le bac de réception [17] en-dessous de la tablette support [9] de telle manière sur le boîtier que les tranches puissent y tomber directement et aisément.

● Ajustez le réglage en continu de l'épaisseur de coupe (cf. Fig. D)

En serrant les vis de réglage [16] avec un couple de serrage différent, vous pouvez déterminer la bonne marche du réglage en continu de l'épaisseur de coupe [14].

- Serrez fermement les deux vis de réglage [16] grâce à l'aide au vissage [15].
- Vérifiez en tournant le bouton de réglage en continu de l'épaisseur de coupe [14], si une bonne capacité de glisse a été atteinte. Si ce n'est pas le cas,
 - desserrez les deux vis de serrage [16] pour une marche plus aisée ou
 - serrez plus fortement les deux vis de serrage [16] pour une marche plus difficile.

● Utilisation

● Consignes de travail



Consignes de travail spécifiques pour la coupe et la manipulation de l'appareil

1. Ne touchez jamais la lame [12] lorsque la trancheuse électrique est en marche ! Il y a risque de blessures !
2. Utilisez toujours le patin [10] et le pousse-talon [11]. (Exception : très gros morceaux). Pressez les talons d'aliment avec le pousse-talon [11].
3. Utilisez la trancheuse électrique uniquement pour la coupe de produits alimentaires usuels et non dans un but autre. N'utilisez pas la trancheuse électrique pour couper des aliments

- congelés, des os, des aliments comportant de gros noyaux, ni pour la coupe d'aliments emballés.
4. N'utilisez jamais la trancheuse électrique pendant plus de 10 minutes sans interruption.
 5. La lame [12] continue de tourner quelques instants, après l'arrêt de la trancheuse électrique.
 6. Pour des raisons de sécurité, remettez l'épaisseur de coupe sur «0» après avoir utilisé la trancheuse électrique.

Aliments à trancher à consistance molle :

- Glissez lentement le patin [10] contre la lame [12]. Des aliments à consistance molle, comme par exemple le jambon ou le fromage se laissent plus facilement découper lorsqu'ils sont refroidis.

Aliments à consistance dure :

- Lorsque les aliments sont durs, vous pouvez glisser le patin [10] plus rapidement contre la lame [12]. Dans le cas d'aliments tels que le salami, le pain ou le concombre, vous obtenez ainsi rapidement la quantité d'aliments découpés souhaitée.

● Sélection du mode de fonctionnement

Remarque :

Les deux modes de fonctionnement de la trancheuse électrique peuvent être enclenchés et arrêtés au niveau du commutateur à bascule mode intermittent/permanent [3].

Mode permanent max. 10 minutes (commutateur en position «I») :

- Mettez le commutateur pour le mode permanent / intermittent [3] en position "I". La lame [12] tourne sans qu'il soit nécessaire de maintenir le commutateur appuyé.
- Arrêt du mode permanent : Mettez le commutateur pour le mode permanent / intermittent [3] en position "O" et attendez jusqu'à ce que la lame soit à l'arrêt complet.

Mode intermittent (commutateur pour le mode intermittent / permanent en position „II“) :

- Mettez le commutateur pour le mode permanent / intermittent [3] en position „II“. La lame ne tourne que tant que le commutateur est maintenu dans cette position.
- Arrêt du mode intermittent [3] : Relâchez le commutateur et attendez jusqu'à ce que la lame soit à l'arrêt complet.

● Régler le commutateur variable – la vitesse de coupe

Vitesse de rotation peu élevée I / symbole vitesse, extrémité pointue :

- Réglez la vitesse la plus faible si vous souhaitez découper des tranches dans des aliments à consistance molle. Glissez le commutateur variable [2] entièrement en direction de l'extrémité pointue.

Vitesse de rotation peu élevée / symbole vitesse extrémité large :

- Utilisez un couple élevé pour couper des aliments à consistance dure. Glissez le commutateur variable [2] entièrement en direction de l'extrémité large.

Remarque : Vous pouvez bien sûr effectuer d'autres réglages individuels entre le réglage maximal et minimal. Réalisez les coupes d'essai en conséquence.

● Régler l'épaisseur de coupe et trancher

Réglez l'épaisseur de coupe nécessaire à l'aide du bouton de réglage [14] (voir figure C). La graduation pour le réglage de l'épaisseur ne correspond pas à l'épaisseur en mm. Pour des raisons de sécurité, la lame [12] est protégée en position «0».

- Posez le produit devant être coupé sur le patin **10**. Si nécessaire, pressez légèrement le produit à couper contre la plaque d'appui **13** à l'aide du pousse-talon **11**.
- Mettez l'appareil en marche et faites glisser le produit à couper le long de la lame **12**, en exerçant une légère pression. Après utilisation de la trancheuse, remettez toujours la plaque d'appui **13** en position «0», de sorte que la lame soit recouverte.
La lame **12** est idéale pour la coupe de tranches ultra-minces, par exemple de charcuterie ou de jambon (voir Fig. A).
- Pour protéger vos doigts, utilisez toujours le patin **10** et le pousse-talon **11** (exception : coupe de gros morceaux).

● Nettoyage et maintenance

● Nettoyage



Instructions de sécurité importantes pour le nettoyage de la trancheuse électrique

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez la fiche **8** de la prise murale et mettez la plaque d'appui **13** en position «0».
2. Ne plongez jamais la trancheuse électrique dans l'eau.
3. **⚠ ATTENTION ! DANGER DE BLESSURE !** La lame **12** est très aiguisée !



Les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle !

- Lavez au lave-vaisselle le patin **10**, le pousse-talon / protège-doigts **11**, la lame **12** et le plat de récupération des tranches **17**.
- Nettoyez régulièrement la trancheuse de manière approfondie, des résidus d'aliments périssables pouvant se déposer sur l'appareil ou derrière la lame **12**.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil qui ne sont pas adaptées à être lavées en lave-vaisselle avec un chiffon légèrement humide. Essuyez

soigneusement le boîtier **5**, le couvre-lame **6**, la tablette support avec rainure de guidage **9** et la plaque d'appui **13**. N'utilisez pas d'agents récurants, d'éponges à surface rugueuse ni de brosses dures.

Pinceau de nettoyage :

⚠ ATTENTION ! DANGER DE BLESSURE !

Réalisez tous les travaux de nettoyage effectués avec le pinceau de nettoyage **19** (voir ill. F) avec grande précaution. Tout dérapage qui survient à proximité de la lame **12** constitue un risque de blessure.



- Utilisez la brosse du pinceau de nettoyage **19** pour enlever des restes tels que des miettes à tous les endroits difficiles d'accès. L'extrémité aplatie est idéale pour enlever des particules coriaces.

● Maintenance / Démontage / montage de la lame



Instructions de sécurité importantes relatives au démontage et au montage de la lame !

1. Eteignez la trancheuse électrique, retirez la fiche de la prise secteur et mettez la plaque d'appui **13** en position «0».
 2. **⚠ ATTENTION ! DANGER DE BLESSURE !** La lame **12** est très aiguisée ! Utilisez des gants de protection appropriés pour retirer et installer la lame **12**. Sinon, vous risquez de vous blesser en vous coupant.
- Ouvrez le couvre-lame **6** en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvre-lame **4**. Retirez le couvre-lame **6**.
 - Retirez la pince à vis en plastique **18** du dispositif de fixation (voir ill. E) et dévissez la fermeture de la lame **12** en tournant vers la gauche.
 - Pour retirer la lame **12** prenez-la par son milieu.
 - La lame **12** est lavable dans le lave-vaisselle.
 - Nettoyez le boîtier derrière la lame **12** avec un chiffon sec ou une brosse douce .
 - Pour monter la lame, procédez en sens et ordre inverses des instructions de manipulation précédentes.

- Grâce à la dentelure spéciale et à la grande qualité du produit, la lame reste aiguisée pendant très longtemps. Il n'y a donc pas besoin de réaiguiser la lame . En cas de questions relatives aux lames , veuillez vous adresser au service après-vente de votre pays.

● Accessoires spéciaux

Lame ronde :

Nous vous proposons une lame sans denture spécialement conçue pour les coupes les plus fines. Pour toutes commandes d'accessoires spéciaux, veuillez vous adresser au service après-vente de votre pays.

● Garantie / service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR

Kompernass Service France

Tel.: **0800 808 825**

e-mail: **support.fr@kompernass.com**

BE

Kompernass Service Belgium

Tel.: **070350315**

e-mail: **support.be@kompernass.com**

● Mise au rebut



L'emballage se compose exclusivement de matières recyclables qui peuvent être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Ne jetez pas les appareils électriques aux ordures ménagères !

Selon la directive européenne 2002/96/EC sur les appareils électriques et électroniques usagés et sa mise en application dans le droit national, les appareils électriques usagés doivent impérativement être collectés séparément et être introduits dans un cycle de recyclage écologique.

Concernant les possibilités de mise au rebut des appareils électriques usés, veuillez vous informer auprès de votre administration communale ou de la mairie.

● **Déclaration de conformité /
Fabricant CE**

Ce produit satisfait aux exigences des directives européennes et allemandes en vigueur (directive basse tension 2006 / 95 / EC, compatibilité électromagnétique 2004 / 108 / EC). Cette conformité a été prouvée.

Les déclarations et documents correspondants sont conservés chez le fabricant.

Kompernaß GmbH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum

Sous réserve de modifications techniques.

Inleiding

Geachte klant,.....	Pagina 14
Doelmatig gebruik.....	Pagina 14
Leveringsomvang	Pagina 14
Uitrusting.....	Pagina 14
Technische gegevens	Pagina 15

Veiligheid

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	Pagina 15
--	-----------

Voor de eerste ingebruikname

Eerste stappen.....	Pagina 16
Plaatsen van het apparaat	Pagina 16
Afstellen van de traploze snijdikte-instelling (zie afb. D).....	Pagina 16

Bediening

Arbeidsinstructies	Pagina 16
Bedrijfsmodus selecteren	Pagina 17
Varioschakelaar - snijdsnelheid instellen.....	Pagina 17
Snijdikte instellen en snijden	Pagina 17

Reiniging en onderhoud

Reiniging.....	Pagina 18
Onderhoud / snijmes demonteren / monteren.....	Pagina 18
Extra toebehoren.....	Pagina 18

Garantie / klantenservice	Pagina 19
--	------------------

Afvoer	Pagina 19
---------------------	------------------

Conformiteitsverklaring / Producent	Pagina 19
--	------------------

In deze gebruiksaanwijzing / aan het apparaat wordt gebruik gemaakt van de volgende pictogrammen:

	Lees de gebruiksaanwijzing!	W	Watt (werkvermogen)
	Waarschuwings- en veiligheidsinstructies in acht nemen!		Houd kinderen van het elektrische apparaat verwijderd!
	Let op voor elektrische schokken! Levensgevaar!		Een beschadigd apparaat, netsnoer of netstekker betekent levensgevaar door stroomschokken. Controleer regelmatig de toestand van het apparaat, het netsnoer en de netstekker.
	Zo handelt u correct.		Dank de verpakking en het apparaat op een milieuvriendelijke manier af!
V~	Wisselspanning		

Elektrische allerschnijder SAS 150 A1

● Inleiding

Geachte klant,



Lees deze handleiding en de veiligheidsinstructies zorgvuldig en volledig door en maak uzelf vóór de eerste ingebruikname vertrouwd met de functies van het apparaat. Let hierbij op de vouwpagina met de afbeeldingen die de elektrische allerschnijder en de functiewijze daarvan beschrijven. Bewaar deze aanwijzingen zorgvuldig en geef ze eventueel door aan derden.

● Doelmatig gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van huishoudelijke levensmiddelen. Het te snijden product moet ontdooid, zonder botten en uitgepakt zijn voordat u het met het apparaat kunt snijden. Ledere wijziging of ieder verderstrekkend gebruik van de machine is niet doelmatig en houdt een aanzienlijk ongevalrisico in. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die resulteert uit ondoelmatig gebruik of verkeerde bediening. Niet geschikt voor commercieel gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer de levering altijd direct na het uitpakken op volledigheid en optimale staat van het product.

- 1 elektrische allerschnijder SAS 150 A1
- 1 reinigingspenseel
- 1 restenhouder
- 1 opvangschaaltje
- 1 schroefhulp en 2 reserve afstelschroeven
- 1 handleiding

● Uitrusting

- 1 Mesbescherming
- 2 Varioschakelaar messentoerental
- 3 Schakelaar voor puls-/continubedrijf
- 4 Knop voor de ontgrendeling van de mesafdekking
- 5 Behuizing van het apparaat
- 6 Mesafdekking
- 7 Kabeloproling / kabeldepot
- 8 Voedingskabel
- 9 Werktafel met geleidegroef
- 10 Productslee
- 11 Restenhouder met vingerbescherming
- 12 Snijmes

- 13 Aandrukplaat
- 14 Regelaar (traploze snijdikte-instelling) (afb. C)
- 15 Schroefhulp
- 16 Stelschroeven
- 16a Reserve afstelschroeven
- 17 Opvangschaaltje
- 18 Schroefclip voor messenuitbouw (afb. E)
- 19 Reinigingspenseel (afb. F)

● Technische gegevens

Nominale spanning: 230V~ 50Hz
 Nominaal opgenomen
 vermogen: 150W
 Kortstondig bedrijf: KB = 10 minuten
 Snijmes: versterkt, roestvrij
 kartelmes, 17 cm

● Veiligheid



Belangrijke veiligheidsvoorschriften



Voorkom levensgevaar door elektrische schokken:

- De elektrische allerschnijder mag alléén op een voedingsbron met 230V wisselstroom worden aangesloten.
-  Trek altijd de netstekker van het apparaat uit de contactdoos wanneer u het apparaat wilt reinigen, wanneer het apparaat een storing heeft of wanneer niet in gebruik is. Trek niet aan de voedingskabel [8](#), maar aan de netstekker om het apparaat van de voedingsbron te scheiden.
- Dompel het apparaat nooit onder water en stel het apparaat nooit bloot aan regen of vochtigheid. Indien het apparaat ooit eens in het water valt, trekt u eerst de netstekker en neemt u pas dan het apparaat uit het water. Laat de elektrische allerschnijder door geautoriseerd vakpersoneel nakijken voordat u het weer gebruikt.
- In geval van een beschadiging aan de voedingskabel [8](#) mag het apparaat alléén door

de producent, zijn klantenservice of door een geautoriseerde vakman worden gerepareerd.



Vermijd gevaar voor letsel

- Gebruik de elektrische allerschnijder niet wanneer u natte handen hebt of wanneer u op een natte vloer staat. Gebruik het apparaat niet als het nat of vochtig is. Het apparaat mag niet in open lucht worden gebruikt.
-  Plaats of bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product. Op kinderen dient toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het product spelen.
- Laat het aangesloten apparaat nooit onbeheerd achter.



Zo handelt u veilig

- De elektrische allerschnijder is uitsluitend bedoeld voor het huishoudelijk gebruik en niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Waarborg dat de elektrische allerschnijder veilig geplaatst of geïnstalleerd is voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik het apparaat altijd met de productslee [10](#) en de restenhouder [11](#). Uitzonderingen zijn mogelijk wanneer de grootte en de vorm van het te snijden product het gebruik van deze inrichting onmogelijk maakt. Gebruik het apparaat niet om diepgevroren levensmiddelen of botten te snijden.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het op een of andere wijze beschadigd is. Laat het apparaat per omgaande door een geautoriseerde klantenservice of een gekwalificeerde vakman repareren.
- Gebruik het apparaat alléén met het meegeleverde toebehoren. Elk recht op garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor schade die resulteert uit

een ondoelmatig of verkeerd gebruik van het apparaat, is uitgesloten.

● Voor de eerste ingebruikname

● Eerste stappen

- Neem de elektrische allerschnijder voorzichtig uit de verpakking, verwijder het losse verpakkingsmateriaal en bewaar dit samen met de verpakking.
- Reinig de elektrische allerschnijder voordat deze met levensmiddelen in aanraking komt (zie hiervoor ook hoofdstuk »Reiniging«).

● Plaatsen van het apparaat



Specifieke veiligheidsaanwijzingen voor de standplaats van het apparaat

1. Plaats de elektrische allerschnijder nooit op een heet oppervlak of in de buurt van open vuur.
 2. Waarborg dat de voedingskabel [8] niet over hete of scherpe voorwerpen geleid wordt.
 3. Knik of klem de voedingskabel [8] niet en rol hem niet op om de elektrische allerschnijder.
- Plaats de elektrische allerschnijder op een vlak, stroef oppervlak en dicht bij een contactdoos.
 - Rol de vereiste lengte van de voedingskabel [8] af. Steek de netstekker in de contactdoos.
 - Plaats de productslee [10] op de werktafel met geleidegroef [9] (zie afb. B). Druk nu de aan de mesafdekking [6] omhoog staande zijde naar beneden, zodat de houderklemmen (aan de onderzijde van de productslee [10]) vastklikken. Waarborg dat deze correct vastgeklikt zijn door de soepele loop van de productslee te testen. Trek de productslee [10] naar voren uit de geleidegroef [9] en til hem van de werktafel [9] om hem te verwijderen.
 - Schuif de restenhouder [11] op de productslee [10].
 - Plaats de opvangschaal [17] zodanig op de behuizing onder de werktafel [8] dat het te snijden product daarin na het snijden direct en ongehinderd wordt opgevangen.

● Afstellen van de traploze snijdikte-instelling (zie afb. D)

U kunt de variabele snijdikte [14] instellen door de afstelschroeven [16] meer of minder vast aan te trekken.

- Schroef de twee stelschroeven [16] met de schroefhulp [15] vast.
- Controleer door middel van draaien of de gewenste werkwijze (soepelheid) van de variabele snijdikte [14] is bereikt.
Wanneer dit niet het geval is,
 - draait u beide stelschroeven [16] los voor een soepelere werkwijze of
 - trekt u beide stelschroeven [16] vaster aan voor een stroevare werkwijze.

● Bediening

● Arbeidsinstructies



Specifieke veiligheidsaanwijzingen voor het snijden en de omgang met het apparaat

1. Raak nooit het snijmes [12] wanneer de elektrische allerschnijder in bedrijf is!
Er bestaat gevaar voor letsel!
2. Gebruik altijd de productslee [10] en de restenhouder [11]. (uitzondering: zeer grote stukken). Druk de levensmiddelresten met de restenhouder [11] tegen de aandrukplaat.
3. Gebruik de elektrische allerschnijder uitsluitend voor het snijden van huishoudelijke levensmiddelen en niet voor andere doeleinden. Gebruik de elektrische allerschnijder niet voor het snijden van diepgevroren levensmiddelen, botten, levensmiddelen met grote pitten of voor het snijden van nog verpakte levensmiddelen.
4. Gebruik de elektrische allerschnijder nooit langer dan 10 minuten ononderbroken.
5. Het snijmes [12] loopt nog even na nadat u de elektrische allerschnijder hebt uitgeschakeld.
6. Stel de snijdikte uit veiligheidsoverwegingen na het gebruik van de elektrische allerschnijder weer terug op "0".

Zacht te snijden producten:

- Schuif de productslee **10** langzaam tegen het snijmes **12**. Zachte levensmiddelen zoals bijv. ham of kaas kunnen het beste worden gesneden als ze gekoeld zijn.

Hard te snijden producten:

- Bij harde levensmiddelen kunt u de productslee **10** sneller tegen het snijmes **12** schuiven. U krijgt zo bijv. bij salami, brood of augurken snel de gewenste gesneden hoeveelheid.

● Bedrijfsmodus selecteren

Opmerking:

U kunt de twee bedrijfsmodi van de elektrische allessnijder aan de schakelaar voor puls-/continubedrijf **3** in- en uitschakelen.

Continubedrijf / max. 10 minuten (schakelaar op stand "I"):

- Zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf **3** op de "I"-stand. Het snijmes **12** loopt zonder dat u de schakelaar in deze stand hoeft te houden. Stilstellen van het continubedrijf: zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf **3** in de "0"-stand en wacht totdat het snijmes helemaal tot stilstand gekomen is.

Tijdelijk bedrijf (schakelaar voor puls-/continubedrijf in de stand "II"):

- Zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf **3** op de "II"-stand. Het snijmes loopt nu zolang de schakelaar voor puls-/continubedrijf in deze stand gehouden wordt. Stilstellen van het momentbedrijf: laat de schakelaar puls-/continubedrijf **3** los en wacht totdat het snijmes helemaal tot stilstand gekomen is.

● Varioschakelaar – snijdsnelheid instellen

Laag toerental / toerentalsymbool spits einde:

- Stel een laag toerental in wanneer u een zacht product wilt snijden. Schuif de varioschakelaar **2** volledig in de richting van het spitse einde.

Hoog toerental / toerentalsymbool breed einde:

- Gebruik het hoge toerental wanneer u een hard product wilt snijden. Schuif de varioschakelaar **2** volledig in de richting van het brede einde.

Opmerking: Tussen de maximale en de minimale instelling kunt u natuurlijk ook nog verdere individuele instellingen uitvoeren. Voer dienovereenkomstige proefsneden uit.

● Snijdikte instellen en snijden

Stel de vereiste snijdikte **14** in met behulp van de regelaar (zie ook afbeelding C). De instelschaal van de snijdikte is niet gelijk aan de dikte in mm. Om veiligheidsredenen is het snijmes **12** in de stand "0" beveiligd.

- Leg het te snijden product op de productslee **10**. Druk het te snijden product, indien nodig, met de restenhouder **11** licht tegen de aandrukplaat **13**.
- Stel het apparaat in en leid het te snijden product langs het snijmes **12** door dit licht aan te drukken. Stel de aandrukplaat **13** na gebruik van de elektrische allessnijder altijd terug naar de „0“-stand, zodat het scherpe snijmes afgedekt is. Het snijmes **12** is uitermate geschikt voor het snijden van vliesdunne plaatjes, bijv. worst of ham (zie afbeelding A).
- Gebruik altijd de slee **10** en de restenhouder **11** om uw vingers te beschermen (uitzondering: het snijden van grote stukken).

● Reiniging en onderhoud

● Reiniging



Belangrijke veiligheidsinstructies voor het reinigen van de elektrische allerschnijder

1. Schakel het apparaat uit voordat u met de reiniging begint. Trek de voedingskabel **8** uit de contactdoos en zet de aandrukplaat **13** terug op de "0"-stand.
2. Dompel de elektrische allerschnijder nooit onder water.
3. **⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR LETSEL:** het snijmes **12** is uiterst scherp!



Het toebehoren is vaatwasmachinebestendig!

- Reinig de productslee **10**, de restenhouder **11**, het snijmes **12** en de opvangschaal **17** in de vaatwasmachine.
- Reinig de elektrische allerschnijder zorgvuldig en regelmatig omdat bederfelijke levensmiddelen resten zich aan het apparaat of achter het snijmes **12** kunnen hechten.
- Reinig de apparaatonderdelen die niet voor de vaatwasmachine geschikt zijn, met een iets vochtige doek. Veeg de apparaatbehuizing **5**, de mesafdekking **6**, de werktafel met geleidegroef **9** en de aandrukplaat **13** zorgvuldig af. Gebruik géén schuurmiddel, sponzen met ruw oppervlak of harde borstels.

Reinigingspenseel:

⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR LETSEL!

Voer alle reinigingswerkzaamheden met het reinigingspenseel **19** (zie afb. F) uiterst voorzichtig uit. Bij wegglijden in de buurt van het snijmes **12** bestaat gevaar voor letsel.

- Gebruik de borstel van het reinigingspenseel **19** om resten zoals bijv. kruimels op alle moeilijk toegankelijke plaatsen te verwijderen. Het vlakke uiteinde kunt u uitstekend gebruiken om hardnekkige verontreinigingen te verwijderen.

● Onderhoud / snijmes demonteren / monteren



Belangrijke veiligheidsinstructies voor de montage en de demontage van het snijmes!

1. Schakel de elektrische allerschnijder uit, trek de netstekker uit de contactdoos en zet de aandrukplaat **13** op "0".
 2. **⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR LETSEL!** Het snijmes **12** is zeer scherp! Gebruik voor de montage en de demontage dienovereenkomstige veiligheidshandschoenen. In het andere geval kunnen verbrandingen het gevolg zijn.
- Open de mesafdekking **6** door de knop voor de ontgrendeling van de mesafdekking **4** in te drukken. Verwijder de mesafdekking **6**.
 - Verwijder de kunststof schroefclip **18** uit de houder (ziehe Abb. E) en schroef de mesafsluiting van het snijmes **12** los door deze links om te draaien.
 - Pak het snijmes **12** bij het verwijderen in het midden vast.
 - Het snijmes **12** kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.
 - Reinig de behuizing achter het snijmes **12** met een droge doek of een zachte borstel.
 - Ga bij de montage van het snijmes in omgekeerde volgorde van de voorafgaande arbeidsstappen te werk.
 - Dankzij de speciale zaagvertanding en de hoogwaardige kwaliteit blijft het snijmes **12** zeer lang scherp. Het is niet noodzakelijk om het snijmes **12** bij te slijpen. Neem in geval van vragen m.b.t. snijmesses contact op met het servicepunt van uw land.

● Extra toebehoren

Rond mes:

Voor fijnste sneden is een speciaal snijmes zonder vertanding verkrijgbaar.

Neem voor de bestelling van extra toebehoren contact op met het servicepunt van uw land.

● Garantie / klantenservice

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

NL

Kompennass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompennass.com

BE

Kompennass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompennass.com

● Afvoer



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.



Voer elektronische apparaten niet af via het huisafval!

Conform de Europese richtlijn 2002/96/EC betreffende uitgediende elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan naar nationaal recht moeten oude elektrische apparaten gescheiden worden ingezameld en op milieuvriendelijke wijze worden gerecycled.

Over de afvoermogelijkheden van oude elektrische apparaten kunt u bij uw gemeente informeren.

● Conformiteitsverklaring / Producent CE

Dit product voldoet aan de eisen van de van toepassing zijnde Europese en nationale richtlijnen (laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC, elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EC). De conformiteit werd aangetoond.

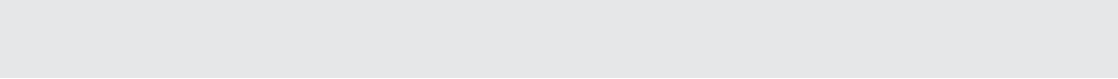
Desbetreffende verklaringen liggen ter inzage bij de fabrikant.

Kompennass GmbH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

Technische wijzigingen voorbehouden.



Einleitung

Sehr geehrter Kunde,	Seite 22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite 22
Lieferumfang.....	Seite 22
Ausstattung.....	Seite 22
Technische Daten.....	Seite 23

Sicherheit

Wichtige Sicherheitsvorschriften	Seite 23
--	----------

Vor dem ersten Gebrauch

Erste Schritte	Seite 24
Aufstellen des Gerätes.....	Seite 24
Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung (s. Abb. D)	Seite 24

Bedienung








Arbeitshinweise	Seite 24
Betriebsart auswählen	Seite 25
Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen	Seite 25
Schnittstärke einstellen und schneiden.....	Seite 25

Reinigung und Wartung

Reinigung.....	Seite 26
Wartung/ Schneidmesser ausbauen/einbauen.....	Seite 26
Sonderzubehör	Seite 27

Garantie / Kunden-Service..... Seite 27**Entsorgung.....** Seite 27**Konformitätserklärung / Hersteller.....** Seite 28

In dieser Bedienungsanleitung / am Gerät werden folgende Piktogramme verwendet:

	Bedienungsanleitung lesen!	W	Watt (Wirkleistung)
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Kinder vom Elektrogerät fernhalten!
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!		Ein beschädigtes Gerät, Netzkabel oder Netzstecker bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand von Gerät, Netzkabel, Netzstecker.
	Tipp! So verhalten Sie sich richtig.		Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!
V~	Volt (Wechselspannung)		

Elektrischer Alleschneider SAS 150 A1

● Einleitung

Sehr geehrter Kunde,



lesen Sie diese Bedien- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig und vollständig durch und machen Sie sich bitte unbedingt vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Bitte beachten Sie hierfür die Klappseite mit den Abbildungen, die den elektrischen Alleschneider und dessen Betriebsweise beschreiben. Bewahren Sie diese Anweisungen auf und geben Sie sie ggf. an Dritte weiter.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln ausgelegt. Das Schneidgut muss aufgetaut, ohne Knochen und ausgepackt sein, bevor es mit dem Gerät geschnitten werden darf. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch

nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Nicht für gewerblichen Einsatz.

● Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken immer den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Gerätes.

- 1 Elektrischer Alleschneider SAS 150 A1
- 1 Reinigungspinsel
- 1 Resthalter
- 1 Auffangschale
- 1 Schraubhilfe und 2 Ersatz-Justierschrauben
- 1 Bedienungsanleitung

● Ausstattung

- 1 Messerschutz
- 2 Varioschalter Messerdrehzahl
- 3 Schalter für Moment-/ Dauerbetrieb
- 4 Entriegelung der Messerabdeckung
- 5 Gerätegehäuse
- 6 Messerabdeckung
- 7 Kabelaufwicklung / Kabeldepot
- 8 Netzleitung

- 9 Auflagetisch mit Führungsnute
- 10 Schneidgutschlitten
- 11 Restehalter mit Fingerschutz
- 12 Schneidmesser
- 13 Andruckplatte
- 14 Regler (stufenlose Schnittstärkeneinstellung) (Abb. C)
- 15 Schraubhilfe
- 16 Justierschrauben
- 16a Ersatz-Justierschrauben
- 17 Auffangschale
- 18 Schraubclip für Messer-Ausbau (Abb. E)
- 19 Reinigungspinsel (Abb. F)

● Technische Daten

- Nennspannung: 230V~ 50 Hz
- Nennaufnahme: 150W
- Kurzzeitbetrieb: KB = 10 Minuten
- Schneidmesser: verstärktes, rostfreies Wellenschliffmesser, 17 cm


● Sicherheit



Wichtige Sicherheitsvorschriften



Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:


- Der elektrische Alleschneider darf nur an eine Stromquelle mit 230V Wechselspannung angeschlossen werden.
-  Ziehen Sie immer den Netzstecker des Gerätes heraus, wenn Sie das Gerät reinigen wollen, wenn es eine Fehlfunktion hat, oder wenn es nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie nicht an der Netzleitung **8**, sondern fassen Sie den Netzstecker an, um das Gerät von der Stromquelle zu trennen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und setzen Sie es weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät jemals in Wasser fallen, so ziehen Sie zunächst den Netzstecker und nehmen erst dann das Gerät heraus. Lassen Sie

den elektrischen Alleschneider von autorisierten Fachkräften untersuchen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

- Im Falle einer Beschädigung der Netzleitung **8** darf das Gerät nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Fachkraft repariert werden.



Um Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Benutzen Sie den elektrischen Alleschneider nicht, wenn Sie nasse Hände haben oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es feucht oder nass ist. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
-  Das Gerät ist außerhalb der Reichweite von Kindern aufzustellen oder zu lagern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist.



So verhalten Sie sich sicher

- Der elektrische Alleschneider ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt und nicht für einen gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass der elektrische Alleschneider sicher aufgestellt oder installiert worden ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät muss immer mit Schneidgutschlitten **10** und Restehalter **11** benutzt werden. Ausnahmen sind möglich, wenn die Größe und Form des Schneidgutes die Verwendung dieser Vorrichtungen nicht zulassen. Verwenden Sie das Gerät nicht, um tiefgefrorene Lebensmittel oder Knochen zu schneiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt sein sollte. Lassen Sie das Gerät umgehend von einer autorisierten Kundendienstvertretung oder einer anderen qualifizierten Fachkraft reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen. Jegliche Garantie- und Haftungsansprüche für Schäden, die aus einer unsachgemäßen oder falschen Verwendung des Gerätes resultieren, sind ausgeschlossen.

● Vor dem ersten Gebrauch

● Erste Schritte

- Nehmen Sie den elektrischen Allerschneider vorsichtig aus der Verpackung heraus, entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie dieses zusammen mit der Verpackung auf.
- Reinigen Sie den elektrischen Allerschneider, bevor er mit Lebensmitteln in Berührung kommt (siehe auch Kapitel „Reinigung“).

● Aufstellen des Gerätes



Spezifische Sicherheitshinweise zum Standort des Gerätes

1. Stellen Sie den elektrischen Allerschneider niemals auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen auf.
 2. Stellen Sie sicher, dass die Netzleitung [8] nicht über heiße oder scharfkantige Gegenstände geführt wird.
 3. Knicken oder quetschen Sie die Netzleitung [8] nicht ein und wickeln Sie sie nicht um den elektrischen Allerschneider.
- Stellen Sie den elektrischen Allerschneider auf einer ebenen, nicht rutschigen Oberfläche in unmittelbarer Nähe einer Steckdose auf.
 - Wickeln Sie die erforderliche Länge der Netzleitung [8] ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
 - Setzen Sie den Schneidgutschlitten [10] an den Auflagetisch mit Führungsnute [9] an (siehe

Abb. B). Drücken Sie nun die an der Messerabdeckung [6] hoch stehende Seite hinunter, dass die Halteklappen (an der Unterseite des Schneidgutschlittens [10]) einrasten. Stellen Sie sicher, dass diese korrekt eingerastet sind, indem Sie die Gängigkeit des Schneidgutschlittens prüfen. Ziehen Sie zur Entnahme den Schneidgutschlitten [10] nach vorn aus der Führungsnute [9] und heben Sie ihn vom Auflagetisch [9].

- Schieben Sie den Resthalter [11] auf den Schneidgutschlitten [10] auf.
- Stellen Sie die Auffangschale [17] unterhalb des Auflagetisches [9] so auf das Gehäuse, dass das Schneidgut direkt und ungehindert nach dem Schneiden dort hineinfallen kann.

● Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung (s. Abb. D)

Durch unterschiedlich starkes Festziehen der Justierschrauben [16] können Sie die Gängigkeit der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung [14] bestimmen.

- Schrauben Sie beide Justierschrauben [16] mit der Schraubhilfe [15] fest.
- Überprüfen Sie durch Drehen der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung [14], ob die gewünschte Gängigkeit erreicht ist. Falls nicht,
 - lösen Sie beide Justierschrauben [16] für leichtere Gängigkeit oder
 - ziehen Sie beide Justierschrauben [16] fester an für schwerere Gängigkeit.

● Bedienung

● Arbeitshinweise



Spezifische Sicherheitshinweise zum Schneiden und Umgang mit dem Gerät

1. Berühren Sie niemals das Schneidmesser [12], wenn der elektrische Allerschneider in Betrieb ist! Es besteht Verletzungsgefahr!

2. Verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Restehalter **11**.
(Ausnahme: sehr große Schneidstücke).
Lebensmittelreste mit dem Restehalter **11** herandrücken.
3. Verwenden Sie den elektrischen Alleschneider ausschließlich für das Schneiden von hausüblichen Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke. Verwenden Sie den elektrischen Alleschneider nicht für das Schneiden von tiefgefrorenen Lebensmitteln, Knochen, Lebensmitteln mit großen Kernen, oder für das Schneiden von noch verpackten Lebensmitteln.
4. Benutzen Sie den elektrischen Alleschneider niemals ununterbrochen für mehr als 10 Minuten.
5. Das Schneidmesser **12** dreht noch kurz weiter, nachdem der elektrische Alleschneider ausgestellt worden ist.
6. Stellen Sie die Schnittstärke aus Sicherheitsgründen nach der Benutzung des elektrischen Alleschneiders auf „0“ zurück.

weiches Schneidgut:

- Führen Sie den Schneidgutschlitten **10** langsam gegen das Schneidmesser **12**. Weiche Lebensmittel, wie beispielsweise Schinken oder Käse, lassen sich am besten gekühlt schneiden.

hartes Schneidgut:

- Bei harten Lebensmitteln können Sie den Schneidgutschlitten **10** schneller gegen das Schneidmesser **12** führen. Sie erhalten somit z.B. bei Salami, Brot oder Gurken schnell Ihre geschnittene Menge Lebensmittel.

● Betriebsart auswählen

Hinweis:

Die beiden Betriebsarten des elektrischen Alleschneiders können am Schalter für Moment-/Dauerbetrieb **3** ein- und ausgeschaltet werden.

Dauerbetrieb / max. 10 Minuten (Schalter in Stellung „I“):

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb **3** in „I“-Stellung. Das Schneidmesser **12** läuft, ohne dass es notwendig ist, den Schalter

in dieser Stellung zu halten. Anhalten des Dauerbetriebs: Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb **3** in „0“-Stellung und warten Sie, bis das Schneidmesser zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

Temporärer Betrieb (Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in Stellung „II“):

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb **3** in „II“-Stellung. Das Schneidmesser läuft nun so lange, wie der Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in dieser Stellung gehalten wird. Anhalten des temporären Betriebs: Lassen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb **3** los und warten Sie, bis das Schneidmesser zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

● Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen

niedrige Drehzahl / Drehzahlsymbol spitzes Ende:

- Stellen Sie eine niedrige Drehzahl ein, wenn Sie weiches Schnittgut schneiden wollen. Schieben Sie den Varioschalter **2** vollständig in die Richtung des spitzen Endes.

hohe Drehzahl / Drehzahlsymbol breites Ende:

- Verwenden Sie eine hohe Drehzahl zum Schneiden von hartem Schnittgut. Schieben Sie den Varioschalter **2** hierfür vollständig in die Richtung des breiten Endes.

Hinweis: Zwischen der maximalen und minimalen Einstellung können Sie natürlich noch weitere individuelle Einstellungen vornehmen. Führen Sie entsprechende Probeschnitte durch.

● Schnittstärke einstellen und schneiden

Stellen Sie die erforderliche Schnittstärke mittels des Reglers **14** (siehe Abbildung C) ein. Die Einstellungsskala der Schnittstärke entspricht nicht gleich der Stärke in Millimeter. Aus Sicherheitsgrün-

den ist das Schneidmesser **12** in der Einstellung „0“ geschützt.

- Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten **10**. Falls erforderlich, drücken Sie das Schneidgut mit dem Restehalter **11** leicht gegen die Andruckplatte **13**.
- Stellen Sie das Gerät ein und führen Sie das Schneidgut entlang des Schneidmessers **12**, indem Sie es leicht andrücken. Stellen Sie die Andruckplatte **13** nach Benutzung des elektrischen Allerschneiders immer in „0“-Stellung, so dass das scharfe Schneidmesser abgedeckt ist. Das Schneidmesser **12** ist ideal geeignet zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben, z.B. Wurstaufschnitt oder Schinken (siehe Abb. A).
- Um Ihre Finger zu schützen, verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Restehalter **11** (Ausnahme: Schneiden von großen Lebensmittelstücken).

● Reinigung und Wartung

● Reinigung



Wichtige Sicherheitshinweise zur Reinigung des Allerschneiders

1. Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, schalten Sie den elektrischen Allerschneider aus, ziehen Sie die Netzleitung **8** aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte **13** in „0“-Stellung.
2. Tauchen Sie den elektrischen Allerschneider nicht in Wasser.
3. **⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR:** Das Schneidmesser **12** ist sehr scharf!



Zubehör Spülmaschinengeeignet!

- Reinigen Sie den Schneidgutschlitten **10**, den Restehalter **11**, das Schneidmesser **12** und die Auffangschale **17** in der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den elektrischen Allerschneider in regelmäßigen Abständen gründlich, da sich verderbliche Lebensmittelreste auf dem Gerät oder hinter dem Schneidmesser **12** ablagern können.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, die nicht für die Spülmaschine geeignet sind, mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Wischen Sie das Gerätegehäuse **5**, die Messerabdeckung **6**, den Auflagetisch mit Führungsnute **9** und die Andruckplatte **13** sorgfältig ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Schwämme mit rauer Oberfläche oder harte Bürsten.

Reinigungspinsel:

⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


- Führen Sie alle Reinigungsarbeiten mit dem Reinigungspinsel **19** (siehe Abb. F) mit äußerster Vorsicht durch. Beim Abrutschen in der Nähe des Schneidmessers **12** besteht Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie die Bürste des Reinigungspinsels **19**, um Reste wie z.B. Krümel an allen schwer zugänglichen Stellen zu entfernen. Das abgeflachte Ende können Sie hervorragend verwenden, um hartnäckige Verunreinigungen zu entfernen.







● Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen



Wichtige Sicherheitshinweise zum Ein- und Ausbau des Schneidmessers!

1. Schalten Sie den elektrischen Allerschneider aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte **13** in „0“-Stellung.
 2. **⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!** Das Schneidmesser **12** ist sehr scharf! Verwenden Sie zur Entnahme bzw. Einbau entsprechende Schutzhandschuhe. Andernfalls können Schnittverletzungen die Folge sein.
- Öffnen Sie die Messerabdeckung **6**, indem Sie die Entriegelung der Messerabdeckung **4** drücken. Entnehmen Sie die Messerabdeckung **6**.
 - Entnehmen Sie den Kunststoff-Schraubclip **18** aus der Halterung (siehe Abb. E) und schrauben

Sie den Messerverschluss des Schneidmessers  durch eine Linksdrehung los.

- Fassen Sie das Schneidmesser  beim Herausnehmen an seiner Mitte an.
- Das Schneidmesser  kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse hinter dem Schneidmesser  mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste.
- Verfahren Sie zum Einbau des Schneidmessers  in umgekehrter Vorgehensweise und Reihenfolge der vorangegangenen Handlungsanweisungen.
- Durch die spezielle Sägezahnung und die hochwertige Qualität behält das Schneidmesser sehr lange seine Schärfe. Ein Nachschärfen des Schneidmessers  ist nicht notwendig. Wenden Sie sich bei Fragen zu Schneidmessern  an die Servicestelle Ihres Landes.

● Sonderzubehör

Rundmesser:

Speziell für feinste Schnitte ist ein ungezahntes Schneidmesser erhältlich.

Wenden Sie sich für Bestellungen von Sonderzubehör an die Servicestelle Ihres Landes.

● Garantie / Kunden-Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE

Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: + 49 (0) 180 5 008107

(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT

Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH

Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525

(max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

● Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung

in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Über Entsorgungsmöglichkeiten für ausgediente Elektrogeräte informieren Sie sich bitte bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Konformitätserklärung / Hersteller CE**

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC). Die Konformität wurde nachgewiesen.

Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Kompernaß GmbH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum

Technische Änderungen vorbehalten.

IAN 61458
KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum

© by ORFGEN Marketing

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der
Informationen: 12 / 2010 · Ident.-No.: SAS150A1122010-2

