

## Cortafiambres eléctrico / Affettatrice elettrica SAS 150 A1



ES

### Cortafiambres eléctrico

Instrucciones de utilización y de seguridad

PT

### Fiambreira eléctrica

Instruções de utilização e de segurança

DE AT CH

### Elektrischer Alleschneider

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IT MT

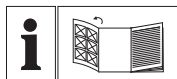
### Affettatrice elettrica

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

GB MT

### Electric Multi-Purpose Slicer

Operation and Safety Notes



**ES**  
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

**IT** **MT**  
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

**PT**  
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

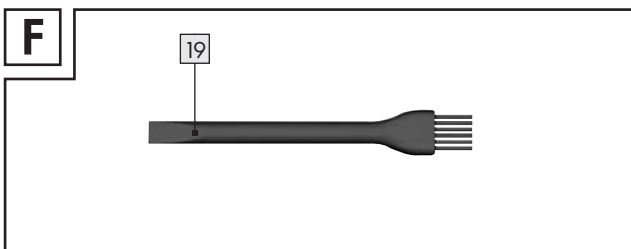
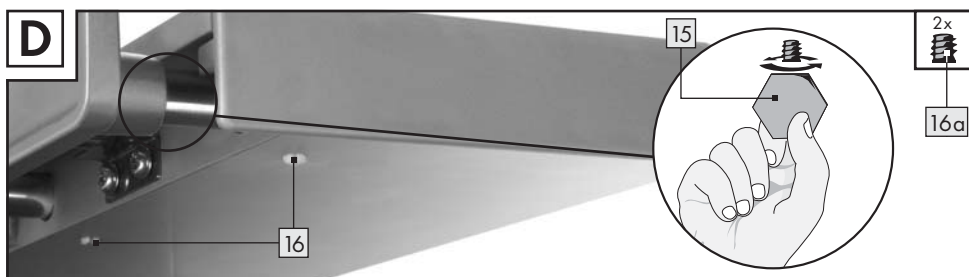
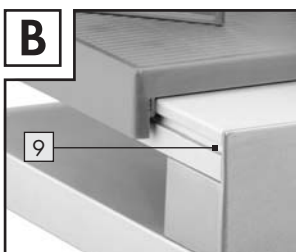
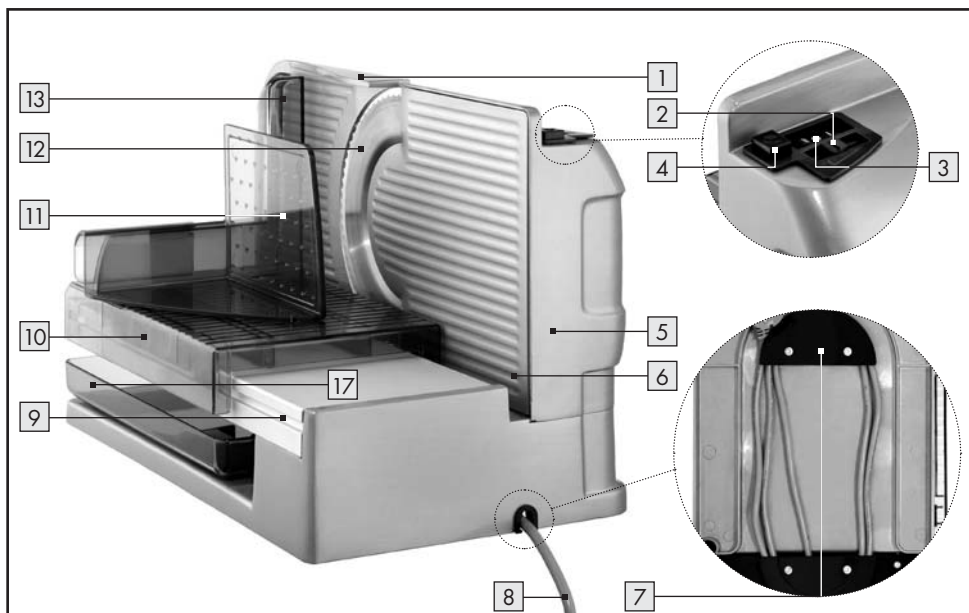
---

**GB** **MT**  
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

**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.

ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	5
IT/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	13
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	21
GB/MT	Operation and Safety Notes	Page	29
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	37





## Introducción

Estimado cliente .....	Página	6
Uso adecuado .....	Página	6
Contenido del envío.....	Página	6
Componentes .....	Página	6
Datos técnicos .....	Página	7

## Seguridad

Advertencias de seguridad importantes.....	Página	7
--	--------	---

## Antes del primer uso

Primeros pasos .....	Página	8
Instalación .....	Página	8
Ajuste del grosor de corte progresivo (véase la fig. D) .....	Página	8

## Manejo

Indicaciones de trabajo.....	Página	8
Selección del modo de operación.....	Página	9
Interruptor escalonado: ajuste de la velocidad de corte .....	Página	9
Ajustar el grosor de corte y cortar .....	Página	9

## Limpieza y mantenimiento

Limpieza.....	Página	10
Mantenimiento / Desmontar / montar la cuchilla.....	Página	10
Accesorios especiales.....	Página	10

## Garantía y servicio de atención al cliente.....








Página 11

## Eliminación.....

Página 11

## Declaración de conformidad / Fabricante.....


Página 11

En estas instrucciones de uso / en el aparato se utilizan los siguientes pictogramas:			
	¡Lea las instrucciones de uso!	<b>W</b>	Vatio (Potencia efectiva)
	¡Siga las indicaciones de prevención y seguridad!		¡Mantener el aparato eléctrico fuera del alcance de los niños!
	¡Tenga cuidado con las descargas eléctricas! Peligro de muerte!		Un aparato, cable de red o clavija de red dañado supone peligro de muerte por descarga eléctrica. Controle regularmente el estado del aparato, del cable de alimentación y de la clavija de red.
	Consejo: uso adecuado		¡Deseche el embalaje y el aparato respetando las normas de protección del medio ambiente!
<b>V~</b>	Voltios (Tensión alterna)		

## Cortafiambres eléctrico SAS 150 A1

### ● Introducción

#### Estimado cliente

 Lea con atención y, en su totalidad, las instrucciones de uso y seguridad y familiarícese con las funciones del aparato antes de la primera puesta en marcha. Observe las ilustraciones que aparecen en la parte plegable en las que se describe la cortafiambres eléctrico y el modo de empleo. Conserve las instrucciones y entréguelas con el aparato si lo transfiriera a terceros.

### ● Uso adecuado

Este aparato ha sido fabricado para su uso exclusivo en el ámbito doméstico. Antes de cortar un producto, desembálelo, descongélelo y deshúese-lo. Cualquier otro empleo o cambio en el aparato se considera incorrecto y puede entrañar riesgo de accidente. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por un uso o manejo incorrectos. No apto para uso industrial.

### ● Contenido del envío

Tras desembalar el aparato compruebe siempre la integridad del contenido y el perfecto estado del aparato.

- 1 cortafiambres eléctrico SAS 150 A1
- 1 pincel de limpieza
- 1 depósito de restos
- 1 bandeja de recogida
- 1 tornillo auxiliar y 2 tornillos de ajuste de repuesto
- 1 manual de instrucciones

### ● Componentes

- 1 Protección de la cuchilla
- 2 Interruptor escalonado - Velocidad de la cuchilla
- 3 Interruptor para funcionamiento momentáneo / continuo
- 4 Botón para desbloquear la cubierta de la cuchilla
- 5 Carcasa del aparato
- 6 Cubierta de la cuchilla
- 7 Enrollado / depósito del cable
- 8 Cable de alimentación
- 9 Mesa de apoyo con ranura de guía
- 10 Carro de alimentos

- 11** Depósito de restos con protección para los dedos
- 12** Cuchilla
- 13** Placa de compresión
- 14** Regulador (ajuste del grosor de corte progresivamente) (fig. C)
- 15** Tornillo auxiliar
- 16** Tornillos de ajuste
- 16a** Tornillos de ajuste de repuesto
- 17** Bandeja de recogida
- 18** Clip para desmontar la cuchilla (fig. E)
- 19** Pincel de limpieza (fig. F)

## ● Datos técnicos

Tensión nominal: 230 V~ 50 Hz  
 Absorción nominal de corriente: 150 W  
 Servicio temporal: KB = 10 minutos  
 Cuchilla: Cuchilla de afilado ondulado, reforzada e inoxidable, 17 cm


## ● Seguridad



### Advertencias de seguridad importantes




### Para evitar el peligro de muerte por descarga eléctrica:

- Conecte la cortadora únicamente a una toma de corriente de 230 V, corriente alterna.
-  Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo, cuando haya detectado una avería o si no lo va a utilizar. No tire del cable de alimentación **8** sino del enchufe para desconectar el aparato de la corriente.
- Nunca sumerja el aparato en agua, ni lo exponga a lluvia o humedad. Si el aparato se cayera al agua, desconéctelo en primer lugar de la red y sáquelo a continuación. Antes de volver a utilizar la cortafiambres eléctrico, haga que la examine un técnico.

- En caso de que se dañase el cable de alimentación **8**, el aparato sólo puede ser reparado por el fabricante, su servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado.



### Cómo evitar lesiones:

- No utilice la cortafiambres eléctrico si tiene las manos mojadas o el suelo está mojado. No utilice el aparato si está húmedo o mojado. No utilice nunca el aparato al aire libre.
-  Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Aquellas personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas o sin la experiencia o conocimientos suficientes sólo podrían utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o habiendo recibido de esta persona las indicaciones necesarias sobre cómo utilizar el aparato. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No descuide nunca el aparato cuando esté listo para su uso.



### Procedimiento seguro

- Este aparato ha sido concebida para su uso exclusivo en el ámbito doméstico no para uso industrial.
- Asegúrese de que el aparato está correctamente instalada antes de su puesta en marcha.
- Utilice siempre el aparato con la bandeja deslizante de corte **10** y el asa de empuje **11**, excepto en el caso en que el tamaño y la forma del producto no permitan la utilización de estos dispositivos. No utilice el aparato para cortar alimentos congelados o huesos.
- No utilice el aparato de forma alguna en la que pudiera resultar dañado. En caso de avería, haga que repare el aparato el servicio de atención al cliente o un técnico especializado.
- Utilice el aparato sólo con los accesorios que se suministran. Se excluyen de esta garantía

las averías resultantes de un empleo incorrecto o inadecuado del aparato.

## ● Antes del primer uso

### ● Primeros pasos

- Saque el aparato del embalaje con cuidado, retírelo y consérvelo.
- Limpie el aparato antes de que entre en contacto con alimentos (vea también el capítulo "Limpieza").

### ● Instalación



#### Indicaciones de seguridad relativas al lugar de instalación del aparato

1. No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente o en la proximidad de llamas.
  2. Asegúrese de que el cable de alimentación **8** no pasa por encima de objetos calientes o afilados.
  3. No doble ni aplaste el cable de alimentación **8** y no lo enrolle alrededor de la cortafiambres eléctrico.
- Sitúe el aparato sobre una superficie plana que no resbale y que se encuentre cerca de una toma de red.
  - Enrolle la longitud necesaria del cable de alimentación **8**. Enchufe la clavija en la toma de red.
  - Coloque el carro de alimentos **10** junto a la mesa de apoyo con ranura de guía **9** (véase fig. B). Presione hacia abajo el lado superior de la cubierta de la cuchilla **6** de modo que encajen los enganches (de la parte inferior del carro de alimentos **10**). Asegúrese de que están correctamente encajados comprobando la suavidad de movimiento del carro de alimentos **10**. Para extraer el carro de alimentos tire hacia adelante de la ranura de guía **9** y levántela de la mesa de apoyo **9**.
  - Deslice el asa de empuje **11** sobre la bandeja deslizante de corte **10**.

- Coloque la bandeja de recogida **17** sobre la carcasa por debajo de la mesa de apoyo **9** de tal manera que el alimento caiga en ella directamente y sin obstáculos después de cortarlo.

### ● Ajuste del grosor de corte progresivo (véase la fig. D)

Mediante los diferentes grados de apriete de los tornillos de ajuste **16** se puede determinar la facilidad del ajuste del grosor de corte **14**.

- Apriete ambos tornillos de ajuste **16** con el tornillo auxiliar **15**.
- Compruebe girando el ajuste del grosor de corte **14** si se ha alcanzado la facilidad deseada.  
Si no es así,
  - afloje ambos tornillos de ajuste **16** para una mayor suavidad o
  - apriete ambos tornillos de ajuste **16** para una suavidad menor.

## ● Manejo

### ● Indicaciones de trabajo



#### Indicaciones de seguridad relativas al manejo del aparato

1. ¡No toque nunca la cuchilla si la cuchillo de cortar **12** está en funcionamiento! Existe peligro de lesiones.
2. Utilice siempre la bandeja deslizante de corte **10** y el asa de empuje **11**. (Excepción: lonchas muy gordas). Empuje los restos de alimentos con el asa de empuje **11**.
3. Utilice el aparato exclusivamente en el ámbito doméstico. No utilice la cortafiambres eléctrico para cortar alimentos congelados, huesos, alimentos con pepitas grandes o para cortar alimentos empaquetados.
4. No utilice el aparato nunca durante más de 10 minutos seguidos.
5. La cuchilla **12** sigue girando durante un corto periodo de tiempo tras la desconexión del aparato.



6. Por motivos de seguridad tras usar la cortafiambres eléctrico vuelva a poner el grosor de corte en «0».

### Alimentos blandos:

- Desplace el carro de alimentos [10] lentamente contra la cuchilla de corte [12]. Los alimentos blandos, como por ejemplo el jamón o el queso, son más fáciles de cortar en frío.

### Alimentos duros:

- En el caso de alimentos [10] duros puede desplazar el carro de alimentos más rápidamente contra la cuchilla [12]. Así conseguirá rápidamente la cantidad cortada de por ejemplo salami, pan o pepinos.

## ● Selección del modo de operación

### Advertencia:

Los dos modos de funcionamiento del aparato pueden activarse / desactivarse en el interruptor para funcionamiento momentáneo / continuo [3].

### Funcionamiento continuo máx. 10 minutos (interruptor en posición «I»):

- Ponga el interruptor para funcionamiento momentáneo / continuo [3] en la posición «I». La cuchilla [12] se pone en marcha sin que sea necesario mantener el interruptor en esta posición. Detener el funcionamiento continuo: Ponga el interruptor de funcionamiento momentáneo / continuo [3] en la posición «0» y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente.

### Funcionamiento temporal (interruptor para funcionamiento momentáneo / continuo en posición «II»):

- Ponga el interruptor para funcionamiento momentáneo / continuo [3] en la posición «II». La cuchilla funciona ahora mientras se mantiene el interruptor en esta posición. Detener el funcionamiento temporal: Suelte el interruptor de funcionamiento momentáneo / continuo [3] y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente.

## ● Interruptor escalonado: ajuste de la velocidad de corte

### símbolo / número de revoluciones reducido extremo puntiagudo:

- Ajuste la velocidad baja cuando corte alimentos blandos. Mueva el interruptor escalonado [2] completamente en la dirección del extremo puntiagudo.

### símbolo / número de revoluciones elevado extremo ancho:

- Utilice la velocidad alta para cortar alimentos duros. Para ello mueva el interruptor escalonado [2] completamente en la dirección del extremo ancho.

**Advertencia:** Entre el ajuste máximo y el mínimo pueden efectuarse naturalmente otros ajustes individuales. Realice los cortes de prueba correspondientes.

## ● Ajustar el grosor de corte y cortar

Ajuste el grosor de corte necesaria con el regulador [14] (véase la figura C). La escala de ajuste del grosor no se corresponde de forma idéntica con el grosor en milímetros. Por motivos de seguridad la cuchilla de cortar [12] está protegida en la posición «0».

- Coloque el alimento sobre el carro de alimentos [10]. En caso de que sea necesario, presione el alimento con el asa de empuje [11] ligeramente contra la placa de presión [13].
- Ajuste el aparato, empuje el alimento contra la cuchilla [12], y presione ligeramente. Cuando haya terminado, sitúe la placa de presión [13] en la posición ,0' para que la cuchilla quede cubierta. La cuchilla [12] es idónea para cortar lonchas muy finas de, por ejemplo, salchichas o jamón (vea ilustración A).
- Para evitar lesiones en los dedos, utilice siempre la bandeja deslizante de corte [10] y el asa de empuje [11] (Excepción: corte de lonchas muy gruesas).

## ● Limpeza y mantenimiento

### ● Limpeza



#### **Disposiciones de seguridad relevantes para la limpeza de la cortafiambres eléctrico**

1. Antes de comenzar con la limpeza del aparato desconecte la cuchillo de cortar [12], desenchúfela de la red eléctrica y ponga la placa de compresión [13] en la posición «0».
2. No resbala la cortafiambres eléctrico en agua.
3. **⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE LESIONES!** la cuchilla [12] está muy afilada!



#### **Los accesorios pueden limpiarse en el lavaplatos!**

- Lave el carro de alimentos [10], el depósito de restos [11], la cuchilla cortadora [12] y la bandeja de recogida [17] en el lavaplatos.
- Limpie el aparato meticulosamente para evitar que se acumulen restos de alimentos en el aparato o detrás de la cuchilla [12].
- Limpie con un paño ligeramente humedecido todas las piezas del aparato que no se deban lavar en el lavaplatos. Limpie cuidadosamente la carcasa del aparato [5], la cubierta de la cuchilla [6], la mesa de apoyo [9] con ranura de guía y la placa de compresión [13]. No utilice productos abrasivos, esponjas con superficie áspera ni cepillos duros.

#### **Pinel de limpeza:**

- ⚠ **¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE LESIONES!** Realice todos los trabajos de limpeza [19] (véase fig. F) con el pinel con el mayor cuidado. Si se resbala cerca de la cuchillo de cortar [12] existe peligro de lesiones.
- Utilice el cepillo del pinel de limpeza [19] para retirar los restos, como por ejemplo migas, de todos los puntos de difícil acceso. El extremo aplanado puede usarlo para retirar restos duros.

## ● Mantenimiento / Desmontar / montar la cuchilla



#### **Indicaciones de seguridad importantes para montar y desmontar la cuchilla.**

1. Desconecte el aparato, desenchúfela de la red eléctrica y ponga la placa de compresión [13] en la posición «0».
2. **⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE LESIONES!** La cuchilla [12] está muy afilada. Para la extracción o montaje use unos guantes de protección adecuados. De lo contrario podría cortarse.
  - Abra la cubierta de la cuchilla [6] presionando el botón para desbloquear la cubierta [4]. Retire la cubierta de la cuchilla [6].
  - Retire el clip de plástico [18] del soporte y (véase fig. E) suelte el cierre de la cuchilla [12] girando hacia la izquierda.
  - Para extraer la cuchilla [12] agárrela por su centro.
  - La cuchilla [12] puede limpiarse en el lavaplatos.
  - Limpie la carcasa situada detrás de la cuchillo de cortar [12] con un paño seco o un cepillo suave.
  - Para montar la cuchilla proceda en orden inverso a las indicaciones de operación precedentes.
  - Gracias a su dentado especial y su alta calidad el cuchillo de cortar [12] mantiene su afilado durante mucho tiempo. No es necesario volver a afilar el cuchillo de cortar [12]. En caso de dudas sobre cuchillos de cortar [12] diríjase al punto de asistencia de su país.

## ● Accesorios especiales

#### **Cuchilla redonda:**

Especialmente para los cortes más finos se puede obtener una cuchilla no dentada. Para los pedidos de accesorios especiales diríjase al punto de asistencia de su país.

## ● Garantía y servicio de atención al cliente

**Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.**

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. Finalizado el período de garantía, las reparaciones se han de abonar.

**ES**

**Kompernass Service España**

**Tel.: 902/884663**

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

## ● Eliminación



El embalaje se compone de materiales reciclables que puede desechar en los puntos locales de recogida selectiva.



**¡No ponga las herramientas eléctricas en los contenedores de basura doméstica!**

Según la directiva europea 2002/96/EC sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados y en cumplimiento con el derecho nacional, los aparatos eléctricos usados se deben almacenar separadamente y deben ser reciclados sin dañar el medio ambiente.

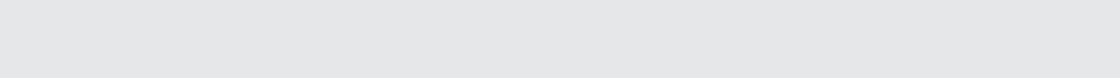
Para las posibilidades de desecho de aparatos eléctricos viejos, infórmese en su autoridad local o municipal.

## ● Declaración de conformidad / Fabricante CE

Este producto cumple las exigencias de las directivas europeas y nacionales (Directiva de baja tensión 2006/95/EC, tolerancia electromagnética 2004/108/EC). Se ha comprobado la conformidad. El fabricante dispone de las declaraciones y documentos correspondientes.

Kompernaß GmbH  
Burgstraße 21  
D-44867 Bochum

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.



## **Introduzione**

Gentile cliente, .....	Pagina 14
Uso conforme .....	Pagina 14
Fornitura .....	Pagina 14
Dotazione .....	Pagina 14
Dati tecnici .....	Pagina 15

## **Sicurezza**

Importanti norme di sicurezza .....	Pagina 15
-------------------------------------	-----------

## **Prima del primo impiego**

Primi passaggi .....	Pagina 16
Installazione dell'apparecchio .....	Pagina 16
Regolazione dell'impostazione dello spessore di taglio (v. ill. D) .....	Pagina 16

## **Utilizzo**

Indicazioni di lavoro .....	Pagina 16
Selezione del tipo di modalità .....	Pagina 17
Impostazione dell'interruttore Vario - velocità di taglio .....	Pagina 17
Impostazione dello spessore di taglio e taglio .....	Pagina 17

## **Pulizia e manutenzione**

Pulizia .....	Pagina 18
Manutenzione / smontaggio / montaggio della lama da taglio .....	Pagina 18
Accessori speciali .....	Pagina 19

## **Garanzia / Servizio clienti** .....

Pagina 19








## **Smaltimento** .....

Pagina 19

## **Dichiarazione di conformità / Dichiarazione del costruttore** .....

Pagina 20

## In queste istruzioni d'uso/ sull'apparecchio sono riportati i seguenti pittogrammi:

	Leggere il manuale di istruzioni per l'uso!	<b>W</b>	Watt (potenza attiva)
	Rispettare le avvertenze e le indicazioni per la sicurezza!		Tenere lontano i bambini dall'apparecchio elettrico!
	Attenzione, rischio di scossa elettrica! Pericolo di morte!		I danni all'apparecchio, al cavo o alla spina comportano il pericolo di morte a causa di scossa elettrica. Controllare regolarmente le condizioni dell'apparecchio, del cavo e della spina.
	Questo è il comportamento corretto!		Smaltire l'imballaggio dell'apparecchio in modo ecocompatibile.
<b>V~</b>	Volt (tensione alternata)		

## Affettatrice elettrica SAS 150 A1

impiego non conforme alle regole o da uso non corretto. Solo per uso domestico.

### ● Introduzione

#### Gentile cliente,



La preghiamo di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la sicurezza e di familiarizzarsi con le funzioni dell'apparecchio prima del primo utilizzo. A tale scopo, osservi la pagina ripiegabile con le illustrazioni che descrivono l'affettatrice elettrica e le sue modalità di funzionamento. Conservi queste istruzioni e le ceda a terzi se necessario.

### ● Uso conforme

Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per il taglio di alimenti di comune impiego domestico. Gli alimenti da tagliare devono essere scongelati, esenti da ossa e privi della confezione prima di essere tagliati con l'apparecchio. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio. La casa produttrice non è responsabile per i danni causati da

### ● Fornitura

Controllare sempre l'integrità della fornitura e dell'apparecchio subito dopo il disimballaggio.

- 1 Affettatrice elettrica SAS 150 A1
- 1 Pennello per la pulizia
- 1 Dispositivo ultima fetta
- 1 Vassoio di raccolta
- 1 Ausilio all'avvitamento e due viti sostitutive di regolazione
- 1 Manuale di istruzioni

### ● Dotazione

- 1 Paralama
- 2 Interruttore Vario numero di giri lama
- 3 Interruttore per funzionamento momentaneo/continuo
- 4 Pulsante per lo sblocco del coprilama
- 5 Alloggiamento dell'apparecchio
- 6 Coprilama
- 7 Avvolgimento cavo/vano cavo
- 8 Cavo di rete

- 9 Piano d'appoggio con scanalatura di guida
- 10 Carrello porta alimenti
- 11 Dispositivo ultima fetta con paradita
- 12 Lama da taglio
- 13 Piastra pressamerce
- 14 Manopola (regolazione continua spessore di taglio) (ill. C)
- 15 Ausilio all'avvitamento
- 16 Vite di regolazione
- 16a Vite di regolazione sostitutiva
- 17 Vassoio di raccolta
- 18 Clip a vite per lo smontaggio della lama (ill. E)
- 19 Pennello per la pulizia (ill. F)

## ● Dati tecnici

- Tensione nominale: 230V~ 50Hz  
 Assorbimento nominale: 150 W  
 Modalità di funzionamento breve: KB = 10 minuti  
 Lama da taglio: lama seghettata rinforzata, antiruggine, 17 cm


## ● Sicurezza



### Importanti norme di sicurezza



### Per evitare il pericolo di morte a causa di scosse elettriche:


- L'affettatrice elettrica dev'essere collegata unicamente a una presa di corrente con tensione alternata da 230V.
-  Staccare sempre la spina dalla presa prima della pulizia dell'apparecchio, in caso di malfunzionamento o di inutilizzo dell'apparecchio. Non tirare mai dal cavo **8**, ma afferrare sempre la spina per staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non esporlo alla pioggia o all'umidità. Se l'apparecchio cade in acqua, staccare prima la spina dalla presa e poi prelevare l'apparecchio.

Fare esaminare l'affettatrice elettrica da personale specializzato autorizzato, prima di riutilizzarla.

- In caso di danni al cavo di rete **8**, l'apparecchio dev'essere riparato solo dal produttore, dal centro di assistenza o da altro personale specializzato qualificato.



### Per evitare il pericolo di infortuni:

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide o se ci si trova su un pavimento bagnato. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di umidità. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
-  Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non fare utilizzare questo apparecchio da persone (ivi inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate. Inoltre, l'apparecchio non può essere utilizzato da persone che non conoscono il suo funzionamento. In questo caso, una persona responsabile per la sicurezza deve supervisionare o dare indicazioni su come l'apparecchio debba essere utilizzato. I bambini devono essere sorvegliati al fine di impedire che essi giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso.



### Per un utilizzo sicuro

- l'affettatrice elettrica è destinata esclusivamente all'impiego in ambiente domestico e non per uso commerciale.
- Assicurarsi che l'affettatrice elettrica sia stata montata o installata in modo sicuro, prima di metterla in funzione.
- Questo apparecchio dev'essere sempre utilizzato con il carrello porta alimenti **10** e il dispositivo ultima fetta **11**. Sono possibili eccezioni se le dimensioni e la forma del cibo da tagliare impediscono l'impiego di tali dispositivi. Non utilizzare l'apparecchio per tagliare alimenti surgelati o ossa.

- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato in qualsiasi modo. Fare riparare immediatamente l'apparecchio da un centro di assistenza ai clienti o altro personale qualificato e specializzato.
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori acclusi. Si esclude qualsiasi intervento in garanzia e qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da uso non conforme o errato dell'apparecchio.

### ● Prima del primo impiego

#### ● Primi passaggi

- Prelevare con cautela l'affettatrice elettrica dalla confezione, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e conservarlo insieme alla confezione.
- Pulire l'affettatrice elettrica prima di metterla in contatto con gli alimenti (v. anche il capitolo „Pulizia“).

#### ● Installazione dell'apparecchio



##### **Indicazioni di sicurezza specifiche per il collocamento dell'apparecchio**

1. Non collocare mai l'apparecchio su superfici bollenti o in vicinanza di fiamme aperte.
  2. Assicurarsi che il cavo di rete **8** non sia posato su superfici bollenti o oggetti taglienti.
  3. Non schiacciare e non piegare il cavo di rete **8** e non avvolgerlo attorno all'affettatrice.
- Collocare l'affettatrice elettrica su una superficie piana, non sdrucciolevole nelle immediate vicinanze di una presa di corrente.
  - Svolgere la lunghezza necessaria del cavo **8**. Inserire la spina nella presa di corrente.
  - Collocare il carrello porta alimenti **10** sul piano d'appoggio con la scanalatura di guida **9** (vedi fig. B). Premere quindi verso il basso il lato sollevato del coprilama **6**, in modo da permettere l'inserimento dei morsetti (situati sul lato inferiore del carrello porta alimenti **10**). Assicurarsi che essi siano inseriti correttamente,

- controllando la mobilità del carrello porta alimenti. Per prelevare il carrello porta alimenti **10** sfilarlo in avanti dalla scanalatura di guida **9** e sollevarlo dal piano d'appoggio **9**.
- Spingere il dispositivo ultima fetta **11** sul carrello porta alimenti **10**.
- Collocare il vassoio di raccolta **17** sotto il piano di appoggio **9** sull'alloggiamento, in modo tale che i cibi affettati vi cadano direttamente e liberamente.

#### ● Regolazione dell'impostazione dello spessore di taglio (v. ill. D)

Tramite un avvitarimento più o meno serrato della vite di regolazione **16** è possibile determinare la scorrevolezza dell'impostazione continua dello spessore di taglio **14**.

- Avvitare saldamente entrambe le viti di regolamento **16** con l'ausilio per l'avvitamento **15**.
- Ruotare il dispositivo per l'impostazione dello spessore di taglio continuo **14** per controllare di aver ottenuto la scorrevolezza desiderata. In caso contrario,
  - allentare entrambe le viti di regolazione **16** per ottenere una maggiore scorrevolezza o
  - serrare entrambe le viti di regolazione **16** per ottenere una minore scorrevolezza.

#### ● Utilizzo

#### ● Indicazioni di lavoro



##### **Indicazioni di sicurezza specifiche per affettare e utilizzare l'apparecchio**

1. Non toccare mai la lama da taglio **12** quando l'affettatrice elettrica è in funzione! Sussiste il pericolo di lesioni!
2. Utilizzare sempre il carrello porta alimenti **10** e il dispositivo ultima fetta **11**. (Eccezione: pezzi di alimenti molto grandi). Pressare in avanti l'ultimo pezzo di alimento da affettare con l'ausilio del dispositivo ultima fetta **11**.



3. Utilizzare l'affettatrice elettrica unicamente per affettare alimenti di uso domestico e non per altri scopi. Non utilizzare l'affettatrice elettrica per affettare alimenti surgelati, ossa, alimenti contenenti grossi noccioli o alimenti ancora imballati.
4. Non utilizzare mai l'affettatrice ininterrottamente per più di 10 minuti.
5. La lama da taglio [12] continua a girare per qualche momento, dopo lo spegnimento dell'affettatrice elettrica.
6. Per motivi di sicurezza, dopo l'uso impostare lo spessore di taglio dell'affettatrice elettrica su „0”.

### Alimenti morbidi:

- Guidare il carrello porta alimenti [10] lentamente verso la lama da taglio [12]. Gli alimenti morbidi, come ad es. il prosciutto o il formaggio, si affettano meglio se refrigerati.

### Alimenti duri:

- In caso di alimenti duri, è possibile spingere il carrello porta alimenti [10] più rapidamente verso la lama da taglio [12]. In tal modo, affettando salame, pane o cetrioli si ottiene rapidamente la quantità desiderata di alimento tagliato.

## ● Selezione del tipo di modalità

### Avviso:

I due tipi di modalità dell'affettatrice elettrica possono essere attivati e disattivati tramite l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato [3].

### Funzionamento continuato / max. 10 minuti (interruttore in posizione „I”):

- Impostare l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato [3] in posizione „I”. La lama [12] funziona senza che sia necessario lasciare l'interruttore in questa posizione. Mantenimento della modalità di funzionamento continuato: impostare l'interruttore per la modalità di funzionamento momentaneo/continuato [3] in posizione „0” e attendere fino a quando la lama da taglio si arresta completamente.

### Funzionamento temporaneo (interruttore per il funzionamento momentaneo / continuato in posizione „II”):

- Impostare l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato [3] in posizione „II”. La lama da taglio si muove solo finché l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato è mantenuto in questa posizione. Mantenimento del funzionamento temporaneo: rilasciare l'interruttore per la modalità di funzionamento momentaneo/continuato [3] e attendere fino a quando la lama da taglio si arresta completamente.

## ● Impostazione dell'interruttore Vario – velocità di taglio

### Numero di giri basso / simbolo del numero di giri estremità appuntita:

- Impostare un numero di giri basso se si desidera affettare alimenti morbidi. Spingere l'interruttore Vario [2] completamente in direzione dell'estremità appuntita.

### Numero di giri alto / simbolo del numero di giri estremità larga:

- Utilizzare un numero di giri alto per affettare cibi duri. A tale scopo, spingere l'interruttore Vario [2] completamente in direzione dell'estremità larga.

**Avvertenza:** fra l'impostazione massima e minima è possibile ottenere anche altre impostazioni individuali. Eseguire tagli di prova.

## ● Impostazione dello spessore di taglio e taglio

Impostare lo spessore di taglio richiesto tramite la manopola [14] (v. illustrazione C). La scala di impostazione dello spessore di taglio non corrisponde semplicemente allo spessore in millimetri. Per motivi di sicurezza, la lama da taglio [12] è protetta in posizione „0”.

- Collocare l'alimento da affettare sul carrello porta alimenti [10]. Se necessario, premere leggermente l'alimento da affettare con il dispositivo ultima fetta [11] contro la piastra pressamerce [13].
- Impostare l'apparecchio e guidare l'alimento da affettare lungo la lama da taglio [12], premendo leggermente. Dopo l'uso dell'affettatrice elettrica, posizionare la piastra pressamerce [13] in posizione „0“, per coprire l'affilata lama da taglio. La lama da taglio [12] è ideale per affettare fette sottilissime, ad es. di salsiccia o prosciutto (v. ill. A).
- Per proteggere le dita, utilizzare sempre il carrello porta alimenti [10] e il dispositivo ultima fetta [11] (eccezione: taglio di alimenti di grandi dimensioni).

## ● Pulizia e manutenzione

### ● Pulizia



#### Importanti indicazioni di sicurezza per la pulizia dell'affettatrice elettrica

1. Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, spegnere l'affettatrice elettrica, staccare il cavo di rete [8] la spina dalla presa di corrente e collocare la piastra pressamerce [13] in posizione „0“.
2. Non immergere mai l'affettatrice elettrica in acqua.
3. **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI:** la lama da taglio [12] è molto affilata!



#### Accessori idonei al lavaggio in lavastoviglie!

- Pulire il carrello porta alimenti [10] il fermaresti [11], la lama di taglio [12] e il vassoio di raccolta [17] nella lavastoviglie.
- Lavare accuratamente l'affettatrice elettrica a intervalli regolari, poiché potrebbero depositarsi resti di alimenti deteriorabili sull'apparecchio o dietro la lama da taglio [12].

- Pulire tutte le parti dell'apparecchio non idonee al lavaggio in lavastoviglie con un panno leggermente inumidito. Detergere accuratamente l'alloggiamento dell'apparecchio [5], il coprilama [6], il piano d'appoggio e la scanalatura di guida [9] e la piastra pressamerce [13]. Non utilizzare agenti abrasivi, spugne con superficie ruvida o spazzole dure.

### Pennello per la pulizia:

#### ⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!





- Eseguire tutti i lavori di pulizia con il pennello [19] (vedi fig. F) esercitando la massima cautela. In caso di scivolamento nelle vicinanze della lama da taglio [12] sussiste il rischio di ferimento.
- Utilizzare la spazzola del pennello per la pulizia [19] per eliminare residui come ad es. molliche, in tutti i punti difficilmente accessibili. La superficie piatta può essere utilizzata in modo ottimale per eliminare lo sporco più resistente.

## ● Manutenzione / smontaggio / montaggio della lama da taglio



#### Importanti indicazioni di sicurezza per il montaggio e lo smontaggio della lama da taglio!

1. Spegnere l'affettatrice elettrica, staccare la spina dalla presa e impostare la piastra pressamerce [13] in posizione „0“.
  2. **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!** La lama da taglio [12] è molto affilata! Per prelevarla o inserirla, utilizzare adeguati guanti protettivi. In caso contrario, si potrebbero riportare lesioni.
- Aprire il coprilama [6] premendo il pulsante per lo sblocco del coprilama [4]. Rimuovere il coprilama [6].
  - Prelevare la clip a vite in plastica [18] dal supporto e svitare l'attacco (vedi fig. E) della lama da taglio [12] tramite una rotazione a sinistra.
  - Nello sfilare la lama da taglio [12], afferrarla dal centro.
  - La lama da taglio [12] può essere lavata in lavastoviglie.

- Pulire la parte di alloggiamento situata dietro la lama da taglio  con un panno asciutto o una spazzola morbida.
- Per l'inserimento della lama da taglio  procedere seguendo la sequenza inversa delle istruzioni precedentemente fornite.
- Grazie alla speciale dentellatura a sega e alla elevata qualità, la lama da taglio  mantiene il filo molto a lungo. Non è necessario riaffilarla. In caso di domande relative alla lama da taglio , rivolgersi al centro di assistenza della propria nazione.

## ● Accessori speciali

### Lama rotonda:

per i tagli più fini è disponibile una lama da taglio non dentellata.

Per ordinare gli accessori speciali, rivolgersi al centro di assistenza della propria nazione.

## ● Garanzia / Servizio clienti

**Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.**

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

**SILVERCREST®**

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

**IT**

**Kompernass Service Italia**

**Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)**

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

## ● Smaltimento



L'imballaggio è composto da materiali ecologici, che possono essere smaltiti presso i siti di riciclaggio locali.



**Non introdurre attrezzi elettrici nei rifiuti di casa!**

In base alla direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e relativo recepimento dalle leggi nazionali, gli elettrodomestici usati devono essere raccolti separatamente e portati ai centri di riciclaggio ecologico.

Per avere informazioni sulle possibilità di smaltimento di elettrodomestici non più utilizzabili, rivolgersi alla propria amministrazione comunale o cittadina.

● **Dichiarazione di conformità /  
Dichiarazione del costruttore CE**

Questo prodotto corrisponde ai requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale (direttiva di bassa tensione 2006/95/EC, sostenibilità elettromagnetica 2004/108/EC). La conformità è stata comprovata.

Le corrispettive dichiarazioni e i relativi documenti sono archiviati presso il costruttore.

Kompernaß GmbH  
Burgstraße 21  
D-44867 Bochum

Modifiche tecniche riservate.

**Introdução**

Caro cliente, .....	Página 22
Utilização correcta.....	Página 22
Volume de fornecimento.....	Página 22
Equipamento .....	Página 22
Dados técnicos.....	Página 23

**Segurança**

Normas de segurança importantes .....	Página 23
---------------------------------------	-----------

**Antes da utilização**

Primeiros passos.....	Página 24
Instalação do aparelho .....	Página 24
Ajustar o dispositivo de ajuste progressivo da espessura de corte (v. fig. D) .....	Página 24

**Utilização**








Indicações de trabalho.....	Página 24
Seleccionar o modo de funcionamento .....	Página 25
Interruptor Vario – ajustar a velocidade de corte .....	Página 25
Ajustar a espessura de corte e começar a cortar.....	Página 25

**Limpeza e manutenção**

Limpeza .....	Página 26
Manutenção / montar / desmontar a lâmina de corte.....	Página 26
Acessórios especiais.....	Página 27

**Garantia / Serviço de apoio ao cliente.....** Página 27**Eliminação .....** Página 27**Declaração de conformidade / Fabricante.....** Página 28

## Neste manual de instruções / no aparelho, são utilizados os seguintes símbolos:

	Ler o manual de instruções!	<b>W</b>	Watt (Potência efectiva)
	Considerar as indicações de aviso e de segurança!		Manter o aparelho eléctrico fora do alcance das crianças!
	Perigo de choque eléctrico! Perigo de morte!		Um aparelho, um cabo de rede ou uma ficha de rede danificados significam perigo de morte provocado por um choque eléctrico. Controle regularmente o estado do aparelho, do cabo de rede e da ficha de rede.
	Destá forma procede correctamente!		Elimine a embalagem e o aparelho de forma adequada!
<b>V~</b>	Volt (tensão alternada)		

## Fiambreira eléctrica SAS 150 A1

### ● Introdução

#### Caro cliente,



antes da primeira colocação em funcionamento, leia estas instruções de utilização e de segurança cuidadosa e totalmente e familiarize-se com as funções do aparelho. Para isso, tenha atenção à página dobrável com as figuras que descrevem o fiambreira eléctrica e o seu modo de funcionamento. Guarde estas instruções e, se necessário, entregue-as a terceiros.

### ● Utilização correcta

Este aparelho foi concebido apenas para cortar alimentos no domínio privado. Apenas se pode cortar produtos descongelados, sem ossos e fora da embalagem. Qualquer outra utilização ou alteração do aparelho é tida como incorrecta e acarreta perigo de acidentes graves. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou indevida. Não apropriado para a utilização comercial.

### ● Volume de fornecimento

Ao retirar o aparelho da embalagem, verifique se o volume de fornecimento está completo e se o aparelho se encontra em perfeitas condições.

- 1 Fiambreira eléctrica SAS 150 A1
- 1 Pincel de limpeza
- 1 Depósito de restos
- 1 Colector
- 1 Dispositivo de auxílio de aparafusamento e 2 parafusos de ajuste sobressalentes
- 1 Manual de instruções

### ● Equipamento

- 1 Protecção da lâmina
- 2 Interruptor Vario para rotação da lâmina
- 3 Interruptor para funcionamento intermitente / contínuo
- 4 Botão para desbloqueio da cobertura da lâmina
- 5 Estrutura do aparelho
- 6 Cobertura da lâmina
- 7 Dispositivo de enrolamento do cabo / suporte do cabo
- 8 Cabo de rede
- 9 Mesa de suporte com ranhuras de guia

- 10** Corrediças para o produto a cortar
- 11** Depósito de restos com dispositivo de protecção dos dedos
- 12** Lâmina de corte
- 13** Placa de pressão
- 14** Dispositivo de regulação (dispositivo de ajuste progressivo da espessura de corte) (fig. C)
- 15** Dispositivo de auxílio de aparafusamento
- 16** Parafusos de ajuste
- 16a** Parafusos de ajuste sobressalentes
- 17** Colector
- 18** Clip de aparafusamento para desmontagem da lâmina (fig. E)
- 19** Pincel de limpeza (fig. F)

## ● Dados técnicos

Tensão nominal: 230V~ 50Hz  
 Consumo nominal: 150W  
 Funcionamento intermitente: FI = 10 minutos  
 Lâmina de corte: lâmina de corte ondulada, reforçada e em aço inoxidável, 17 cm


## ● Segurança



### Normas de segurança importantes



### Para evitar perigo de vida devido a um choque eléctrico:


- O fiambreira eléctrica só pode ser ligado a uma fonte de alimentação com 230V de tensão alternada.
-  Retire sempre a ficha do aparelho da tomada, se pretender limpar o aparelho, se este apresentar uma anomalia, ou se este não estiver a ser utilizado. Não puxe o cabo de rede **8**; agarre na ficha, para desligar o aparelho da corrente eléctrica.
- Nunca mergulhe o aparelho em água e não o exponha à chuva ou à humidade. Se o aparelho cair na água, retire primeiro a ficha da tomada

e só depois o aparelho da água. Antes de voltar a utilizar o aparelho, permita que este seja verificado por técnicos autorizados.

- No caso de danos no cabo de rede **8**, o aparelho deve ser reparado pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por outro técnico qualificado.



### Para evitar perigo de ferimentos:

- Não utilize o fiambreira eléctrica, se tiver as mãos húmidas ou se o chão estiver molhado. Não utilize o aparelho se este estiver molhado ou húmido. O aparelho não pode ser utilizado ao ar livre.
-  O aparelho deve ser mantido fora do alcance das crianças.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou pessoas sem experiência e/ou conhecimento, a não ser que estas sejam vigiadas por alguém responsável pela sua segurança ou deste recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância se este estiver operacional.



### Comportamento adequado

- O fiambreira eléctrica só é adequado para utilização a nível doméstico e não para utilização a nível comercial.
- Certifique-se de que o fiambreira eléctrica se encontra instalado de forma segura, antes de o colocar em funcionamento.
- Este aparelho tem de ser sempre utilizado com a corrediça para o produto a ser cortado **10** e o depósito de restos **11**. Só são permitidas excepções quando o tamanho e a forma do produto a ser cortado não possibilitarem a utilização destes dispositivos. Não utilize o aparelho para cortar alimentos congelados ou ossos.

- Não utilize o aparelho se este tiver qualquer tipo de dano. Permita que o aparelho seja verificado por um representante do serviço de apoio ao cliente ou por um técnico qualificado.
- Utilize o aparelho apenas com os acessórios fornecidos. Estão excluídos quaisquer direitos a garantia e responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta do aparelho.

## ● Antes da utilização

### ● Primeiros passos

- Retire o fiambreira eléctrica cuidadosamente da embalagem, retire todo o material de embalagem e guarde-o juntamente com a caixa.
- Limpe o fiambreira eléctrica, antes de este entrar em contacto com alimentos (ver também capítulo "Limpeza").

### ● Instalação do aparelho



#### Indicações de segurança específicas relativamente ao local de instalação do aparelho

1. Nunca coloque o fiambreira eléctrica sobre superfícies quentes ou nas proximidades de chamas vivas.
  2. Certifique-se de que o cabo de rede [8] não passa por cima de objectos cortantes ou quentes.
  3. Não dobre nem esmague o cabo de rede [8] e não o enrole em torno do fiambreira eléctrica.
- Coloque o fiambreira eléctrica sobre uma superfície plana, antiderrapante, próximo de uma tomada.
  - Desenrole o cabo de rede [8] até ao comprimento necessário. Introduza a ficha na tomada.
  - Coloque as corredeiras para o produto a cortar [10] na mesa de suporte com ranhuras de guia [9] (ver fig. B). Prima agora a parte que se encontra em cima [6] na cobertura da lâmina, de modo a que os grampos de fixação (na parte de baixo das corredeiras para o produto a cortar [10]) engatem. Certifique-se de que estes estão

correctamente encaixados, verificando a mobilidade das corredeiras para o produto a cortar. Para retirar as corredeiras para o produto a cortar [10] puxe-as para a frente, para fora das ranhuras de guia [9] e levante-as da mesa de suporte [9].

- Desloque o depósito de restos [11] pelas corredeiras para o produto a cortar [10].
- Coloque o colectador [17] por baixo da mesa de suporte [9], sobre a estrutura, de modo a que, depois de cortado, o produto possa cair lá dentro, directamente e sem obstruções.

### ● Ajustar o dispositivo de ajuste progressivo da espessura de corte (v. fig. D)

Apertando os parafusos de ajuste [16] com diferentes intensidades, pode definir a mobilidade do dispositivo de ajuste progressivo da espessura de corte [14].

- Aperte ambos os parafusos de ajuste [16] com o dispositivo de auxílio de aparafusamento [15].
- Rodando o dispositivo de ajuste progressivo da espessura de corte [14], verifique se está ajustada a mobilidade pretendida. Se isso não acontecer,
  - desaperte ambos os parafusos de ajuste [16] para uma maior mobilidade
  - aperte ambos os parafusos de ajuste [16] um pouco mais, para uma menor mobilidade.

## ● Utilização

### ● Indicações de trabalho



#### Indicações de segurança específicas para cortar e trabalhar com o aparelho

1. Nunca toque na lâmina [12], se o cortador universal estiver em funcionamento! Perigo de ferimentos!
2. Utilize sempre as corredeiras para o produto a cortar [10] e o depósito de restos [11]. (Excepção: produtos a cortar de grandes dimensões). Retirar os restos de alimentos com o depósito de restos [11].



3. Utilize o fiambreira eléctrica unicamente para cortar alimentos a nível doméstico e não para outros fins. Não utilize o fiambreira eléctrica para cortar alimentos congelados, ossos, alimentos com caroços grandes ou para o corte de alimentos ainda embalados.
4. Nunca utilize o fiambreira eléctrica continuamente, durante mais de 10 minutos.
5. A lâmina de corte **12** continua a rodar, um pouco depois do fiambreira eléctrica ser desligado.
6. Por motivos de segurança, após a utilização do fiambreira eléctrica, volte a ajustar a espessura de corte para "0".

### Produto a cortar mole:

- Desloque as corredeiras para o produto a cortar **10** lentamente contra a lâmina de corte **12**. Os alimentos moles, como por exemplo fiambre ou queijo, são mais fáceis de cortar se estiverem frios.

### Produto a cortar duro:

- No caso de alimentos duros, pode deslocar as corredeiras para o produto a cortar **10** mais rapidamente contra a lâmina de corte **12**. Assim, obtém o seu alimento laminado, p. ex. salame, pão ou pepinos, mais rapidamente.

## ● Seleccionar o modo de funcionamento

### Nota:

Ambos os modos de funcionamento do fiambreira eléctrica podem ser ligados ou desligados no interruptor para funcionamento intermitente/contínuo **3**.

### Funcionamento contínuo/máx. 10 minutos (interruptor na posição "I"):

- Coloque o interruptor para funcionamento intermitente/contínuo **3** na posição "I". A lâmina de corte **12** funciona, sem ser necessário segurar o interruptor nesta posição. Manter o funcionamento contínuo: Coloque o interruptor para funcionamento intermitente/contínuo **3** na posição "0" e aguarde até a lâmina de corte estar completamente imobilizada.

### Funcionamento temporário (interruptor para funcionamento intermitente/contínuo na posição "II"):

- Coloque o interruptor para funcionamento intermitente/contínuo **3** na posição "II". A lâmina de corte funciona enquanto o interruptor para funcionamento intermitente/contínuo for mantido nesta posição. Interromper o funcionamento temporário: Solte o interruptor para funcionamento intermitente/contínuo **3** e aguarde até a lâmina de corte estar completamente imobilizada.

## ● Interruptor Vario – ajustar a velocidade de corte

### Rotação reduzida/símbolo de rotação da extremidade afiada:

- Ajuste uma rotação reduzida, se pretender laminar produtos moles. Desloque o interruptor Vario **2** totalmente na direcção da extremidade afiada.

### Rotação elevada/símbolo de rotação da extremidade larga:

- Utilize uma rotação elevada para cortar produtos duros. Para isso, desloque o interruptor Vario **2** totalmente na direcção da extremidade larga.

**Nota:** Entre o ajuste máximo e mínimo, pode, naturalmente, efectuar outros ajustes individuais. Efectue os respectivos cortes de teste.

## ● Ajustar a espessura de corte e começar a cortar

Ajuste a espessura de corte necessária através do dispositivo de regulação **14** (ver figura C). A escala de ajuste da espessura de corte não corresponde exactamente à espessura em milímetros. Por motivos de segurança, a lâmina **12** encontra-se protegida na posição "0".

- Coloque o produto a cortar sobre as corredeiras para o produto a cortar **10**. Se necessário,

empurre ligeiramente o produto a cortar com o depósito de restos **11** contra a placa de pressão **13**.

- Ajuste o aparelho e desloque o produto a cortar ao longo da lâmina de corte **12**, exercendo uma ligeira pressão. Ajuste a placa de pressão **13** após a utilização do fiambreira eléctrica, sempre para a posição "0", de modo a que a lâmina de corte afiada fique coberta. A lâmina de corte **12** é apropriada de forma ideal para o corte de fatias muito finas, p. ex. salame ou fiambre laminados (ver fig. A).
- Para proteger os seus dedos, utilize sempre as corredeiras para o produto a cortar **10** e o depósito de restos **11** (excepção: cortar alimentos de grandes dimensões).

### ● Limpeza e manutenção

#### ● Limpeza



#### Indicações de segurança importantes para a limpeza do fiambreira eléctrica

1. Antes de iniciar a limpeza do aparelho, desligue-o, retire a ficha da tomada e coloque a placa de pressão **13** na posição "0".
2. Nunca mergulhe o fiambreira eléctrica na água.
3. **⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS:** A lâmina de corte **12** é muito afiada!



#### Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça!

- Limpe o porta alimentos **10**, o depósito de restos **11**, a lâmina de corte **12** e o recipiente **17** na máquina de lavar loiça.
- Limpe o fiambreira eléctrica regularmente, uma vez que é possível que se acumulem restos de alimentos no aparelho ou atrás da lâmina de corte **12**.
- Limpe todas as peças do aparelho, que não são apropriadas para a ir à máquina de lavar loiça, com um pano ligeiramente humedecido. Limpe cuidadosamente a estrutura do aparelho **5**, a cobertura da lâmina **6**, a mesa de

suporte com ranhuras de guia **9** e a placa de pressão **13**. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas com superfície dura ou escovas duras.

#### Pinel de limpeza:

#### **⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

Efectue todos os trabalhos de limpeza com o pinel de limpeza **19** (ver fig. F) com o máximo cuidado. Ao limpar perto da lâmina **12** existe perigo de ferimentos.



- Utilize a escova do pinel de limpeza **19** para retirar os restos de alimentos, como p. ex. migalhas, nos locais de difícil acesso. Pode utilizar a extremidade plana para retirar sujidade entranhada.

### ● Manutenção / montar / desmontar a lâmina de corte



#### Indicações de segurança importantes relativamente à montagem e desmontagem da lâmina de corte!

1. Desligue o fiambreira eléctrica, retire a ficha da tomada e coloque a placa de pressão **13** na posição "0".
  2. **⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE FERIMENTOS!** A lâmina de corte **12** é muito afiada! Para a retirar, use luvas de protecção adequadas. Caso contrário, pode sofrer cortes.
- Abra a cobertura da lâmina **6**, premindo o botão para desbloqueio da cobertura da lâmina **4**. Retire a cobertura da lâmina **6**.
  - Retire o clipe de aparafusamento em plástico **18** do suporte (ver fig. E) e desaperte o fecho da lâmina de corte **12** rodando-o para a esquerda.
  - Para remover a lâmina de corte **12**, pegue nela pela zonal central.
  - A lâmina de corte **12** pode ser lavada na máquina de lavar loiça.
  - Limpe a estrutura exterior por trás da lâmina **12** com um pano seco ou uma escova suave.
  - Para montar a lâmina de corte, proceda na sequência inversa às instruções de manuseamento anteriores.

- Devido à serrilha especial e à sua elevada qualidade, a lâmina de corte mantêm a sua capacidade de corte durante um longo período de tempo. Não é necessário voltar a afiar a lâmina de corte . Em caso de dúvidas relativas à lâmina de corte , entre em contacto com o ponto de assistência técnica do seu país.

## ● Acessórios especiais

### Lâmina redonda:

É possível obter uma lâmina de corte sem serrilha, especial para cortes precisos.

Para efectuar uma encomenda de acessórios especiais, entre em contacto com o ponto de assistência técnica do seu país.

## ● Garantia / Serviço de apoio ao cliente

**Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.**

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

**PT**

**Kompernass Service Portugal**

**Tel.: 707 780 707 (0,12 EUR por minuto)**

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

## ● Eliminação



A embalagem é composta por materiais recicláveis, que pode eliminar através dos pontos de reciclagem locais.



**Nunca coloque aparelhos eléctricos no lixo doméstico!**

Em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC relativamente a aparelhos eléctricos e electrónicos usados e a aplicação no direito nacional, os aparelhos eléctricos usados têm de ser recolhidos em separado e reencaminhados para uma entidade de recuperação ecológica.

Informe-se acerca das possibilidades de eliminação de aparelhos junto da entidade responsável na sua localidade ou na Câmara Municipal.

● **Declaração de conformidade /  
Fabricante CE**

Este produto cumpre as exigências das directivas europeias e nacionais em vigor (Directiva da baixa Tensão 2006 / 95 / EC, Compatibilidade Electro-magnética 2004 / 108 / EC). A conformidade foi comprovada.

As respectivas declarações e os respectivos documentos encontram-se na posse do fabricante.

Kompernaß GmbH  
Burgstraße 21  
D-44867 Bochum

Reservado o direito a alterações técnicas.

## Introduction

Dear Customer, .....	Page 30
Intended usage .....	Page 30
Items supplied.....	Page 30
Features .....	Page 30
Technical data.....	Page 31

## Safety

Important safety instructions .....	Page 31
-------------------------------------	---------

## Before the First Usage

First steps .....	Page 32
Setting up the appliance.....	Page 32
Adjust the infinite slice-thickness setting (see Fig. D) .....	Page 32

## Operation

Working advice.....	Page 32
Selecting mode of operation.....	Page 33
Setting the Vario-switch cutting blade speed.....	Page 33
Slice thickness - setting and cutting .....	Page 33

## Cleaning and maintenance

Cleaning .....	Page 34
Maintenance/Removing/assembling the cutting blade.....	Page 34
Special accessories.....	Page 34

## Warranty / Customer Service .....

Page 35








## Disposal .....

Page 35

## Declaration of Conformit / Manufacturer .....

Page 35

**The following pictograms are used in these operating instructions / on the device:**

	Read instruction manual!	<b>W</b>	Watts (Effective power)
	Observe caution and safety notes!		Keep children away from electrical devices!
	Caution – electric shock! Danger to life!		Damaged appliances, power cables and power plugs mean potentially fatal risks from electric shock. Regularly check the condition of the appliance, the power cables and the power plugs.
	Proper procedure and handling.		Dispose packaging and appliance in an environmentally-friendly way!
<b>V~</b>	Voltage		

## Electric Multi-Purpose Slicer SAS 150 A1

### ● Introduction

#### Dear Customer,



before using the electric Multi-Purpose Slicer for the first time please read carefully and thoroughly through these operating instructions and the safety advice, completely familiarising yourself with the appliance. You may find it useful to open out the page illustrating the slicer and describing both it and its operation. Retain these instructions for future reference and pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

### ● Intended usage

This appliance is intended exclusively for slicing normal household foodstuffs. The food to be sliced must be thawed, unpacked and free from bones before it can be sliced with the appliance. All other uses, and modifications to the appliance, are deemed to be improper usage and may result in serious physical injury. The manufacturer accepts no liability for damages that result from improper

use of the appliance or are caused by incorrect operation of it.  
Not for commercial use.

### ● Items supplied

Directly after unpacking the appliance check it to ensure that all components are available and that there are no signs of visible damage.

- 1 Electric Multi-Purpose Slicer SAS 150 A1
- 1 Cleaning brush
- 1 Food holder plate
- 1 Slice tray
- 1 Screw helper and 2 spare adjustment screws
- 1 Operating instructions

### ● Features

- 1 Blade protector
- 2 Vario-switch for blade speed
- 3 Switch for intermittent / continuous operation
- 4 Knob for unlocking the blade covering
- 5 Appliance housing
- 6 Blade cover
- 7 Cable winder / Cable depot
- 8 Power cable

- 9 Supporting table with guide slot
- 10 Foodstuff carriage
- 11 Food holder plate with finger guard
- 12 Cutting blade
- 13 Food support plate
- 14 Regulator (Infinite control slice-thickness controller) (Fig. C)
- 15 Screw helper
- 16 Adjustment screws
- 16a Spare adjustment screws
- 17 Slice / catch tray
- 18 Screw-clip for blade disassembly (Fig. E)
- 19 Cleaning brush (Fig. F)

## ● Technical data

- Nominal voltage: 230V~ 50Hz
- Nominal power: 150W
- Continuous operation time: COT = 10 Minutes
- Cutting blade: reinforced, non-rusting serrated blade, 17 cm


## ● Safety



### Important safety instructions



### To avoid potentially fatal electric shocks:


- The electric Multi-Purpose Slicer may only be connected to a 230 V AC electricity supply.
-  Always remove the plug from the power socket before you clean the slicer, if it malfunctions and when you have finished using it. To disconnect the appliance from the electricity supply never pull the plug out by using the power cable **8**, always pull directly on the plug itself.
- Never submerge the appliance in water and do not expose it to rain or moisture. Should the appliance fall into water, First remove the plug from the socket and then remove the appliance from the water.

Afterwards, have the slicer examined by an authorised service centre before you use it again.

- In the event of damage to the power cable **8**, the repair may only be carried out by the manufacturer, his service centre or a suitably qualified specialist.



### To avoid physical injuries:

- Do not use the electric Multi-Purpose Slicer if your hands are wet or you are standing on a wet floor. Do not use the slicer if it is wet or moist. The appliance may not be used outdoors.
-  Set up and store the electric Multi-Purpose Slicer out of reach of children.
- This device is not intended to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or they have received instruction on how to use the device from such a responsible person. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- Do not leave the electric Multi-Purpose Slicer unattended if it is ready for immediate use.



### Tips for personal safety

- The electric Multi-Purpose Slicer is intended exclusively for domestic use and not for commercial purposes.
- Always ensure that the slicer is safely set up or installed before you take it into use.
- This appliance should always be used with the food carriage **10** and the food holder plate **11**. Exceptions are possible, if for example the size and shape of the food to be sliced does not permit the use of these devices. Do not use the appliance to cut bones or deep-frozen food.
- Do not use the appliance if it is damaged in any way. Promptly arrange to have the appliance repaired at an authorised service centre or by an other suitably qualified specialist.

- Use the appliance with the supplied accessories only. No claims under the warranty nor a liability for damages will be accepted if they result from improper or incorrect use of the slicer.
- Place the catch tray **17** below the support table **9** and on the housing such that the sliced foods can fall in there directly and without hindrance after being cut.

## ● Before the First Usage

### ● First steps

- Carefully remove the electric Multi-Purpose Slicer from its packaging, remove all packaging materials and keep them together with the main packaging.
- Clean the electric Multi-Purpose Slicer before it comes into contact with any foodstuffs (see also the chapter 'Cleaning').

### ● Setting up the appliance



#### **Specific safety advice on the placing of the appliance**

1. Never set the electric Multi-Purpose Slicer up on a hot surface or near an open flame.
  2. Ensure that the power cable **8** does not pass over hot or sharp-edged objects.
  3. Do not allow the power cable **8** to become kinked or trapped and do not wrap it around the electric Multi-Purpose Slicer.
- Set the electric Multi-Purpose Slicer up on a flat, non-slip surface close to a power socket.
  - Unwind the required length of power cable **8**. Insert the plug into the power socket.
  - Place the food carriage **10** on the supporting table with guide slot **9** (see Fig. B). Now press the on the blade cover **6** high standing side down, so that the holding clamps (on the underside of the food carriage **10**) engage. Ensure that these have correctly engaged, in that you check the mobility of the food carriage. Pull to the front for removal of the food carriage **10** from the guide slot **9** and lift it from the support table **9**.
  - Push the food holder plate **11** on to the food carriage **10**.

## ● Adjust the infinite slice-thickness setting (see Fig. D)

Through variable tightenings of the adjusting screws **16** you can determine the movement rate of the infinite slice-thickness setting **14**.

- Screw both of the adjusting screws **16** tight with the screwdriver **15**.
- Check, by turning the infinite slice-thickness control knob **14**, to see if the desired movement rate is suitable.  
If it is not,
  - loosen both adjusting screws **16** for a lighter movement rate or
  - tighten both adjusting screws **16** further for a stiffer movement rate.

## ● Operation

### ● Working advice



#### **Specific safety advice for slicing and for the handling of the appliance**

1. Never touch the cuttingblade **12** when the slicer is in operation!  
There is a risk of grave personal injury!
2. Always use the food carriage **10** and the food holder plate **11**.  
(Exception: very large pieces of foodstuff).  
Press the pieces of food to be sliced forward using the food holder **11**.
3. Use the slicer only for cutting normal household foods and not for other purposes. Do not use the slicer for cutting deep-frozen foods, bones, foods with large kernels or for the slicing of still packaged foods.
4. Never use the slicer continuously for more than 10 minutes .



5. The cutting blade **12** continues to rotate for a short while after the slicer has been switched off.
6. For reasons of safety, the slice thickness must be returned to the „0“ setting after use.

### Soft foodstuffs:

- Direct the food carriage **10** slowly against the cutter **12**. Soft foodstuffs, for example hams or cheeses, are best cut when they are at a low temperature / lightly chilled.

### Hard foodstuffs:

- With hard foodstuffs you can direct the food carriage **10** somewhat faster against the cutter **12**. You can thus quickly prepare your required amount of sliced foods, for example salami, bread or gherkins.

## ● Selecting mode of operation

### Note:

The two operating modes can be switched on and off with the rocker switch for intermittent / continuous operation **3**.

### Continuous operation / max. 10 minutes (switch in position „I“):

- Set the switch for intermittent / continuous operation **3** to position „I“. The cutting blade **12** runs without it being necessary to hold the switch in this position.  
Halting continuous operation: Move the switch for intermittent / continuous operation **3** into the „0“ position and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

### Intermittent operation (switch for intermittent / continuous operation in position „II“):

- Set the switch for intermittent / continuous operation **3** to position „II“. The cutting blade will continue to run for as long as the switch for intermittent / continuous operation is held in this position. Halting intermittent operation: Release the switch for intermittent / continuous operation **3** and wait until the cutting blade comes to a complete standstill.

## ● Setting the Vario-switch cutting blade speed

### Low revolutions / Revolution symbol narrow end:

- Set a low revolution speed when you want to cut soft foodstuffs. Push the Vario-switch **2** completely in the direction of the sharp end.

### High revolutions / Revolution symbol wide end:

- Use a high revolution speed for slicing hard foodstuffs. Push the Vario-switch **2** completely in the direction of the broad end.

**Note:** Between the maximum and minimum adjustments you can naturally also carry out further individual settings. Practice appropriate trial slicings.

## ● Slice thickness - setting and cutting

Set the required slice thickness using the control knob **14** (see Figure C). The settings on the scale do not correspond with the slice thickness in mm. For safety reasons the cutting blade **12** is covered in setting „0“.

- Place the food to be sliced on the food carriage **10**.  
If necessary, press the food to be sliced with the food holder plate **11** lightly against the food support **13**.
- Switch the appliance on and, whilst lightly pressing the food to be sliced forward, guide it along the cutting blade **12**. After using the slicer always set the food support plate **13** into the „0“ setting so that the sharp blade is covered. The cutting blade **12** is ideally suitable for cutting wafer-thin slices of cold cuts or boiled ham (see Fig. A).
- To safeguard your fingers always use the food carriage **10** and the food holder plate **11** (Exception: slicing very large pieces of foodstuffs).

## ● Cleaning and maintenance

### ● Cleaning



#### **Important safety advice for cleaning the slicer**

1. Before starting to clean the electric Multi-Purpose Slicer; switch it off, remove the power cable [8] from the mains socket and set the food support plate [13] into the „0“ setting.
2. Do not submerge the electric Multi-Purpose Slicer in water.
3. **⚠ ATTENTION! RISK OF SERIOUS INJURY:** The cutting blade [12] is very sharp!



#### **Accessories suitable for dishwashers!**

- Clean the food carriage [10], the food holder plate [11], the cutting blade [12] and the slice tray [17] in the dishwasher.
- It is necessary to clean the electric Multi-Purpose Slicer thoroughly at regular intervals as perishable food scraps could accumulate on the appliance or behind the cutting blade [12].
- Clean all appliance parts not suitable for the dishwasher with a lightly moistened cloth. Wipe off the appliance housing [5], the cutting blade covering [6], the support table with guide slots [9] and the food support plate [13] carefully. Do not use abrasive cleaning agents, sponges with rough surfaces or hard brushes.

#### **Cleaning brush:**

- ⚠ **ATTENTION! RISK OF PERSONAL INJURY!** Carry out all tasks using the cleaning brush [19] (see Fig. F) with great care. Should it slip close to the cutting blade [12], there is the risk of receiving a severe personal injury.
- Use the bristles of the cleaning brush [19] to remove remnants such as crumbs from all difficult to reach positions. The flattened end can be excellently used to remove stubborn soiling.

## ● Maintenance / Removing / assembling the cutting blade



#### **Important safety notices for the removal and assembly of the cutting blade!**

1. Switch the slicer off, remove the plug from the power socket and set the food support plate [13] into position „0“.
  2. **⚠ ATTENTION! RISK OF PERSONAL INJURY!** The cutting blade [12] is very sharp! For the removal and assembly wear appropriate safety gloves. Otherwise, you could receive cut injuries.
- Open the blade cover [6] by pressing the blade cover unlock button [4]. Remove the blade cover [6].
  - Remove the plastic screw clip [18] from the mounting (see Fig. E) and screw the blade lock of the cutting blade [12] out by unscrewing it to the left.
  - When taking out the blade [12] make sure that you grasp it at its centre.
  - The cutting blade [12] can be cleaned in the dishwasher.
  - Clean the housing behind the cutting blade [12] with a dry cloth or a soft brush.
  - Re-assemble the cutting blade [12] in a reverse sequence of the above instructions.
  - Due to the special sawtooth and the high quality, the cutting blade [12] will retain its sharpness for a very long time. A sharpening of the cutting blade is not necessary. Consult the service centre for your country if you have questions about the cutting blade [12].

## ● Special accessories

#### **Round cutter:**

An untoothed cutting blade, specifically for the finest of slices, is also available. Orders for special accessories are directed to the service centre for your country.

## ● Warranty / Customer Service

**The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.**

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

**GB  
DES UK LTD  
Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)  
e-mail: support.uk@kompernass.com**

## ● Disposal



The packaging is wholly composed of environmentally-friendly materials that can be disposed of at a local recycling centre.



## **Do not dispose of electric equipment in the household waste!**

According to the European Directive 2002/96/EC regarding used electrical and electronic appliances and its implementation in national law, used electrical equipment must be separately collected and disposed of at an approved recycling facility.

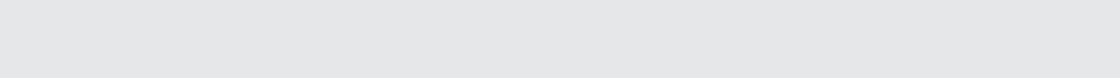
To dispose of electrical appliances that you no longer require, please consult your local authorities or city administration.

## ● Declaration of Conformity / Manufacturer CE

This product complies with the requirements of the valid European and national Directives (Low Voltage Directive 2006/95/EC, Electromagnetic Compatibility 2004/108/EC). Conformity has been verified. The corresponding declarations and documents are retained by the manufacturer.

Kompernaß GmbH  
Burgstraße 21  
D-44867 Bochum

Subject to technical alterations.



**Einleitung**

Sehr geehrter Kunde, .....	Seite 38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite 38
Lieferumfang .....	Seite 38
Ausstattung .....	Seite 38
Technische Daten .....	Seite 39

**Sicherheit**

Wichtige Sicherheitsvorschriften .....	Seite 39
--	----------

**Vor dem ersten Gebrauch**

Erste Schritte .....	Seite 40
Aufstellen des Gerätes.....	Seite 40
Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung (s. Abb. D) .....	Seite 40

**Bedienung**








Arbeitshinweise .....	Seite 40
Betriebsart auswählen .....	Seite 41
Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen .....	Seite 41
Schnittstärke einstellen und schneiden.....	Seite 41

**Reinigung und Wartung**

Reinigung.....	Seite 42
Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen.....	Seite 42
Sonderzubehör .....	Seite 43

**Garantie / Kunden-Service.....** Seite 43**Entsorgung.....** Seite 43**Konformitätserklärung / Hersteller.....** Seite 44

## In dieser Bedienungsanleitung / am Gerät werden folgende Piktogramme verwendet:

	Bedienungsanleitung lesen!	<b>W</b>	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!
<b>V~</b>	Volt (Wechselspannung)		

## Elektrischer Allerschneider 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 Allerschneider 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 Allerschneider 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 haushaltsüblichen 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 Resthalter **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 Alleschneiders 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 Resthalter **11** (Ausnahme: Schneiden von großen Lebensmittelstücken).

## ● Reinigung und Wartung

### ● Reinigung



#### **Wichtige Sicherheitshinweise zur Reinigung des Alleschneiders**

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



#### **Zubehör Spülmaschinengeeignet!**

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

- Reinigen Sie den elektrischen Alleschneider 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 Alleschneider 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado  
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:  
12 / 2010 · Ident.-No.: SAS150A1122010-5

---

