

ELECTRIC MULTI-PURPOSE SLICER



SAS 150 A1

SILVERCREST®

GB IE

ELECTRIC MULTI-PURPOSE SLICER

Operation and Safety Notes

DK

ELEKTRISK SKÆREMASKINE

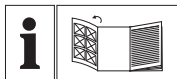
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

DE AT CH

ELEKTRISCHER ALLESSCHNEIDER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB DE
IE AT
DK CH



GB IE

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

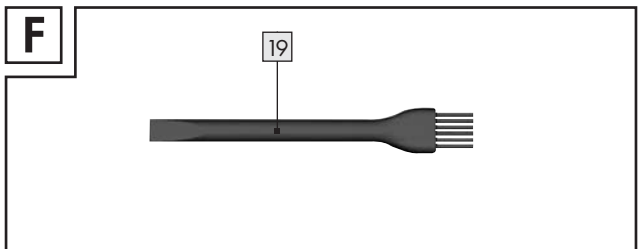
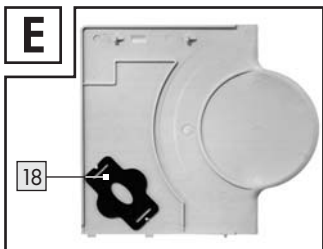
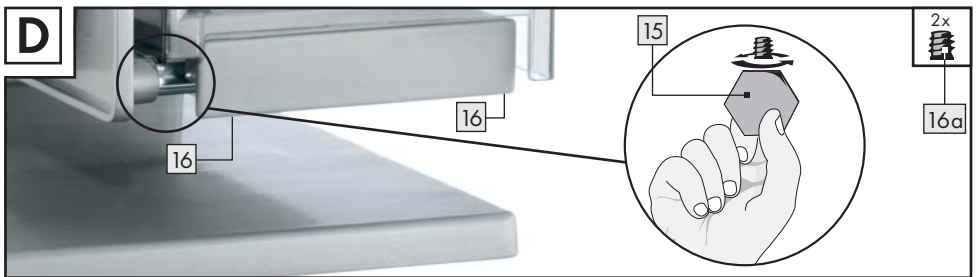
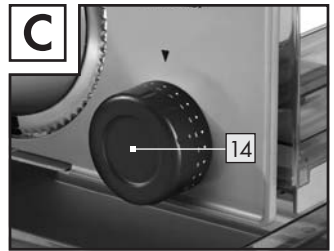
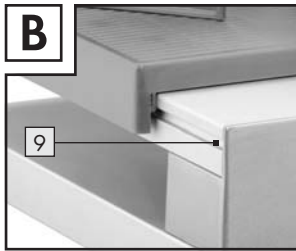
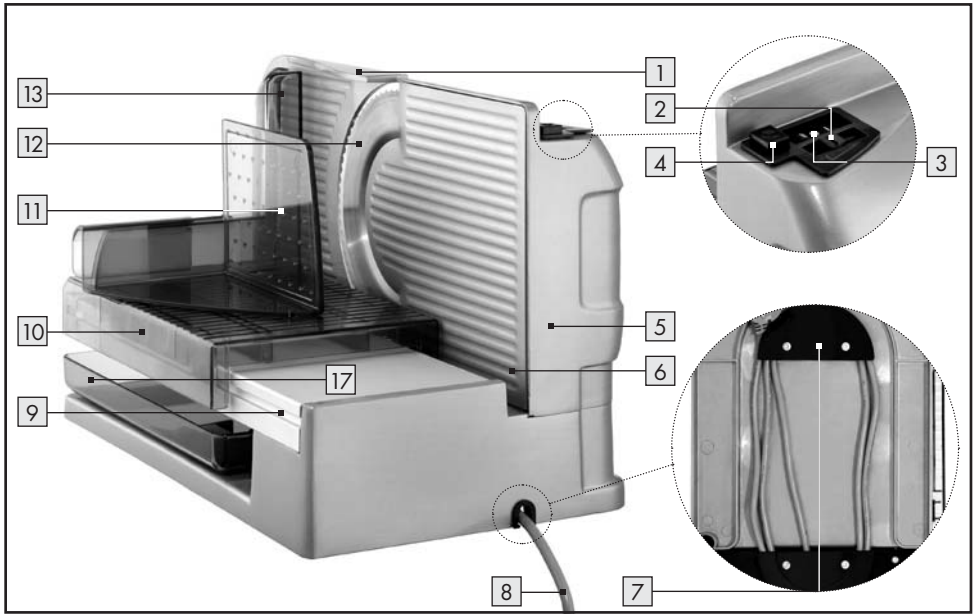
DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

GB/IE	Operation and Safety Notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	13
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	21



Introduction

Dear Customer,	Page 6
Intended usage	Page 6
Items supplied.....	Page 6
Features.....	Page 6
Technical data.....	Page 7

Safety

Important safety instructions	Page 7
-------------------------------------	--------

Before the First Usage

First steps.....	Page 8
Setting up the appliance.....	Page 8
Adjust the infinite slice-thickness setting (see Fig. D)	Page 8

Operation

Working advice.....	Page 8
Selecting mode of operation	Page 9
Setting the Vario-switch cutting blade speed.....	Page 9
Slice thickness - setting and cutting	Page 9

Cleaning and maintenance

Cleaning	Page 10
Maintenance/Removing/assembling the cutting blade.....	Page 10
Special accessories.....	Page 10

Warranty / Customer Service.....

Page 11









Disposal

Page 11

Declaration of Conformit / Manufacturer.....

Page 11

The following icons / symbols are used in this instruction manual:

	Read instruction manual!	W	Watts (Effective power)
	Observe caution and safety notes!		Keep children and other unauthorised personnel at a safe distance when using electrical tools.
	Caution – electric shock! Danger to life!		For indoor use only!
	Proper procedure and handling.		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.
V~	Voltage		Dispose packaging and appliance in an environmentally-friendly way!

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 Minuten
 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 230V 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**. Now press 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 [11] and the catch-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] 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 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 cuttingblade [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 sawtoothing and the high quality, the cutting blade [12] will retain its sharpness for a very long time. A resharpening 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 be 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

IE

Kompernass Service Ireland

Tel: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: support.ie@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

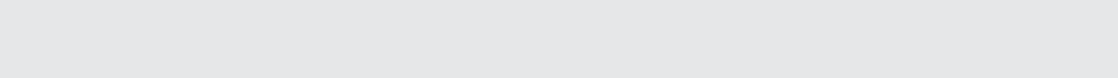
This product complies with the requirements of the valid European and national Directives (Low Voltage Directive 2006/95/EC, Electromagnetic Compatibility 2004/108/EC). Conformity has been verified. The corresponding declarations and documents are retained by the manufacturer.

Kompernaß GmbH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

Subject to technical alterations.



Indledning

Kære kunde!	Side 14
Bestemmelsesmæssig anvendelse	Side 14
Medfølger ved køb	Side 14
Udstyr	Side 14
Tekniske data	Side 15

Sikkerhed

Vigtige sikkerhedsforskrifter	Side 15
-------------------------------------	---------

Før anvendelse første gang

Første trin	Side 16
Opstilling af maskinen	Side 16
Justering af den trinløse indstilling af skæretykkelse (se fig. D)	Side 16

Betjening

Arbejdsanvisninger	Side 16
Valg af funktion	Side 17
Variokontakt – indstilling af skærehastighed	Side 17
Indstilling af skæretykkelsen og skæring	Side 17

Rengøring og vedligeholdelse










Rengøring	Side 17
Vedligeholdelse / afmontering / montering af skærekniven	Side 18
Specialtilbehør	Side 18

Garanti / kunde-service	Side 18
--------------------------------------	---------

Bortskaffelse	Side 19
----------------------------	---------

Konformitetserklæring / Fremstiller	Side 19
--	---------

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende piktogrammer / symboler:

	Læs betjeningsvejledningen!	W	Watt (Effektivt)
	Følg advarsels- og sikkerhedsanvisningerne!		Hold børn og andre personer på afstand under brugen af el-værktøjet.
	Fare for elektrisk stød! Livsfare!		Kun til indendørs anvendelse!
	Sådan gør du det rigtigt.		Hvis slibemaskinen, netledningen eller netstikket er beskadigede, kan det betyde livsfare på grund af elektrisk stød. Kontrollér regelmæssigt maskinens, el-ledningens og el-stikkets tilstand.
V~	Volt (Vekselspænding)	 	Bortskaf emballagen og maskinen miljøvenligt efter forskrifterne!

Elektrisk skæremaskine SAS 150 A1

● Indledning

Kære kunde!



Læs betjenings- og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt igennem, og gør dig fortrolig med maskinens funktioner, før du bruger den første gang. Se foldesiden med billeder, som beskriver elektrisk skæremaskinen og dens funktion. Opbevar disse anvisninger, og giv dem eventuelt videre til andre.

● Bestemmelsesmæssig anvendelse

Denne maskine er udelukkende produceret til opskæring af almindelige levnedsmidler i husholdningen. Madvarerne skal være optøet, uden ben og være pakket ud, før de må skæres med maskinen. Enhver anden form for anvendelse eller ændring af maskinen anses for ikke-bestemmelsesmæssig og indebærer betydelige farer for uheld. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse eller forkert betjening. Må ikke anvendes erhvervsmæssigt.

● Medfølger ved køb

Når du har pakket maskinen ud, skal det kontrolleres, om den er fuldstændig og i perfekt stand.

- 1 Elektrisk skæremaskine SAS 150 A1
- 1 Rengøringspensel
- 1 Restholder
- 1 Opsamlingsskål
- 1 Hjælpekruer og 2 ekstra justeringsskruer
- 1 Betjeningsvejledning

● Udstyr

- 1 Knivbeskyttelse
- 2 Variokontakt til knivens omdrejningstal
- 3 Kontakt til momentfunktion / fast funktion
- 4 Knap til oplåsning af knivafdækning
- 5 Maskinens hus
- 6 Knivafdækning
- 7 Oprulning af ledning / ledningsdepot
- 8 Strømledning
- 9 Underlægsplade med styrerille
- 10 Slæde
- 11 Restholder med fingerbeskyttelse
- 12 Skærekniv
- 13 Holdeplade

- 14 Regulering (trinløs indstilling af skæretykkelse) (fig. C)
- 15 Hjælpeskrue
- 16 Justeringskruer
- 16a Ekstra justeringskruer
- 17 Opsamlingskål
- 18 Skrueclips til afmontering af kniven (fig. E)
- 19 Rengøringspensel (fig. F)

● Tekniske data

Nominal spænding: 230V ~ 50Hz
 Nominelt forbrug: 150W
 Korttidsdrift: KD = 10 minutter
 Skærekniv: forstærket, rustfri kniv med bølgeskær, 17 cm


● Sikkerhed



Vigtige sikkerhedsforskrifter




Gør følgende for at undgå livsfare på grund af elektrisk stød:

- Slut kun elektrisk skæremaskinen til en strømkilde med 230V vekselspænding.
-  Tag altid strømstikket ud af maskinen, når du vil rengøre den, hvis den har fejlfunktion, eller hvis den ikke er i brug. Træk ikke i strømledningen [8], men hold på stikket, når du afbryder maskinen fra strømkilden.
- Dyp aldrig maskinen i vand, og udsæt den ikke for regn eller fugtighed. Hvis maskinen er faldet ned i vand, skal du først trække strømstikket ud og derefter tag maskinen op. Lad skæremaskinen efterse af autoriserede fagfolk, før den anvendes igen.
- Hvis strømledningen [8] er beskadiget, må maskinen kun repareres af producenten, dennes kundeservice eller andre kvalificerede fagfolk.



Sådan undgår du personskader:

- Brug ikke elektrisk skæremaskinen, hvis du har våde hænder, eller hvis du står på et vådt gulv. Brug ikke maskinen, hvis det er fugtigt eller vådt. Maskinen må ikke anvendes udendørs.
-  Maskinen skal opstilles og opbevares uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive benyttet af personer (også børn) med indskrænkede fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller med manglende erfaring og viden med mindre de er under opsyn af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed eller som giver dem vejledning i den rette brug af apparatet. Børn skal være under opsyn så det kan sikres at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er klar til brug.



En sikker fremgangsmåde er følgende

- Elektrisk skæremaskinen er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervmæssigt brug.
- Sørg for, at maskinen er opstillet og installeret sikkert, før du tager den i brug.
- Denne maskine skal altid bruges med slæden [10] og restholderen [11]. Der kan være undtagelser, hvis materialets størrelse og form ikke gør det muligt at anvende disse dele. Brug ikke maskinen til at skære dybfrosne levnedsmidler eller ben med.
- Brug ikke maskinen, hvis den på nogen måde er beskadiget. Lad omgående maskinen reparere af en autoriseret kundeservicefilial eller andre kvalificerede fagfolk.
- Brug kun maskinen sammen med de medfølgende tilbehørsdele. Alle garanti- og ansvarsforpligtelser for skader, som er resultat af ukorrekt eller forkert anvendelse, er udelukkede.

● Før anvendelse første gang

● Første trin

- Tag forsigtigt elektrisk skæremaskinen ud af emballagen, fjern alt emballeringsmateriale, og opbevar det sammen med emballagen.
- Rengør elektrisk skæremaskinen, før den kommer i berøring med levnedsmidler (se også kapitlet "Rengøring").

● Opstilling af maskinen



Specifikke sikkerhedsanvisninger til maskinens opstillingssted

1. Stil aldrig elektrisk skæremaskinen på varme overflader eller i nærheden af åbne flammer.
 2. Kontrollér, at strømledningen [8] ikke føres hen over varme eller skarpkantede genstande.
 3. Knæk eller mas ikke strømledningen [8], og rul den ikke om elektrisk skæremaskinen.
- Stil elektrisk skæremaskinen på en jævn, skridsikker overflade lige i nærheden af en stikkontakt.
 - Vikl den nødvendige længde strømledning [8] af. Sæt stikket i stikkontakten.
 - Sæt slæden [10] på underlagspladen med styrerillen [9]. Tryk nu siden, som står op ved knivafdækningen [6] ned, så holdeklemmerne (på undersiden af slæden [10]) går i hak. Prøv, om den er gået rigtigt i hak ved at kontrollere, om slæden kører let. Hvis du vil tage slæden [10] af, skal den trækkes frem og ud af styrerillen [9] og løftes af underlagspladen [9].
 - Skub restholderen [11] på slæden [10].
 - Stil opsamlingskålen [17] under underlagspladen [9] på huset, så de skårne madvarer kan falde direkte og uhindret ned i den efter skæring.

● Justering af den trinløse indstilling af skæreykkelse (se fig. D)

Ved at stramme eller løsne justeringsskruerne [16] kan du bestemme, hvor let det skal være at ændre indstillingen af skæreykkelsen [14].

- Skru begge justeringsskruer [16] fast med hjælpeskruen [15].
- Kontrollér, om indstillingen er i orden ved at dreje på den trinløse indstilling af skæreykkelse [14]. Hvis ikke:
 - løsne begge justeringsskruer [16], så den går lettere, eller
 - stram begge justeringsskruer [16] mere, hvis den skal gå tungere.

● Betjening

● Arbejdsanvisninger



Specifikke sikkerhedsanvisninger til skæring af madvarer og brug af maskinen

1. Rør aldrig ved skærekiven [12], hvis elektrisk skæremaskinen er i brug! Fare for kvæstelser!
2. Brug altid slæden [10] og restholderen [11]. (Undtagelse: Hvis der skal skæres meget store stykker).
Tryk den sidste del af madvarerne imod med restholderen [11].
3. Brug kun elektrisk skæremaskinen til skæring af almindelige levnedsmidler og ikke til andre formål. Brug ikke skæremaskinen til skæring af dybfrosne levnedsmidler, ben, levnedsmidler med store kerner eller til skæring af emballerede levnedsmidler.
4. Brug aldrig elektrisk skæremaskinen uafbrudt i mere end 10 minutter.
5. Skærekiven [12] bliver ved med at dreje i kort tid, efter at elektrisk skæremaskinen er færdig med at skære.
6. Stil af sikkerhedsgrunde elektrisk skæremaskinens skæreykkelse tilbage til "0" efter brug.

bløde madvarer:

- Før langsomt slæden [10] mod skærekiven [12]. Bløde madvarer som for eksempel skinke eller ost er nemmest at skære, hvis de er afkølede.

hårde madvarer:

- Ved hårde madvarer kan du føre slæden [10] hurtigere mod skærekiven [12]. Så kan du hurtigt skære den ønskede mængde salami, brød eller agurker og lign.

● Valg af funktion

Bemærk:

Elektrisk skæremaskinens to funktioner kan aktiveres og deaktiveres på kontakten til momentfunktion / fast funktion **3**.

Fast funktion / maks. 10 minutter (kontakt på stilling "I"):

- Stil kontakten til momentfunktion / fast funktion **3** på "I"-stillingen. Skærekniven **12** kører, uden at det er nødvendigt at holde kontakten på denne stilling.
Stop for fast funktion: Stil kontakten til momentfunktion / fast funktion **3** på "O"-stillingen, og vent, indtil skærekniven står helt stille.

Midlertidig funktion (kontakt til momentfunktion / fast funktion på stilling "II"):

- Stil kontakten til momentfunktion / fast funktion **3** på "II"-stillingen. Skærekniven kører nu så længe, kontakten til momentfunktion / fast funktion holdes på denne stilling.
Stop for midlertidig funktion: Slip kontakten til momentfunktion / fast funktion **3**, og vent, indtil skærekniven står helt stille.

● Variokontakt – indstilling af skærehastighed

lavt omdrejningstal / symbol for omdrejningstal spids ende:

- Indstil et lavt omdrejningstal, hvis du vil skære bløde madvarer. Stil variokontakten **2** helt i retning af den spidse ende.

højt omdrejningstal / symbol for omdrejningstal bred ende:

- Brug et højt omdrejningstal for at skære hårde madvarer. Stil hertil variokontakten **2** helt i retning af den brede ende.

Bemærk: Mellem den maksimale og minimale indstilling kan du selvfølgelig foretage flere individuelle indstillinger. Lav nogle prøveskæringer.

● Indstilling af skæretykkelsen og skæring

Indstil den ønskede skæretykkelse med reguleringen **14** (se figur C). Indstillingsskalaen for skæretykkelsen er ikke nødvendigvis samme tykkelse i millimeter. Af sikkerhedsgrunde er kniven **12** beskyttet på indstillingen "O".

- Læg madvarerne, du vil skære, på slæden **10**. Tryk ved behov madvarerne med restholderen **11** mod trykpladen **13**.
- Indstil maskinen, og før madvarerne langs skærekniven **12** ved at trykke let til. Stil altid trykpladen **13** på "O"-stillingen, når du har benyttet skæremaskinen, så den skarpe skærekniv er dækket til. Skærekniven **12** er ideel til skæring af tynde skiver, f.eks. pøsepålæg eller skinke (se fig. A).
- Brug altid slæden **10** og restholderen **11**, så dine fingre beskyttes (undtagelse: Skæring af store stykker).

● Rengøring og vedligeholdelse

● Rengøring



Vigtige sikkerhedsanvisninger til rengøring af skæremaskinen

1. Før du begynder at rengøre skæremaskinen, skal du slukke for den, tage ledningen **8** ud af stikkontakten og stille trykpladen **13** på "O"-stillingen.
2. Dyp aldrig elektrisk skæremaskinen ned i vand.
3. **⚠ OBS! FARE FOR KVÆSTELSER:** Skærekniven **12** er meget skarp!



Tilbehør kan vaskes i opvaskemaskinen!

- Rengør slæden **10**, restholderen **11** og opsamlingskålen **17** i opvaskemaskinen.
- Rengør elektrisk skæremaskinen grundigt med regelmæssige intervaller, da der kan ligge for-dærvelige madrester på maskinen eller bag skærekniven **12**.

- Rengør alle maskinens dele, som ikke må vaskes i opvaskemaskinen, med en let fugtet klud. Tør omhyggeligt maskinens hus [5], knivafdækningen [6], underlagspladen med styrerillen [9] og trykpladen [13] af. Brug ikke skurepulver, svampe med ru overflade eller hårde børster.

Rengøringspensel:

- ⚠ **OBS! FARE FOR KVÆSTELSER!** Udfør rengøringsarbejdet med rengøringspenslen [19] med største forsigtighed. Hvis hånden glider i nærheden af kniven [12], er der fare for kvæstelser.
- Brug rengøringspenslens børste [19] til at fjerne rester som f.eks. krummer på svært tilgængelige steder med. Den flade ende er fremragende til at fjerne fastsiddende urenheder med.

● Vedligeholdelse / afmontering / montering af skærekni- ven



Vigtige sikkerhedsanvisninger til montering og afmontering af skærekni- ven!

1. Sluk for skæremaskinen, tag stikket ud af stik- kontakten, og stil trykpladen [13] på "0"-stillingen.
 2. ⚠ **OBS! FARE FOR KVÆSTELSER!** Skære- kniven er meget skarp! Brug beskyttelseshandsker, når du tager skærekni- ven [12] ud eller monterer den. Ellers er der fare for snitsår.
- Åbn knivafdækningen [6] ved at trykke på knappen til oplåsning af knivafdækningen [4]. Tag knivafdækningen [6] af.
 - Tag plast-skrueclipsen [18] ud af holderen, og skru knivlukningen til skærekni- ven [12] løs med en drejning til venstre.
 - Hold på midten af skærekni- ven [12], når den tages ud.
 - Skærekni- ven [12] kan vaskes i opvaskemaskinen.
 - Rengør huset bag skærekni- ven [12] med en tør klud eller en blød børste.
 - Gå frem i omvendt rækkefølge af de forudgå- ende anvisninger ved montering af skærekni- ven.
 - På grund af den specielle savfortanding og den fremragende kvalitet beholder skærekni- ven sin skarphed meget længe. Efterstlibning af

skærekni- ven [12] er ikke nødvendigt. Henvend dig til serviceafdelingen i dit land, hvis du har spørgsmål til skærekni- ven [12].

● Specialtilbehør

Rundkniv:

Specielt til meget tynde skiver kan der fås en utandet skærekni- ven. Henvend dig til serviceafdelingen i dit land, hvis du vil bestille specialtilbehør.

● Garanti / kunde-service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabrikationsfej- l, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervs- mæssigt brug.

Ved misbrug og u hensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garanti- perioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garanti- perioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

DK

Kompernass Service Danmark

Tel.: +45 4975 8454

Fax: +45 4975 8453

e-mail: support.dk@kompernass.com

● **Bortskaffelse**



Emballagen består af miljøvenlige materialer og kan smides ud på de lokale genbrugsstationer.



Elektroteknisk værktøj må aldrig skaffes bort i husholdningsaffaldet!

Ifølge EU-direktiv 2002 / 96 / EC om bortskaffelse af kasserede elektriske og elektroniske produkter og omsætning til national lovgivning skal brugte elektriske apparater indsamles separat og afleveres til miljømæssigt korrekt genanvendelse.

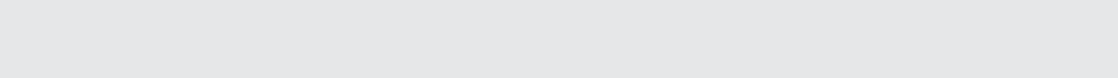
Indhent oplysninger om mulighederne for bortskaffelse af kasserede el-apparater hos kommunen.

● **Konformitetserklæring / Fremstiller CE**

Dette produkt lever op til kravene efter de gældende europæiske og nationale direktiver (lavspændingsdirektivet 2006 / 95 / EC, Elektromagnetisk fordragelighed 2004 / 108 / EC). Konformiteten er påvist. Tilsvarende erklæringen og dokumenter er deponeret hos fremstilleren.

Kompernaß GmbH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum

Forbehold for tekniske ændringer.



Einleitung

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

Sicherheit

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Bedienung

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

Reinigung und Wartung

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

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

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Piktogramme / Symbole verwendet:			
	Bedienungsanleitung lesen!	W	Watt (Wirkleistung)
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung des Elektrogeräts fern.
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!		Nur zur Verwendung in Innenräumen!
	Tipp! So verhalten Sie sich richtig.		Ein beschädigtes Gerät, Netzkabel oder Netzstecker bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand von Gerät, Netzkabel, Netzstecker.
V~	Volt (Wechselspannung)		Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!

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: 230 V ~ 50 Hz
- Nennaufnahme: 150 W
- 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 230 V 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. 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 Restehalter **11** leicht gegen die Andruckplatte **13**.
- Stellen Sie das Gerät ein und führen Sie das Schneidgut entlang des Schneidmessers **12**, indem Sie es leicht andrücken. Stellen Sie die Andruckplatte **13** nach Benutzung des elektrischen Allerschneiders immer in „0“-Stellung, so dass das scharfe Schneidmesser abgedeckt ist. Das Schneidmesser **12** ist ideal geeignet zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben, z.B. Wurstaufschnitt oder Schinken (siehe Abb. A).
- Um Ihre Finger zu schützen, verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Restehalter **11** (Ausnahme: Schneiden von großen Lebensmittelstücken).

● Reinigung und Wartung

● Reinigung



Wichtige Sicherheitshinweise zur Reinigung des Allerschneiders

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



Zubehör Spülmaschinengeeignet!

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

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

Reinigungspinsel:

⚠️ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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







● Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen



Wichtige Sicherheitshinweise zum Ein- und Ausbau des Schneidmessers!

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

**(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz
ggf. abweichende Preise aus den
Mobilfunknetzen)**

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

IAN 46298

KOMPERNASS GMBH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

© by ORFGEN Marketing

Last Information Update · Tilstand af information

Stand der Informationen: 01 / 2010 · Ident.-No.:

SAS 150 A1012010-GB/IE/DK/DE/AT/CH

