



KH 150 SE

bifinett

i

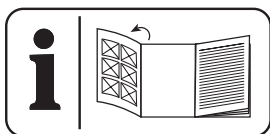
DE Allesschneider
Bedienungs- und
Sicherheitshinweise

FR/BE Trancheuse universelle
Instructions d'utilisation et
consignes de sécurité

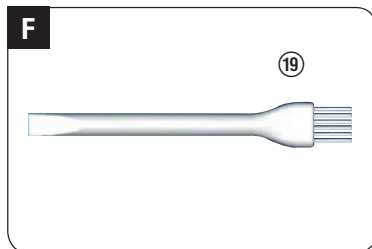
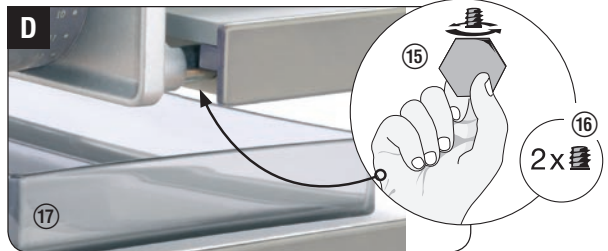
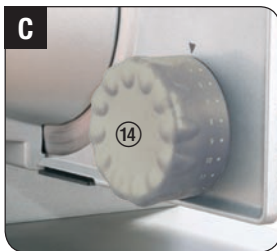
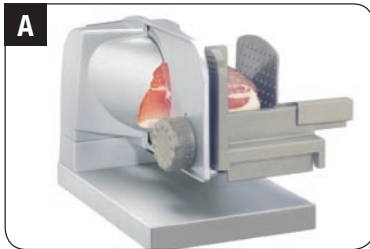
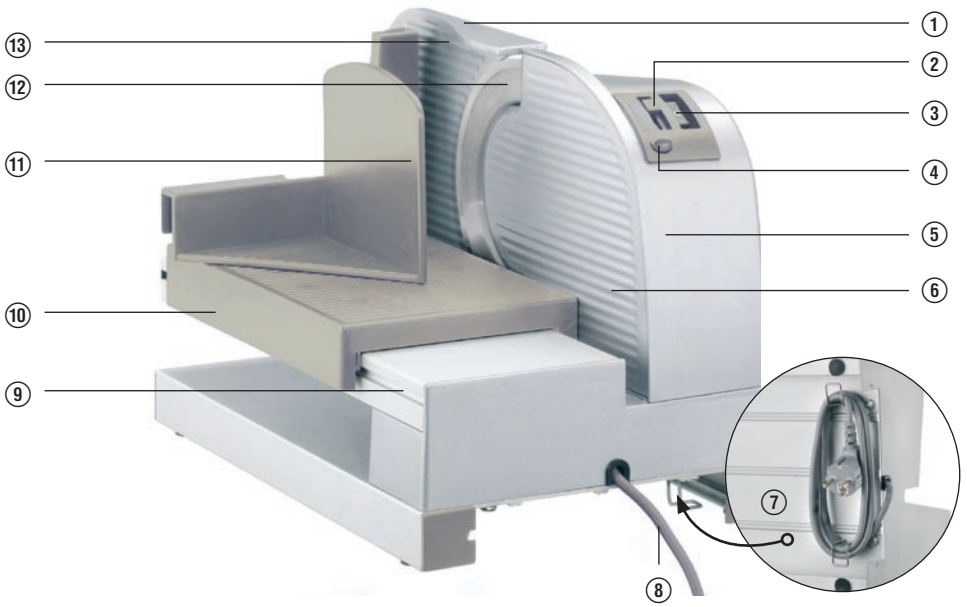
NL/BE Allessnijder
Bedienings- en
veiligheidsinstructies



CE



DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise.....	Seite	5 - 12
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité.....	Page	13 - 20
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	21 - 28



Einleitung

Sehr geehrter Kunde.....	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	6
Lieferumfang.....	Seite	6
Ausstattung.....	Seite	6
Technische Daten.....	Seite	7

Sicherheit

Wichtige Sicherheitsvorschriften.....	Seite	7
---------------------------------------	-------	---

Vor dem ersten Gebrauch

Erste Schritte.....	Seite	8
Aufstellen des Gerätes.....	Seite	8
Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung.....	Seite	8

Bedienung

Arbeitshinweise.....	Seite	9
Betriebsart auswählen.....	Seite	9
Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen.....	Seite	9
Schnittstärke einstellen und schneiden.....	Seite	10

Reinigung, Wartung und Entsorgung

Reinigung.....	Seite	10
Wartung / Schneidmesser ausbauen/einbauen.....	Seite	11
Sonderzubehör.....	Seite	11
Entsorgung.....	Seite	11

Informationen

Garantie / Kunden-Service.....	Seite	12
Konformitätserklärung / Hersteller.....	Seite	12

Allesschneider KH 150 SE

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 Allesschneider 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 Allesschneider KH 150 SE
- 1 Reinigungspinsel
- 1 Resthalter
- 1 Auffangschale
- 1 Schraubhilfe und 2 Ersatz-Justierschrauben
- 1 Bedienungsanleitung mit Garantie- / Servicehinweisen

Ausstattung

- ① Messerschutz
- ② Varioschalter Messerdrehzahl
- ③ Schalter für Moment- / Dauerbetrieb
- ④ Knopf zur Entriegelung der Messerabdeckung
- ⑤ Gerätegehäuse
- ⑥ Messerabdeckung
- ⑦ Kabelaufwicklung / Kabeldepot
- ⑧ Netzleitung
- ⑨ Auflagetisch mit Führungsnute
- ⑩ Schneidgutschlitten
- ⑪ Resthalter mit Fingerschutz
- ⑫ Schneidmesser
- ⑬ Andruckplatte
- ⑭ Regler (stufenlose Schnittstärkeneinstellung) (Abb. C)
- ⑮ Schraubhilfe
- ⑯ Ersatz-Justierschrauben
- ⑰ Auffangschale (Abb. D)
- 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

KH 150 SE



230 V ~ 50 Hz · 150 W
Short Time Operation 10 Min.
Date of manufacture: 02-2007

Kompernaß GmbH · D- 44867 Bochum · Germany
www.kompernaß.com







Sicherheit

Wichtige Sicherheitsvorschriften

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Der Allesschneider 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, 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 Allesschneider von autorisierten Fachkräften untersuchen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

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

Um Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Benutzen Sie den Allesschneider 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.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist.

So verhalten Sie sich sicher:

- Der Allesschneider ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt und nicht für einen gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Allesschneider sicher aufgestellt oder installiert worden ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät muss immer mit Schneidgut-schlitten  und Resthalter  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 Allerschneider vorsichtig aus der Verpackung heraus, entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie dieses zusammen mit der Verpackung auf.
- Reinigen Sie den 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 Allerschneider niemals auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen auf.
 2. Stellen Sie sicher, dass die Netzleitung nicht über heiße oder scharfkantige Gegenstände geführt wird.
 3. Knicken oder quetschen Sie die Netzleitung nicht ein und wickeln Sie sie nicht um den Allerschneider.
- Stellen Sie den 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 Halteklemmen (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.

- Schieben Sie den Resthalter **⑪** auf den Schneidgutschlitten auf.
- Stellen Sie die Auffangschale **⑰** unterhalb des Auflagetisches 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

- Berühren Sie niemals das Messer, wenn der Allesschneider in Betrieb ist!
Es besteht Verletzungsgefahr!
- Verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten ⑩ und den Restehalter ⑪.
(Ausnahme: sehr große Schneidstücke).
Lebensmittelreste mit dem Restehalter ⑪ herandrücken.
- Verwenden Sie den Allesschneider ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke. Verwenden Sie den Allesschneider nicht für das Schneiden von tiefgefrorenen Lebensmitteln, Knochen, Lebensmitteln mit großen Kernen, oder für das Schneiden von noch verpackten Lebensmitteln.
- Benutzen Sie den Allesschneider niemals ununterbrochen für mehr als 10 Minuten.
- Das Schneidmesser ⑫ dreht noch kurz weiter, nachdem der Allesschneider ausgestellt worden ist.
- Stellen Sie die Schnittstärke aus Sicherheitsgründen nach der Benutzung des Allesschneiders 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 Allesschneiders können am Schalter für Moment-/Dauerbetrieb ③ ein- und ausgeschaltet werden.

Dauerbetrieb/ max. 10 Minuten (Schalter ③ in Stellung „I“):

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in „I“-Stellung. Das Schneidmesser läuft, ohne dass es notwendig ist, den Schalter in dieser Stellung zu halten.
Anhalten des Dauerbetriebs: Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb in „0“-Stellung und warten Sie, bis das Schneidmesser zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

Temporärer Betrieb (Schalter für Moment-/Dauerbetrieb ③ in Stellung „II“):

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/Dauerbetrieb 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 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 Sicherheitsgründen ist das Messer 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 nach Benutzung des 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, Wartung und Entsorgung

Reinigung

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise zur Reinigung des Allerschneiders

1. Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, schalten Sie den Allerschneider aus, ziehen Sie die Netzleitung aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte ⑬ in „0“-Stellung.
2. Tauchen Sie den Allerschneider nicht in Wasser.
3. **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 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:

- 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.

- Führen Sie alle Reinigungsarbeiten mit dem Reinigungspinsel mit äußerster Vorsicht durch. Beim Abrutschen in der Nähe des Messers besteht Verletzungsgefahr.

Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise zum Ein- und Ausbau des Schneidmessers!

1. Schalten Sie den Alleschneider aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte (13) in „0“-Stellung.
 2. **Verletzungsgefahr!** Das Schneidmesser ist sehr scharf! Verwenden Sie zur Entnahme bzw. Einbau entsprechende Schutzhandschuhe. Andernfalls können Schnittverletzungen die Folge sein.
- Öffnen Sie die Messerabdeckung (6) indem Sie den Knopf zur 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 (12) durch eine Linksdrehung los.
 - Fassen Sie das Schneidmesser (12) beim Herausnehmen an seiner Mitte an.
 - Das Schneidmesser (12) kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Reinigen Sie das Gehäuse hinter dem Messer 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.

Entsorgung



Die Verpackung besteht zu 100% aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002/96/EG 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.

Informationen

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. Diese Garantie gilt nur gegenüber dem Erstkäufer und ist nicht übertragbar.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen. 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.

DE

Schraven Service- und
Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
D-47623 Kevelaer
Tel.: (+49) 0 18 05-00 81 07 (0,14 EUR/min)
Fax: (+49) 0 28 32/35 32
e-mail: support.de@kompermass.com

Konformitätserklärung / Hersteller CE

Wir, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
D-44867 Bochum, Deutschland, erklären
hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung
mit folgenden EU-Richtlinien:

Niederspannungsrichtlinie (73/23/EEC, 93/68/EEC):

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EEC, 93/68/EEC):

EMC: EN55015-1, EN55014-2

und bestätigen dies durch CE-Kennzeichnung.

Typ/Maschinenbezeichnung:

Allerschneidemaschine Bifinett KH 150 SE

Bochum, 31.12.2006



Hans Kompernaß
- Geschäftsführer -

Introduction

Cher client.....	Page 14
Usage conforme	Page 14
Accessoires fournis	Page 14
Equipement.....	Page 14
Caractéristiques techniques.....	Page 15

Sécurité

Consignes de sécurité importantes.....	Page 15
--	---------

Avant la première utilisation

Premiers pas	Page 16
Installation de l'appareil.....	Page 16
Ajustez le réglage en continu de l'épaisseur de coupe	Page 16

Utilisation

Consignes de travail	Page 16
Sélection du mode de fonctionnement.....	Page 17
Régler le commutateur variable – la vitesse de coupe	Page 17
Régler l'épaisseur de coupe et trancher.....	Page 18

Nettoyage, maintenance et mise au rebut

Nettoyage.....	Page 18
Maintenance / Démontage / montage de la lame	Page 19
Accessoires spéciaux	Page 19
Mise au rebut.....	Page 19

Informations

Garantie / service après-vente.....	Page 19
Déclaration de conformité / Fabricant	Page 20

Trancheuse universelle KH 150 SE

Introduction

Cher client,

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

Usage conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour la découpe de produits alimentaires usuels. Les produits devant être coupés doivent être décongelés, ne pas comporter d'os et être retirés de l'emballage avant de pouvoir les couper avec l'appareil.

Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et comporte d'importants risques d'accident.

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

Accessoires fournis

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

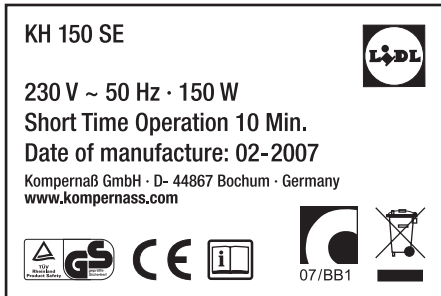
- 1 trancheuse universelle KH 150 SE
- 1 pinceau de nettoyage
- 1 pousse-talon
- 1 bac de réception
- 1 aide au vissage 2 vis de réglage de rechange
- 1 mode d'emploi avec consignes de garantie / de service après-vente

Equipement

- ① Protège-lame
- ② Commutateur variable de la vitesse de rotation de la lame
- ③ Commutateur pour mode intermittent / permanent
- ④ Bouton de déverrouillage du couvre-lame
- ⑤ Boîtier
- ⑥ Couvre-lame
- ⑦ Enroulement / rangement du cordon
- ⑧ Cordon de branchement
- ⑨ Tablette support avec rainure de guidage
- ⑩ Patin
- ⑪ Pousse-talon avec protège-doigts
- ⑫ Lame
- ⑬ Plaque d'appui
- ⑭ Bouton de réglage (réglage en continu de l'épaisseur de coupe) (Fig. C)
- ⑮ Aide au vissage
- ⑯ Vis de réglage de rechange
- ⑰ Bac de réception (Fig. D)
- ⑱ Pince à vis pour le démontage de la lame (Fig. E)
- ⑲ Pinceau de nettoyage (Fig. F)

Caractéristiques techniques

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



Sécurité



Consignes de sécurité importantes

Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Ne raccordez la trancheuse universelle qu'à une source de courant alternatif de 230 V.
- Débranchez toujours la prise de l'appareil si vous voulez nettoyer l'appareil, s'il ne fonctionne pas correctement ou si vous ne l'utilisez pas. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher, mais prenez la prise pour retirer l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'exposez ni à la pluie ni à l'humidité. Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez tout d'abord la prise et retirez ensuite l'appareil de l'eau.

Faites contrôler la trancheuse universelle par des spécialistes agréés avant de la réutiliser.

- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, confiez la réparation de l'appareil au fabricant, à son service après-vente ou à d'autres spécialistes agréés.

Afin d'éviter les risques de blessures :

- N'utilisez jamais la trancheuse universelle les mains mouillées ou si vous êtes sur un sol mouillé. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide ou mouillé. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Installez et conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance s'il est prêt à l'emploi.

Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité :

- La trancheuse universelle est conçue uniquement pour un usage ménager et non pour un usage commercial.
- Assurez-vous que la trancheuse universelle est bien installée avant de la mettre en service.
- Utilisez toujours l'appareil avec le patin ⑩ et le pousse-talon ⑪. Des exceptions sont possibles si la taille et la forme du produit devant être coupé ne permettent pas d'utiliser ces dispositifs. N'utilisez pas l'appareil pour couper des produits congelés ou des os.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Faites réparer l'appareil sans délai par un SAV agréé ou un autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis.

Sont exclus de la garantie et de la responsabilité tous dommages résultant d'une utilisation non conforme ou erronée de l'appareil.

Avant la première utilisation

Premiers pas

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

Installation de l'appareil

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

1. N'installez jamais la trancheuse universelle sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes ouvertes.
2. Assurez-vous que le cordon électrique ne passe pas sur des objets chauds ou coupants.
3. Ne pliez pas et ne coincez pas le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de la trancheuse universelle.

- Installez la trancheuse universelle sur une surface plane non glissante à proximité immédiate d'une prise de courant.
- Déroulez la longueur de cordon nécessaire ⑧. Branchez la fiche dans la prise murale.
- Placez le patin ⑩ sur la tablette support avec rainure de guidage ⑨. Pressez à présent le côté dressé au niveau du couvre-lame ⑥, afin que les attaches (situé sur le bas du patin ⑩) s'enclenchent. Assurez-vous qu'elles sont correctement enclenchées en vérifiant que le patin glisse bien.
Pour retirer le patin ⑩, tirez-le vers l'avant pour le sortir de la rainure de guidage ⑨ et levez-le de la tablette-support.

- Poussez le pousse-talon ⑪ sur le patin.
- Posez le bac de réception ⑰ en-dessous de la tablette support de telle manière sur le boîtier que les tranches puissent y tomber directement et aisément.

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

En serrant les vis de réglage ⑱ avec un couple de serrage différent, vous pouvez déterminer la bonne marche du réglage en continu de l'épaisseur de coupe ⑭.

- Serrez fermement les deux vis de réglage ⑱ grâce à l'aide au vissage ⑮.
- Vérifiez en tournant le bouton de réglage en continu de l'épaisseur de coupe ⑭, si une bonne capacité de glisse a été atteinte.
Si ce n'est pas le cas,
 - desserrez les deux vis de serrage ⑱ pour une marche plus aisée ou
 - serrez plus fortement les deux vis de serrage ⑱ pour une marche plus difficile.

Utilisation

Consignes de travail

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

1. Ne touchez jamais la lame lorsque la trancheuse universelle est en marche !
Il y a risque de blessures !
2. Utilisez toujours le patin ⑩ et le pousse-talon ⑪. (Exception : très gros morceaux).
Pressez les talons d'aliment avec le pousse-talon ⑪.

3. Utilisez la trancheuse universelle uniquement pour la coupe de produits alimentaires usuels et non dans un but autre. N'utilisez pas la trancheuse universelle pour couper des aliments congelés, des os, des aliments comportant de gros noyaux, ni pour la coupe d'aliments emballés.
4. N'utilisez jamais la trancheuse universelle pendant plus de 10 minutes sans interruption.
5. La lame ⑫ continue de tourner quelques instants, après l'arrêt de la trancheuse universelle.
6. Pour des raisons de sécurité, remettez l'épaisseur de coupe sur "0" après avoir utilisé la trancheuse universelle.

Aliments à trancher à consistance molle :

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

Aliments à consistance dure :

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

Sélection du mode de fonctionnement

Remarque :

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

Mode permanent max. 10 minutes

(commutateur ③ en position "I") :

- Mettez le commutateur pour le mode permanent/intermittent en position "I". La lame tourne sans qu'il soit nécessaire de maintenir le commutateur appuyé.

Arrêt du mode permanent : Mettez le commutateur pour le mode permanent/intermittent en position "0" et attendez jusqu'à ce que la lame soit à l'arrêt complet.

Mode intermittent (commutateur pour le mode intermittent/permanent ③ en position "II") :

- Mettez le commutateur pour le mode permanent/intermittent en position "II". La lame ne tourne que tant que le commutateur est maintenu dans cette position.

Arrêt du mode intermittent : Relâchez le commutateur et attendez jusqu'à ce que la lame soit à l'arrêt complet.

Régler le commutateur variable – la vitesse de coupe

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

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

Vitesse de rotation peu élevée / symbole vitesse extrémité large :

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

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

Régler l'épaisseur de coupe et trancher

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

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

Nettoyage, maintenance et mise au rebut

Nettoyage

⚠ Instructions de sécurité importantes pour le nettoyage de la trancheuse universelle

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez la fiche de la prise murale et mettez

la plaque d'appui ⑬ en position "0".

2. Ne plongez jamais la trancheuse universelle dans l'eau.
3. **Danger de blessure :** La lame ⑫ est très aiguisée !



Les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle !

- Nettoyez le patin ⑩, le pousse-talon ⑪ et le bac de réception ⑰ dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez régulièrement la trancheuse de manière approfondie, des résidus d'aliments périssables pouvant se déposer sur l'appareil ou derrière la lame ⑫.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil qui ne sont pas adaptées à être lavées en lave-vaisselle avec un chiffon légèrement humide. Essuyez soigneusement le boîtier ⑤, le couvre-lame ⑥, la tablette support avec rainure de guidage ⑨ et la plaque d'appui ⑬. N'utilisez pas d'agents récurants, d'éponges à surface rugueuse ni de brosses dures.

Pinceau de nettoyage :

- Utilisez la brosse du pinceau de nettoyage ⑱ pour enlever des restes tels que des miettes à tous les endroits difficiles d'accès. L'extrémité aplatie est idéale pour enlever des particules coriaces.
- Réalisez tous les travaux de nettoyage effectués avec le pinceau de nettoyage avec grande précaution. Tout dérapage qui survient à proximité de la lame constitue un risque de blessure.

Maintenance / Démontage / montage de la lame

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

1. Eteignez la trancheuse universelle, retirez la fiche de la prise secteur et mettez la plaque d'appui ⑬ en position "0".
 2. **Danger de blessure !** La lame est très aiguisée ! Utilisez des gants de protection appropriés pour retirer et installer la lame. Sinon, vous risquez de vous blesser en vous coupant.
- Ouvrez le couvre-lame ⑥ en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvre-lame ④. Retirez le couvre-lame ⑥.
 - Retirez la pince à vis en plastique ⑱ du dispositif de fixation et dévissez la fermeture de la lame ⑫ en tournant vers la gauche.
 - Pour retirer la lame ⑫ prenez-la par son milieu.
 - La lame ⑫ est lavable dans le lave-vaisselle.
 - Nettoyez le boîtier derrière la lame avec un chiffon sec ou une brosse douce .
 - Pour monter la lame, procédez en sens et ordre inverses des instructions de manipulation précédentes.
 - Grâce à la dentelure spéciale et à la grande qualité du produit, la lame reste aiguisée pendant très longtemps. Il n'y a donc pas besoin de réaiguiser la lame. En cas de questions relatives aux lames, veuillez vous adresser au service après-vente de votre pays.

Accessoires spéciaux

Lame ronde :

Nous vous proposons une lame sans denture spécialement conçue pour les coupes les plus fines.

Pour toutes commandes d'accessoires spéciaux, veuillez vous adresser au service après-vente de votre pays.

Mise au rebut



L'emballage est composé à 100% de matériaux écologiques que vous pouvez éliminer par l'intermédiaire des points de recyclage locaux.



Ne jetez pas les appareils électriques dans les ordures ménagères !

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

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

Informations

Garantie / service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat.

L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer

Informations

l'expédition gratuite de votre marchandise. Seul l'acheteur d'origine est couvert par la présente garantie qui n'est pas transmissible.

La garantie s'applique exclusivement aux vices de matériaux et aux défauts de fabrication, mais pas aux pièces d'usure ou aux dommages. Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel.

La garantie ne s'applique pas en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée, d'utilisation violente ou de toute intervention qui ne serait pas effectuée par notre service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

FR

Kompennass Service France
Tel.: 0800 808 825
e-mail: support.fr@kompennass.com

BE

Kompennass Service Belgique
I.T.S.w. bv
p/a Forwarding Team bvba
tav Esther
Bellestraat 7
2030 Antwerpen
Tel.: 03/5413760
Fax: 03/5415651
Verzendadres/Suscription:
Reponse 2
2030 Antwerpen
e-mail: support.be@kompennass.com

Déclaration de conformité / Fabricant CE

Nous, soussignés société Kompennaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Allemagne, déclarons par la présente que le produit est conforme aux directives européennes suivantes :

Directive basse tension

(73/23/CEE, 93/68/CEE) :

GS : EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Compatibilité électromagnétique

(89/336/CEE, 93/68/CEE) :

CEM : EN55015-1, EN55014-2

le confirmons par l'identifiant CE.

Type/désignation de la machine :

Trancheuse universelle Bifinett KH 150 SE

Bochum, le 31.12.2006



Hans Kompennaß
- Gérant -

Inleiding

Hooggeachte klant.....	Pagina 22
Gebruik in overeenstemming met bestemming.....	Pagina 22
Inhoud van de verpakking.....	Pagina 22
Uitrusting.....	Pagina 22
Technische gegevens.....	Pagina 23

Veiligheid

Belangrijke veiligheidsvoorschriften.....	Pagina 23
---	-----------

Vóór de eerste ingebruikname

Eerste stappen.....	Pagina 24
Het apparaat plaatsen.....	Pagina 24
Variabele instelling van de snijdikte afstellen.....	Pagina 24

Bediening

Aanwijzingen voor het werk.....	Pagina 24
Bedrijfsmodus selecteren.....	Pagina 25
Vario-schakelaar – snijsnelheid instellen.....	Pagina 25
Snijdikte instellen en snijden.....	Pagina 25

Reiniging, onderhoud en afvalverwerking

Reiniging.....	Pagina 26
Onderhoud / snijmes demonteren / monteren.....	Pagina 26
Speciale toebehoren.....	Pagina 27
Milieurichtlijnen.....	Pagina 27

Informatie

Garantie / klantenservice.....	Pagina 27
Conformiteitsverklaring / fabrikant.....	Pagina 28

Allessnijder KH 150 SE

Inleiding

Hooggeachte klant,

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van huishoudelijke levensmiddelen. Het te snijden product moet ontdooid, zonder botten en uitgepakt zijn voordat u het met het apparaat kunt snijden.

Iedere wijziging of ieder verderstrekkend gebruik van de machine is niet in overeenstemming met de bestemming en houdt een aanzienlijk ongevalrisico in.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik dat niet in overeenstemming is met het gebruiksdoel of door een verkeerde bediening.

Niet voor commercieel gebruik.

Inhoud van de verpakking

Controleer meteen na het uitpakken altijd of het pakket volledig is en of het apparaat zonder gebreken is.

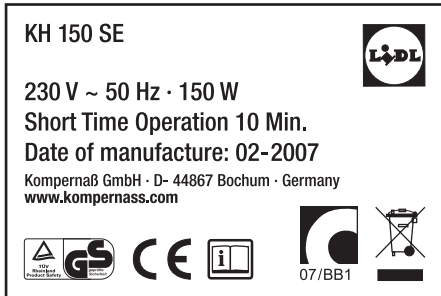
- 1 allessnijder KH 150 SE
- 1 reinigingspenseel
- 1 restenhouder
- 1 opvangschaal
- 1 schroefhulp en 2 reserve-stelschroeven
- 1 handleiding met garantie- / servicebepalingen

Uitrusting

- ① Mesbescherming
- ② Vario-schakelaar messentoerental
- ③ Schakelaar voor puls- / continubedrijf
- ④ Knop voor de ontgrendeling van de mesafdekking
- ⑤ Apparaatbehuizing
- ⑥ Mesafdekking
- ⑦ Kabeloprolring / kabeldepot
- ⑧ Netsnoer
- ⑨ Oplegplateau met geleidegroef
- ⑩ Productslee
- ⑪ Restenhouder met vingerbescherming
- ⑫ Snijmes
- ⑬ Aandrukplaat
- ⑭ Regelaar (variabele instelling van de snijdikte) (afb. C)
- ⑮ Schroefhulp
- ⑯ Reserve-stelschroeven
- ⑰ Opvangschaal (afb. D)
- ⑱ Schroefklem voor demontage mes (afb. E)
- ⑲ Reinigingspenseel (afb. F)

Technische gegevens

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



Veiligheid

Belangrijke veiligheidsvoor- schriften

Voorkom levensgevaar door een elektrische schok:

- De allesnijder mag alléén op een voedingsbron met 230 V wisselstroom worden aangesloten.
- Haal altijd de netstekker van het apparaat uit de contactdoos wanneer u het apparaat wilt reinigen, wanneer het apparaat een storing heeft of wanneer niet in gebruik is. Trek niet aan de kabel, maar aan de netstekker om het apparaat van de voedingsbron te scheiden.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en stel het apparaat nooit bloot aan regen of vocht. Indien het apparaat ooit in het water valt, trekt u eerst de netstekker en neemt u pas dan het apparaat uit het water. Laat de allesnijder door geautoriseerd vakpersoneel nakijken voordat u het weer gebruikt.

- In geval van een beschadiging aan de stroomkabel mag het apparaat alléén door de producent, zijn klantenservice of door een geautoriseerde vakman worden gerepareerd.

Voorkom letselgevaar:

- Gebruik de allesnijder niet wanneer u natte handen hebt of wanneer u op een natte vloer staat. Gebruik het apparaat niet als het nat of vochtig is. Het apparaat mag niet in open lucht worden gebruikt.
- Plaats of bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Laat het aangesloten apparaat nooit onbeheerd achter.

Zo gaat u veilig te werk:

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

Vóór de eerste ingebruikname _____

te snijden goed er na het snijden direct en ongehinderd in kan vallen.

Eerste stappen

- Neem de allesnijder voorzichtig uit de verpakking, verwijder het losse verpakingsmateriaal en bewaar dit samen met de verpakking.
- Reinig de allesnijder voordat deze met levensmiddelen in aanraking komt (zie hiervoor ook hoofdstuk "Reiniging").

Het apparaat plaatsen

⚠ Specifieke veiligheidsaanwijzingen voor de standplaats van het apparaat

1. Plaats de allesnijder nooit op een heet oppervlak of in de buurt van open vuur.
 2. Zorg dat de stroomkabel niet over hete of scherpe voorwerpen geleid wordt.
 3. Knik of klem de stroomkabel niet in en rol hem niet op om de allesnijder.
- Plaats de allesnijder op een vlak, stroef oppervlak en dicht bij een stopcontact.
 - Rol de vereiste lengte van de stroomkabel ⑧ af. Steek de stekker in het stopcontact.
 - Plaats de productslee ⑩ tegen het oplegplateau met geleidegroef ⑨. Druk nu de hoge kant van de mesafdekking ⑥ omlaag, zodat de houderklemmen (aan de onderkant van de productslee ⑩) vastklikken. Controleer of deze goed zijn vastgeklit door de productslee op en neer te bewegen.
Als u de productslee ⑩ wilt uitnemen, trekt u deze naar voren uit de geleidegroef ⑨ en haalt u hem van het oplegplateau.
 - Schuif de restenhouder ⑪ op de productslee.
 - Plaats de opvangschaal ⑰ onder het oplegplateau zodanig op de behuizing, dat het

Variabele instelling van de snijdikte afstellen (zie afb. D)

Door de mate waarin u de stelschroeven ⑯ vastschroeft, kunt u de soepelheid van de variabele snijdikte-instelling ⑭ bepalen.

- Schroef de beide stelschroeven ⑯ vast met de schroefhulp ⑮.
- Controleer door de variabele snijdikte-instelling ⑭ te draaien, of de gewenste soepelheid is bereikt.
Indien niet,
 - draait u de beide stelschroeven ⑯ losser voor een lichtere loop of
 - draait u de beide stelschroeven ⑯ vaster voor een zwaardere loop.

Bediening _____

Aanwijzingen voor het werk

⚠ Specifieke veiligheidsvoorschriften voor het snijden en de omgang met het apparaat

1. Raak nooit het mes aan wanneer de allesnijder in bedrijf is!
Er bestaat letselgevaar!
2. Gebruik altijd de productslee ⑩ en de restenhouder ⑪.
(Uitzondering: Zeer grote stukken).
Druk de levensmiddelresten met de restenhouder ⑪ aan.
3. Gebruik de allesnijder uitsluitend voor het snijden van huishoudelijke levensmiddelen en niet voor andere doeleinden. Gebruik de allesnijder niet voor het snijden van diepgevroren

levensmiddelen, botten, levensmiddelen met grote pitten of voor het snijden van nog verpakte levensmiddelen.

4. Gebruik de allesnijder nooit langer dan 10 minuten ononderbroken.
5. Het snijmes ⑫ loopt nog even na, nadat u de allesnijder hebt uitgeschakeld.
6. De snijdikte moet uit veiligheidsoverwegingen na het gebruik van de allesnijder worden teruggezet op "0".

zachte snijwaren:

- Schuif de productslee ⑩ langzaam tegen het snijmes ⑫. Zachte levensmiddelen, zoals ham of kaas, kunnen het beste in gekoelde toestand worden gesneden.

harde snijwaren:

- Bij harde levensmiddelen kunt u de productslee ⑩ sneller tegen het snijmes ⑫ drukken. Zo krijgt u bijv. bij salami, brood of komkommer snel de gesneden hoeveelheid levensmiddelen.

Bedrijfsmodus selecteren

Opmerking:

U kunt de twee bedrijfsmodi van de allesnijder op de schakelaar voor puls-/continubedrijf ③ in- en uitschakelen.

Continubedrijf/ max. 10 minuten (schakelaar ③ op stand "I"):

- Zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf op stand "I". Het snijmes loopt zonder dat u de schakelaar in deze stand hoeft te houden. Continubedrijf stoppen: Zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf op stand "0" en wacht tot het snijmes volledig tot stilstand is gekomen.

Tijdelijk bedrijf (schakelaar voor puls-/continubedrijf ③ op stand "II"):

- Zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf op stand "II". Het snijmes loopt nu zolang de schakelaar voor puls-/continubedrijf in deze stand wordt vastgehouden. Tijdelijk bedrijf stoppen: Laat de schakelaar voor puls-/continubedrijf los en wacht tot het snijmes volledig tot stilstand is gekomen.

Vario-schakelaar – snijsnelheid instellen

laag toerental / toerentalsymbool spits uiteinde:

- Stel een laag toerental in wanneer u zachte snijwaren wilt snijden. Schuif de vario-schakelaar ② volledig in de richting van het spitse uiteinde.

hoog toerental / toerentalsymbool breed uiteinde:

- Gebruik een hoog toerental voor het snijden van harde snijwaren. Schuif de vario-schakelaar ② hiervoor volledig in de richting van het brede uiteinde.

Opmerking: Tussen de maximale en minimale instelling kunt u natuurlijk nog andere individuele instellingen gebruiken. U kunt eventueel eerst proefsnijden.

Snijdikte instellen en snijden

Stel de gewenste snijdikte in met de instelknop ⑭ (zie afb. C). De instelschaal van de snijdikte is niet gelijk aan de dikte in mm. Om veiligheidsredenen is het mes in de stand "0" beveiligd.

- Plaats het te snijden goed op de productslee ⑩. Druk zo nodig het te snijden goed met de resenhouder ⑪ licht tegen de aandrukplaat ⑬.

- Stel het apparaat in en leid het te snijden product langs het snijmes ⑫ door dit licht aan te drukken. Stel de aandrukplaat na gebruik van de allesnijder altijd terug naar de stand “0”, zodat het scherpe snijmes afgedekt is. Het snijmes ⑫ is uitermate geschikt voor het snijden van flinterdunne plakjes, bijv. worst of ham (zie afb. A).
- Gebruik altijd de slee ⑩ en de restenhouder ⑪ om uw vingers te beschermen (Uitzondering: Het snijden van grote stukken).

Reiniging, onderhoud en afvalverwerking

Reiniging

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies voor het reinigen van de allesnijder

1. Schakel het apparaat uit voordat u met de reiniging begint. Haal de stroomkabel uit het stopcontact en zet de aandrukplaat ⑬ terug naar de stand “0”.
2. Dompel de allesnijder nooit onder in water.
3. **Letselgevaar:** het snijmes ⑫ is uiterst scherp!



Toebehoren vaatwasserbestendig!

- Reinig de productslee ⑩, de restenhouder ⑪ en de opvangschaal ⑰ in de vaatwasser.
- Reinig de allesnijder zorgvuldig en regelmatig omdat bederfelijke levensmiddelresten zich aan het apparaat of achter het snijmes ⑫ kunnen hechten.
- Reinig alle delen van het apparaat die niet vaatwasserbestendig zijn, met een licht bevochtigde doek. Veeg de apparaatbehuizing ⑤, de

mesafdekking ⑥, het oplegplateau met geleidegroef ⑨ en de aandrukplaat ⑬ zorgvuldig af. Gebruik géén schuurmiddel, sponzen met ruw oppervlak of harde borstels.

Reinigingspenseel:

- Gebruik de borstel van het reinigingspenseel ⑱ om resten zoals bijv. kruimels uit alle moeilijk toegankelijke plaatsen te verwijderen. Het afgevlakte uiteinde is uitermate geschikt om hardnekkige vuilresten te verwijderen.
- Voer alle schoonmaakwerkzaamheden met het reinigingspenseel uiterst voorzichtig uit. Als uw hand in de buurt van het mes wegglijdt, bestaat er letselgevaar.

Onderhoud / snijmes demonteren / monteren

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften voor het monteren en demonteren van het snijmes!

1. Schakel de allesnijder uit, haal de netstekker uit het stopcontact en zet de aandrukplaat ⑬ op de stand “0”.
2. **Letselgevaar!** Het snijmes is uiterst scherp! Gebruik voor demontage resp. montage geschikte veiligheidshandschoenen. Anders kunnen snijwonden het gevolg zijn.
- Open de mesafdekking ⑥ door de knop voor de ontgrendeling van de mesafdekking ⑥
- Verwijder de kunststof schroefclip ⑱ uit de houder en schroef de messensluiting van het snijmes ⑫ los door de schroefclip naar links te draaien.
- Pak het mes ⑫ bij het verwijderen in het midden vast.
- Het snijmes ⑫ kan in de vaatwasser worden schoongemaakt.
- Reinig de behuizing achter het mes met een droge doek of een zachte borstel.

- Volg voor het monteren van het snijmes de omgekeerde procedure en volgorde van de voorgaande instructies.
- Door de speciale karteling en de hoogwaardige kwaliteit behoudt het snijmes zeer lang zijn scherpte. Slijpen van het snijmes is niet nodig. Wend u voor vragen over het snijmes tot het servicepunt in uw land.

Speciale toebehoren

Rondmes:

Speciaal voor zeer fijne snedes is een ongekarteld snijmes verkrijgbaar.

Wend u voor bestellingen van speciale toebehoren tot het servicepunt in uw land.

Milieurichtlijnen



De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materialen, die u bij plaatselijke kringloopbedrijven kunt deponeren.



Deponeer elektrische apparaten niet bij het huisvuil!

Conform de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende elektrische apparaten en afgedankte elektrische apparaten en de vertaling hiervan in nationaal recht moeten afgedankte elektrische apparaten gescheiden worden ingezameld en op een milieuvriendelijke manier voor hergebruik worden gebruikt.

Voor informatie over afvalverwerking van afgedankte huishoudelijke apparaten kunt u het beste contact opnemen met uw gemeentereiniging.

Informatie

Garantie /klantenservice

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum.

Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd. Deze garantie geldt uitsluitend voor de eerste koper en is niet overdraagbaar.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

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

NL

I.T.S.w. bv
Papierbaan 55
9672 BG Winschoten
Tel.: 0900 / 8724357
Fax: 0597 / 420632
e-mail: support.nl@kompernass.com
Verzendadres: Antwoordnummer 300
9670 WB Winschoten

BE

Kompernass Service België
I.T.S.w. bv
p / a Forwarding Team bvba
tav Esther
Bellestraat 7
2030 Antwerpen
Tel.: 03/5413760
Fax: 03/5415651
Verzendadres / Suscription:
Antwoordnummer 2
2030 Antwerpen
e-mail: support.be@kompernass.com

Conformiteitsverklaring / fabrikant **CE**

Wij, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867
Bochum, Duitsland, verklaren hiermee dat het
product aan de volgende EU-richtlijnen voldoet:

Laagspanningsrichtlijn

(73/23/EEC, 93/68/EEC):

GS: EN60335-1: 1994+A1+A2+A11-A16,
EN60335-2-14: 1996+A11+A1+A2

Elektromagnetische compatibiliteit

(89/336/EEC, 93/68/EEC):

EMC: EN55015-1, EN55014-2

en bevestigen dit door het CE-keurmerk.

Type/machinebenaming:

Allessnijder Bifinett KH 150 SE

Bochum, Duitsland, 31-12-2006



Hans Kompernaß

- Bedrijfsleider -