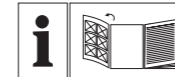


FOOD SLICER



KH 150 SE

bifinett



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

IE

CY

FI Käännä ennen lukemista kuvasivu esiin ja tutustu kaikkiin laitteen toimintoihin.

SE Slå upp sidan med illustrationer innan du börjar läsa och bekanta dig sedan med apparatens alla funktioner.

DK Klap siden med billederne ud, før du læser teksten, og lær derefter alle maskinens funktioner at kende.

NO Fold ut siden med bildene før du begynner å lese, og bli så kjent med alle funksjonene til apparatet.

GR Ανοίξτε πριν από την ανάγνωση τη σελίδα με τις εικόνες και εν συνεχεία εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

CY

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

AT

Kompernaß GmbH
Burgstraße 21
44867 Bochum (Germany)

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus
Tilstand af information · Opplysningenes gyldighet
Κατάσταση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
11 / 2007 · Ident.-No.: KH 150 SE112007-3

GB **FOOD SLICER**

IE Operation and Safety Notes

CY

SE **UNIVERSAL SKÄRMASKIN**

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

NO **OPPSKJÆRSMASKIN**

Betjenings- og sikkerhetskonsvinger

DE **ALLESSCHNEIDER**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FI **YLEISLEIKKURI**

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

DK **UNIVERSALSKÆRER**

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

GR **ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΚΟΠΗΣ**

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

GB/IE/CY Operation and Safety Notes

Page 5

FI Käyttö- ja turvallisuusohjeet

Sivu 13

SE Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

Sidan 21

DK Brugs- og sikkerhedsanvisninger

Side 29

NO Betjenings- og sikkerhetskonsvinger

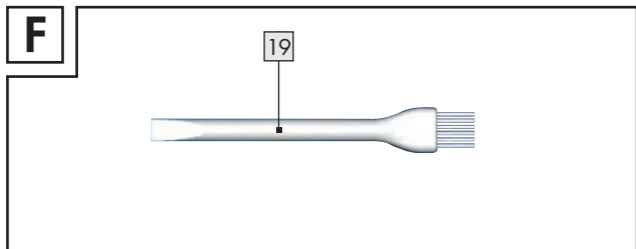
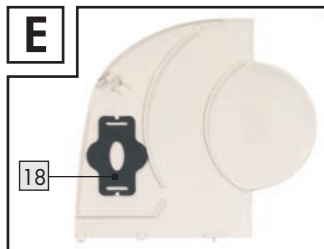
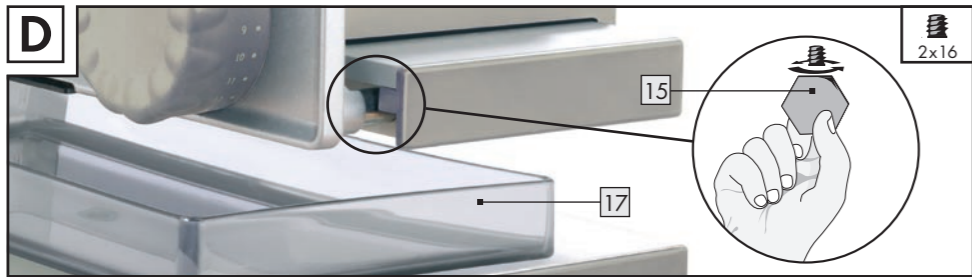
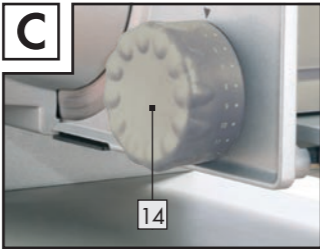
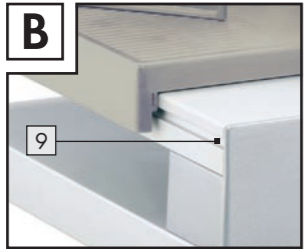
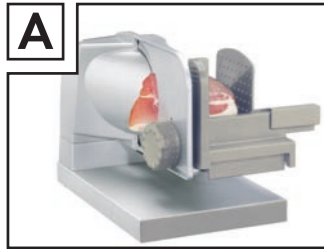
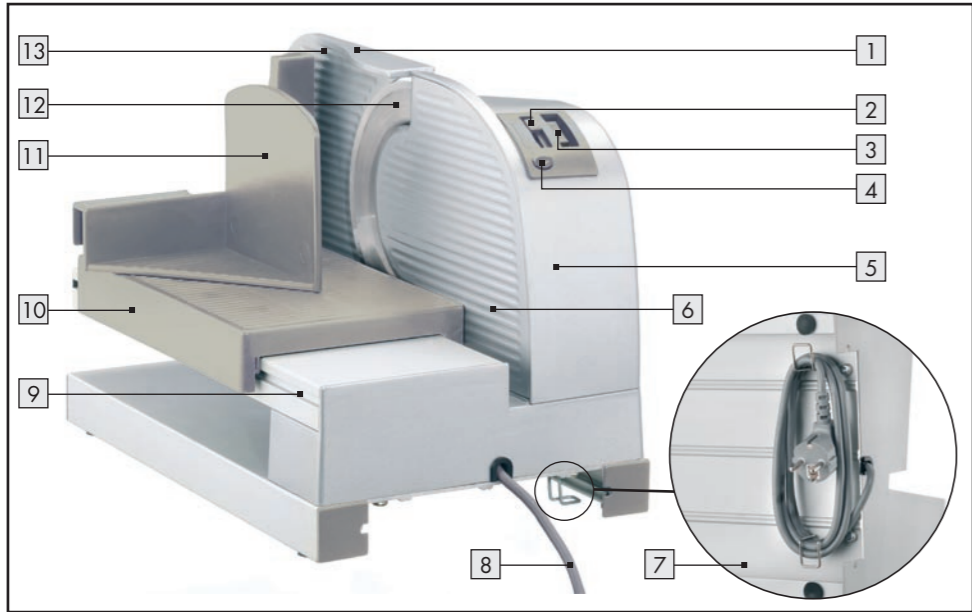
Side 37

GR/CY Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

Σελίδα 45

DE/AT Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Seite 53



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	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, maintenance and disposal

Cleaning.....	Page 10
Maintenance / Removing / assembling the cutting blade.....	Page 10
Special accessories.....	Page 10
Disposal.....	Page 11

Information

Warranty / Customer Service.....	Page 11
Declaration of Conformity / Manufacturer.....	Page 12

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! Dangerous electric current – danger to life!		Keep the device away from rain or moisture. Water entering an electrical device increases the risk of electric shock.
	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!

Slicer KH 150 SE

● Introduction

Dear Customer,



before using the 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 Slicer KH 150 SE
- 1 Cleaning brush
- 1 Food holder plate
- 1 Slice tray
- 1 Screw helper and 2 spare adjustment screws
- 1 Operating instructions with Warranty / Service information

● 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 Spare adjustment screws
- 17 Slice / catch tray (Fig. D)
- 18 Screw-clip for blade disassembly (Fig. E)
- 19 Cleaning brush (Fig. F)

● Technical data

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





KH 150 SE **bifinett**

230 V ~ 50 Hz · 150 W

Short Time Operation 10 Min.

Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com

● Safety




Important safety instructions





To avoid potentially fatal electric shocks:

- The slicer may only be connected to a 230 V AC electricity supply.

-  Always remove the plug from the power socket before you clean the slicer, if it malfunctions and when you have finished using it. To disconnect the appliance from the electricity supply never pull the plug out by using the power cable, 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, 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 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 slicer out of reach of children.
- Do not leave the slicer unattended if it is ready for immediate use.



Tips for personal safety

- The 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 appli-

ance 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.

● Before the First Usage

● First steps

- Carefully remove the slicer from its packaging, remove all packaging materials and keep them together with the main packaging.
- Clean the 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 slicer up on a hot surface or near an open flame.
 2. Ensure that the power cable does not pass over hot or sharp-edged objects.
 3. Do not allow the power cable to become kinked or trapped and do not wrap it around the slicer.
- Set the 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 on the blade cover [6] high standing side down, so that the holding clamps (on the underside of the food carriage [10]) engage. Ensure that these have correctly engaged, in that you check the mobility of the food carriage. Pull to the front for removal of the food carriage [10] from the guide slot [9] and lift it from the support table.

- Push the food holder plate [11] on to the food carriage.
- Place the catch tray [17] below the support table and on the housing such that the sliced foods can fall in there directly and without hindrance after being cut.

● 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 blade 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 **3** in position „I“):

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

Intermittent operation (switch for intermittent / continuous operation **3** in position „II“):

- Set the switch for intermittent / continuous operation 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 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 blade 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 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, maintenance and disposal

● Cleaning



Important safety advice for cleaning the slicer

1. Before starting to clean the slicer; switch it off, remove the plug from the mains socket and set the food support plate **13** into the „0“ setting.
2. Do not submerge the 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 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:

- 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.
- Carry out all tasks using the cleaning brush with great care. Should it slip close to the cutting blade, there is the risk of receiving a severe personal injury.

● 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 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 blade with a dry cloth or a soft brush.
 - Re-assemble the cutting blade in a reverse sequence of the above instructions.
 - Due to the special sawtoothing and the high quality, the cutting blade will retain its sharpness for a very long time. A sharpening of the cutting blade is not necessary. Consult the service centre for your country if you have questions about the cutting blade.

● 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.

● Disposal



centre.

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



Do not dispose of electric equipment in the household waste!

According to the European Directive 2002/96/EG 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 .

● Information

● Warranty / Customer Service

With this appliance you receive a warranty of 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 case 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. This warranty is valid for the original purchaser only, it is not transferable.

The warranty provisions are valid only for material and fabrication defects, they are not valid for wearing parts or wilful damages. The appliance is intended solely for private, not commercial, use.

If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised service centres, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB

DES Ltd
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston (Great Britain)
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE

Kompernass Service Ireland
c/o Irish Connection
41 Harbour View
Howth, Co. Dublin (Ireland)
Tel 087-99 62 077
Fax: 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

● Declaration of Conformity / Manufacturer CE

We, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
44867 Bochum, Germany, declare that
this product complies with the following
EU directives:

Low Voltage Directive 2006 / 95 / EC

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

Electromagnetic Compatibility 2004 / 108 / EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

and confirm this with the CE mark.

Type / Machine Designation:

Slicer Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- Managing Director -

Johdanto

Arvoisa asiakas.....	Sivu 14
Tarkoituksenmukainen käyttö.....	Sivu 14
Toimituksen sisältö.....	Sivu 14
Varusteet.....	Sivu 14
Tekniset tiedot.....	Sivu 15

Turvallisuus

Tärkeitä turvallisuusmääräyksiä.....	Sivu 15
--------------------------------------	---------

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ensimmäiset vaiheet.....	Sivu 16
Laitteen asennus.....	Sivu 16
Portaattoman leikkuupaksuuden säätimen liikkuvuuden säätäminen.....	Sivu 16

Käyttö

Työskentelyä koskevia ohjeita.....	Sivu 16
Käyttötavan valinta.....	Sivu 17
Vario-kytkin - leikkuunopeuden asettaminen.....	Sivu 17
Leikkuupaksuuden asettaminen ja leikkaaminen.....	Sivu 17





Puhdistus, huolto ja hävittäminen

Puhdistus.....	Sivu 17
Huolto / terän purkaminen / asentaminen.....	Sivu 18
Erikoisvaruste.....	Sivu 18
Hävittäminen.....	Sivu 18

Tietoja

Takuu / huolto.....	Sivu 19
Yhdenmukaisuusvakuutus / Valmistaja.....	Sivu 19

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvakkeita / symboleja:

	Lue käyttöohje!	W	Watti (Vaikutusteho)
	Huomioi varoitus- ja turvaohjeet!		Pidä lapset ja muut henkilöt loitolla sähkötyökalun käytön aikana.
	Varo sähköiskua! Vaarallisia sähköjännitteitä - hengenvaara!		Ehkäise laitteen kastuminen. Veden joutuminen laitteeseen aiheuttaa sähköiskun vaaran.
	Näin käyttydyt oikein!		Vaurioitunut laite, verkkojohto tai verkkopistoke merkitsevät sähköiskun aiheuttamaa hengenvaaraa. Tarkasta säännöllisesti laitteen, verkkojohdon, verkkopistokkeen kunto.
V~	Voltti (Vaihtojännite)		Hävitä pakkaus ja laite ympäristöystävällisesti!

Yleisleikkuri KH 150 SE

● Johdanto

Arvoisa asiakas



Lue nämä käyttö- ja turvallisuusohjeet huolellisesti ja kokonaan läpi sekä tutustu laitteen toimintoihin ehdottomasti ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Huomioi tällöin kuvitettu kääntöpuoli, jossa kuvataan yleisleikkuri ja sen käyttötavat. Säilytä nämä ohjeet ja anna tarvittaessa edelleen kolmannelle henkilölle.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitaloudessa normaalien elintarvikkeiden leikkaamiseen. Leikatavan tavaran täytyy olla sulatettua, ilman luita ja poistettu pakkauksesta ennen kuin sen saa leikata laitteella. Kaikkea muuta käyttöä tai laitteen muuttamista pidetään ei-määräystenmukaisena ja siihen voi liittyä merkittäviä onnettomuusvaaroja. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, joiden syynä on epäasianmukainen tai virheellinen käyttö. Ei ammattikäyttöön.

● Toimituksen sisältö

Tarkista heti pakkauksen purettuasi, että mikään osa ei puutu ja että laite on moitteettomassa kunnossa.

- 1 yleisleikkuri KH 150 SE
- 1 puhdistuspensseli
- 1 jäännöspalan pidin
- 1 astia
- 1 ruuviavain ja 2 varasäätöruuvia
- 1 käyttöohje, jossa takuuta ja huolto koskevat tiedot

● Varusteet

- 1 Teränsuojus
- 2 Terän pyörimisnopeuden kytkin
- 3 Hetkellisen / jatkuvan käytön kytkin
- 4 Painike, jolla teräkotelo avataan
- 5 Laitteen kotelo
- 6 Teräkotelo
- 7 Johdonkelaus / johtolokero
- 8 Verkkojohto
- 9 Leikkutaso, jossa ohjausura
- 10 Ohjauskelkka
- 11 Jäännöspalan pidin ja sormisuoja
- 12 Terä

- 13 Pitolevy
- 14 Säädin (portaaton paksuuden säätö) (kuva C)
- 15 Ruuviavain
- 16 Varasäätöruuvit
- 17 Astia (kuva D)
- 18 Terän purkamisen ruuvikiipsi (kuva E)
- 19 Puhdistuspensseli (kuva F)





● Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 230V ~ 50Hz
 Nimellisote: 150W
 Hetkellinen käyttö: 10 minuuttia
 Leikkausterä: vahvistettu, ruostumaton aaltohiomaterä, 17 cm

KH 150 SE

bifinett

230 V ~ 50 Hz · 150 W
 Short Time Operation 10 Min.
 Date of manufacture: 02-2008
 Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com


● Turvallisuus



Tärkeitä turvallisuusmääräyksiä



Sähköiskun aiheuttaman hengenvaaran välttämiseksi:



- Yleisleikkurin saa liittää ainoastaan virtalähteeseen, jossa on 230V vaihtovirta.
-  Vedä laitteen verkkopistoke aina irti, kun haluat puhdistaa laitteen, kun siinä on vika, tai kun se ei ole käytössä. Älä vedä laitetta pistorasiasta pitämällä kiinni laitteen johdosta. Tartu kiinni pistokkeesta
- Älä milloinkaan upota laitetta veteen älkä aseta sitä alttiiksi sateelle eikä kosteudelle. Jos laite putoaa veteen, niin vedä ensiksi verkkopis-

toke irti ja ota vasta sitten laite pois vedestä. Anna valtuutettujen ammattihenkilöiden tutkia yleisleikkuri ennen kuin jälleen käytät sitä.

- Ainoastaan valmistaja, sen huoltopalvelu tai muu koulutettu ammattihenkilö saa korjata laitteen, jos sen johto on viallinen.



Loukkaantumisvaaran välttämiseksi:

-  Älä käytä yleisleikkuria, jos sinulla on märät kädet, tai jos seisot kostealla lattialla. Älä käytä laitetta, jos se on kostea tai märkä. Laitetta ei saa käyttää ulkona.
-  Laite on asennettava tai säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Älä milloinkaan jätä laitetta ilman silmälläpitoa sen ollessa käyttövalmiina.



Turvallinen käyttö

- Yleisleikkuri on määritelty käytettäväksi yksinomaan kotitaloudessa eikä ammattimaiseen käyttöön.
- Varmistaudu, että yleisleikkuri on asetettu turvallisesti paikoilleen tai asennettu ennen kuin otat sen käyttöön.
- Tätä laitetta tulee aina käyttää leikattavan aineen kelkan 10 ja tähteenpitimen 11 kanssa. Poikkeukset ovat mahdollisia, kun leikattavan ruoan koko ja muoto eivät mahdollista näiden laitteiden käyttöä. Älä käytä laitetta pakastettujen elintarvikkeiden tai luiden leikkaamiseen.
- Älä käytä laitetta, jos se on jollakin tavoin vaurioitunut. Anna valtuutetun asiakaspalvelun tai muun pätevän ammattihenkilöstön korjata laite viipymättä.
- Käytä laitetta ainoastaan mukana toimitettujen lisälaitteiden kanssa. Kaikki takuu- ja korvausvaateet raukeavat vahingoista, jotka ovat tuloksena laitteen asi-
aankuulumattomasta tai väärästä käytöstä.

● Ennen ensimmäistä käyttöä

● Ensimmäiset vaiheet

- Ota yleisleikkuri varovasti ulos paketista, poista kaikki pakkausmateriaali ja säilytä tämä ohje yhdessä pakkauksen kanssa.
- Puhdista yleisleikkuri ennen kuin se tulee kosketukseen elintarvikkeiden kanssa (katso myös Kappale »Puhdistus«).

● Laitteen asennus



Yksityiskohtaisia turvallisuusohjeita laitteen sijaintipaikasta

1. Älä milloinkaan aseta yleisleikkuria kuumille pinnoille tai avointen liekkien läheisyyteen.
 2. Varmista, ettei verkkojohtoa johdeta kuumien tai terävien esineiden ylitse.
 3. Älä taita tai purista verkkojohtoa äläkä kierrä sitä yleisleikkurin ympärille.
- Aseta yleisleikkuri tasaiselle, ei liukkaalle pinnalle pistorasian välittömään läheisyyteen.
 - Kierrä ulos verkkojohtoa [8] tarvitsemasi pituuden verran. Laita pistoke pistorasiaan.
 - Aseta ohjauskelkka [10] ohjausuralla varustettuun leikkuutasoon [9]. Paina teräkotelon [6] ylhäällä oleva puoli alas siten, että kiinnittimet (ohjauskelkan [10] alapuolella) lukittuvat. Varmista, että ne ovat lukittuneet oikein tarkistamalla ohjauskelkan [10] liikkuvuus. Saat irrotettua ohjauskelkan vetämällä sen pois ohjausurasta ja nostamalla sen pois leikkuutasolta [9].
 - Työnnä tähteenpidin [11] leikattavan ruoan kelkan päälle.
 - Aseta astia leikkuupöydän alapuolelle laitteen runkoon siten, että leikattava tuote putoaa siihen suoraan ja ilman esteitä.

● Portaattoman leikkuupaksuuden säätimen liikkuvuuden säätäminen (ks. kuva D)

Voit säätää portaattoman leikkuupaksuuden säätimen [16] toimintajäykkyyden säätöruuveja [14] kirstämällä.

- Klerrä kumpikin säätöruuvi [16] tiukalle ruuviavaimella [15].
- Tarkista portaattonta leikkuupaksuuden säädintä [14] kiertämällä, että sen toimintajäykkyys on sopiva.
Jos ei,
 - pienennä jäykkyyttä avaamalla kumpaakin säätöruuvia [16] tai
 - kiera kumpaakin säätöruuvia [16] tiukemmalle, jos haluat jäykkyyden lisääntyvän.

● Käyttö

● Työskentelyä koskevia ohjeita



Yksityiskohtaisia turvallisuusohjeita leikkaamiseen ja kanssakäynti laitteen kanssa

1. Älä milloinkaan kosketa terää, kun yleisleikkuri on käytössä!
Loukkaantumisvaara!
2. Käytä aina leikattavan ruoan kelkkaa [10] ja tähteenpidintä [11]. (Poikkeus: erittäin suuret leikkauskappaleet). Paina elintarviketähdettä tähteenpitimellä [11].
3. Käytä yleisleikkuria ainoastaan kotitaloudessa yleisten elintarvikkeiden leikkaamiseen eikä muihin tarkoituksiin. Älä käytä yleisleikkuria pakastettujen elintarvikkeiden, luiden, suurikivisten elintarvikkeiden leikkaamiseen, tai vielä pakatuina olevien elintarvikkeiden leikkaamiseen.
4. Älä milloinkaan käytä yleisleikkuria yhtäjaksoisesti yli 10 minuuttia.
5. Leikkausterä [12] pyörii vielä hetken aikaa, minkä jälkeen yleisleikkuri pysähtyy.
6. Aseta leikkuupaksuus yleisleikkurin käytön jälkeen turvallisuussystiä takaisin kohtaan "0".

Pehmeä tuote:

- Vie ohjaukkelkka **10** hitaasti terää **12** vasten. Pehmeiden elintarvikkeiden (esim. kinkku tai juusto) leikkaaminen on helpointa, kun ne ovat kylmiä.

Kova tuote:

- Kovia elintarvikkeita leikatessasi voit ohjata ohjaukkelkan **10** nopeammin terää **12** vasten. Saat leikattua nopeasti tarvitsemasi määrän esim. salamimakkaraa, leipää tai kurkkua.

● Käyttötavan valinta

Huom:

Yleisleikkurin kumpikin käyttötapa voidaan kytkeä päälle ja pois päältä hetkellisen / jatkuvan käytön **3** kytkimellä.

Jatkuva käyttö / enint. 10 minuuttia (kytkin **3** asennossa "I"):

- Aseta hetkellisen / jatkuvan käytön kytkin "I"-asentoon. Terä pyörii ilman, että kytkintä pidetään tässä asennossa. Jatkuvan käytön pysäyttäminen: Aseta hetkellisen / jatkuvan käytön kytkin "O"-asentoon ja odota, kunnes terä on pysähtynyt kokonaan.

Väliaikainen käyttö (hetkellisen / jatkuvan käytön kytkin **3** asennossa "II"):

- Aseta hetkellisen / jatkuvan käytön kytkin "II"-asentoon. Terä pyörii vain niin kauan kuin hetkellisen / jatkuvan käytön kytkintä pidetään tässä asennossa.

Väliaikaisen käytön pysäyttäminen: Vapauta hetkellisen / jatkuvan käytön kytkin ja odota, kunnes terä on pysähtynyt kokonaan.

● Vario-kytkin – leikkuunopeuden asettaminen

Alhainen pyörimisnopeus / pyörimisnopeuden symboli terävä puoli:

- Sääda alhainen pyörimisnopeus, kun haluat leikata pehmeitä elintarvikkeita. Työnnä vario-kytkin **2** kokonaan terävän kärjen suuntaan.

Suuri pyörimisnopeus / pyörimisnopeuden symboli leveä puoli:

- Käytä suurta pyörimisnopeutta kovien elintarvikkeiden leikkaamiseen. Työnnä variokytkin **2** kokonaan leveän puolen suuntaan.

Huom: Myös muut yksilölliset asetukset ovat mahdollisia maksimi- ja minimiasetuksen lisäksi. Suorita koeleikkauksia.

● Leikkuupaksuuden asettaminen ja leikkaaminen

Sääda tarvittava leikkuupaksuus säätimen **14** avulla (katso kuva C). Leikkuupaksuuden säätöasteikko ei vastaa paksuutta millimetreinä. Terä on turvallisuussyistä suojattu "O"-asennossa.

- Aseta leikattava elintarvike ohjaukkelkaan **10**. Tarvittaessa paina ruokaa tähteenpidikkeen **11** kanssa kevyesti painelevyä vasten **13**.
- Kytke laite päälle ja johda leikattava ruoka leikkausterää **12**, ipitkin, painamalla sitä kevyesti. Aseta painelevy yleisleikkurin käytön jälkeen aina „O“-asentoon niin, että terävä leikkausterä on peitetty. Leikkausterä **12** isopii ihanteellisesti erittäin ohuiden viipaleiden leikkaamiseen, esim. makkaraleikkeille tai kinkulle (katso kuva A).
- Sormien suojaamiseen käytä aina leikattavan ruoan kelkkaa **10** ja tähteenpidikettä **11** (Poikkeus: suurten elintarvikekappaleiden leikkaaminen).

● Puhdistus, huolto ja hävittäminen

● Puhdistus



Tärkeitä turvallisuusohjeita yleisleikkurin puhdistukseen

1. Kytke yleisleikkuri pois päältä, vedä johto pois pistoraslasta ja aseta pitolevy **13** "O"-asentoon, ennen kuin aloitat laitteen puhdistuksen.
2. Älä upota yleisleikkuria veteen.

3. **⚠ HUOMIO! LOUKKAANTUMISVAARA:** leikkausterä [12] on erittäin terävä!



Varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa!

- Pese ohjauskelkka [10], jäännöspalan pidin [11] ja astia astianpesukoneessa [17].
- Puhdista yleisleikkuri säännöllisin välein perusteellisesti, koska helposti pilaantuvat elintarviketähteet voivat kerrostua laitteen pintaan tai leikkausterän [12] taakse.
- Puhdista kaikki muut osat, joita ei voi pestä astianpesukoneessa, kostealla kankaalla. Pyyhi laitteen kotelo [5], teräkotelo [6], leikkuutaso ja ohjausura [9] sekä pitolevy [13] huolellisesti. Älä käytä hankaavia aineita, karkeapintaisia pesusieniä tai kovia harjoja.

Puhdistuspensseli:

- Käytä puhdistuspensselin [19] harjaksia puhdistaksesi esim. kaikkiin hankaliin kohtiin jääneet murut. Voit käyttää sen litteää päätä itsepintaisen lian puhdistamiseen.
- Ole puhdistuspensselin käytön yhteydessä hyvin varovainen. Otteen luiskahtaminen terän lähellä voi johtaa loukkaantumisiin.

● Huolto / terän purkaminen / asentaminen



Terän asennusta ja purkamista koskevia tärkeitä turvallisuusohjeita!

1. Kytke yleisleikkuri pois päältä, vedä pistoke pois pistorasiasta ja aseta pitolevy [13] "0"-asentoon.
 2. **⚠ HUOMIO! LOUKKAANTUMISVAARA!** Terä on hyvin terävä! Käytä irrottamisen / asentamisen yhteydessä suojakäsineitä. Leikkuuhaavojen mahdollisuus.
- Avaa teräkotelo [6] painamalla teräkotelon lukituksen avaamispainiketta [4]. Ota teräkotelo [6] pois.
 - Ota muovinen ruuviklipsi [18] pois pidikkeestä ja irrota terän [12] lukitus kietämällä sitä vasemmalle.

- Tartu kiinni terän [12] keskikohdasta ottaessasi sen pois.
- Terä [12] voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista terän takana oleva kotelo kuivalla kankaalla tai pehmeällä harjalla.
- Menettele terän takaisinasennuksessa päinvas-taisessa järjestyksessä kuin edellä.
- Terä säilyttää terävyytensä hyvin kauan erikois-hammastuksen ja korkean laadun ansiosta. Terää ei tarvitse teroittaa. Käännä terää koskevien kysymysten yhteydessä oman maasi huoltopis-teen puoleen.

● Erikoisvaruste

Pyöröterä:

Ohuita leikkuita varten on saatavilla hammastamaton terä.

Käännä erikoisvarusteiden tilauksen yhteydessä oman maasi huoltopisteen puoleen.

● Hävittäminen



Pakkaus on valmistettu ympäristöystäväl-lisistä kierrätettävistä materiaaleista.



Älä heitä sähköyökaluja talousjätteen sekaan!

Eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2002/96/EY mukaisesti käytetyt sähkölaitteet on kerättävä erikseen ja toimitettava ympäristöystävälliseen uusiokäyttöön.

Kysy kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta ohjeita käytöstä poistettujen sähkölaitteiden hävittämismahdollisuuksista.

● Tietoja

● Takuu/huolto

Laitteellasi on 3 vuoden takuu, joka astuu voimaan sen hankintapäivänä. Laitte on valmistettu huolellisesti ja tarkastettu tunnollisesti ennen sen toimittamista. Säilytä kassakuitti ostotodistuksena. Ota takuutapa-
uksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseen. Vain siten voit palauttaa laitteesi ilman, että siitä koituu sinulle kustannuksia. Takuu koskee vain laitteen ensimmäistä ostajaa, eikä sitä voi siirtää toiselle henkilölle.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- tai valmistusvirheitä. Se ei ulotu kuluviin osiin tai vioittumisiin. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen käyttöön. Sitä ei saa käyttää kaupallisessa käytössä.

Väärä ja epäasianmukainen käsittely, väkivallankäyttö ja toimenpiteet, jotka ovat muun kuin valtuuttamamme huoltoliikkeen suorittamia, johtavat takuun raukeamiseen. Tämä takuu ei rajoita lakisäätöisiä oikeuksia.

FI

Kompernass Service Suomi
Petäjäksentie 19
26100 Rauma (Finland)
Tel: 02- 822 28 87
Fax: 010-293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

● Yhdenmukaisuusvakuutus / Valmistaja CE

Me, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
44867 Bochum, Saksa, selvitämme täten
tätä tuotetta varten yhdenmukaisuuden
seuraavien EU-ohjeiden kanssa:

Pienjännitedirektiivi 2006 / 95 / EC

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

Sähkömagneettinen yhteensopivuus 2004 / 108 / EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

ja vahvistamme sen CE-merkinnän kautta.

Tyyppi / koneen nimitys:

Yleisleikkuri Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- Toimitusjohtaja -



Inledning

Bäste kund	Sidan	22
Avsedd användning	Sidan	22
I leveransen ingår	Sidan	22
De olika delarna	Sidan	22
Tekniska data	Sidan	23

Säkerhet

Viktiga säkerhetsföreskrifter	Sidan	23
-------------------------------------	-------	----

Före första användning

Förberedelser	Sidan	24
Skärmaskinens placering	Sidan	24
Ställ in den steglösa inställningen för tjocklek	Sidan	24

Handhavande









Arbetstips	Sidan	24
Välja användningssätt	Sidan	25
Variobrytare – Ställa in skärhastighet	Sidan	25
Ställ in tjocklek och skära	Sidan	25

Rengöring, underhåll och avfallshantering

Rengöring	Sidan	25
Underhåll / Ta bort eller sätta tillbaka kniven	Sidan	26
Specialtillbehör	Sidan	26
Avfallshantering	Sidan	26

Information

Garanti / kundtjänst	Sidan	26
Konformitetsdeklaration / tillverkarintyg	Sidan	27

I den här bruksanvisningen används följande piktogram / symboler:			
	Läs bruksanvisningen!	W	Watt (Effekt)
	Observera varningar och säkerhetsanvisningarna!		Håll barn och obehöriga personer på avstånd när du arbetar med elektriska verktyg.
	Varning för elektrisk chock! Livsfarlig elektrisk spänning!		Använd aldrig verktyget i regn eller väta. Inträngande vatten i en elektrisk apparat ökar risken för elstöt.
	Så här gör du rätt!		En skadad apparat, kabel eller kontakt innebär risk för livsfarliga elchocker. Kontrollera regelbundet apparatens, elkabels och kontaktens skick.
V~	Volt (Växelspänning)		Lämna in förpackningen och apparaten till miljövänlig återvinning!

Skärmaskin KH 150 SE

● Inledning

Bäste kund



Läs igenom användaranvisningen och dessa säkerhetsanvisningar och gör dig väl förtrogen med skärmaskinens olika funktioner före första användning. Vik ut sidan med bilderna och ha den till hands när du läser igenom. Förvara dessa anvisningar på ett säkert och känt ställe och ge den vid behov vidare till kollegor!

● Avsedd användning

Denna skärmaskin skall endast användas för att bearbeta livsmedel i privata hushåll. Livsmedlen skall vara tinade (icke djupfrysta) och befriade från förpackningsplast eller dyl. innan skärmaskinen får användas. Varje annan användning gäller som icke avsedd användning och kan medföra svåra olycksfallsrisker.

Tillverkaren ansvarar inte för skador vilka kan härledas ur icke avsedd användning eller felaktig hantering. Endast avsett för privat bruk.

● I leveransen ingår

Kontrollera att alla delarna finns med i leveransen och att alla delar är oskadade.

- 1 Skärmaskin KH 150 SE
- 1 Rengöringspensel
- 1 Restkanthållare
- 1 Bricka
- 1 Skruvhjälp och 2 justeringskruvar i reserv
- 1 Bruksanvisning med garanti-/serviceanvisningar

● De olika delarna

- 1 Knivskydd
- 2 Variobrytare knivens hastighet
- 3 Brytare för normal eller konstant användning
- 4 Låsknapp för knivskyddet
- 5 Apparatus
- 6 Knivskydd
- 7 Kabelförvaring
- 8 Nätsladd
- 9 Skärbord med styrspår
- 10 Släde
- 11 Restkanthållare med fingerskydd
- 12 Kniv
- 13 Mothåll

- 14 Inställningsratt (steglös inställning av tjocklek) (bild C)
- 15 Skruvhjälp
- 16 Justeringskruvar i reserv
- 17 Bricka (bild D)
- 18 Skruvklämma för demontering av kniven (bild E)
- 19 Rengöringspensel (bild F)

● Tekniska data

Märkspänning:	230V ~ 50Hz
Effekt:	150W
Kortvarig användning:	10 minuter
Roterande kniv:	Förstärkt rostfri vågtandad kniv, 17 cm





KH 150 SE **bifinett**

230 V ~ 50 Hz · 150 W

Short Time Operation 10 Min.

Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com


● Säkerhet



Viktiga säkerhetsföreskrifter



Undvik personskador p.g.a. strömstötter:



- Skärmaskinen får endast anslutas till vägguttag med 220 / 230V växelström.
-  Dra alltid ut nätkontakten när du skall rengöra maskinen, om den uppvisar en felfunktioner eller när du inte använder maskinen. Dra inte i sladden utan greppa tag i kontakten när du skall dra ut kontakten ur eluttaget.
- Doppa aldrig maskinen i vatten och undvik att utsätta maskinen för regn eller fuktighet. Om maskinen faller i vatten med ansluten sladd,

dra ut kontakten ur uttaget först, ta sedan upp maskinen ur vattnet. Låt behörig elektriker undersöka skärmaskinen innan du använder den igen.

- Låt alltid tillverkaren, kundtjänst eller annan behörig elektriker reparera trasig nätsladd.



Undvik svåra personskador

-  Använd inte skärmaskinen med blöta händer. Undvik att stå med fötterna på blöta ytor. (Våta leder elektricitet). Använd inte skärmaskinen om den är fuktig eller blöt. Maskinen får inte användas utomhus.
-  Förvara alltid skärmaskinen utom räckhåll för barn.
- Lämna aldrig en ansluten skärmaskin utan uppsikt.



Säkert handhavande

- Maskinen är avsedd för privat bruk och inte för affärsdrivande verksamhet.
- Kontrollera att skärmaskinen är säkert placerad och iordningställd innan du börjar använda den.
- Maskinen skall alltid användas med den rörliga plattan **10** och resthållaren **11**. Undantag kan medgivas när godssets storlek och form inte medgiver att plattan och hållaren kan användas. Använd inte skärmaskinen för att bearbeta djupfrost gods eller ben.
- Använd aldrig en maskin som uppvisar någon form av felfunktion. Låt omedelbart behörig kundtjänst eller annan behörig fackkraft kontrollera / reparera maskinen.
- Använd endast maskinen med medlevererat tillbehör
 Ev. garantianspråk upphör om denna bruksanvisning inte respekteras samt vid skador vilka går att härleda ur icke korrekt hantering.

● Före första användning

● Förberedelser

- Ta ur skärmaskinen försiktigt ur kartongen, ta bort ev. förpackningssäkringar och förvara förpackningsmaterialet tillsammans med kartongen.
- Rengör skärmaskinen innan den används (se även kapitel »Rengöring«).

● Skärmaskinens placering



Specifika säkerhetsanvisningar för skärmaskinens placering

1. Använd eller placera inte grillen i närheten av öppen flamma, på heta ytor, t.ex. spisplatta el. dyl. eller annan uppvärmd värmekälla.
 2. Säkerställ att nätsladden inte löper över heta eller skarpa kanter eller föremål.
 3. Se till nätsladden inte kommer i kläm eller viks, rulla inte upp sladden runt maskinen.
- Placera skärmaskinen på jämn, halkfri yta i omedelbar närhet till ett vägguttag.
 - Rulla ut nödvändig sladdlängd [8]. Sätt in stickkontakten i vägguttaget.
 - Placera släden [10] på skärbordet med styrspåren [9]. Tryck ner den upphöjda sidan på knivskyddet [6] tills klämmorna (på slädens [10] undersida) hakar fast. Kontrollera att klämmorna har hakat fast ordentligt genom att skjuta släden fram och tillbaka. Skjut fram släden [10] ur styrspåren [9] och lyft av den från skärbordet när du vill ta bort släden.
 - Skjut på resthållaren [11] på den rörliga plattan.
 - Placera brickan på sådant sätt att det skurna livsmedlet kan falla ner direkt på brickan [17].

● Ställ in den steglösa inställningen för tjocklek (se bild D)

Ställ in den steglösa inställningen [14] för tjocklek genom att dra åt justeringsskruvarna [16].

- Skruva fast de båda justeringsskruvarna [16] med skruvhjälpen [15].
- Kontrollera funktionen genom att vrida inställningen [14] tills vredet känns bra.
Om inte
 - lossa de båda justeringsskruvarna [16] för att vredet skall kunna vridas lättare eller
 - dra åt de båda justeringsskruvarna [16] för att vredet skall kunna vridas tyngre.

● Handhavande

● Arbetstips



Specifika säkerhetsanvisningar för användning av skärmaskinen

1. Rör aldrig den roterande kniven när skärmaskinen är i gång!
Risk för skador!
2. Använd alltid den rörliga plattan [10] och resthållaren [11]. (Undantag: Mycket stora livsmedelsbitar). Tryck mindre livsmedelsbitar (rester) mot kniven med resthållaren [11].
3. Denna skärmaskin skall endast användas för att bearbeta livsmedel i privata hushåll. Använd inte skärmaskinen för att bearbeta djupfryst gods, ben, livsmedel med stora kärnhus / kärnor eller livsmedel i förpackningsplast.
4. Använd inte skärmaskinen längre än 10 minuter i sträck.
5. Varning! Kniven [12] efterroterar.
6. Ställ in tjockleken på 0 när skärmaskinen inte längre används.

Mjuka livsmedel:

- Skjut släden [10] långsamt mot kniven [12]. Mjuka livsmedel, t.ex skinka eller ost, skall skäras när de är kalla för att uppnå bästa resultat.

Hårda livsmedel:

- Du kan skjuta släden [10] snabbare mot kniven [12] när du hanterar hårda livsmedel. Salami, bröd eller gurka blir snabbt och enkelt skuret i önskad mängd.

● Välja användningsätt

Tips:

Skärmaskinens båda driftslägen kan ställas in med brytaren för normal eller konstant användning [3].

Konstant användning / max. 10 minuter (brytare [3] i läge I):

- Ställ in brytaren på läge I. Kniven roterar utan att brytaren behöver hållas kvar i detta läge. Stoppa konstant användning: Ställ in brytaren på läge 0 och vänta till kniven stannat.

Kortvarig användning (brytare för normal eller konstant användning [3] i läge II):

- Ställ in brytaren på läge II. Kniven roterar så länge brytaren hålls kvar i detta läge. Stoppa kortvarig användning: Släpp brytaren och vänta till kniven stannat.

● Variobrytare – Ställa in skärhastighet

Låg hastighet visas vid symbolens spets:

- Ställ in låg hastighet när du skall skära mjuka livsmedel. Skjut brytaren [2] helt mot spetsen.

Hög hastighet visas vid symbolens bas:

- Ställ in hög hastighet när du vill skära hårda livsmedel. Skjut brytaren [2] helt mot basen.

Obs: Inställningen är steglös och kan justeras efter önskat resultat. Prova dig fram för att få bästa resultat.

● Ställ in tjocklek och skära

Ställ in nödvändig tjocklek med inställningsratten (se bild C). Skalan motsvarar inte tjockleken i millimeter. I läge 0 är kniven skyddad.

- Placera livsmedlet på släden [2]. Tryck ev. lätt med resthållaren [11] mot motplattan [13].
- Ställ in önskad tjocklek och för godset sakta mot den roterande kniven [12] och tryck samtidigt lätt mot kniven. Ställ alltid in mottryckarplattan i läge ‚0‘ när skärmaskinen inte används så att

den roterande kniven är skyddad. Skärmaskinen [12] är avsedd för att skära tunna skivor av t.ex. korpålägg eller skinka (se bild A).

- Av säkerhetsskäl: Använd alltid den rörliga plattan med fingerskydd [10] och resthållaren [11] (Undantag: Mycket stora livsmedelsbitar).

● Rengöring, underhåll och avfallshantering

● Rengöring



Viktiga säkerhetsanvisningar för rengöring av skärmaskinen

1. Stäng av skärmaskinen innan du rengör den, dra ut nätsladden ur vägguttaget och ställ in mothållet [13] i läge 0.
2. Doppa aldrig skärmaskinen i vatten.
3. **⚠ OBS! RISK FÖR SKADOR:** Den roterande kniven [12] är mycket vass !



Tillbehör lämpliga för maskindisk

- Rengör släden [10], restkantshållaren [11] och bricken [17] i diskmaskin.
- Rengör skärmaskinen regelbundet. Rester från skuret livsmedel kan fastna i maskinen och bakom den roterande kniven [12] och kan medföra försämrad hygien.
- Rengör alla delarna som inte är lämpliga för diskmaskin med lätt fuktad trasa. Torka av apparathuset [5], knivskyddet [6], skärbordet med styrspåren [9] och mothållet [13] ordentligt. Använd inte aggressiva skurmedel, grova svampar eller hård borste.

Rengöringspensel:

- Använd rengöringspenseln [19] för att ta bort smulor i svårt tillgängliga skymslen. Den platta sidan kan användas för att ta bort envis smuts.
- Använd alltid rengöringspenseln mycket försiktigt. Se till att du inte skadar dig när du rengör i närheten av kniven.

● Underhåll / Ta bort eller sätta tillbaka kniven



Viktiga säkerhetsanvisningar när kniven tas bort eller sätts tillbaka

1. Stäng av skärmaskinen, dra ut nätkontakten ur vägguttaget och ställ in mothållet [13] i läge 0.
 2. **⚠ OBS! RISK FÖR SKADOR!** Kniven är mycket vass. Använd skyddshandskar när du hanterar kniven. Annars föreligger risk för skärskador.
- Öppna knivskyddet [6] genom att trycka på låsknappen [4]. Ta bort knivskyddet [6].
 - Ta bort plastklämman [18] ur hållaren och skruva loss kniven [12] med en vridning åt vänster.
 - Greppa kniven [12] i mitten när du lyfter ur den.
 - Kniven [12] kan diskas i maskin.
 - Rengör apparatuset bakom kniven med torr trasa eller mjuk borste.
 - Sätt tillbaka kniven i omvänd ordning.
 - Kniven är vass och behåller sin skärpa mycket länge, kniven är tandad på ett speciellt sätt och av mycket hög kvalitet. Kniven behöver inte slipas. Kontakta kundtjänst i respektive land om du har frågor angående kniven.

● Specialtillbehör

Rund kniv:

En speciell kniv utan tandning finns för mycket fina snitt. Kontakta kundtjänst i respektive land om du vill beställa specialtillbehör.

● Avfallshantering



Förpackningen består av miljövänligt material som kan avfallshandteras vid lokala återvinningsställen.



Kasta inte elverktyg i hushållssoptorna!

Enligt EU-direktiv 2002/96/EEG gällande Begagnad elektrisk och elektronisk utrustning skall trasiga eller begagnade elapparater avfallshandteras separat och tillföras återvinningen enligt gällande miljölagstiftning.

Informera dig om avfallshantering av begagnade elektriska produkter hos din kommun.

● Information

● Garanti / kundtjänst

Vi lämnar tre (3) års garanti, från köpedatum, på denna produkt. Produkten är tillverkad med stor omsorg och har testats före leverans. Kassakvitto gäller som köpebevis. Förvara det tillsammans med övriga handlingar. I garantifall: Kontakta kundtjänst i ditt land. Endast på detta sätt kan vi säkerställa en kostnadsfri försändelse av varan. Garantin gäller endast för förstagångsköparen och kan inte överföras på tredje man.

Garantin gäller endast för material- eller fabriktionsfel. Slitagedelar och skador omfattas inte av garantin. Produkten är avsedd för privat bruk och skall inte användas i näringsidkande verksamhet.

Garantin upphör att gälla vid oaksam och/eller osakkunnig hantering, våld eller modifieringar, utförda av annan än behörig kundtjänst. Denna garanti påverkar inte konsumentens rättigheter.

SE

Kompernass Service Sverige
EA Rosengrensgata 22
42131 Västra Frölunda (Sweden)
Tel: 031-491080
Fax: 031-497490
e-mail: support.sv@kompernass.com

● Konformitetsdeklaration / tillverkarintyg CE

Vi, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
44867 Bochum, Tyskland, förklarar härmed
att denna produkt överensstämmer med
följande EU-riktlinjer:

Lågspänningsdirektiv

2006 / 95 / EC

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

Elektromagnetisk kompatibilitet

2004 / 108 / EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

och bekräftar detta med CE-märkning.

Typ / maskinbeteckning:

Skärmaskin Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- Verkställande direktör -

Rätt till tekniska ändringar för fortsatt produktutveckling förbehålles.



Indledning

Kære kunde	Side 30
Bestemmelsesmæssig anvendelse	Side 30
Medfølger ved køb	Side 30
Udstyr	Side 30
Tekniske data	Side 31

Sikkerhed

Vigtige sikkerhedsforskrifter	Side 31
-------------------------------------	---------

Før anvendelse første gang

Første trin	Side 32
Opstilling af maskinen	Side 32
Justering af den trinløse indstilling af skæreykkelse	Side 32

Betjening







Arbejdsanvisninger	Side 32
Valg af funktion	Side 33
Variokontakt - indstilling af skærehastighed	Side 33
Indstilling af skæreykkelsen og skæring	Side 33

Rengøring, vedligeholdelse og bortskaffelse

Rengøring	Side 33
Vedligeholdelse / afmontering / montering af skærekniven	Side 34
Specialtilbehør	Side 34
Bortskaffelse	Side 34

Oplysninger

Garanti / kunde-service	Side 35
Konformitetserklæring / producent	Side 35

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! Farlig elektrisk spænding – livsfare!		Apparatet skal holdes på afstand af regn eller væde. Indtrængning af vand i et elektrisk apparat forøger risikoen for elektrisk stød.
	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!


Skæremaskine KH 150 SE

Må ikke anvendes erhvervmæssigt.

● Indledning

● Medfølger ved køb

Kære kunde!

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

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

- 1 Skæremaskine KH 150 SE
- 1 Rengøringspensel
- 1 Restholder
- 1 Opsamlingskål
- 1 Hjælpeskrue og 2 ekstra justeringskruser
- 1 Betjeningsvejledning med garanti-/ serviceanvisninger

● 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.

● 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 Holdæplade
- 14 Regulering (trinløs indstilling af skæreykkelse) (fig. C)
- 15 Hjælpekruer
- 16 Ekstra justeringskruer
- 17 Opsamlingskål (fig. D)
- 18 Skrueclips til afmontering af kniven (fig. E)
- 19 Rengøringspensel (fig. F)

● Tekniske data

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





KH 150 SE **bifinett**

230 V ~ 50 Hz · 150 W

Short Time Operation 10 Min.

Date of manufacture: 02-2008


Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com

● Sikkerhed

Vigtige sikkerhedsforskrifter



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

- Slut kun skæremaskinen til en strømkilde med 230 V 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, 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 ledningen er beskadiget, må maskinen kun repareres af producenten, dennes kundeservice eller andre kvalificerede fagfolk.



Sådan undgår du personskader:

-  Brug ikke 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.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er klar til brug.



En sikker fremgangsmåde er følgende

- Skæremaskinen er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervs-mæssigt 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 skæremaskinen ud af emballagen, fjern alt emballeringsmateriale, og opbevar det sammen med emballagen.
- Rengør skæremaskinen, før den kommer i berøring med levnedsmidler (se også kapitlet "Rengøring").

● Opstilling af maskinen



Specifikke sikkerhedsanvisninger til maskinens opstillingssted

1. Stil aldrig skæremaskinen på varme overflader eller i nærheden af åbne flammer.
 2. Kontrollér, at strømledningen ikke føres hen over varme eller skarpkantede genstande.
 3. Knæk eller mas ikke strømledningen, og rul den ikke om skæremaskinen.
- Stil 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.
 - Skub restholderen **11** på slæden.
 - Stil opsamlingskålen **17** under underlagspladen på huset, så de skårne madvarer kan falde direkte og uhindret ned i den efter skæring.

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

Ved at stramme eller løsne justeringsskrue **16** kan du bestemme, hvor let det skal være at ændre indstillingen af skæretykkelsen **14**.

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

● Betjening

● Arbejdsanvisninger



Specifikke sikkerhedsanvisninger til skæring af madvarer og brug af maskinen

1. Rør aldrig ved kniven, hvis 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 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 skæremaskinen uafbrudt i mere end 10 minutter.
5. Skærekniven **12** bliver ved med at dreje i kort tid, efter at skæremaskinen er færdig med at skære.
6. Stil af sikkerhedsgrunde skæremaskinens skæretykkelse tilbage til "0" efter brug.

bløde madvarer:

- Før langsomt slæden **10** mod skærekniven **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 skærekniven **12**. Så kan du hurtigt skære den ønskede mængde salami, brød eller agurker og lign.

● Valg af funktion

Bemærk:

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

Fast funktion / maks. 10 minutter (kontakt **3** på stilling "I"):

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

Midlertidig funktion (kontakt til momentfunktion / fast funktion **3** på stilling "II"):

- Stil kontakten til momentfunktion / fast funktion 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, 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 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 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. pølsepålæg eller skinke (se fig. A).
- Brug altid slæden **10** og restholderen **11**, så dine fingre beskyttes (undtagelse: Skæring af store stykker).

● Rengøring, vedligeholdelse og bortskaffelse

● Rengøring



Vigtige sikkerhedsanvisninger til rengøring af skæremaskinen

1. Før du begynder at rengøre skæremaskinen, skal du slukke for den, tage ledningen ud af stikkontakten og stille trykpladen **13** på "O"-stillingen.

2. Dyp aldrig 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 skæremaskinen grundigt med regelmæssige intervaller, da der kan ligge fordærlige 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:

- 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.
- Udfør rengøringsarbejdet med rengøringspenslen med største forsigtighed. Hvis hånden glider i nærheden af kniven, er der fare for kvæstelser.

● Vedligeholdelse / afmontering / montering af skærekniven



Vigtige sikkerhedsanvisninger til montering og afmontering af skærekniven!

1. Sluk for skæremaskinen, tag stikket ud af stikkontakten, og stil trykpladen **13** på "0"-stillingen.
 2. **⚠ OBS! FARE FOR KVÆSTELSER!** Skærekniven er meget skarp! Brug beskytteshandsker, når du tager kniven 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 skærekniven **12** løs med en drejning til venstre.
- Hold på midten af skærekniven **12**, når den tages ud.
- Skærekniven **12** kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør huset bag kniven med en tør klud eller en blød børste.
- Gå frem i omvendt rækkefølge af de forudgående anvisninger ved montering af skærekniven.
- På grund af den specielle savfortanding og den fremragende kvalitet beholder skærekniven sin skarphed meget længe. Efterslibning af skærekniven er ikke nødvendigt. Henvend dig til serviceafdelingen i dit land, hvis du har spørgsmål til skæreknive.

● Specialtilbehør

Rundkniv:

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

● 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/EU 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.

● Oplysninger

● **Garanti/kunde-service**

På dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. Maskinen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested telefonisk. Kun på den måde kan der garanteres gratis indsendelse af din vare.

Denne garanti gælder kun over for førstegangskøberen og kan ikke overdrages. Garantitydelsen gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for sliddele eller ødelagte dele. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervmæssigt 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.

DK

Kompennass Service Danmark
H.C. Ørsteds Vej 6
3000 Helsingør (Denmark)
Tel.: 0045 49130072
Fax: 0045 48144846
e-mail: support.dk@kompennass.com

● **Konformitetserklæring / producent CE**

Vi, Kompennass GmbH, Burgstr. 21, 44867 Bochum, Tyskland, erklærer hermed, at dette produkt er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

Lavspændingsdirektiv 2006/95/EC

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

Elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

og bekræfter dette med CE-mærket.

Type / maskinbetegnelse:

Skæremaskine Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompennass
- direktør -



Innledning

Kjære kunde	Side	38
Hensiktsmessig bruk	Side	38
Leveringsomfang	Side	38
Utstyr	Side	38
Tekniske spesifikasjoner	Side	39

Sikkerhet

Viktige sikkerhetsforskrifter	Side	39
-------------------------------------	------	----

Før første igangkjøring

Første trinn	Side	40
Oppstilling av apparatet	Side	40
Justere den trinnløse kuttetykkelses-innstillingen	Side	40

Håndtering

Arbeidshenvisninger	Side	40
Velge driftstype	Side	41
Variobryter - innstille kutttehastighet	Side	41
Innstille kuttetykkelse og kutte	Side	41



Rengjøring, vedlikehold og fjerning

Rengjøring	Side	41
Vedlikehold / ta ut / sette inn kuttekniv	Side	42
Estrautstyr	Side	42
Når det skal kastes	Side	42

Informasjoner

Garanti / kundeservice	Side	43
Overensstemmelseserklæring / produsent	Side	43

I denne bruksanvisningen brukes de etterfølgende piktogrammene / symbolene:

	Les bruksanvisningen!	W	Watt (Virkningseffekt)
	Observer advarsels- og sikkerhetshenvisningene!		Hold barn og andre personer unna elektriske redskaper mens de er i bruk.
	Advarsel mot elektriske støt! Farlig elektrisk spenning – livsfare!		Apparatet må ikke brukes i regn eller fuktige omgivelser. Vann som trenger inn i et elektrisk apparat, øker faren for elektrisk støt.
	Slik forholder du deg riktig!		Ved skader på apparat, strømledning eller støpsel betyr det livsfare fra elektrisk støt. Kontroller regelmessig tilstanden av apparatet, nettkabelen og nettstøpselet.
V~	Volt (Vekselspenning)		Fjern forpakningen og apparatet på en miljøvennlig måte!

Kuttemaskin KH 150 SE

● Innledning

Kjære kunde,



Les disse bruks- og sikkerhetshenvisningene nøye og fullstendig; ta vare på å bli kjent med funksjonene til apparatet

før første igangkjøring. Vennligst se foldesiden med bildene i sammenheng med dette; der beskrives kuttemaskinen og måten den fungerer. Oppbevar disse anvisningene og gi dem videre sammen med apparatet.

● Hensiktsmessig bruk

Dette apparatet er utelukkende ment for kutting av alminnelige matvarer i private husholdninger. Kuttegodset må være tinet, uten ben og pakket ut før det kan kuttes med apparatet. Hver andre bruk eller modifikasjoner til apparatet gjelder som uhensiktsmessig bruk og kan innebære stor fare for ulykker. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår pga uhensiktsmessig bruk eller feilaktig betjening. Ikke for yrkesmessig bruk.

● Leveringsomfang

Etter den har blitt pakket ut må alltid leveringsomfanget kontrolleres med hensyn til fullstendighet og feilfri tilstand til apparatet.

- 1 kuttemaskin KH 150 SE
- 1 rengjøringspensel
- 1 restholder
- 1 samleskål
- 1 skruedskap og to reservejusteringsskruer
- 1 bruksanvisning med garanti- / servicehensvisninger

● Utstyr

- 1 knivbeskyttelse
- 2 variobryter for knivhastighet
- 3 bryter for kortvarig / gjennomgående drift
- 4 knapp for opplåsing av knivdekslet
- 5 apparathus
- 6 knivdeksel
- 7 kabelvikler / kabeldepot
- 8 nettleddning
- 9 bord med lednot
- 10 kuttegoddslede
- 11 restholder med fingervern
- 12 kuttekniv

- 13 pressplate
- 14 regulator (trinnløs kuttetykkelses- innstilling) (bilde C)
- 15 skruhjelp
- 16 reservejusteringskruser
- 17 samleskål (bilde D)
- 18 skruclips for fjerning av kniv (bilde E)
- 19 rengjøringspensel (bilde F)





Tekniske spesifikasjoner

Nominell spenning: 230V ~ 50Hz
 Nominell forbruk: 150W
 Korttidsdrift: KD = 10 minutter
 Kuttekniv: forsterket, rustfri
 tagget kniv, 17 cm

KH 150 SE **bifinett**

230 V ~ 50 Hz · 150 W
 Short Time Operation 10 Min.
 Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com


● Sikkerhet



Viktige sikkerhetsforskrifter



For å unngå livsfare gjennom elektriske støt:

- Kuttemaskinen må kun tilkobles til en elektrisitetstilskilde med 230V vekselspenning.
-  Dra alltid nettstøpset til apparatet ut av veggkontakten når du vil rengjøre apparatet, hvis den viser en feilfunksjon eller når det ikke er i bruk. Dra ikke nettleddningen men ta fatt i nettstøpset for å skille apparatet fra elektrisitetstilskilden.
- Aldri dupp apparatet i vann og utsett det ikke for regn eller fuktighet. Hvis det skulle skje at



apparatet faller i vann så må du først dra støpselet ut av veggkontakten og siden ta apparatet ut av vannet.

La kuttemaskinen undersøkes av autorisert fagpersonale før du tar den i bruk igjen.

- I tilfelle nettleddningen blir skadet må apparatet kun repareres av produsenten, kundeservice eller av annet kvalifisert fagpersonale.



For å unngå fare for skade:

-  Aldri bruk kuttemaskinen når du har våte hender eller hvis du står på en våt grunn. Benytt ikke apparatet hvis det er fuktig eller våt. Apparatet må ikke brukes i det fri.
-  Apparatet må oppbevares eller lagres utenfor rekkevidden av barn.
- La apparatet aldri uten oppsikt når det er klar til drift.



Slik oppfører du deg sikker

- Kuttemaskinen er utelukkende ment for bruk i husholdningen og ikke for yrkesmessig innsats.
- Vær sikker på at kuttemaskinen er anbrakt eller installert på en sikker måte før den kjøres i gang.
- Dette apparatet må alltid brukes med kuttegodssleden 10 og restholderen 11. Unntak er mulige hvis størrelsen eller formen av kuttegodset ikke tillater bruk av slike innretninger. Bruk apparatet ikke for å kutte dypfrosne matvarer eller ben.
- Bruk apparatet ikke hvis det er skadet på noen måte. Apparatet må med en gang repareres av en autorisert kundeservicerepresentant eller annet kvalifisert fagpersonale.
- Bruk apparatet kun med de medleverte tilbehørsdelene.
 Alle garantikrav og ansvarligheter for skader som oppstår på grunn av feilaktig eller uhenksmessig bruk av apparatet er utelukket.

● Før første igangkjøring

● Første trinn

- Ta forsiktig kuttemaskinen ut av forpakningen, fjern alt forpakkingsmateriale og oppbevar dem sammen med forpakningen.
- Rengjør kuttemaskinen før den kommer i kontakt med matvarer (se også kapittelet "rengjøring").

● Oppstilling av apparatet



Spesifikke sikkerhetshenvisninger angående plassen der apparatet skal stilles opp

1. Still kuttemaskinen aldri på hete overflater eller i nærheten av åpne flammer.
 2. Sørg for at nettleddingen ikke føres over hete eller skarpe gjenstander.
 3. Knekk eller klem ikke nettleddingen; den må heller ikke vikles rundt kuttemaskinen.
- Still kuttemaskinen på en flat og ikke sleip overflate i den umiddelbare nærheten av en stikkontakt.
 - Den nødvendige lengden av nettleddingen **8** må vikles av. Stikk støpselet i veggkontakten.
 - Sett kuttegodssleden **10** på bordet med lededenoten **9**. Trykk nå siden som står opp ved knivdekslet **6** slik at holdeklammene (på undersiden av kuttegodssleden **10**) griper inn. Sørg for at de griper inn ordentlig ved å kontrollere at kuttegodssleden kjører frem og tilbake lettvent.
- For å ta kuttegodssleden **10** forover ut av lededenoten **9** og løft den fra bordet.
- Skyv restholderen **11** på kuttegodssleden.
 - Still samleskålen **17** under bordet slik på huset at kuttegodset kan falle inn i den direkte og uten hindringer direkte etter at det har blitt kuttet.

● Justere den trinnløse kuttetykkelses-innstillingen (se bilde D)

Ved å stramme justeringsskruene **16** kan motstanden til den trinnløse kuttetykkelsesinnstillingen **14** justeres.

- Skru fast begge justeringsskruene **16** med skrueredskapet **15**.
- Ved å dreie den trinnløse kuttetykkelses-innstillingen **14** kan du kontrollere, om den ønskete motstanden er oppnådd. Hvis ikke,
 - må du løse begge justeringsskruer **16** for å oppnå mindre motstand eller
 - stramme begge justeringsskruene **16** for å oppnå en høyere motstand.

● Håndtering

● Arbeidshenvisninger



Spesifikke sikkerhetshenvisninger for kutting og håndtering med apparatet

1. Aldri berør kniven mens kuttemaskinen er i drift! Dette kan forårsake alvorlige skader!
2. Bruk alltid kuttegodssleden **10** og restholderen **11**. (Unntak: veldig store stykker kuttegods). Trykk matvarer mot kniven med restholderen **11**.
3. Bruk kuttemaskinen utelukkende for å kutte matvarer som for vanlig finnes i husholdninger og ikke for andre formål. Bruk kuttemaskinen ikke for å kutte dypfrosne matvarer, ben, matvarer med store stener eller for å kutte matvarer som fremdeler er i forpakningen deres.
4. Aldri bruk kuttemaskinen gjennomgående i mer enn 10 minutter.
5. Kuttekniven **12** vil holde å rotere litt videre etter at kuttemaskinen har blitt slått av.
6. For sikkerhetens skyld skal kuttetykkelsen på kuttemaskinen stilles tilbake til „0“.

bløtt kuttegodts:

- Kjør kuttegodssleden [10] langsomt mot kuttekniven [12]. Bløte matvarer som f. eks. skinke eller ost kan best kuttes når de er kjølt.

hardt kuttegodts:

- Hos harde matvarer kan kuttegodssleden [10] kjøres mot kuttekniven raskere [12]. Slik vil du kvikt få matvarer som f. eks. salami, brød eller agurker kuttet.

● Velge driftstype

Henvisning:

De to driftstypene for kuttemaskinen kan aktiveres og deaktiveres med bryteren for kortvarig / gjennomgående drift [3].

Gjennomgående drift / maks. 10 minutter (bryter [3] i stilling „I“):

- Still bryteren for kortvarig / gjennomgående drift til „I“-posisjon. Kuttekniven roterer uten at det er nødvendig å holde bryteren i denne stillingen. Ende gjennomgående drift: Still bryteren for kortvarig / gjennomgående drift til „O“-posisjon og vent til kuttekniven stopper fullstendig.

Temporær drift (bryter for kortvarig- / gjennomgående drift [3] i stilling „II“):

- Still bryteren for kortvarig / gjennomgående drift til „II“-posisjon. Kuttekniven vil nå kjøre så lenge som bryteren for kortvarig / gjennomgående drift holdes i denne stillingen. Ende temporær drift: Slipp bryteren for kortvarig / gjennomgående drift og vent til kuttekniven stopper fullstendig.

● Variobryter – innstille kuttehastighet

lavt turtall / turtallsymbol - spiss ende:

- Innstill et lavt turtall når du vil kutte bløtt kuttegodts. Skyv variobryteren [2] hele veien imot den spisse enden.

høyt turtall / turtallsymbol - bred ende:

- Kjør et høyt turtall for å kutte hardt kuttegodts. Skyv variobryteren [2] hele veien imot den brede enden.

Henvisning: Mellom den maksimale og den minimale innstillingen kan du naturlig innstille videre individuelle innstillinger. Gjennomfør de tilsvarende prøvene.

● Innstille kuttetykkelse og kutte

Innstill den nødvendige kuttetykkelsen med hjelp av regulatoren [14] (se bilde C). Innstillingsskalaen for kuttetykkelsen tilsvarer ikke tykkelsen i millimetre. For sikkerhetens skyld er kniven beskyttet i „O“-posisjonen.

- Legg kuttegodset på kuttegodssleden [10]. Hvis det er nødvendig må du lett trykke trykkegodset mot trykkplaten [13] med restholderen [11].
- Innstill apparatet og før kuttegodset langs kuttekniven [12] ved å trykke det mot den med litt trykk. Etter bruk av kuttemaskinen må trykkplaten alltid stilles til „O“-posisjon slik at den skarpe kuttekniven er dekket. Kuttekniven [12] er egnet ideelt for kutting av særlig tynne skiver, f. eks. pølseskiver eller skinke (se bilde A).
- Fore å beskytte fingrene dine må du alltid bruke kuttegodssleden [10] og restholderen [11] (unntak: nå det kuttes store stykker av matvarer).

● Rengjøring, vedlikehold og fjerning

● Rengjøring



Viktige sikkerhetshenvisninger for rengjøring av kuttemaskinen

1. Før du begynner med rengjøring av apparatet må du slå av kuttemaskinen, dra nettledningen ut av veggkontakten og stille trykkplaten [13] til „O“-stilling.
2. Aldri dukk kuttemaskinen i vann.

3. ⚠ **OBS! FARE FOR PERSONSKADER:**

Kuttekniven [12] er veldig skarp!



Tilbehøret kan settes i oppvaskmaskin!

- Rens kuttegoddsleden [10], restholderen [11] og samleskålen [17] i oppvaskmaskinen.
- Rens kuttemaskinen grundig i regelmessige perioder dersom bederlige matvarer kan danne avleiringer på apparatet eller bak kuttekniven [12].
- Rens alle apparatdeler som ikke er egnet for oppvaskmaskinen med et litt fuktig tørkle. Tørk av apparatet [5], knivdekslet [6], bordet med lednoten [9] og trykkplaten [13] forsiktig. Bruk ingen skurende rengjøringsmidler, svamper med rue overflater eller harde børster.

Rengjøringspensel

- Bruk børsten på rengjøringspenselen [19] for å fjerne rester som f. eks. smuler på alle steder som ikke er godt tilgjengelige. Enden som er trykket flat kan brukes perfekte for å fjerne hardnakkete forurensinger.
- Alle rengjøringsarbeider med rengjøringspenselen må gjennomføres med den høyest mulige forsiktigheten. Hvis du glipper i nærheten av kniven kan du skades.

● Vedlikehold / ta ut / sette inn kuttekniv



Viktige sikkerhetshenvisninger for fjerning eller montering av kuttekniven!

1. Slå av kuttemaskinen, dra støpselet ut av veggkontakten og still trykkplaten [13] i „0“-stilling.
2. ⚠ **OBS! FARE FOR PERSONSKADER!** Kuttekniven er veldig skarp! For å ta ut eller å sette inn kniven må du bruke passende beskyttelseshansker. Eller kan du få kutt og bli skadet.

- Åpne knivdekslet [6] ved å trykke knappen for opplåsning av knivdekslet [4]. Ta av knivdekslet [6].
- Ta kunststoff-skrucupset [18] ut av fiksturen og skru løs knivlåsen på kuttekniven [12] med en dreining til venstre.
- Ta fatt i kuttekniven [12] i midten når du tar den av.
- Kuttekniven [12] kan renses i oppvaskmaskinen.
- Rens apparatet bak kniven med et tørt tørkle eller en bløt børste.
- For å sette inn kuttekniven må trinnene som er beskrevet ovenfor gjennomføres i motsatt retning og rekkefølge.
- Takket være de spesielle taggene og den høyverdige kvaliteten vil kuttekniven beholde skarpheten sin i en lang tid. Det er ikke nødvendig å skjerpe kuttekniven. Hvis du har spørsmål angående kuttekniver må du ta kontakt med servicerepresentanten for landet ditt.

● Estrautstyr

Rundkniv:

Spesielt for veldig fine kutt kan du få en kuttekniv uten tagger.

For bestillinger av ekstrautstyr må du ta kontakt med servicerepresentanten i landet ditt.

● Når det skal kastes



Emballasjen består av miljøvennlige materialer som kan leveres til den lokale avfallsstasjonen for resirkulering.



Elektroverktøy må ikke kasseres sammen med husholdningsavfall!

I henhold til europeiske retningslinjer 2002/96/EG om brukte elektro- og elektronikkapparater, og i henhold til nasjonale lover, må brukte elektroapparater deponeres separat og via en miljøvennlig returordning.

For muligheter for å fjerne utrangerte elektriske apparater må du spørre kommunestyret ditt.

● Informasjoner

● Garanti/kundeservice

Du får garanti på dette apparatet som gjelder i 3 år etter kjøpdato.

Apparatet har blitt produsert omhyggelig og har blitt kontrollert nøye før levering. Oppbevar kassakvitteringen som bevis for kjøpet. Hvis du har garantikrav må du ta telefonisk kontakt med serviceavdelingen som er ansvarlig for deg. Kun slik er det mulig å garantere at apparatet ditt kan sendes inn til oss uten at kostnader oppstår for deg. Denne garantien gjelder kun over imot den første kjøperen og kan ikke overføres til tredjepart.

Garantien gjelder kun for materiale eller fabrikkasjonsfeil, men ikke for forbruksdeler eller skader. Produktet er utelukkende ment for privat og ikke for yrkesmessig bruk.

Ved uriktig og ufagmessig behandling, bruk av vold og ved inngrep som ikke har blitt gjennomført av vår autorisert servicefilial forfaller garantien. Dine lovmessige retter er ikke innskrenket av denne garantien.

NO

Kompernaß Service
Norway
Phone: 0047 - 35 58 35 50

● Overensstemmelseserklæring / produsent CE

Vo, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, 44867 Bochum, Tyskland, erklærer herved for dette produktet overensstemmelse med de etterfølgende EU-direktivene:

Lavspenningsdirektiv 2006 / 95 / EC

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

Elektromagnetisk fordragelighet 2004 / 108 / EC

EMC: EN55015-1, EN55014-2

og bekrefter dette gjennom CE-etikettering.

Type / maskinbetegnelse:

Kuttemaskin Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- sjef -

Det tas forbehold om tekniske endringer med tanke på videre utvikling.



Εισαγωγή

Αξιότιμε πελάτη.....	Σελίδα	46
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς.....	Σελίδα	46
Περιεχόμενα παράδοσης.....	Σελίδα	46
Εξοπλισμός.....	Σελίδα	47
Τεχνικά δεδομένα.....	Σελίδα	47

Ασφάλεια

Σημαντικές διατάξεις ασφάλειας.....	Σελίδα	47
-------------------------------------	--------	----

Πριν από την πρώτη χρήση

Πρώτα βήματα.....	Σελίδα	48
Τοποθέτηση συσκευής.....	Σελίδα	48
Ρύθμιση βαθμιαίας ρύθμισης πάχους κοπής.....	Σελίδα	49

Χειρισμός

Υποδείξεις εργασίας.....	Σελίδα	49
Επιλογή είδους λειτουργίας.....	Σελίδα	49
Ρυθμιστικός διακόπτης - ρύθμιση ταχύτητας κοπής.....	Σελίδα	50
Ρύθμιση πάχους κοπής και κοπή.....	Σελίδα	50









Καθαρισμός, συντήρηση και απόσυρση

Καθαρισμός.....	Σελίδα	50
Συντήρηση/ αποσυναρμολόγηση/ τοποθέτηση μαχαιριού κοπής.....	Σελίδα	51
Ειδικά εξαρτήματα.....	Σελίδα	51
Απόσυρση.....	Σελίδα	51

Πληροφορίες

Εγγύηση/ σέρβις πελατών.....	Σελίδα	52
Δήλωση συμμόρφωσης/ κατασκευαστής.....	Σελίδα	52


Σε αυτή την οδηγία χρήσεως χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα εικονοδιαγράμματα / σύμβολα:

	Διαβάστε την οδηγία χρήσεως!	W	Watt (Αποτελεσματική ισχύς)
	Προσέχετε τις προειδοποιητικές υποδείξεις και τις υποδείξεις ασφαλείας!		Κρατάτε τα παιδιά και άλλα άτομα κατά τη χρήση του ηλεκτρικού εργαλείου μακριά.
	Προσοχή για ηλεκτροπληξία! Επικίνδυνη ηλεκτρική τάση - Κίνδυνος ζωής!		Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τη βροχή και την υγρασία. Η εισχώρηση νερού μέσα σε μία ηλεκτρονική συσκευή αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
	Έτσι συμπεριφέρεστε σωστά:		Μια φθαρμένη συσκευή, ένα καλώδιο δικτύου ή ένα βύσμα σημαίνουν κίνδυνο για τη ζωή μέσω ηλεκτροπληξίας. Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση της συσκευής, του καλωδίου δικτύου, του βύσματος.
V~	Volt (Εναλλασσόμενη τάση)		Απομακρύνετε τη συσκευασία και τη συσκευή φιλικά προς το περιβάλλον!

Πολυεργαλείο κουζίνας KH 150 SE

● Εισαγωγή

Αξιότιμε πελάτη,

 Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χειρισμού και ασφαλείας με προσοχή και πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής. Παρακαλούμε λάβετε υπόψη σας, για το σκοπό αυτό, την αναδιπλούμενη σελίδα, με τις εικόνες, οι οποίες περιγράφουν το πολυεργαλείο κουζίνας και τον τρόπο λειτουργίας του. Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές σε ασφαλές χώρο και παραδώστε τις ενδεχομένως σε τρίτο.

● Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για το κόψιμο τροφίμων που υπάρχουν σε νοικοκυριό. Το τρόφιμο που πρόκειται να κοπεί δεν πρέπει να είναι παγωμένο, δεν επιτρέπεται να έχει κοκάλια και πρέπει να είναι αποσυσκευασμένο, προτού κοπεί με τη

συσκευή. Οποιοδήποτε άλλη χρήση ή τροποποίηση της συσκευής θεωρείται ως αντικανονική και εγκυμονεί σοβαρούς κινδύνους ατυχημάτων. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τις φθορές, οι οποίες προκαλούνται από αντικανονική χρήση ή εσφαλμένο χειρισμό. Δεν προορίζεται για βιομηχανική χρήση.

● Περιεχόμενα παράδοσης

Αμέσως μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε τα περιεχόμενα παράδοσης ως προς την πληρότητά τους καθώς και την άψογη κατάσταση της συσκευής.

- 1 Πολυεργαλείο κουζίνας KH 150 SE
- 1 Πινέλο καθαρισμού
- 1 Συγκράτηση υπολειμμάτων
- 1 Κέλυφος συλλογής
- 1 Βοήθεια βίδας και 2 ανταλλακτικές ρυθμιστικές βίδες
- 1 Οδηγίες λειτουργίας με υποδείξεις εγγύησης / σέρβις

● Εξοπλισμός

- 1 Προστασία από μαχαίρια
- 2 Ρυθμιστικός διακόπτης αριθμού στροφών μαχαιριού
- 3 Διακόπτης για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία
- 4 Κουμπί για απομανδάλωση καλύμματος μαχαιριού
- 5 Πλαίσιο συσκευής
- 6 Κάλυμμα μαχαιριού
- 7 Ξετύλιγμα καλωδίου / αποθήκη καλωδίου
- 8 Αγωγός δικτύου
- 9 Εδρα τοποθέτησης με οδηγητικές εγκοπές
- 10 Συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή
- 11 Συγκράτηση υπολειμμάτων με προστασία δακτύλων
- 12 Μαχαίρι κοπής
- 13 Πλάκα πίεσης
- 14 Ρυθμιστής (βαθμιαία ρύθμιση πάχους κοπής) (Εικ. C)
- 15 Βοήθεια βίδας
- 16 Ανταλλακτικές ρυθμιστικές βίδες
- 17 Κέλυφος συλλογής (Εικ. D)
- 18 Κλιπ βιδώματος για αποσυναρμολόγηση μαχαιριού (Εικ. E)
- 19 Πινέλο καθαρισμού (Εικ. F)

● Τεχνικά δεδομένα





Όνομαστική τάση: 230 V ~ 50 Hz
 Κανονική απορροφούμενη ισχύς: 150 W
 Στιγμιαία λειτουργία: KB = 10 λεπτά
 Μαχαίρι κοπής: ενισχυμένο, ανοξείδωτο μαχαίρι 17 cm

KH 150 SE

bifinett

230 V ~ 50 Hz · 150 W
 Short Time Operation 10 Min.
 Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com


● Ασφάλεια



Σημαντικές διατάξεις ασφάλειας





Προς αποφυγή κινδύνου για τη ζωή από ηλεκτροπληξία:

- Το πολυεργαλείο κουζίνας επιτρέπεται να συνδέεται μόνο σε πηγή ηλεκτρικού ρεύματος με εναλλασσόμενη τάση 230 V.
-  Αποσυνδέετε πάντα το βύσμα δικτύου συσκευής, όταν επιθυμείτε να καθαρίσετε τη συσκευή, όταν υπάρχει ελαττωματική λειτουργία ή όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Μην τραβάτε από τον αγωγό δικτύου. Πιάστε το βύσμα δικτύου για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε νερό και μην την εκθέτετε σε βροχή ή υγρασία. Αν η συσκευή πέσει κατά λάθος μέσα σε νερό, αποσυνδέστε πρώτα το βύσμα δικτύου και μετά βγάλτε τη συσκευή.
- Αναθέστε την εξέταση του πολυεργαλείου κουζίνας μόνο σε εξουσιοδοτημένους ειδικούς, προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Σε περίπτωση βλάβης του αγωγού δικτύου, η επιδιόρθωση της συσκευής επιτρέπεται μόνο στον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης ή σε άλλο εκπαιδευμένο ειδικό.



Προς αποφυγή τραυματισμών:

-  Απαγορεύεται η χρήση του πολυεργαλείου κουζίνας, όταν έχετε βρεγμένα χέρια ή όταν η συσκευή βρίσκεται πάνω σε υγρή επιφάνεια. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής, όταν είναι υγρή. Η χρήση της συσκευής απαγορεύεται σε εξωτερικούς χώρους!
-  Πρέπει να τοποθετείτε ή να αποθηκεύετε τη συσκευή, σε χώρο, στον οποίο δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.
- Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται υπό τη συνεχή επίβλεψή σας, για όση ώρα βρίσκεται σε λειτουργία.



Αυτός είναι ο σωστός τρόπος συμπεριφοράς

- Το πολυεργαλείο κουζίνας προορίζεται αποκλειστικά για τη χρήση σε νοικοκυριό και δεν προορίζεται για βιομηχανική χρήση.
- Μην ξεχνάτε ότι το πολυεργαλείο κουζίνας πρέπει να έχει τοποθετηθεί ή εγκατασταθεί με ασφάλεια, προτού το θέσετε σε λειτουργία.
- Η παρούσα συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10] και δοχείο υπολειμμάτων [11]. Οι εξαιρέσεις είναι δυνατές, όταν το μέγεθος και η μορφή του τροφίμου προς κοπή δεν επιτρέπει τη χρήση των εν λόγω διατάξεων. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την κοπή καταψυγμένων τροφίμων ή κοκάλων.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής, σε περίπτωση που εμφανίζει βλάβη οποιουδήποτε είδους. Αναθέστε την επιδιόρθωση της συσκευής άμεσα σε εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία εξυπηρέτησης πελατών ή σε άλλο εκπαιδευμένο ειδικό.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με τα συνημμένα εξαρτήματα. Εκπίπτει οποιαδήποτε αξίωση απόδοσης εγγύησης και ανάληψης ευθύνης για βλάβες, οι οποίες οφείλονται σε μη ορθή ή εσφαλμένη χρήση συσκευής.

● Πριν από την πρώτη χρήση

● Πρώτα βήματα

- Βγάλτε προσεκτικά το πολυεργαλείο κουζίνας από τη συσκευασία, απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και φυλάξτε τα μαζί με τη συσκευασία.
- Καθαρίστε το πολυεργαλείο κουζίνας, προτού αυτό έρθει σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε και Κεφάλαιο „Καθαρισμός“).

● Τοποθέτηση συσκευής



Ειδικές υποδείξεις ασφάλειας για την τοποθέτηση συσκευής

1. Απαγορεύεται αυστηρά η τοποθέτηση του πολυεργαλείου κουζίνας πάνω σε υπέρθερμες επιφάνειες ή κοντά σε ανοιχτές φλόγες.
 2. Διασφαλίστε το γεγονός ότι η ονομαστική ισχύς δεν άγεται μέσω υπέρθερμων ή αιχμηρών αντικειμένων.
 3. Απαγορεύεται το λύγισμα ή το στρίψιμο του αγωγού δικτύου καθώς και η περιέλιξη του γύρω από το πολυεργαλείο κουζίνας.
- Τοποθετήστε το πολυεργαλείο κουζίνας πάνω σε επίπεδη, αντισlipτική επιφάνεια κοντά σε πρίζα.
 - Ξετιλίξτε το απαραίτητο μήκος αγωγού δικτύου [8]. Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
 - Τοποθετήστε τη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10] πάνω στην έδρα τοποθέτησης με τις οδηγητικές εγκοπές [9] πάνω. Στο σημείο αυτό, πιέστε στην πλευρά καλύμματος μαχαιριού [6] που βρίσκεται ακόμα σε όρθια θέση, έτσι ώστε οι εγκοπές συγκράτησης (στην κάτω πλευρά συρόμενης πλάκας τροφίμου προς κοπή [10]) να ασφαλισουν. Διασφαλίστε το γεγονός ότι έχουν ασφαλίσει σωστά, ελέγχοντας την ελευθερία κινήσεων της συρόμενης πλάκας τροφίμου προς κοπή. Για την αφαίρεση, τραβήξτε τη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10] προς τα μπροστά, έξω από τις οδηγητικές εγκοπές [9] και ανυψώστε την από την έδρα τοποθέτησης.
 - Ωθήστε τη συγκράτηση υπολειμμάτων [11] πάνω στη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή.
 - Τοποθετήστε το κέλυφος συλλογής [17] κάτω από την έδρα τοποθέτησης με τέτοιο τρόπο πάνω στο περιβλήμα, έτσι ώστε το τρόφιμο προς κοπή να πέφτει άμεσα και ανεμπόδιστα μέσα εκεί μετά την κοπή του.

● Ρύθμιση βαθμιαίας ρύθμισης πάχους κοπής (βλ. Εικ. D)

Σφίγγοντας με διαφορετική ροπή τις ρυθμιστικές βίδες [16] μπορείτε να καθορίσετε την ελευθερία κινήσεων της βαθμιαίας ρύθμισης πάχους κοπής [14].

- Βιδώστε και τις δύο ρυθμιστικές βίδες [16] με τη βοήθεια βιδάς [15].
- Ελέγξτε, στρέφοντας τη βαθμιαία ρύθμιση πάχους [14], αν έχει επιτευχθεί η επιθυμητή ελευθερία κινήσεων.
 - Αν όχι,
 - λύστε τις δύο ρυθμιστικές βίδες [16] για μεγαλύτερη ελευθερία κινήσεων ή
 - σφίξτε τις δύο ρυθμιστικές βίδες [16] για δυσκολότερη κίνηση.

● Χειρισμός

● Υποδειξεις εργασίας



Ειδικές υποδείξεις ασφάλειας για κοπή και χειρισμό συσκευής

1. Μην αγγίζετε ποτέ το μαχαίρι, όταν το πολυεργαλείο κουζίνας βρίσκεται σε λειτουργία! Υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!
2. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10] και το δοχείο υπολειμμάτων [11]. (Εξάιρεση: πολύ μεγάλα κομμάτια κοπής). Πιέστε τα υπολείμματα τροφίμων με τη συγκράτηση υπολειμμάτων [11].
3. Χρησιμοποιήστε το πολυεργαλείο κουζίνας μόνο για κοπή τροφίμων που υπάρχουν σε νοικοκυριό και όχι για άλλους σκοπούς. Μην χρησιμοποιείτε το πολυεργαλείο κουζίνας για την κοπή καταψυγμένων τροφίμων, κοκάλων, τροφίμων με μεγάλα κουκούτσια ή για την κοπή τροφίμων που είναι ακόμα συσκευασμένα.
4. Απαγορεύεται η συνεχόμενη λειτουργία του πολυεργαλείου κουζίνας για περισσότερο από 10 λεπτά.

5. Το μαχαίρι κοπής [12] συνεχίζει να περιστρέφεται ελαφρά, αμέσως μετά την απενεργοποίηση του πολυεργαλείου κουζίνας.
6. Για λόγους ασφάλειας, ρυθμίστε το πάχος κοπής αμέσως μετά τη χρήση του πολυεργαλείου κουζίνας στο „0”.

Μαλακά τρόφιμα προς κοπή:

- Περάστε τη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10] αργά πάνω από το μαχαίρι κοπής [12]. Τα μαλακά τρόφιμα, όπως για παράδειγμα το κοτόπουλο ή το τυρί, κόβονται καλύτερα όταν είναι κρύα.

Σκληρά τρόφιμα προς κοπή:

- Σε ότι αφορά στα σκληρά τρόφιμα προς κοπή [10], μπορείτε να περάσετε τη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή πιο γρήγορα πάνω από το μαχαίρι κοπής [12]. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνετε π.χ. για σαλάμι, ψωμί ή αγγούρια, γρήγορα την ποσότητα κομμένων τροφίμου.

● Επιλογή είδους λειτουργίας

Υπόδειξη:

Τα δύο είδη λειτουργίας του πολυεργαλείου κουζίνας μπορούν να ενεργοποιηθούν και να απενεργοποιηθούν για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία [3].

Διαρκής λειτουργία / μέγ. 10 λεπτά (διακόπτης [3] σε θέση „I”):

- Ρυθμίστε το διακόπτη για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία σε θέση „I”. Το μαχαίρι κοπής λειτουργεί, χωρίς να πρέπει να κρατάτε το διακόπτη σε αυτή τη θέση. Σταμάτημα διαρκούς λειτουργίας: Ρυθμίστε το διακόπτη για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία σε θέση „0” και περιμένετε, έως ότου το μαχαίρι κοπής έρθει σε κατάσταση πλήρους ακινησίας.

Προσωρινή λειτουργία (διακόπτης για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία [3] σε θέση „II”):

- Ρυθμίστε το διακόπτη για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία σε θέση „II”. Το μαχαίρι κοπής

λειτουργία για όση ώρα ο διακόπτης για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία παραμένει στη θέση αυτή. Σταμάτημα προσωρινής λειτουργίας: Αφήστε ελεύθερο το διακόπτη για στιγμιαία / διαρκή λειτουργία και περιμένετε, έως ότου το μαχαίρι κοπής έρθει σε κατάσταση πλήρους ακινησίας.

● Ρυθμιστικός διακόπτης – ρύθμιση ταχύτητας κοπής

Μικρός αριθμός στροφών / σύμβολο αριθμού στροφών αιχμηρό άκρο:

- Ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών, όταν θέλετε να κόψετε ένα μαλακό τρόφιμο. Ωθήστε το ρυθμιστικό διακόπτη [2] πλήρως προς τη φορά του αιχμηρού άκρου.

Μεγάλος αριθμός στροφών / σύμβολο αριθμού στροφών πλατύ άκρο:

- Χρησιμοποιήστε μεγάλο αριθμό στροφών, όταν θέλετε να κόψετε ένα σκληρό τρόφιμο. Για το σκοπό αυτό ωθήστε το ρυθμιστικό διακόπτη [2] πλήρως προς τη φορά του πλατύ άκρου.

Υπόδειξη: Ανάμεσα στη μέγιστη και στην ελάχιστη ρύθμιση, μπορείτε φυσικά να πραγματοποιήσετε και άλλες μεμονωμένες ρυθμίσεις. Πραγματοποιήστε δοκιμαστικές κοπές.

● Ρύθμιση πάχους κοπής και κοπή

Ρυθμίστε το απαραίτητο πάχος κοπής με τη βοήθεια του ρυθμιστή [14] (βλέπε Εικόνα C). Η κλίμακα ρύθμισης πάχους κοπής δεν ανταποκρίνεται με ακρίβεια στο πάχος σε χιλιοστά. Για λόγους ασφάλειας, το μαχαίρι προστατεύεται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο στη θέση „0”.

- Τοποθετήστε το τρόφιμο προς κοπή πάνω στη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10]. Αν κριθεί απαραίτητο, πιέστε το τρόφιμο προς κοπή με τη συγκράτηση υπολειμμάτων [11] ελαφρά πάνω στη συρόμενη πλάκα [13] τροφίμου προς κοπή.
- Ρυθμίστε τη συσκευή και περάστε το τρόφιμο προς κοπή κατά μήκος του μαχαιριού κοπής [12].

πιέζοντάς το ελαφρά. Ρυθμίζετε πάντα την πλάκα πίεσης μετά τη χρήση του πολυεργαλείου κουζίνας σε θέση „0”, έτσι ώστε να καλύπτεται το αιχμηρό μαχαίρι κοπής. Το μαχαίρι κοπής [12] είναι ιδανικό για το κόψιμο πολύ λεπτών δίσκων, π.χ. κομματάκια λουκάνικου ή κοτόπουλου (βλέπε Εικ. Α).

- Για να προστατέψετε τα δάκτυλά σας, χρησιμοποιείτε πάντα τη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10] και τη συγκράτηση υπολειμμάτων [11] (Εξαιρέση: Κοπή πολύ μεγάλων κομματιών τροφίμων).

● Καθαρισμός, συντήρηση και απόσυρση

● Καθαρισμός



Σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας για τον καθαρισμό του πολυεργαλείου κουζίνας

1. Πρωτού ξεκινήσετε με τον καθαρισμό της συσκευής, απενεργοποιήστε το πολυεργαλείο κουζίνας, τραβήξτε τον αγωγό δικτύου από την πρίζα και ρυθμίστε την πλάκα πίεσης σε θέση „0”.
2. Μην βυθίζετε το πολυεργαλείο κουζίνας μέσα σε νερό.
3. **⚠ Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού:** Το μαχαίρι κοπής είναι πολύ αιχμηρό!



Εξάρτημα κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων!

- Καθαρίστε τη συρόμενη πλάκα τροφίμου προς κοπή [10], το δοχείο υπολειμμάτων [11] και το κέλυφος συλλογής [17] μέσα στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε το πολυεργαλείο κουζίνας σε τακτά χρονικά διαστήματα, διότι ίσως συσσωρευτούν χαλασμένα υπολείμματα τροφίμων στη συσκευή ή πίσω από το μαχαίρι κοπής [12].
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα συσκευής, τα οποία δεν είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων, με ένα ελαφρά νοτισμένο πανί. Σκουπίστε προσεκτικά το περιβλήμα συσκευής [5], το κάλυμμα μαχαιριού [6], την έδρα τοποθέτησης

με οδηγητικές εγκοπές [9] και την πλάκα πίεσης [13]. Απαγορεύεται η χρήση λειαντικών μέσων, σπόγγων με σκληρή επιφάνεια ή σκληρών βουρτσών.

Πινέλο καθαρισμού:

- Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα του πινέλου καθαρισμού [19], για να απομακρύνετε τα υπολείμματα όπως π.χ. κόκκους, από όλα τα σημεία, στα οποία δεν έχετε εύκολη πρόσβαση. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ελασματοποιημένο άκρο, για να απομακρύνετε τις ακαθαρσίες που είναι πολύ σκληρές.
- Πραγματοποιήστε προσεκτικά όλες τις εργασίες καθαρισμού με πινέλο καθαρισμού με μεγάλη προσοχή. Σε περίπτωση ολίσθησης κοντά στο μαχαίρι υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού.

● Συντήρηση / αποσυρμολόγηση / τοποθέτηση μαχαιριού κοπής



Σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας για την τοποθέτηση και την αποσυρμολόγηση του μαχαιριού κοπής!

1. Απενεργοποιήστε το πολυεργαλείο κουζίνας, τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα και ρυθμίστε την πλάκα πίεσης σε θέση „0“.
 2. **⚠ Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού!** Το μαχαίρι κοπής είναι πολύ αιχμηρό! Για την αφαίρεση ή την τοποθέτηση χρησιμοποιήστε κατάλληλα προστατευτικά γάντια. Διαφορετικά, ίσως έρθετε αντιμέτωποι με τραυματισμούς λόγω κοψίματος.
- Ανοίξτε το κάλυμμα μαχαιριού [6] πιέζοντας το κοπή για την απασφάλιση του καλύμματος μαχαιριού [4]. Βγάλτε το κάλυμμα μαχαιριού [6].
 - Βγάλτε το πλαστικό, βιδωτό κλιπ από τη συγκράτηση και ξεβιδώστε την ασφάλεια μαχαιριού του μαχαιριού κοπής [12] με αριστερόστροφη περιστροφή.
 - Πιάστε το μαχαίρι κοπής [12], κατά την αφαίρεσή του, από τη μέση.
 - Το μαχαίρι κοπής [12] μπορεί να καθαριστεί μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίστε το περίβλημα πίσω από το μαχαίρι με ένα στεγνό πανί ή με μία μαλακή βούρτσα.
- Πραγματοποιήστε την τοποθέτηση του μαχαιριού κοπής με αντίστροφη σειρά και από τις οδηγίες χειρισμού που αναφέρονται παραπάνω.
- Η ειδική οδόντωση και η υψηλή ποιότητα κάνουν το μαχαίρι κοπής να διατηρεί για μεγάλο χρονικό διάστημα την αιχμηρότητά του. Δεν κρίνεται απαραίτητο το ακόνισμα του μαχαιριού κοπής. Για ερωτήσεις που αφορούν στο μαχαίρι κοπής, απευθυνθείτε στην υπηρεσία σέρβις της χώρας σας.

● Ειδικά εξαρτήματα

Στρογγυλό μαχαίρι:

Ειδικά για κοπές ακρίβειας, παραλαμβάνεται ένα μαχαίρι κοπής χωρίς οδόντωση.

Για να παραγγείλετε ειδικά εξαρτήματα, απευθυνθείτε στην υπηρεσία σέρβις της χώρας σας.

● Απόσυρση



Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά που σέβονται το περιβάλλον. Αποσύρετέ τη με τη βοήθεια των κατά τόπους υπηρεσιών ανακύκλωσης.



Απαγορεύεται η απόσυρση ηλεκτρικών συσκευών μαζί με τα οικιακά απορρίμματα!

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές συσκευές και τις παλιές ηλεκτρονικές συσκευές και την εφαρμογή σε εθνικό δίκαιο θα πρέπει οι μεταχειρισμένες ηλεκτρικές συσκευές να συλλέγονται σε ξεχωριστό χώρο και να ανακυκλώνονται οικολογικά.

Σχετικά με τις δυνατότητες απόσυρσης για μεταχειρισμένες ηλεκτρικές συσκευές, παρακαλούμε απευθυνθείτε στη διοίκηση της κοινότητας ή του δήμου σας.

● Πληροφορίες

● Εγγύηση / σέρβις πελατών

Η παρούσα συσκευή διαθέτει εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή παρασκευάστηκε προσεκτικά και ελέγχθηκε από ειδικούς πριν από την παράδοση. Παρακαλούμε διαφυλάξτε την απόδειξη ταμειακής μηχανής ως απόδειξη αγοράς. Σε περίπτωση εγγυητικής αξίωσης παρακαλούμε να επικοινωνήσετε τηλεφωνικά με την αρμόδια για σας υπηρεσία Σέρβις. Μόνο με τον τρόπο αυτό μπορεί να διασφαλιστεί η δωρεάν αποστολή των προϊόντων σας. Η εγγύηση αυτή ισχύει για τον πρώτο αγοραστή και δεν μπορεί να μεταβιβαστεί.

Η αξίωση απόδοσης εγγύησης ισχύει μόνο για ελαττωματικά υλικά ή κατασκευαστικά σφάλματα, όχι όμως για μέρη που φθείρονται ή βλάβες. Το προϊόν προβλέπεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση εσφαλμένου και αντικανονικού χειρισμού, άσκησης βίας και επεμβάσεων που δεν έγιναν από το εξουσιοδοτημένο από την εταιρία μας υποκατάστημα Σέρβις, διαγράφεται η εγγύηση. Δεν περιορίζονται τα νομικά σας δικαιώματα από την εγγύηση αυτή.

GR

Kompnass Service Ελλάδα
Kalothanassi G. Amalia
10-12 Thiatiron Str.
14231 N.Ionia Athens (Greece)
Tel.: 210-2790865
Fax: 210-2796982
e-mail: support.gr@kompnass.com

● Δήλωση συμμόρφωσης / κατασκευαστής CΕ

Εμείς η Kompnass GmbH, Burgstr. 21, 44867 Bochum, Γερμανία, δηλώνουμε με το παρόν έγγραφο τη συμμόρφωση του παρόντος προϊόντος με τις παρακάτω οδηγίες ΕΕ:

Οδηγία χαμηλής τάσης 2006 / 95 / ΕΕ

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

Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2004 / 108 / ΕΕ

EMC: EN55015-1, EN55014-2

και το επιβεβαιώνουμε με τη σήμανση CE.

Τύπος / χαρακτηρισμός συσκευής: Πολυεργαλείο κουζίνας Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompnass
- Διευθυντής -

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών τροποποιήσεων λόγω μετεξέλιξης του προϊόντος.

Einleitung

Sehr geehrter Kunde.....	Seite 54
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 54
Lieferumfang.....	Seite 54
Ausstattung.....	Seite 54
Technische Daten.....	Seite 55

Sicherheit

Wichtige Sicherheitsvorschriften	Seite 55
--	----------

Vor dem ersten Gebrauch

Erste Schritte.....	Seite 56
Aufstellen des Gerätes.....	Seite 56
Justieren der stufenlosen Schnittstärkeinstellung	Seite 56

Bedienung








Arbeitshinweise	Seite 57
Betriebsart auswählen	Seite 57
Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen	Seite 57
Schnittstärke einstellen und schneiden.....	Seite 58

Reinigung, Wartung und Entsorgung

Reinigung.....	Seite 58
Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen	Seite 58
Sonderzubehör	Seite 59
Entsorgung.....	Seite 59

Informationen


Garantie / Kunden-Service	Seite 59
Konformitätserklärung / Hersteller.....	Seite 60

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! Gefährliche elektrische Spannung – Lebensgefahr!		Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Gerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
	Tippl! 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!

Allerschneider 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 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 Allerschneider KH 150 SE
- 1 Reinigungspinsel
- 1 Restehalter
- 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

bifinett

230 V ~ 50 Hz · 150 W
Short Time Operation 10 Min.
Date of manufacture: 02-2008

Kompernaß GmbH · 44867 Bochum · Germany
www.kompernass.com

● Sicherheit



Wichtige Sicherheitsvorschriften



Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Der Allerschneider 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 Allerschneider 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 Allerschneider 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 Allerschneider ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt und nicht für einen gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Allerschneider sicher aufgestellt oder installiert worden ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät muss immer mit Schneidgutschlitten **10** und Resthalter **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 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 **13** 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 Messer, wenn der Allerschneider in Betrieb ist!
Es besteht Verletzungsgefahr!
2. Verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Resthalter **11**.
(Ausnahme: sehr große Schneidstücke).
Lebensmittelreste mit dem Resthalter **11** herandrücken.
3. Verwenden Sie den Allerschneider ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke.
Verwenden Sie den Allerschneider nicht für das Schneiden von tiefgefrorenen Lebensmitteln, Knochen, Lebensmitteln mit großen Kernen, oder für das Schneiden von noch verpackten Lebensmitteln.
4. Benutzen Sie den Allerschneider niemals ununterbrochen für mehr als 10 Minuten.
5. Das Schneidmesser **12** dreht noch kurz weiter, nachdem der Allerschneider ausgestellt worden ist.
6. Stellen Sie die Schnittstärke aus Sicherheitsgründen nach der Benutzung des Allerschneiders 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 Allerschneiders 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 Resthalter **11** leicht gegen die Andruckplatte **13**.
- Stellen Sie das Gerät ein und führen Sie das Schneidgut entlang des Schneidmessers **12**, indem Sie es leicht andrücken. Stellen Sie die Andruckplatte nach Benutzung des Alleschneiders immer in „0“-Stellung, so dass das scharfe Schneidmesser abgedeckt ist. Das Schneidmesser **12** ist ideal geeignet zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben, z.B. Wurstaufschnitt oder Schinken (siehe Abb. A).
- Um Ihre Finger zu schützen, verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Resthalter **11** (Ausnahme: Schneiden von großen Lebensmittelstücken).

● Reinigung, Wartung und Entsorgung

● Reinigung



Wichtige Sicherheitshinweise zur Reinigung des Alleschneiders

1. Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, schalten Sie den Alleschneider aus, ziehen Sie die Netzleitung aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte **13** in „0“-Stellung.

2. Tauchen Sie den Alleschneider nicht in Wasser.
3. **⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR:** Das Schneidmesser **12** ist sehr scharf!



Zubehör Spülmaschinengeeignet!

- Reinigen Sie den Schneidgutschlitten **10**, den Resthalter **11** und die Auffangschale **17** in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Alleschneider in regelmäßigen Abständen gründlich, da sich verderbliche Lebensmittelreste auf dem Gerät oder hinter dem Schneidmesser **12** ablagern können.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, die nicht für die Spülmaschine geeignet sind, mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Wischen Sie das Gerätegehäuse **5**, die Messerabdeckung **6**, den Auflagetisch mit Führungsnute **9** und die Andruckplatte **13** sorgfältig ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Schwämme mit rauer Oberfläche oder harte Bürsten.

Reinigungspinsel:

- 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. ⚠ **ACHTUNG! 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 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

47623 Kevelaer (Germany)

Tel.: (+49) 0 18 05-00 81 07 (0,14 EUR/min)

Fax: (+49) 0 28 32 / 35 32

e-mail: support.de@kompernass.com

AT

Kompernaß Service Österreich
Rittenschober KG

Gmundner Strasse 10

4816 Gschwandt (Austria)

Tel.: (+43) 0 76 12 / 6 26 05 16

Fax: (+43) 0 76 12 / 62 60 56

e-mail: support.at@kompernass.com

● Konformitätserklärung / Hersteller CE

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

Niederspannungsrichtlinie 2006 / 95 / EG

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

Elektromagnetische Verträglichkeit 2004 / 108 / EG

EMC: EN55015-1, EN55014-2

und bestätigen dies durch CE-Kennzeichnung.

Typ / Maschinenbezeichnung:

Allesschneidemaschine Bifinett KH 150 SE

Bochum, 30.11.2007



Hans Kompernaß
- Geschäftsführer -

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung
sind vorbehalten.