



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



ELEKTRISCHER ALLESSCHNEIDER SAS 120 C1

DE AT CH

ELEKTRISCHER ALLESSCHNEIDER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

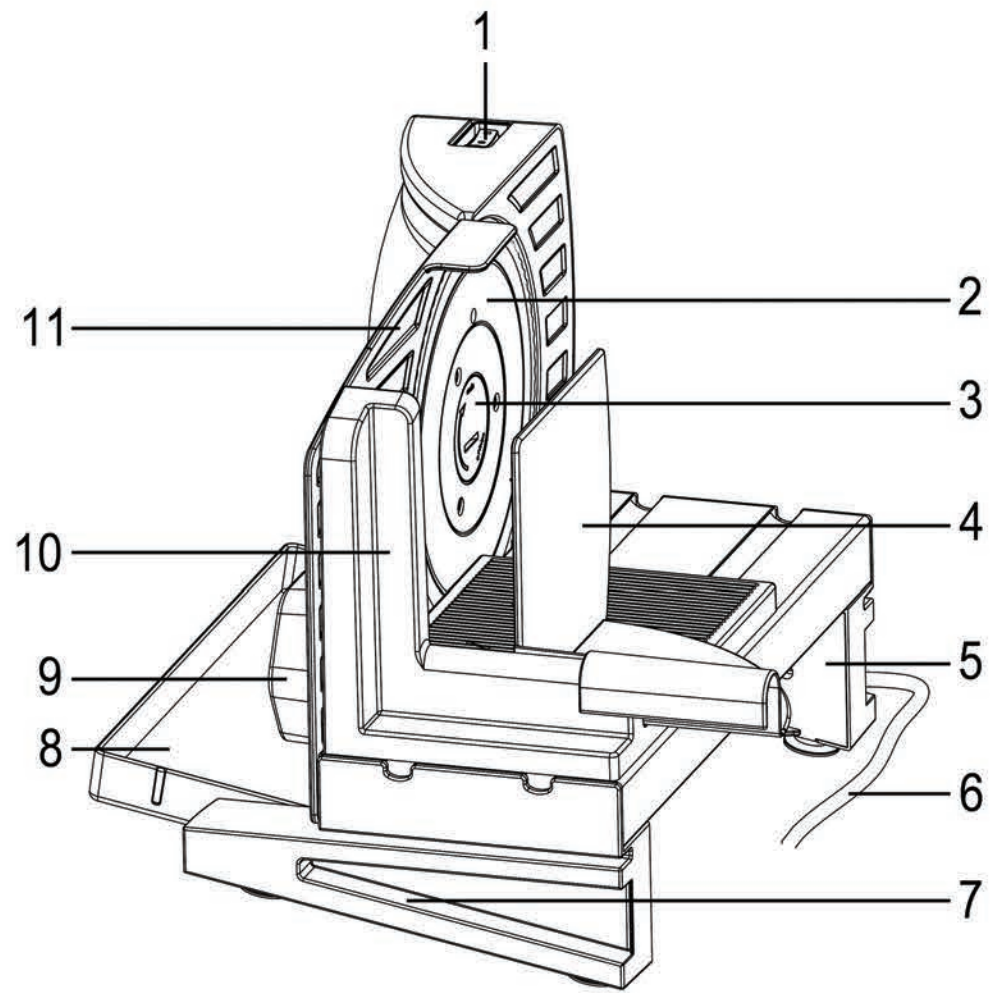
TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

AFFETTATRICE ELETTRICA

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza



Deutsch	2
Français.....	20
Italiano	42

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	3
2. Lieferumfang.....	4
3. Technische Daten.....	5
3.1 KB-Zeit.....	5
4. Sicherheitshinweise.....	5
5. Urheberrecht.....	11
6. Vor der Inbetriebnahme.....	11
7. Inbetriebnahme.....	11
7.1 Reinigung.....	15
7.2 Wartung.....	16
7.3 Aufbewahrung.....	16
8. Problemlösung.....	16
9. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	17
10. Konformitätsvermerke.....	17
11. Garantiehinweise.....	18

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Allesschneiders SAS 120 C1, nachfolgend als Allesschneider bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Allesschneider vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Allesschneider nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Allesschneiders an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Allesschneider ist ein Haushaltsgerät und dient zum Schneiden geeigneter Lebensmittel wie zum Beispiel Brot, Käse oder Wurst. Er darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Allesschneider ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Allesschneider erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Allesschneiders ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Allerschneider und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- SilverCrest Allerschneider SAS 120 C1
- Schneidgutschlitten
- Resthalter
- Auffangschale
- Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Allerschneider SAS 120 C1 und alle Zubehörteile sowie Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Zubehörteil/Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1** Schalter (I= Dauerbetrieb, 0= Aus, II = Kurzbetrieb)
- 2** Messer
- 3** Messerarretierung
- 4** Resthalter
- 5** Netzkabeldepot
- 6** Netzkabel
- 7** Geräteunterteil
- 8** Auffangschale
- 9** Einstellknopf (für Schnittstärke)
- 10** Schneidgutschlitten
- 11** Anlegeplatte

3. Technische Daten

Bezeichnung	SilverCrest SAS 120 C1
Spannungsvorsorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	120 W
KB-Zeit	5 Minuten
Schutzklasse	II 
Schnittstärke	0 mm bis ca. 20 mm
Abmessungen (B x H x T)	ca. 34,5 x 23,2 x 23,2 cm
Gewicht (ohne Anbauteile)	ca. 2400 g
Betriebstemperatur	5 °C bis 35 °C
Betriebluftfeuchtigkeit	max. 85 % rel. Feuchte
zulässige Lagerbedingungen	-10 °C bis +50 °C, max. 85 % rel. Feuchte

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Alleschneider betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Alleschneider SilverCrest SAS 120 C1 beträgt 5 Minuten. Nach dieser Zeit muss der Alleschneider solange ausgeschaltet bleiben, bis der Motor abgekühlt ist.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Alleschneiders lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektrischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Alleschneider verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Teil des Gerätes.



GEFAHR! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „WARNUNG“, kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Allesschneiders und zum Schutz des Anwenders.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Wechselspannung



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Resthalter (4) und Auffangschale (8) sind spülmaschinengeeignet.



GEFAHR! Personensicherheit

Dieser Allesschneider darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern

fernzuhalten. Dieser Allesstecher kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsfolien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR! Netzkabel



Fassen Sie das Netzkabel (6) immer am Netzstecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel (6) selbst. Stellen Sie keine Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (6) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird, insbesondere am Netzstecker. Führen Sie das Netzkabel nicht über heiße oder scharfe Stellen und Kanten, um Beschädigungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel (6) vor! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel (6) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Das Netzkabel (6) sollte so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird. Es besteht Verletzungsgefahr.



GEFAHR! Wartung / Reinigung



Reparaturarbeiten sind erforderlich, wenn der Allesschneider beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, er Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie unverzüglich das Netzkabel (6) des Allesschneiders aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Allesschneider nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Allesschneiders. Bevor Sie den Allesschneider reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Zur Reinigung darf der Allesschneider keinesfalls in Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

Vorsicht bei Entnahme und Reinigung des Messers (2). Das Messer (2) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr.



GEFAHR! Betrieb

- Der Allesschneider ist immer vom Netz zu trennen, wenn er unbeaufsichtigt ist, vor dem Zusammenbau, vor der Demontage und vor jeder Reinigung. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Der Allesschneider ist vor jedem Abnehmen des Messers (2) vom Netz zu trennen.

- Verwenden Sie zum Betrieb nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass beim Betrieb keine langen Haare, Krawatten oder weite Kleidungsstücke in das rotierende Messer (2) des Allesschneiders ragen und sich hier verfangen können. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Greifen Sie niemals mit den Händen an das rotierende Messer (2). Es besteht Verletzungsgefahr.
- Führen Sie niemals mit bloßen Händen kleine Reststücke von Lebensmitteln an das Messer (2)! Benutzen Sie in jedem Fall den beiliegenden Resthalter (4). Es besteht Verletzungsgefahr.
- Betreiben Sie den Allesschneider niemals ohne das Messer (2). Versuchen Sie niemals, verpackte oder gefrorene Lebensmittel, Eiswürfel, Lebensmittel mit Knochen oder großen Kernen sowie Nüsse mit Schalen zu schneiden. Der Allesschneider könnte beschädigt werden.
- Nach Gebrauch oder wenn der Allesschneider unbeaufsichtigt ist, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!

Betriebsumgebung

Stellen Sie den Allesschneider auf eine feste, ebene Oberfläche und stellen Sie keine Gegenstände auf den Allesschneider. Der Allesschneider ist nicht für den Betrieb in Räumen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staubaufkommen ausgelegt. Betriebstemperatur und Betriebsluftfeuchtigkeit: 5 °C bis 35 °C, max. 85 % rel. Feuchte.



WARNUNG! Achten Sie darauf, dass:

- keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf den Allesschneider wirken;
- kein direktes Sonnenlicht oder starkes Kunstlicht auf den Allesschneider trifft;
- der Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten vermieden wird und der Allesschneider nicht in der Nähe von Wasser betrieben wird, insbesondere darf der Allesschneider niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder neben den Allesschneider;
- keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Allesschneider stehen;
- keine Fremdkörper eindringen;
- der Allesschneider keinen starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird, da sonst Luftfeuchtigkeit kondensieren und zu elektrischen Kurzschlüssen führen kann. Wurde der Allesschneider jedoch starken Temperaturschwankungen ausgesetzt, warten Sie (ca. 2 Stunden) mit der Inbetriebnahme, bis er die Umgebungstemperatur angenommen hat;
- der Allesschneider keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird.

Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Allesschneider für einen längeren Zeitraum nicht einsetzen möchten, trennen Sie diesen vom Stromnetz. Achten Sie außerdem darauf, dass die Lagertemperatur im Bereich zwischen -10 °C und $+50\text{ °C}$ bleibt. Die Luftfeuchtigkeit darf 85 % rel. Feuchte nicht überschreiten.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Allerschneider SAS 120 C1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile noch einmal zu reinigen. Stellen Sie den Allerschneider auf eine feste, ebene Oberfläche in der Nähe einer Netzsteckdose.

7. Inbetriebnahme



GEFAHR! Trennen Sie vor dem Zusammenbau des Allerschneiders den Netzstecker vom Stromnetz. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR! Berühren Sie niemals das Messer (2), wenn der Allerschneider in Betrieb ist. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten (10) in Verbindung mit dem Restehalter (4). Ausnahme: Die Lebensmittel sind für die Verwendung des Restehalters (4) zu groß.

Führen Sie Lebensmittelreste immer mit dem Restehalter (4) an das Messer (2) heran.



WARNUNG! Verwenden Sie den Allerschneider ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln und niemals für andere Zwecke. Der Allerschneider ist nicht geeignet für das Schneiden von verpackten oder gefrorenen Lebensmitteln, Eiswürfeln, Lebensmitteln mit Knochen oder großen Kernen sowie Nüssen mit Schalen.



WARNUNG! Stellen Sie aus Sicherheitsgründen nach dem Gebrauch des Allerschneiders die Schnittstärke mit dem Einstellknopf (9) auf „O“.



Weiche Lebensmittel:

Weiche Lebensmittel, wie z. B. Schinken oder Käse, lassen sich am besten gekühlt schneiden. Führen Sie den Schneidgutschlitten (10) langsam gegen das Messer (2), um ein gutes Schneidergebnis zu erhalten.

Harte Lebensmittel:

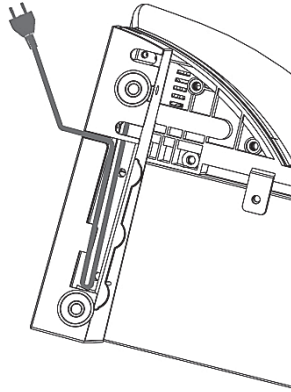
Bei harten Lebensmitteln, wie z. B. Salami, Brot oder Kohlrabi, können Sie den Schneidgutschlitten (10) schneller gegen das Messer (2) führen.



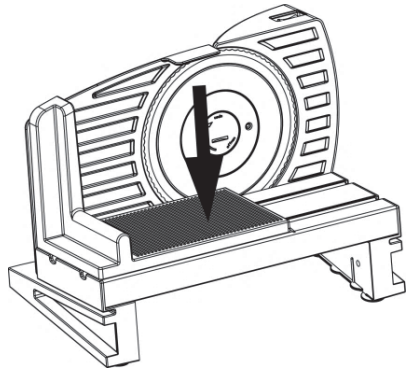
Extra dünne Scheiben:

Um ein gutes Schnittergebnis auch bei Scheiben mit geringer Dicke zu erreichen, arbeiten Sie ohne Druck auf die Anlegeplatte (11). Schieben Sie das Schneidgut nur mit leichtem Vorschub gegen das drehende Messer (2).

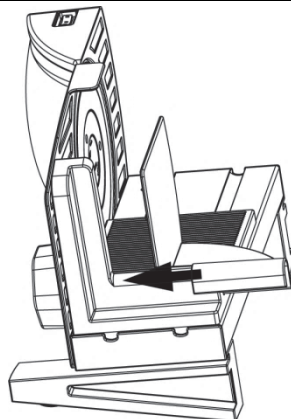
Wickeln Sie die benötigte Länge Netzkabel (6) ab und verstauen Sie das nicht benötigte Netzkabel (6) im Netzkabeldepot (5). Führen Sie das Netzkabel (6) durch die Aussparung im Geräteunterteil (7) vom Netzkabeldepot (5) nach außen.



Setzen Sie den Schneidgutschlitten (10) von oben senkrecht in die Führungsrillen des Allschneiders. Drücken Sie ihn in die Führungsrillen und achten Sie darauf, dass der Schneidgutschlitten (10) hörbar einrastet.

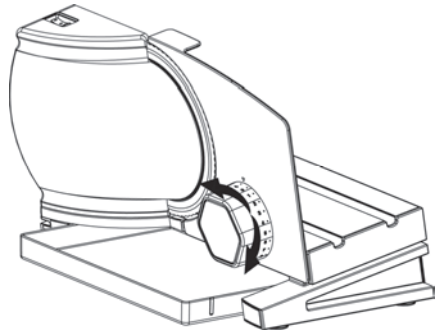


Setzen Sie den Restehalter (4) auf den Schneidgutschlitten (10). Positionieren Sie jetzt die Auffangschale (8) unter dem Geräteunterteil (7), damit in dieser das geschnittene Lebensmittel aufgefangen werden kann.



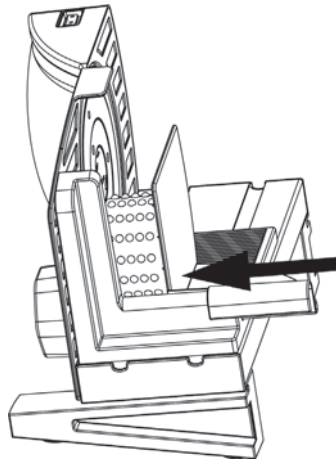
Stecken Sie nun den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose

Stellen Sie jetzt mit dem Einstellknopf (9) die gewünschte Schnittstärke für Ihr Schneidgut ein. In der Position „**O**“ wird das Messer (2) aus Sicherheitsgründen von der Anlegeplatte (11) abgedeckt. Bitte beachten Sie, dass es sich bei der Schnittstärke-Einstellskala um keine Millimeterskala handelt. Sie dient ausschließlich zur Orientierung. Die maximale Schnittstärke beträgt ca. 20 mm.



Legen Sie Ihr zu schneidendes Lebensmittel auf den Schneidgutschlitten (10) und drücken Sie es mit dem Resthalter (4) mit leichtem Druck gegen die Anlegeplatte (11).

Beugen Sie Verletzungen vor, indem Sie, ausgenommen bei übermäßigem Schneidgut, immer den Resthalter (4) benutzen.



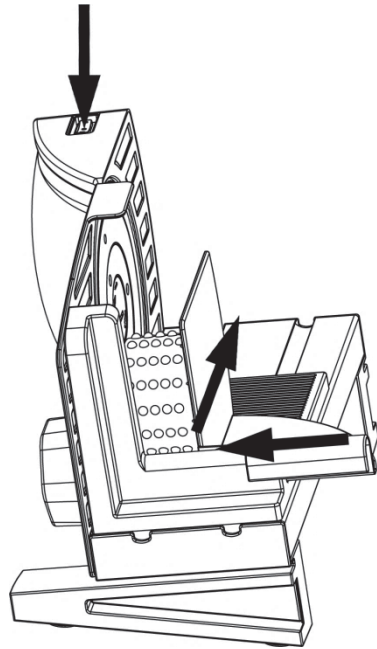
Mit dem Schalter (1) können Sie zwischen zwei Betriebsarten und „Aus“ wählen:

Position I	Dauerbetrieb: Das Messer (2) dreht, ohne dass der Schalter (1) dauerhaft gedrückt werden muss. Zum Stoppen des Messers (2) bringen Sie den Schalter (1) in die Position O , indem Sie kurz auf II drücken.
Position O	Aus: Das Messer (2) dreht nicht.
Position II	Kurzbetrieb: Das Messer (2) dreht, solange Sie den Schalter (1) in dieser Position gedrückt halten.

Schalten Sie den Allerschneider mit dem Schalter (1) ein.

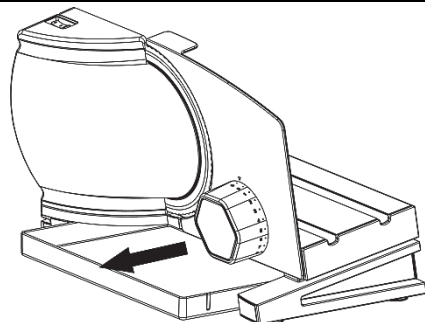
Führen Sie den Schneidgutschlitten (10) mit Ihrem Schneidgut mit leichtem Vorschub gegen das drehende Messer (2). Wenn eine Scheibe geschnitten ist, ziehen Sie den Schneidgutschlitten (10) zurück und wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis Sie genügend Scheiben geschnitten haben.

Schalten Sie den Allerschneider mit dem Schalter (1) aus und warten Sie, bis sich das Messer (2) nicht mehr dreht.



WARNUNG! Stellen Sie aus Sicherheitsgründen nach dem Gebrauch des Allerschneiders die Schnittstärke mit dem Einstellknopf (9) auf „**0**“.

Entnehmen Sie die Auffangschale (8) mit den geschnittenen Lebensmitteln, indem Sie diese nach links unter dem Geräteunterteil (7) herausziehen.



7.1 Reinigung



GEFAHR! Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Tauchen Sie den Allerschneider niemals ins Wasser und reinigen Sie diesen niemals unter fließendem Wasser. Es besteht Stromschlaggefahr!

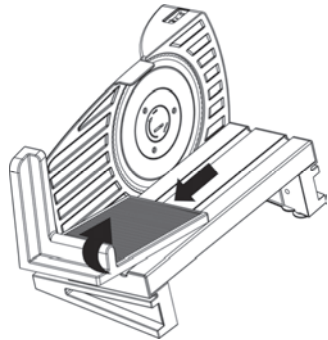


GEFAHR! Vorsicht bei Gebrauch und Reinigung des Messers (2). Das Messer (2) ist sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr!

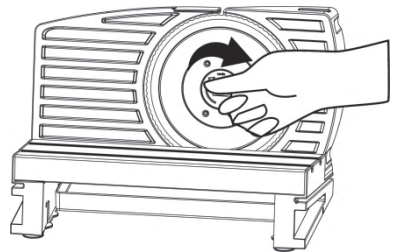


Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel. Die Oberfläche des Allerschneiders und der Zubehörteile könnte irreparabel beschädigt werden.

- Ziehen Sie das Netzkabel (6) aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie Schneidgutschlitten (10), Restehalter (4) und Auffangschale (8). Diese Teile können Sie mit warmem Wasser und Spülmittel im Spülbad reinigen. Spülen Sie die Teile nach der Reinigung mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich. Alternativ können Restehalter (4) und Auffangschale (8) in der Spülmaschine gereinigt werden.



- Bauen Sie das Messer (2) aus. Benutzen Sie dazu eine geeignete Münze, die Sie in der Vertiefung der Messerarreterierung (3) ansetzen. Drehen Sie die Messerarreterierung (3) nun im Uhrzeigersinn (Pfeilrichtung), bis Sie diese entnehmen können. Greifen Sie anschließend das Messer (2) in der Mitte und nehmen es ab.
- Reinigen Sie das Messer (2) mit warmem Spülwasser, aber **nicht** in der Spülmaschine. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es gründlich ab. Fetten Sie das Zahnrad am Messer (2) mit etwas Vaseline.
- Reinigen Sie den Bereich hinter dem Messer (2) mit einem Pinsel oder leicht angefeuchteten Tuch.
- Nach Abschluss der Reinigung bauen Sie das Messer (2) wieder ein. Setzen Sie es gerade auf die Mittelachse und schrauben Sie die Messerarreterierung (3) gegen den Uhrzeigersinn wieder fest.



- Das Gehäuse des Allesschneiders kann ebenfalls mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.



Reinigungszyklen: Wir empfehlen, Gehäuse, Kunststoffteile und das eingebaute Messer (2) nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Von Zeit zu Zeit empfiehlt es sich, alle Kunststoffteile im Spülbad zu reinigen. Gleiches gilt für das Messer (2).

Engere Reinigungszyklen in Abhängigkeit der verwendeten

Lebensmittel: Abhängig von den verwendeten Lebensmitteln kann es erforderlich sein, direkt nach Verwendung alle Kunststoffteile sowie das Messer (2) im Spülbad zu reinigen.

7.2 Wartung

Der Allesschneider ist wartungsfrei. Um eine Leichtgängigkeit des Schneidgutschlittens (10) zu gewährleisten, empfehlen wir, diesen an seiner Führung gelegentlich mit etwas Vaseline einzufetten.

Die Kunststoff-Justierungsschrauben an der Unterseite des Gerätes dienen zur einmaligen Justierung in der Produktion. Wir empfehlen die Einstellung dieser Schrauben nicht zu verändern!

7.3 Aufbewahrung

Wenn Sie den Allesschneider für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, bewahren Sie diesen an einem trockenen und sauberen Ort auf.

- Reinigen Sie den Allesschneider und alle Zubehörteile wie im vorherigen Kapitel beschrieben.
- Verstauen Sie das Netzkabel (6) im Netzkabeldepot (5).

8. Problemlösung

Der Allesschneider hat keine Funktion.

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie den Allesschneider an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.
- Der Allesschneider ist defekt. Wenden Sie sich an den Service.

9. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

10. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321533_1901.pdf

11. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur 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. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 321533_1901



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue	21
2. Contenu de l'emballage	22
3. Spécifications techniques	23
3.1 Durée de fonctionnement continu maxi	23
4. Instructions de sécurité	23
5. Droits d'auteur	29
6. Avant de commencer	30
7. Prise en main	30
7.1 Nettoyage	34
7.2 Entretien	35
7.3 Stockage	35
8. Résolution des problèmes	35
9. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	35
10. Avis de conformité	36
11. Informations concernant la garantie	36

Félicitations !

En achetant la trancheuse SilverCrest électrique SAS 120 C1, dénommée ci-après « la trancheuse », vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec le fonctionnement de la trancheuse et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez la trancheuse que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez la trancheuse à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

Cette trancheuse est un appareil électroménager utilisé pour couper des aliments adaptés tels que le pain, le fromage et la charcuterie. Elle ne doit pas être utilisée à l'extérieur ou sous des climats tropicaux. Elle n'est pas conçue pour être utilisée à des fins professionnelles ou commerciales. Elle est uniquement destinée à un usage domestique et privé. Toute autre utilisation ne correspond pas à l'utilisation prévue. Cette trancheuse satisfait à l'ensemble des normes et standards de conformité CE. En cas de modifications apportées à la trancheuse et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications. Utilisez seulement les accessoires fournis avec l'appareil par le fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de l'emballage


Sortez la trancheuse et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le fabricant.

- Trancheuse électrique SilverCrest SAS 120 C1
- Chariot mobile
- Support pour aliments
- Plateau de récupération des tranches
- Ce mode d'emploi

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. Vous trouverez à l'intérieur de la couverture un schéma de la trancheuse SilverCrest SAS 120 C1 et de tous ses accessoires et éléments de commande. Vous pouvez garder cette page dépliée pendant la lecture des différents chapitres de ce manuel d'utilisation. Cela vous permettra de vous référer à tout moment aux différents accessoires/éléments de commande. Voici la liste des pièces auxquelles correspondent les numéros :

- 1** Interrupteur (I = fonctionnement continu, O = arrêt, II = fonctionnement bref)
- 2** Lame
- 3** Système de verrouillage de la lame
- 4** Support pour aliments
- 5** Rangement pour câble d'alimentation
- 6** Câble d'alimentation
- 7** Base de l'appareil
- 8** Plateau de récupération des tranches
- 9** Molette de réglage de l'épaisseur des tranches
- 10** Chariot mobile
- 11** Guide de coupe

3. Spécifications techniques

Nom	SilverCrest SAS 120 C1
Alimentation	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique	120 W
Durée de fonctionnement continu maxi :	5 minutes
Classe de sécurité	II 
Épaisseur des tranches	de 0 mm jusqu'à environ 20 mm
Dimensions (L x H x P)	environ 34,5 x 23,2 x 23,2 cm
Poids (sans accessoires)	environ 2 400 g
Température de fonctionnement	5 °C à 35 °C
Humidité de fonctionnement	85 % d'humidité relative maximum
Conditions de stockage autorisées	-10 °C à +50 °C, 85 % d'humidité relative maximum

Les spécifications techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

3.1 Durée de fonctionnement continu maxi

La durée de fonctionnement continu maximale est la durée pendant laquelle la trancheuse peut fonctionner sans risquer que le moteur ne surchauffe et ne soit éventuellement endommagé. La durée de fonctionnement maxi de la trancheuse SilverCrest SAS 120 C1 est de 5 minutes. Ce temps écoulé, il faut arrêter la trancheuse et attendre que le moteur ait refroidi.

4. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cette trancheuse pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques ci-dessous et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électriques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cette trancheuse à une tierce personne, veuillez à lui remettre également le manuel d'utilisation. Il fait partie du produit.



DANGER ! Cette icône et le mot « Danger » vous informent de la présence d'une situation potentiellement dangereuse. Vous vous exposez à des blessures graves, voire mortelles, si vous n'en tenez pas compte.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole et le mot « AVERTISSEMENT » signalent des informations importantes à respecter pour garantir une utilisation sans risque de cette trancheuse et la sécurité de l'utilisateur.



DANGER ! Ce symbole signale un risque d'électrocution représentant un danger pour la santé des individus, un risque de mort et/ou un risque de dommages matériels.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.



Courant alternatif



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Poussoir (4) et bac de récupération (8) compatibles lave-vaisselle.



DANGER ! Sécurité des personnes

Cette trancheuse ne doit pas être utilisée par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants. Cette trancheuse peut être utilisée par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et/ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances quant à l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient supervisées, qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité, et qu'elles aient compris les risques existants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Conservez l'emballage hors de portée des enfants ainsi que des personnes handicapées. Ils représentent un risque d'asphyxie.



DANGER ! Câble d'alimentation



Tenez toujours le câble d'alimentation (6) par sa fiche et ne tirez jamais sur le câble lui-même. Ne placez jamais d'objets lourds ou de meubles sur le câble d'alimentation (6) et veillez à ce que le câble ne soit pas emmêlé, en particulier au niveau de la fiche. Pour éviter de l'endommager, ne faites jamais passer le câble d'alimentation autour d'objets ou de rebords chauds ou tranchants. N'utilisez pas d'adaptateurs ou de rallonges non conformes aux normes de sécurité applicables et ne tentez pas de modifier le câble d'alimentation (6) vous-même ! Si le câble

d'alimentation se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel. Ne faites jamais de nœuds avec le câble d'alimentation (6) et ne le raccordez à aucun autre câble. Le câble d'alimentation (6) doit être placé de façon à ne pas gêner le passage et à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Dans le cas contraire, quelqu'un pourrait être blessé.



DANGER ! Entretien/nettoyage



Des réparations sont nécessaires lorsque l'appareil a été endommagé, par exemple si du liquide a pénétré à l'intérieur, s'il a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il ne fonctionne pas normalement ou s'il est tombé. En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement le câble d'alimentation (6) de la trancheuse de la prise de courant. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser la trancheuse et faites-la réviser par un service technique agréé. Les opérations de réparation doivent exclusivement être réalisées par un personnel qualifié. N'ouvrez jamais le boîtier de la trancheuse. Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au nettoyage de la trancheuse. Lors du nettoyage, n'immergez jamais la trancheuse et ne la passez pas sous l'eau.

Soyez très prudent lorsque vous retirez et nettoyez la lame (2). La lame (2) est très coupante ! Vous pourriez vous blesser.



DANGER ! Utilisation

- La trancheuse doit toujours être débranchée de l'alimentation lorsqu'elle est laissée sans surveillance et avant les opérations de montage, démontage ou nettoyage. Quelqu'un pourrait se blesser.
- Avant de retirer la lame (2), débranchez la trancheuse de la prise de courant.
- Ne l'utilisez qu'avec les accessoires fournis. Dans le cas contraire, quelqu'un pourrait être blessé.
- Lors de l'utilisation de la trancheuse, assurez-vous que vos cheveux longs, votre cravate ou vos vêtements amples ne se prennent pas dans la lame (2). Vous pourriez vous blesser.
- N'approchez jamais vos mains de la lame (2) lorsque cette dernière tourne. Vous pourriez vous blesser.
- Ne tenez jamais de petits morceaux de nourriture à mains nues à proximité de la lame (2) pour les couper ! Utilisez toujours le support pour aliments (4) fourni. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- Ne faites jamais fonctionner la trancheuse sans la lame (2). N'essayez jamais de trancher des aliments emballés ou congelés, des glaçons, des aliments contenant des os ou de gros noyaux, ou encore des noix dans leur coquille. Vous pourriez endommager la trancheuse.
- Après l'utilisation, ou lorsque la trancheuse est laissée sans surveillance, débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant !

Conditions de fonctionnement

Installez la trancheuse sur une surface plane et stable. Ne placez aucun objet dessus. La trancheuse n'a pas été conçue pour être utilisée dans les pièces où règnent de hautes températures ou une forte humidité (salles de bain, par exemple) et elle doit être gardée à l'abri de la poussière. Température et humidité en fonctionnement : 5 °C à 35 °C, 85 % d'humidité relative maximum.



AVERTISSEMENT ! Observez les précautions suivantes :

- N'exposez pas la trancheuse à des sources de chaleur directes (radiateurs, par exemple).
- N'exposez pas directement la trancheuse à la lumière du soleil ou à une lumière artificielle intense.
- Évitez d'éclabousser la trancheuse et d'y renverser de l'eau ou des liquides abrasifs. N'utilisez jamais la trancheuse à proximité de l'eau et, en particulier, ne l'immergez jamais. Ne placez pas de récipients contenant des liquides (comme des vases ou des boissons) sur la trancheuse ou à proximité.
- Ne placez pas de sources incandescentes (bougies allumées, etc.) sur la trancheuse ou à proximité.
- N'introduisez pas de corps étrangers dans l'appareil.
- Évitez d'exposer la trancheuse à des fluctuations extrêmes de température qui risqueraient de créer de la condensation, et par voie de conséquence, de l'humidité et des courts-circuits. Si la trancheuse a tout de même été exposée à de fortes

variations de température, attendez avant de la rallumer (environ 2 heures), qu'elle soit revenue à la température ambiante.

- Évitez les vibrations et chocs excessifs.

Consignes de stockage en cas de non-utilisation du produit

Si vous n'avez pas prévu d'utiliser la trancheuse pendant une période prolongée, débranchez-la de la prise de courant. Veillez en outre à ce que la température de stockage soit maintenue entre -10 °C et +50 °C. L'humidité, quant à elle, ne doit pas dépasser 85 % d'humidité relative.

5. Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Avant de commencer

Retirez la trancheuse SAS 120 C1 et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez tous les films de protection. Nous vous recommandons de nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation. Placez la trancheuse sur une surface ferme et plane à proximité d'une prise de courant.

7. Prise en main



DANGER ! Débranchez la trancheuse du secteur avant les opérations de montage.

Vous pourriez vous blesser !



DANGER ! Ne touchez jamais la lame (2) lorsque la trancheuse est en marche.

Vous pourriez vous blesser !



DANGER ! Utilisez toujours le chariot mobile (10) avec le support pour aliments (4).

Exception : si l'aliment est trop gros pour que vous puissiez utiliser le support pour aliments (4).

Utilisez toujours le support pour aliments (4) pour guider les restes d'aliments vers la lame (2).



AVERTISSEMENT ! Utilisez la trancheuse uniquement pour couper des aliments habituels et jamais pour d'autres usages. La trancheuse n'est pas adaptée pour trancher des aliments emballés ou congelés, des glaçons, des aliments contenant des os ou de gros noyaux, ou encore des noix dans leur coquille.



AVERTISSEMENT ! Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours la molette de réglage (9) afin de régler l'épaisseur des tranches sur « **O** » lorsque vous avez terminé d'utiliser la trancheuse.



Aliments mous :

Les aliments mous tels que le jambon ou le fromage sont plus faciles à couper lorsqu'ils sont froids. Poussez doucement le chariot mobile (10) contre la lame (2) pour obtenir de bons résultats.

Aliments durs :

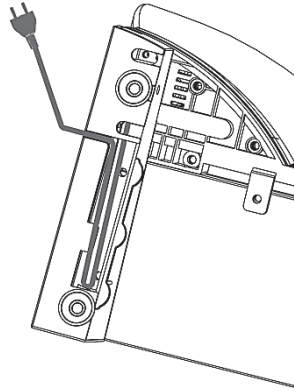
Pour les aliments durs tels que le saucisson, le pain ou le chou, vous pouvez pousser le chariot mobile (10) contre la lame (2) plus rapidement.



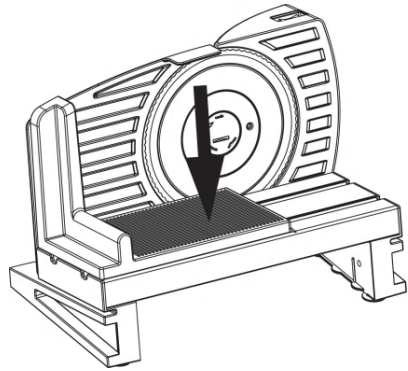
Tranches extra-fines :

Pour de meilleurs résultats lorsque vous souhaitez réaliser des tranches très fines, n'exercez pas de pression sur le guide de coupe (11). Contentez-vous de pousser délicatement l'aliment contre la lame (2) en rotation.

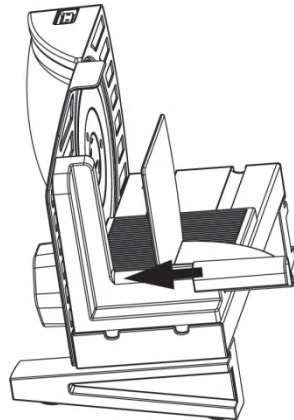
Déroulez la longueur de câble d'alimentation (6) dont vous avez besoin et rangez la longueur dont vous n'avez pas besoin dans le rangement pour câble d'alimentation (5). Guidez le câble d'alimentation (6) pour le faire passer dans le trou situé dans la base de l'appareil (5) entre le rangement pour câble d'alimentation (5) et l'extérieur.



Placez le chariot mobile (10) verticalement dans les rainures de guidage situées sur la trancheuse, en l'insérant par le haut. Poussez-le dans les rainures de guidage et assurez-vous d'avoir bien entendu le clic indiquant que le chariot mobile (10) est bien en place.

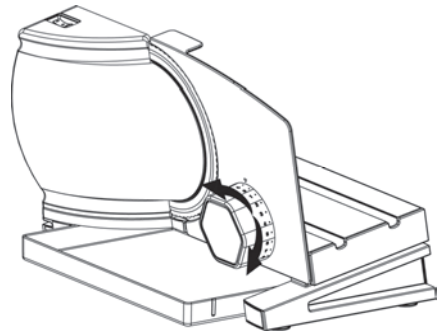


Placez le support pour aliments (4) sur le chariot mobile (10). Maintenant, positionnez le plateau de récupération des tranches (8) sous la base de l'appareil (7) afin que les aliments tranchés puissent y tomber.



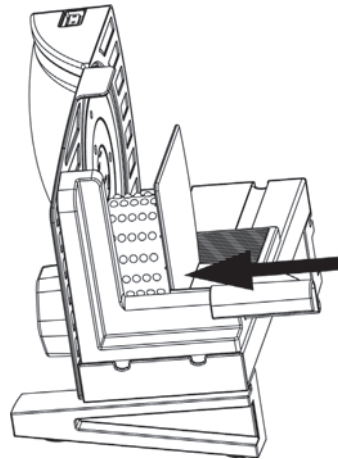
Désormais, branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès.

Utilisez la molette de réglage (9) pour ajuster l'épaisseur des tranches de votre choix. Dans la position « **O** », la lame (2) est couverte par le guide de coupe (11) pour des raisons de sécurité. Veuillez remarquer que les graduations d'épaisseur des tranches ne sont pas en millimètres. Elles sont uniquement fournies à titre indicatif. L'épaisseur maximale des tranches est d'environ 20 mm.



Placez l'aliment que vous souhaitez trancher sur le chariot mobile (10) et utilisez le support pour aliments (4) afin de le pousser légèrement contre le guide de coupe (11).

Afin d'éviter les blessures, utilisez toujours le support pour aliments (4), à moins que l'aliment que vous souhaitez trancher ne soit très gros.



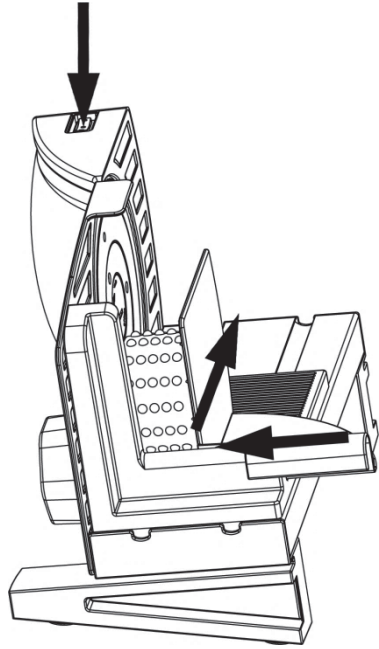
Utilisez l'interrupteur (1) pour basculer entre les deux modes de fonctionnement ou arrêter la trancheuse.

Position I	Fonctionnement continu : la lame (2) tourne sans qu'il soit nécessaire d'appuyer constamment sur l'interrupteur (1). Pour arrêter la lame (2), placez l'interrupteur (1) dans la position O en le poussant brièvement vers la position II .
Position O	Arrêt : la lame (2) ne tourne pas.
Position II	Fonctionnement bref : la lame (2) tourne tant que vous maintenez l'interrupteur (1) dans cette position.

Mettez la trancheuse en marche en utilisant l'interrupteur (1).

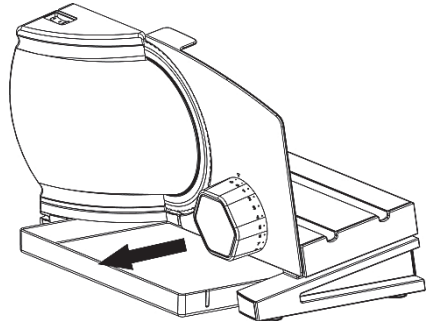
Maintenez légèrement le chariot mobile (10) contenant votre aliment contre la lame (2) en rotation et poussez doucement vers l'avant. Une fois que vous avez coupé une tranche, tirez le chariot mobile (10) vers l'arrière et répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez suffisamment de tranches.

Arrêtez la trancheuse à l'aide de l'interrupteur (1) et attendez que la lame (2) ait cessé de tourner.



AVERTISSEMENT ! Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours la molette de réglage (9) afin de régler l'épaisseur des tranches sur « ● » lorsque vous avez terminé d'utiliser la trancheuse.

Retirez le plateau de récupération des tranches (8) contenant vos aliments tranchés en le tirant vers la gauche pour l'extraire de la base de l'appareil (7).



7.1 Nettoyage



DANGER ! Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder au nettoyage. N'immergez jamais la trancheuse dans l'eau et ne la nettoyez jamais sous l'eau courante car cela pourrait causer un choc électrique !

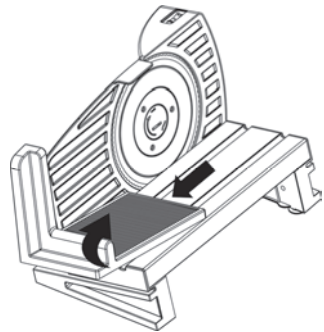


DANGER ! Soyez très prudent lorsque vous utilisez et nettoyez la lame (2). La lame (2) est très coupante ! Vous pourriez vous blesser !

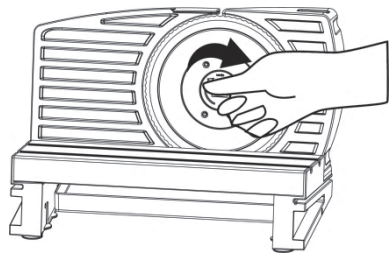


N'utilisez pas de détergents agressifs, abrasifs ou chimiques. Vous pourriez endommager irrémédiablement la surface de la trancheuse et ses accessoires.

- Débranchez le câble d'alimentation (6) de la prise de courant.
- Retirez le chariot mobile (10), le support pour aliments (4) et le plateau de récupération des tranches (8). Ces pièces peuvent être nettoyées dans une bassine d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Après les avoir lavées, rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement. Vous pouvez également laver le support pour aliments (4) et le plateau de récupération des tranches (8) au lave-vaisselle.



- Retirez la lame (2). Pour ce faire, utilisez une pièce de monnaie adaptée et placez-la dans la fente se trouvant sur le système de verrouillage de la lame (3). Faites tourner le système de verrouillage de la lame (3) dans le sens des aiguilles d'une montre (sens de la flèche) jusqu'à ce que vous puissiez le retirer. Saisissez ensuite la lame (2) en son centre et retirez-la.
- Nettoyez la lame (2) avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle, mais **jamais** au lave-vaisselle. Rincez-la à l'eau claire et séchez-la soigneusement. Graissez la roue dentée située sur la lame (2) avec un peu de Vaseline.
- Nettoyez la zone se trouvant derrière la lame (2) avec une brosse ou un chiffon légèrement humide.
- Une fois que vous avez terminé le nettoyage, remettez la lame (2) en place. Placez-la bien droite sur l'axe central et resserrez le système de verrouillage de la lame (3) en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- L'extérieur de la trancheuse peut aussi être nettoyé avec un chiffon humide.



Fréquence de nettoyage : nous recommandons de nettoyer le boîtier, les pièces en plastique et la lame (2) intégrée avec un chiffon humide après chaque utilisation. Il est intéressant de laver de temps en temps toutes les pièces en plastique avec du liquide vaisselle. Cette consigne s'applique également à la lame (2).

Le fait de trancher certains types d'aliments peut nécessiter un nettoyage plus fréquent : en fonction des aliments tranchés, il peut être nécessaire de laver toutes les parties en plastique et la lame (2) immédiatement après l'usage.

7.2 Entretien

La trancheuse ne nécessite aucun entretien particulier. Pour que le chariot mobile (10) se déplace parfaitement, nous recommandons de graisser le guide de temps en temps avec un peu de Vaseline.

Les vis de réglage en plastique situées sur le dessous de l'appareil sont destinées à un seul et unique réglage effectué lors de la fabrication. Nous vous recommandons de ne pas y toucher !

7.3 Stockage

Si la trancheuse ne va pas être utilisée pendant une période prolongée, rangez-la dans un endroit propre et sec.

- Nettoyez la trancheuse et tous ses accessoires tel que décrit au chapitre précédent.
- Rangez le câble d'alimentation (6) dans le rangement pour câble d'alimentation (5).

8. Résolution des problèmes

La trancheuse ne fonctionne pas.

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant.
- La prise de courant est défectueuse. Testez la trancheuse en la branchant sur une autre prise de courant dont vous êtes sûr qu'elle fonctionne.
- La trancheuse est défectueuse. Consultez le service client.

9. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.



Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :

1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites

10. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321533_1901.pdf

11. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de

fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

**Service**

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 321533_1901**Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service

BE Téléphone : 070 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : +32 70 270 171
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0842 665 566
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 321533_1901



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
ALLEMAGNE

Indice

1. Utilizzo previsto	43
2. Contenuto della confezione	44
3. Specifiche tecniche.....	45
3.1 Tempo massimo di utilizzo continuato.....	45
4. Istruzioni di sicurezza	45
5. Copyright	50
6. Prima di iniziare... ..	50
7. Introduzione.....	51
7.1 Pulizia.....	55
7.2 Manutenzione	56
7.3 Conservazione	56
8. Risoluzione dei problemi	56
9. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	56
10. Note di conformità	57
11. Informazioni sulla garanzia	58

Congratulazioni!

Acquistando l'affettatrice SAS 120 C1 SilverCrest, da qui in poi indicata come affettatrice, avete scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare l'affettatrice solo nei modi e per le finalità descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

Questa affettatrice è un elettrodomestico per affettare gli alimenti come pane, formaggio e salame. Il dispositivo non deve essere utilizzato all'aperto o in climi tropicali, né per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzare l'affettatrice solo in ambiente domestico e a scopo privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto. Questa affettatrice è conforme a tutte le norme e gli standard di conformità CE. Nel caso in cui venissero apportate modifiche all'affettatrice non approvate dal produttore, non sarebbe più possibile garantire la conformità a tali standard. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni o malfunzionamenti causati da queste modifiche non autorizzate. Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti dal produttore insieme al dispositivo.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione

Estrarre il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

- Affettatrice SilverCrest SAS 120 C1
- piatto portamerce
- pressamerce
- piano raccoglitore
- queste istruzioni operative

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è rappresentata l'affettatrice SilverCrest SAS 120 C1 con tutti i suoi accessori e i dispositivi di controllo numerati. È possibile tenere aperta la pagina mentre si leggono i diversi capitoli del manuale. Ciò consentirà di consultare le voci citate in ogni momento. Il significato dei numeri è il seguente:

- 1** Interruttore (I = funzionamento ininterrotto, 0 = spento, II = funzionamento breve)
- 2** Lama
- 3** Blocco della lama
- 4** Pressamerce
- 5** Vano per il cavo d'alimentazione
- 6** Cavo d'alimentazione
- 7** Base del dispositivo
- 8** Piano raccoglitore
- 9** Manopola di regolazione (per lo spessore della fetta)
- 10** Piatto portamerce
- 11** Vela

3. Specifiche tecniche

Nome	SilverCrest SAS 120 C1
Alimentazione	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo elettrico	120 W
Tempo massimo di utilizzo continuato	5 minuti
Classe di sicurezza	II 
Spessore della fetta	da 0 a circa 20 mm
Dimensioni (L x A x P)	circa 34,5 x 23,2 x 23,2 cm
Peso (senza accessori)	circa 2.400 g
Temperatura operativa	da 5 a 35 °C
Umidità operativa	max. 85% umidità relativa
Condizioni di conservazione consentite	da -10 a +50 °C, max. 85% umidità relativa

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

3.1 Tempo massimo di utilizzo continuato

Il tempo massimo di utilizzo continuato indica per quanto tempo l'affettatrice può funzionare senza che il motore si surriscaldi e subisca dei danni. Il tempo massimo di utilizzo continuato dell'affettatrice SilverCrest SAS 120 C1 è 5 min. Trascorso questo periodo di tempo, l'affettatrice deve essere tenuta spenta fino a quando il motore non si raffredda.

4. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere le seguenti note e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si possiede dimestichezza con i dispositivi elettrici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche il manuale per l'utente. Il manuale è parte integrante del prodotto.



PERICOLO! Questo simbolo e la parola "Pericolo" indicano una situazione potenzialmente pericolosa. Ignorarla può comportare seri danni alle persone o, addirittura, la morte.



ATTENZIONE! Questo simbolo e la parola "ATTENZIONE" indicano informazioni importanti per operare in sicurezza con il prodotto e per la sicurezza dell'utente.



PERICOLO! Questo simbolo indica pericolo per la salute e rischio di morte e/o di danni a oggetti a causa di scosse elettriche.



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti del Regolamento UE 1935/2004.



Corrente alternata



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Pressamerce (4) e vaschetta di raccolta (8) lavabili in lavastoviglie.



PERICOLO! Sicurezza personale

Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini. Il dispositivo e il cavo d'alimentazione si devono trovare fuori dalla portata dei bambini. Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e/o da persone inesperte solo sotto supervisione o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del dispositivo e aver compreso i rischi associati. Non permettere ai

bambini di giocare con il dispositivo. Le componenti più piccole possono venire ingerite. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata di bambini e disabili. Rischio di soffocamento!



PERICOLO! Cavo d'alimentazione



Impugnare sempre il cavo d'alimentazione (6) dalla spina e non tirare mai il cavo d'alimentazione (6) stesso. Non posizionare mobili od oggetti pesanti sul cavo d'alimentazione (6) e accertarsi che non venga schiacciato, specialmente in prossimità della spina. Per evitare di danneggiarlo, non avvolgere mai il cavo d'alimentazione intorno ad oggetti caldi o con i bordi affilati. Non utilizzare adattatori o prolunghe non conformi agli standard di sicurezza in materia e non tentare di modificare da soli il cavo d'alimentazione (6)! Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi. Non annodare mai il cavo d'alimentazione (6), né legarlo insieme ad altri cavi. Posizionare il cavo d'alimentazione (6) in maniera tale da non inciamparci o che esso non costituisca un ostacolo. Rischio di ferirsi!



PERICOLO! Manutenzione/pulizia



È necessario rivolgersi all'assistenza quando l'affettatrice subisce dei danni di qualsiasi natura come, per esempio, nel caso in cui liquidi siano penetrati nel dispositivo, o se

l'apparecchio sia stato esposto a pioggia o umidità, in caso di malfunzionamento o di caduta. In presenza di fumo, rumori anomali od odori strani, staccare immediatamente il cavo d'alimentazione (6) dell'affettatrice dalla presa d'alimentazione di rete. In questo caso, non utilizzare ulteriormente l'apparecchio e farlo controllare da personale autorizzato. Tutte le operazioni di assistenza devono essere eseguite da personale specializzato. Quindi, non smontare mai il dispositivo. Scollegare sempre la spina dalla presa d'alimentazione di rete prima di effettuare le operazioni di pulizia. Quando si pulisce l'affettatrice, non immergerla mai in acqua e non tenerla mai sotto il getto d'acqua corrente. Quando si rimuove e si pulisce la lama (2), prestare sempre molta attenzione. La lama (2) è molto affilata! Rischio di ferirsi!



PERICOLO! Funzionamento

- Quando l'elettrodomestico viene lasciato incustodito, o in caso di montaggio, smontaggio o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa. Rischio di ferirsi!
- Prima di rimuovere la lama (2), scollegare sempre l'affettatrice dalla presa d'alimentazione di rete.
- Utilizzare il dispositivo solo con gli accessori in dotazione. Rischio di ferirsi!
- Quando si utilizza l'affettatrice, accertarsi sempre che capelli lunghi, cravatte o abiti larghi non entrino in contatto con la lama (2). Rischio di ferirsi!
- Non posizionare mai le mani vicino alla lama (2) in movimento. Rischio di ferirsi!

- Non utilizzare mai le mani per tenere gli alimenti vicino alla lama (2) per affettarli! Impiegare sempre il pressamerce (4) in dotazione. Rischio di ferirsi!
- Non mettere in funzione l'affettatrice senza la lama (2). Non tentare mai di affettare cibi congelati o confezionati, cubetti di ghiaccio, alimenti con ossa o noccioli grandi, noci col guscio. Ciò potrebbe danneggiare l'affettatrice.
- Scollegare sempre la spina dalla presa d'alimentazione di rete dopo l'uso o quando si lascia incustodito il dispositivo.

Ambiente operativo

Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile e non collocare oggetti sopra di esso. Non utilizzare il dispositivo in ambienti con alte temperature o un alto tasso d'umidità (es. stanze da bagno) e tenerlo pulito dalla polvere. Temperatura e umidità operative: da 5 a 35 °C, max. 85% umidità relativa.



ATTENZIONE! Assicurarsi sempre che:

- il dispositivo non sia situato in prossimità di fonti di calore diretto (es. caloriferi);
- il dispositivo non venga esposto a luce solare o artificiale diretta;
- il dispositivo non entri in contatto con gocce e schizzi d'acqua o liquidi abrasivi e non venga messo in funzione vicino all'acqua, né venga immerso in essa. Non posizionare alcun recipiente contenente liquidi (come vasi o bevande) sopra o accanto al dispositivo;

- il dispositivo non sia collocato sotto o in prossimità di fiamme libere (es. candele);
- nel dispositivo non penetrino corpi estranei;
- il dispositivo non venga esposto a brusche variazioni di temperatura, in quanto ciò potrebbe provocare la formazione di condensa e, quindi, umidità e conseguenti cortocircuiti. Se il dispositivo è stato esposto a brusche variazioni di temperatura, attendere che giunga a temperatura ambiente (circa 2 ore) prima di accenderlo;
- il dispositivo non venga sottoposto a scossoni o vibrazioni eccessive.

Conservazione del prodotto inutilizzato

Se si prevede di lasciare inutilizzata l'affettatrice per un lungo periodo di tempo, disconnetterla dall'alimentazione di rete. Accertarsi inoltre che la temperatura di conservazione si mantenga tra i -10 e i +50 °C e che il tasso di umidità relativa non superi l'85%.

5. Copyright

Tutti i contenuti del presente manuale per l'utente sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

6. Prima di iniziare...

Estrarre l'affettatrice SAS 120 C1 e tutti gli accessori dalla confezione e controllare che il contenuto sia completo. Rimuovere tutte le pellicole di protezione. Si consiglia di pulire tutti gli accessori prima di utilizzarli la prima volta. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile, vicino a una presa d'alimentazione di rete.

7. Introduzione



PERICOLO! Prima del montaggio, scollegare il dispositivo dall'alimentazione di rete. Rischio di ferirsi!



PERICOLO! Non toccare mai la lama (2) durante il funzionamento dell'affettatrice. Rischio di ferirsi!



PERICOLO! Utilizzare sempre il piatto portamerce (10) insieme al pressamerce (4). Eccezione: le dimensioni dell'alimento sono troppo grandi per utilizzare il pressamerce (4).

Utilizzare sempre il pressamerce (4) per spostare le rimanenze di cibo verso la lama (2).



ATTENZIONE! Utilizzare l'affettatrice solo per affettare normali alimenti di uso domestico e non per altri scopi. Il dispositivo non è adatto ad affettare cibi congelati o confezionati, cubetti di ghiaccio, alimenti con ossa o noccioli grandi, noci col guscio.



ATTENZIONE! Per ragioni di sicurezza, con la manopola di regolazione (9) impostare sempre lo spessore delle fette su "O" quando si è terminato di utilizzare l'affettatrice.



Cibi morbidi:

I cibi morbidi, come prosciutto o formaggio, risultano più facili da affettare quando sono freddi. Spingere delicatamente il piatto portamerce (10) contro la lama (2) per ottenere un risultato migliore.

Cibi duri:

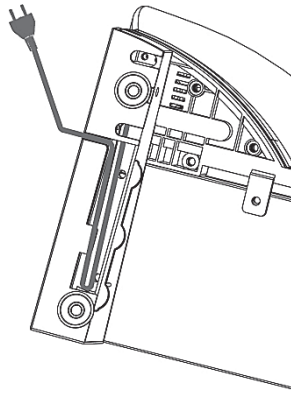
Nel caso di cibi duri, come salame, pane o cavoli, spingere il piatto portamerce (10) contro la lama (2) più velocemente.



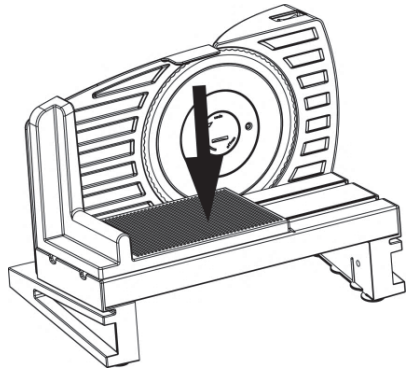
Fettine molto sottili:

Per ottenere risultati migliori con fettine molto sottili, non esercitare pressione sulla vela (11). Infatti, sarà sufficiente spingere delicatamente l'alimento contro la lama rotante (2).

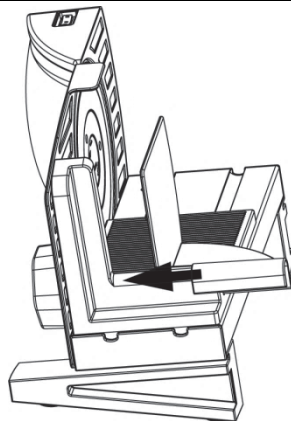
Srotolare il cavo d'alimentazione (6) per la lunghezza necessaria e riporre il cavo d'alimentazione (6) non utilizzato nell'apposito vano per il cavo d'alimentazione (5). Far passare il cavo d'alimentazione (6) attraverso l'apertura nella base del dispositivo (7) fra il vano per il cavo d'alimentazione (5) e l'esterno.



Posizionare verticalmente dall'alto il piatto portamerce (10) nelle apposite scanalature sull'affettatrice. Spingerlo nelle scanalature e accertarsi che il piatto portamerce (10) vada al suo posto con un clic.

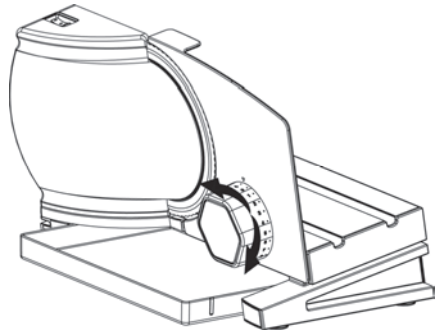


Posizionare il pressamerce (4) sul piatto portamerce (10). Collocare quindi il piano raccogliitore (8) sotto alla base del dispositivo (7) in maniera tale che su di esso cadano le fette di cibo.



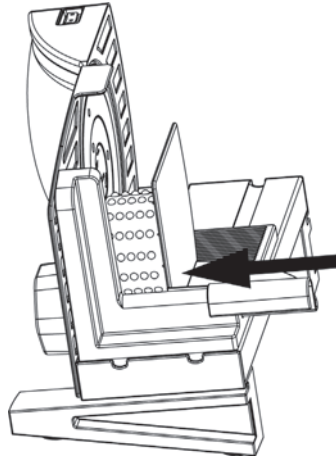
Inserire la spina in una presa d'alimentazione di rete facilmente accessibile.

Utilizzare la manopola di regolazione (9) per impostare lo spessore delle fette da tagliare. In posizione "0", per ragioni di sicurezza la lama (2) è coperta dalla vela (11). Nota: la manopola di regolazione dello spessore non è calibrata in millimetri. La calibrazione possiede uno scopo orientativo. Lo spessore massimo della fetta è circa 20 mm.



Posizionare il cibo da affettare sul piatto portamerce (10) e utilizzare il pressamerce (4) per spingerlo delicatamente contro la vela (11).

Per evitare di ferirsi, utilizzare sempre il pressamerce (4) a meno che l'alimento da affettare non sia molto grande.



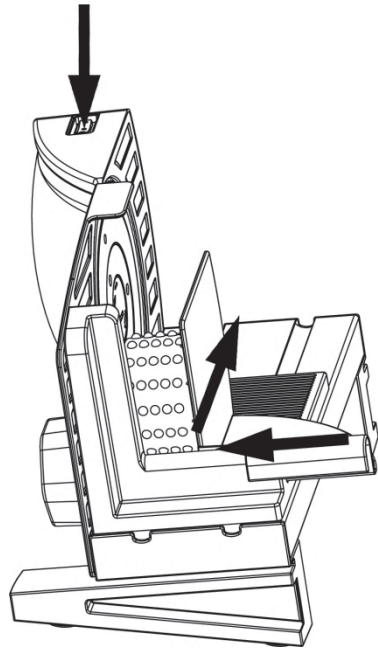
Utilizzare l'interruttore (1) per spostarsi fra le due modalità operative e "Spento":

Posizione I	Funzionamento ininterrotto: la lama (2) gira senza la necessità di tenere premuto l'interruttore (1). Per fermare la lama (2), spostare l'interruttore (1) in posizione 0 premendo brevemente II.
Posizione 0	Spento: la lama (2) non gira.
Posizione II	Funzionamento breve: la lama (2) gira solo quando si tiene premuto l'interruttore (1) in questa posizione.

Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore (1).

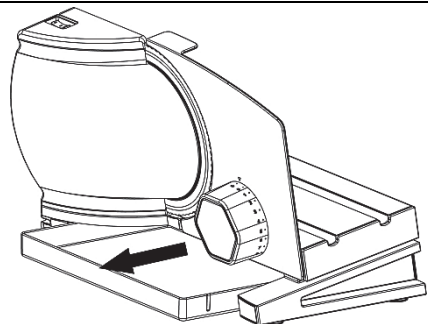
Tenere premuto leggermente il piatto portamerce (10) contenente il cibo contro la lama che gira (2) e spingerlo delicatamente in avanti. Una volta tagliata una fetta, spingere indietro il piatto portamerce (10) e ripetere il procedimento fino a quando non si sia tagliato un numero sufficiente di fette.

Spegnere l'affettatrice con l'interruttore (1) e attendere che la lama (2) si arresti.



ATTENZIONE! Per ragioni di sicurezza, con la manopola di regolazione (9) impostare sempre lo spessore delle fette su "0" quando si è terminato di utilizzare l'affettatrice.

Rimuovere il piano raccoglitore (8) con il cibo affettato estraendolo verso sinistra sotto alla base del dispositivo (7).



7.1 Pulizia



PERICOLO! Scollegare sempre la spina dall'alimentazione di rete prima di effettuare le operazioni di pulizia. Non immergere mai l'affettatrice in acqua e non lavarla mai sotto il getto d'acqua corrente, in quanto ciò potrebbe causare scosse elettriche!

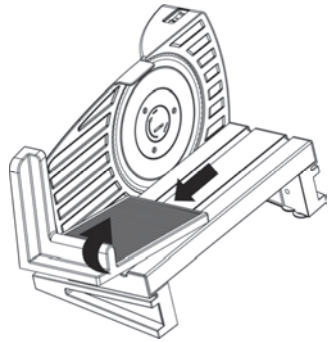


PERICOLO! Quando si utilizza e si pulisce la lama (2), prestare sempre molta attenzione. La lama (2) è molto affilata! Rischio di ferirsi!

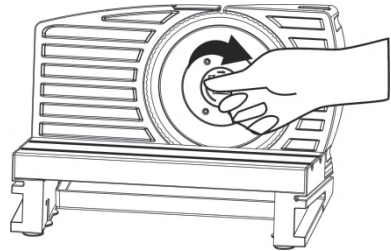


Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o chimici. Potrebbero danneggiare irrimediabilmente la superficie dell'affettatrice e gli accessori.

- Staccare la spina del cavo d'alimentazione (6) dalla presa d'alimentazione di rete.
- Rimuovere il piatto portamerce (10), il pressamerce (4) e il piano raccoglitore (8). Queste componenti possono essere lavate con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo la pulizia, sciacquare le parti con acqua e asciugarle accuratamente. In alternativa, il pressamerce (4) e il piano raccoglitore (8) possono essere lavati in lavastoviglie.



- Rimuovere la lama (2). A questo scopo, introdurre una moneta delle giuste dimensioni nella fessura del blocco della lama (3). Ruotare quindi il blocco della lama (3) in senso orario (direzione della freccia) fino a quando non è possibile estrarlo. Prendere la lama (2) al centro e rimuoverla.
- Pulire la lama (2) con acqua calda, ma **non** in lavastoviglie. Risciacquare con acqua e asciugare attentamente. Ungere la rotella sulla lama (2) con un po' di vaselina.
- Pulire la parte dietro alla lama (2) con una spazzola o un panno leggermente inumidito.
- Una volta terminate le operazioni di pulizia, rimettere a posto la lama (2). Posizionarla dritta sull'asse centrale e riavvitare il blocco della lama (3) ruotandolo in senso antiorario.
- Anche la parte esterna dell'affettatrice può essere pulita con un panno inumidito.





Intervalli nella pulizia: Si consiglia di pulire la parte esterna, le componenti in plastica e la lama incorporata (2) con un panno umido dopo ogni utilizzo. Ogni tanto conviene pulire tutte le parti in plastica in acqua e detersivo per piatti. Lo stesso vale per la lama (2).

L'affettatura di alcuni alimenti potrebbe richiedere una pulizia più frequente: in base al tipo di cibo affettato, potrebbe essere necessario lavare tutte le parti in plastica e le lame (2) subito dopo l'uso.

7.2 Manutenzione

L'affettatrice non necessita di manutenzione. Per far sì che il piatto portamerce (10) scorra agevolmente, si consiglia di ungere ogni tanto la guida con vaselina.

Le viti di regolazione in plastica poste sulla parte inferiore del dispositivo sono finalizzate a un'unica operazione di regolazione durante la produzione. Si consiglia caldamente di non girarle!

7.3 Conservazione

Quando non si intende utilizzare l'affettatrice per un lungo periodo di tempo, riporla in un luogo pulito e asciutto.

- Pulire l'affettatrice e tutti gli accessori seguendo le indicazioni del capitolo precedente.
- Riporre il cavo d'alimentazione (6) nel vano per il cavo d'alimentazione (5).

8. Risoluzione dei problemi

L'affettatrice non funziona

- La spina non è collegata all'alimentazione di rete. Inserirla in una presa d'alimentazione di rete.
- La presa d'alimentazione di rete non funziona. Provare a collegare l'affettatrice a una presa d'alimentazione di rete del cui funzionamento si è certi.
- L'affettatrice presenta malfunzionamenti. Rivolgersi all'assistenza.

9. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.



In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:

1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito

10. Note di conformità



Il dispositivo è conforme ai requisiti delle direttive europee in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.



La dichiarazione di conformità "EU Declaration of Conformity" completa può essere scaricata al seguente indirizzo: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/321533_1901.pdf

11. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.

- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza



Telefono: 02 36003201

E-Mail: targa@lidl.it



Telefono: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch



Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 321533_1901



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

GERMANIA

