

SILVERCREST®



ELECTRIC MULTI-PURPOSE SLICER SAS 120 C1

DK

ELEKTRISK PÅLÆGSMASKINE

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

FR

BE

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL

BE

ELEKTRISCHE ALLESSCHNIJDER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE

AT

ELEKTRISCHER ALLESSCHNEIDER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

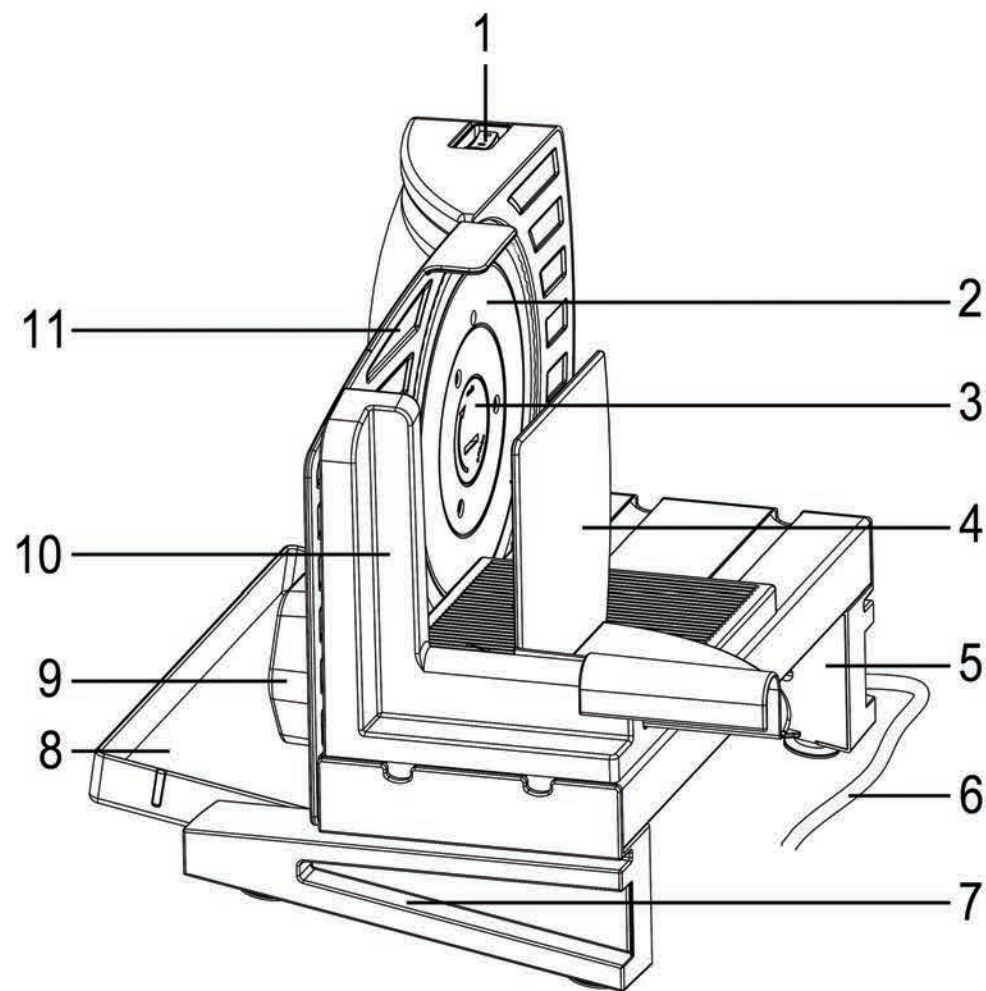
Seneste informationsopdatering - Version des informations
Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
02/2021 - Ident.-No.: SAS 120 C1 022021-1

IAN 367894_2101

DK BE

IAN 367894_2101

DK BE



Dansk.....	2
Français.....	20
Nederlands	42
Deutsch	61

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse 3

2. Pakkens indhold 4

3. Tekniske specifikationer..... 5

 3.1 Korttidsdrift (KB time)5

4. Sikkerhedsanvisninger..... 5

5. Copyright 10

6. Før du går i gang 11

7. Kom godt i gang..... 11

 7.1 Rengøring 14

 7.2 Vedligeholdelse 15

 7.3 Opbevaring 16

8. Fejlfinding 16

9. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse..... 16

10. Bemærkninger om overensstemmelse..... 17

11. Garantioplysninger 17

Tillykke!

Ved at købe pålægsmaskinen, SilverCrest SAS 120 C1, der herefter benævnes som "pålægsmaskinen", har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager den i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan pålægsmaskinen fungerer og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne og brug kun pålægsmaskinen, som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver pålægsmaskinen videre til andre, skal du sørge for at give dem alle de relevante dokumenter med.

1. Tilsigtet anvendelse

Denne pålægsmaskine er et husholdningsapparat, der er velegnet til at skære madvarer som eksempelvis brød, ost og pølse i skiver. Den må ikke anvendes udendørs eller i tropiske klimaer. Den er ikke beregnet til virksomheds- eller erhvervsmæssige anvendelser. Brug kun pålægsmaskinen i husholdningen til private formål. Enhver anden brug svarer ikke til tilsigtet brug. Pålægsmaskinen lever op til alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis der foretages ændringer på pålægsmaskinen, der ikke er godkendte af producenten, kan overholdelse af disse standarder ikke længere garanteres. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller funktionsfejl, der måtte opstå som følge af sådanne ændringer. Brug kun tilbehør, der er leveret af producenten af maskinen.

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

2. Pakkens indhold

Fjern pålægsmaskinen og alt tilbehør fra emballagen. Fjern pakkematerialet, og kontroller, at alle komponenter er hele og ubeskadigede. Hvis der mangler noget, eller noget er beskadiget, skal du kontakte producenten.

- SilverCrest SAS 120 C1 pålægsmaskine
- Slæde
- Resteholder
- Pålægssbakke
- Denne betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af forsiden findes et diagram over SilverCrest SAS 120 C1 pålægsmaskinen, hvor al dens tilbehør og dens styreelementer er nummererede. Denne side kan forblive udfoldet, mens du læser de forskellige kapitler i denne brugervejledning. Det vil give dig mulighed for at se de relevante tilbehørsdele/betjeningselementer til enhver tid. De forskellige numre betyder følgende:

- 1** Kontakt (I = kontinuerlig drift, O = slukket, II = kort driftstilstand)
- 2** Klinge
- 3** Klingelås
- 4** Resteholder
- 5** Ledningsopbevaring
- 6** Ledning
- 7** Enhedsbase
- 8** Pålægssbakke
- 9** Justerbar drejeknap (til skivetykkelse)
- 10** Slæde
- 11** Sikkerhedsspærre

3. Tekniske specifikationer

Navn	SilverCrest SAS 120 C1
Strømforsyning	220-240 V vekselstrøm, 50/60 Hz
Strømforbrug	120 W
Korttidsdrift (KB time)	5 minutter
Sikkerhedsklasse	II 
Skivetykkelse	0 mm op til ca. 20 mm
Mål (B x H x D)	omtrent 34,5 x 23,4 x 23,5 cm
Vægt (uden tilbehør)	omtrent 2.400 g
Driftstemperatur	5 °C til 35 °C
Luffugtighed under drift	maks. 85 % rel. luffugtighed
Tilladte opbevaringsforhold	-10 °C to +50 °C, maks. 85 % relativ luffugtighed

De tekniske data og designet kan ændres uden varsel.

3.1 Korttidsdrift (KB time)

Korttidsdriften (KB time) angiver, hvor længe klingen kan være i drift, uden at motoren overopheder og bliver beskadiget. Den korte driftstid for SilverCrest SAS 120 C1 pålægsmaskinen er 5 minutter. Herefter skal pålægsmaskinen slukkes, indtil motoren er kølet ned.

4. Sikkerhedsanvisninger

Før du tager denne pålægsmaskine i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og følge alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske apparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger pålægsmaskinen eller giver den væk, skal du samtidig videregive denne brugervejledning. Den er en del af enheden.



FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FARE! Dette symbol angiver sikkerhedsfarer og risiko for dødsfald og/eller for skade på udstyr grundet elektrisk stød.



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i 1935/2004EF.



Vekselstrøm



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.



Resteholder (4) og opsamlingsbakke (8) tåler maskinopvask.



FARE! Personlig sikkerhed

- Denne pålægsmaskine må ikke anvendes af børn.
- Maskinen og strømledningen skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Denne maskine kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet og/eller manglende erfaring med eller viden om brug af sådanne apparater, så længe de er under opsyn af eller har modtaget anvisninger i sikker brug af apparatet, og de forstår de tilknyttede risici.
- Tillad ikke børn at lege med apparatet.
- Smådele kan udgøre en kvælningsrisiko.
- Lad ikke børn eller handicappede personer komme i nærheden af emballagen. Der er risiko for kvælning.



FARE! Ledning



- Hold altid ledningen (6) ved stikket og aldrig i selve ledningen, når den trækkes ud af kontakten.
- Placer aldrig møbler eller andre tunge genstande på ledningen (6), og pas på, at den ikke kommer i klemme, især ved stikket.
- For at undgå at beskadige ledningen må den aldrig føres omkring skarpe genstande eller kanter.
- Undlad at anvende adaptere eller forlængerledninger, der ikke imødekommer de relevante sikkerhedsstandarder og forsøg ikke selv at justere ledningen (6)!
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret person, så mulige faremomenter undgås.
- Der må aldrig slås knuder på ledningen (6), og den må ikke bindes sammen med andre kabler. Ledningen (6) skal placeres, så ingen kan snuble over den, og så den ikke er i vejen for nogen. Der er fare for kvæstelser.



FARE! Vedligeholdelse/Rengøring



- Pålægsmaskinen skal reparereres, hvis den er blevet beskadiget, f.eks. hvis der er kommet væske ind i den, hvis den har været udsat for regn eller fugt, hvis den ikke fungerer normalt, eller hvis den er blevet tabt på gulvet.
- Hvis der opstår røg, unormale lyde eller underlige lugte, skal pålægsmaskinens ledning (6) øjeblikkeligt fjernes fra

stikkontakten. Hvis dette forekommer, må pålægsmaskinen ikke længere anvendes, og den bør inspiceres af autoriseret servicepersonale.

- Alt servicearbejde skal udføres af kvalificeret personale. Undlad at åbne pålægsmaskinens kabinet.
- Inden pålægsmaskinen rengøres, skal kontakten tages ud af stikkontakten. Pålægsmaskinen må aldrig nedsænkes i vand eller holdes under rindende vand, heller ikke ved rengøring.
- Vær forsigtig når klingen (2) fjernes og rengøres. Klingen (2) er meget skarp! Der er fare for kvæstelser.



FARE! Betjening

- Der er risiko for personskade, hvis apparatet anvendes forkert!
- Det kræver ingen handling fra brugers side at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet justeres automatisk til 50 og til 60 Hz.
- Pålægsmaskinen skal altid afbrydes fra strømforsyningen, når det er uden opsyn, og før det samles, adskilles eller rengøres. Der er fare for kvæstelser.
- Inden klingen (2) fjernes, frakobles pålægsmaskinen fra strømmen.
- Før man udskifter tilbehør eller de dele, der bevæger sig, mens enheden kører, skal enheden slukkes og frakobles strømmen.
- Må kun anvendes sammen med de medfølgende tilbehørsdele. Der er fare for kvæstelser.

- Denne enhed skal bruges sammen med slæden og resteholderen i deres normale positioner, med mindre madens facon, gør det umuligt at bruge dem.
- Sørg for at langt hår, slips eller løstsiddende tøj ikke bliver fanget i klingen (2) ved brug. Der er fare for kvæstelser.
- Placér aldrig hænderne i nærheden af den roterende klinge (2). Der er fare for kvæstelser.
- Sørg for at hænderne altid er afskærmet, når madvarer og rester holdes i nærheden af klingens (2)! Anvend altid den medfølgende resteholder (4). Der er fare for kvæstelser.
- Betjen aldrig pålægsmaskinen uden klinge (2). Forsøg aldrig at skære emballerede eller frosne madvarer, isterninger, madvarer med ben i eller store kerner, eller nødder med skal på. Dette kan beskadige pålægsmaskinen.
- Sørg for altid at tage stikket ud af stikkontakten i væggen, efter brug eller når pålægsmaskinen ikke bruges!

Betjeningsforhold

Sæt pålægsmaskinen på et stabilt, fladt underlag, og læg ikke genstande oven på pålægsmaskinen. Pålægsmaskinen er ikke beregnet til brug på steder, hvor temperaturen eller luftfugtigheden er høj (f.eks. i badeværelser), og den skal holdes frit for store mængder støv. Driftstemperatur og luftfugtighed: 5 °C til 35 °C, maks. 85 % relativ luftfugtighed.



ADVARSEL! Sørg for, at:

- der ikke er direkte varmekilder (f.eks. rumopvarmning), som kan påvirke pålægsmaskinen

- pålægsmaskinen ikke bliver udsat for direkte sollys eller skarp kunstig belysning
- du undgår stænk og dryp med vand og andre væsker, at pålægsmaskinen aldrig betjenes i nærheden af vand, samt at den i særdeleshed aldrig nedsænkes i væske. Placér ikke beholdere med væske såsom vaser eller drikkevarer oven på eller ved siden af pålægsmaskinen
- der ikke placeres brændende genstande (f.eks. tændte stearinlys) på eller i nærheden af pålægsmaskinen
- der ikke indføres fremmedlegemer i apparatet
- pålægsmaskinen ikke udsættes for store temperaturudsving, da dette kan give fugtdannelse på grund af kondens og forårsage kortslutning. Hvis pålægsmaskinen har været udsat for kraftige temperatursvingninger, skal du vente på, at den når omgivelsestemperaturen, før du tænder for den (ca. 2 timer)
- pålægsmaskinen ikke udsættes for kraftige stødpåvirkninger eller vibrationer.

Opbevaring når apparatet ikke er i brug

Hvis du ikke har til hensigt at anvende pålægsmaskinen i længere tid, skal den frakobles strømmen. Sørg også for, at opbevaringstemperaturen ligger imellem -10 °C og +50 °C. Fugtigheden må ikke overstige 85 % relativ fugtighed.

5. Copyright

Alt indholdet i denne betjeningsvejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data og oplysninger uden forudgående, udtrykkelig, skriftlig tilladelse fra forfatteren er strengt forbudt. Det gælder også for enhver kommerciel brug af indholdet og oplysningerne. Al tekst og alle diagrammer var opdaterede på trykkedatoen. Indholdet kan ændres uden varsel.

6. Før du går i gang

Fjern SAS 120 C1 pålægsmaskinen og alt tilbehøret fra emballagen og kontroller, at pakkens indhold er komplet. Fjern alle beskyttelsesfolier. Vi anbefaler, at al tilbehør rengøres før brug. Placer pålægsmaskinen på en jævn, lige overflade i nærheden af stikkontakten.

7. Kom godt i gang



FARE! Sørg for at koble pålægsmaskinen fra strømmen, inden den samles. Der er fare for kvæstelser!



FARE! Rør aldrig ved klingen (2), når pålægsmaskinen kører. Der er risiko for kvæstelser!



FARE! Brug altid slæden (10) sammen med resteholderen (4). Undtagelse: Madvaren er for stor til at blive brugt med resteholderen (4).

Brug altid resteholderen (4) til at føre madresterne mod klingen (2).



ADVARSEL! Brug kun pålægsmaskinen til at skære almindelige madvarer i skiver, og aldrig til et andet formål. Pålægsmaskinen er ikke beregnet til at skære emballerede eller frosne madvarer, isterninger, madvarer med ben i eller store kerner, eller nødder med skal på.



ADVARSEL! Af sikkerhedsmæssige årsager skal den justerbare drejeknap (9) anvendes til at indstille skivetykkelsen til "0", når du er færdig med at bruge pålægsmaskinen.



Bløde madvarer:

Bløde madvarer som eksempelvis skinke eller ost er nemmere at skære, når de er kolde. Skub forsigtigt slæden (10) mod klingen (2) for at opnå gode skiveresultater.

Hårde madvarer:

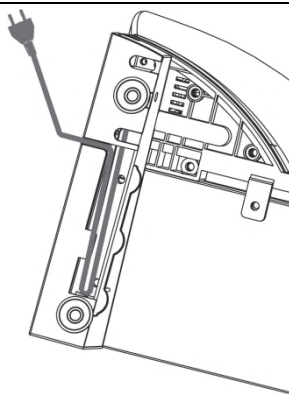
Ved hårde madvarer som eksempelvis spegepølse, brød eller kål kan du forsigtigt skubbe slæden (10) mod klingen (2) lidt hurtigere.



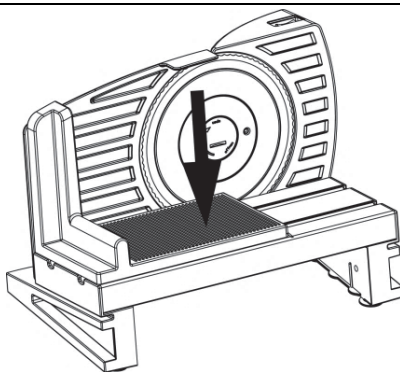
Ekstra tynde skiver:

For at opnå de bedste resultater med meget tynde skiver skal man undgå at presse på sikkerhedsspærren (11). Skub blot maden forsigtigt mod den roterende klinge (2)

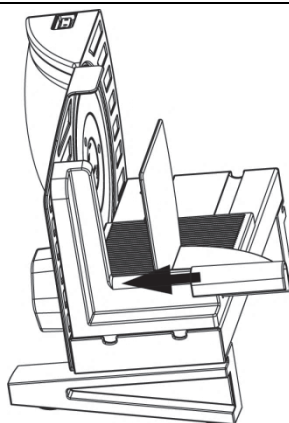
Vikl den del af ledningen (6), som du skal bruge, ud, og opbevar den del af ledningen (6), som du ikke skal bruge, i ledningsopbevaringen (5). Før ledningen (6) gennem hullet i enhedsbasen (7) mellem ledningsopbevaringen (5) og ydersiden.



Placér slæden (10) lodret i rillerne på pålægsmaskinen oppe fra. Skub den ind i rillerne og sørg for, at slæden (10), klikkes korrekt på plads.

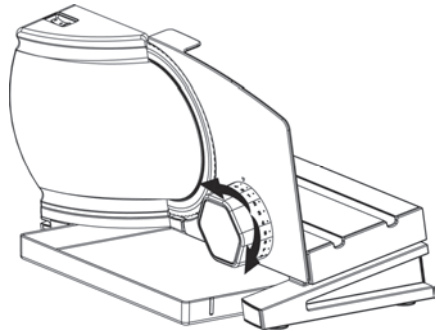


Placér restholderen (4) på slæden (10). Placér nu pålægsbakken (8) under enhedsbasen (7), så den kan opsamle de skiveskårne madvarer.



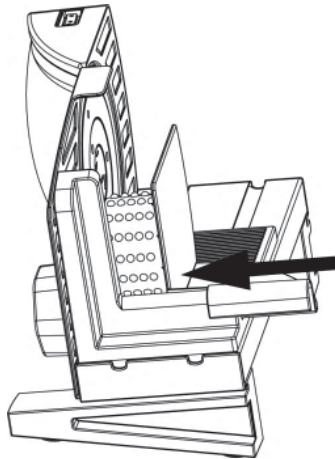
Sæt strømstikket i en nemt tilgængelig stikkontakt.

Brug den justerbare drejeknap (9) til at indstille den tykkelse, du ønsker, dine madvarer skal have. I positionen "0" er kling (2) dækket af sikkerhedsspærren (11) af sikkerhedsmæssige årsager. Bemærk venligst, at skivetykkelsesmålestokken ikke er kalibreret i millimeter. Den er udelukkende til retningslinjer. Den maksimale tykkelse er ca. 20 mm.



Placér de madvarer, du ønsker at skære i skiver, på slæden (10) og brug resteholderen (4) til at presse madvarerne let mod sikkerhedsspærren (11).

Undgå skader ved at anvende resteholderen (4), medmindre de madvarer du skærer, er meget store.



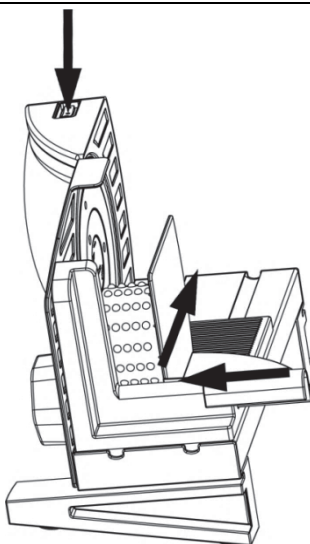
Brug kontakten (1) til at skifte mellem to driftstilstande og "Off" (slukket):

Position I	Kontinuerlig drift: Kling (2) roterer, uden du behøver at trykke på kontakten (1) hele tiden. Kling (2) stoppes, ved at kontakten (1) bevæges til positionen 0 ved hurtigt at trykke på II.
Position 0	Off: Kling (2) roterer ikke.
Position II	Kort driftstilstand: Kling (2) roterer kun, mens du holder kontakten (1) nede i denne position.

Sluk for pålægsmaskinen ved at anvende kontakten (1).

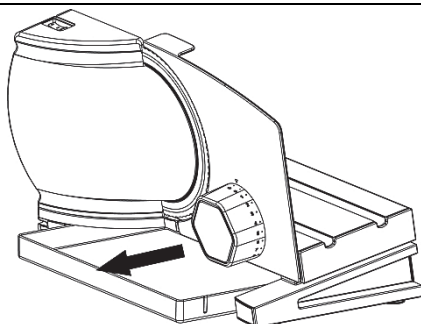
Hold slæden (10) med dine madvarer let ind mod den roterende klinge (2), og skub forsigtigt fremad. Når du har skåret en skive, trækkes slæden (10) tilbage og processen gentages, indtil du har skåret tilstrækkeligt mange skiver.

Sluk for pålægsmaskinen ved hjælp af kontakten (1) og vent, indtil klingen (2) holder på med at rotere.



ADVARSEL! Af sikkerhedsmæssige årsager skal den justerbare drejeknap (9) anvendes til at indstille skivetykkelsen til "0", når du er færdig med at bruge pålægsmaskinen.

Fjern pålægsbakken (8), med den udskårne mad ved at trække den ud mod venstre under enhedsbasen (7).



7.1 Rengøring



FARE! Frakobl altid strømmen inden rengøring. Nedsæk aldrig pålægsmaskinen i vand og rengør den aldrig under rindende vand. Der er risiko for elektrisk stød!

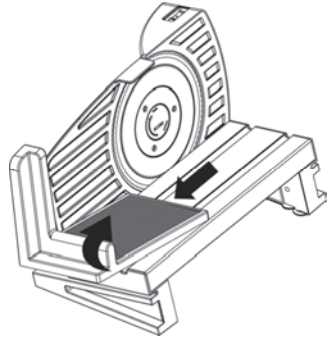


FARE! Vær forsigtig når klingen (2) bruges og rengøres. Klingen (2) er meget skarp. Der er risiko for kvæstelser!

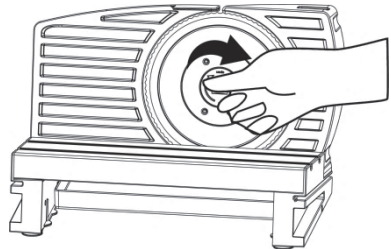


Undlad at anvende voldsomme, slibende eller kemiske rengøringsmidler. Dette kan forårsage uoprettelig skade på pålægsmaskinens overflader og tilbehør.

- Tag ledningen (6) ud af stikkontakten.
- Fjern slæden (10), resteholderen (4) samt pålægsbakken (8). Disse dele kan rengøres i en balje med varmt vand og opvaskemiddel. Efter rengøring skylles delene med rent vand og derefter tørres de omhyggeligt. Resteholderen (4) samt pålægsbakken (8) kan også rengøres i opvaskemaskinen.



- Fjern klingens (2). Dette gøres ved at anvende en passende mønt, der indføres i fordybningen i klingelåsen (3). Herefter drejes klingelåsen (3) med uret (i retning af pilen), indtil du kan fjerne den. Tag fat i klingens (2) på midten og fjern den.
- Rengør klingens (2) med varmt opvaskevand, men **ikke** i opvaskemaskinen. Skyl den grundigt med rent vand og tør den omhyggeligt. Smør gearhjulet på klingens (2) med lidt Vaseline.
- Rengør området bag ved klingens (2) med en børste eller en lidt fugtig klud.
- Når du er færdig med rengøringen, sættes klingens (2) på maskinen igen. Placer den lige på midteraksen og spænd klingelåsen (3) igen ved at dreje den mod uret.
- Kabinettet på pålægsmaskinen kan også rengøres med en fugtig klud.



Rengøringsintervaller: Vi anbefaler, at kabinettet, plastikdelene samt klingens (2) rengøres med en fugtig klud efter hvert brug. Det er en god idé at rengøre alle plastikdelene i opvaskevand fra tid til anden. Det samme gælder for klingens (2).

Skiveskæring af visse madvarer kræver hyppigere rengøring: afhængigt af de madvarer, der skæres i skiver, kan det være nødvendigt vaske alle plastikdelene og klingens (2) af umiddelbart efter brug.

7.2 Vedligeholdelse

Pålægsmaskinen er vedligeholdelsesfri. For at sikre at slæden (10) kører problemfrit anbefaler vi, at skinnerne smøres med en smule Vaseline af og til.

Justeringsskruerne i plastik i bunden af maskinen er beregnet til, at man kan foretage justeringer ved produktionen.

7.3 Opbevaring

Hvis pålægsmaskinen ikke anvendes i en længere periode, skal den opbevares på et rent og tørt sted.

- Rengør pålægsmaskinen og alt tilbehøret som beskrevet i det forrige afsnit.
- Opbevar ledningen (6) i ledningsopbevaringen (5).

8. Fejlfinding

Pålægsmaskinen fungerer ikke.

- Stikket er ikke tilsluttet. Sæt stikket i stikkontakten i væggen.
- Vægstikket er defekt. Test pålægsmaskinen i en anden stikkontakt, som du ved, virker.
- Pålægsmaskinen er defekt. Kontakt kundeservice.

Pålægsmaskinens sikkerhedsspærrer (11) springer tilbage og kan bevæge sig.

- Der er to justeringsskruer på bunden af pålægsmaskinen. Stram skruerne med hånden, så sikkerhedsspærreren (11) sidder fast og ikke springer tilbage, men stadig kan bevæges ved hjælp af drejeknappen (9).

9. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol, er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe dette apparat på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.



Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.



Bemærk mærkningene på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger:



1-7: plastic / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer

10. Bemærkninger om overensstemmelse



Produktet overholder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Dokumentation for overensstemmelsen er blevet fremsendt. Producenten besidder de relevante erklæringer og dokumentation.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale retningslinjer for Republikken Serbien.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Storbritannien.

Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan hentes via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/367894_2101.pdf

11. Garantioplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.

- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 367894_2101



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

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 23,4 x 23,5 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 ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



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 (6) 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 (6) 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

- Il existe un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.
- 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.
- Avant de changer les accessoires ou les pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement de l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant.
- Ne l'utilisez qu'avec les accessoires fournis. Dans le cas contraire, quelqu'un pourrait être blessé.
- Cet appareil doit être utilisé avec le chariot et le support pour aliments dans leurs positions normales, à moins que la taille et la forme de l'aliment ne rendent leur utilisation impossible.
- 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 « 0 » 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 :

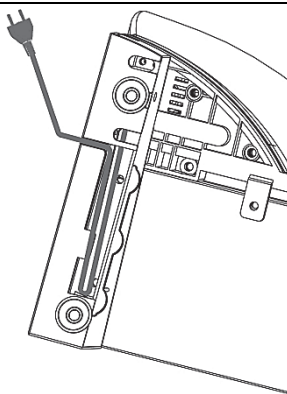
Pour les aliments durs tels que le saucisson, le pain ou le chou, vous pouvez pousser le chariot mobile (10) contre la lame (2) plus rapidement.



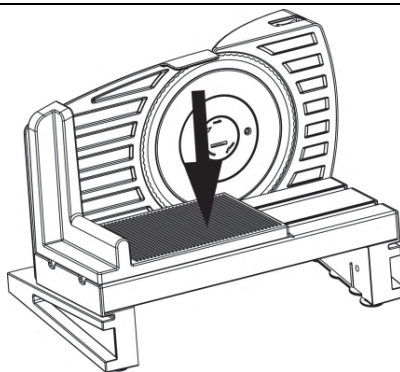
Tranches extra-fines :

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.

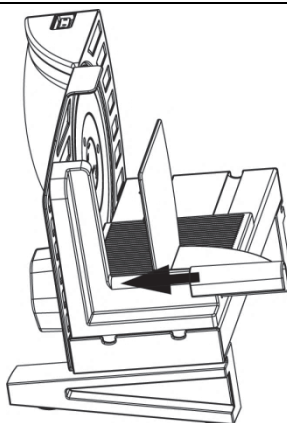
Déroulez la longueur de câble d'alimentation (6) dont vous avez besoin et rangez la longueur dont vous n'avez pas besoin dans le rangement pour câble d'alimentation (5). Guidez le câble d'alimentation (6) pour le faire passer dans le trou situé dans la base de l'appareil (5) entre le rangement pour câble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

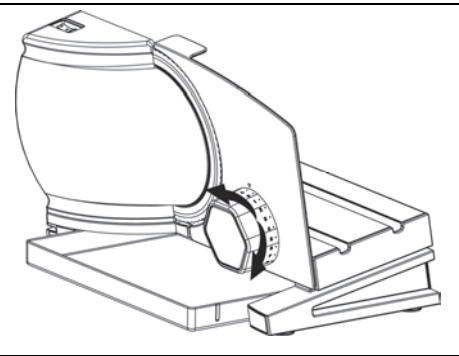


Placez le support pour aliments (4) sur le chariot mobile (10). Maintenant, positionnez le plateau de récupération des tranches (8) sous la base de l'appareil (7) afin que les aliments tranchés puissent y tomber.



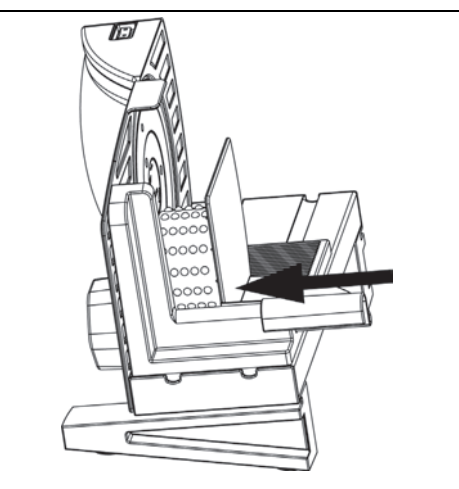
Désormais, branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès.

Utilisez la molette de réglage (9) pour ajuster l'épaisseur des tranches de votre choix. Dans la position « **0** », 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.



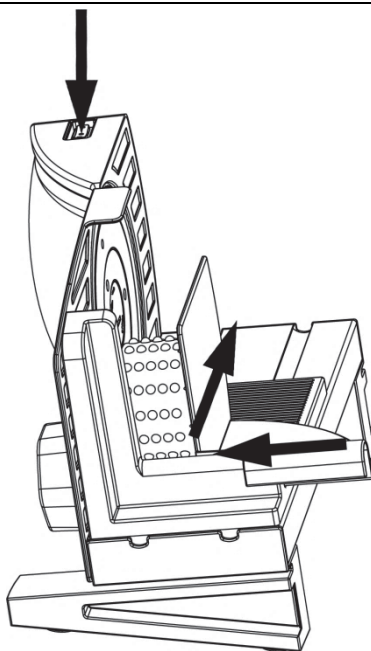
Utilisez l'interrupteur (1) pour basculer entre les deux modes de fonctionnement ou arrêter la trancheuse.

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 0 en le poussant brièvement vers la position II .
Position 0	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).

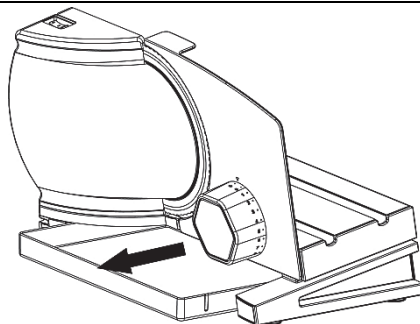
Maintenez légèrement le chariot mobile (10) contenant votre aliment contre la lame (2) en rotation et poussez doucement vers l'avant. Une fois que vous avez coupé une tranche, tirez le chariot mobile (10) vers l'arrière et répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez suffisamment de tranches.

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 « 0 » 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 !

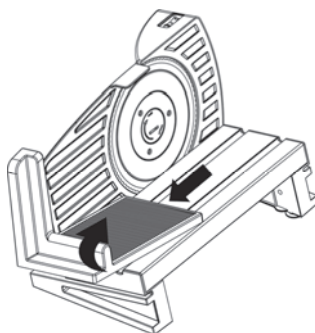


DANGER ! Soyez très prudent lorsque vous utilisez et nettoyez la lame (2). La lame (2) est très coupante ! Vous pourriez vous blesser !

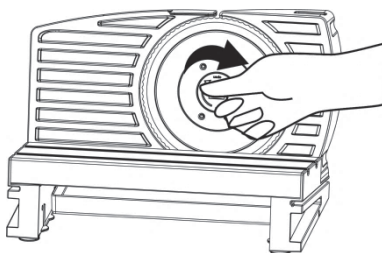


N'utilisez pas de détergents agressifs, abrasifs ou chimiques. Vous pourriez endommager irrémédiablement la surface de la trancheuse et ses accessoires.

- 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 au réglage effectué lors de la fabrication.

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.

La plaque de support (11) de la trancheuse a un jeu d'entredent et peut être déplacée.

- Il y a deux vis de réglage sur le dessous de la trancheuse. Serrez les vis manuellement pour que la plaque de support (11) soit fixée sans jeu d'entredent et puisse malgré tout être déplacée à l'aide de la molette de réglage (9).

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.

Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la Grande-Bretagne.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/367894_2101.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: 367894_2101

**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

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



Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 367894_2101



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

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik 43

2. Inhoud van de verpakking 44

3. Technische specificaties..... 45

 3.1 KB-tijd 45

4. Veiligheidsinstructies 45

5. Copyright 51

6. Voordat u begint 51

7. Aan de slag 52

 7.1 Reiniging 56

 7.2 Onderhoud 57

 7.3 Opslag 57

8. Problemen oplossen 57

9. Milieuvorschriften en afvalverwijdering..... 58

10. Conformiteit 58

11. Garantie 59

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest SAS 120 C1-snijmachine, hierna 'snijmachine' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de snijmachine werkt en lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de snijmachine alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u de snijmachine aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Deze snijmachine is een huishoudelijk apparaat dat wordt gebruikt voor het snijden van geschikte voedingsmiddelen, zoals brood, kaas en worst. De snijmachine mag niet buitenshuis of in tropische klimaten worden gebruikt. Dit product is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de snijmachine alleen voor persoonlijke toepassingen in een huiselijke omgeving. Elke andere toepassing komt niet overeen met het beoogde gebruik. Deze snijmachine voldoet aan alle relevante normen en standaards met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de snijmachine worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of defecten die het gevolg zijn van deze wijzigingen. Gebruik alleen accessoires die bij het apparaat zijn geleverd door de fabrikant.

Houd u aan de regelgeving en wetten in het land van gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

Haal de snijmachine en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

- SilverCrest SAS 120 C1 Food Slicer
- Toevoerwagen
- Voedselhouder
- Opvangplaat
- Deze gebruiksaanwijzing

Deze bedieningsinstructies hebben een uitvouwbare omslag. Op de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de SilverCrest SAS 120 C1 Food Slicer met alle accessoires en genummerde onderdelen. U kunt deze pagina uitvouwen terwijl u de verschillende hoofdstukken van deze handleiding leest. Zo kunt u op elk gewenst moment de relevante accessoires of knoppen bekijken. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

- 1** Schakelaar (I = doorlopend bedrijf, O = uit, II = kort bedrijf)
- 2** Mes
- 3** Mesvergrendeling
- 4** Voedselhouder
- 5** Netsnoeropslag
- 6** Netsnoer
- 7** Voet van het apparaat
- 8** Opvangplaat
- 9** Instelknop (voor de dikte van de plakken)
- 10** Toevoerwagen
- 11** Drukplaat

3. Technische specificaties

Naam	SilverCrest SAS 120 C1
Stroomvoorziening	220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik	120 W
KB-tijd	5 minuten
Veiligheidsklasse	II 
Dikte van plakjes	0 mm tot ca. 20 mm
Afmetingen (B x H x D)	circa 34,5 x 23,4 x 23,5 cm
Gewicht (zonder accessoires)	circa 2.400 g
Gebruikstemperatuur	5 °C tot 35 °C
Luchtvochtigheid tijdens gebruik	max. 85% rel. luchtvochtigheid
Toegestane opslagcondities	-10 °C tot +50 °C, max. 85% relatieve luchtvochtigheid

De technische specificaties en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

3.1 KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang de snijmachine kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. De KB-tijd voor de SilverCrest SAS 120 C1 Food Slicer is 5 minuten. Hierna moet de snijmachine worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

4. Veiligheidsinstructies

Voordat u de snijmachine voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektrische apparatuur. Bewaar deze bedieningsinstructies op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de snijmachine koopt of weggeeft, geeft u ook de gebruikershandleiding door. Deze maakt deel uit van het apparaat.



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt een gevaar met een hoge risicograad aan dat, indien niet voorkomen, tot zwaar of fataal letsel leidt.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt een gevaar met een middelhoge risicograad aan dat, indien niet voorkomen, tot zwaar of fataal letsel kan leiden.



GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid en het risico van overlijden en/of het risico van schade aan de apparatuur als gevolg van een elektrische schok.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysieke en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-verordening 1935/2004.



Wisselstroom



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Restenhouder (4) en opvangschotel (8) zijn geschikt voor de vaatwasser.



GEVAAR! Persoonlijke veiligheid

- Deze snijmachine is niet bedoeld voor kinderen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Deze snijmachine kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis over het gebruik van het

apparaat, mits er toezicht aanwezig is of ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's hebben begrepen.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en personen met een handicap. Er bestaat gevaar voor verstikking.



GEVAAR! Netsnoer



- Trek het netsnoer (6) altijd los aan de stekker en nooit aan het netsnoer (6) zelf.
- Plaats geen zware voorwerpen of meubels op het netsnoer (6) en zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten, vooral bij de stekker. Leg het snoer nooit om hete of scherpe voorwerpen of randen om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik nooit adapters of verlengkabels die niet voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften en wijzig nooit zelf het netsnoer (6)!
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.
- Leg nooit knopen in het netsnoer (6) en bind dit niet samen met andere kabels.
- Leg het netsnoer (6) zo neer dat niemand erover kan struikelen of erdoor wordt gehinderd. Er bestaat gevaar voor letsel.



GEVAAR! Onderhoud/reiniging



- Reparatie is vereist als de snijmachine op welke wijze dan ook is beschadigd, als er bijvoorbeeld vloeistoffen in het apparaat zijn terechtgekomen, als het apparaat is blootgesteld aan regen of vocht, als het apparaat niet normaal werkt of als het is gevallen.
- Als u merkt dat de snijmachine rook of vreemde geluiden of geuren produceert, trekt u de stekker van het netsnoer (6) onmiddellijk uit het stopcontact. In dat geval mag u de snijmachine pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus.
- Alle herstelwerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een bevoegd onderhoudstechnicus. Open nooit de behuizing van de snijmachine.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de snijmachine gaat schoonmaken.
- Dompel de snijmachine nooit onder in water en houd deze ook nooit onder stromend water bij het schoonmaken.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen en reinigen van het mes (2). Het mes (2) is heel scherp! Er bestaat gevaar voor letsel.



GEVAAR! Bediening

- Er bestaat gevaar voor letsel als het apparaat verkeerd wordt gebruikt!
- De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 en 60 Hz vindt automatisch plaats.

- Trek de stekker van de snijmachine altijd uit het stopcontact als u niet aanwezig bent en vóór montage, demontage of reiniging. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact voordat u het mes (2) verwijderd.
- Voor het wisselen van accessoires of hulpstukken die bewegen bij gebruik van het apparaat, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik het alleen in combinatie met de beoogde accessoires. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Gebruik altijd de toevoerwagen en de voedselhouder in de normale standen, tenzij de grootte en de vorm van het voedsel het gebruik ervan onmogelijk maken.
- Zorg er bij het bedienen van de snijmachine voor dat lang haar, stropdassen of losse kleding niet verstrikt raken in het mes (2). Er bestaat gevaar voor letsel.
- Plaats nooit uw handen in de buurt van het draaiende mes (2). Er bestaat gevaar voor letsel.
- Gebruik nooit uw blote handen om stukjes voedsel die u wilt snijden, vast te houden in de buurt van het mes (2)! Gebruik hiervoor altijd de bijgeleverde voedselhouder (4). Er bestaat gevaar voor letsel.
- Gebruik de snijmachine nooit zonder het mes (2). Probeer nooit verpakte of diepvriesproducten, ijsblokjes, voeding met botten of grote pitten of noten in de dop te snijden. Hierdoor kan de snijmachine beschadigd raken.
- Trek altijd de stekker na gebruik en als er niemand bij de snijmachine is, uit het stopcontact.

Gebruiksomgeving

Plaats de snijmachine op een stabiele, vlakke ondergrond en plaats geen voorwerpen op de snijmachine. De snijmachine is niet bedoeld voor gebruik in ruimten met een hoge temperatuur of een hoge vochtigheid (bijv. badkamer) en mag niet met een dikke laag stof bedekt zijn. Gebruikstemperatuur en luchtvochtigheid: 5 °C tot 35 °C, max. 85% relatieve luchtvochtigheid.



WAARSCHUWING! Tref altijd de volgende

voorzorgsmaatregelen:

- Houd de snijmachine uit de buurt van directe warmtebronnen (zoals een verwarming).
- Stel de snijmachine niet bloot aan direct zonlicht of fel kunstlicht.
- Vermijd contact met waternevel, waterdruppels en agressieve vloeistoffen. Gebruik de snijmachine nooit in de buurt van water en dompel deze beslist niet onder. Plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of drankjes, op of naast het apparaat.
- Plaats geen open-vuurbronnen (zoals brandende kaarsen) op of naast de snijmachine.
- Steek geen voorwerpen in het apparaat.
- Stel de snijmachine niet bloot aan extreme temperatuurschommelingen, aangezien dit kan leiden tot vocht door condensvorming en kortsluiting. Als de snijmachine toch is blootgesteld aan sterke

temperatuurschommelingen, wacht u totdat deze de omgevingstemperatuur heeft aangenomen voordat u deze inschakelt (ongeveer 2 uur).

- Stel de snijmachine niet bloot aan hevige schokken en trillingen.

Opslag als het product niet wordt gebruikt

Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact als u de snijmachine gedurende langere tijd niet gebruikt. Zorg er ook voor dat de opslagtemperatuur tussen -10 °C en +50 °C ligt. De luchtvochtigheid mag niet hoger zijn dan 85% relatieve luchtvochtigheid.

5. Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

6. Voordat u begint

Verwijder de SAS 120 C1 Food Slicer en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder alle beschermende films. We raden u aan alle accessoires te reinigen voor het eerste gebruik. Plaats de snijmachine op een stevige, vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.

7. Aan de slag



GEVAAR! Trek de stekker van de snijmachine altijd uit het stopcontact vóór montage. Er bestaat gevaar voor letsel!



GEVAAR! Raak het mes (2) nooit aan wanneer de snijmachine draait. Er bestaat gevaar voor letsel!



GEVAAR! Gebruik altijd de toevoerwagen (10) in combinatie met de voedselhouder (4). Uitzondering: het eten is te groot om de voedselhouder (4) te gebruiken.

Gebruik altijd de voedselhouder (4) om de restanten van voedsel te begeleiden naar het mes (2).



WAARSCHUWING! Gebruik de snijmachine alleen voor het snijden van normale huishoudelijke voedingsmiddelen en niet voor andere doeleinden. De snijmachine is niet geschikt om verpakte of diepvriesproducten, ijsblokjes, voeding met botten of grote pitten of noten in de dop te snijden.



WAARSCHUWING! Zet de instelknop (9) voor de snijdikte om veiligheidsredenen na gebruik altijd op '0'.



Zacht voedsel:

Zachte voedingsmiddelen als ham of kaas zijn gemakkelijker te snijden wanneer ze koud zijn. Druk de toevoerwagen (10) voorzichtig tegen het mes (2) voor goede snijresultaten.

Hard voedsel:

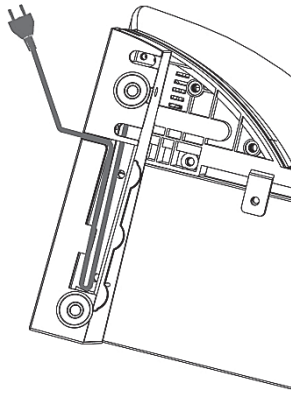
Voor hard voedsel, zoals salami, brood of kool, kunt u de toevoerwagen (10) sneller tegen het mes (2) drukken.



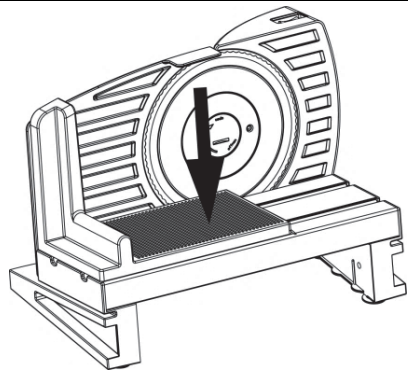
Flinterdunne plakjes:

Voor een goed snijresultaat, zelfs met echt dunne plakjes, oefent u geen druk uit op de drukplaat (11). Druk het voedsel lichtjes tegen het mes (2).

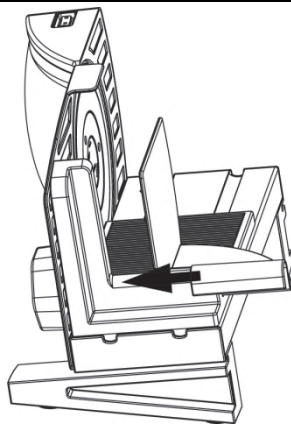
Rol de lengte van het netsnoer (6) af die u nodig hebt en berg de rest van het netsnoer (6) dat u niet nodig hebt op in de netsnoeropslag (5). Leid het netsnoer (6) door de uitsparing in de voet van het apparaat (7) tussen de netsnoeropslag (5) en de buitenzijde.



Plaats de toevoerwagen (10) van bovenaf verticaal in de geleidegroeven van de snijmachine. Duw deze in de geleidegroeven en zorg ervoor dat de toevoerwagen (10) goed vastklikt.

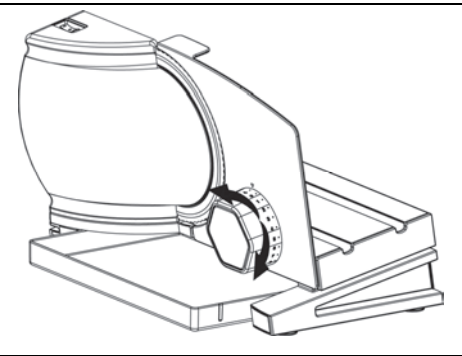


Plaats de voedselhouder (4) op de toevoerwagen (10). Plaats nu de opvangplaat (8) onder de voet van het apparaat (7), zodat het gesneden voedsel op de plaat kan worden opgevangen.



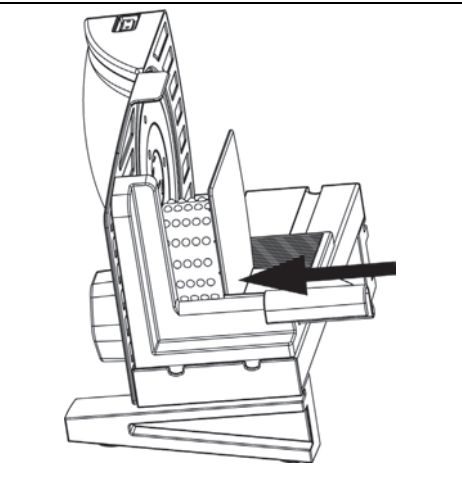
Steek de stekker nu in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.

Stel met de instelknop (9) de dikte in voor het voedsel dat u wilt snijden. Het mes (2) is om veiligheidsredenen in de '0'-stand bedekt door de drukplaat (11). Let erop dat de schaal voor de dikte van de plakjes niet is gekalibreerd in millimeters. Deze is alleen bedoeld als indicatie. De maximale dikte is circa 20 mm.



Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de toevoervagen (10) en druk dit met de voedselhouder (4) licht tegen de drukplaat (11).

Voorkom verwondingen door de voedselhouder (4) altijd te gebruiken, tenzij het voedsel dat u wilt snijden zeer groot is.



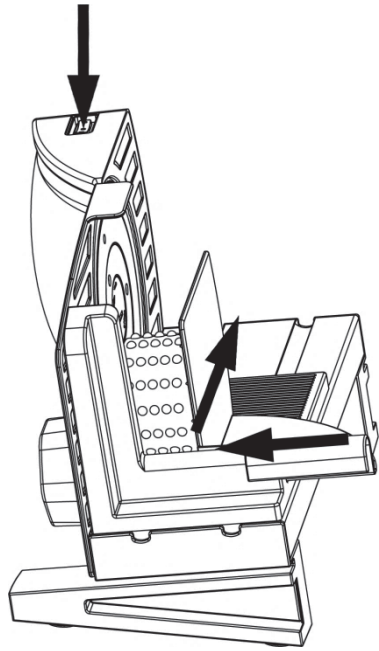
Met de schakelaar (1) schakelt u tussen de twee bedrijfsmodi en 'Uit':

Stand I	Doorlopend bedrijf: Het mes (2) draait zonder dat de schakelaar (1) de hele tijd ingedrukt moet worden gehouden. Als u het mes (2) wilt stoppen, draait u de schakelaar (1) naar stand 0 door kort op II te drukken.
Stand 0	Uit: het mes (2) draait niet.
Stand II	Kort bedrijf: het mes (2) draait zolang u de schakelaar (1) in deze stand ingedrukt houdt.

Zet de snijmachine aan met de schakelaar (1).

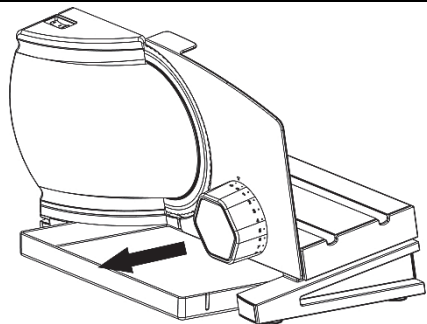
Houd de toevoerwagen (10) met het voedsel licht tegen het draaiende mes (2) en druk deze voorzichtig naar voren. Zodra u een plak hebt gesneden, trekt u de toevoerwagen (10) terug en herhaalt dit proces totdat u voldoende plakken hebt gesneden.

Schakel de snijmachine uit met de schakelaar (1) en wacht tot het mes (2) stopt met draaien.



WAARSCHUWING! Zet de instelknop (9) voor de snijdikte om veiligheidsredenen na gebruik altijd op '0'.

Verwijder de opvangplaat (8) met het gesneden voedsel door dit naar links weg te trekken onder de voet van het apparaat (7).



7.1 Reiniging



GEVAAR! Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Dompel de snijmachine nooit onder in water en houd deze ook nooit onder stromend water, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.

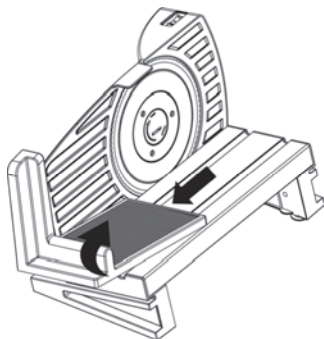


GEVAAR! Wees voorzichtig bij het gebruiken en reinigen van het mes (2). Het mes (2) is heel scherp. Er bestaat gevaar voor letsel!

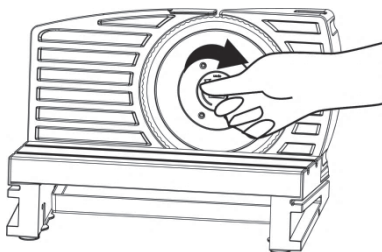


Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak van de snijmachine en de bijbehorende accessoires onherstelbaar beschadigen.

- Haal de stekker van het netsnoer (6) uit het stopcontact.
- Verwijder de toevoerwagen (10), voedselhouder (4) en opvangplaat (8). Deze onderdelen kunnen worden gereinigd in een kom met warm water en afwasmiddel. Spoel de onderdelen na het reinigen goed af met schoon water en droog ze zorgvuldig. U kunt de voedselhouder (4) en opvangplaat (8) ook reinigen in de vaatwasser.



- Verwijder het mes (2). Steek hiertoe een geschikte munt in de gleuf op de mesvergrendeling (3). Draai nu de mesvergrendeling (3) naar rechts (in de richting van de pijl) tot u het mes kunt verwijderen. Pak het mes (2) in het midden vast en verwijder het.
- Reinig het mes (2) met warm afwaswater, maar **niet** in de vaatwasser. Spoel het mes na met schoon water en droog het grondig. Smeer het tandwiel op het mes (2) met een beetje vaseline.
- Reinig het gebied achter het mes (2) met een borstel of een iets vochtige doek.
- Zodra u klaar bent met het schoonmaken, monteert u het mes (2) weer. Plaats het mes recht op de centrale as en draai de mesvergrendeling (3) weer aan door deze linksom te draaien.
- De behuizing van de snijmachine kan ook worden gereinigd met een vochtige doek.





Reinigingsintervallen: Wij raden aan de behuizing, de kunststof onderdelen en het ingebouwde mes (2) na elk gebruik met een vochtige doek te reinigen. Het loont de moeite om alle kunststof onderdelen van tijd tot tijd in afwaswater te reinigen. Hetzelfde geldt voor het mes (2).

Bij het snijden van bepaalde voedingsmiddelen moet u het apparaat wellicht vaker reinigen: afhankelijk van de gesneden voedingsmiddelen kan het nodig zijn om alle kunststof onderdelen en het mes (2) onmiddellijk na gebruik af te wassen.

7.2 Onderhoud

De snijmachine is onderhoudsvrij. Voor een soepel lopende toevoerwagen (10) raden we u aan de geleider af en toe met een beetje vaseline te smeren.

De kunststof stelschroeven aan de onderkant van het apparaat zijn bedoeld voor afstelling tijdens fabricage.

7.3 Opslag

Als u de snijmachine gedurende een langere periode niet gebruikt, bewaart u deze op een schone en droge plaats.

- Reinig de snijmachine en alle accessoires zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.
- Berg het netsnoer (6) op in de netsnoeropslag (5).

8. Problemen oplossen

De snijmachine werkt niet.

- De stekker is niet in het stopcontact gestoken. Steek de stekker in een stopcontact.
- Het stopcontact is defect. Test de snijmachine op een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het werkt.
- De snijmachine is defect. Neem contact op met de klantenservice.

De drukplaat (11) van de snijmachine heeft speling en kan worden verplaatst.

- Aan de onderkant van de snijmachine bevinden zich twee stelschroeven. Draai deze schroeven met de hand aan, zodat de drukplaat (11) vastzit zonder speling, maar nog wel kan worden verplaatst met de instelknop (9).

9. Milieuvoorschriften en afvalverwijdering



Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.



Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:



1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: composietmaterialen

10. Conformiteit



Det product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van Groot-Brittannië.

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/367894_2101.pdf

11. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goedgevonden – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.

- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service



Telefoon: 0900 0400 223
E-Mail: targa@lidl.nl



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



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

IAN: 367894_2101



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	62
2. Lieferumfang.....	63
3. Technische Daten	64
3.1 KB-Zeit	64
4. Sicherheitshinweise	64
5. Urheberrecht	70
6. Vor der Inbetriebnahme	68
7. Inbetriebnahme.....	71
7.1 Reinigung	75
7.2 Wartung	76
7.3 Aufbewahrung	76
8. Problemlösung	76
9. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	77
10. Konformitätsvermerke	77
11. Garantiehinweise.....	78

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 Haushaltsggerät 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
- Restehalter
- 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, O= Aus, II = Kurzbetrieb)
- 2** Messer
- 3** Messerarretierung
- 4** Restehalter
- 5** Netzkabeldepot
- 6** Netzkabel
- 7** Geräteunterteil
- 8** Auffangschale
- 9** Einstellknopf (für Schnittstärke)
- 10** Schneidgutschlitten
- 11** Anlegeplatte

3. Technische Daten

Bezeichnung	SilverCrest SAS 120 C1
Spannungsversorgung	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 23,4 x 23,5 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 so lange 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 Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



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.



Restehalter (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 Allesschneider 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 (6) 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 (6) 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

- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.
- 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.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie zum Betrieb nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Resthalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- 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). 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 °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 Allesschneider 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 Allesschneider auf eine feste, ebene Oberfläche in der Nähe einer Netzsteckdose.

7. Inbetriebnahme



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



GEFAHR! Berühren Sie niemals das Messer (2), wenn der Allesschneider 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 Allesschneider ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln und niemals für andere Zwecke. Der Allesschneider 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 Allesschneiders die Schnittstärke mit dem Einstellknopf (9) auf „0“.



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:

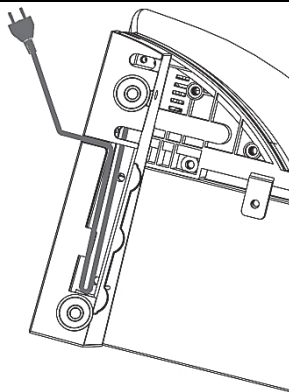
Bei harten Lebensmitteln, wie z. B. Salami, Brot oder Kohlrabi, können Sie den Schneidgutschlitten (10) schneller gegen das Messer (2) führen.



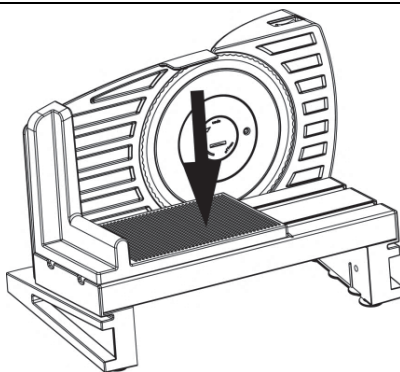
Extra dünne Scheiben:

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).

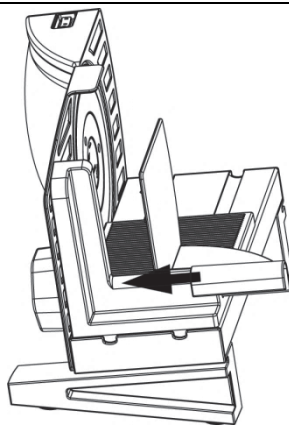
Wickeln Sie die benötigte Länge Netzkabel (6) ab und verstauen Sie das nicht benötigte Netzkabel (6) im Netzkabeldepot (5). Führen Sie das Netzkabel (6) durch die Aussparung im Geräteunterteil (7) vom Netzkabeldepot (5) nach außen.



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

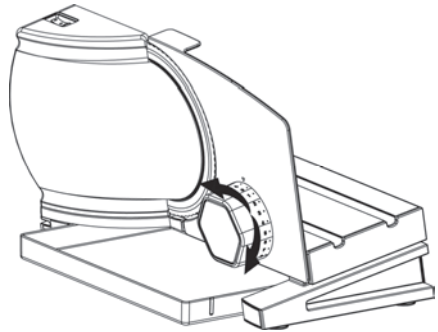


Setzen Sie den Resthalter (4) auf den Schneidgutschlitten (10). Positionieren Sie jetzt die Auffangschale (8) unter dem Geräteunterteil (7), damit in dieser das geschnittene Lebensmittel aufgefangen werden kann.



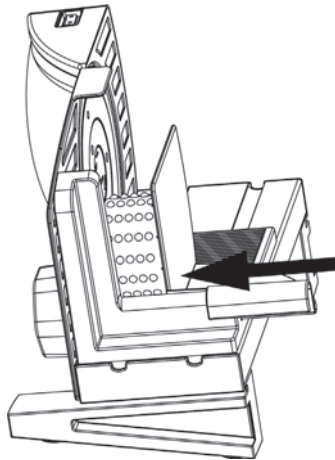
Stecken Sie nun den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.

Stellen Sie jetzt mit dem Einstellknopf (9) die gewünschte Schnittstärke für Ihr Schneidgut ein. In der Position „0“ 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.



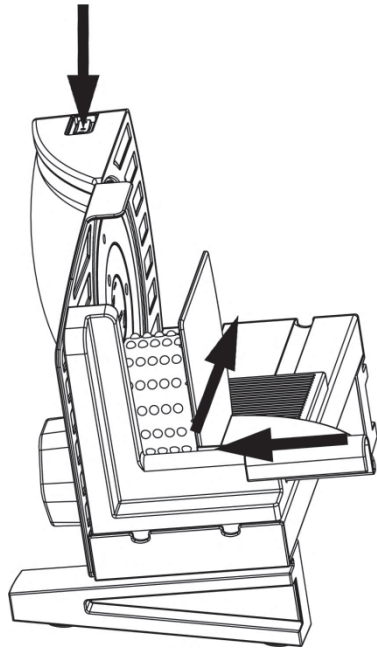
Mit dem Schalter (1) können Sie zwischen zwei Betriebsarten und „Aus“ wählen:

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 0, indem Sie kurz auf II drücken.
Position 0	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 Alleschneider mit dem Schalter (1) ein.

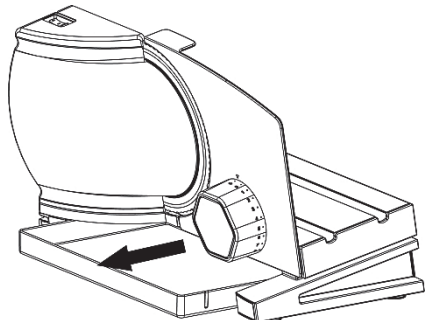
Führen Sie den Schneidgutschlitten (10) mit Ihrem Schneidgut mit leichtem Vorschub gegen das drehende Messer (2). Wenn eine Scheibe geschnitten ist, ziehen Sie den Schneidgutschlitten (10) zurück und wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis Sie genügend Scheiben geschnitten haben.

Schalten Sie den Alleschneider 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 Alleschneiders 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!

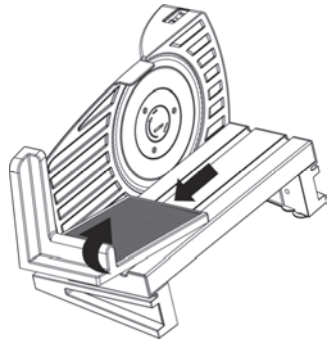


GEFAHR! Vorsicht bei Gebrauch und Reinigung des Messers (2). Das Messer (2) ist sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr!

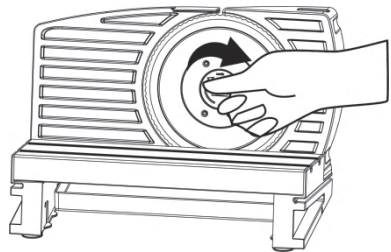


Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel. Die Oberfläche des Allerschneiders und der Zubehörteile könnte irreparabel beschädigt werden.

- Ziehen Sie das Netzkabel (6) aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie Schneidgutschlitten (10), Resthalter (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 Resthalter (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 Messerarretierung (3) ansetzen. Drehen Sie die Messerarretierung (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 Messerarretierung (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 aller 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-Justageschrauben an der Unterseite des Gerätes dienen zur Justierung in der Produktion.

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.

Die Anlegeplatte (11) des Allesschneiders hat Spiel und lässt sich bewegen.

- An der Unterseite des Allesschneiders befinden sich zwei Justageschrauben. Ziehen Sie die Schrauben handfest an, sodass die Anlegeplatte (11) fest und ohne Spiel sitzt, aber sich mit dem Einstellknopf (9) noch bewegen lässt.

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.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/367894_2101.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



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 367894_2101



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

