



ELEKTRISCHER ALLESSCHNEIDER SAS 120 C1 **ELECTRIC MULTI-PURPOSE SLICER SAS 120 C1** **TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE SAS 120 C1**

DE AT

ELEKTRISCHER ALLESSCHNEIDER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

ELEKTRICKÝ, UNIVERZÁLNÝ KRÁJAČ

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

ELEKTRISK PÅLÆGSMASKINE

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

GB IE

ELECTRIC MULTI-PURPOSE SLICER

Operating instructions and safety instructions

NL BE

ELEKTRISCHE ALLESSCHNIJDER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

ELEKTRICKÝ UNIVERZÁLNÍ KRÁJEČ

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES

CORTAFIAMBRES ELÉCTRICO

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

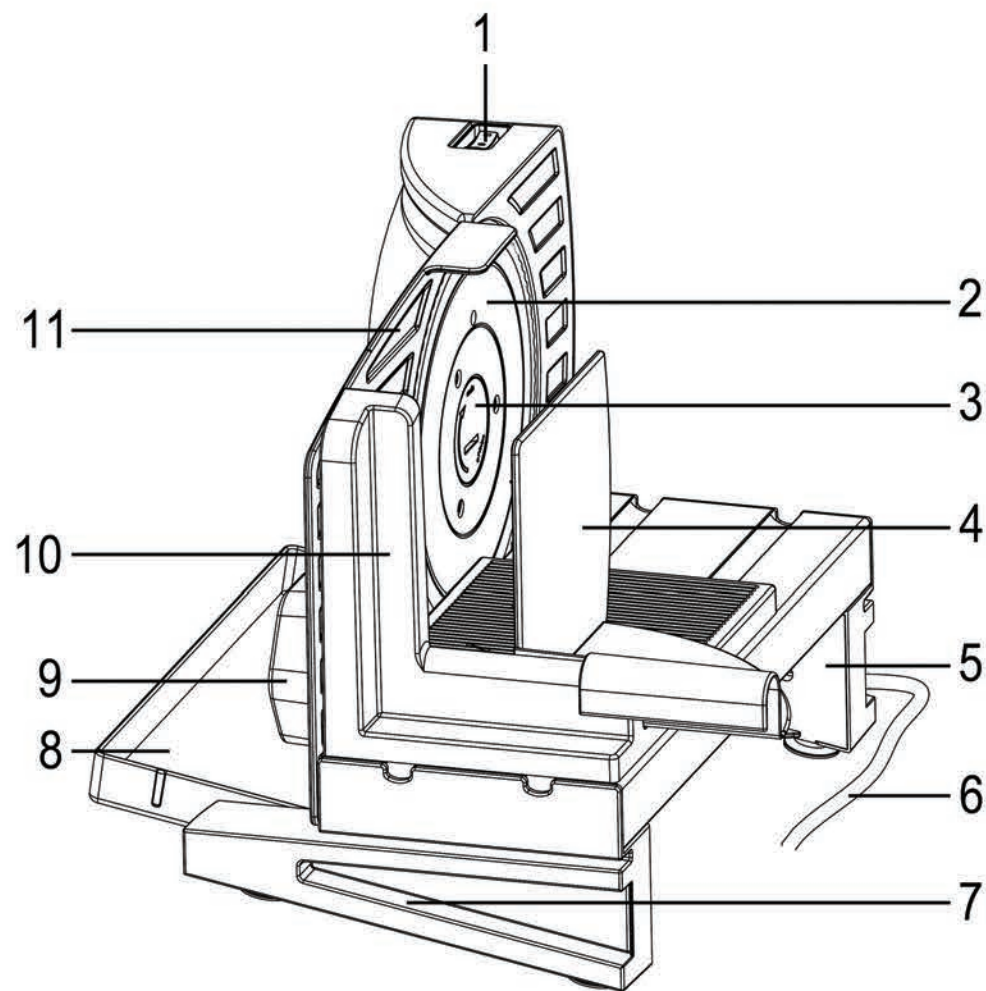
Stand der Informationen
Last Information Update
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering:
02/2021 - Ident.-No.: SAS 120 C1 022021-1

IAN 367894_2101



IAN 367894_2101

DE BE NL
PL CZ SK



Deutsch	2
English.....	21
Français.....	39
Nederlands	61
Polski	80
Čeština	100
Slovenčina	117
Español	135
Dansk.....	154

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung..... 3

2. Lieferumfang 4

3. Technische Daten 5

 3.1 KB-Zeit.....5

4. Sicherheitshinweise 5

5. Urheberrecht 11

6. Vor der Inbetriebnahme 12

7. Inbetriebnahme..... 12

 7.1 Reinigung..... 16

 7.2 Wartung..... 17

 7.3 Aufbewahrung..... 17

8. Problemlösung 17

9. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben..... 18

10. Konformitätsvermerke 18

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Allesschneider ist ein 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 Allesschneider 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 Allesschneider SAS 120 C1
- Schneidgutschlitten
- Resthalter
- Auffangschale
- Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Allesschneider 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** Resthalter
- 5** Netzkabeldepot
- 6** Netzkabel
- 7** Geräteunterteil
- 8** Auffangschale
- 9** Einstellknopf (für Schnittstärke)
- 10** Schneidgutschlitten
- 11** Anlegeplatte

3. Technische Daten

Bezeichnung	SilverCrest SAS 120 C1
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
Betriebsluftfeuchtigkeit	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 Allesschneider betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Allesschneider SilverCrest SAS 120 C1 beträgt 5 Minuten. Nach dieser Zeit muss der Allesschneider so lange ausgeschaltet bleiben, bis der Motor abgekühlt ist.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Allesschneiders 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 Allesschneider 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 Restehalter 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 Restehalter (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 Resthalter (4). Ausnahme: Die Lebensmittel sind für die Verwendung des Resthalters (4) zu groß.

Führen Sie Lebensmittelreste immer mit dem Resthalter (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:

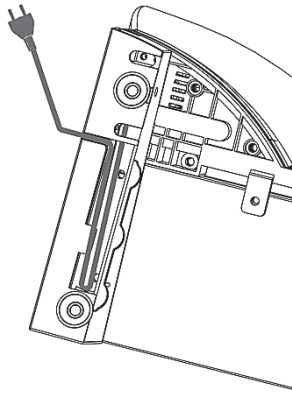
Bei harten Lebensmitteln, wie z. B. Salami, Brot oder Kohlrabi, können Sie den Schneidgutschlitten (10) schneller gegen das Messer (2) führen.



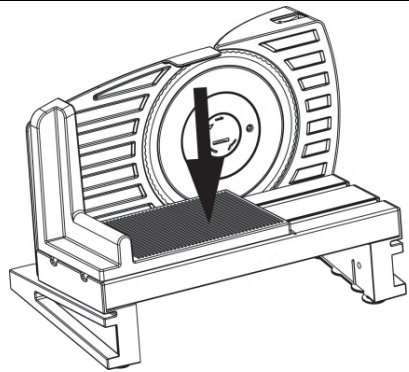
Extra dünne Scheiben:

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).

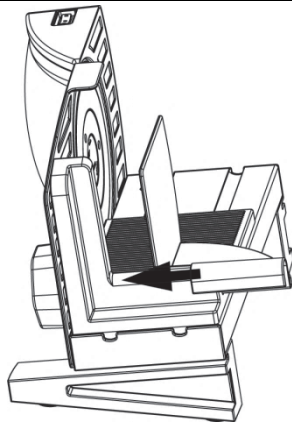
Wickeln Sie die benötigte Länge Netzkabel (6) ab und verstauen Sie das nicht benötigte Netzkabel (6) im Netzkabeldepot (5). Führen Sie das Netzkabel (6) durch die Aussparung im Geräteunterteil (7) vom Netzkabeldepot (5) nach außen.



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

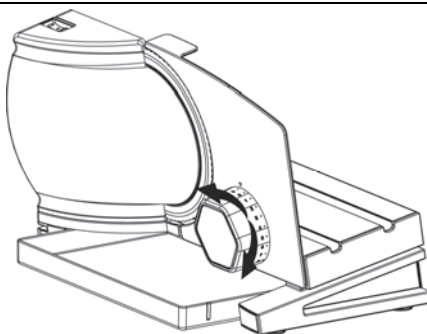


Setzen Sie den Resthalter (4) auf den Schneidgutschlitten (10). Positionieren Sie jetzt die Auffangschale (8) unter dem Geräteunterteil (7), damit in dieser das geschnittene Lebensmittel aufgefangen werden kann.



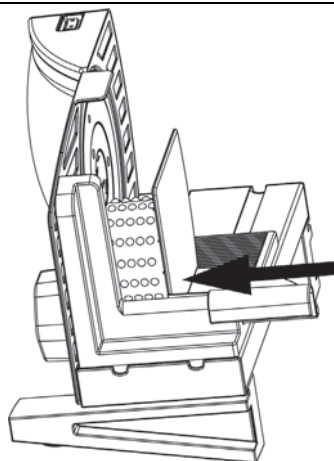
Stecken Sie nun den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.

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 Restehalter (4) mit leichtem Druck gegen die Anlegeplatte (11).

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



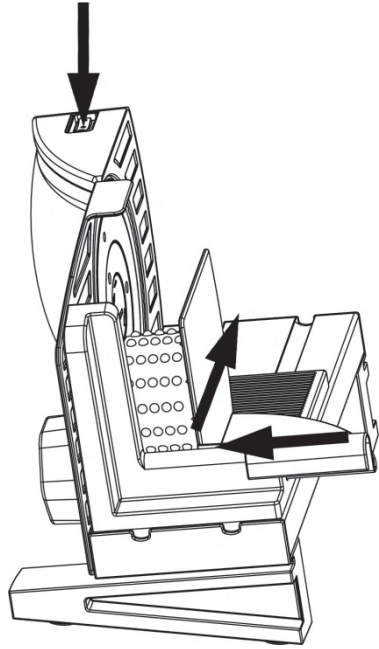
Mit dem Schalter (1) können Sie zwischen zwei Betriebsarten und „Aus“ wählen:

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 Allesschneider mit dem Schalter (1) ein.

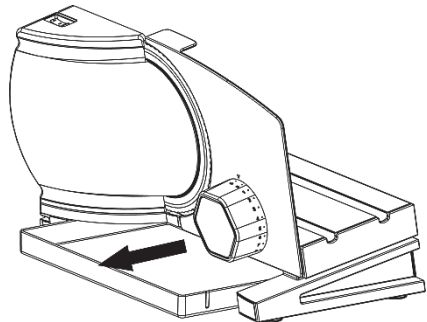
Führen Sie den Schneidgutschlitten (10) mit Ihrem Schneidgut mit leichtem Vorschub gegen das drehende Messer (2). Wenn eine Scheibe geschnitten ist, ziehen Sie den Schneidgutschlitten (10) zurück und wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis Sie genügend Scheiben geschnitten haben.

Schalten Sie den Allesschneider 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 Allesschneiders 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!

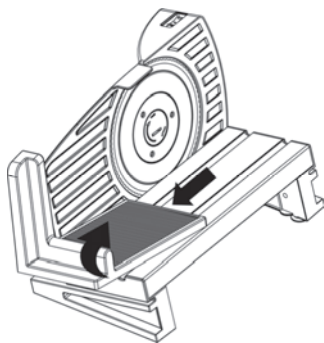


GEFAHR! Vorsicht bei Gebrauch und Reinigung des Messers (2). Das Messer (2) ist sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr!

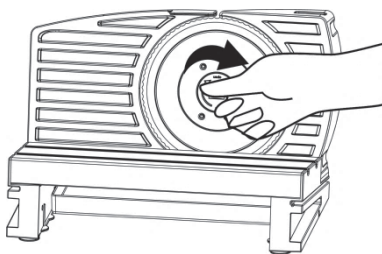


Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel. Die Oberfläche des Allerschneiders und der Zubehöerteile könnte irreparabel beschädigt werden.

- 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 alle Kunststoffteile sowie das Messer (2) im Spülbad zu reinigen.

7.2 Wartung

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

Die Kunststoff-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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

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 von 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

Table of Contents

1. Intended use	22
2. Package contents	23
3. Technical specifications	24
3.1 SO time	24
4. Safety instructions	24
5. Copyright	30
6. Before you start	30
7. Getting started	30
7.1 Cleaning.....	33
7.2 Maintenance.....	35
7.3 Storage.....	35
8. Troubleshooting	35
9. Environmental regulations and disposal information	36
10. Conformity notes	36
11. Warranty information	37

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SAS 120 C1 Food Slicer, hereinafter referred to as the food slicer, you have opted for a quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the food slicer works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the food slicer as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the food slicer on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

This food slicer is a household appliance which is used for cutting suitable foods such as bread, cheese and sausage. It may not be used outdoors or in tropical climates. It has not been designed for corporate or commercial applications. Use the food slicer in domestic environments for private applications only. Any other use does not correspond to the intended use. This food slicer fulfils all relevant norms and standards concerning CE conformity. In the event of any modification to the food slicer that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer shall not be liable for any damage or malfunctions resulting from such modifications. Only use accessories supplied with the appliance by the manufacturer.

Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents

Remove the food slicer and all the accessories from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.

- SilverCrest SAS 120 C1 Food Slicer
- supply carriage
- food holder
- catcher plate
- these operating instructions

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover is a diagram of the SilverCrest SAS 120 C1 Food Slicer with all its accessories and control elements numbered. You can keep this page folded out whilst reading the different chapters of this user manual. This allows you to refer to the relevant accessory/control element at any time. The meanings of the numbers are as follows:

- 1** Switch (I = continuous operation, O = off, II = short operation mode)
- 2** Blade
- 3** Blade lock
- 4** Food holder
- 5** Power cord store
- 6** Power cord
- 7** Device base
- 8** Catcher plate
- 9** Adjusting knob (for slice thickness)
- 10** Supply carriage
- 11** Holding plate

3. Technical specifications

Name	SilverCrest SAS 120 C1
Power supply	220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	120 W
SO time	5 minutes
Safety class	II 
Slice thickness	0 mm up to approx. 20 mm
Dimensions (W x H x D)	approx. 34,5 x 23,4 x 23,5 cm
Weight (without accessories)	approx. 2,400 g
Operating temperature	5 °C to 35 °C
Operating humidity	max. 85% rel. humidity
Permissible storage conditions	-10 °C to +50 °C, max. 85% rel. humidity

The technical specifications and design can be changed without prior notice.

3.1 SO time

The SO time (short operating time) indicates how long the food slicer can be operated without the motor overheating and getting damaged. The short operating time for the SilverCrest SAS 120 C1 Food Slicer is 5 minutes. After this time, the food slicer needs to be switched off until the motor has cooled down.

4. Safety instructions

Before you use this food slicer for the first time, please read the following notes and heed all warnings, even if you are familiar with handling electric devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the food slicer or give it away, pass on the user manual at the same time. It is part of the device.



DANGER! This signal word indicates danger involving a high level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or even death.



WARNING! This signal word indicates danger involving a medium level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or even death.



DANGER! This symbol denotes danger for human health and risk of death and/or risk of damage to equipment due to electric shock.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Ordinance EU 1935/2004.



Alternating current



This symbol denotes further information on the topic.



Waste holder (4) and collection tray (8) suitable for dishwashers.



DANGER! Personal safety

- This food slicer is not to be used by children.
- The appliance and its power cord should be kept out of the reach of children.
- This food slicer may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and/or who have no experience in, or knowledge of, using such appliances providing they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the associated risks.

- Do not allow children to play with the appliance.
- Small parts can represent choking hazards.
- Keep the packaging away from children and persons with disabilities. There is a risk of suffocation.



DANGER! Power cord



- Always hold the power cord (6) by the mains plug and never pull on the power cord (6) itself.
- Never put heavy objects or furniture on the power cord (6) and make sure it does not get trapped, especially at the mains plug.
- To avoid damaging it, never lead the power cord (6) around hot or sharp objects or edges.
- Do not use adapters or extension cables which do not meet the applicable safety standards and do not attempt to modify the power cord (6) yourself!
- If the power cord (6) is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.
- Never tie knots in the power cord (6) and do not tie it to other cables. The power cord (6) should be positioned such that nobody can trip over it or be obstructed by it. There is a danger of injury.



DANGER! Maintenance/cleaning



- Repairs are required if the food slicer has been damaged in any way, for example, if liquid has entered the product, if the

product has been exposed to rain or moisture, if the product does not work normally or if the product has been dropped.

- If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, immediately unplug the power cord (6) of the food slicer from the mains socket. If this occurs, the food slicer should no longer be used until it has been inspected by authorised service personnel.
- All repair work must be carried out by qualified personnel. Never open the food slicer housing.
- Before cleaning the food slicer, always remove the mains plug from the mains socket.
- When cleaning the food slicer, never immerse it in water or hold it under running water.
- Be careful removing and cleaning the blade (2). The blade (2) is very sharp! There is a danger of injury.



DANGER! Operation

- There is a risk of injury if the unit is misused!
- No action is required by the user to set the product to 50 or 60Hz. The product automatically adjusts to 50 and to 60Hz.
- The food slicer must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning. There is a danger of injury.
- Before removing the blade (2), disconnect the food slicer from the mains.
- Before changing accessories or fittings which move when the unit is running, switch it off and disconnect it from the mains power.

- Only use it in conjunction with the accessories provided. There is a danger of injury.
- This unit must be used with the carriage and food holder in their normal positions, unless the size and shape of the food make it impossible to use them.
- When using the food slicer, make sure that long hair, ties or loose clothing do not get caught up in the blade (2). There is a danger of injury.
- Never put your hands near the rotating blade (2). There is a danger of injury.
- Never use your bare hands to hold bits of food near the blade (2) for cutting! Always use the food holder (4) provided. There is a danger of injury.
- Never operate the food slicer without the blade (2). Never attempt to slice packaged or frozen foods, ice cubes, foods with bones or large stones or nuts in their shells. This could damage the food slicer.
- After use, or when the food slicer is unattended, always remove the mains plug from the mains socket!

Operating environment

Position the food slicer on a stable, flat surface and do not place any objects on the food slicer. The food slicer is not for use in rooms with a high temperature or humidity (e.g. bathrooms), and must be kept free of excessive dust. Operating temperature and operating humidity: 5 °C to 35 °C, max. 85% rel. humidity.



WARNING! Make sure that:

- no direct heat sources (e.g. heating) affect the food slicer;
- the food slicer is not exposed to direct sunlight or bright artificial light;
- contact with spray and dripping water and abrasive liquids is avoided and the food slicer is never operated near water, and it must especially never be immersed. Do not place any recipients containing liquids, e.g. drinks or vases, onto or next to the food slicer;
- there are no open fire sources (e.g. burning candles) on or near the food slicer;
- no foreign bodies enter the device;
- the food slicer is not exposed to any extreme temperature fluctuations as this can lead to moisture through condensation and cause short-circuits. If the food slicer has been exposed to strong temperature variations, wait for it to reach the ambient temperature before switching it on (about 2 hours);
- the food slicer should not be subjected to excessive shocks and vibrations.

Storage when not using the product

If you do not intend to use the food slicer for an extended period, disconnect it from the mains power. Also make sure that the storage temperature is maintained between -10 °C and +50 °C. Humidity must not exceed 85% rel. humidity.

5. Copyright

All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing. Subject to change without notice.

6. Before you start

Remove the SAS 120 C1 Food Slicer and all accessories from the packaging and check that the package contents are complete. Remove all protective films. We recommend cleaning all accessories before first use. Place the food slicer on a firm, even surface near a mains socket.

7. Getting started



DANGER! Disconnect the food slicer from the mains before assembly. There is a danger of injury!



DANGER! Never touch the blade (2) when the food slicer is running. There is a danger of injury!



DANGER! Always use the supply carriage (10) in conjunction with the food holder (4). Exception: The food is too big to use the food holder (4).

Always use the food holder (4) to guide remnants of food towards the blade (2).



WARNING! Only use the food slicer for cutting normal household foodstuffs and never for other purposes. The food slicer is not suitable for slicing packaged or frozen foods, ice cubes, foods with bones or large stones or nuts in their shells.



WARNING! For safety reasons, always use the adjusting knob (9) to set the slicing thickness to "0" when you have finished using the food slicer.



Soft foods:

Soft foods such as ham or cheese are easier to cut when they are cold. Gently push the supply carriage (10) against the blade (2) to achieve good slicing results.

Hard foods:

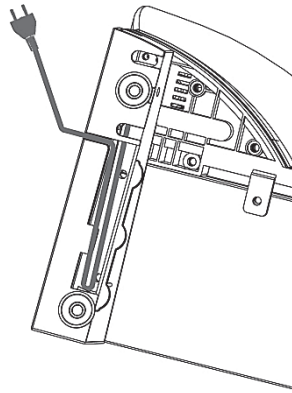
For hard foods, such as salami, bread or cabbage, you can push the supply carriage (10) against the blade (2) more quickly.



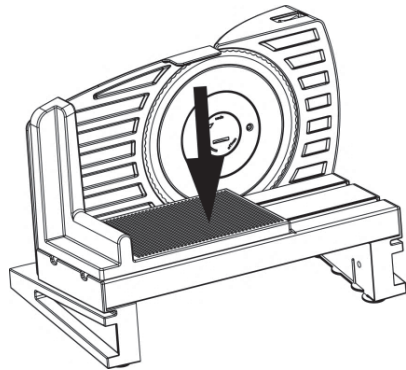
Extra thin slices:

For best results with really thin slices, do not put pressure on the holding plate (11). Simply push the food gently forward against the rotating blade (2).

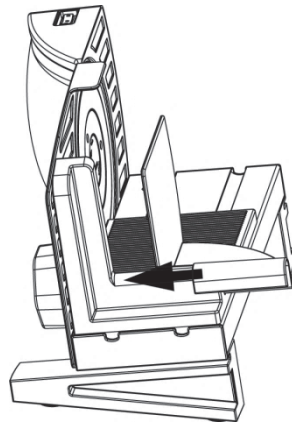
Unwind the length of power cord (6) you need and store the power cord (6) you do not need in the power cord store (5). Guide the power cord (6) through the gap in the device base (7) between the power cord store (5) and the outside.



Place the supply carriage (10) vertically into the guide grooves on the food slicer from the top. Push it into the guide grooves and make sure that the supply carriage (10) clicks into place properly.

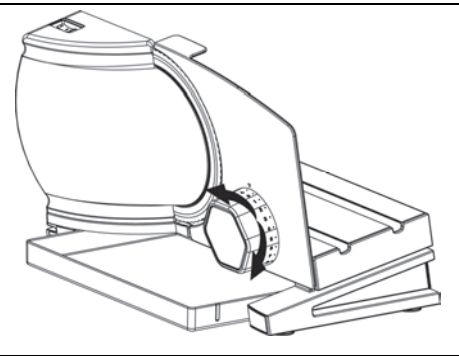


Place the food holder (4) onto the supply carriage (10). Now position the catcher plate (8) below the device base (7) so that it can catch the sliced food.



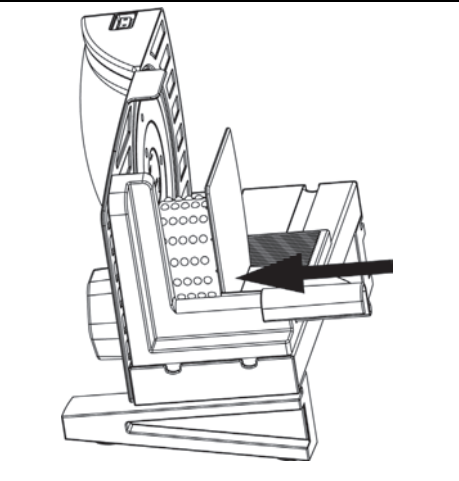
Now plug the mains plug into an easily accessible mains socket.

Use the adjusting knob (9) to set the thickness you wish to slice your food. In the "0" position, the blade (2) is covered by the holding plate (11) for safety reasons. Please note that the slice thickness scale is not calibrated in millimeters. It is intended for orientative purposes only. The maximum slice thickness is approx. 20 mm.



Place the food you wish to slice on the supply carriage (10) and use the food holder (4) to press it lightly against the holder plate (11).

Prevent injuries by always using the food holder (4), unless the food you wish to slice is very large.



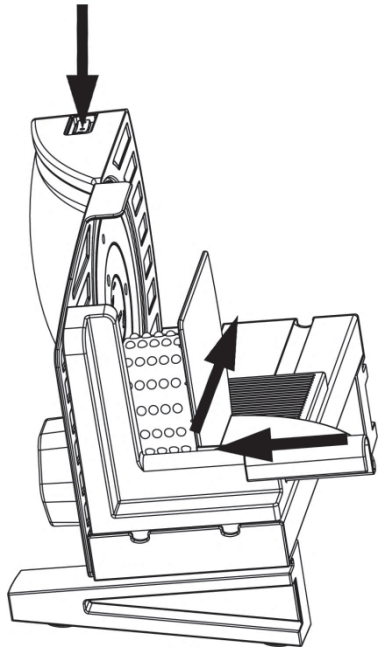
Use the switch (1) to switch between two operating modes and "Off":

Position I	Continuous operation: The blade (2) rotates without the switch (1) having to be depressed all the time. To stop the blade (2), move the switch (1) to the ● position by briefly pressing II.
Position ●	Off: The blade (2) does not turn.
Position II	Short operation: The blade (2) turns as long as you hold the switch (1) pressed down in this position.

Switch on the food slicer using the switch (1).

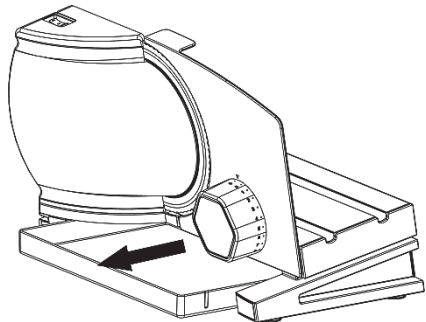
Hold the supply carriage (10) containing your food lightly against the rotating blade (2) and gently push forward. Once you have cut one slice, pull the supply carriage (10) back and repeat the process until you have cut sufficient slices.

Switch the food slicer off using the switch (1) and wait for the blade (2) to stop turning.



WARNING! For safety reasons, always use the adjusting knob (9) to set the slicing thickness to "0" when you have finished using the food slicer.

Remove the catcher plate (8) with the sliced food by pulling it out to the left under the device base (7).



7.1 Cleaning



DANGER! Always disconnect the mains plug before cleaning. Never immerse the food slicer in water and never clean it under running water as this could cause an electric shock!

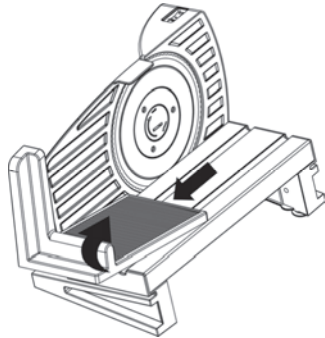


DANGER! Be careful using and cleaning the blade (2). The blade (2) is very sharp. There is a danger of injury!

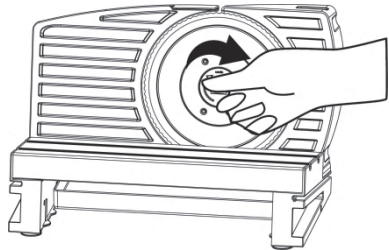


Do not use aggressive, abrasive or chemical detergents. This could irreparably damage the surface of the food slicer and its accessories.

- Unplug the power cord (6) from the mains socket.
- Remove the supply carriage (10), food holder (4) and catcher plate (8). These parts can be cleaned in a bowl of warm water and washing-up liquid. After cleaning, rinse the parts with clean water and dry them carefully. Alternatively, the food holder (4) and catcher plate (8) can be cleaned in the dishwasher.



- Remove the blade (2). To do this, use a suitable coin and put it into the slot on the blade lock (3). Now turn the blade lock (3) clockwise (direction of arrow) until you can remove it. Then grab the blade (2) in the centre and remove it.
- Clean the blade (2) with warm washing-up water, but **not** in the dishwasher. Rinse with clean water and dry thoroughly. Grease the gear wheel on the blade (2) with a little Vaseline.
- Clean the area behind the blade (2) with a brush or slightly damp cloth.
- Once you have finished cleaning, refit the blade (2). Place it straight on the centre axis and tighten the blade lock (3) again by turning it anticlockwise.
- The housing of the food slicer can also be cleaned with a damp cloth.



Cleaning intervals: We recommend cleaning the housing, plastic parts and the built-in blade (2) with a damp cloth after every use. It is worth cleaning all the plastic parts in the washing-up from time to time. The same applies to the blade (2).

Slicing some foods may require more frequent cleaning: depending on the foods sliced, it may be necessary to wash up all the plastic parts and the blade (2) immediately after use.

7.2 Maintenance

The food slicer is maintenance-free. To ensure the supply carriage (10) runs smoothly, we recommend greasing the guide with a little Vaseline occasionally.

The plastic adjustment screws on the bottom of the appliance are intended for adjustment during manufacturing.

7.3 Storage

If the food slicer is not to be used for an extended period, store it in a clean and dry place.

- Clean the food slicer and all accessories as described in the previous chapter.
- Store the power cord (6) in the power cord store (5).

8. Troubleshooting

The food slicer does not work.

- The mains plug is not plugged in. Insert the mains plug into a mains socket.
- The mains socket is defective. Test the food slicer in a different mains socket that you are certain is working.
- The food slicer is faulty. Consult customer services.

The food slicer holding plate (11) has backlash and can be moved.

- There are two adjustment screws on the bottom of the food slicer. Tighten the screws by hand so that the holding plate (11) is fixed with no backlash but can still be moved using the adjusting knob (9).

9. Environmental regulations and disposal information



Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.



Dispose of all packaging in an environmentally-friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.



Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows:



1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials



The product can be recycled, is subject to an extended producer responsibility and is collected separately.

10. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the Republic of Serbia.



This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the United Kingdom.

The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:

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

11. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service



Phone: 0871 5000 720

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1890 930 034

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4409

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 367894_2101



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	40
2. Contenu de l'emballage.....	41
3. Spécifications techniques.....	42
3.1 Durée de fonctionnement continu maxi	42
4. Instructions de sécurité	42
5. Droits d'auteur	48
6. Avant de commencer.....	49
7. Prise en main.....	49
7.1 Nettoyage.....	53
7.2 Entretien	54
7.3 Stockage	54
8. Résolution des problèmes	54
9. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	55
10. Avis de conformité	55
11. Informations concernant la garantie	55

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 :

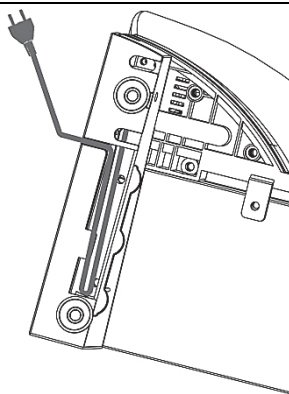
Pour les aliments durs tels que le saucisson, le pain ou le chou, vous pouvez pousser le chariot mobile (10) contre la lame (2) plus rapidement.



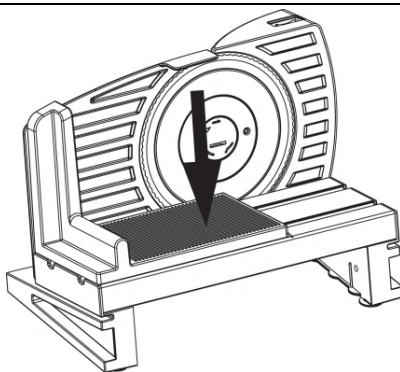
Tranches extra-fines :

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.

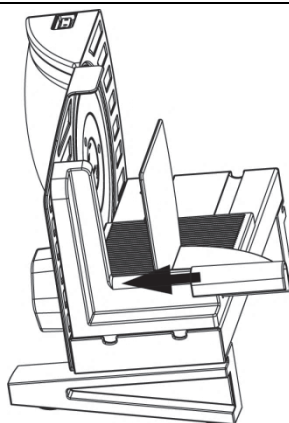
Déroulez la longueur de câble d'alimentation (6) dont vous avez besoin et rangez la longueur dont vous n'avez pas besoin dans le rangement pour câble d'alimentation (5). Guidez le câble d'alimentation (6) pour le faire passer dans le trou situé dans la base de l'appareil (5) entre le rangement pour câble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

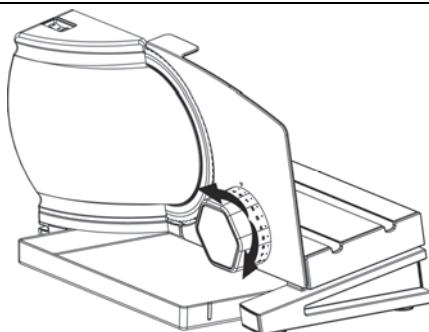


Placez le support pour aliments (4) sur le chariot mobile (10). Maintenant, positionnez le plateau de récupération des tranches (8) sous la base de l'appareil (7) afin que les aliments tranchés puissent y tomber.



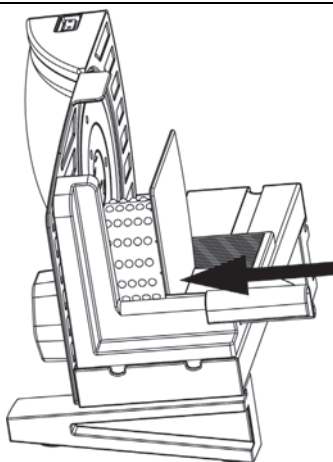
Désormais, branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès.

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.



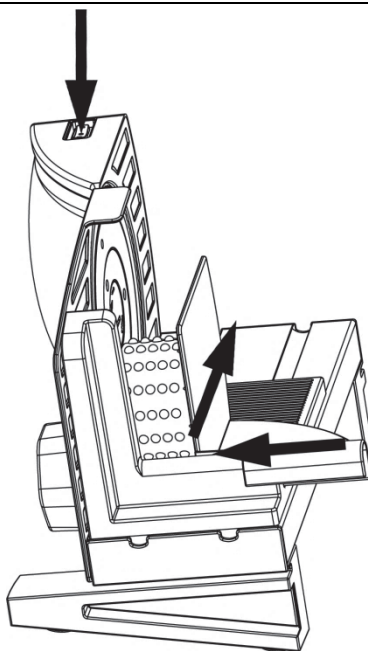
Utilisez l'interrupteur (1) pour basculer entre les deux modes de fonctionnement ou arrêter la trancheuse.

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).

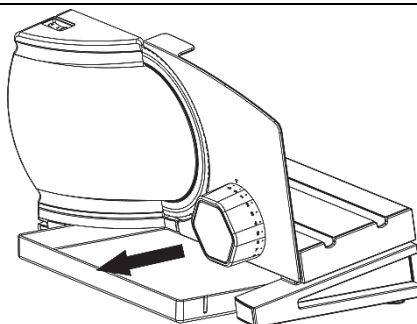
Maintenez légèrement le chariot mobile (10) contenant votre aliment contre la lame (2) en rotation et poussez doucement vers l'avant. Une fois que vous avez coupé une tranche, tirez le chariot mobile (10) vers l'arrière et répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez suffisamment de tranches.

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 !

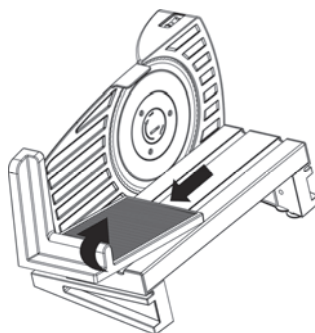


DANGER ! Soyez très prudent lorsque vous utilisez et nettoyez la lame (2). La lame (2) est très coupante ! Vous pourriez vous blesser !

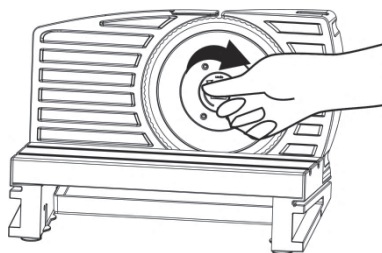


N'utilisez pas de détergents agressifs, abrasifs ou chimiques. Vous pourriez endommager irrémédiablement la surface de la trancheuse et ses accessoires.

- 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



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.

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	62
2. Inhoud van de verpakking	63
3. Technische specificaties.....	64
3.1 KB-tijd	64
4. Veiligheidsinstructies.....	64
5. Copyright	70
6. Voordat u begint	70
7. Aan de slag	71
7.1 Reiniging	75
7.2 Onderhoud	76
7.3 Opslag	76
8. Problemen oplossen	76
9. Milieuvoorschriften en afvalverwijdering	77
10. Conformiteit	77
11. Garantie.....	78

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 verkoopt 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 fysische 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:

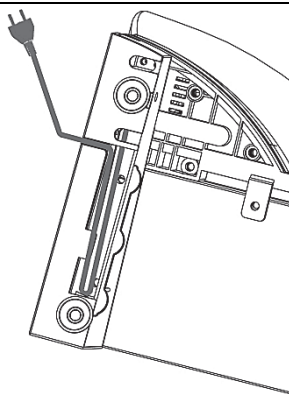
Voor hard voedsel, zoals salami, brood of kool, kunt u de toevoerwagen (10) sneller tegen het mes (2) drukken.



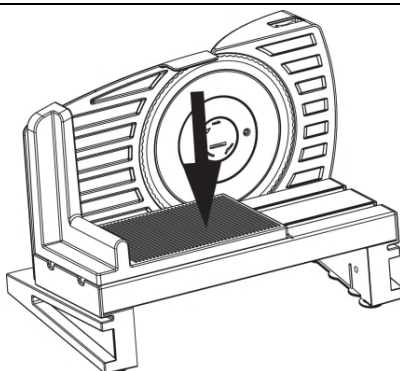
Flinterdunne plakjes:

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).

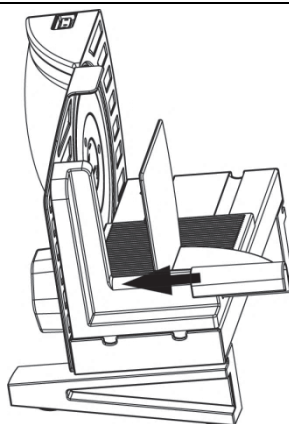
Rol de lengte van het netsnoer (6) af die u nodig hebt en berg de rest van het netsnoer (6) dat u niet nodig hebt op in de netsnoeropslag (5). Leid het netsnoer (6) door de uitsparing in de voet van het apparaat (7) tussen de netsnoeropslag (5) en de buitenzijde.



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.

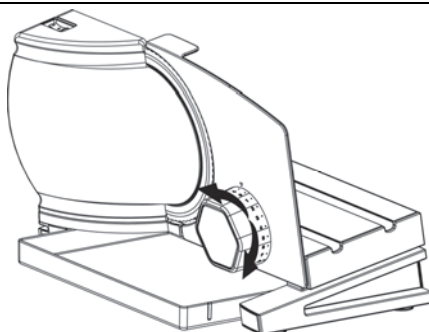


Plaats de voedselhouder (4) op de toevoerwagen (10). Plaats nu de opvangplaat (8) onder de voet van het apparaat (7), zodat het gesneden voedsel op de plaat kan worden opgevangen.



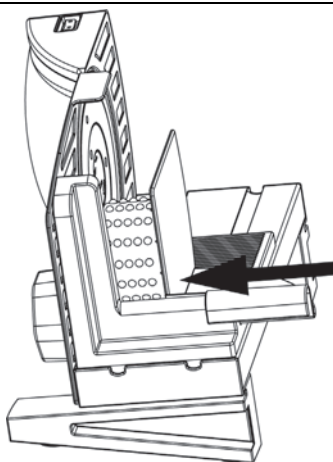
Steek de stekker nu in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.

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.



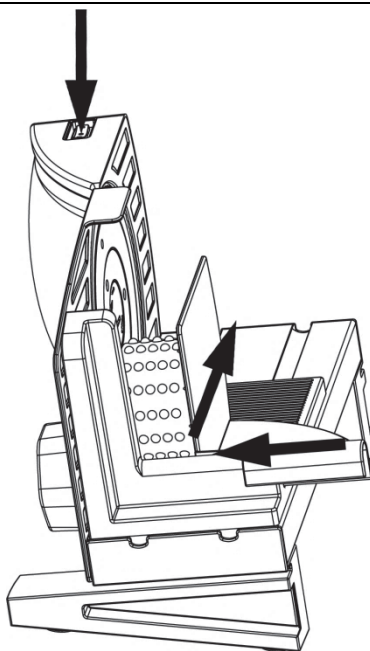
Met de schakelaar (1) schakelt u tussen de twee bedrijfsmodi en 'Uit':

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).

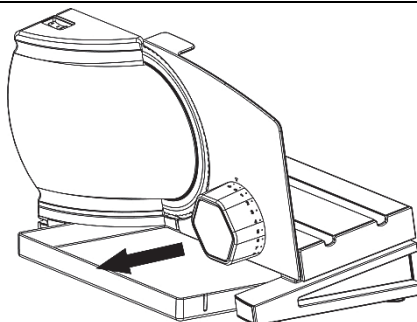
Houd de toevoerwagen (10) met het voedsel licht tegen het draaiende mes (2) en druk deze voorzichtig naar voren. Zodra u een plak hebt gesneden, trekt u de toevoerwagen (10) terug en herhaalt dit proces totdat u voldoende plakken hebt gesneden.

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.

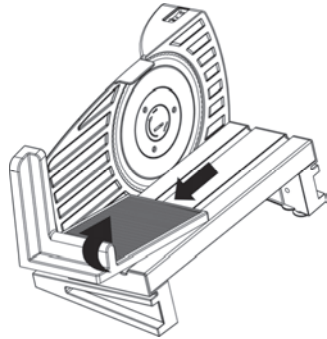


GEVAAR! Wees voorzichtig bij het gebruiken en reinigen van het mes (2). Het mes (2) is heel scherp. Er bestaat gevaar voor letsel!

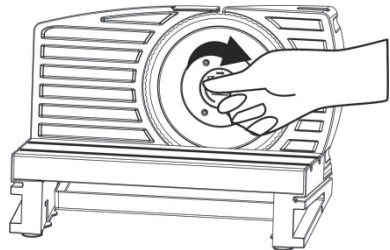


Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak van de snijmachine en de bijbehorende accessoires onherstelbaar beschadigen.

- 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. Milieuvorschriften 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



Het product kan worden gerecycled, is onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en wordt gescheiden ingezameld.

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 goeddunken – 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

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	81
2. Zawartość opakowania	82
3. Dane techniczne	83
3.1 Czas pracy dorywczej.....	83
4. Wskazówki bezpieczeństwa	83
5. Prawa autorskie	90
6. Czynności przygotowawcze.....	90
7. Rozpoczęcie użytkowania.....	91
7.1 Czyszczenie	95
7.2 Konserwacja.....	96
7.3 Przechowywanie	96
8. Rozwiązywanie problemów	96
9. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu.....	97
10. Zgodność z dyrektywami.....	97
11. Informacje dotyczące gwarancji.....	98

Gratulacje!

Dokonując zakupu kraljalnicy do żywności SilverCrest SAS 120 C1, zwanej dalej kraljalnicą do żywności, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem kraljalnicy do żywności prosimy o zapoznanie się z jej działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie kraljalnicy do żywności wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania kraljalnicy do żywności innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Kraljalnica do żywności jest urządzeniem gospodarstwa domowego i służy do krojenia odpowiednich produktów żywnościowych, takich jak pieczywo, sery i wędliny. Nie można jej używać na zewnątrz ani w klimacie tropikalnym. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku firmowego ani komercyjnego. Kraljalnica do żywności jest przeznaczona wyłącznie do prywatnego użytku domowego. Jakiegokolwiek inne użytkowanie jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem. Niniejsza kraljalnica do żywności spełnia wymagania wszystkich odnośnych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. W przypadku dokonania w kraljalnicy do żywności jakiegokolwiek modyfikacji niezatwierdzonych przez producenta, zgodność z wymaganiami tych norm i dyrektyw nie będzie już gwarantowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia lub nieprawidłowe działanie wynikające z takich modyfikacji. Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez producenta wraz z urządzeniem.

Przestrzegać przepisów i norm prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

2. Zawartość opakowania

Wyjąć kralnicę do żywności i wszystkie akcesoria z opakowania. Usunąć materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części należy skontaktować się z producentem.

- Kralnica do żywności SilverCrest SAS 120 C1
- Taca podająca
- Dociskacz krojonych produktów
- Tacka na krojone produkty
- Niniejsza instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki zamieszczono rysunek kralnicy do żywności SilverCrest SAS 120 C1 z wszystkimi jej akcesoriami i elementami sterowniczymi oznaczonymi numerami. Okładkę z tą stroną można rozłożyć podczas czytania poszczególnych rozdziałów niniejszej instrukcji obsługi. Umożliwia to odniesienie się w dowolnej chwili do odpowiednich akcesoriów/elementów sterowania. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- 1** Przełącznik (I = praca ciągła, O = wyłączone, II = tryb pracy krótkotrwałej)
- 2** Nóż
- 3** Blokada noża
- 4** Dociskacz krojonych produktów
- 5** Schowek na przewód zasilający
- 6** Przewód zasilający
- 7** Podstawa urządzenia
- 8** Tacka na krojone produkty
- 9** Pokrętko regulacyjne (do regulacji grubości plastrów)
- 10** Taca podająca
- 11** Nastawiak grubości krojenia

3. Dane techniczne

Opis	SilverCrest SAS 120 C1
Zasilanie	220-240 V~ (AC), 50/60 Hz
Pobór mocy	120 W
Czas pracy dorywczej (KB time)	5 minut
Klasa ochronności	II 
Grubość plastra	0 mm do ok. 20 mm
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	ok. 34,5 x 23,4 x 23,5 cm
Masa (bez akcesoriów)	ok. 2400 g
Temperatura podczas pracy	5°C do 35°C
Dopuszczalna wilgotność podczas pracy	maks. 85% (wilg. względna)
Dopuszczalne warunki przechowywania	-10°C do +50°C, maks. 85% wilgotności wzgl.

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

3.1 Czas pracy dorywczej

Czas pracy dorywczej (KB time) to maksymalny dopuszczalny czas pracy krawalnicy do żywności, przy którym silnik nie ulegnie przegrzaniu i uszkodzeniu. Czas pracy krótkotrwałej dla krawalnicy do żywności SilverCrest SAS 120 C1 wynosi 5 minut. Po upływie tego czasu krawalnicę do żywności należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

4. Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem krawalnicy do żywności należy przeczytać poniższe wskazówki i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektrycznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub przekazania krawalnicy do żywności należy również przekazać instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu zagrożenia, które doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



OSTRZEŻENIE! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o umiarkowanym stopniu zagrożenia, które może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Tym symbolem oznaczono zagrożenie dla zdrowia i życia użytkownika i/lub ryzyko wystąpienia szkód materialnych w wyniku porażenia prądem elektrycznym.



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia UE 1935/2004.



Prąd przemienny



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Uchwyt do krojenia małych kawałków (4) i pojemnik na okruchy nadają (8) się do mycia w zmywarkach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Bezpieczeństwo osobiste

- Ta krawalnica do żywności nie powinna być używana przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niniejsza krawalnica do żywności może być używana przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych i/lub przez osoby nieposiadające doświadczenia lub stosownej wiedzy dotyczącej używania tego typu urządzeń pod warunkiem, że osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Małe części mogą stwarzać niebezpieczeństwo zadławienia.
- Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Występuje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przewód zasilający



- Przewód zasilający (6) należy odłączać chwytając za wtyczkę sieciową, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód (6).

- W żadnym wypadku nie wolno umieszczać na przewodzie zasilającym (6) mebli ani innych ciężkich przedmiotów, a ponadto należy uważać, aby przewód nie został uwięziony, w szczególności przy wtyczce.
- Aby uniknąć uszkodzenia, nigdy nie należy umieszczać przewodu zasilającego na gorących lub ostrych przedmiotach bądź krawędziach.
- Nie należy używać wtyczek przejściowych ani przedłużaczy niezgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, a ponadto nie należy samodzielnie modyfikować przewodu zasilającego (6)!
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
- W żadnym wypadku nie należy wiązać węzłów na przewodzie zasilającym (6) ani nie przywiązywać go do innych przewodów. Przewód zasilający (6) należy umieścić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć oraz aby nie utrudniał przejścia. Występuje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Konserwacja/czyszczenie



- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia krawalnicy do żywności należy ją oddać do naprawy. Dotyczy to m.in. przedostania się płynu do wnętrza obudowy, narażenia produktu na działanie deszczu lub wilgoci, nieprawidłowego działania produktu lub upuszczenia produktu.

- W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego (6) krajalnicy do żywności z gniazda sieciowego. W takim przypadku krajalnicy do żywności nie wolno dalej używać, lecz należy ją przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu kontroli.
- Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel serwisowy. W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy krajalnicy do żywności.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia krajalnicy do żywności należy zawsze wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.
- Podczas czyszczenia krajalnicy nie wolno zanurzać jej w wodzie ani trzymać jej pod bieżącą wodą.
- Zachować ostrożność podczas demontażu i czyszczenia noża (2). Nóż (2) jest bardzo ostry! Występuje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Obsługa

- W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia istnieje ryzyko obrażeń!
- Użytkownik nie musi podejmować żadnych działań, aby ustawić produkt na częstotliwość 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 i 60 Hz.
- W przypadku pozostawienia bez nadzoru, a także przed demontażem, montażem lub czyszczeniem krajalnicę do żywności należy bezwzględnie odłączyć od sieci zasilającej. Występuje ryzyko odniesienia obrażeń ciała.

- Przed demontażem noża (2) należy odłączyć krajalnicę do żywności od sieci zasilającej.
- Przed wymianą akcesoriów lub osprzętu będącego w ruchu w trakcie pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.
- Używać wyłącznie w połączeniu z dostarczonymi akcesoriami. Występuje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.
- Urządzenie to musi być używane z tacą podającą i dociskaczem krojonych produktów w normalnych położeniach, chyba że rozmiar i kształt produktów uniemożliwiają ich użycie.
- Podczas używania krajalnicy do żywności należy uważać, aby długie włosy, krawat lub luźne elementy odzieży nie zostały pochwycone przez nóż (2). Występuje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.
- W żadnym wypadku nie wolno zbliżać rąk do obracającego się noża (2). Występuje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.
- W żadnym wypadku nie wolno używać gołych rąk do przytrzymywania kawałków produktów żywnościowych w pobliżu obracającego się ostrza (2)! Zawsze należy używać dołączonego do zestawu dociskacza krojonych produktów (4). Występuje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.
- W żadnym wypadku nie należy użytkować krajalnicy do żywności bez zamontowanego noża (2). W żadnym wypadku nie należy próbować kroić zamrożonej żywności, kostek lodu, mięsa z kością, owoców z dużymi pestkami ani

orzechów w łupinach. Może to spowodować uszkodzenie krajalnicy do żywności.

- Po użyciu lub gdy krajalnica do żywności pozostaje bez nadzoru, należy zawsze wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego!

Środowisko użytkowania

Krajalnicę do żywności należy umieścić na stabilnej, płaskiej powierzchni i nie kłaść na niej żadnych przedmiotów.

Krajalnicy do żywności nie należy używać w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze lub wilgotności (np. w łazience), a ponadto należy ją chronić przed nadmiernym zapyleniem.

Temperatura otoczenia i wilgotność podczas użytkowania: 5°C do 35°C, maks. 85% wilgotności wzgl.



OSTRZEŻENIE! Należy zwrócić uwagę na to, aby:

- krajalnica do żywności nie była umieszczona w pobliżu bezpośrednich źródeł ciepła (np. grzejników);
- krajalnica do żywności nie była narażona na bezpośrednie działanie światła słonecznego ani intensywnego światła sztucznego;
- unikać kontaktu z rozpryskiwaną i kapiącą wodą oraz cieczami ściernymi, a krajalnica do żywności nie była nigdy używana w pobliżu wody, w szczególności zaś nigdy nie była zanurzana w wodzie. Nie stawiać żadnych pojemników z płynami, np. puszek z napojami lub wazonów, na lub obok krajalnicy do żywności;
- nie umieszczać żadnych źródeł otwartego ognia (np. płonących świec) na lub w pobliżu krajalnicy do żywności;

- do wnętrza urządzenia nie przedostawały się żadne obce ciała;
- krajalnica do żywności nie była narażona na skrajne zmiany temperatury, ponieważ może to doprowadzić do kondensacji wilgoci i wystąpienia zwarcia. Jeśli krajalnica do żywności została narażona na znaczne wahania temperatury, należy przed jej włączeniem poczekać, aż osiągnie temperaturę otoczenia (po około 2 godzinach);
- nie narażać krajalnicy do żywności na nadmierne wstrząsy i drgania.

Przechowywanie nieużywanego urządzenia

Jeśli nie zamierzamy używać krajalnicy do żywności przez dłuższy czas, należy ją odłączyć od zasilania sieciowego. Temperatura przechowywania powinna zawierać się w przedziale od -10 C do +50 C. Wilgotność względna nie może przekraczać 85%.

5. Prawa autorskie

Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również komercyjnego wykorzystywania treści i informacji. Wszystkie teksty i ilustracje są aktualne na dzień przekazania do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian bez powiadomienia.

6. Czynności przygotowawcze

Wyjąć krajalnicę do żywności SAS 120 C1 wraz z wszystkimi akcesoriami z opakowania i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Usunąć wszystkie folie ochronne. Zalecamy oczyszczenie wszystkich akcesoriów przed pierwszym użyciem. Umieścić krajalnicę do żywności na stabilnej, równej powierzchni w pobliżu gniazda sieciowego.

7. Rozpoczęcie użytkowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed przystąpieniem do montażu, krawalnicę do żywności należy odłączyć od sieci zasilającej. Występuje ryzyko odniesienia obrażeń ciała!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! W żadnym wypadku nie wolno dotykać noża (2) podczas pracy krawalnicy do żywności. Występuje ryzyko odniesienia obrażeń ciała!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zawsze używać tacy podającej (10) w połączeniu z dociskaczem krojonych produktów (4). Wyjątek: Produkt spożywczy jest za duży, aby używać dociskacza krojonych produktów (4).

Zawsze używać dociskacza krojonych produktów (4) w celu prowadzenia końcówek produktu spożywczego w kierunku noża (2).



OSTRZEŻENIE! Krawalnicy do żywności należy używać wyłącznie do krojenia zwykłych domowych produktów spożywczych, nigdy zaś do innych celów. Krawalnica do żywności nie nadaje się do krojenia zamrożonej żywności, kostek lodu, mięsa z kośćmi, owoców z dużymi pestkami ani orzechów w łupinach.



OSTRZEŻENIE! Ze względów bezpieczeństwa należy zawsze użyć pokrętki regulacyjnej (9), aby ustawić grubość krojenia na „0” po zakończeniu używania krawalnicy do żywności.



Miękkie produkty spożywcze:

Miękkie produkty spożywcze, takie jak szynka lub ser, są łatwiejsze do krojenia, gdy są zimne. Aby uzyskać dobre wyniki krojenia, należy delikatnie dociskać tacę podającą (10) do noża (2).

Twarde produkty spożywcze:

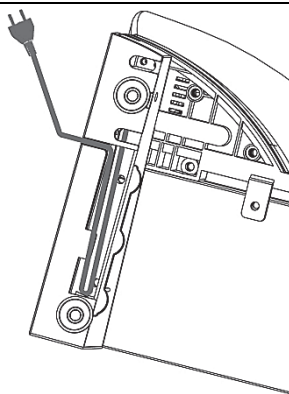
Podczas krojenia twardych produktów żywnościowych, takich jak salami, chleb czy kapusta, tacę podającą (10) należy dociskać szybciej do noża (2).



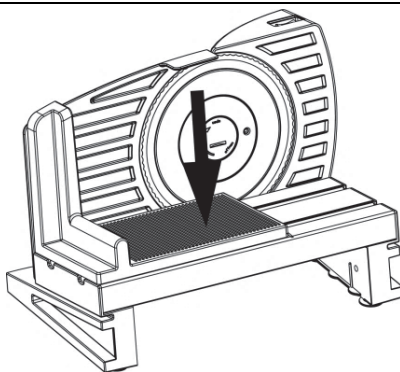
Bardzo cienkie plasterki:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku bardzo cienkich plasterków, nie należy wywierać nacisku na nastawiak grubości krojenia (11). Należy po prostu delikatnie dociskać krojony produkt spożywczy do obracającego się ostrza (2).

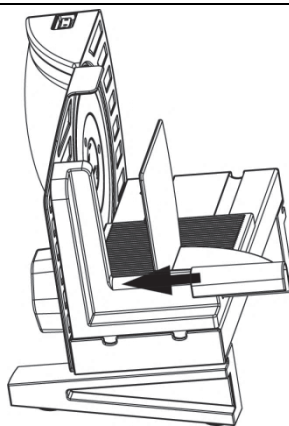
Odwinąć przewód zasilający (6) na wymaganą długość, pozostawiając resztę przewodu zasilającego (6) w schowku na przewód zasilający (5). Poprowadzić przewód zasilający (6) przez wgłębienie w podstawie urządzenia (7), między schowkiem na przewód zasilający (5) a zewnętrzną stroną urządzenia.



Umieścić tacę podającą (10) pionowo w rowkach prowadzących na krawędziach do żywności, od góry. Wepchnąć tacę podającą (10) w rowki prowadzące, aż do jej zatrzaśnięcia we właściwym położeniu.

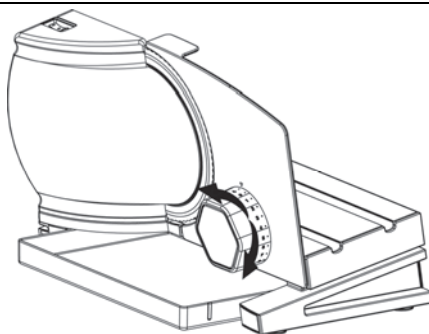


Umieścić dociskacz krojonych produktów (4) na tacy podającej (10). Następnie umieścić tackę na krojone produkty (8) pod podstawą urządzenia (7) tak, aby mogła chwycić pokrojone plasterki.



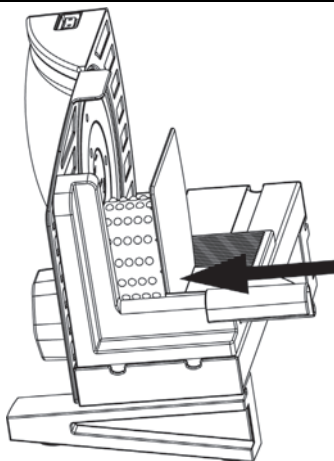
Włożyć wtyczkę sieciową do łatwo dostępnego gniazda sieciowego.

Użyć pokrętki regulacyjnej (9), aby ustawić grubość krojenia produktu spożywczego. W położeniu „0” nóż (2) jest przykryty nastawiakiem grubości krojenia (11) ze względów bezpieczeństwa. Należy pamiętać, że skala grubości krojenia nie jest skalibrowana w milimetrach. Jest ona przeznaczona wyłącznie do celów orientacyjnych. Maksymalna grubość krojenia wynosi ok. 20 mm.



Umieścić produkt spożywczy przeznaczony do pokrojenia na tacy podającej (10) i użyć dociskacza krojonych produktów (4), aby lekko docisnąć produkt do nastawiaka grubości krojenia (11).

Aby zapobiec obrażeniom, należy zawsze używać dociskacza krojonych produktów (4), chyba że krojony produkt jest bardzo duży.



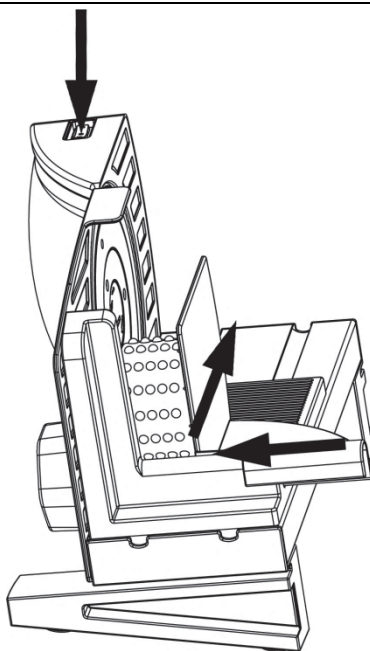
Do przełączania między dwoma trybami pracy oraz położeniem „Wył” należy używać przełącznika (1):

Położenie I	Praca ciągła: Nóż (2) obraca się bez konieczności ciągłego naciskania przełącznika (1). Aby zatrzymać nóż (2), należy przestawić przełącznik (1) do położenia 0, naciskając krótko oznaczenie II na przełączniku.
Położenie 0	Wył: Nóż (2) nie obraca się.
Położenie II	Praca krótkotrwała: Nóż (2) obraca się tak długo, jak długo przełącznik (1) jest naciśnięty w tym położeniu.

Włączyć krajalnicę do żywności za pomocą przełącznika (1).

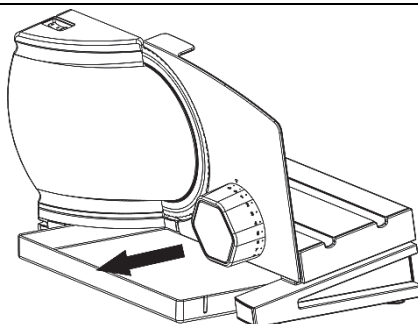
Lekko przysunąć tacę podającą (10) z produktem spożywczym do obracającego się noża (2) i delikatnie popchnąć ją do przodu. Po odkrojeniu jednego plasterka, odciągnąć tacę podającą (10) i powtarzać ten proces, aż do momentu pokrojenia odpowiedniej liczby plasterków.

Wyłączyć krajalnicę do żywności przełącznikiem (1) i poczekać, aż nóż (2) zatrzyma się.



OSTRZEŻENIE! Ze względów bezpieczeństwa należy zawsze użyć pokrętła regulacyjnego (9), aby ustawić grubość krojenia na „0” po zakończeniu używania krajalnicy do żywności.

Wyjąć tacę (8) z pokrojonym produktem spożywczym, wyciągając ją w lewo pod podstawę urządzenia (7).



7.1 Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć wtyczkę sieciową. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać krawalnicy do żywności w wodzie ani myć jej pod bieżącą wodą, gdyż mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!

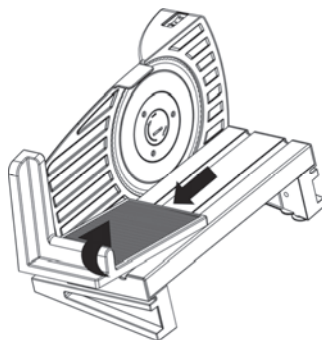


NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zachować ostrożność podczas używania i czyszczenia noża (2). Nóż (2) jest bardzo ostry. Występuje ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

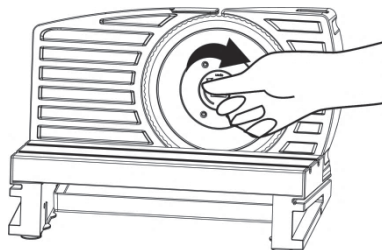


Nie używać żrących, ściernych ani chemicznych detergentów. Mogłoby to spowodować nieodwracalne uszkodzenie powierzchni krawalnicy do żywności i jej akcesoriów.

- Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego (6) z gniazda sieciowego.
- Wyjąć tacę podającą (10), dociskacz krojonych produktów (4) i tacę na krojone produkty (8). Te części można umyć w misce z ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu wypłukać wszystkie części czystą wodą i starannie je wysuszyć. Alternatywnie, dociskacz krojonych produktów (4) i tacę na krojone produkty (8) można umyć w zmywarce.



- Zdemontować nóż (2). W tym celu należy włożyć odpowiednią monetę w szczelinę blokady noża (3). Teraz należy obrócić blokadę noża (3) w prawo (w kierunku oznaczonym strzałką), aż będzie można ją zdjąć. Następnie chwycić nóż (2) pośrodku i zdjąć go.
- Umyć nóż (2) ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, ale **nie** w zmywarce. Wypłukać czystą wodą i starannie wysuszyć. Nasmarować kółko zębate na nożu (2) niewielką ilością wazeliny.
- Oczyszczyć obszar za ostrzem (2) pędzlem lub lekko wilgotną ściereczką.
- Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie zamontować nóż (2). Umieścić go prosto na osi centralnej i dokręcić blokadę noża (3), obracając ją w lewo.
- Obudowę krawalnicy do żywności można także oczyścić wilgotną ściereczką.





Częstotliwość czyszczenia: Zalecamy czyszczenie obudowy, części plastikowych i wbudowanego noża (2) wilgotną ściereczką po każdym użyciu. Warto też co jakiś czas umyć wszystkie części z tworzywa sztucznego w wodzie z płynem do mycia naczyń. To samo dotyczy noża (2).

Krojenie w plasterki niektórych produktów spożywczych może wymagać częstszego czyszczenia: w zależności od krojonych produktów spożywczych, konieczne może być umycie wszystkich plastikowych części i noża (2) natychmiast po użyciu.

7.2 Konserwacja

Krajalnica do żywności nie wymaga konserwacji. W celu zapewnienia płynnego przesuwania się tacy podającej (10) zalecamy smarowanie prowadnicy od czasu do czasu niewielką ilością wazeliny.

Plastikowe śruby regulacyjne na spodzie urządzenia są przeznaczone do wykonania regulacji podczas produkcji.

7.3 Przechowywanie

Jeśli krajalnica do żywności nie będzie używana przez dłuższy czas, należy ją przechowywać w czystym i suchym miejscu.

- Oczyszczyć krajalnicę do żywności i wszystkie akcesoria, jak opisano w poprzednim rozdziale.
- Przewód zasilający (6) umieścić w schowku na przewód zasilający (5).

8. Rozwiązywanie problemów

Krajalnica do żywności nie działa.

- Wtyczka przewodu zasilającego nie została podłączona do gniazda sieciowego. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieciowego.
- Gniazdo sieciowe jest uszkodzone. Sprawdzić działanie krajalnicy do żywności po podłączeniu do innego gniazda sieciowego, które na pewno jest sprawne.
- Krajalnica do żywności jest uszkodzona. Skontaktować się z działem obsługi klienta.

Nastawiak grubości krojenia (11) krajalnicy do żywności ma luz i może się przesuwąć.

- Na spodzie krajalnicy do żywności znajdują się dwie śruby regulacyjne. Należy dokręcić te śruby ręcznie tak, aby nastawiak grubości krojenia (11) był zamocowany bez luzu, ale aby można go było nadal przesuwąć za pomocą pokrętła regulacyjnego (9).

9. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu



Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, lecz należy je przekazywać do oficjalnie wyznaczonych centrów utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje na temat prawidłowej utylizacji można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione.



Wszystkie opakowania należy utylizować w sposób niezagrożający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie i plastik z opakowań należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.



Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące:



1–7: plastik / 20–22: papier i tekstura / 80–98: materiały kompozytowe.



Produkt nadaje się do recyklingu, jest objęty rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlega odrębnej zbiórce.

10. Zgodność z dyrektywami



Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Republiki Serbskiej.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Wielkiej Brytanii.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:

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

11. Informacje dotyczące gwarancji

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Świadczenie gwarancyjne nie powoduje przedłużenia gwarancji. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamiwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.

- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 367894_2101



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	101
2. Obsah balení.....	102
3. Technické údaje.....	103
3.1 Doba KČ:.....	103
4. Bezpečnostní pokyny	103
5. Ochrana autorských práv.....	109
6. Než začnete	109
7. Začínáme	109
7.1 Čištění	112
7.2 Údržba.....	114
7.3 Skladování.....	114
8. Řešení problémů	114
9. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	114
10. Prohlášení o shodě	115
11. Informace o záruce.....	115

Blahopřejeme!

Zakoupením elektrického kráječe SAS 120 C1 (dále v textu jen jako elektrický kráječ) jste si vybrali jakostní výrobek.

Před prvním použitím se seznámte s principem, na němž elektrický kráječ pracuje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a elektrický kráječ používejte v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud předáte elektrický kráječ někomu dalšímu, nezapomeňte mu předat také všechny související dokumenty.

1. Určené použití

Kráječ potravin je domácí spotřebič, který se používá pro krájení vhodných potravin, jako je chléb, sýr a uzeniny. Nesmí se používat v exteriéru a v tropickém podnebí. Nebyl navržen pro podnikové nebo obchodní aplikace. Kráječ potravin používejte výhradně v domácím prostředí a pro soukromé účely. Jiné použití je v rozporu s určeným použitím. Kráječ potravin splňuje příslušné normy a standardy související se shodou ES. V případě jakékoli změny na kráječi potravin, která nebyla schválena výrobcem, již shoda s těmito standardy není zaručena. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami. Používejte pouze příslušenství, které výrobce dodává s produktem.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

Vyjměte kráječ potravin a veškeré příslušenství z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.

- Kráječ potravin SilverCrest SAS 120 C1
- Podávací vozík
- Držák potravin
- Sběrná deska
- Tato uživatelská příručka

Tento uživatelský návod má rozkládací obálku. Na vnitřní straně víka se nachází schéma Krájče potravin SilverCrest SAS 120 C1 s veškerým jeho příslušenstvím a očíslovanými ovládacími prvky. Tuto stranu můžete při čtení různých kapitol příručky ponechat rozevřenou. To vám umožní kdykoli se odvolat na příslušný kontrolní prvek/prvek příslušenství. Významy číslic jsou následující:

- 1** Přepínač (I = nepřetržitá činnost, O = vypnuto, II = režim krátkodobé činnosti)
- 2** Nůž
- 3** Uzávěr nože
- 4** Držák potravin
- 5** Odkládací prostor na napájecí kabel
- 6** Napájecí kabel
- 7** Podstavec zařízení
- 8** Sběrná deska
- 9** Otočný ovladač pro nastavení (tloušťky plátků)
- 10** Podávací vozík
- 11** Přidržovací deska

3. Technické údaje

Název	SilverCrest SAS 120 C1
Zdroj napájení	220-240 V stř., 50/60 Hz
Příkon	120 W
Doba KČ:	5 minut
Bezpečnostní třída	II 
Tloušťka plátku	0 mm až přibližně 20 mm
Rozměry (Š x V x H)	cca 34,5 x 23,4 x 23,5 cm
Hmotnost (bez příslušenství)	přibližně 2 400 g
Provozní teplota	5 °C až 35 °C
Provozní vlhkost	max. 85% rel. vlhkosti
Skladovací podmínky	-10 °C až +50 °C, max. rel. vlhkost 85 %

Technická specifikace a vzhled může být předmětem změny bez předchozího upozornění.

3.1 Doba KČ:

Doba KČ (doba krátkodobé činnosti) určuje, jak dlouho může být kráječ potravin v činnosti, aniž by došlo k přehřátí motoru a k jeho poškození. Doba krátkodobé činnosti pro Kráječ potravin SilverCrest SAS 120 C1 je 5 minut. Po uplynutí této doby je třeba kráječ potravin vypnout, aby se umožnilo ochlazení motoru.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto kráječe potravin si přečtěte níže uvedené poznámky a věnujte pozornost všem varováním, a to i v případě, že máte zkušenosti s manipulací s elektrickými zařízeními. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Když prodáte nebo postoupíte kráječ potravin jiné osobě, předejte jí zároveň také uživatelský návod. Je součástí výrobku.



POZOR! Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo vážná zranění.



VAROVÁNÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



POZOR! Tento symbol označuje nebezpečí pro lidské zdraví a nebezpečí smrti a/nebo poškození zařízení z důvodu zásahu elektrickým proudem.



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.



Střídavý proud



Tento symbol označuje další informaci na dané téma.



Držák zbytků (4) a záchytná mísa (8) jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí.



POZOR! Osobní bezpečnost

- Krájec potravin nesmí být používán dětmi.
- Zařízení a jeho napájecí kabel se musí udržovat mimo dosah dětí.
- Tento krájec potravin může být používán osobami se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi a/nebo bez zkušeností nebo znalostí s použitím zařízení tohoto druhu, když jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném použití zařízení a když pochopily související rizika.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Malé součásti mohou způsobit udušení.
- Mimo dosah dětí a postižených osob uchovávejte také obaly. Hrozí nebezpečí udušení.



POZOR! Napájecí kabel



- Při odpojování napájecího kabelu (6) uchopte napájecí kabel za zástrčku, a nikdy netahejte za samotný kabel (6).
- Nikdy nepokládejte součásti dodávky nebo těžké předměty na napájecí kabel (6) a dávejte pozor, aby nedošlo k jeho zachycení, zejména za zástrčku.
- Abyste zabránili jeho poškození, nikdy neved'te napájecí kabel kolem ostrých předmětů nebo hran.
- Nepoužívejte adaptéry nebo prodlužovací kabely, které nesplňují aplikovatelné bezpečnostní standardy, a nepokoušejte se vy sami měnit napájecí kabel (6).
- Když je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobnou kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo možnému nebezpečí.
- Nikdy nevytvářejte na napájecím kabelu (6) uzly a nesvazujte jej s jinými kabely. Napájecí kabel (6) musí být umístěn tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout nebo aby nepřekážel. Hrozí nebezpečí poranění.



POZOR! Údržba/čištění



- V případě, že byl kráječ potravin jakýmkoli způsobem poškozen, například když do výrobku vnikla kapalina, když byl výrobek vystaven dešti nebo vlhkosti, když výrobek nepracuje obvyklým způsobem nebo když spadl, je potřebná jeho oprava.

- Když si povšimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo divého zápachu, okamžitě odpojte napájecí kabel (6) kráječe potravin ze zásuvky elektrické sítě. V takovém případě se kráječ potravin nesmí používat, dokud nebude zkontrolován autorizovaným servisním personálem.
- Všechny práce oprav musí být provedeny kvalifikovaným personálem. Nikdy neotvírejte plášť kráječe potravin.
- Před čištěním kráječe potravin vždy odstraňte zástrčku ze zásuvky elektrické sítě.
- Při čištění kráječe potravin jej nikdy neponořujte do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.
- Při demontáži a čištění nože (2) buďte opatrní. Nůž (2) je velmi ostrý! Hrozí nebezpečí poranění.



POZOR! Činnost

- Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí poranění!
- Nastavení výrobku na 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek si 50 a 60 Hz nastaví automaticky.
- Pokud ponecháváte elektrický kráječ bez dozoru nebo se chystáte na jeho montáž, demontáž nebo čištění, vždy jej odpojte od sítě. Hrozí nebezpečí poranění.
- Před demontáží nože (2) odpojte kráječ potravin ze zásuvky elektrické sítě.
- Před změnou příslušenství nebo nástavců, které se během provozu přístroje pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od sítě.

- Používejte jej pouze spolu s dodaným příslušenstvím. Hrozí nebezpečí poranění.
- Přístroj se musí používat s podavačem a držákem pokrmu v jejich normální poloze, pokud velikost a tvar pokrmu jejich použití nebrání.
- Při použití kráječe potravin se ujistěte, že dlouhé vlasy, kravaty nebo volné oděvy nebudou zachyceny do nože (2). Hrozí nebezpečí poranění.
- Nikdy nevkládejte ruce do blízkosti otáčejícího se nože (2). Hrozí nebezpečí poranění.
- Nikdy nadržte kousky jídla holýma rukama v blízkosti nože (2) za účelem jejich krájení! Vždy používejte dodaný držák (4). Hrozí nebezpečí poranění.
- Nikdy nepoužívejte kráječ potravin bez nože (2). Nikdy se nepokoušejte o odkrojení zabaleného nebo mraženého jídla, kostek ledu, potravin s kostmi, velkými peckami nebo ořechů ve skořápkách. Tím by mohlo dojít k poškození kráječe potravin.
- Po použití nebo v případě, že kráječ potravin zůstane bez dozoru, vždy vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky elektrické sítě.

Provozní podmínky

Umístěte kráječ potravin na stabilní, rovný povrch a nikdy na něj nepokládejte žádné předměty. Kráječ potravin se nesmí používat v místnostech s vysokou teplotou nebo vlhkostí (např. koupelny) bez nadměrné přítomnosti prachu. Provozní teplota a provozní vlhkost: 5 °C až 35 °C, max. rel. vlhkost 85 %

**VAROVÁNÍ!** Ujistěte se, že:

- na kráječ potravin nepůsobí žádné přímé zdroje tepla (např. ohřev);
- kráječ potravin není vystaven přímému slunečnímu světlu nebo zářivému umělému světlu;
- je zakázán styk s rozprášenou a kapající vodou a abrazivními tekutinami, že kráječ potravin nikdy nebude pracovat v blízkosti vody a zejména že do ní nebude ponořen. Nepokládejte do blízkosti kráječe potravin ani na něj žádné nádoby s tekutinami, např. nápoje nebo vázy;
- že neexistují žádné otevřené zdroje ohně (např. hořící svíčky) na kráječi potravin nebo v jeho blízkosti;
- do zařízení neproniknou žádné cizí předměty;
- kráječ potravin není vystaven žádným extrémním teplotním výkyvům, protože by to mohlo vést k přeměně vlhkosti na kondenzát a k zapříčinění zkratů. Když byl kráječ potravin vystaven výrazným změnám teploty, před jeho zapnutím vyčkejte, dokud nebude dosaženo teploty prostředí (přibližně 2 hodiny);
- kráječ potravin nesmí být vystaven nadměrným nárazům a vibracím.

Skladování nepoužívaného výrobku

Když nemáte v úmyslu delší dobu používat kráječ potravin, odpojte jej ze zásuvky elektrické sítě. Dále se ujistěte, že je skladovací teplota udržována v rozmezí od -10 °C do +50 °C. Relativní vlhkost nesmí překročit 85 %.

5. Ochrana autorských práv

Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předesešlého výslovného písemného schválení autora je přísně zakázáno. To se týká i komerčního využití tohoto obsahu a informací. Veškerý text a obrázky jsou aktuální k datu vytištění. Údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění.

6. Než začnete

Vyjmete kráječ potravin SAS 120 C1 a veškeré příslušenství z obalu a zkontrolujte, zda je obsah balení kompletní. Odstraňte všechny ochranné fólie. Před prvním použitím vyčistěte veškeré příslušenství. Umístěte kráječ potravin na pevný, rovný povrch do blízkosti zásuvky elektrické sítě.

7. Začínáme



POZOR! Před sestavením odpojte elektrický kráječ od napájení. Hrozí nebezpečí poranění!



POZOR! Nikdy se nedotýkejte nože (2) během chodu krájče potravin. Hrozí nebezpečí poranění!



POZOR! Vždy používejte podávací vozík (10) spolu s držákem potravin (4).
Výjimka: Když je potravina příliš velká pro použití držáku potravin (4).

Pro vedení zbývající potraviny směrem k noži (2) vždy používejte držák potravin (4).



VAROVÁNÍ! Držák potravin používejte výhradně ke krájení běžných potravin používaných v domácnosti, a nikdy ne pro jiné účely. Kráječ potravin není vhodný pro krájení baleného nebo mraženého jídla, kostek ledu, potravin s kostmi, velkými peckami nebo ořechů ve skořápkách.



VAROVÁNÍ! Z bezpečnostních důvodů po každém ukončení používání krájče potravin nastavte otočným ovladačem (9) tloušťku na „0“.



Měkké potraviny:

Měkké potraviny, jako je šunka nebo sýry, se krájí snadněji, když jsou studené. Jemně zatlačte podávací vozík (10) vůči noži (2), abyste dosáhli dobrých výsledků krájení.

Tvrdé potraviny:

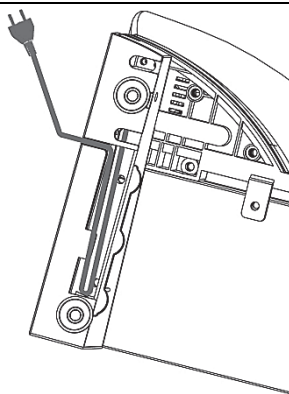
U tvrdých potravin, jako jsou salámy, chléb nebo hlávkového zelí, můžete zatlačit posuvný vozík (10) vůči noži (2) rychleji.



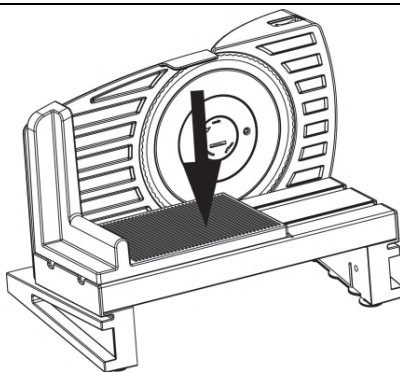
Zvlášť tenké plátky:

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků a získat skutečně tenké plátky, netlačte na přidržovací desku (11). Stačí lehce tlačit pokrm proti rotujícímu noži (2)

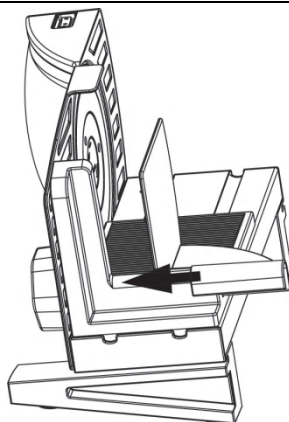
Odviňte potřebnou délku napájecího kabelu (6) a vložte jeho zbývající část do odkládacího prostoru pro napájecí kabel (5). Ved'te napájecí kabel (6) mezerou v podstavci zařízení (7) mezi odkládacím prostorem pro napájecí kabel (5) a vnějškem.



Podavač (10) umístěte svisle do vodicích drážek na kráječi odshora. Podavač (10) zasuněte do vodicích drážek a ujistěte se, že správně zapadne na své místo.

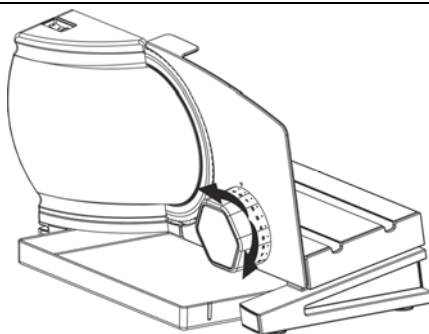


Umístěte držák potravin (4) na podávací vozík (10). Nyní umístěte sběrnou desku (8) pod podstavec zařízení (7) tak, aby mohla zachytávat krájenou potravinu.



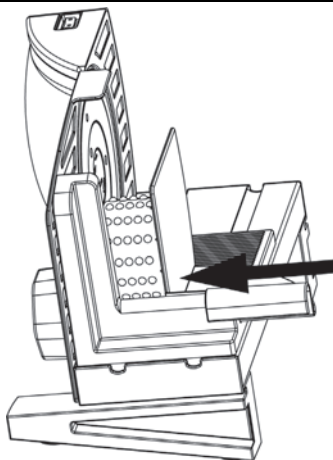
Nyní připojte zástrčku do snadno přístupné zásuvky elektrické sítě.

Prostřednictvím otočného ovladače (9) nastavte požadovanou tloušťku krájené potraviny. V poloze „0“ je nůž (2) z bezpečnostních důvodů přikrytý přidržovací deskou (11). Všimněte si, že stupnice tloušťky krájení není kalibrovaná v milimetrech. Je určena pouze pro orientační účely. Maximální tloušťka je přibližně 20 mm.



Umístěte potravinu, kterou chcete krájet, na podávací vozík (10) a použijte držák potravin (4) k jejímu mírnému přitlačení vůči desce držáku (11).

Zabraňte zraněním tím, že budete vždy používat držák potraviny (4), s výjimkou případu, kdy je potravina, kterou chcete krájet, velmi široká.



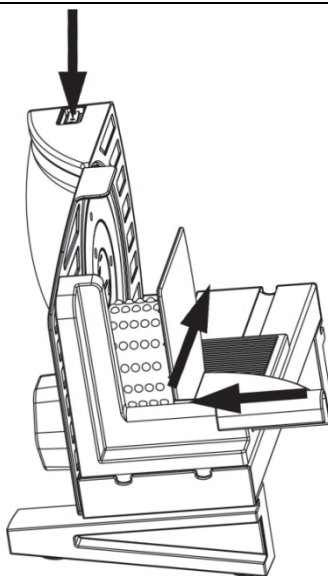
K přepnutí mezi dvěma provozními režimy a stavem „Vypnuto“ použijte přepínač (1).

Poloha I	Nepřetržitá činnost: Nůž se otáčí (2), aniž by bylo třeba pokaždé stisknout přepínač (1). Zastavte nůž (2), přepněte přepínač (1) do polohy 0 krátkým zatlačením II.
Poloha 0	Vypnuto: Nůž (2) se neotáčí.
Poloha II	Krátká činnost: Nůž (2) se otáčí tak dlouho, dokud je přepínač (1) zatlačen do této polohy.

Zapněte kráječ potravin použitím přepínače (1).

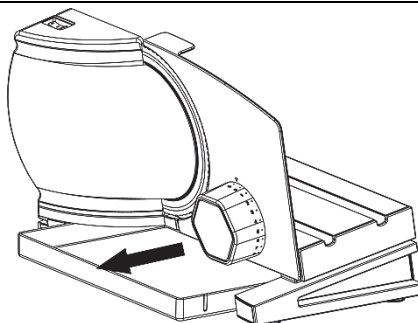
Přidržete podávací vozík (10) s vaší potravinou přisunutý k otáčejícímu se noži (2) a mírně jej zatlačte dopředu. Po odřezání plátku potáhněte podávací vozík (10) dozadu a zopakujte uvedený proces, dokud nenakrájíte dostatečné množství plátků.

Vypněte kráječ potravin přepínačem (1) a vyčkejte na zastavení otáčení nože (2).



VAROVÁNÍ! Z bezpečnostních důvodů po každém ukončení používání kráječe potravin nastavte otočným ovladačem (9) tloušťku na „0“.

Sejměte sběrnou desku (8) s nakrájenou potravinou jejím potažením nalevo, pod podstavcem zařízení (7).



7.1 Čištění



POZOR! Před každým čištěním odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky elektrické sítě. Nikdy neponořujte kráječ potravin do vody a nikdy jej nečistěte pod tekoucí vodou, protože by to mohlo způsobit zásah elektrickým proudem!

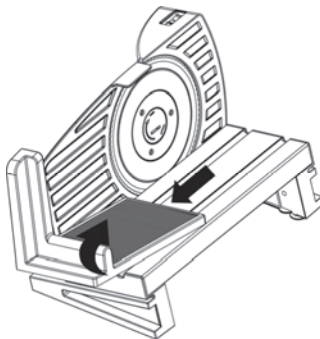


POZOR! Při použití a čištění nože (2) buďte opatrní. Nůž (2) je velmi ostrý. Hrozí nebezpečí poranění!

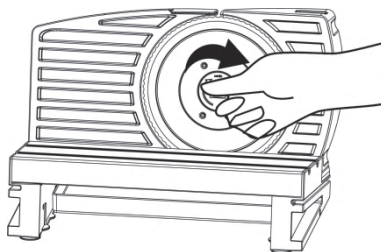


Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo chemické čisticí prostředky. Mohlo by to způsobit neopravitelné poškození povrchu kráječe potravin a jeho příslušenství.

- Odpojte napájecí kabel (6) ze zásuvky elektrické sítě.
- Sejměte podávací vozík (10), držák potravin (4) a sběrnou desku (8). Tyto části lze čistit v míse s teplou vodou a tekutým mycím prostředkem. Po očištění opláchněte jednotlivé součásti čistou vodou a důkladně je osušte. Držák potravin (4) a sběrnou desku (8) lze mýt také v myčce nádobí.



- Odmontujte nůž (2). Pro tento účel použijte vhodnou minci; vložte ji do drážky na uzávěru nože (3). Nyní otáčejte uzávěrem nože (3) ve směru hodinových ručiček (ve směru šipky), dokud jej nebude možné odmontovat. Poté uchopte nůž (2) uprostřed a sejměte jej.
- Umyjte nůž (2) mycí teplou vodou, ale **ne** v myčce nádobí. Opláchněte jej čistou vodou a důkladně osušte. Namažte ozubené kolo na noži (2) malým množstvím vazelíny.
- Očistěte prostor kolem nože (2) kartáčem nebo mírně navlhčeným hadrem.
- Po ukončení čištění nasadte nůž (2) zpět do původní polohy. Umístěte jej přímo do středu osy a znovu utáhněte uzávěr nože (3) jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.
- Plášť kráječe potravin lze očistit také vlhkým hadrem.



Čisticí intervaly: Plášť, plastové součásti a vestavěný nůž (2) doporučujeme čistit mokrým hadrem po každém použití. Vyplatí se občas vyčistit všechny plastové součásti v mycí vodě. Platí to i pro nůž (2).

Krájení některých pokrmů vyžaduje mnohem častější čištění: u některých druhů krájených pokrmů může být nutné omýt všechny plastové části a nůž (2) okamžitě po použití.

7.2 Údržba

Kráječ potravin nevyžaduje údržbu. Pro zajištění hladkého chodu podávacího vozíku (10) doporučujeme příležitostně namazat vedení malým množstvím vazelíny.

Plastové seřizovací šrouby na spodní straně spotřebiče jsou určeny k seřizování během výroby.

7.3 Skladování

Když kráječ potravin nemá být delší dobu používán, uskladněte jej na čistém a suchém místě.

- Očistěte kráječ potravin a veškeré příslušenství způsobem popsaným v předchozí kapitole.
- Uskladněte napájecí kabel (6) v odkládacím prostoru na napájecí kabel (5).

8. Řešení problémů

Kráječ potravin nefunguje.

- Síťová vidlice není zapojena do zásuvky. Zapojte ji.
- Zásuvka elektrické sítě je vadná. Vyzkoušejte kráječ potravin v jiné zásuvce elektrické sítě, abyste se ujistili o tom, že funguje.
- Kráječ potravin je vadný. Obraťte se na zákaznický servis.

Přidržovací deska kráječe (11) má vůli a lze s ní pohybovat.

- Na spodní straně kráječe jsou umístěny dva seřizovací šrouby. Šrouby rukou utáhněte tak, aby byla přidržovací deska (11) upevněna bez vůle, ale aby s ní bylo stále možné pomocí seřizovacího šroubu (9) pohybovat.

9. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci



Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU.

Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.



Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.



Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:



1–7: plast / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály



Výrobek je recyklovatelný, vztahuje se na něj rozšířená odpovědnost výrobce a je shromažďován samostatně.

10. Prohlášení o shodě



Tento produkt splňuje požadavky příslušných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Velké Británie.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:

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

11. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nej přísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 367894_2101



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie	118
2. Obsah balenia.....	119
3. Technické parametre	120
3.1 Doba KP.....	120
4. Bezpečnostné pokyny	120
5. Autorské práva	126
6. Než začnete	127
7. Začíname	127
7.1 Čistenie.....	130
7.2 Údržba	132
7.3 Skladovanie	132
8. Odstraňovanie problémov	132
9. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii.....	132
10. Informácie o zhode	133
11. Informácie o záruke	133

Gratulujeme!

Kúpou krájača potravín SilverCrest SAS 120 C1, ďalej len krájača potravín, ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním krájača potravín a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte krájač potravín len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte krájač potravín niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Tento krájač potravín je domáci spotrebič, ktorý sa používa na krájanie vhodných potravín, ako sú chlieb, syr a saláma. Nesmie sa používať vonku alebo v tropickej klíme. Nebol navrhnutý pre podnikové alebo obchodné aplikácie. Používajte krájač potravín v domácich prostrediach len na súkromné využitie. Akékoľvek iné použitie nezodpovedá určenému použitiu. Tento krájač potravín spĺňa všetky príslušné normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. V prípade akejkoľvek úpravy krájača potravín, ktorá nebola schválená výrobcom, nie je súlad s týmito normami viac zaručený. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchu vyplývajúcu z takýchto úprav. Používajte iba príslušenstvo dodávané výrobcom so spotrebičom.

Dodržujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

Vyberte krájač potravín a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.

- Krájač potravín SilverCrest SAS 120 C1
- podávacie sane
- držiak potravín
- zachytávací podnos
- tento návod na použitie

Tieto prevádzkové pokyny majú otvárací obal. Vo vnútri obalu je zobrazená schéma krájača potravín SilverCrest SAS 120 C1 s očíslovaným celým príslušenstvom a všetkými ovládacími prvkami. Pri čítaní rôznych kapitol tejto príručky môžete nechať túto stranu otvorenú. Tak sa môžete kedykoľvek pozrieť na príslušné príslušenstvo/ovládacie prvky. Význam čísel je nasledovný:

- 1** Spínač (I = nepretržitá prevádzka, O = vypnuté, II = režim krátkej prevádzky)
- 2** Krájací kotúč
- 3** Zaistenie krájacieho kotúča
- 4** Držiak potravín
- 5** Priestor pre napájací kábel
- 6** Napájací kábel
- 7** Základňa zariadenia
- 8** Zachytávací podnos
- 9** Regulátor (na hrúbku plátkov)
- 10** Podávacie sane
- 11** Zaisťovacia doska

3. Technické parametre

Názov	SilverCrest SAS 120 C1
Zdroj napájania	220-240 V~, 50/60 Hz
Spotreba el. energie	120 W
Doba KP	5 minút
Bezpečnostná trieda	II 
Hrúbka plátku	0 mm až do pribl. 20 mm
Rozmery (Š x V x H)	pribl. 34,5 x 23,4 x 23,5 cm
Hmotnosť (bez príslušenstva)	pribl. 2 400 g
Prevádzková teplota	5 °C až 35 °C
Prevádzková vlhkosť	max. 85% rel. vlhkosti
Dovolené skladovacie podmienky	-10 °C až +50 °C, max. 85% rel. vlhkosti

Technické parametre a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

3.1 Doba KP

Doba krátkej prevádzky (Doba KP) naznačuje aká dlhá môže byť prevádzka krájača potravín bez prehrievania a možného poškodenia elektrického motora. Krátka prevádzková doba krájača potravín SilverCrest SAS 120 C1 je 5 minút. Po tom je krájač potravín potrebné vypnúť, pokiaľ sa motor neschladí.

4. Bezpečnostné pokyny

Ak krájač potravín používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektrických zariadení. Príručku uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak krájač potravín predáte alebo ho darujete inej osobe, predajte ho aj s touto Používateľskou príručkou. Tvorí súčasť zariadenia.



NEBEZPEČENSTVO! Toto signálne slovo označuje ohrozenie s vysokým stupňom. Pokiaľ sa mu nepredíde, následkom je smrť alebo vážne zranenie.



VAROVANIE! Toto signálne slovo označuje ohrozenie so stredným stupňom. Pokiaľ sa mu nepredíde, môže byť následkom smrť alebo vážne zranenie.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pre ľudské zdravie a riziko smrteľného úrazu el. prúdom alebo poškodenia zariadenia.



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.



Striedavý prúd



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Držiak (4) a záchytná miska (8) sú vhodné do umývačky riadu.



NEBEZPEČENSTVO! Osobná bezpečnosť

- Tento krájáč potravín nesmú používať deti.
- Toto zariadenie a jeho napájací kábel sa musia držať z dosahu detí.

- Tento krájáč potravín môžu používať ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností s ich používaním, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám.
- Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.
- Deti by mohli prehltnúť malé súčiastky.
- Udržujte obal mimo dosahu detí a hendikepovaných osôb. Je tu riziko udusenía.



NEBEZPEČENSTVO! Napájací kábel



- Ak vyťahujete napájací kábel (6) zo zásuvky, uchopte kábel (6) za zástrčku.
- Nikdy neumiestňujte na kábel (6) ťažké predmety alebo nábytok a dbajte na to, aby nedošlo k zachyteniu kábla, hlavne v mieste zástrčky.
- Nikdy nevedzte kábel okolo horúcich alebo ostrých predmetov alebo okrajov, aby ste ho nepoškodili.
- Nepoužívajte adaptéry alebo predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú príslušným bezpečnostným normám a napájací kábel (6) sami neupravujte!
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Na napájacom kábli (6) nikdy nerobte uzly a nezväzujte ho s inými káblami. Napájací kábel (6) musí byť umiestnený tak, aby oň nikto nezakopol ani ho nepricvikol. Môže dôjsť k zraneniu.



NEBEZPEČENSTVO!

Údržba/čistenie



- V prípade poškodenia tohto krájača potravín akýmkoľvek spôsobom, napr. vniknutím kvapaliny do výrobku pri jeho vystavení dažďu alebo vlhkosti, keď výrobok nepracuje obvyklým spôsobom alebo po jeho páde, je potrebná jeho oprava.
- Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite odpojte napájací kábel (6) krájača potravín zo sieťovej zásuvky. V takom prípade sa krájač potravín nemôže ďalej používať a musí byť skontrolovaná autorizovaným servisným personálom.
- Všetky servisné práce musí vykonať kvalifikovaný pracovník. Nikdy neotvárajte kryt krájača potravín.
- Pred čistením krájača potravín vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Pri čistení krájača potravín ho nikdy neponárajte do vody ani ho nedávajte pod tečúcu vodu.
- Pri vyberaní a čistení krájacieho kotúča (2) buďte opatrní. Krájací kotúč (2) je veľmi ostrý! Môže dôjsť k zraneniu.



NEBEZPEČENSTVO! Činnosť

- Pri nesprávnom používaní zariadenia hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz sa nevyžaduje od používateľa žiadna akcia. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.

- Krájač potravín musí byť vždy opojený od sieťovej zásuvky, keď ho nechávate bez dozoru a pred zmontovaním, demontovaním alebo čistením. Môže dôjsť k zraneniu.
- Pred vybratím krájacieho kotúča (2) odpojte krájač potravín z el. siete.
- Pred výmenou príslušenstva alebo dielov, ktoré sa pohybujú pri chode jednotky, jednotku vypnite a odpojte ju zo sieťovej zásuvky.
- Používajte len s dodávaným príslušenstvom. Môže dôjsť k zraneniu.
- Táto jednotka sa musí použiť so saňami a držiakom potravín v ich normálnych polohách, pokiaľ veľkosť a tvar potravín neznemožňuje ich použitie.
- Pri používaní krájača potravín sa uistite, že sa vám nezachytia do krájacieho kotúča (2) dlhé vlasy, kravaty alebo voľné oblečenie. Môže dôjsť k zraneniu.
- Nikdy nedávajte ruky do blízkosti otáčajúceho sa krájacieho kotúča (2). Môže dôjsť k zraneniu.
- Nikdy nedržte kúsky potravín holými rukami v blízkosti kotúča (2) pri krájaní! Vždy používajte dodávaný držiak potravín (4). Môže dôjsť k zraneniu.
- Nikdy neobsluhujte krájač potravín bez krájacieho kotúča (2). Nikdy neskúšajte nakrájať zabalené alebo zmrazené potraviny, ľadové kocky, potraviny s kosťami alebo veľkými kôstkami alebo orechy v škrupinách. Mohli by poškodiť krájač potravín.
- Po použití alebo keď nechávate krájač potravín bez dozoru, vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky!

Prevádzkové podmienky

Položte krájač potravín na stabilný a rovný povrch a neklad'te naňho žiadne predmety. Krájač potravín nie je určený na použitie v miestnostiach s vysokou teplotou alebo vlhkosťou (napr. v kúpeľniach) a musí byť zbavený prachu. Prevádzková teplota a prevádzková vlhkosť: 5 °C až 35 °C, max. 85% rel. vlhkosti.



VAROVANIE! Uistite sa, že:

- krájač potravín nie je vystavený zdrojom priameho tepla (napr. vykurovaniu);
- krájač potravín nie je vystavený priamemu slnečnému ani jasnému umelému osvetleniu;
- je zabránené styku krájača potravín so striekajúcou alebo kvapkajúcou vodou a abrazívnymi kvapalinami a že sa krájač nepoužíva v blízkosti vody a najmä ho nikdy neponoríte do vody. Neklad'te na krájač alebo do jeho blízkosti žiadne predmety s kvapalinami, napr. nápoje alebo vázy;
- v blízkosti krájača ani na samotnom krájači nie sú umiestnené zdroje otvoreného ohňa (napr. zapálené sviečky);
- zariadenie nezasiahnu žiadne cudzie predmety;
- krájač nie je vystavený veľkým zmenám teplôt, čo by mohlo spôsobiť kondenzovanie vlhkosti a následný skrat. Ak bol krájač vystavený silným zmenám teplôt, počkajte pred jeho zapnutím, kým dosiahne okolitú teplotu (asi 2 hodiny);
- krájač nie je vystavený nadmerným nárazom a vibráciám.

Skladovanie výrobku počas jeho nepoužívania

Ak nebudete krájač potravín dlhšie používať, odpojte ho od el. siete. Skladovacia teplota sa musí udržiavať medzi -10 °C a +50 °C. Vlhkosť nesmie prekročiť 85% rel. vlhkosti.

5. Autorské práva

Celý obsah tejto Používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače.

Podliehajú zmene bez upozornenia.

6. Než začnete

Vyberte krájač potravín SAS 120 C1 a všetko jeho príslušenstvo z obalu a skontrolujte, či je obsah balenia kompletný. Odstráňte všetky ochranné fólie. Pred prvým použitím odporúčame vyčistiť celé príslušenstvo. Položte krájač potravín na pevný a rovný povrch do blízkosti zásuvky el. siete.

7. Začíname



NEBEZPEČENSTVO! Odpojte pred zmontovaním krájač potravín od sieťovej zásuvky. Môže dôjsť k zraneniu!



NEBEZPEČENSTVO! Keď je krájač potravín v prevádzke, nikdy sa nedotýkajte krájacieho kotúča (2). Môže dôjsť k zraneniu!



NEBEZPEČENSTVO! Podávacie sane (10) používajte vždy spolu s držiakom potravín (4). Výnimka: potravina je príliš veľká na použitie držiaka potravín (4).

Držiak potravín (4) používajte vždy na navádzanie zvyškov potravín ku krájaciemu kotúču (2).



VAROVANIE! Krájač potravín používajte len na krájanie bežných domácich potravín a nikdy nie na iné účely. Krájač potravín nie je vhodný na krájanie zabalených alebo zmrazených potravín, ľadových kociek, potravín s kosťami alebo veľkými kosťami alebo orechov v škrupinách.



VAROVANIE! Z bezpečnostných dôvodov nastavte, vždy po dokončení krájania krájačom, regulátor (9) hrúbky plátkov do polohy 0.



Mäkké potraviny:

Mäkké potraviny, ako sú šunka alebo syr sa ľahšie krájajú, keď sú chladné. Jemne zatlačte podávacie sane (10) oproti krájaciemu kotúču (2), aby ste nakrájali dobré plátky.

Tvrde potraviny:

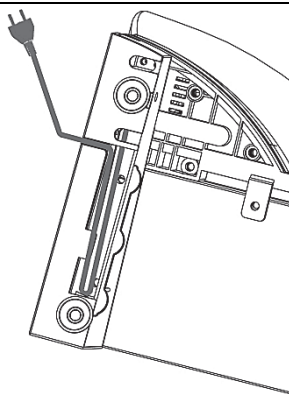
Pri tvrdých potravinách, ako sú šaláma, chlieb alebo kapusta môžete zatlačiť podávacie sane (10) oproti krájaciemu kotúču (2) rýchlejšie.



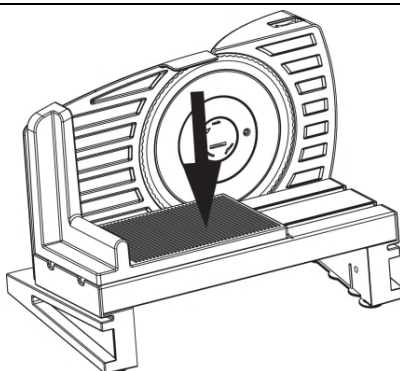
Mimoriadne tenké plátky:

Skutočne tenké plátky nakrájate najlepšie tak, že nebudete tlačiť na zaistovaciu dosku (11). Jednoducho potlačte jemne jedlo oproti krájaciemu kotúču (2).

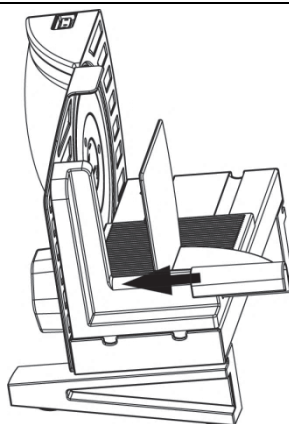
Odvíňte takú dĺžku napájacieho kábla (6) akú potrebujete a zvyšok napájacieho kábla (6) uložte do priestoru pre napájací kábel (5). Prestrčte napájací kábel (6) cez medzeru v základni zariadenia (7) medzi priestorom napájacieho kábla (5) a vonkajším priestorom.



Vložte podávacie sane (10) kolmo do vodiacich drážok na krájajúcej potravinovej časti. Zatlačte ich do vodiacich drážok a uistite sa, že podávacie sane (10) správne zapadli na svoje miesto.

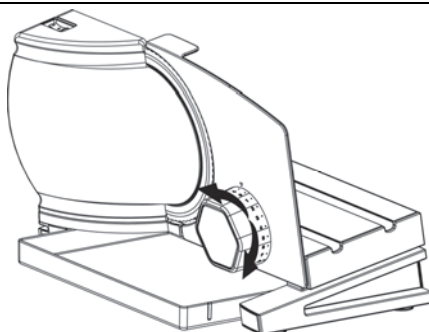


Vložte držiak potravín (4) do podávacích saní (10). Teraz umiestnite zachytávací podnos (8) pod základňu zariadenia (7), aby sa doň mohli zachytávať nakrájané potraviny.



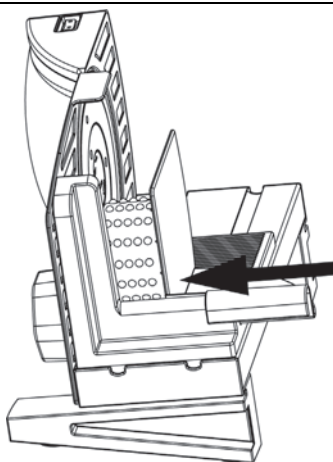
Zapojte napájaciu zástrčku do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky.

Pomocou regulátora (9) nastavte hrúbku, na ktorú chcete krájať potraviny. V polohe **0** je z bezpečnostných dôvodov krájací kotúč (2) zakrytý zaistovacou doskou (11). Mierka hrúbky plátku nie je kalibrovaná v milimetroch. Slúži len na orientačné účely. Maximálna hrúbka plátku je pribl. 20 mm.



Položte potravinu, ktorú chcete krájať, na podávacie sane (10) a pomocou držiaka potravín (4) jemne na potravinu zatlačte oproti zaistovacej doske (11).

Zabráňte zraneniam tým, že budete vždy používať držiak potravín (4), pokiaľ potraviny, ktoré chcete krájať nie sú veľmi veľké.



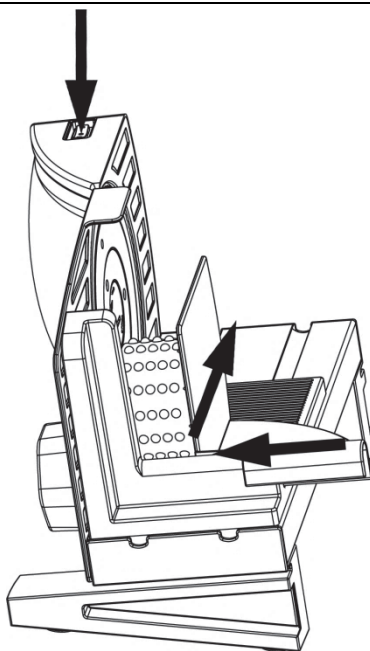
Pomocou spínača (1) prepínajte medzi dvoma prevádzkovými režimami a vypnutím:

Poloha I	Nepretržitá prevádzka: Krájací kotúč (2) sa otáča bez toho, aby ste vždy museli stláčať spínač (1). Ak chcete zastaviť kotúč (2), prepnite spínač (1) do polohy 0 krátkym stlačením tlačidla II .
Poloha 0	Vypnutie: Krájací kotúč (2) sa neotáča.
Poloha II	Krátka prevádzka: Krájací kotúč (2) sa otáča tak dlho, ako držíte stlačený spínač (1).

Krájač potravín zapnite spínačom (1).

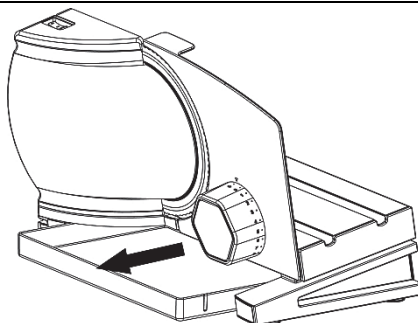
Podržte podávacie sane (10) s potravinou mierne oproti otáčajúcemu sa kotúču (2) a jemne zatlačte. Po odrezaní jedného plátku potiahnite podávacie sane (10) späť a opakujte proces, pokiaľ nenarežete dostatočné množstvo plátkov.

Vypnite krájač potravín spínačom (1) a počkajte, kým sa kotúč (2) prestane otáčať.



VAROVANIE! Z bezpečnostných dôvodov nastavte, vždy po dokončení krájania krájačom, regulátor (9) hrúbky plátkov do polohy **0**.

Vyberte zachytávací podnos (8) s nakrájanými plátkami jedla vytiahnutím doľava pod základňou zariadenia (7).



7.1 Čistenie



NEBEZPEČENSTVO! Pred čistením vždy odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nikdy neponárajte krájač potravín do vody a nikdy ho nečistíte pod tečúcou vodou, pretože môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom!

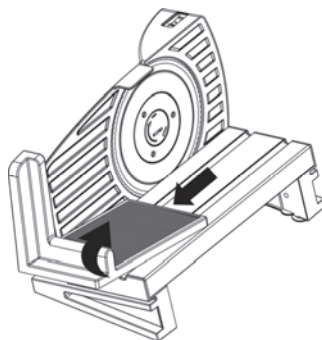


NEBEZPEČENSTVO! Pri používaní a čistení krájacieho kotúča (2) buďte opatrní. Krájací kotúč (2) je veľmi ostrý. Môže dôjsť k zraneniu!

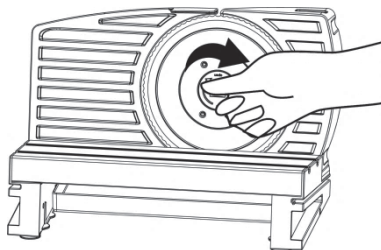


Nepoužívajte agresívne, brúsne ani chemické čistiace prostriedky. Nenapraviteľne by ste mohli poškodiť povrch krájача potravín a jeho príslušenstvo.

- Odpojte napájací kábel (6) zo sieťovej zásuvky.
- Vyberte podávacie sany (10), držiak potravín (4) a zachytávací podnos (8). Tieto súčasti môžete vyčistiť v nádobe teplej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení opláchnite súčasti čistou vodou a dôkladne ich osušte. Držiak potravín (4) a zachytávací podnos (8) môžete prípadne vyčistiť v umývačke riadov.



- Odoberte krájací kotúč (2). Urobte to vhodnou mincou, ktorú vložíte do drážky na zaistení kotúča (3). Teraz otočte zaistením kotúča (3) v smere hodinových ručičiek (smer šípky), pokým ho nevyberiete. Potom uchopte kotúč (2) v strede a vyberte ho.
- Vyčistíte kotúč (2) s teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu, ale **nie** v umývačke riadov. Opláchnite ho čistou vodou a dôkladne osušte. Namažte ozubené koleso na kotúči (2) trochu vazelíny.
- Vyčistíte oblasť za kotúčom (2) kefkou alebo jemne navlhčenou handričkou.
- Po dokončení čistenia znova založte kotúč (2). Založte ho priamo na stredovú os a dotiahnite zaistenie kotúča (3) otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- Kryt krájача potravín môžete tiež utrieť vlhkou handričkou.



Intervaly čistenia: Odporúčame čistiť kryt, plastové časti a zabudovaný krájací kotúč (2) vlhkou handričkou po každom použití. Z času na čas sa oplatí umyť všetky plastové časti prostriedkom na umývanie riadu. To isté platí aj pre kotúč (2).

Krájanie niektorých potravín si vyžaduje častejšie čistenie: podľa druhu nakrájaných potravín môže byť potrebné umyť všetky plastové časti a krájací kotúč (2) hneď po použití.

7.2 Údržba

Krájač potravín nepotrebuje údržbu. Aby ste zaistili plynulý chod podávacích saní (10), odporúčame príležitostne namazať vozidlo malým množstvom vazelíny.

Plastové nastavovacie skrutky v spodnej časti zariadenia slúžia na nastavenie počas výroby.

7.3 Skladovanie

Ak nebudete krájač potravín používať dlhšiu dobu, uskladnite ho na čistom a suchom mieste.

- Vyčistite krájač potravín a celé príslušenstvo tak, ako je opísané v predchádzajúcej kapitole.
- Uložte napájací kábel (6) v priestore pre napájací kábel (5).

8. Odstraňovanie problémov

Krájač potravín nefunguje.

- Napájacia zástrčka nie je pripojená. Zapojte ju do sieťovej zásuvky.
- Sieťová zásuvka je chybná. Oskúšajte krájač potravín v inej sieťovej zásuvke, o ktorej viete, že určite funguje.
- Krájač potravín je chybný. Obráťte sa na služby zákazníkom.

Zaisťovacia doska (11) krájača potravín má vôľu a môže sa pohybovať.

- V spodnej časti krájača potravín sú dve nastavovacie skrutky. Rukou dotiahnite skrutky tak, aby bola zaisťovacia doska (11) upevnená bez vôľe, ale stále bolo možné s ňou pohybovať regulátorom (9).

9. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii



Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.



Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodíť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.



Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:

1 - 7: plast/ 20 - 22: papier a kartón / 80 - 98: kompozitné materiály



Výrobok je recyklovateľný, vzťahuje sa naň rozšírená zodpovednosť výrobcu a podlieha samostatnému zberu.

10. Informácie o zhode



Produkt spĺňa požiadavky príslušných európskych a národných smerníc.

Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Veľkej Británie.

Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:

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

11. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiállové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne použitie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na použitie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 367894_2101



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Índice

1. Uso destinado	136
2. Contenido del paquete	137
3. Datos técnicos	138
3.1 Tiempo de SO	138
4. Instrucciones de seguridad	138
5. Copyright	144
6. Antes de empezar	145
7. Primeros pasos.....	145
7.1 Limpieza	149
7.2 Mantenimiento.....	150
7.3 Almacenamiento.....	150
8. Resolución de problemas	150
9. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	150
10. Notas sobre la Conformidad	151
11. Información sobre la garantía.....	152

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de este cortafiambres SilverCrest SAS 120 C1, de ahora en adelante "el cortafiambres", ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerlo en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee el cortafiambres solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa el cortafiambres a otra persona, acompáñelo siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

Este cortafiambres es un aparato de uso doméstico preparado para cortar alimentos como pan, queso y salchichas. No lo utilice en el exterior o en climas tropicales. No se ha diseñado para fines corporativos ni comerciales. Solamente debe emplear el cortafiambres en entornos domésticos para fines privados. Cualquier otro uso, no se corresponde al uso destinado. Este cortafiambres cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad CE incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. En caso de que se modifique el cortafiambres sin aprobación del fabricante, no se garantizará el cumplimiento de dichos estándares. El fabricante no será responsable de ningún daño ni del mal funcionamiento provocados por dichas modificaciones. Emplee solo accesorios que haya incluido el fabricante con el aparato.

Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas del país donde emplee el producto.

2. Contenido del paquete

Desembale el cortafiambrres y todos los accesorios. Quite el material de embalaje y compruebe que no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. En caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante.

- cortafiambrres SilverCrest SAS 120 C1
- bandeja de alimentos deslizante
- agarrador de alimentos
- bandeja de recogida
- este manual del usuario

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará un diagrama del cortafiambrres SilverCrest SAS 120 C1 con todos los accesorios y los elementos de control numerados. Puede dejar esta página desplegada mientras lee los diferentes capítulos de este Manual del usuario. De esta manera, siempre podrá consultar el accesorio o el elemento de control en cuestión. A continuación se muestran los significados de los números:

- 1** Interruptor (I = modo de funcionamiento continuo, O = apagado, II = modo de funcionamiento breve)
- 2** Cuchilla
- 3** Bloqueo de la cuchilla
- 4** Agarrador de alimentos
- 5** Compartimento para el cable
- 6** Cable de alimentación
- 7** Base del aparato
- 8** Bandeja de recogida
- 9** Control de ajuste (para el grosor de las rodajas)
- 10** Bandeja de alimentos deslizante
- 11** Placa de sujeción

3. Datos técnicos

Nombre	SilverCrest SAS 120 C1
Alimentación	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo	120 W
Tiempo de SO	5 minutos
Clase de seguridad	II 
Grosor de corte	de 0 mm hasta aprox. 20 mm
Dimensiones (L x A x F)	aprox. 34,5 x 23,4 x 23,5 cm
Peso (sin accesorios)	aprox. 2.400 g
Temperatura de funcionamiento	de 5 °C a 35 °C
Humedad de funcionamiento	máxima 85 % de humedad relativa
Condiciones de almacenamiento permitidas	de -10 °C a +50 °C, humedad relativa máxima 85 %

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

3.1 Tiempo de SO

El tiempo de SO (tiempo de funcionamiento breve) indica el tiempo máximo de funcionamiento del cortafiambrres sin que se recaliente el motor y sin que sufra daños. El tiempo de funcionamiento breve del cortafiambrres SilverCrest SAS 120 C1 es de 5 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, apague el cortafiambrres hasta que el motor se haya enfriado.

4. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este cortafiambrres por primera vez, lea detenidamente todas las instrucciones correspondientes y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos eléctricos. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o regala el cortafiambrres, no se olvide de entregarlo con este Manual del usuario. Forma parte del aparato.



¡PELIGRO! Esta palabra de advertencia hace referencia a un riesgo con un elevado grado de peligro que, de no evitarlo, causaría lesiones graves o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA! Esta palabra de advertencia hace referencia a un riesgo con un grado medio de peligro que, de no evitarlo, podría causar lesiones graves o incluso la muerte.



¡PELIGRO! Este símbolo indica que existe un peligro para la salud humana o incluso peligro de muerte y/o el riesgo de que puedan producirse daños materiales debido a sacudidas eléctricas.



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.



Corriente alterna



Este símbolo indica más información sobre el tema.



La bandeja de presión (4) y la bandeja recolectora (8) pueden lavarse en el lavavajillas.



¡PELIGRO! Seguridad de las personas

- Este cortafiambres no está diseñado para que lo utilicen los niños.

- Tanto el aparato como el cable de alimentación deben mantenerse alejados del alcance de los niños.
- Pueden utilizar este cortafiambrres personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto y seguro del aparato y, además, hayan comprendido los riesgos que implica.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Existe peligro de asfixia con las piezas pequeñas.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y de las personas discapacitadas. Existe el riesgo de asfixia.



¡PELIGRO! Cable de alimentación



- Sujete el cable de alimentación (6) siempre por el enchufe y nunca tire del cable en sí (6).
- No coloque nunca objetos pesados o muebles encima del cable de alimentación (6) y asegúrese de que no se doble, en especial, por la parte del enchufe.
- Para evitar que se dañe, no pase nunca el cable alrededor de objetos calientes o afilados, ni por bordes.
- No utilice adaptadores ni alargadores que no cumplan las normas de seguridad aplicables y no intente modificar el cable de alimentación (6) por su cuenta.

- Si el cable de alimentación sufre daños, lo debe sustituir el fabricante, el servicio posventa o un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.
- No haga nudos con el cable de alimentación (6) ni lo ate con otros cables. Instale el cable de alimentación (6) de forma que nadie pueda tropezar o que obstruya el camino. Hay peligro de daños personales.

**¡PELIGRO!****Mantenimiento/limpieza**

- Deberá reparar el cortafiambrres si se ha dañado, por ejemplo, si le ha entrado líquido, si se ha expuesto a la lluvia o a la humedad, si no funciona con normalidad o si se ha caído.
- En caso de humo, ruido u olor anormal, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación (6) del cortafiambrres de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar el cortafiambrres hasta que lo compruebe un técnico autorizado.
- Toda reparación debe ser efectuada por técnicos autorizados. No abra nunca la carcasa del cortafiambrres.
- Antes de limpiar el cortafiambrres, quite siempre el enchufe de la toma eléctrica.
- Al limpiar el cortafiambrres, nunca lo sumerja en agua ni tampoco lo lave con agua corriente.
- Tenga cuidado al extraer y limpiar la cuchilla (2). ¡La cuchilla (2) está muy afilada! Hay peligro de daños personales.



¡PELIGRO! Funcionamiento

- Existe riesgo de lesiones si se utiliza el aparato de forma incorrecta.
- Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.
- El cortafiambres debe estar desconectado siempre de la red eléctrica cuando esté desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo. Hay peligro de lesiones.
- Antes de extraer la cuchilla (2), desenchufe el cortafiambres de la toma eléctrica.
- Antes de reemplazar los accesorios o las piezas que se mueven cuando está utilizando el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma eléctrica.
- Utilícela con los accesorios suministrados. Hay peligro de daños personales.
- Debe emplear el producto siempre con la bandeja de alimentos deslizante y el agarrador de alimentos en sus posiciones normales, a no ser que el tamaño o la forma del alimento impidan su utilización.
- Al utilizar el cortafiambres, asegúrese de que el pelo largo, las corbatas o la ropa suelta no queden atrapados en la cuchilla (2). Hay peligro de daños personales.
- No coloque nunca las manos cerca de la cuchilla (2) cuando esté girando. Hay peligro de daños personales.
- No sujete nunca los alimentos con las manos sin ninguna protección cerca de la cuchilla (2) cuando vaya a cortarlos.

Utilice siempre el agarrador de alimentos (4) suministrado. Hay peligro de daños personales.

- Utilice siempre el cortafiambres con la cuchilla (2) puesta. No intente nunca cortar alimentos empaquetados o congelados, cubitos de hielo, alimentos con huesos, semillas grandes de frutas o nueces sin pelar. Podría dañarse el cortafiambres.
- Quite siempre el enchufe de la toma eléctrica, después de cada uso, o cuando no vaya a utilizar el cortafiambres durante un tiempo prolongado.

Condiciones ambientales

Coloque el cortafiambres en una superficie estable y no coloque objetos sobre él. El cortafiambres no se ha diseñado para entornos con altas temperaturas o humedad excesiva (por ejemplo, en los cuartos de baño) y debe mantenerse libre de polvo. Temperatura y humedad de funcionamiento: de 5 °C a 35 °C, humedad relativa máxima 85 %.



¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- El cortafiambres no está expuesto directamente a fuentes de calor (por ejemplo. radiadores).
- El cortafiambres no está expuesto directamente a la luz solar ni a la luz artificial intensa.
- Evite el contacto con aerosoles, agua y líquidos corrosivos. No utilice el cortafiambres cerca del agua, ni jamás lo sumerja en agua. No coloque recipientes con líquidos (por

ejemplo, jarrones, vasos, etc.) encima o cerca del cortafiambres.

- No coloque fuentes incandescentes (por ejemplo, velas) encima o al lado del cortafiambres.
- No inserte objetos extraños en el aparato.
- No exponga al cortafiambres a fluctuaciones extremas de temperaturas ya que debido a la condensación se podría humedecer y causar cortocircuitos. En caso de que el cortafiambres hubiese estado expuesto a cambios bruscos de temperatura, espere unas 2 horas antes de encenderlo para que alcance la temperatura ambiente.
- Evite exponer el cortafiambres a vibraciones o golpes fuertes.

Almacenamiento del producto si no se emplea

Si no tiene intención de utilizar el cortafiambres durante un periodo de tiempo largo, desenchúfelo. Asegúrese de que la temperatura de almacenamiento se mantenga entre -10 °C y +50 °C. La humedad relativa no debe superar el 85 %.

5. Copyright

Todo el contenido del presente Manual del usuario está protegido por derechos de autor y se ofrece al lector con fines informativos exclusivamente. Queda totalmente prohibida cualquier reproducción o copia de sus datos o información sin el previo consentimiento por escrito del autor. Lo mismo será aplicable a cualquier uso comercial de los contenidos y la información ofrecidos. Todos los textos y los diagramas son actuales en el momento de la publicación impresa. El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

6. Antes de empezar

Extraiga el cortafiambres SAS 120 C1 y todos los accesorios del embalaje y compruebe que no falte nada. Retire todos los plásticos de protección. Le recomendamos que limpie todos los accesorios antes de utilizarlos por primera vez. Coloque el cortafiambres sobre una superficie estable cerca de una toma eléctrica.

7. Primeros pasos



¡PELIGRO! Desconecte el cortafiambres de la red eléctrica antes de montarlo. Existe riesgo de lesión.



¡PELIGRO! No toque nunca la cuchilla (2) cuando esté utilizando el cortafiambres. Hay peligro de daños personales.



¡PELIGRO! Utilice siempre la bandeja de alimentos deslizante (10) con el agarrador de alimentos (4). Excepción: el alimento es demasiado grande para utilizar el agarrador de alimentos (4).

Utilice siempre el agarrador de alimentos (4) para cortar con la cuchilla (2) los restos de alimentos.



¡ADVERTENCIA! Utilice únicamente el cortafiambres para cortar alimentos habituales en el hogar y nunca con otros fines. El cortafiambres no está preparado para cortar alimentos empaquetados o congelados, cubitos de hielo, alimentos con huesos, semillas grandes de frutas o nueces sin pelar.



¡ADVERTENCIA! Por razones de seguridad, utilice siempre el control de ajuste (9) para colocar el grosor de corte en "0" cuando ya no vaya a utilizar más el cortafiambres.



Alimentos blandos:

Los alimentos blandos como el jamón o el queso son más fáciles de cortar cuando están fríos. Empuje suavemente la bandeja de alimentos deslizante (10) hacia la cuchilla (2) para conseguir las mejores rodajas.

Alimentos duros:

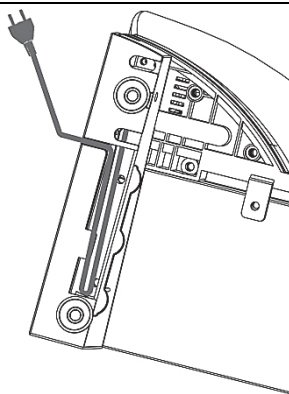
En caso de los alimentos duros, como el salami, el pan o la col, puede empujar la bandeja de alimentos deslizante (10) hacia la cuchilla (2) con más rapidez.



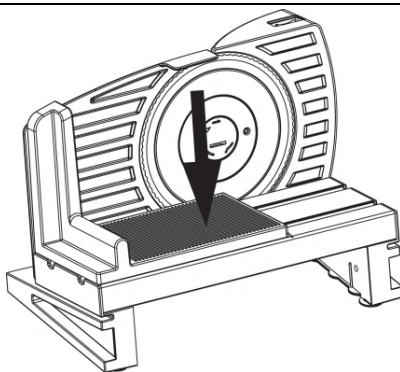
Lonchas superfinas:

Para obtener lonchas muy finas, no aplique presión en la placa de sujeción (11). Solo empuje el alimento que desee cortar hacia delante y contra la cuchilla giratoria (2).

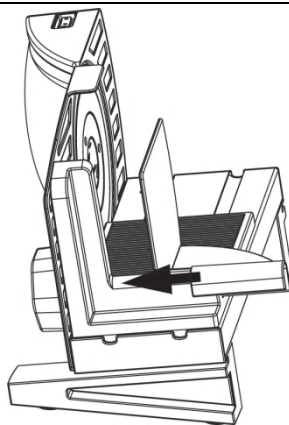
Desenrolle el cable de alimentación (6) que necesite y guarde el resto del cable de alimentación (6) que no vaya a utilizar en el compartimento para el cable (5). Extienda el cable de alimentación (6) por el hueco de la base del aparato (7) entre el compartimento para el cable (5) y el exterior.



Coloque en vertical la bandeja de alimentos deslizante (10) por las ranuras guía del cortafiambres en la parte superior. Póngala en las ranuras guía y asegúrese de que la bandeja de alimentos deslizante (10) encaja correctamente.

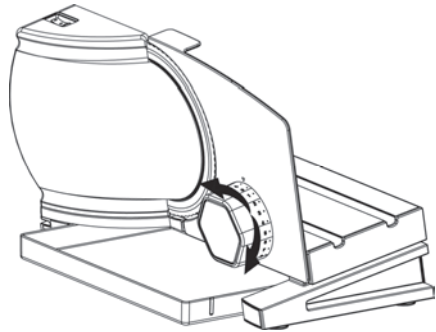


Coloque el agarrador de alimentos (4) en la bandeja de alimentos deslizante (10). A continuación ponga la bandeja de recogida (8) debajo de la base del aparato (7) de modo que pueda recoger los alimentos que vaya cortando.



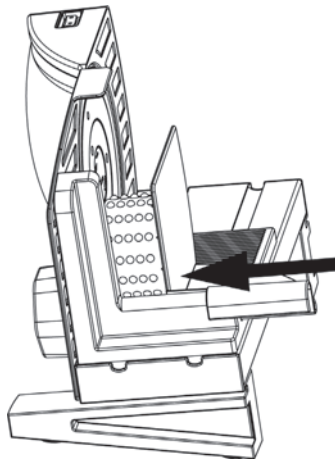
Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso.

Utilice el control de ajuste (9) para colocar el grosor de corte en la posición que desee para cortar en lonchas los alimentos. En la posición "0", la cuchilla (2) queda cubierta por la placa de sujeción (11) por razones de seguridad. Tenga en cuenta que la escala del grosor de corte no está calibrada en milímetros, sino que sirve como referencia solamente. El grosor de corte máximo es de unos 20 mm.



Coloque los alimentos que desee cortar en lonchas sobre la bandeja de alimentos deslizante (10) y utilice el agarrador de alimentos (4) para presionarlos un poco contra la placa de sujeción (11).

Utilice siempre el agarrador de alimentos (4) para evitar así daños, a menos que los alimentos que desee cortar en lonchas sean demasiado grandes.



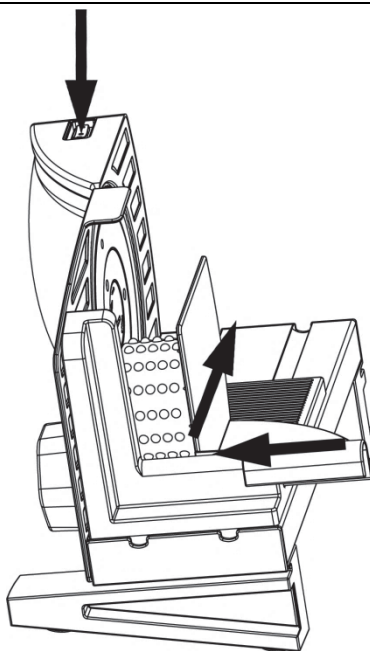
Para cambiar entre los modos de funcionamiento y la posición de apagado (Off), utilice el interruptor (1):

Posición I	Funcionamiento continuo: la cuchilla (2) gira sin tener que pulsar el interruptor (1) todo el rato. Para detener la cuchilla (2), ponga el interruptor (1) en la posición 0 pulsando brevemente la posición II .
Posición 0	Apagado: la cuchilla (2) no gira.
Posición II	Funcionamiento breve: la cuchilla (2) gira siempre que mantenga pulsado el interruptor (1) en esta posición.

Encienda el cortafiambres con el interruptor (1).

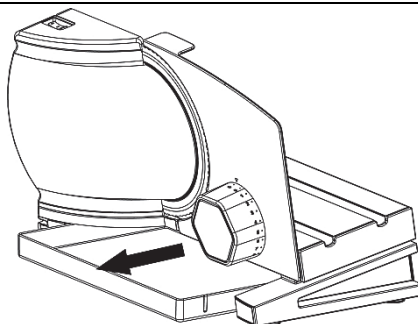
Presione un poco la bandeja de alimentos deslizante (10) con los alimentos contra la cuchilla giratoria (2) y empuje suavemente hacia delante. Una vez cortada la primera rodaja, lleve la bandeja de alimentos deslizante (10) hacia atrás y repita el proceso hasta que haya cortado las rodajas que desee.

Apague el cortafiambres con el interruptor (1) y espere a que la cuchilla (2) deje de girar.



¡ADVERTENCIA! Por razones de seguridad, utilice siempre el control de ajuste (9) para colocar el grosor de corte en "0" cuando ya no vaya a utilizar más el cortafiambres.

Para extraer la bandeja de recogida (8) con los alimentos en rodajas, tire de ella hacia la izquierda para sacarla de debajo de la base del aparato (7).



7.1 Limpieza



¡PELIGRO! Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo. Nunca sumerja el cortafiambres en agua y nunca lo lave con agua corriente ya que se podría producir una sacudida eléctrica.

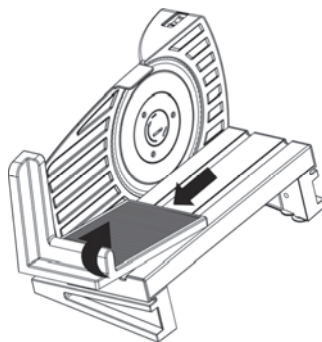


¡PELIGRO! Tenga cuidado al utilizar y limpiar la cuchilla (2). ¡La cuchilla (2) está muy afilada! Hay peligro de daños personales.

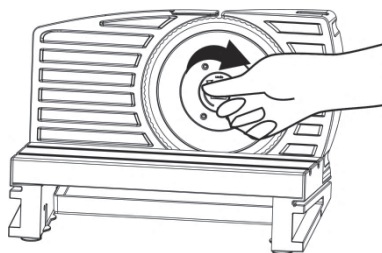


No utilice productos de limpieza agresivos, corrosivos o químicos. Se podrían dañar para siempre la superficie del cortafiambres y los accesorios.

- Quite el cable de alimentación (6) de la toma eléctrica.
- Extraiga la bandeja de alimentos deslizante (10), el agarrador de alimentos (4) y la bandeja de recogida (8). Estas piezas se pueden limpiar en un barreño con agua caliente y detergente. Tras limpiarlas, aclare las piezas con agua limpia y séquelas con cuidado. Si lo desea, el agarrador de alimentos (4) y la bandeja de recogida (8) se pueden lavar en el lavavajillas.



- Extraiga la cuchilla (2). Para ello, inserte una moneda que se ajuste en la ranura del bloqueo de la cuchilla (3). A continuación gire el bloqueo de la cuchilla (3) en dirección de las agujas del reloj siguiendo la flecha, hasta que la pueda extraer. Luego agarre la cuchilla (2) por el centro y extráigala.
- Limpie la cuchilla (2) con agua caliente y detergente, pero **nunca** en el lavavajillas. Enjuáguela con agua limpia y séquela bien. Engrase el engranaje de la cuchilla (2) con un poco de vaselina.
- Limpie la zona posterior de la cuchilla (2) con un cepillo o un paño ligeramente humedecido.
- Una vez haya acabado de limpiar, vuelva a colocar la cuchilla (2). Colóquela justo en el eje central y vuelva a apretar el bloqueo de la cuchilla (3) girándolo en sentido contrario de las agujas del reloj.
- La carcasa del cortafiambres también se puede limpiar con un paño húmedo.





Intervalos de limpieza: recomendamos limpiar la carcasa, las piezas de plástico y la cuchilla (2) con un paño húmedo tras cada uso. Es aconsejable lavar con detergente las piezas de plástico, así como la cuchilla (2) de vez en cuando.

Algunos tipos de alimentos implican una limpieza del aparato con mayor frecuencia: según el tipo de alimento que vaya a cortar, es posible que tenga que lavar todas las piezas de plástico y la cuchilla (2) inmediatamente después de usar el producto.

7.2 Mantenimiento

El cortafiambres no necesita de mantenimiento. Para que la bandeja de alimentos deslizante (10) se mueva con suavidad, le recomendamos que engrase la guía con un poco de vaselina de vez en cuando.

Los tornillos de ajuste de plástico que se encuentran debajo del aparato han sido diseñados para un ajuste durante el proceso de fabricación.

7.3 Almacenamiento

Si no va a utilizar el cortafiambres durante mucho tiempo, guárdelo en un lugar limpio y seco.

- Limpie el cortafiambres y todos los accesorios tal y como se ha descrito en el capítulo anterior.
- Guarde el cable de alimentación (6) en el compartimento para el cable (5).

8. Resolución de problemas

El cortafiambres no funciona.

- No se ha enchufado el aparato; enchúfelo a una toma eléctrica.
- La toma eléctrica no funciona. Pruebe el cortafiambres en otra toma eléctrica que funcione.
- El cortafiambres está defectuoso. Póngase en contacto con el servicio posventa.

La placa de sujeción (11) del cortafiambres tiene juego y se puede mover.

- En la parte inferior del cortafiambres hay dos tornillos de ajuste. Apriete los tornillos a mano de forma que la placa de sujeción (11) se quede asegurada sin juego pero todavía pueda moverse con el control de ajuste (9).

9. Normativa medioambiental e información sobre el desecho



Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo dispositivo eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.



Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.



Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:



1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos



El producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

10. Notas sobre la Conformidad



Este producto cumple los requisitos de las Directivas Europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes de la República de Serbia.



Este producto cumple los requisitos de las directivas nacionales vigentes de Reino Unido.

Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en:

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

11. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio



Teléfono: 902 599 922

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 367894_2101



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse 155

2. Pakkens indhold 156

3. Tekniske specifikationer..... 157

 3.1 Korttidsdrift (KB time) 157

4. Sikkerhedsanvisninger..... 157

5. Copyright 163

6. Før du går i gang 163

7. Kom godt i gang..... 163

 7.1 Rengøring 166

 7.2 Vedligeholdelse 167

 7.3 Opbevaring 168

8. Fejlfinding 168

9. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse..... 168

10. Bemærkninger om overensstemmelse..... 169

11. Garantioplysninger 169

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
Strømförbruk	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. luftfugtighed
Tilladte opbevaringsforhold	-10 °C to +50 °C, maks. 85 % relativ luftfugtighed

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 drifttid 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 trykkesdatoen. Indholdet kan ændres uden varsel.

6. Før du går i gang

Fjern SAS 120 C1 pålægsmaskinen og alt tilbehør 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 klingens (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 klingens (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 klingens (2) for at opnå gode skiveresultater.

Hårde madvarer:

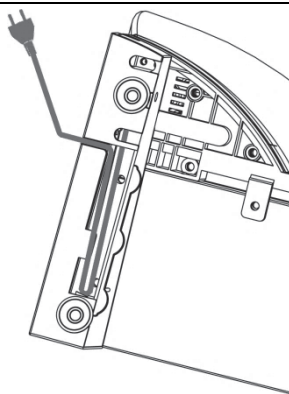
Ved hårde madvarer som eksempelvis spegepølse, brød eller kål kan du forsigtigt skubbe slæden (10) mod klingens (2) lidt hurtigere.



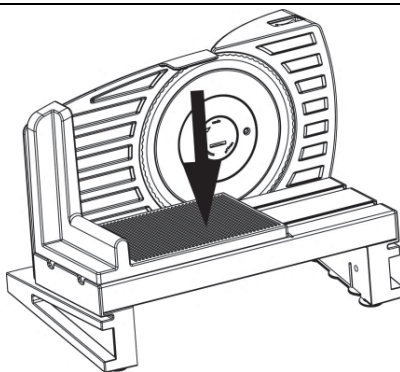
Ekstra tynde skiver:

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)

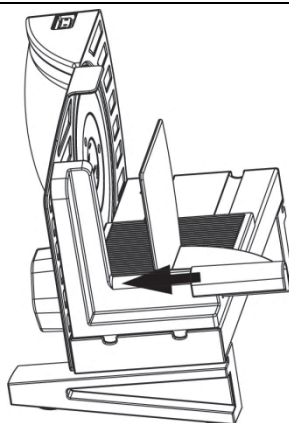
Vikl den del af ledningen (6), som du skal bruge, ud, og opbevar den del af ledningen (6), som du ikke skal bruge, i ledningsopbevaringen (5). Før ledningen (6) gennem hullet i enhedsbasen (7) mellem ledningsopbevaringen (5) og ydersiden.



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.

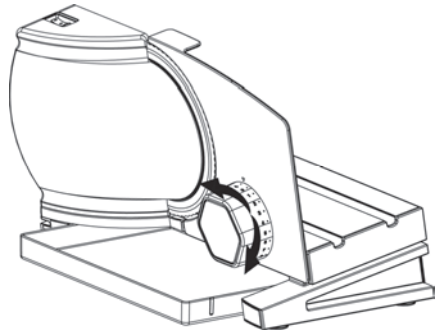


Placér restholderen (4) på slæden (10). Placér nu pålægsbakken (8) under enhedsbasen (7), så den kan opsamle de skiveskårne madvarer.



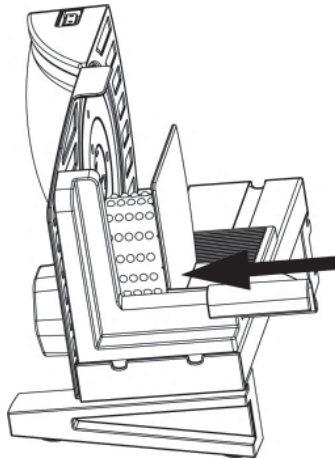
Sæt strømstikket i en nemt tilgængelig stikkontakt.

Brug den justerbare drejeknap (9) til at indstille den tykkelse, du ønsker, dine madvarer skal have. I positionen "0" er klingens (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.



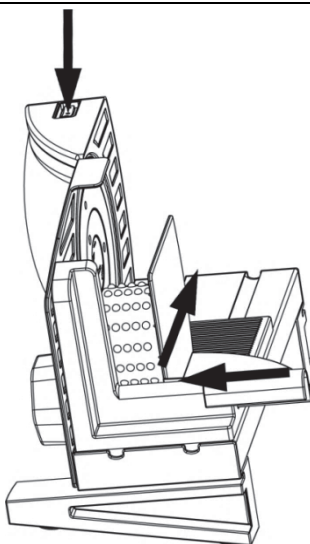
Brug kontakten (1) til at skifte mellem to driftstilstande og "Off" (slukket):

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

Sluk for pålægsmaskinen ved at anvende kontakten (1).

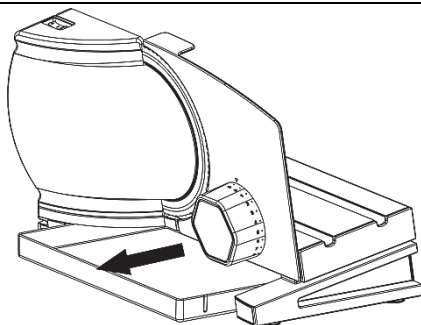
Hold slæden (10) med dine madvarer let ind mod den roterende klinge (2), og skub forsigtigt fremad. Når du har skåret en skive, trækkes slæden (10) tilbage og processen gentages, indtil du har skåret tilstrækkeligt mange skiver.

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!

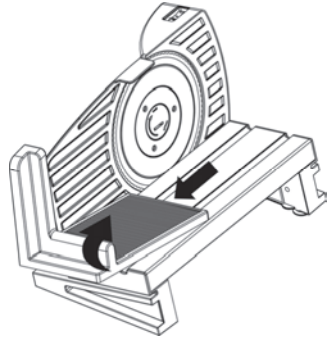


FARE! Vær forsigtig når klingen (2) bruges og rengøres. Klingen (2) er meget skarp. Der er risiko for kvæstelser!

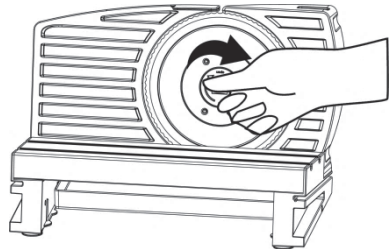


Undlad at anvende voldsomme, slibende eller kemiske rengøringsmidler. Dette kan forårsage uoprettelig skade på pålægsmaskinens overflader og tilbehør.

- 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



Produktet er genanvendeligt, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles separat.

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

