

Allesschneider SAS 150 A1



(DE) (AT) (CH)

Allesschneider

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(IT) (CH)

Affettatrice

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(FR) (CH)

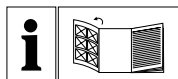
Trancheuse universelle

Instructions d'utilisation et
consignes de sécurité

(NL)

Allessnijder

Bedienings- en veiligheidsinstructies



DE AT CH

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

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

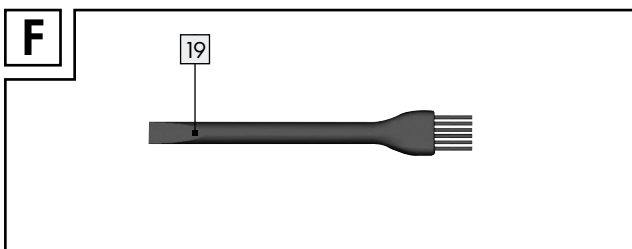
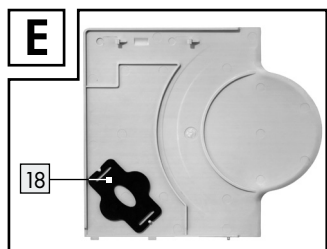
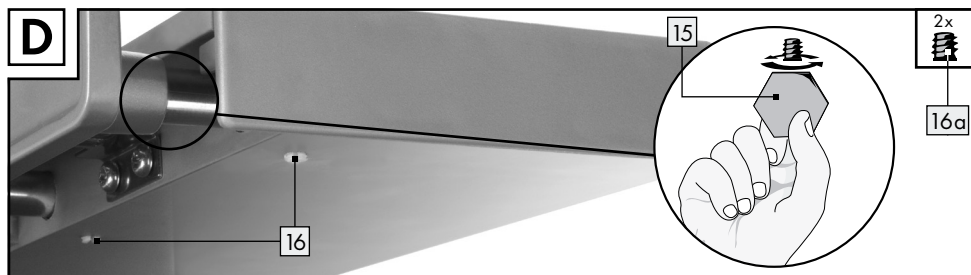
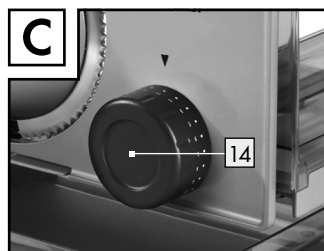
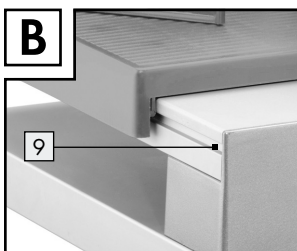
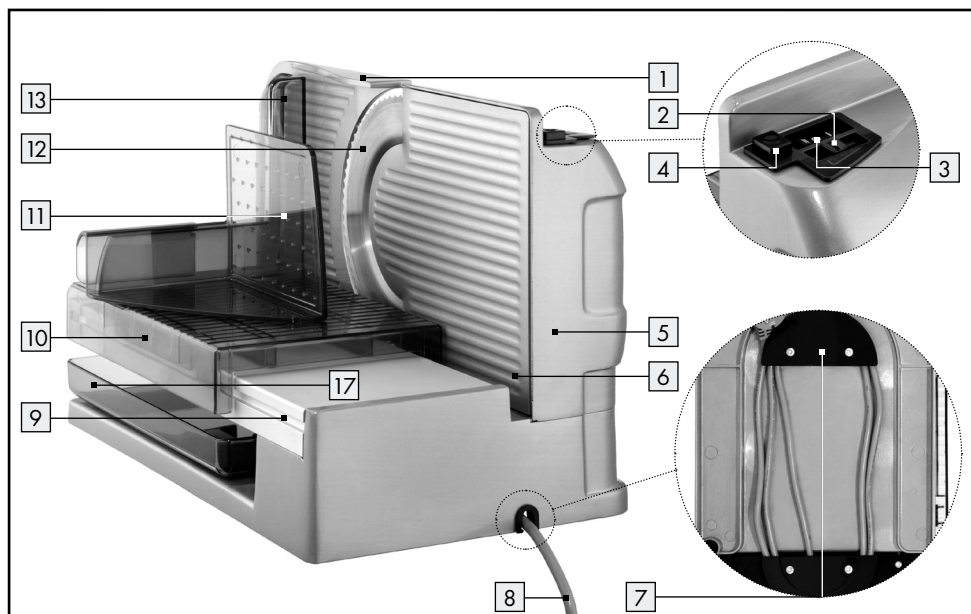
IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

NL

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	13
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	21
NL	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	29



Einleitung

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

Sicherheit

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

Vor dem ersten Gebrauch

Erste Schritte	Seite 8
Aufstellen des Gerätes	Seite 8
Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung (s. Abb. D)	Seite 8

Bedienung

Arbeitshinweise	Seite 8
Betriebsart auswählen	Seite 9
Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen	Seite 9
Schnittstärke einstellen und schneiden	Seite 9

Reinigung und Wartung

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

Garantie / Kunden-Service Seite 11**Entsorgung** Seite 11**Konformitätserklärung / Hersteller** Seite 12

In dieser Bedienungsanleitung / am Gerät werden folgende Piktogramme verwendet:

	Bedienungsanleitung lesen!	W	Watt (Wirkleistung)
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Kinder vom Elektrogerät fernhalten!
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!		Ein beschädigtes Gerät, Netzkabel oder Netzstecker bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand von Gerät, Netzkabel, Netzstecker.
	Tipp! So verhalten Sie sich richtig.		Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!
V~	Volt (Wechselspannung)		

Allesschneider SAS 150 A1

● Einleitung

Sehr geehrter Kunde,



lesen Sie diese Bedien- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig und vollständig durch und machen Sie sich bitte unbedingt vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Bitte beachten Sie hierfür die Klappseite mit den Abbildungen, die den elektrischen Allesschneider und dessen Betriebsweise beschreiben. Bewahren Sie diese Anweisungen auf und geben Sie sie ggf. an Dritte weiter.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln ausgelegt. Das Schneidgut muss aufgetaut, ohne Knochen und ausgepackt sein, bevor es mit dem Gerät geschnitten werden darf. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht

bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
Nicht für gewerblichen Einsatz.

● Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken immer den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Gerätes.

- 1 Allesschneider SAS 150 A1
- 1 Reinigungspinsel
- 1 Resthalter
- 1 Auffangschale
- 1 Schraubhilfe und 2 Ersatz-Justierschrauben
- 1 Bedienungsanleitung

● Ausstattung

- 1 Messerschutz
- 2 Varioschalter Messerdrehzahl
- 3 Schalter für Moment- / Dauerbetrieb
- 4 Entriegelung der Messerabdeckung
- 5 Gerätegehäuse
- 6 Messerabdeckung
- 7 Kabelaufwicklung / Kabeldepot
- 8 Netzleitung

- 9 Auflagetisch mit Führungsnute
- 10 Schneidgutschlitten mit Daumenschutz
- 11 Restehalter
- 12 Schneidmesser
- 13 Andruckplatte
- 14 Regler (stufenlose Schnittstärkeneinstellung) (Abb. C)
- 15 Schraubhilfe
- 16 Justierschrauben
- 16a Ersatz-Justierschrauben
- 17 Auffangschale
- 18 Schraubclip für Messer-Ausbau (Abb. E)
- 19 Reinigungspinsel (Abb. F)

● Technische Daten

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz
 Nennaufnahme: 150 W
 Kurzzeitbetrieb: KB = 10 Minuten
 Schneidmesser: verstärktes, rostfreies
 Wellenschliffmesser, 17 cm

● Sicherheit



Wichtige Sicherheitsvorschriften



Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Der elektrische Allerschneider darf nur an eine Stromquelle mit 230 V Wechselspannung angeschlossen werden.
-  Ziehen Sie immer den Netzstecker des Gerätes heraus, wenn Sie das Gerät reinigen wollen, wenn es eine Fehlfunktion hat, oder wenn es nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie nicht an der Netzleitung [8], sondern fassen Sie den Netzstecker an, um das Gerät von der Stromquelle zu trennen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und setzen Sie es weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Sollte das Gerät jemals in Wasser fallen, so ziehen Sie zunächst den Netzstecker und nehmen erst dann das Gerät heraus.

Lassen Sie den elektrischen Allerschneider von autorisierten Fachkräften untersuchen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

- Im Falle einer Beschädigung der Netzleitung [8] darf das Gerät nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Fachkraft repariert werden.



Um Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Benutzen Sie den elektrischen Allerschneider nicht, wenn Sie nasse Hände haben oder wenn Sie auf einem nassen Boden stehen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es feucht oder nass ist. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
-  Das Gerät ist außerhalb der Reichweite von Kindern aufzustellen oder zu lagern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist.



So verhalten Sie sich sicher

- Der elektrische Allerschneider ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt und nicht für einen gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass der elektrische Allerschneider sicher aufgestellt oder installiert worden ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät muss immer mit Schneidgutschlitten [10] und Restehalter [11] benutzt werden. Ausnahmen sind möglich, wenn die Größe und Form des Schneidgutes die Verwendung dieser Vorrichtungen nicht zulassen. Verwenden Sie das Gerät nicht, um tiefgefrorene Lebensmittel oder Knochen zu schneiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt sein sollte. Lassen Sie das Gerät umgehend von einer autorisierten Kundendienstvertretung oder einer anderen qualifizierten Fachkraft reparieren.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen. Jegliche Garantie- und Haftungsansprüche für Schäden, die aus einer unsachgemäßen oder falschen Verwendung des Gerätes resultieren, sind ausgeschlossen.

● Vor dem ersten Gebrauch

● Erste Schritte

- Nehmen Sie den elektrischen Allerschneider vorsichtig aus der Verpackung heraus, entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie dieses zusammen mit der Verpackung auf.
- Reinigen Sie den elektrischen Allerschneider, bevor er mit Lebensmitteln in Berührung kommt (siehe auch Kapitel „Reinigung“).

● Aufstellen des Gerätes



Spezifische Sicherheitshinweise zum Standort des Gerätes

1. Stellen Sie den elektrischen Allerschneider niemals auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen auf.
2. Stellen Sie sicher, dass die Netzleitung [8] nicht über heiße oder scharfkantige Gegenstände geführt wird.
3. Knicken oder quetschen Sie die Netzleitung [8] nicht ein und wickeln Sie sie nicht um den elektrischen Allerschneider.

- Stellen Sie den elektrischen Allerschneider auf einer ebenen, nicht rutschigen Oberfläche in unmittelbarer Nähe einer Steckdose auf.
- Wickeln Sie die erforderliche Länge der Netzleitung [8] ab. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie den Schneidgutschlitten [10] an den Auflagetisch mit Führungsnute [9] an (siehe

Abb. B). Drücken Sie nun die an der Messerabdeckung [6] hoch stehende Seite hinunter, dass die Halteklappen (an der Unterseite des Schneidgutschlittens [10]) einrasten. Stellen Sie sicher, dass diese korrekt eingerastet sind, indem Sie die Gängigkeit des Schneidgutschlittens prüfen. Ziehen Sie zur Entnahme den Schneidgutschlitten [10] nach vorn aus der Führungsnute [9] und heben Sie ihn vom Auflagetisch [9].

- Schieben Sie den Resthalter [11] auf den Schneidgutschlitten [10] auf.
- Stellen Sie die Auffangschale [17] unterhalb des Auflagetisches [9] so auf das Gehäuse, dass das Schneidgut direkt und ungehindert nach dem Schneiden dort hineinfallen kann.

● Justieren der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung (s. Abb. D)

Durch unterschiedlich starkes Festziehen der Justierschrauben [16] können Sie die Gängigkeit der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung [14] bestimmen.

- Schrauben Sie beide Justierschrauben [16] mit der Schraubhilfe [15] fest.
- Überprüfen Sie durch Drehen der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung [14], ob die gewünschte Gängigkeit erreicht ist.
Falls nicht,
 - lösen Sie beide Justierschrauben [16] für leichtere Gängigkeit oder
 - ziehen Sie beide Justierschrauben [16] fester an für schwerere Gängigkeit.

● Bedienung

● Arbeitshinweise



Spezifische Sicherheitshinweise zum Schneiden und Umgang mit dem Gerät

1. Berühren Sie niemals das Schneidmesser [12], wenn der elektrische Allerschneider in Betrieb ist! Es besteht Verletzungsgefahr!

2. Verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten **10** und den Restehalter **11** (Ausnahme: sehr große Schneidstücke).
Lebensmittelreste mit dem Restehalter **11** herandrücken.
3. Verwenden Sie den elektrischen Alleschneider ausschließlich für das Schneiden von haushaltsüblichen Lebensmitteln und nicht für andere Zwecke. Verwenden Sie den elektrischen Alleschneider nicht für das Schneiden von tiefgefrorenen Lebensmitteln, Knochen, Lebensmitteln mit großen Kernen, oder für das Schneiden von noch verpackten Lebensmitteln.
4. Benutzen Sie den elektrischen Alleschneider niemals ununterbrochen für mehr als 10 Minuten.
5. Das Schneidmesser **12** dreht noch kurz weiter, nachdem der elektrische Alleschneider eingestellt worden ist.
6. Stellen Sie die Schnittstärke aus Sicherheitsgründen nach der Benutzung des elektrischen Alleschneiders auf „0“ zurück.

weiches Schneidgut:

- Führen Sie den Schneidgutschlitten **10** langsam gegen das Schneidmesser **12**. Weiche Lebensmittel, wie beispielsweise Schinken oder Käse, lassen sich am besten gekühlt schneiden.

hartes Schneidgut:

- Bei harten Lebensmitteln können Sie den Schneidgutschlitten **10** schneller gegen das Schneidmesser **12** führen. Sie erhalten somit z.B. bei Salami, Brot oder Gurken schnell Ihre geschnittene Menge Lebensmittel.

● Betriebsart auswählen

Hinweis:

Die beiden Betriebsarten des elektrischen Alleschneiders können am Schalter für Moment-/ Dauerbetrieb **3** ein- und ausgeschaltet werden.

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

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/ Dauerbetrieb **3** in „I“-Stellung. Das Schneidmesser **12** läuft, ohne dass es notwendig ist, den Schalter

in dieser Stellung zu halten. Anhalten des Dauerbetriebs: Stellen Sie den Schalter für Moment-/ Dauerbetrieb **3** in „0“-Stellung und warten Sie, bis das Schneidmesser zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

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

- Stellen Sie den Schalter für Moment-/ Dauerbetrieb **3** in „II“-Stellung. Das Schneidmesser läuft nun so lange, wie der Schalter für Moment-/ Dauerbetrieb in dieser Stellung gehalten wird. Anhalten des temporären Betriebs: Lassen Sie den Schalter für Moment-/ Dauerbetrieb **3** los und warten Sie, bis das Schneidmesser zum vollständigen Stillstand gekommen ist.

● Varioschalter – Schneidgeschwindigkeit einstellen

niedrige Drehzahl / Drehzahlsymbol spitzes Ende:

- Stellen Sie eine niedrige Drehzahl ein, wenn Sie weiches Schnittgut schneiden wollen. Schieben Sie den Varioschalter **2** vollständig in die Richtung des spitzen Endes.

hohe Drehzahl / Drehzahlsymbol breites Ende:

- Verwenden Sie eine hohe Drehzahl zum Schneiden von hartem Schnittgut. Schieben Sie den Varioschalter **2** hierfür vollständig in die Richtung des breiten Endes.

Hinweis: Zwischen der maximalen und minimalen Einstellung können Sie natürlich noch weitere individuelle Einstellungen vornehmen. Führen Sie entsprechende Probeschnitte durch.

● Schnittstärke einstellen und schneiden

Stellen Sie die erforderliche Schnittstärke mittels des Reglers **14** (siehe Abbildung C) ein. Die Einstellungsskala der Schnittstärke entspricht nicht gleich der Stärke in Millimeter. Aus Sicherheitsgrün-

den ist das Schneidmesser [12] in der Einstellung „0“ geschützt.

- Legen Sie das Schneidgut auf den Schneidgutschlitten [10]. Falls erforderlich, drücken Sie das Schneidgut mit dem Resthalter [11] leicht gegen die Andruckplatte [13].
- Stellen Sie das Gerät ein und führen Sie das Schneidgut entlang des Schneidmessers [12], indem Sie es leicht andrücken. Stellen Sie die Andruckplatte [13] nach Benutzung des elektrischen Allerschneiders immer in „0“-Stellung, so dass das scharfe Schneidmesser abgedeckt ist. Das Schneidmesser [12] ist ideal geeignet zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben, z.B. Wurstaufschnitt oder Schinken (siehe Abb. A).
- Um Ihre Finger zu schützen, verwenden Sie immer den Schneidgutschlitten [10] und den Resthalter [11] (Ausnahme: Schneiden von großen Lebensmittelstücken).

● Reinigung und Wartung

● Reinigung



Wichtige Sicherheitshinweise zur Reinigung des Allerschneiders

1. Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, schalten Sie den elektrischen Allerschneider aus, ziehen Sie die Netzleitung [8] aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte [13] in „0“-Stellung.
2. Tauchen Sie den elektrischen Allerschneider nicht in Wasser.
3. **⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR:** Das Schneidmesser [12] ist sehr scharf!



Zubehör Spülmaschinengeeignet!

- Reinigen Sie den Schneidgutschlitten [10], den Resthalter [11], das Schneidmesser [12] und die Auffangschale [17] in der Spülmaschine.

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

Reinigungspinsel:

⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Führen Sie alle Reinigungsarbeiten mit dem Reinigungspinsel [19] (siehe Abb. F) mit äußerster Vorsicht durch. Beim Abrutschen in der Nähe des Schneidmessers [12] besteht Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie die Bürste des Reinigungspinsels [19], um Reste wie z.B. Krümel an allen schwer zugänglichen Stellen zu entfernen. Das abgeflachte Ende können Sie hervorragend verwenden, um hartnäckige Verunreinigungen zu entfernen.

● Wartung / Schneidmesser ausbauen / einbauen



Wichtige Sicherheitshinweise zum Ein- und Ausbau des Schneidmessers!

1. Schalten Sie den elektrischen Allerschneider aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stellen Sie die Andruckplatte [13] in „0“-Stellung.
 2. **⚠ ACHTUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!** Das Schneidmesser [12] ist sehr scharf! Verwenden Sie zur Entnahme bzw. Einbau entsprechende Schutzhandschuhe. Andernfalls können Schnittverletzungen die Folge sein.
- Öffnen Sie die Messerabdeckung [6], indem Sie die Entriegelung der Messerabdeckung [4] drücken. Entnehmen Sie die Messerabdeckung [6].
 - Entnehmen Sie den Kunststoff-Schraubclip [18] aus der Halterung (siehe Abb. E) und schrauben

Sie den Messerverschluss des Schneidmessers **12** durch eine Linksdrehung los.

- Fassen Sie das Schneidmesser **12** beim Herausnehmen an seiner Mitte an.
- Das Schneidmesser **12** kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse hinter dem Schneidmesser **12** mit einem trockenen Tuch oder einer weichen Bürste.
- Verfahren Sie zum Einbau des Schneidmessers **12** in umgekehrter Vorgehensweise und Reihenfolge der vorangegangenen Handlungsanweisungen.
- Durch die spezielle Sägezahnung und die hochwertige Qualität behält das Schneidmesser sehr lange seine Schärfe. Ein Nachschärfen des Schneidmessers **12** ist nicht notwendig. Wenden Sie sich bei Fragen zu Schneidmessern **12** an die Servicestelle Ihres Landes.

● Sonderzubehör

Rundmesser:

Speziell für feinste Schnitte ist ein ungezahntes Schneidmesser erhältlich.

Wenden Sie sich für Bestellungen von Sonderzubehör an die Servicestelle Ihres Landes.

● Garantie / Kunden-Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE

Service Deutschland

Tel.: 01805772033
(0,14 EUR / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR / Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.de

IAN 71494

AT

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

IAN 71494

CH

Service Schweiz

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 71494

● Entsorgung



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



Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EC
über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung
in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte
getrennt gesammelt und einer umweltgerechten
Wiederverwertung zugeführt werden.

Über Entsorgungsmöglichkeiten für ausgediente
Elektrogeräte informieren Sie sich bitte bei Ihrer
Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Konformitätserklärung / Hersteller C €**

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

EG-Niederspannungsrichtlinie (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetische Verträglichkeit (2004 / 108 / EC)

Typ / Bezeichnung des Produktes:
Allesschneider SAS 150 A1

Bochum, 30.11.2011

Semi Uguzlu
- Qualitätsmanager -

Technische Änderungen im Sinne der
Weiterentwicklung sind vorbehalten.

Introduction

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

Sécurité

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

Avant la première utilisation

Premiers pas	Page 16
Installation de l'appareil.....	Page 16
Ajustez le réglage en continu de l'épaisseur de coupe (cf. Fig. D)	Page 16

Utilisation

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

Nettoyage et maintenance

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

Garantie / service après-vente.....Page 19

Mise au rebut.....Page 19

Déclaration de conformité / Fabricant.....Page 20

Les pictogrammes suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi/appliqués sur l'appareil :

	Lire le mode d'emploi !	W	Watt (Puissance appliquée)
	Respecter les avertissements et les consignes de sécurité !		Tenir les enfants éloignés de l'appareil électrique !
	Risque d'électrocution ! Danger de mort !		Tout dommage sur l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur représente un danger de mort en cas de choc électrique. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, du cordon d'alimentation et de la fiche secteur.
	Voici le bon comportement recommandé !		Mettez l'emballage et l'appareil au rebut dans le respect de l'environnement.
V~	Tension alternative		

Trancheuse universelle SAS 150 A1

● Introduction

Cher client,



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

● Usage conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour la découpe de produits alimentaires usuels. Les produits devant être coupés doivent être décongelés, ne pas comporter d'os et être retirés de l'emballage avant de pouvoir les couper avec l'appareil. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et comporte

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

● Accessoires fournis

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

- 1 trancheuse universelle SAS 150 A1
- 1 pinceau de nettoyage
- 1 pousse-talon
- 1 bac de réception
- 1 aide au vissage 2 vis de réglage de rechange
- 1 mode d'emploi

● Equipement

- 1 Protège-lame
- 2 Commutateur variable de la vitesse de rotation de la lame
- 3 Commutateur pour mode intermittent / permanent

- 4** Bouton de déverrouillage du couvre-lame
- 5** Boîtier
- 6** Couvre-lame
- 7** Enroulement / rangement du cordon
- 8** Cordon de branchement
- 9** Tablette support avec rainure de guidage
- 10** Chariot pour aliments avec protège-doigts
- 11** Pousse-restes
- 12** Lame
- 13** Plaque d'appui
- 14** Bouton de réglage (réglage en continu de l'épaisseur de coupe) (Fig. C)
- 15** Aide au vissage
- 16** Vis de réglage
- 16a** Vis de réglage de rechange
- 17** Bac de réception
- 18** Pince à vis pour le démontage de la lame (Fig. E)
- 19** Pinceau de nettoyage (Fig. F)

● Caractéristiques techniques

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

● Sécurité



Consignes de sécurité importantes



Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Ne raccordez la trancheuse électrique qu'à une source de courant alternatif de 230V.
-  Débranchez toujours la prise de l'appareil si vous voulez nettoyer l'appareil, s'il ne fonctionne pas correctement ou si vous ne l'utilisez pas. Ne tirez pas sur le cordon **8** pour le débrancher, mais prenez la prise pour retirer l'appareil de l'alimentation électrique.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'exposez ni à la pluie ni à l'humidité. Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez tout d'abord la prise et retirez ensuite l'appareil de l'eau. Faites contrôler la trancheuse électrique par des spécialistes agréés avant de la réutiliser.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation **8**, confiez la réparation de l'appareil au fabricant, à son service après-vente ou à d'autres spécialistes agréés.



Afin d'éviter les risques de blessures :

- N'utilisez jamais la trancheuse électrique les mains mouillées ou si vous êtes sur un sol mouillé. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide ou mouillé. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
-  Installez et conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants comprise) dont les aptitudes physiques, sensoriques ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et / ou des connaissances requises, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir été instruit du maniement de l'appareil. Surveiller les enfants pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance s'il est prêt à l'emploi.



Comment se comporter en respectant les consignes de sécurité

- La trancheuse électrique est conçue uniquement pour un usage ménager et non pour un usage commercial.
- Assurez-vous que la trancheuse électrique est bien installée avant de la mettre en service.
- Utilisez toujours l'appareil avec le patin **10** et le pousse-talon **11**. Des exceptions sont possibles si la taille et la forme du produit devant être coupé ne permettent pas d'utiliser ces dispositifs. N'utilisez pas l'appareil pour couper des produits congelés ou des os.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Faites réparer l'appareil sans délai par un SAV agréé ou un autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis. Sont exclus de la garantie et de la responsabilité tous dommages résultant d'une utilisation non conforme ou erronée de l'appareil.

● Avant la première utilisation

● Premiers pas

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

● Installation de l'appareil



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

1. N'installez jamais la trancheuse électrique sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes ouvertes.
 2. Assurez-vous que le cordon électrique [8] ne passe pas sur des objets chauds ou coupants.
 3. Ne pliez pas et ne coincez pas le cordon électrique [8] et ne l'enroulez pas autour de la trancheuse électrique.
- Installez la trancheuse électrique sur une surface plane non glissante à proximité immédiate d'une prise de courant.
 - Déroulez la longueur de cordon nécessaire [8]. Branchez la fiche dans la prise murale.
 - Placez le patin [10] sur la tablette support avec rainure de guidage [9] (voir ill. B). Pressez à présent le côté dressé au niveau du couvercle [6], afin que les attaches (situé sur le bas du patin [10]) s'enclenchent. Assurez-vous qu'elles sont correctement enclenchées en vérifiant que

le patin glisse bien. Pour retirer le patin [10], tirez-le vers l'avant pour le sortir de la rainure de guidage [9] et levez-le de la tablette-support [9].

- Pousser le pousse-talon [11] sur le patin [10].
- Posez le bac de réception [17] en-dessous de la tablette support [9] de telle manière sur le boîtier que les tranches puissent y tomber directement et aisément.

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

En serrant les vis de réglage [16] avec un couple de serrage différent, vous pouvez déterminer la bonne marche du réglage en continu de l'épaisseur de coupe [14].

- Serrez fermement les deux vis de réglage [16] grâce à l'aide au vissage [15].
- Vérifiez en tournant le bouton de réglage en continu de l'épaisseur de coupe [14], si une bonne capacité de glisse a été atteinte.
Si ce n'est pas le cas,
 - desserrez les deux vis de serrage [16] pour une marche plus aisée ou
 - serrez plus fortement les deux vis de serrage [16] pour une marche plus difficile.

● Utilisation

● Consignes de travail



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

1. Ne touchez jamais la lame [12] lorsque la trancheuse électrique est en marche ! Il y a risque de blessures !
2. Utilisez toujours le patin [10] et le pousse-talon [11] (Exception : très gros morceaux). Pressez les talons d'aliment avec le pousse-talon [11].
3. Utilisez la trancheuse électrique uniquement pour la coupe de produits alimentaires usuels

et non dans un but autre. N'utilisez pas la trancheuse électrique pour couper des aliments congelés, des os, des aliments comportant de gros noyaux, ni pour la coupe d'aliments emballés.

4. N'utilisez jamais la trancheuse électrique pendant plus de 10 minutes sans interruption.
5. La lame [12] continue de tourner quelques instants, après l'arrêt de la trancheuse électrique.
6. Pour des raisons de sécurité, remettez l'épaisseur de coupe sur « 0 » après avoir utilisé la trancheuse électrique.

Aliments à trancher à consistance molle :

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

Aliments à consistance dure :

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

● Sélection du mode de fonctionnement

Remarque :

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

Mode permanent max. 10 minutes (commutateur en position « I ») :

- Mettez le commutateur pour le mode permanent / intermittent [3] en position « I ». La lame [12] tourne sans qu'il soit nécessaire de maintenir le commutateur appuyé. Arrêt du mode permanent : Mettez le commutateur pour le mode permanent / intermittent [3] en position « 0 » et attendez jusqu'à ce que la lame soit à l'arrêt complet.

Mode intermittent (commutateur pour le mode intermittent / permanent en position « II ») :

- Mettez le commutateur pour le mode permanent / intermittent [3] en position « I ». La lame ne tourne que tant que le commutateur est maintenu dans cette position. Arrêt du mode intermittent [3] : Relâchez le commutateur et attendez jusqu'à ce que la lame soit à l'arrêt complet.

● Régler le commutateur variable – la vitesse de coupe

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

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

Vitesse de rotation peu élevée / symbole vitesse extrémité large :

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

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

● Régler l'épaisseur de coupe et trancher

Réglez l'épaisseur de coupe nécessaire à l'aide du bouton de réglage [14] (voir figure C). La graduation pour le réglage de l'épaisseur ne correspond pas à l'épaisseur en mm. Pour des raisons de sécurité, la lame [12] est protégée en position « 0 ».

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

● Nettoyage et maintenance

● Nettoyage



Instructions de sécurité importantes pour le nettoyage de la trancheuse électrique

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez la fiche [8] de la prise murale et mettez la plaque d'appui [13] en position « 0 ».
2. Ne plongez jamais la trancheuse électrique dans l'eau.
3. **⚠ ATTENTION ! DANGER DE BLESSURE :** La lame [12] est très aiguisée !



Les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle !

- Lavez au lave-vaisselle le patin [10], le pousse-talon / protège-doigts [11], la lame [12] et le plat de récupération des tranches [17].
- Nettoyez régulièrement la trancheuse de manière approfondie, des résidus d'aliments périssables pouvant se déposer sur l'appareil ou derrière la lame [12].
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil qui ne sont pas adaptées à être lavées en lave-vaisselle avec un chiffon légèrement humide. Essuyez soigneusement le boîtier [5], le couvre-lame [6].

la tablette support avec rainure de guidage [9] et la plaque d'appui [13]. N'utilisez pas d'agents récurants, d'éponges à surface rugueuse ni de brosses dures.

Pinceau de nettoyage :

⚠ ATTENTION ! DANGER DE BLESSURE !

Réalisez tous les travaux de nettoyage effectués avec le pinceau de nettoyage [19] (voir ill. F) avec grande précaution. Tout dérapage qui survient à proximité de la lame [12] constitue un risque de blessure.

- Utilisez la brosse du pinceau de nettoyage [19] pour enlever des restes tels que des miettes à tous les endroits difficiles d'accès. L'extrémité aplatie est idéale pour enlever des particules coriaces.

● Maintenance / Démontage / montage de la lame



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

1. Eteignez la trancheuse électrique, retirez la fiche de la prise secteur et mettez la plaque d'appui [13] en position « 0 ».
 2. **⚠ ATTENTION ! DANGER DE BLESSURE !** La lame [12] est très aiguisée ! Utilisez des gants de protection appropriés pour retirer et installer la lame [12]. Sinon, vous risquez de vous blesser en vous coupant.
- Ouvrez le couvre-lame [6] en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvre-lame [4]. Retirez le couvre-lame [6].
 - Retirez la pince à vis en plastique [18] du dispositif de fixation (voir ill. E) et dévissez la fermeture de la lame [12] en tournant vers la gauche.
 - Pour retirer la lame [12] prenez-la par son milieu.
 - La lame [12] est lavable dans le lave-vaisselle.
 - Nettoyez le boîtier derrière la lame [12] avec un chiffon sec ou une brosse douce.
 - Pour monter la lame [12], procédez en sens et ordre inverses des instructions de manipulation précédentes.

- Grâce à la dentelure spéciale et à la grande qualité du produit, la lame reste aiguisée pendant très longtemps. Il n'y a donc pas besoin de réaiguiser la lame [12]. En cas de questions relatives aux lames [12], veuillez vous adresser au service après-vente de votre pays.

● Accessoires spéciaux

Lame ronde :

Nous vous proposons une lame sans denture spécialement conçue pour les coupes les plus fines. Pour toutes commandes d'accessoires spéciaux, veuillez vous adresser au service après-vente de votre pays.

● Garantie / service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour

les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR

Service France

Tel.: **0800 919270**

e-mail: **kompernass@lidl.fr**

IAN 71494

CH

Service Suisse

Tel.: **0842 665566**

**(0,08 CHF/Min., mobile
max. 0,40 CHF/Min.)**

e-mail: **kompernass@lidl.ch**

IAN 71494

● Mise au rebut



L'emballage se compose exclusivement de matières recyclables qui peuvent être mises au rebut dans les déchetteries locales.



**Ne jetez pas les appareils
électriques aux ordures
ménagères !**

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

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

● **Déclaration de conformité /
Fabricant CE**

Nous soussignés, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21,
D-44867 Bochum, Allemagne, déclarons par les
présentes que ce produit satisfait aux directives
EC suivantes :

**Directive CE Basse tension
(2006 / 95 / EC)**

**Compatibilité électromagnétique
(2004 / 108 / EC)**

Type / Désignation du produit :
Trancheuse universelle SAS 150 A1

Bochum, 30.11.2011



Semi Uguzlu
- Responsable qualité -

Introduzione

Gentile cliente	Pagina 22
Uso conforme	Pagina 22
Fornitura	Pagina 22
Dotazione	Pagina 22
Dati tecnici	Pagina 23

Sicurezza

Importanti norme di sicurezza	Pagina 23
-------------------------------------	-----------

Prima del primo impiego

Primi passaggi	Pagina 24
Installazione dell'apparecchio	Pagina 24
Regolazione dell'impostazione dello spessore di taglio (v. ill. D)	Pagina 24

Utilizzo

Indicazioni di lavoro	Pagina 24
Selezione del tipo di modalità	Pagina 25
Impostazione dell'interruttore Vario – velocità di taglio	Pagina 25
Impostazione dello spessore di taglio e taglio	Pagina 25

Pulizia e manutenzione

Pulizia	Pagina 26
Manutenzione / smontaggio / montaggio della lama da taglio	Pagina 26
Accessori speciali	Pagina 27

Garanzia / Servizio clienti

Pagina 27

Smaltimento

Pagina 27

Dichiarazione di conformità / Dichiarazione del costruttore

Pagina 28

In queste istruzioni d'uso/ sull'apparecchio sono riportati i seguenti pittogrammi:

	Leggere il manuale di istruzioni per l'uso!	W	Watt (potenza attiva)
	Rispettare le avvertenze e le indicazioni per la sicurezza!		Tenere lontano i bambini dall'apparecchio elettrico!
	Attenzione, rischio di scossa elettrica! Pericolo di morte!		I danni all'apparecchio, al cavo o alla spina comportano il pericolo di morte a causa di scossa elettrica. Controllare regolarmente le condizioni dell'apparecchio, del cavo e della spina.
	Questo è il comportamento corretto!		Smaltire l'imballaggio dell'apparecchio in modo ecocompatibile.
V~	Volt (tensione alternata)		

Affettatrice SAS 150 A1

● Introduzione

Gentile cliente,



la preghiamo di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la sicurezza e di familiarizzarsi con le funzioni dell'apparecchio prima del primo utilizzo. A tale scopo, osservi la pagina ripiegabile con le illustrazioni che descrivono l'affettatrice elettrica e le sue modalità di funzionamento. Conservi queste istruzioni e le ceda a terzi se necessario.

● Uso conforme

Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per il taglio di alimenti di comune impiego domestico. Gli alimenti da tagliare devono essere scongelati, esenti da ossa e privi della confezione prima di essere tagliati con l'apparecchio. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio. La casa produttrice non è responsabile per i danni causati da

impiego non conforme alle regole o da uso non corretto. Solo per uso domestico.

● Fornitura

Controllare sempre l'integrità della fornitura e dell'apparecchio subito dopo il disimballaggio.

- 1 Affettatrice SAS 150 A1
- 1 Pennello per la pulizia
- 1 Dispositivo ultima fetta
- 1 Vassoio di raccolta
- 1 Ausilio all'avvitamento e due viti sostitutive di regolazione
- 1 Manuale di istruzioni

● Dotazione

- 1 Paralama
- 2 Interruttore Vario numero di giri lama
- 3 Interruttore per funzionamento momentaneo / continuo
- 4 Pulsante per lo sblocco del coprilama
- 5 Alloggiamento dell'apparecchio
- 6 Coprilama
- 7 Avvolgimento cavo / vano cavo
- 8 Cavo di rete

- 9 Piano d'appoggio con scanalatura di guida
- 10 Carrello per affettatrice con protezione del pollice
- 11 Fermaresti
- 12 Lama da taglio
- 13 Piastra pressamerce
- 14 Manopola (regolazione continua spessore di taglio) (ill. C)
- 15 Ausilio all'avvitamento
- 16 Vite di regolazione
- 16a Vite di regolazione sostitutiva
- 17 Vassoio di raccolta
- 18 Clip a vite per lo smontaggio della lama (ill. E)
- 19 Pennello per la pulizia (ill. F)

● Dati tecnici

Tensione nominale: 230V~ 50Hz
 Assorbimento
 nominale: 150W
 Modalità di
 funzionamento breve: KB = 10 minuti
 Lama da taglio: lama seghettata rinforzata,
 antiruggine, 17 cm

● Sicurezza



Importanti norme di sicurezza



Per evitare il pericolo di morte a causa di scosse elettriche:

- L'affettatrice elettrica dev'essere collegata unicamente a una presa di corrente con tensione alternata da 230V.
-  Staccare sempre la spina dalla presa prima della pulizia dell'apparecchio, in caso di malfunzionamento o di inutilizzo dell'apparecchio. Non tirare mai dal cavo [8], ma afferrare sempre la spina per staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non esporlo alla pioggia o all'umidità. Se l'apparecchio cade in acqua, staccare prima la spina dalla presa e poi prelevare l'apparecchio.

Fare esaminare l'affettatrice elettrica da personale specializzato autorizzato, prima di riutilizzarla.

- In caso di danni al cavo di rete [8], l'apparecchio dev'essere riparato solo dal produttore, dal centro di assistenza o da altro personale specializzato qualificato.



Per evitare il pericolo di infortuni:

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide o se ci si trova su un pavimento bagnato. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di umidità. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
-  Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non fare utilizzare questo apparecchio da persone (ivi inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate. Inoltre, l'apparecchio non può essere utilizzato da persone che non conoscono il suo funzionamento. In questo caso, una persona responsabile per la sicurezza deve supervisionare o dare indicazioni su come l'apparecchio debba essere utilizzato. I bambini devono essere sorvegliati al fine di impedire che essi giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso.



Per un utilizzo sicuro

- L'affettatrice elettrica è destinata esclusivamente all'impiego in ambiente domestico e non per uso commerciale.
- Assicurarsi che l'affettatrice elettrica sia stata montata o installata in modo sicuro, prima di metterla in funzione.
- Questo apparecchio dev'essere sempre utilizzato con il carrello porta alimenti [10] e il dispositivo ultima fetta [11]. Sono possibili eccezioni se le dimensioni e la forma del cibo da tagliare impediscono l'impiego di tali dispositivi. Non utilizzare l'apparecchio per tagliare alimenti surgelati o ossa.

- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato in qualsiasi modo. Fare riparare immediatamente l'apparecchio da un centro di assistenza ai clienti o altro personale qualificato e specializzato.
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori acclusi. Si esclude qualsiasi intervento in garanzia e qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da uso non conforme o errato dell'apparecchio.

● Prima del primo impiego

● Primi passaggi

- Prelevare con cautela l'affettatrice elettrica dalla confezione, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e conservarlo insieme alla confezione.
- Pulire l'affettatrice elettrica prima di metterla in contatto con gli alimenti (v. anche il capitolo "Pulizia").

● Installazione dell'apparecchio



Indicazioni di sicurezza specifiche per il collocamento dell'apparecchio

1. Non collocare mai l'apparecchio su superfici bollenti o in vicinanza di fiamme aperte.
 2. Assicurarsi che il cavo di rete [8] non sia posato su superfici bollenti o oggetti taglienti.
 3. Non schiacciare e non piegare il cavo di rete [8] e non avvolgerlo attorno all'affettatrice.
- Collocare l'affettatrice elettrica su una superficie piana, non sdrucciolevole nelle immediate vicinanze di una presa di corrente.
 - Svolgere la lunghezza necessaria del cavo [8]. Inserire la spina nella presa di corrente.
 - Collocare il carrello porta alimenti [10] sul piano d'appoggio con la scanalatura di guida [9] (vedi fig. B). Premere quindi verso il basso il lato sollevato del coprilama [6], in modo da permettere l'inserimento dei morsetti (situati sul lato inferiore del carrello porta alimenti [10]).

Assicurarsi che essi siano inseriti correttamente, controllando la mobilità del carrello porta alimenti. Per prelevare il carrello porta alimenti [10] sfilarlo in avanti dalla scanalatura di guida [9] e sollevarlo dal piano d'appoggio [9].

- Spingere il dispositivo ultima fetta [11] sul carrello porta alimenti [10].
- Collocare il vassoio di raccolta [17] sotto il piano di appoggio [9] sull'alloggiamento, in modo tale che i cibi affettati vi cadano direttamente e liberamente.

● Regolazione dell'impostazione dello spessore di taglio (v. ill. D)

Tramite un avvitamento più o meno serrato della vite di regolazione [16] è possibile determinare la scorrevolezza dell'impostazione continua dello spessore di taglio [14].

- Avvitare saldamente entrambe le viti di regolamento [16] con l'ausilio per l'avvitamento [15].
- Ruotare il dispositivo per l'impostazione dello spessore di taglio continuo [14] per controllare di aver ottenuto la scorrevolezza desiderata. In caso contrario,
 - allentare entrambe le viti di regolazione [16] per ottenere una maggiore scorrevolezza o
 - serrare entrambe le viti di regolazione [16] per ottenere una minore scorrevolezza.

● Utilizzo

● Indicazioni di lavoro



Indicazioni di sicurezza specifiche per affettare e utilizzare l'apparecchio

1. Non toccare mai la lama da taglio [12] quando l'affettatrice elettrica è in funzione! Sussiste il pericolo di lesioni!
2. Utilizzare sempre il carrello porta alimenti [10] e il dispositivo ultima fetta [11] (Eccezione: pezzi di alimenti molto grandi).

Pressare in avanti l'ultimo pezzo di alimento da affettare con l'ausilio del dispositivo ultima fetta [11].

3. Utilizzare l'affettatrice elettrica unicamente per affettare alimenti di uso domestico e non per altri scopi. Non utilizzare l'affettatrice elettrica per affettare alimenti surgelati, ossa, alimenti contenenti grossi noccioli o alimenti ancora imballati.
4. Non utilizzare mai l'affettatrice ininterrottamente per più di 10 minuti.
5. La lama da taglio [12] continua a girare per qualche momento, dopo lo spegnimento dell'affettatrice elettrica.
6. Per motivi di sicurezza, dopo l'uso impostare lo spessore di taglio dell'affettatrice elettrica su "0".

Alimenti morbidi:

- Guidare il carrello porta alimenti [10] lentamente verso la lama da taglio [12]. Gli alimenti morbidi, come ad es. il prosciutto o il formaggio, si affettano meglio se refrigerati.

Alimenti duri:

- In caso di alimenti duri, è possibile spingere il carrello porta alimenti [10] più rapidamente verso la lama da taglio [12]. In tal modo, affettando salame, pane o cetrioli si ottiene rapidamente la quantità desiderata di alimento tagliato.

● Selezione del tipo di modalità

Avviso:

I due tipi di modalità dell'affettatrice elettrica possono essere attivati e disattivati tramite l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato [3].

Funzionamento continuato/max. 10 minuti (interruttore in posizione "I"):

- Impostare l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato [3] in posizione "I". La lama [12] funziona senza che sia necessario lasciare l'interruttore in questa posizione. Mantenimento della modalità di funzionamento continuato: impostare l'interruttore per la modalità di funzionamento momentaneo/continuato [3] in posizione "0" e attendere fino a quando la lama da taglio si arresta completamente.

Funzionamento temporaneo (interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato in posizione "II"):

- Impostare l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato [3] in posizione "II". La lama da taglio si muove solo finché l'interruttore per il funzionamento momentaneo/continuato è mantenuto in questa posizione. Mantenimento del funzionamento temporaneo: rilasciare l'interruttore per la modalità di funzionamento momentaneo/continuato [3] e attendere fino a quando la lama da taglio si arresta completamente.

● Impostazione dell'interruttore Vario – velocità di taglio

Numero di giri basso/simbolo del numero di giri estremità appuntita:

- Impostare un numero di giri basso se si desidera affettare alimenti morbidi. Spingere l'interruttore Vario [2] completamente in direzione dell'estremità appuntita.

Numero di giri alto/simbolo del numero di giri estremità larga:

- Utilizzare un numero di giri alto per affettare cibi duri. A tale scopo, spingere l'interruttore Vario [2] completamente in direzione dell'estremità larga.

Avvertenza: fra l'impostazione massima e minima è possibile ottenere anche altre impostazioni individuali. Eseguire tagli di prova.

● Impostazione dello spessore di taglio e taglio

Impostare lo spessore di taglio richiesto tramite la manopola [14] (v. illustrazione C).

La scala di impostazione dello spessore di taglio non corrisponde semplicemente allo spessore in millimetri. Per motivi di sicurezza, la lama da taglio [12] è protetta in posizione "0".

- Collocare l'alimento da affettare sul carrello porta alimenti [10]. Se necessario, premere leggermente l'alimento da affettare con il dispositivo ultima fetta [11] contro la piastra pressamerce [13].
- Impostare l'apparecchio e guidare l'alimento da affettare lungo la lama da taglio [12], premendo leggermente. Dopo l'uso dell'affettatrice elettrica, posizionare la piastra pressamerce [13] in posizione "0", per coprire l'affilata lama da taglio. La lama da taglio [12] è ideale per affettare fette sottilissime, ad es. di salsiccia o prosciutto (v. ill. A).
- Per proteggere le dita, utilizzare sempre il carrello porta alimenti [10] e il dispositivo ultima fetta [11] (eccezione: taglio di alimenti di grandi dimensioni).

● Pulizia e manutenzione

● Pulizia



Importanti indicazioni di sicurezza per la pulizia dell'affettatrice elettrica

1. Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, spegnere l'affettatrice elettrica, staccare il cavo di rete [8] la spina dalla presa di corrente e collocare la piastra pressamerce [13] in posizione "0".
2. Non immergere mai l'affettatrice elettrica in acqua.
3. **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI:** la lama da taglio [12] è molto affilata!



Accessori idonei al lavaggio in lavastoviglie!

- Pulire il carrello porta alimenti [10] il fermaresti [11], la lama di taglio [12] e il vassoio di raccolta [17] nella lavastoviglie.
- Lavare accuratamente l'affettatrice elettrica a intervalli regolari, poiché potrebbero depositarsi resti di alimenti deteriorabili sull'apparecchio o dietro la lama da taglio [12].

- Pulire tutte le parti dell'apparecchio non idonee al lavaggio in lavastoviglie con un panno leggermente inumidito. Detergere accuratamente l'alloggiamento dell'apparecchio [5], il coprilama [6], il piano d'appoggio e la scanalatura di guida [9] e la piastra pressamerce [13]. Non utilizzare agenti abrasivi, spugne con superficie ruvida o spazzole dure.

Pennello per la pulizia:

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- Eseguire tutti i lavori di pulizia con il pennello [19] (vedi fig. F) esercitando la massima cautela. In caso di scivolamento nelle vicinanze della lama da taglio [12] sussiste il rischio di ferimento.
- Utilizzare la spazzola del pennello per la pulizia [19] per eliminare residui come ad es. molliche, in tutti i punti difficilmente accessibili. La superficie piatta può essere utilizzata in modo ottimale per eliminare lo sporco più resistente.

● Manutenzione / smontaggio / montaggio della lama da taglio



Importanti indicazioni di sicurezza per il montaggio e lo smontaggio della lama da taglio!

1. Spegner l'affettatrice elettrica, staccare la spina dalla presa e impostare la piastra pressamerce [13] in posizione "0".
 2. **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!** La lama da taglio [12] è molto affilata! Per prelevarla o inserirla, utilizzare adeguati guanti protettivi. In caso contrario, si potrebbero riportare lesioni.
- Aprire il coprilama [6] premendo il pulsante per lo sblocco del coprilama [4]. Rimuovere il coprilama [6].
 - Prelevare la clip a vite in plastica [18] dal supporto e svitare l'attacco (vedi fig. E) della lama da taglio [12] tramite una rotazione a sinistra.
 - Nello sfilare la lama da taglio [12], afferrarla dal centro.
 - La lama da taglio [12] può essere lavata in lavastoviglie.

- Pulire la parte di alloggiamento situata dietro la lama da taglio [12] con un panno asciutto o una spazzola morbida.
- Per l'inserimento della lama da taglio [12] procedere seguendo la sequenza inversa delle istruzioni precedentemente fornite.
- Grazie alla speciale dentellatura a sega e alla elevata qualità, la lama da taglio [12] mantiene il filo molto a lungo. Non è necessario riaffilarla. In caso di domande relative alla lama da taglio [12], rivolgersi al centro di assistenza della propria nazione.

● Accessori speciali

Lama rotonda:

per i tagli più fini è disponibile una lama da taglio non dentellata.

Per ordinare gli accessori speciali, rivolgersi al centro di assistenza della propria nazione.

● Garanzia / Servizio clienti

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

SILVERCREST®

Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

e-mail: kompernass@lidl.it

IAN 71494

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566

**(0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile
max. 0,40 CHF/Min.)**

e-mail: kompernass@lidl.ch

IAN 71494

● Smaltimento



L'imballaggio è composto da materiali ecologici, che possono essere smaltiti presso i siti di riciclaggio locali.



Non introdurre attrezzi elettrici nei rifiuti di casa!

In base alla direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e relativo recepimento dalle leggi nazionali, gli elettrodomestici usati devono essere raccolti separatamente e portati ai centri di riciclaggio ecologico.

Per avere informazioni sulle possibilità di smaltimento di elettrodomestici non più utilizzabili, rivolgersi alla propria amministrazione comunale o cittadina.

● **Dichiarazione di conformità /
Dichiarazione del costruttore CE**

Noi, Kompernass GmbH, Burgstrasse 21,
D-44867 Bochum, Germania, dichiariamo con la
presente che questo prodotto è stato realizzato in
conformità alle seguenti direttive europee:

**Direttiva CE sulla bassa tensione
(2006 / 95 / EC)**

**Compatibilità elettromagnetica
(2004 / 108 / EC)**

Tipo / Definizione del prodotto:
Affettatrice SAS 150 A1

Bochum, 30.11.2011



Semi Uguzlu
- Direttore del Reparto Qualità -

Si riservano modifiche tecniche ai fini di
ulteriori sviluppi.

Inleiding

Geachte klant.....	Pagina 30
Doelmatig gebruik.....	Pagina 30
Leveringsomvang	Pagina 30
Uitrusting.....	Pagina 30
Technische gegevens	Pagina 31

Veiligheid

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	Pagina 31
--	-----------

Voor de eerste ingebruikname

Eerste stappen	Pagina 32
Plaatsen van het apparaat	Pagina 32
Afstellen van de traploze snijdikte-instelling (zie afb. D).....	Pagina 32

Bediening

Arbeidsinstructies	Pagina 32
Bedrijfsmodus selecteren	Pagina 33
Varioschakelaar – snijdsnelheid instellen.....	Pagina 33
Snijdikte instellen en snijden	Pagina 33

Reiniging en onderhoud

Reiniging.....	Pagina 34
Onderhoud / snijmes demonteren / monteren.....	Pagina 34
Extra toebehoren.....	Pagina 34

Garantie / klantenservice

Pagina 35

Afvoer

Pagina 35

Conformiteitsverklaring / Producent

Pagina 35

In deze gebruiksaanwijzing / aan het apparaat wordt gebruik gemaakt van de volgende pictogrammen:

	Lees de gebruiksaanwijzing!	W	Watt (werkvermogen)
	Waarschuwings- en veiligheidsinstructies in acht nemen!		Houd kinderen van het elektrische apparaat verwijderd!
	Let op voor elektrische schokken! Levensgevaar!		Een beschadigd apparaat, netsnoer of netstekker betekent levensgevaar door stroomschokken. Controleer regelmatig de toestand van het apparaat, het netsnoer en de netstekker.
	Zo handelt u correct.		Dank de verpakking en het apparaat op een milieuvriendelijke manier af!
V~	Wisselspanning		

Allessnijder SAS 150 A1

Inleiding

Geachte klant,



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

Doelmatig gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van huishoudelijke levensmiddelen. Het te snijden product moet ontdooid, zonder botten en uitgepakt zijn voordat u het met het apparaat kunt snijden. Ledere wijziging of ieder verderstrekkend gebruik van de machine is niet doelmatig en houdt een aanzienlijk ongevalrisico in. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die resulteert uit ondoelmatig gebruik of verkeerde bediening. Niet geschikt voor commercieel gebruik.

Leveringsomvang

Controleer de levering altijd direct na het uitpakken op volledigheid en optimale staat van het product.

- 1 allessnijder SAS 150 A1
- 1 reinigingspenseel
- 1 restenhouder
- 1 opvangschaaltje
- 1 schroefhulp en 2 reserve afstelschroeven
- 1 handleiding

Uitrusting

- 1 Mesbescherming
- 2 Varioschakelaar messentoerental
- 3 Schakelaar voor puls-/ continubedrijf
- 4 Knop voor de ontgrendeling van de mesafdekking
- 5 Behuizing van het apparaat
- 6 Mesafdekking
- 7 Kabeloproling / kabeldepot
- 8 Voedingskabel
- 9 Werktafel met geleidegroef
- 10 Productslee met duimbescherming
- 11 Restenhouder
- 12 Snijmes

- 13 Aandrukplaat
- 14 Regelaar (traploze snijdikte-instelling) (afb. C)
- 15 Schroefhulp
- 16 Stelschroeven
- 16a Reserve afstelschroeven
- 17 Opvangschaaltje
- 18 Schroefclip voor messenuitbouw (afb. E)
- 19 Reinigingspenseel (afb. F)

● Technische gegevens

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

● Veiligheid



Belangrijke veiligheidsvoorschriften



Voorkom levensgevaar door elektrische schokken:

- De elektrische allessnijder mag alléén op een voedingsbron met 230V wisselstroom worden aangesloten.
-  Trek altijd de netstekker van het apparaat uit de contactdoos wanneer u het apparaat wilt reinigen, wanneer het apparaat een storing heeft of wanneer niet in gebruik is. Trek niet aan de voedingskabel 8, maar aan de netstekker om het apparaat van de voedingsbron te scheiden.
- Dompel het apparaat nooit onder water en stel het apparaat nooit bloot aan regen of vochtigheid. Indien het apparaat ooit eens in het water valt, trekt u eerst de netstekker en neemt u pas dan het apparaat uit het water. Laat de elektrische allessnijder door geautoriseerd vakpersoneel nakijken voordat u het weer gebruikt.
- In geval van een beschadiging aan de voedingskabel 8 mag het apparaat alléén door

de producent, zijn klantenservice of door een geautoriseerde vakman worden gerepareerd.



Vermijd gevaar voor letsel

- Gebruik de elektrische allessnijder niet wanneer u natte handen hebt of wanneer u op een natte vloer staat. Gebruik het apparaat niet als het nat of vochtig is. Het apparaat mag niet in open lucht worden gebruikt.
-  Plaats of bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product. Op kinderen dient toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het product spelen.
- Laat het aangesloten apparaat nooit onbeheerd achter.



Zo handelt u veilig

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

een ondoelmatig of verkeerd gebruik van het apparaat, is uitgesloten.

● Voor de eerste ingebruikname

● Eerste stappen

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

● Plaatsen van het apparaat



Specifieke veiligheidsaankwijzingen voor de standplaats van het apparaat

1. Plaats de elektrische allessnijder nooit op een heet oppervlak of in de buurt van open vuur.
 2. Waarborg dat de voedingskabel [8] niet over hete of scherpe voorwerpen geleid wordt.
 3. Knik of klem de voedingskabel [8] niet en rol hem niet op om de elektrische allessnijder.
- Plaats de elektrische allessnijder op een vlak, stroef oppervlak en dicht bij een contactdoos.
 - Rol de vereiste lengte van de voedingskabel [8] af. Steek de netstekker in de contactdoos.
 - Plaats de productslee [10] op de werktafel met geleidegroef [9] (zie afb. B). Druk nu de aan de mesafdekking [6] omhoog staande zijde naar beneden, zodat de houderklemmen (aan de onderzijde van de productslee [10]) vastklikken. Waarborg dat deze correct vastgeklit zijn door de soepele loop van de productslee te testen. Trek de productslee [10] naar voren uit de geleidegroef [9] en til hem van de werktafel [9] om hem te verwijderen.
 - Schuif de restenhouder [11] op de productslee [10].
 - Plaats de opvangschaal [17] zodanig op de behuizing onder de werktafel [9] dat het te snijden product daarin na het snijden direct en ongehinderd wordt opgevangen.

● Afstellen van de traploze snijdikte-instelling (zie afb. D)

U kunt de variabele snijdikte [14] instellen door de afstelschroeven [16] meer of minder vast aan te trekken.

- Schroef de twee stelschroeven [16] met de schroefhulp [15] vast.
- Controleer door middel van draaien of de gewenste werkwijze (soepelheid) van de variabele snijdikte [14] is bereikt.
Wanneer dit niet het geval is,
 - draait u beide stelschroeven [16] los voor een soepelere werkwijze of
 - trekt u beide stelschroeven [16] vaster aan voor een stroevare werkwijze.

● Bediening

● Arbeidsinstructies



Specifieke veiligheidsaankwijzingen voor het snijden en de omgang met het apparaat

1. Raak nooit het snijmes [12] wanneer de elektrische allessnijder in bedrijf is!
Er bestaat gevaar voor letsel!
2. Gebruik altijd de productslee [10] en de restenhouder [11] (uitzondering: zeer grote stukken). Druk de levensmiddelresten met de restenhouder [11] tegen de aandrukplaat.
3. Gebruik de elektrische allessnijder uitsluitend voor het snijden van huishoudelijke levensmiddelen en niet voor andere doeleinden. Gebruik de elektrische allessnijder niet voor het snijden van diepgevroren levensmiddelen, botten, levensmiddelen met grote pitten of voor het snijden van nog verpakte levensmiddelen.
4. Gebruik de elektrische allessnijder nooit langer dan 10 minuten ononderbroken.
5. Het snijmes [12] loopt nog even na nadat u de elektrische allessnijder hebt uitgeschakeld.
6. Stel de snijdikte uit veiligheidsoverwegingen na het gebruik van de elektrische allessnijder weer terug op "0".

Zacht te snijden producten:

- Schuif de productslee [10] langzaam tegen het snijmes [12]. Zachte levensmiddelen zoals bijv. ham of kaas kunnen het beste worden gesneden als ze gekoeld zijn.

Hard te snijden producten:

- Bij harde levensmiddelen kunt u de productslee [10] sneller tegen het snijmes [12] schuiven. U krijgt zo bijv. bij salami, brood of augurken snel de gewenste gesneden hoeveelheid.

● Bedrijfsmodus selecteren

Opmerking:

U kunt de twee bedrijfsmodi van de elektrische allessnijder aan de schakelaar voor puls-/continubedrijf [3] in- en uitschakelen.

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

- Zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf [3] op de "I"-stand. Het snijmes [12] loopt zonder dat u de schakelaar in deze stand hoeft te houden. Stilzetten van het continubedrijf: zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf [3] in de "O"-stand en wacht totdat het snijmes helemaal tot stilstand gekomen is.

**Tijdelijk bedrijf (schakelaar voor
puls-/continubedrijf in de stand "II"):**

- Zet de schakelaar voor puls-/continubedrijf [3] op de "II"-stand. Het snijmes loopt nu zolang de schakelaar voor puls-/continubedrijf in deze stand gehouden wordt. Stilzetten van het momentbedrijf: laat de schakelaar puls-/continubedrijf [3] los en wacht totdat het snijmes helemaal tot stilstand gekomen is.

● Varioschakelaar – snijdsnelheid instellen

**Laag toerental / toerentalsymbool
spits einde:**

- Stel een laag toerental in wanneer u een zacht product wilt snijden. Schuif de varioscha-

kelaar [2] volledig in de richting van het spitse einde.

**Hoog toerental / toerentalsymbool
breed einde:**

- Gebruik het hoge toerental wanneer u een hard product wilt snijden. Schuif de varioschakelaar [2] volledig in de richting van het brede einde.

Opmerking: Tussen de maximale en de minimale instelling kunt u natuurlijk ook nog verdere individuele instellingen uitvoeren. Voer dienovereenkomstige proefsneden uit.

● Snijdikte instellen en snijden

Stel de vereiste snijdikte [14] in met behulp van de regelaar (zie ook afbeelding C).

De instelschaal van de snijdikte is niet gelijk aan de dikte in mm. Om veiligheidsredenen is het snijmes [12] in de stand "O" beveiligd.

- Leg het te snijden product op de productslee [10]. Druk het te snijden product, indien nodig, met de restenhouder [11] licht tegen de aandrukplaat [13].
- Stel het apparaat in en leid het te snijden product langs het snijmes [12], door dit licht aan te drukken. Stel de aandrukplaat [13] na gebruik van de elektrische allessnijder altijd terug naar de "O"-stand, zodat het scherpe snijmes afgedekt is. Het snijmes [12] is uitermate geschikt voor het snijden van vliesdunne plaatjes, bijv. worst of ham (zie afbeelding A).
- Gebruik altijd de slee [10] en de restenhouder [11] om uw vingers te beschermen (uitzondering: het snijden van grote stukken).

● Reiniging en onderhoud

● Reiniging



Belangrijke veiligheidsinstructies voor het reinigen van de elektrische allerschnijder

1. Schakel het apparaat uit voordat u met de reiniging begint. Trek de voedingskabel [8] uit de contactdoos en zet de aandrukplaat [13] terug op de "0"-stand.
2. Dompel de elektrische allerschnijder nooit onder water.
3. ⚠ **OPGELET! GEVAAR VOOR LETSEL:** het snijmes [12] is uiterst scherp!



Het toebehoren is vaatwasmachinebestendig!

- Reinig de productslee [10], de restenhouder [11], het snijmes [12] en de opvangschaal [17] in de vaatwasmachine.
- Reinig de elektrische allerschnijder zorgvuldig en regelmatig omdat bederfelijke levensmiddelen zich aan het apparaat of achter het snijmes [12] kunnen hechten.
- Reinig de apparaatonderdelen die niet voor de vaatwasmachine geschikt zijn, met een iets vochtige doek. Veeg de apparaatbehuizing [5], de mesafdekking [6], de werktafel met geleidegroef [9] en de aandrukplaat [13] zorgvuldig af. Gebruik géén schuurmiddel, sponzen met ruw oppervlak of harde borstels.

Reinigingspenseel:

⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR LETSEL!

Voer alle reinigingswerkzaamheden met het reinigingspenseel [19] (zie afb. F) uiterst voorzichtig uit. Bij wegglijden in de buurt van het snijmes [12] bestaat gevaar voor letsel.

- Gebruik de borstel van het reinigingspenseel [19] om resten zoals bijv. kruimels op alle moeilijk toegankelijke plaatsen te verwijderen. Het vlakke uiteinde kunt u uitstekend gebruiken om hardnekkige verontreinigingen te verwijderen.

● Onderhoud / snijmes demonteren / monteren



Belangrijke veiligheidsinstructies voor de montage en de demontage van het snijmes!

1. Schakel de elektrische allerschnijder uit, trek de netstekker uit de contactdoos en zet de aandrukplaat [13] op "0".
 2. ⚠ **OPGELET! GEVAAR VOOR LETSEL!** Het snijmes [12] is zeer scherp! Gebruik voor de montage en de demontage dienovereenkomstige veiligheidshandschoenen. In het andere geval kunnen verbrandingen het gevolg zijn.
- Open de mesafdekking [6] door de knop voor de ontgrendeling van de mesafdekking [4] in te drukken. Verwijder de mesafdekking [6].
 - Verwijder de kunststof schroefclip [18] uit de houder (zie afb. E) en schroef de mesafsluiting van het snijmes [12] los door deze links om te draaien.
 - Pak het snijmes [12] bij het verwijderen in het midden vast.
 - Het snijmes [12] kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.
 - Reinig de behuizing achter het snijmes [12] met een droge doek of een zachte borstel.
 - Ga bij de montage van het snijmes [12] in omgekeerde volgorde van de voorafgaande arbeidsschappen te werk.
 - Dankzij de speciale zaagvertanding en de hoogwaardige kwaliteit blijft het snijmes [12] zeer lang scherp. Het is niet noodzakelijk om het snijmes [12] bij te slijpen. Neem in geval van vragen m.b.t. snijmessens contact op met het servicepunt van uw land.

● Extra toebehoren

Rond mes:

Voor fijnste sneden is een speciaal snijmes zonder vertanding verkrijgbaar.

Neem voor de bestelling van extra toebehoren contact op met het servicepunt van uw land.

● Garantie / klantenservice

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

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

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

NL

Service Nederland

Tel.: 0900 0400223

(0,10 EUR/Min.)

e-mail: kompernass@lidl.nl

IAN 71494

● Afvoer



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de plaatselijke recyclingdiensten kunt afvoeren.



Voer elektronische apparaten niet af via het huisafval!

Conform de Europese richtlijn 2002/96/EC betreffende uitgediende elektrische en elektronische apparatuur en de omzetting daarvan naar nationaal recht moeten oude elektrische apparaten gescheiden worden ingezameld en op milieuvriendelijke wijze worden gerecycled.

Over de afvoermogelijkheden van oude elektrische apparaten kunt u bij uw gemeente informeren.

● Conformiteitsverklaring / Producent CE

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

**EG-laagspanningsrichtlijn
(2006/95/EC)**

**Elektromagnetische verdraagzaamheid
(2004/108/EC)**

Type/benaming van het product:

Allesschnijder SAS 150 A1

Bochum, 30.11.2011

Semi Uguzlu
- Kwaliteitsmanager -

Technische wijzigingen binnen het kader van de verderontwikkeling zijn voorbehouden.

IAN 71494

KOMPERNASS GMBH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

© by **ORFGEN Marketing**

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Stand van de informatie:

11 / 2011 · Ident.-No.: SAS150A1112011-DE/AT

DE

AT