SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL SGR 150 D1
ELECTRIC GRATER SGR 150 D1
RÂPE À LÉGUMES ÉLECTRIQUE SGR 150 D1

(DE) (AT)
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)
Operating instructions and safety instructions

(FR) (BE)
Mode d'emploi et consignes de sécurité

(NL) (BE)
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

(PL)
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

(CZ)
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

(SK)
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(DK)
Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

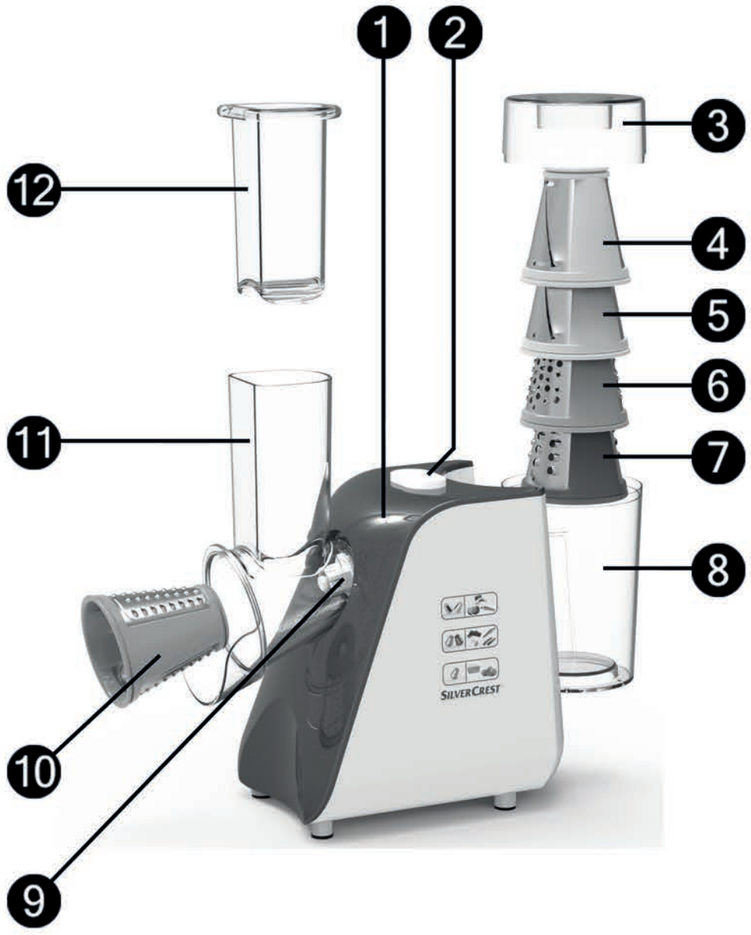
(ES)
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

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 - Seneste informationsopdatering
Última actualización del contenido:
09 / 2020 - Ident.-No.: SGR 150 D1 092020-1

IAN 351602_2007

(DE) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK)


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
SILVERCREST

Deutsch **2**

English **20**

Français **37**

Nederlands **58**

Polski **76**

Česky **94**

Slovenčina **111**

Dansk **128**

Español **145**

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 3

2. Lieferumfang 3

3. Technische Daten 4

3.1. KB-Zeit 4

4. Sicherheitshinweise 4

5. Urheberrecht 9

6. Beschreibung der Bedienelemente 10

7. Vor der Inbetriebnahme 10

7.1. Trommel einsetzen/entnehmen 10
7.2. Netzkabel/Netzkabelschacht 11

8. Inbetriebnahme 12

8.1. Die Trommeln 12
8.2. Bedienschritte 13
8.3. Reinigung 14
8.4. Aufbewahrung 15

9. Problemlösung 15

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 15

11. Konformitätsvermerke 16

12. Rezeptvorschläge 16

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung 18

Herzlichen Glückwunsch!
Mit dem Kauf der elektrischen Gemüseraspel SilverCrest SGR 150 D1, nachfolgend als Gemüseraspel bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Gemüseraspel ist ein Haushaltsgerät und dient zum Schneiden, Reiben oder Raspeln verschiedener Gemüsesorten und weiterer geeigneter Lebensmittel. Sie darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Sie ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie die Gemüseraspel ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Diese Gemüseraspel erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung der Gemüseraspel 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

- SilverCrest Gemüseraspel SGR 150 D1
- 5 Trommeln
- Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind die SilverCrest Gemüseraspel SGR 150 D1 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. Elektrische Gemüseraspel
2. Start-Taster
3. Aufbewahrungsfachabdeckung
4. Grobe Schneidtrommel (grün)
5. Feine Schneidtrommel (gelb)
6. Reibetrommel (blau)
7. Grobe Raspeltrommel (rot)
8. Aufbewahrungsfach
9. Antriebswelle

⑩ Feine Raspeltrommel (orange)

⑪ Einfüllschacht

⑫ Stopfer

3. Technische Daten

Bezeichnung	SilverCrest SGR 150 D1
Spannungsversorgung	220-240 V~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	150 W
KB-Zeit	2 Minuten
Schutzklasse	II ⧈
Abmessungen (B x H x T)	ca. 13,6 x 29,2 x 28 cm
Gewicht	ca. 1600 g
Betriebstemperatur	5° C bis 35° C
Betriebsluftfeuchtigkeit	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 die elektrische Gemüseraspel (1) betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei der elektrischen Gemüseraspel (1) beträgt 2 Minuten. Nach dieser Zeit muss die elektrische Gemüseraspel (1) so lange ausgeschaltet bleiben, bis der Motor abgekühlt ist.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung der elektrischen Gemüseraspel (1) 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 die Gemüseraspel (1) verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.

WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb der elektrischen Gemüseraspel (1) und zum Schutz des Anwenders.

Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

WARNUNG! 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.

Personensicherheit

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Geräte können 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.

Netzkabel

Fassen Sie das Netzkabel immer am Netzstecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel selbst. Stellen Sie keine Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel und

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

Wartung/Reinigung

Reparaturarbeiten sind erforderlich, wenn die elektrische Gemüseraspel (1) beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, sie Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn sie nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie unverzüglich das Netzkabel der elektrischen Gemüseraspel (1) aus der Steckdose. In diesen Fällen darf die elektrische Gemüseraspel (1) nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse der elektrischen Gemüseraspel (1). Bevor Sie die elektrische Gemüseraspel (1) reinigen, ziehen Sie immer

den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Zur Reinigung darf die elektrische Gemüseraspel (1) keinesfalls in Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.
Vorsicht bei Gebrauch und Reinigung der Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Die Messer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr.

Betrieb

- Die elektrische Gemüseraspel (1) ist vor jedem Zusammenbau, vor jedem Auseinanderbauen und vor jeder Reinigung vom Netz zu trennen.
- Verwenden Sie zum Betrieb nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile, insbesondere Stopfer (12) und Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Es besteht Verletzungsgefahr.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass beim Betrieb keine langen Haare, Krawatten oder weite Kleidungstücke in die rotierenden Teile der elektrischen Gemüseraspel (1) ragen und sich hier verfangen können. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Greifen Sie niemals mit den Händen in die rotierenden Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Es besteht Verletzungsgefahr.
- Ziehen Sie zu jedem Trommelwechsel den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie unbedingt, bis die Trommel (4, 5, 6, 7, 10) nicht mehr dreht. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Drücken Sie niemals mit bloßen Händen Lebensmittel in den Einfüllschacht (11)! Benutzen Sie in jedem Fall den beiliegenden Stopfer (12). Es 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.

- Betreiben Sie die elektrische Gemüseraspel (1) niemals ohne Trommel (4, 5, 6, 7, 10). Versuchen Sie niemals, faserige Lebensmittel, wie z. B. Fleisch, oder sehr harte Lebensmittel, wie z. B. Nüsse mit Schalen oder Eiswürfel, zu zerkleinern. Die elektrische Gemüseraspel (1) könnte beschädigt werden.
- Nach Gebrauch oder wenn die elektrische Gemüseraspel (1) unbeaufsichtigt ist, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!

Betriebsumgebung

Diese Gemüseraspel (1) ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet.

Stellen Sie die elektrische Gemüseraspel (1) auf eine feste, ebene Oberfläche und stellen Sie keine Gegenstände auf die elektrische Gemüseraspel (1). Die elektrische Gemüseraspel (1) 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.

Achten Sie darauf, dass:

- keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf die elektrische Gemüseraspel (1) wirken;
- kein direktes Sonnenlicht oder starkes Kunstlicht auf die elektrische Gemüseraspel (1) trifft;
- der Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten vermieden wird und die elektrische Gemüseraspel (1) nicht in der Nähe von Wasser betrieben wird, insbesondere darf die elektrische Gemüseraspel (1)

niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke, auf oder neben die elektrische Gemüseraspel (1);

- keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben der elektrischen Gemüseraspel (1) stehen;
- keine Fremdkörper eindringen;
- die elektrische Gemüseraspel (1) keinen starken Temperaturschwankungen ausgesetzt wird, da sonst Luftfeuchtigkeit kondensieren und zu elektrischen Kurzschlüssen führen kann. Wurde die elektrische Gemüseraspel (1) jedoch starken Temperaturschwankungen ausgesetzt, warten Sie (ca. 2 Stunden) mit der Inbetriebnahme, bis sie die Umgebungstemperatur angenommen hat;
- die elektrische Gemüseraspel (1) keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird.

Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie die elektrische Gemüseraspel (1) für einen längeren Zeitraum nicht einsetzen möchten, trennen Sie diese 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. Beschreibung der Bedienelemente

Aus Sicherheitsgründen muss der Start-Taster (2) zum Betrieb der elektrischen Gemüseraspel (1) gedrückt und gehalten werden. Sobald Sie den Start-Taster (2) loslassen, schaltet die elektrische Gemüseraspel (1) ab.

7. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie die elektrische Gemüseraspel SGR 150 D1 und alle Zubehörteile 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.

7.1. Trommel einsetzen/entnehmen

Wählen Sie nun eine der 5 beiliegenden Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) nach Bedarf und schieben diese bis zum Anschlag in den Einfüllschacht (11) ein. Den Einsatzbereich der einzelnen Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) entnehmen Sie bitte der Grafik im Abschnitt „Die Trommeln" auf Seite 12. Montieren Sie anschließend den Einfüllschacht (11) mit eingesetzter Trommel (4, 5, 6, 7, 10) auf die Antriebswelle (9). Um Ihnen die Montage zu erleichtern, ist auf dem hinteren Teil des Einfüllschachtes (11) ein Pfeil (◀) aufgebracht. Am Gehäuse der Gemüseraspel (1) sind rechts neben der Antriebswelle (9) ein geöffnetes Schloss 🔓 und oberhalb davon ein geschlossenes Schloss 🔒 aufgebracht. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stecken Sie den Einfüllschacht (11) mit der eingesetzten Trommel (4, 5, 6, 7, 10) so auf die Antriebswelle (9), dass der Pfeil (◀) am Einfüllschacht (11) auf das geöffnete Schloss 🔓 am Gehäuse der Gemüseraspel (1) weist.
- Drehen Sie nun den Einfüllschacht (11) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil (◀) auf das geschlossene Schloss 🔒 am Gehäuse der Gemüseraspel (1) weist.

Falls der Einfüllschacht sich nicht korrekt einsetzen lässt, überprüfen Sie, ob die Trommel (4, 5, 6, 7, 10) bis zum Anschlag eingeschoben wurde.

Verstauen Sie die restlichen Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) im Aufbewahrungsfach (8) und verschließen Sie das Aufbewahrungsfach (8) mit der Aufbewahrungsfachabdeckung (3). Stecken Sie anschließend das Aufbewahrungsfach (8) auf die elektrische Gemüseraspel (1) auf.

Zum Entnehmen der Trommel (4, 5, 6, 7, 10) entfernen Sie zuerst den Einfüllschacht (11) von der Gemüseraspel (1).

- Drehen Sie den Einfüllschacht (11) im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil (◀) auf das geöffnete Schloss 🔓 am Gehäuse der Gemüseraspel (1) weist.

Anschließend können Sie die Trommel (4, 5, 6, 7, 10) aus dem Einfüllschacht (11) entnehmen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

Entnehmen Sie zunächst den Stopfer (12) aus dem Einfüllschacht (11). Halten Sie nun den Einfüllschacht (11) mit einer Hand fest.

1. Greifen Sie mit Daumen und Zeigefinger der anderen Hand den Rand der eingesetzten Trommel (4, 5, 6, 7, 10) und des Einfüllschachtes (11) und drücken Sie diese, wie in der Abbildung gezeigt, zusammen.

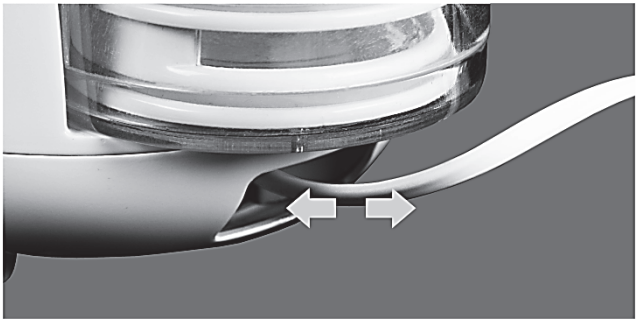
2. Die Trommel (4, 5, 6, 7, 10) lässt sich auf diese Weise leicht lösen und anschließend aus dem Einfüllschacht (11) entnehmen.

Vorsicht beim Entnehmen der Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Die Messer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr.

Bitte beachten Sie, dass sich die Trommel (4, 5, 6, 7, 10) nicht einsetzen bzw. entnehmen lässt, solange der Einfüllschacht (11) an der Gemüseraspel (1) montiert ist.

7.2. Netzkabel/Netzkabelschacht

Ziehen Sie jetzt das integrierte Netzkabel nach Bedarf aus dem Netzkabelschacht und stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose. Nach Gebrauch kann das Netzkabel wieder in dem Netzkabelschacht verstaut werden.



Die elektrische Gemüseraspel (1) ist nun betriebsbereit.

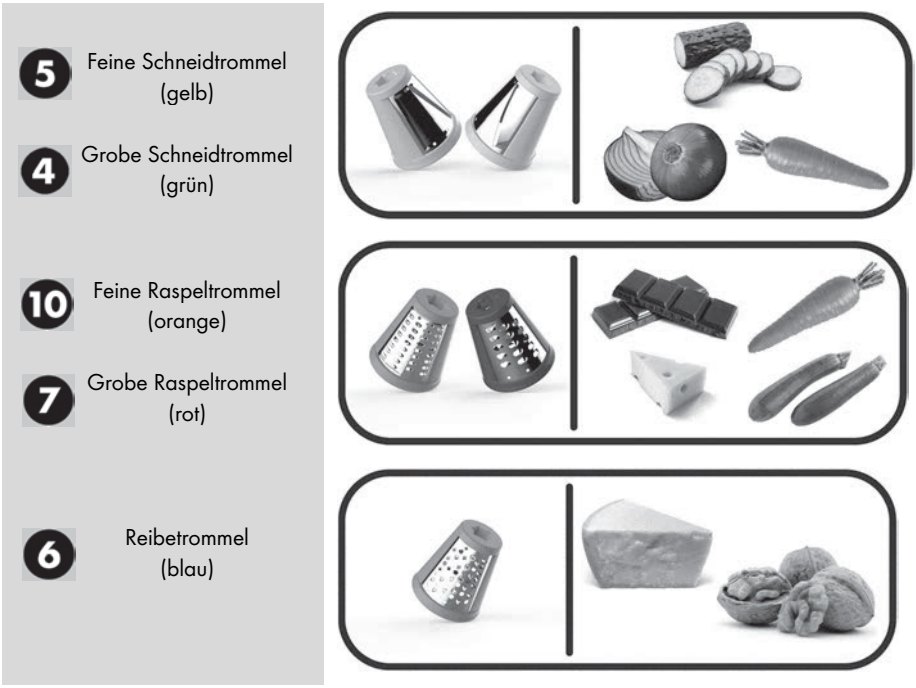
Vorsicht bei Gebrauch und Reinigung der Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Die Messer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr.

8. Inbetriebnahme

8.1. Die Trommeln

Im Lieferumfang befinden sich 5 verschiedene Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Zur optischen Unterscheidung haben diese 5 Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) unterschiedliche Farben.

Die Einsatzbereiche der verschiedenen Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) können Sie der folgenden Darstellung entnehmen:



Die folgende Tabelle soll Ihnen die Trommelauswahl für ausgewählte Lebensmittel erleichtern:

Lebensmittel	Feine Schneidtrommel (gelb) 5	Grobe Schneidtrommel (grün) 4	Feine Raspeltrommel (orange) 10	Grobe Raspeltrommel (rot) 7	Reibetrommel (blau) 6
Apfel	■	■			
Gurken	■	■			
Hartkäse	■	■	■	■	
Haselnüsse, Mandeln					■
Kartoffeln	■	■		■	
Kohlrabi	■	■		■	
Kokosnussmark			■		■
Möhren	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmesan					■
Rettich, Radieschen	■	■		■	
Rote Bete	■	■			
Rotkohl/Weißkohl	■	■			
Schokolade			■	■	■
Trockenes Brot					■
Zucchini	■	■	■	■	
Zwiebeln, Schalotten	■	■			

8.2. Bedienschritte

- Bereiten Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel so vor, dass diese gut in den Einfüllschacht (11) eingeführt werden können.
- Stellen Sie ein passendes Auffanggefäß unter die Trommelöffnung, um die bearbeiteten Lebensmittel aufzufangen.
- Geben Sie jetzt das vorbereitete Lebensmittel in den Einfüllschacht (11).

- Drücken Sie den Start-Taster (2) und halten Sie diesen gedrückt. Die eingesetzte Trommel (4, 5, 6, 7 oder 10) dreht sich nun.

Um ein Blockieren der eingesetzten Trommel (4, 5, 6, 7, 10) zu verhindern, sollte der Stopfer (12) erst gedrückt werden, wenn der Start-Taster (2) gedrückt ist und die Trommel (4, 5, 6, 7, 10) sich dreht.

- Mit dem Stopfer (12) können Sie nun die in den Einfüllschacht gegebenen Lebensmittel einschieben. Wenn der Einfüllschacht (11) leer ist, können Sie bei Bedarf weitere Lebensmittel einführen.

Die bearbeiteten Lebensmittel fallen vorne aus der Trommelöffnung in das zuvor untergestellte Auffanggefäß.

- Wenn alle vorbereiteten Lebensmittel verarbeitet wurden, lassen Sie den Start-Taster (2) los.

Wenn Sie größere Mengen Lebensmittel verarbeiten wollen, beachten Sie unbedingt die Kurzbetriebszeit von 2 Minuten, um Schäden an der elektrischen Gemüseraspel (1) zu vermeiden.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

8.3. Reinigung

WARNUNG! Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Tauchen Sie die elektrische Gemüseraspel (1) niemals ins Wasser und reinigen Sie diese niemals unter fließendem Wasser Es besteht Stromschlaggefahr!

WARNUNG! Vorsicht bei Gebrauch und Reinigung der Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Die Messer sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel. Die Oberfläche der elektrischen Gemüseraspel (1) und der Zubehörteile könnte irreparabel beschädigt werden.

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie die 5 Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) aus dem Aufbewahrungsfach (8).
- Trennen Sie das Aufbewahrungfach (8) von der elektrischen Gemüseraspel (1).
- Entnehmen Sie den Stopfer (12) aus dem Einfüllschacht (11).
- Trennen Sie den Einfüllschacht (11) von der Antriebswelle (9).
- Reinigen Sie die elektrische Gemüseraspel (1) mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch geben. Achten Sie darauf, dass sie anschließend alle Spülmittelreste mit einem mit Wasser benetzten Tuch entfernen.
- Die 5 Trommeln (4, 5, 6, 7, 10), das Aufbewahrungsfach (8), die Aufbewahrungsfach-abdeckung (3), der Einfüllschacht (11) sowie der Stopfer (12) sind für die Reinigung in einer Spülmaschine geeignet. Alternativ können diese Teile mit warmem Wasser und einem milden

Spülmittel gereinigt werden. Spülen Sie die Teile nach dem Spülen mit klarem Wasser ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile bei der nächsten Verwendung vollständig trocken sind.

- Nun können Sie die gereinigten Teile wieder an der elektrischen Gemüseraspel (1) anbringen und gereinigte Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) im Aufbewahrungsfach (8) verstauen.

Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel, z. B. Karotten oder Rotkohl, natürliche Farbstoffe enthalten. Durch diese Farbstoffe können sich die Kunstoffteile der Gemüseraspel (1) und die Zubehörteile verfärben. Diese Verfärbungen stellen keinen Mangel dar.

8.4. Aufbewahrung

Wenn Sie die elektrische Gemüseraspel (1) für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, bewahren Sie diese an einem trockenen und sauberen Ort auf.

- Reinigen Sie die elektrische Gemüseraspel (1) und alle Zubehörteile wie im letzten Kapitel beschrieben.
- Verstauen Sie die 5 Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) im Aufbewahrungsfach (8).
- Schieben Sie das Netzkabel so weit in den Netzkabelschacht ein, dass nur noch der Netzstecker zu sehen ist.

9. Problemlösung

Die elektrische Gemüseraspel (1) hat keine Funktion.

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.
- Die elektrische Gemüseraspel (1) ist defekt. Wenden Sie sich an den Service.

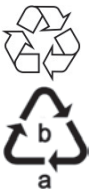
Eine Trommel (4, 5, 6, 7, 10) lässt sich nicht lösen.

- Lösen Sie immer den kompletten Einfüllschacht (11), um eine Trommel (4, 5, 6, 7, 10) einzusetzen oder zu entnehmen. Beachten Sie dazu auch die Abbildung auf Seite 11.

10. 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.

11. 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.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Rezeptvorschläge

Weißkrautsalat/Rotkrautsalat

- 1500g Weiß- oder Rotkohl
- 1 Paprikaschote
- 125g Zucker
- 125ml Öl
- 125ml Essig
- 1EL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Schneiden Sie den Kohl mit der groben Schneidtrommel (4). Zerkleinern Sie die Paprika mit der groben Raspeltrommel (7). Vermengen Sie Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer und erwärmen Sie diese Flüssigkeit leicht. Geben Sie den lauwarmen Sud über den Kohl und lassen Sie alles mehrere Stunden lang ziehen. Mengen Sie den Salat gut durch und schmecken Ihn nach Ihren Wünschen noch mit Salz und Pfeffer ab. Guten Appetit!

Bärlauch-Mandel-Pesto

- 60g Mandeln
- 60g Parmesan
- 1 Bund Bärlauch (ca. 100g)
- 120ml gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Reiben Sie Mandeln und Parmesan mit der Reibetrommel (6). Vermengen Sie Mandeln, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer. Zuletzt rühren Sie den von Stielen befreiten und klein geschnittenen Bärlauch unter die Masse und schmecken noch einmal mit Salz und Pfeffer ab. Guten Appetit!

Zucchinisalat

- 3-4 kleine Zucchini (ca. 800g)
- 1 Gurke
- 1 Glas Miracle Whip (oder Joghurt)
- Tabasco nach Geschmack
- Pfeffer, Salz, Paprika
- Knoblauch nach Geschmack
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kleine Dose Mais

Schneiden oder raspeln Sie Zucchinis und Gurke mit der groben Schneidtrommel (4) oder der groben Raspeltrommel (7). Schneiden oder hacken Sie den Schnittlauch klein. Vermengen Sie Zucchini, Gurke, Mais, Schnittlauch und Miracle Whip. Schmecken Sie den Salat mit Pfeffer und Salz ab. Für eine gewisse Schärfe geben Sie ein paar Spritzer Tabasco dazu. Wenn Sie mögen auch noch etwas Knoblauch. Für eine schöne Optik zuletzt etwas Paprikagewürz darüberstreuen. Guten Appetit!

Reibekuchen (4 Portionen)

- 10 große Kartoffen
- 4 große Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 4 große Eier
- Salz und Pfeffer
- Apfelkompott
- Öl zum Backen

Verarbeiten Sie die Kartoffen mit der groben Raspeltrommel (7) und die Zwiebeln mit der feinen Schneidtrommel (5). Vermengen Sie die Masse mit den geschlagenen Eiern und dem Mehl. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack ab. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und geben Sie von dem Kartoffelbrei 10cm große und nicht zu dicke Kleckse hinein. Backen Sie die Reibekuchen von beiden Seiten goldbraun. Servieren Sie die Reibekuchen mit Apfelkompott. Guten Appetit!

Kirsch-Sahne-Quark mit Schokoladenraspel (6 Portionen)

- 500g Quark
- 2 Becher Sahne (400ml)
- 2 Tafeln Schokolade, gekühlt (Vollmilch oder Zartbitter)
- 1 Glas Schattenmorellen (entsteint)
- Zucker

Raspeln Sie die gekühlte Schokolade mit der groben Raspeltrommel (7). Schlagen Sie die Sahne steif, nach Geschmack mit Zucker. Rühren Sie den Quark glatt und heben Sie Sahne, Schokoladenraspel und Kirschen unter. Guten Appetit!

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

Service

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

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

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

IAN: 351602_2007

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 21

2. Supplied items 21

3. Technical data 22

3.1. Short operating time 22

4. Safety instructions 22

5. Copyright 27

6. Description of the controls 27

7. Prior to use 27

7.1. Inserting/removing cylinder 27
7.2. Mains cable/mains cable duct 28

8. First use 29

8.1. Cylinders 29
8.2. Operating steps 31
8.3. Cleaning 31
8.4. Storage 32

9. Troubleshooting 32

10. Environmental and disposal information 32

11. Conformity information 33

12. Recipe suggestions 33

13. Warranty and servicing advice 35

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest electric food grater SGR 150 D1, hereinafter referred to as food grater, you have opted for a high-quality product.

The operating instructions are an integral part of this product. They contain important information relating to safety, use and disposal. Read all operating and safety instructions thoroughly before using the product. Use the product only as described and for the specified range of applications. Include all documents when passing on the product to someone else.

1. Intended use

This food grater is a household device that is used for cutting, grating or shredding various types of vegetables and other suitable foods. The device should not be used outdoors or in tropical climates. Its use in a company or for commercial purposes is excluded. Use the food grater only for private use in living areas as any other use is not as intended. This food grater meets all relevant norms and standards in conjunction with CE conformity. In the event of any modification to the food grater that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer does not accept any liability for any resulting damage or faults in such cases. Only use accessories supplied by the manufacturer.

Please observe the regulations and laws in the country of use.

2. Supplied items

- SilverCrest food grater SGR 150 D1
- 5 cylinders
- These operating instructions

These operating instructions have a fold-out cover. The SilverCrest food grater SGR 150 D1 and all accessories and controls are illustrated with a numbering system on the inside of the cover. You can leave this cover page folded out while reading further sections of these operating instructions. Thus you always keep a reference to the relevant accessory/control in sight. The numbers indicate the following:

1. Electric food grater
2. Start button
3. Storage compartment cover
4. Rough cutting cylinder (green)
5. Fine cutting cylinder (yellow)
6. Grating cylinder (blue)
7. Rough shredding cylinder (red)
8. Storage compartment

⑨ Motor shaft
⑩ Fine shredding cylinder (orange)
⑪ Feed chute
⑫ Pusher

3. Technical data

Designation	SilverCrest SGR 150 D1
Power supply	220-240V~ (AC voltage), 50/60Hz
Power consumption	150W
Short operating time	2 minutes
Safety class	II ⧈
Dimensions (W x H x D)	approx. 13,6 x 29,2 x 28cm
Weight	approx. 1,600g
Operating temperature	5°C to 35°C
Operating air humidity	85% rel. air humidity
Permissible storage conditions	-10°C to +50°C, max. 85% rel. air humidity

The technical data and design may be changed without notification.

3.1. Short operating time

The short operating time indicates how long the electric food grater (1) can be operated without the motor overheating and becoming damaged. The short operating time for the electric food grater (1) is 2 minutes. After this time, the electric food grater (1) must remain switched off until the motor has cooled down.

4. Safety instructions

Before using the electric food grater (1) for the first time, always read the following instructions and pay attention to all warnings, even if you are familiar with handling electric devices. Store these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the food grater (1) or pass it on, always include these instructions.

WARNING! This symbol indicates important information for safe operation of the electric food grater (1) and the safety of the user.

This symbol indicates other important information on the topic.

WARNING! This symbol indicates possible health risks up to a risk of fatal injury and/or material damage due to an electrical shock.

This symbol identifies products that were tested in terms of their physical and chemical composition and were found to be safe from a health perspective for contact with food in accordance with the requirements of Regulation EC No. 1935/2004.

Personal safety

This device must not be used by children. The device and its power cable must be kept away from children. Devices can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge provided they are supervised or have been instructed on the safe use of the device and understand the resulting risks. Children must not play with the device. Small parts can be fatal if swallowed. Always keep plastic packaging out of reach also as it poses a suffocation risk.

Mains cable

Always handle the mains cable by the mains plug and do not pull on the cable itself. Never place furniture or other heavy objects on the mains cable and take care that the cable is not kinked, especially near the mains plug. Do not connect the

mains cable over hot or sharp points and edges to prevent damage. Do not use adapter plugs or extension cables that do not comply with applicable safety standards, and do not make any alterations to the mains cable! If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service representative or a similarly qualified person to prevent any safety hazards. Never tie a knot in the mains cable and do not tie cables together. Ensure that the mains cable is placed so that no one can trip over it and it does not cause an obstruction. There is a risk of injury.

Cleaning / maintenance

Servicing is necessary if the electric food grater (1) has been damaged or if liquids or objects have penetrated the housing, if it has been exposed to rain or moisture or if it does not work correctly or has been dropped. If smoke is produced, or there are any unusual sounds or odours, disconnect the mains cable of the electric food grater (1) from the socket immediately. In such cases, the electric food grater (1) should not be used until it has been inspected by authorised service personnel. Only have the device repaired by qualified personnel. Never open the housing of the electric food grater (1). Always remove the mains plug from the socket before cleaning the electric food grater (1). Never immerse the electric food grater (1) in water or hold it under running water when cleaning it.

Be careful when using and cleaning the cylinders (4, 5, 6, 7, 10). The blades are very sharp! There is a risk of injury.

Operation

- The electric food grater (1) must be disconnected from the mains power supply before assembling, dismantling or cleaning it.
- When operating the device, use the supplied accessories only, particularly the pusher (12) and cylinders (4, 5, 6, 7, 10). There is a risk of injury.
- Be careful when operating the device that no long hair, ties or wide clothes are near the rotating parts of the electric food grater (1) as they may get caught in them. There is a risk of injury.
- Never touch the rotating cylinders (4, 5, 6, 7, 10). There is a risk of injury.
- Remove the mains plug from the socket each time you want to change the cylinder (4, 5, 6, 7, 10). Always wait until the cylinder stops rotating. There is a risk of injury.
- Never use your bare hands to push food into the feed chute (11)! Always use the supplied pusher (12). There is a risk of injury.
- No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 and to 60 Hz.
- Never operate the electric food grater (1) without a cylinder (4, 5, 6, 7, 10). Never attempt to chop up fibrous foods such as meat or crush very hard foods such as ice cubes or nuts with shells. The electric food grater (1) could be damaged.
- Always remove the mains plug from the socket after using the electric food grater (1) or when it is unattended!

Operating environment

This food grater (1) is suitable for operation only in dry indoor locations.

Always place the electric food grater (1) on a level, firm surface and do not place any objects on it. The electric food grater (1) is not designed for use in environments with a high temperature or humidity (e.g. bathrooms), and must be kept free from dust. Operating temperatures and operating air humidity: 5°C to 35°C, max. 85% rel. air humidity.

Ensure that:

- no direct heat sources (e.g. heating) can affect the electric food grater (1);
- no direct sunlight or bright artificial light reaches the electric food grater (1);
- contact with sprayed and dripping water and corrosive liquids is prevented and the device is never operated near water; in particular it should never be immersed. Never place any objects filled with liquids, for example, vases or drinks, on or near the electric food grater (1);
- no fire sources (e.g. burning candles) are placed on or near the electric food grater (1);
- no foreign objects penetrate the device;
- the electric food grater (1) is not subjected to any extreme temperature fluctuations, as this could result in condensation and electrical short circuits. If the device was subjected to extreme temperature fluctuations, however, wait (approx. 2 hours) until it has reached ambient temperature before use;
- the electric food grater (1) is never subjected to excessive shocks and vibrations.

Storage when not in use

If you will not be using the electric food grater (1) for a prolonged period, disconnect the device from the mains power supply. Ensure that the storage temperature remains between -10°C and +50°C. The humidity should not exceed 85% rel. air humidity.

5. Copyright

All information contained in these instructions is subject to copyright and is provided for information purposes only. It is only permitted to copy or duplicate data and information with the express and written consent of the author. This also includes commercial use of the content and data. The text and illustrations are based on the state of the art at the time of printing. Subject to change without notice.

6. Description of the controls

For safety reasons, the Start button (2) must be pressed and held to operate the electric food grater (1). As soon as you release the Start button (2), the electric food grater (1) switches itself off.

7. Prior to use

Remove the electric food grater SGR 150 D1 and all accessories from the packaging and check that all items have been included. Remove all protective foil. We recommend that you clean all accessories again prior to their initial use.

7.1. Inserting/removing cylinder

Now, select one of the 5 enclosed cylinders (4, 5, 6, 7, 10) as required and push it as far as possible into the feed chute (11). For the range of application of the individual cylinders (4, 5, 6, 7, 10), please refer to the diagram in the "Cylinders" section on page 29. Then attach the feed chute (11) with the inserted cylinder (4, 5, 6, 7, 10) to the motor shaft (9). To facilitate this attachment, an arrow (◀) is indicated at the back of the feed chute (11). On the housing of the food grater (1), an open lock 🔓 is indicated on the right next to the motor shaft (9) and a closed lock 🔒 is indicated above it. Proceed as follows:

- Attach the feed chute (11) with the inserted cylinder (4, 5, 6, 7, 10) to the motor shaft (9) so that the arrow (◀) on the feed chute (11) points towards the open lock 🔓 on the housing of the food grater (1).
- Then rotate the feed chute (11) anticlockwise until the arrow (◀) points to the closed lock 🔒 on the housing of the food grater (1).

If the feed chute cannot be used correctly, check whether the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) was pushed into it as far as possible.
Store the remaining cylinders (4, 5, 6, 7, 10) in the storage compartment (8) and close it with the storage compartment cover (3). Then attach the storage compartment (8) to the electric food grater (1).
To remove the cylinder, first remove the feed chute (11) from the food grater (1).

- Then rotate the feed chute (11) clockwise until the arrow (◀) points to the open lock 🔓 on the housing of the food grater (1).

You can then remove the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) from the feed chute (11).

Proceed as follows:

First, remove the pusher (12) from the feed chute (11). Then hold the feed chute (11) with one hand.

1. Use your thumb and index finger of your other hand to grip the edge of the inserted cylinder (4, 5, 6, 7, 10) and feed chute (11) and press them together as shown in the illustration.

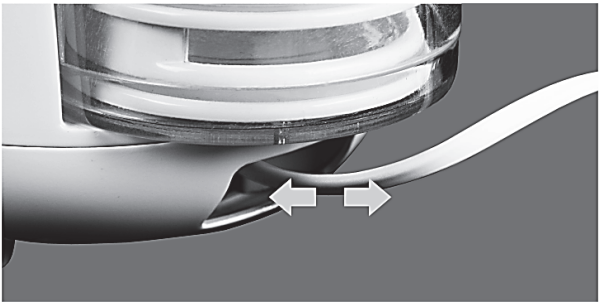
2. You can detach the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) easily in this manner and then remove it from the feed chute (11).

Be careful when removing the cylinders (4, 5, 6, 7, 10). The blades are very sharp! There is a risk of injury.

Please note that you cannot insert or remove the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) while the feed chute (11) is attached to the food grater (1).

7.2. Mains cable/mains cable duct

Now, pull the integrated mains cable as required from the mains cable duct and insert the mains plug into a socket that is always easily accessible. You can store the mains cable again in the mains cable duct after use.



The electric food grater (1) is now ready to use.

Be careful when using and cleaning the cylinders (4, 5, 6, 7, 10). The blades are very sharp! There is a risk of injury.

8. First use

8.1. Cylinders

We supply 5 different cylinders (4, 5, 6, 7, 10). To aid visual differentiation, these 5 cylinders (4, 5, 6, 7, 10) are colour-coded.

For the range of applications of the various cylinders, you can refer to the following diagram:

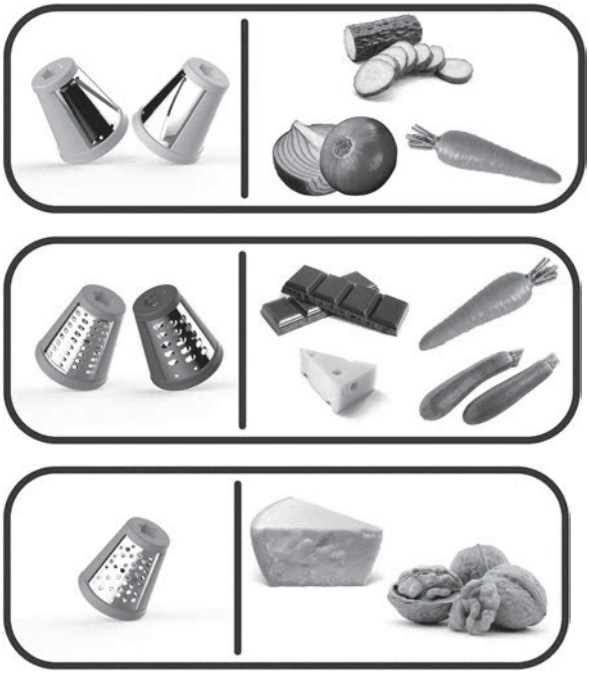
5 Fine cutting cylinder (yellow)

4 Rough cutting cylinder (green)

10 Fine shredding cylinder (orange)

7 Rough shredding cylinder (red)

6 Grating cylinder (blue)



The following table should assist you in selecting the appropriate cylinder for selected foods:

Food	Fine cutting cylinder (yellow) 5	Rough cutting cylinder (green) 4	Fine shredding cylinder (orange) 10	Rough shredding cylinder (red) 7	Grating cylinder (blue) 6
Apple	■	■			
Cucumber	■	■			
Hard cheese	■	■	■	■	
Hazelnuts, almonds					■
Potatoes	■	■		■	
Kohlrabi	■	■		■	
Coconut meat			■		■
Carrots	■	■	■	■	
Pepper	■	■		■	
Parmesan					■
Radishes	■	■		■	
Beetroot	■	■			
Red or white cabbage	■	■			
Chocolate			■	■	■
Dry bread					■
Courgette	■	■	■	■	
Onions, shallots	■	■			

8.2. Operating steps

- Prepare the food to be processed so that it can be inserted easily in the feed chute (11).
- Place a suitable bowl under the opening of the cylinder to collect the processed food.
- Now insert the prepared food in the feed chute (11).
- Press the Start button (2) and keep it pressed. The cylinder (4, 5, 6, 7 or 10) in use then rotates.

To prevent blocking of the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) in use, the pusher (12) should be pressed only when the Start button (2) is pressed and the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) rotates.

- The food in the feed chute can be inserted into the cylinder using the pusher (12). When the feed chute (11) is empty, you can insert more food if necessary.

The processed food falls forwards from the opening of the cylinder to the bowl placed previously under the device.

- After all prepared foods have been processed, release the Start button (2).

If you want to process larger quantities of food, always observe the short operating time of 2 minutes to avoid damaging the electric food grater (1).

- Remove the mains plug from the socket.

8.3. Cleaning

WARNING! Always remove the mains plug from the socket before cleaning. Never immerse the electric food grater (1) in water and never clean it under running water. There is a risk of an electric shock!

WARNING! Be careful when using and cleaning the cylinders (4, 5, 6, 7, 10). The blades are very sharp. There is a risk of injury!

Do not use any aggressive, abrasive or chemical cleaning agents. The surface of the electric food grater (1) and the accessories could be damaged irreparably.

- Remove the mains cable from the socket.
- Remove the 5 cylinders (4, 5, 6, 7, 10) from the storage compartment (8).
- Detach the storage compartment (8) from the electric food grater (1).
- Remove the pusher (12) from the feed chute (11).
- Detach the feed chute (11) from the motor shaft (9).
- Clean the electric food grater (1) with a damp cloth. You can apply a mild detergent to the cloth to remove stubborn dirt. Ensure that you remove all remaining detergent with a wet cloth.
- The 5 cylinders (4, 5, 6, 7, 10), the storage compartment (8), the storage compartment cover (3), the feed chute (11), and the pusher (12) are suitable for cleaning in a dishwasher.

Alternatively, you can clean these parts with warm water and a mild detergent. After washing, rinse the parts with clear water. Make sure that all parts are completely dry the next time you use them.

- You can now reattach the cleaned parts to the electric food grater (1) and store cleaned cylinders (4, 5, 6, 7, 10) in the storage compartment (8).

Please note that some foods, for example, carrots or red cabbage, contain natural dyes. The plastic parts of the food grater (1) and the accessories may be discoloured by these dyes. These discolourations do not constitute defects.

8.4. Storage

If you will not be using the electric food grater (1) for a prolonged period, store it in a dry and clean location.

- Clean the electric food grater (1) and all accessories as described in the last section.
- Store the 5 cylinders (4, 5, 6, 7, 10) in the storage compartment (8).
- Insert the mains cable so far into the mains cable duct that only the mains plug can be seen.

9. Troubleshooting

The electric food grater (1) is not working.

- The mains plug is not inserted in the socket. Insert the mains plug into a mains socket.
- The socket is defective. Try plugging the device into another socket which you know is definitely working.
- The electric food grater (1) is defective. Contact the Service Team.

One of the cylinders (4, 5, 6, 7, 10) cannot be detached.

Always detach the entire feed chute (11) to insert or remove a cylinder (4, 5, 6, 7, 10). Also note the following image for this purpose on page 28.

10. Environmental and disposal information

When this symbol appears on a product, this indicates that the product is subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at designated disposal points. Disposal of old devices in this manner will prevent harm to the environment and human health hazards. For further information regarding disposal of old devices in accordance with the directive, contact your local government office or the retailer where you purchased the device.

Dispose of the packaging in an environmentally compatible manner. Cardboard can be put out for municipal paper collections or brought to public collection points for recycling. Films and plastic used for packaging the device are collected by your local disposal services and disposed of in an environmentally compatible manner.

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.

11. Conformity information

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.

The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.

The complete EU Declaration of Conformity is available for download from this link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Recipe suggestions

White or red cabbage salad

- 1500g white or red cabbage
- 1 pepper
- 125g sugar
- 125ml oil
- 125ml vinegar
- 1 tablespoon salt
- 1 pinch pepper

Cut the cabbage with the rough cutting cylinder (4). Chop the pepper with the rough shredding cylinder (7). Mix the oil, vinegar, sugar, salt and pepper and heat this marinade slightly. Pour the lukewarm marinade over the cabbage and let it marinate for several hours. Mix the salad well and season it to your taste with salt and pepper. Enjoy your meal!

Wild garlic and almond pesto

- 60g almonds
- 60g parmesan
- 1 bunch wild garlic (approx. 100g)
- 120ml extra virgin olive oil
- Salt, pepper to taste

Grate almonds and parmesan with the grating cylinder (6). Mix the almonds, parmesan, olive oil, salt and pepper. Finally, remove the wild garlic from its stalks, chop it finely and stir it into the mixture, and again season to taste with salt and pepper. Enjoy your meal!

Courgette salad

- 3-4 small courgettes (approx. 800g)
- 1 cucumber
- 1 jar Miracle Whip (or yoghurt)
- Tabasco to taste
- Pepper, salt, paprika
- Garlic to taste
- 1 bunch chives
- 1 small tin sweet corn

Cut or shred the courgettes and cucumber with the rough cutting cylinder (4) or the rough shredding cylinder (7). Finely chop or cut the chives. Mix the courgettes, cucumber, sweet corn, chives and Miracle Whip. Season the salad with salt and pepper. Add a few splashes of Tabasco to give it more flavour. Add some more garlic if desired. Finally, decorate the salad by sprinkling paprika over it before serving. Enjoy your meal!

Potato fritters (4 portions)

- 10 large potatoes
- 4 large onions
- 2 tablespoons flour
- 4 large eggs
- Salt and pepper
- Apple compote
- Oil for frying

Prepare the potatoes with the rough shredding cylinder (7) and the onions with the fine cutting cylinder (5). Stir the beaten eggs and flour into the mixture. Season with salt and pepper to taste. Heat the oil in a pan and pour dollops of mashed potato, roughly 10cm wide and not too thick, into the pan. Fry the potato fritters on both sides until golden brown. Serve the potato fritters with apple compote. Enjoy your meal!

Cherry and cream quark with grated chocolate (6 portions)

- 500g quark
- 2 cups cream (400ml)
- 2 bars chocolate, chilled (milk or dark chocolate)
- 1 jar morello cherries (pitted)
- Sugar

Grate the chilled chocolate with the rough shredding cylinder (7). Whip the cream and add sugar to taste. Stir the quark and fold in the cream, grated chocolate and cherries. Enjoy your meal!

13. Warranty and servicing advice

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

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1890 930 034
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4409
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 351602_2007

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 conforme à sa destination....38

2. Contenu du coffret....38

3. Fiche technique....39

3.1. Durée max. d'utilisation....39

4. Consignes de sécurité....39

5. Droits d'auteur....45

6. Description des éléments de commande....45

7. Avant la mise en service....45

7.1. Mise en place/retrait des tambours....45
7.2. Câble d'alimentation/espace de rangement du câble....46

8. Mise en service....47

8.1. Les tambours....47
8.2. Manipulations....49
8.3. Nettoyage....49
8.4. Rangement....50

9. Dépannage....50

10. Consignes sur l'environnement et sur l'élimination....51

11. Marquages de conformité....51

12. Suggestions de recettes....52

13. Remarques sur la garantie et en cas d'intervention technique....53

Félicitations !

En achetant la râpe à légumes électrique SGR 150 D1 de SilverCrest, désignée ci-après râpe à légumes, vous avez choisi un produit de qualité.

Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des consignes importantes sur la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme décrit dans le mode d'emploi, et pour les domaines d'application indiqués. En cas de cession du produit à un tiers, remettez-lui tous les documents associés.

1. Utilisation conforme à sa destination

Cette râpe à légumes est un appareil ménager qui sert à trancher et à râper différentes sortes de légumes et d'autres aliments appropriés. Il ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni dans des régions à climat tropical. Il n'est pas prévu pour un usage dans une entreprise ou tout autre environnement professionnel. Cette râpe à légumes est exclusivement réservée à un usage privé en intérieur, toute autre utilisation est considérée non conforme. Cette râpe à légumes est conforme à toutes les normes européennes applicables. La conformité à ces normes n'est plus assurée si une modification est apportée à la râpe à légumes sans l'accord du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou pannes en résultant. Utilisez exclusivement les accessoires fournis par le fabricant.

Veuillez tenir compte des réglementations et lois nationales du pays d'utilisation.

2. Contenu du coffret

- Râpe à légumes SilverCrest SGR 150 D1
- 5 tambours
- Ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi est muni d'une couverture dépliable. Sur la page intérieure de la couverture, il y a une photo de la râpe à légumes SilverCrest SGR 150 D1 et de tous ses accessoires, ainsi que des éléments de commande, avec des références. Lors de la lecture du présent mode d'emploi, vous pouvez conserve cette page intérieure dépliée. Ainsi, vous avez toujours sous les yeux la référence de l'élément de commande/de l'accessoire correspondant. Les numéros ont la signification suivante :

1. Râpe à légumes électrique
2. Bouton Marche
3. Couvercle du compartiment de rangement
4. Tambour Tranché gros (marque vert)
5. Tambour Tranché fin (marque jaune)
6. Tambour Gratté (marque bleu)
7. Tambour Râpé gros (marque rouge)

8 Compartiment de rangement
9 Arbre d'entraînement
10 Tambour Râpé fin (marque orange)
11 Cheminée de remplissage
12 Poussoir

3. Fiche technique

Désignation	SilverCrest SGR 150 D1
Alimentation électrique	220-240V~ (Tension alternative), 50/60Hz
Puissance absorbée	150 W
Durée max. d'utilisation	2 minutes
Classe de protection	II ⧈
Dimensions (l x h x p)	env. 13,6 x 29,2 x 28 cm
Poids	env. 1 600 g
Température de fonctionnement	5 °C à 35 °C
Humidité de fonctionnement	85 % d'humidité relative
Conditions de stockage admissibles	-10 °C à +50 °C, max. 85 % d'humidité relative

Les données techniques et la conception de l'appareil peuvent être modifiées sans préavis.

3.1. Durée max. d'utilisation

La durée max. d'utilisation indique la durée pendant laquelle la râpe à légumes électrique (1) peut être utilisée sans surchauffe et endommagement du moteur. La durée max. d'utilisation de la râpe à légumes électrique (1) est de 2 minutes. Après cette durée, la râpe à légumes électrique (1) doit être éteinte jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

4. Consignes de sécurité

Avant d'utiliser la râpe à légumes électrique (1) pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions du présent mode d'emploi et prendre en compte tous les avertissements qui y sont mentionnés, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électriques. Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à l'avenir. Si vous vendez ou cédez la râpe à légumes (1) à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce mode d'emploi.

AVERTISSEMENT ! Ce symbole indique des remarques importantes portant sur l'utilisation en toute sécurité de la râpe à légumes électrique (1) et sur la protection de l'utilisateur.

Ce symbole indique des informations supplémentaires sur le sujet abordé.

AVERTISSEMENT ! Ce symbole désigne les risques sanitaires, jusqu'aux risques mortels et/ou matériels, liés à un choc électrique.

Ce symbole désigne des produits dont les compositions physique et chimique ont été testées et constatées non nocives pour le contact alimentaire conformément aux dispositions de la directive EC 1935/2004.

Sécurité des personnes

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son câble d'alimentation éloignés des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été instruites sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et sur les dangers pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les pièces de petite taille représentent un danger mortel si elles sont ingérées. Conservez également l'emballage hors de portée. Il représente un risque de suffocation.

Câble d'alimentation

Saisissez toujours le câble d'alimentation par la fiche secteur et ne tirez pas sur le câble d'alimentation lui-même. Ne posez pas de meubles ni autres objets lourds sur le câble d'alimentation et veillez à ne pas le plier, en particulier au niveau de la fiche secteur. Pour éviter tout dommage, ne disposez pas le câble d'alimentation sur des passages et bords chauds ou tranchants. N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge non-conformes aux normes de sécurité et n'effectuez aucune intervention sur le câble d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque. Ne faites jamais de nœud sur le câble d'alimentation et ne l'attachez pas à d'autres câbles. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il ne gêne pas le passage et que personne ne puisse marcher dessus. Il y a risque de blessures.

Maintenance/nettoyage

La râpe à légumes électrique (1) doit être soumise à des travaux de réparation lorsqu'elle a été endommagée, par exemple si un liquide ou des objets ont pénétré à l'intérieur de la râpe, si elle a été exposée à la pluie ou à l'humidité, si elle ne fonctionne pas normalement ou si elle est tombée. Si vous décelez de la fumée, une odeur ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le câble d'alimentation de la râpe à légumes électrique (1) de la prise murale. Si cela se produit, cessez immédiatement d'utiliser la râpe à légumes électrique (1) et faites-la réviser par un service technique agréé. En cas de

réparations, faites appel uniquement à un personnel qualifié. N'ouvrez jamais le boîtier de la râpe à légumes électrique (1). Avant de nettoyer la râpe à légumes électrique (1), débranchez toujours la fiche secteur de la prise murale. Pour nettoyer la râpe à légumes électrique (1), elle ne doit jamais être plongée dans l'eau ni lavée directement sous le robinet.
Attention lors de l'utilisation et du nettoyage des tambours (4, 5, 6, 7, 10). Les bords sont très tranchants. Il y a risque de blessures.

Utilisation

- La râpe à légumes électrique (1) doit impérativement être débranchée du secteur avant de l'assembler, de la démonter et de la nettoyer.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis, en particulier le poussoir (12) et les tambours (4, 5, 6, 7, 10). Il y a risque de blessures.
- Quand vous l'utilisez, veillez impérativement à ce que les cheveux longs, les cravates ou les vêtements larges ne puissent pas se prendre dans les parties en rotation de la râpe à légumes électrique (1). Il y a risque de blessures.
- Ne mettez jamais les mains dans les tambours (4, 5, 6, 7, 10) en rotation. Il y a risque de blessures.
- À chaque changement de tambour (4, 5, 6, 7, 10), débranchez toujours la fiche secteur de la prise murale. Attendez toujours que le tambour ne tourne plus. Il y a risque de blessures.
- Ne poussez jamais les aliments dans la cheminée (11) à mains nues. Pour ce faire, utilisez toujours le poussoir (12) fourni. Il y a risque de blessures.

- 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.
- N'utilisez jamais la râpe à légumes électrique (1) sans un tambour (4, 5, 6, 7, 10). Ne tentez jamais de hacher des aliments fibreux, p.ex. de la viande, ou de broyer des aliments très durs, p.ex. des fruits à coque non épluchés ou des glaçons. Cela risquerait d'endommager la râpe à légumes électrique (1).
- Après utilisation, ou si la râpe à légumes électrique (1) n'est pas surveillée, débranchez toujours la fiche secteur de la prise murale.

Conditions ambiantes

Cette râpe à légumes (1) est destinée uniquement pour un usage dans des locaux secs.

Placez impérativement la râpe à légumes électrique (1) sur une surface stable et plane et ne posez aucun objet sur la râpe (1). La râpe à légumes électrique (1) n'a pas été conçue pour être utilisée dans des environnements fortement poussiéreux ou exposés à une forte température ou humidité (salle de bains, par exemple). Température et humidité de fonctionnement : de 5 °C à 35 °C, humidité relative de 85 % max.

Précautions à prendre :

- n'exposez pas la râpe à légumes électrique (1) à des sources de chaleur directes (radiateurs, par exemple) ;
- n'exposez pas la râpe à légumes électrique (1) à la lumière directe du soleil ou à une lumière artificielle trop intense ;

- protégez la râpe à légumes électrique (1) des projections et des gouttes d'eau et des liquides agressifs. N'utilisez pas la râpe à proximité d'eau. En particulier, la râpe à légumes électrique (1) ne doit jamais être plongée dans un liquide. Ne placez aucun objet contenant du liquide (p.ex. vase, boissons, etc.) sur ou à côté de la râpe à légumes électrique (1) ;
- ne placez pas de sources incandescentes nues (bougies, etc.) sur ou à proximité de la râpe à légumes électrique (1) ;
- n'introduisez pas de corps étrangers dans l'appareil ;
- ne soumettez pas la râpe à légumes électrique (1) à des changements brusques de température qui risqueraient de créer de la condensation, et par conséquent, des courts-circuits. Si toutefois, la râpe à légumes électrique (1) a été exposée à des changements brusques de température, attendez (env. 2 heures) que la râpe se soit acclimatée à la température ambiante avant de la faire fonctionner ;
- ne soumettez pas la râpe à légumes électrique (1) à des vibrations ou à des chocs violents.

Stockage en cas de non-utilisation

Débranchez la râpe à légumes électrique (1) de la prise secteur si vous prévoyez ne pas l'utiliser pendant une période prolongée. De plus, veillez à ce que la température de stockage se situe entre -10 °C et +50 °C. L'humidité relative de l'air ne doit pas dépasser 85 %.

5. Droits d'auteur

Le contenu de ce mode d'emploi est soumis aux droits d'auteur et n'est communiqué au lecteur qu'à titre d'informations. La copie et la reproduction des données et des informations sont interdites sans l'accord exprès et par écrit de l'auteur. Ceci s'applique également à l'utilisation commerciale des contenus et des données. Le texte et les figures sont conformes à l'état de la technique au moment de l'impression. Sous réserve de modifications.

6. Description des éléments de commande

Pour des raisons de sécurité, le bouton Marche (2) doit être maintenu actionné pour pouvoir faire fonctionner la râpe à légumes électrique (1). Dès que vous relâchez le bouton Marche (2), la râpe à légumes électrique (1) s'éteint.

7. Avant la mise en service

Sortez la râpe à légumes électrique SGR 150 D1 et tous ses accessoires de son emballage, et vérifiez que toutes les pièces ont bien été livrées. Retirez tous les films de protection. Nous recommandons de nettoyer tous les accessoires avant leur première utilisation.

7.1. Mise en place/retrait des tambours

En fonction de vos besoins, choisissez alors l'un des 5 tambours (4, 5, 6, 7, 10) fournis et insérez-le dans la cheminée (11) jusqu'à la butée. Consultez la section « Les tambours » page 47 pour connaître les différentes utilisations des tambours (4, 5, 6, 7, 10). Ensuite, montez sur l'arbre d'entraînement (9) la cheminée de remplissage (11) avec le tambour (4, 5, 6, 7, 10) en place. Pour faciliter le montage, une flèche (◀) est dessinée sur la partie arrière de la cheminée (11). Sur le boîtier de la râpe à légumes (1), un cadenas ouvert 🔓 est dessiné à droite de l'arbre d'entraînement (9), et juste au-dessus, un cadenas fermé 🔒. Procédez comme suit :

- placez la cheminée de remplissage (11) avec le tambour (4, 5, 6, 7, 10) en place sur l'arbre d'entraînement (9) de sorte que la flèche (◀) sur la cheminée (11) pointe vers le cadenas ouvert 🔓 dessiné sur le boîtier de la râpe à légumes (1).
- Ensuite, tournez la cheminée (11) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flèche (◀) pointe vers le cadenas fermé 🔒 dessiné sur le boîtier de la râpe à légumes (1).

S'il est impossible de mettre la cheminée correctement en place, vérifiez si le tambour (4, 5, 6, 7, 10) a été inséré jusqu'à la butée.

Rangez les tambours (4, 5, 6, 7, 10) restants dans le compartiment de rangement (8) et fermez ce dernier (8) à l'aide du couvercle (3) dédié. Ensuite, placez le compartiment de rangement (8) sur la râpe à légumes électrique (1).

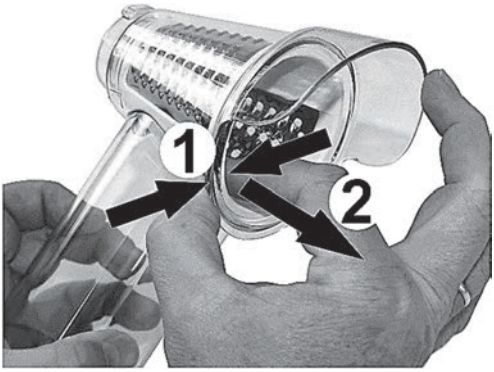
Pour retirer les tambours (4, 5, 6, 7, 10), retirez tout d'abord la cheminée (11) de la râpe à légumes (1).

- Tournez la cheminée (11) dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche (◀) pointe vers le cadenas ouvert 🔓 dessiné sur le boîtier de la râpe à légumes (1).

Ensuite, vous pouvez retirer le tambour (4, 5, 6, 7, 10) de la cheminée (11).

Pour ce faire, procédez comme suit :

Retirez d'abord le poussoir (12) de la cheminée (11). À présent, tenez fermement la cheminée (11) à l'aide d'une main.



1. Avec le pouce et l'index de l'autre main, saisissez le bord du tambour en place (4, 5, 6, 7, 10) et de la cheminée (11) et serrez-les l'un contre l'autre, comme représenté sur la photo.

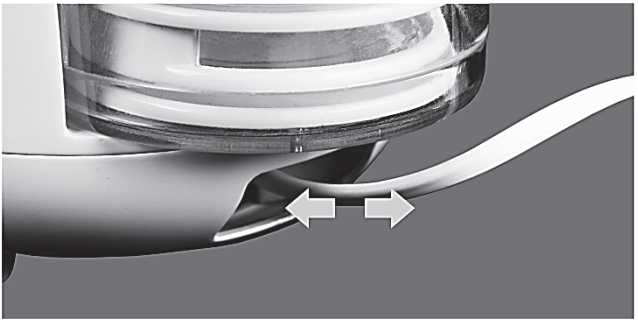
2. Le tambour (4, 5, 6, 7, 10) se défait ainsi facilement et peut être ensuite sorti de la cheminée (11).

Attention lors du retrait des tambours (4, 5, 6, 7, 10). Les bords sont très tranchants. Il y a risque de blessures.

À noter qu'il est impossible de mettre en place ou de retirer le tambour (4, 5, 6, 7, 10) tant que la cheminée (11) est installée sur la râpe à légumes (1).

7.2. Câble d'alimentation/espace de rangement du câble

À présent, sortez la longueur nécessaire de câble d'alimentation de son espace de rangement et branchez la fiche secteur sur une prise murale qui est en permanence accessible. Après utilisation, le câble d'alimentation peut être rangé dans l'espace de rangement prévu à cet effet.



La râpe à légumes électrique (1) est à présent opérationnelle.

Attention lors de l'utilisation et du nettoyage des tambours (4, 5, 6, 7, 10). Les bords sont très tranchants. Il y a risque de blessures.

8. Mise en service

8.1. Les tambours

5 tambours différents (4, 5, 6, 7 10) sont fournis avec la râpe. Pour permettre de les distinguer visuellement, ces 5 tambours (4, 5, 6, 7, 10) ont un codage couleur.

Les utilisations des différents tambours (4, 5, 6, 7, 10) sont indiquées sur les figures suivantes :

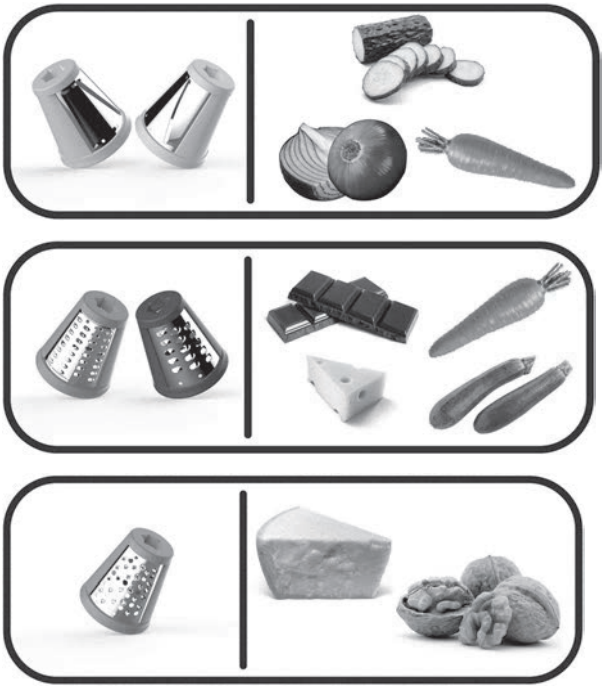
5 Tambour Tranché fin (jaune)

4 Tambour Tranché gros (vert)

10 Tambour Râpé fin (orange)

7 Tambour Râpé gros (rouge)

6 Tambour Gratté (bleu)



Le tableau suivant est destiné à faciliter le choix du tambour correct en fonction des aliments :

Aliment	**Tambour Tranché fin (jaune) 5**	**Tambour Tranché gros (vert) 4**	**Tambour Râpé fin (orange) 10**	**Tambour Râpé gros (rouge) 7**	**Tambour Gratté (bleu) 6**
Pommes	■	■			
Concombre	■	■			
Fromages à pâte dure	■	■	■	■	
Noisettes, amandes					■
Pommes de terre	■	■		■	
Chou-rave	■	■		■	
Pulpe de noix de coco			■		■
Carottes	■	■	■	■	
Poivrons	■	■		■	
Parmesan					■
Radis noir, radis rouges	■	■		■	
Betteraves	■	■			
Chou rouge/chou blanc	■	■			
Chocolat			■	■	■
Pain sec					■
Courgettes	■	■	■	■	
Oignons, échalotes	■	■			

8.2. Manipulations

- Préparez les aliments à transformer de sorte à ce qu'ils puissent facilement être introduits dans la cheminée de remplissage (11).
- Placez un récipient approprié sous l'ouverture du tambour pour récupérer les aliments transformés.
- Insérez les aliments préparés dans la cheminée de remplissage (11).
- Appuyez sur le bouton Marche (2) et maintenez-le appuyé. Le tambour en place (4, 5, 6, 7 ou 10) tourne alors.

Pour empêcher que le tambour (4, 5, 6, 7, 10) en place se bloque, appuyez sur le poussoir (12) seulement lorsque le bouton Marche (2) est actionné et que le tambour (4, 5, 6, 7, 10) tourne.

- En vous aidant du poussoir (12), vous pouvez à présent pousser les aliments introduits dans la cheminée. Lorsque la cheminée (11) est vide, vous pouvez le cas échéant introduire la suite des aliments.

Les aliments transformés tombent et sortent par l'avant, par l'ouverture du tambour dans le récipient qui a été précédemment placé en dessous.

- Lorsque tous les aliments préparés ont été transformés, relâchez le bouton Marche (2).

Si vous souhaitez transformer de grandes quantités d'aliments, il est impératif de respecter la durée maximale d'utilisation de 2 minutes pour éviter tout endommagent de la râpe à légumes électrique (1).

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

8.3. Nettoyage

AVERTISSEMENT ! Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche secteur. Ne plongez jamais la râpe à légumes électrique (1) dans l'eau et ne la nettoyez jamais directement sous le robinet. Il y a risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT ! Attention lors de l'utilisation et du nettoyage des tambours (4, 5, 6, 7, 10). Les bords sont très tranchants. Il y a risque de blessures.

N'utilisez pas de détergents agressifs, abrasifs ou chimiques. Ceux-ci pourraient endommager irrémédiablement la râpe à légumes électrique (1) et ses accessoires.

- Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Retirez les 5 tambours (4, 5, 6, 7, 10) du compartiment de rangement (8).
- Détachez le compartiment de rangement (8) de la râpe à légumes électrique (1).
- Retirez le poussoir (12) de la cheminée (11).
- Détachez la cheminée (11) de l'arbre d'entraînement (9).

- Nettoyez la râpe à légumes électrique (1) à l'aide d'un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, vous pouvez mettre un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Veillez ensuite à éliminer tous les restes de liquide vaisselle à l'aide d'un chiffon humidifié d'eau.
- Les 5 tambours (4, 5, 6, 7, 10), le compartiment de rangement (8), le couvercle (3) du compartiment de rangement, la cheminée de remplissage (11) et le poussoir (12) passent au lave-vaisselle. Vous pouvez également nettoyer ces pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux. Après les avoir lavées, rincez les pièces à l'eau claire. Lors de la prochaine utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches.
- Vous pouvez à présent remonter les pièces propres sur la râpe à légumes électrique (1) et ranger les tambours propres (4, 5, 6, 7, 10) dans le compartiment de rangement (8).

À noter que certains aliments, comme les carottes ou le chou rouge, contiennent des colorants naturels. Ces colorants peuvent provoquer la coloration des pièces en plastique de la râpe à légumes (1) et de ses accessoires. Ces colorations ne constituent pas des vices matériels.

8.4. Rangement

Si vous n'utilisez pas la râpe à légumes électrique (1) pendant une période prolongée, rangez-la dans un endroit sec et propre.

- Nettoyez la râpe à légumes électrique (1) et tous ses accessoires, comme décrit au chapitre précédent.
- Rangez les 5 tambours (4, 5, 6, 7, 10) dans le compartiment de rangement (8).
- Insérez le câble d'alimentation dans l'espace de rangement dédié jusqu'à ce que seule la fiche secteur dépasse.

9. Dépannage

La râpe à légumes électrique (1) ne réagit pas.

- La fiche secteur n'est pas branchée. Enfichez la fiche secteur dans une prise de courant.
- La prise murale est défectueuse. Essayez l'appareil sur une autre prise murale dont vous êtes sûr qu'elle fonctionne correctement.
- La râpe à légumes électrique (1) est défectueuse. Contactez le service après-vente.

Impossible de détacher un tambour (4, 5, 6, 7, 10)

- Détachez toujours la cheminée de remplissage (11) entière pour pouvoir insérer ou retirer un tambour (4, 5, 6, 7, 10). Reportez-vous également à la photo page 46.

10. Consignes sur l'environnement et sur l'élimination

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 aux ordures ménagères, mais déposés dans des centres de récupération prévus à cet effet. En procédant à la mise au rebut conforme de votre appareil usagé, vous contribuez à la protection de l'environnement et de votre santé. Pour plus d'informations sur la mise au rebut réglementaire des vieux appareils, contactez votre mairie, les autorités d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté cet appareil.

Éliminez aussi l'emballage dans le respect de l'environnement. Les cartons peuvent être déposés dans des conteneurs de collecte de papier ou dans les déchetteries collectives pour être recyclés. Les films et les éléments en plastique livrés doivent être déposés auprès votre centre de recyclage local afin d'être éliminés dans le respect de l'environnement.

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.

11. Marquages 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.

Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Suggestions de recettes

Salade de chou blanc/de chou rouge

- 1 500 g de chou blanc ou rouge
- 1 poivron entier
- 125 g de sucre
- 125 ml d'huile
- 125 ml de vinaigre
- 1 CS de sel
- 1 pincée de poivre

Émincez le chou à l'aide du tambour Tranché gros (4). Émincez le poivron à l'aide du tambour Râpé gros (7). Mélangez l'huile, le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre et réchauffez légèrement ce mélange. Versez la vinaigrette tiède sur le chou et laissez le tout macérer pendant plusieurs heures. Mélangez intimement la salade et rajoutez du sel et du poivre si nécessaire. Bon appétit !

Pesto à l'ail des ours et aux amandes

- 60 g d'amandes
- 60 g de parmesan
- 1 botte d'ail des ours (env. 100 g)
- 120 ml d'huile d'olive de qualité
- Sel et poivre à votre convenance

Râpez les amandes et le parmesan avec le tambour Gratté (6). Mélangez les amandes, le parmesan, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Pour finir, incorporez l'ail des ours, débarrassé de ses tiges et émincé, et rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Bon appétit !

Salade de courgettes

- 3 à 4 petites courgettes (env. 800 g)
- 1 concombre
- 1 yaourt (ou l'équivalent de Miracle Whip)
- Tabasco à votre convenance
- Sel, poivre, paprika
- Ail à votre convenance
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 petite boîte de maïs

Émincez ou râper les courgettes et le concombre à l'aide du tambour Tranché gros (4) ou du tambour Râpé gros (7). Découpez ou hachez la ciboulette. Mélangez les courgettes, le concombre, le maïs, la ciboulette et le yaourt (ou Miracle Whip). Assaisonnez la salade de sel et de poivre. Pour une note relevée, ajoutez quelques gouttes de tabasco. Et si vous le souhaitez, un peu d'ail aussi. Pour flatter l'œil, vous pouvez à la fin saupoudrer un peu de paprika. Bon appétit !

Galettes de pomme de terre (pour 4 personnes)

- 10 grosses pommes de terre
- 4 gros oignons
- 2 CS de farine
- 4 gros œufs
- Sel et poivre
- Compote de pomme
- Huile pour la cuisson

Râpez les pommes de terre à l'aide du tambour Râpé gros (7) et émincez les oignons à l'aide du tambour Tranché fin (5). Mélangez, puis ajoutez les œufs battus et la farine. Assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance. Faites chauffer l'huile dans une poêle et déposez le mélange en petits tas de 10 cm, pas trop épais. Faites cuire les galettes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez les galettes avec de la compote de pomme. Bon appétit !

Fromage blanc crémeux à la cerise et aux copeaux de chocolat (pour 6 personnes)

- 500 g de fromage blanc
- 2 pots de crème (400 ml)
- 2 tablettes de chocolat (au lait ou noir) placées au réfrigérateur
- 1 pot de griottes (dénoyautées)
- Sucre

Râpez le chocolat froid à l'aide du tambour Râpé gros (7). Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, et ajoutez du sucre à votre convenance. Lissez le fromage blanc et amalgamez la crème, le chocolat râpé et les griottes. Bon appétit !

13. Remarques sur la garantie et en cas d'intervention technique

Garantie de TARGA GmbH FR

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

FR Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 351602_2007

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 BE LU CH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Service

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

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

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

IAN: 351602_2007

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

Inhoudsopgave

1. Bedoeld gebruik 59

2. Leveringsomvang 59

3. Technische gegevens 60

3.1. Max. continu werktijd 60

4. Veiligheidsaanwijzingen 60

5. Auteursrecht 65

6. Beschrijving van de bedieningselementen 66

7. Voor de ingebruikname 66

7.1. Trommel plaatsen / verwijderen 66
7.2. Netsnoer / netsnoeropening 67

8. Ingebruikname 68

8.1. De trommels 68
8.2. Bedieningsstappen 70
8.3. Reiniging 70
8.4. Bewaren 71

9. Probleemoplossing 71

10. Milieurichtlijnen en afvoerbepalingen 72

11. Conformiteit 72

12. Receptsuggesties 73

13. Service en garantie 74

Hartelijk gefeliciteerd!

Met de aanschaf van de elektrische groenterasp SilverCrest SGR 150 D1, hierna aangeduid met groenterasp, heeft u gekozen voor een kwalitatief hoogwaardig product.

De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke instructies over veiligheid, gebruik en afvoer. Maakt u zich voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedieningsinstructies en veiligheidsaanwijzingen. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de opgegeven doeleinden. Als u het product doorgeeft aan derden, geef dan alle documentatie erbij.

1. Bedoeld gebruik

Deze groenterasp is een huishoudelijk apparaat en wordt gebruikt voor het schaven of raspen van diverse soorten groenten en andere geschikte levensmiddelen. Het mag niet buiten afgesloten ruimten en in tropische klimaatzones worden gebruikt. Het is niet bedoeld voor gebruik binnen een bedrijf of voor commerciële doeleinden. De groenterasp is uitsluitend bestemd voor huiselijk en privégebruik; elk ander gebruik geldt als niet doelmatig. Deze groenterasp voldoet aan alle voor CE-markering relevante richtlijnen en normen. Wijzigingen aan de groenterasp die niet door de fabrikant zijn toegestaan kunnen de overeenstemming met deze richtlijnen en normen teniet doen. Voor hierdoor veroorzaakte schade of storingen wordt door de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaard. Gebruik uitsluitend de door de fabrikant meegeleverde accessoires.

Gelieve de nationale voorschriften of wetgeving van het land van gebruik in acht te nemen.

2. Leveringsomvang

- SilverCrest groenterasp SGR 150 D1
- 5 trommels
- Deze bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding is voorzien van een uitklapbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag is de SilverCrest groenterasp SGR 150 D1 samen met alle accessoires en bedieningselementen afgebeeld met benummering. U kunt deze omslag uitgeklapt laten bij het lezen van de andere hoofdstukken van de bedieningshandleiding. Op deze manier heeft u in één oogopslag altijd een referentie tot het desbetreffende accessoire/bedieningselement bij de hand. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1. Elektrische groenterasp
2. Startknop
3. Deksel opbergvak
4. Grove schaaftrommel (groen)
5. Fijne schaaftrommel (geel)

6 Fijne rasptrommel (blauw)
7 Grove rasptrommel (rood)
8 Opbergvak
9 Aandrijfas
10 Medium rasptrommel (oranje)
11 Vultrechter
12 Stamper

3. Technische gegevens

Benaming	SilverCrest SGR 150 D1
Voeding	220-240V~ (Wisselspanning), 50/60Hz
Opgenomen vermogen	150W
max. continu werktijd	2 minuten
Beschermingsklasse	II ⧈
Afmetingen (b x h x d)	ca. 13,6 x 29,2 x 28cm
Gewicht	ca. 1600g
Bedrijfstemperatuur	5°C tot 35°C
Bedrijfsluchtvochtigheid	85% rel. luchtvochtigheid
toelaatbare opslagcondities	-10°C tot +50°C, max. 85% relatieve luchtvochtigheid

Wijzigingen aan de technische specificaties en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden toegepast.

3.1. Max. continu werktijd

De maximale continu werktijd geeft aan hoe lang de elektrische groenterasp (1) kan worden gebruikt zonder dat de motor oververhit raakt en beschadigd kan raken. De max. continu werktijd van de elektrische groenterasp (1) bedraagt 2 minuten. Na deze tijd dient de elektrische groenterasp (1) zolang uit te worden gezet tot de motor is afgekoeld.

4. Veiligheidsaanwijzingen

Lees onderstaande aanwijzingen grondig door voordat u de elektrische groenterasp (1) voor de eerste keer gebruikt en neem alle waarschuwingen in acht, zelfs wanneer u ervaren bent in de omgang met elektrische apparatuur. Bewaar deze handleiding goed om er ook later op terug te kunnen vallen. Wanneer u de groenterasp (1) verkoopt of doorgeeft, geef dan in ieder geval ook deze bedieningshandleiding erbij.

WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op belangrijke instructies voor een veilig gebruik van de elektrische groenterasp (1) en ter bescherming van de gebruiker.

Dit symbool duidt op nadere informatie of aanwijzingen over het onderwerp.

WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op door een elektrische schok veroorzaakt gevaar voor de gezondheid of levensgevaar en/of materiële schade.

Dit symbool duidt op producten, die zijn getest op hun fysische en chemische samenstelling en in overeenstemming met de eisen van Verordening EC 1935/2004 voor contact met voedsel als onschadelijk voor de gezondheid zijn bevonden.

Persoonlijke veiligheid

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de aansluitkabel ervan dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden. Het apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de eruit voortvloeiende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kleine onderdelen kunnen bij inslikken levensgevaarlijk zijn. Houd ook verpakkingsmateriaal, met name plastic zakken, buiten bereik. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Netsnoer

Pak het netsnoer altijd vast bij de stekker en trek nooit aan de kabel zelf. Plaats geen meubels of andere zware voorwerpen op het netsnoer en zorg ervoor dat het niet knikt, in het bijzonder bij de stekker. Leg het netsnoer niet over hete of scherpe plekken en randen om schade te voorkomen. Gebruik geen verloopstekker of verlengkabel die niet voldoet aan de geldende veiligheidsnormen en voer geen ingrepen uit aan het netsnoer! Als het netsnoer beschadigd raakt, dient het om gevaar te voorkomen te worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon. Maak nooit een knoop in het netsnoer en bind het niet samen met andere kabels. Het netsnoer dient zo te worden gelegd dat niemand erop kan gaan staan en dat het niemand in de weg ligt. Er bestaat gevaar voor letsel.

Onderhoud / Reiniging

Reparatiewerkzaamheden zijn vereist als de elektrische groenterasp (1) beschadigd is, er vloeistof of voorwerpen in de behuizing terecht zijn gekomen, het aan regen of vochtigheid is blootgesteld, het is gevallen of niet naar behoren functioneert. Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, trek dan meteen het netsnoer van de elektrische groenterasp (1) uit het stopcontact. In dit geval mag de elektrische groenterasp (1) niet verder worden gebruikt en dient deze te worden nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Neem contact op met een gekwalificeerd vakman als er reparatie nodig is. Open in geen geval de

behuizing van de elektrische groenterasp (1). Trek voor u de elektrische groenterasp (1) reinigt altijd de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. De elektrische groenterasp (1) mag bij het reinigen in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.
Wees voorzichtig bij het gebruiken en reinigen van de trommels (4, 5, 6, 7, 10). De messen zijn uiterst scherp! Er bestaat gevaar voor letsel.

Gebruik

- De elektrische groenterasp (1) dient elke keer dat deze wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd van het lichtnet te worden losgekoppeld.
- Gebruik alleen de meegeleverde accessoires, met name de stamper (12) en de trommels (4, 5, 6, 7, 10). Er bestaat gevaar voor letsel.
- Let er in elk geval op dat er tijdens het gebruik geen lange haren, stropdassen of losse kleding in de draaiende delen van de elektrische groenterasp (1) terecht komen en blijven steken. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Steek nooit uw handen in de draaiende trommels (4, 5, 6, 7, 10). Er bestaat gevaar voor letsel.
- Trek bij elke wisseling van een trommel de stekker uit het stopcontact. Wacht daarbij in elk geval tot de trommel (4, 5, 6, 7, 10) niet meer draait. Er bestaat gevaar voor letsel.
- Duw nooit met blote handen voedingsmiddelen in de vultrechter (11)! Gebruik altijd de meegeleverde stamper (12). Er bestaat gevaar voor letsel.

- 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.
- Gebruik de elektrische groenterasp (1) nooit zonder trommel (4, 5, 6, 7, 10). Probeer nooit vezelig voedsel zoals vlees of zeer hard voedsel zoals noten in de dop of ijsblokjes fijn te malen. De elektrische groenterasp (1) kan daardoor worden beschadigd.
- Trek na gebruik of als u de elektrische groenterasp (1) onbeheerd laat altijd de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

Gebruiksomgeving

Deze groenterasp (1) is alleen geschikt voor gebruik in droge ruimtes binnenshuis.

Plaats de elektrische groenterasp (1) op een stabiele, vlakke ondergrond en plaats geen voorwerpen op de groenterasp (1). De elektrische groenterasp (1) is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen met een hoge temperatuur of vochtigheid (zoals een badkamer) en moet stofvrij worden gehouden. Gebruikstemperatuur en luchtvochtigheid: 5°C tot 35°C, max. 85% relatieve luchtvochtigheid.

Zorgt u ervoor dat

- de elektrische groenterasp (1) niet wordt blootgesteld aan directe warmtebronnen (bijv. radiatoren);
- de elektrische groenterasp (1) niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht of fel kunstlicht;
- de elektrische groenterasp (1) niet in contact komt met spatwater of agressieve vloeistoffen. De elektrische

groenterasp (1) mag niet in de buurt van water worden gebruikt en in geen geval worden ondergedompeld. Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen zoals een vaas of een glas op of in de buurt van de elektrische groenterasp (1);
- er geen brandende voorwerpen (zoals kaarsen) op of in de buurt van de elektrische groenterasp (1) worden gezet;
- er geen vreemde voorwerpen in het apparaat worden gestoken;
- dat de elektrische groenterasp (1) niet wordt blootgesteld aan sterke temperatuurwisselingen omdat condensvorming anders tot kortsluiting kan leiden. Als de elektrische groenterasp (1) echter toch is blootgesteld aan grote temperatuurschommelingen, wacht dan (ongeveer 2 uur) met de ingebruikname tot het de temperatuur van de omgeving heeft aangenomen;
- de elektrische groenterasp (1) niet wordt blootgesteld aan hevige schokken en trillingen.

Opslag bij niet-gebruik

Als u de elektrische groenterasp (1) gedurende langere tijd niet gebruikt, koppel deze dan los van het lichtnet. Zorg er ook voor dat de opslagtemperatuur tussen de -10°C en +50°C blijft. De relatieve luchtvochtigheid mag niet meer bedragen dan 85%.

5. Auteursrecht

De inhoud van deze bedieningshandleiding is auteursrechtelijk beschermd en dient uitsluitend als bron van informatie voor de lezer. Het kopiëren of reproduceren van gegevens en informatie is verboden zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en de gegevens. Tekst en afbeeldingen voldoen aan de stand der techniek op het moment van drukken. Wijzigingen voorbehouden.

6. Beschrijving van de bedieningselementen

Om veiligheidsredenen moet de startknop (2) gedurende het gebruik van de elektrische groenterasp (1) ingedrukt worden gehouden. Zodra u de startknop (2) loslaat, gaat de elektrische groenterasp (1) uit.

7. Voor de ingebruikname

Verwijder de elektrische groenterasp SGR 150 D1 en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de levering compleet is. Verwijder alle beschermingsfolie. Wij raden u aan alle accessoires voor het eerste gebruik nog een keer te reinigen.

7.1. Trommel plaatsen / verwijderen

Kies nu al naar behoefte een van de vijf meegeleverde trommels (4, 5, 6, 7, 10) en schuif deze zo ver mogelijk in de vultrechter (11). Nadere uitleg over de toepassing van de afzonderlijke trommels (4, 5, 6, 7, 10) vindt u in het diagram in het hoofdstuk 'De trommels' op pagina 68. Monteer vervolgens de vultrechter (11) met geplaatste trommel (4, 5, 6, 7, 10) op de aandrijfas (9). Om de montage te vergemakkelijken is er op de achterzijde van de vultrechter (11) een pijl (◀) aangebracht. Op de behuizing van de groenterasp (1) is er rechts naast de aandrijfas (9) een open slot 🔓 en daarboven een gesloten slot 🔒 afgebeeld. U gaat als volgt te werk:

- Plaats de vultrechter (11) met geplaatste trommel (4, 5, 6, 7, 10) zo op de aandrijfas (9), dat de pijl (◀) op de vultrechter (11) naar het open slot 🔓 op de behuizing van de groenterasp (1) wijst.
- Draai nu de vultrechter (11) tegen de klok in tot de pijl (◀) naar het gesloten slot 🔒 op de behuizing van de groenterasp (1) wijst.

Indien de vultrechter niet correct kan worden gebruikt, controleer dan of de trommel (4, 5, 6, 7, 10) er zover mogelijk in is geschoven.

Bewaar de overige trommels (4, 5, 6, 7, 10) in het opbergvak (8) en sluit deze met het daarvoor bestemde deksel (3). Bevestig het opbergvak (8) vervolgens op de elektrische groenterasp (1).

Verwijder voor u de trommel (4, 5, 6, 7, 10) uit de vultrechter neemt eerst de vultrechter (11) van de groenterasp (1).

- Draai nu de vultrechter (11) met de klok mee tot de pijl (◀) naar het open slot 🔓 op de behuizing van de groenterasp (1) wijst.

Vervolgens kunt u de trommel (4, 5, 6, 7, 10) uit de vultrechter (11) nemen.

U gaat daarbij als volgt te werk:

Neem eerst de stamper (12) uit de vultrechter (11). Houd nu de vultrechter (11) met één hand vast.

1. Pak met de duim en wijsvinger van de andere hand de rand van de geplaatste trommel (4, 5, 6, 7, 10) en de vultrechter (11) en druk deze samen, zoals aangegeven in de afbeelding.

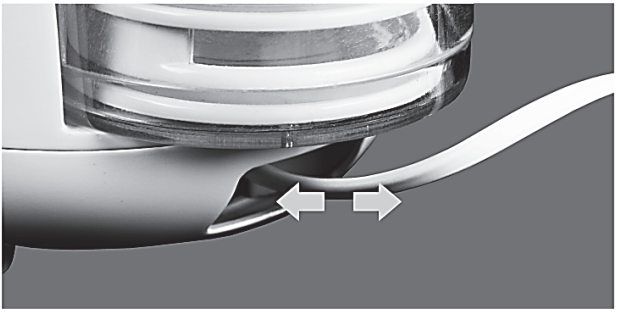
2. De trommel (4, 5, 6, 7, 10) kan op deze manier gemakkelijk loskomen en uit de vultrechter (11) worden verwijderd.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de trommels (4, 5, 6, 7, 10). De messen zijn uiterst scherp! Er bestaat gevaar voor letsel.

Houdt u er rekening mee, dat er geen trommel (4, 5, 6, 7, 10) kan worden geplaatst of verwijderd zolang de vultrechter (11) op de groenterasp (1) gemonteerd is.

7.2. Netsnoer / netsnoeropening

Trek het geïntegreerde netsnoer indien nodig uit de netsnoeropening en steek de stekker in een altijd gemakkelijk toegankelijk stopcontact. Na het gebruik kan het netsnoer weer in de netsnoeropening worden opgeborgen.



De elektrische groenterasp (1) is nu klaar voor gebruik.

Wees voorzichtig bij het gebruiken en reinigen van de trommels (4, 5, 6, 7, 10). De messen zijn uiterst scherp! Er bestaat gevaar voor letsel.

8. Ingebruikname

8.1. De trommels

De groenterasp wordt geleverd met 5 verschillende trommels (4, 5, 6, 7, 10). Voor een eenvoudiger visueel onderscheid zijn deze 5 trommels (4, 5, 6, 7, 10) voorzien van een kleurcode.

De toepassing van de verschillende trommels is weergegeven in het volgende diagram:

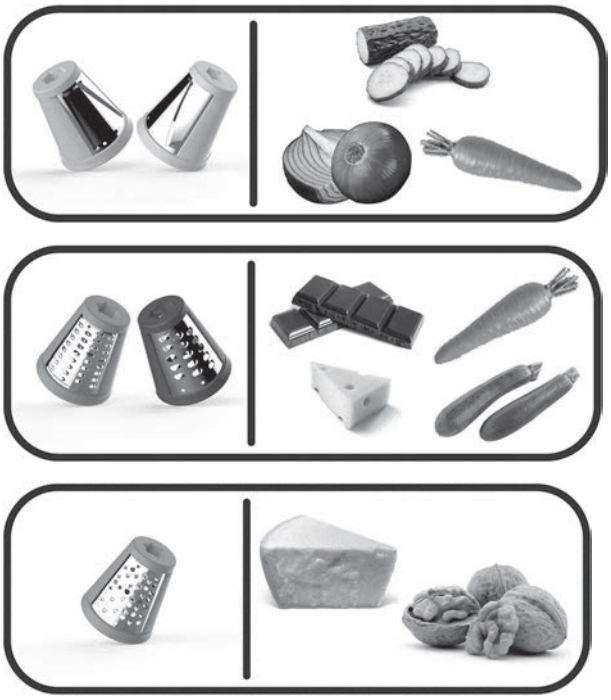
5 Fijne schaaftrommel (geel)

4 Grove schaaftrommel (groen)

10 Medium rasptrommel (oranje)

7 Grove rasptrommel (rood)

6 Fijne rasptrommel (blauw)



De volgende tabel dient ertoe de trommelkeuze voor specifieke voedingsmiddelen te vergemakkelijken:

voedingsmiddel	**fijne schaaf-trommel (geel) 5**	**grove schaaf-trommel (groen) 4**	**medium rasp-trommel (oranje) 10**	**grove rasp-trommel (rood) 7**	**fijne rasp-trommel (blauw) 6**
appel	■	■			
komkommer	■	■			
harde kaas	■	■	■	■	
hazelnoten, amandelen					■
aardappels	■	■		■	
koolrabi	■	■		■	
kokos			■		■
wortels	■	■	■	■	
paprika	■	■		■	
parmezaanse kaas					■
radijs, rammenas	■	■		■	
rode bieten	■	■			
rode / witte kool	■	■			
chocolade			■	■	■
droog brood					■
courgette	■	■	■	■	
uien, sjalotten	■	■			

8.2. Bedieningsstappen

- Bereid de te verwerken voedingsmiddelen dusdanig voor, dat deze goed in de vultrechter (11) kunnen worden ingebracht.
- Plaats een geschikte kom of bak onder de trommelopening om de verwerkte voedingsmiddelen op te vangen.
- Doe nu het voorbereide voedingsmiddel in de vultrechter (11).
- Druk op de startknop (2) en houdt deze ingedrukt. De geplaatste trommel (4, 5, 6, 7 of 10) draait nu rond.

Om blokkering van de geplaatste trommel (4, 5, 6, 7, 10) te voorkomen, mag de stamper (12) pas dan naar beneden worden geduwd, als de startknop (2) ingedrukt is en de trommel (4, 5, 6, 7, 10) draait.

- U kunt nu met de stamper (12) de in de vultrechter ingebrachte voedingsmiddelen naar beneden duwen. Als de vultrechter (11) leeg is, kunt u naar behoefte meer voedingsmiddelen inbrengen.

De verwerkte voedingsmiddelen vallen aan de voorkant uit de trommelopening in de er vooraf onder geplaatste kom of bak.

- Zodra alle voorbereide voedingsmiddelen zijn verwerkt, laat u de startknop (2) los.

Als u grotere hoeveelheden voedsel wilt verwerken, dient u absoluut de maximum continu gebruiksduur van 2 minuten in acht te nemen om schade aan de elektrische groenterasp (1) te voorkomen.

- Trek de stekker uit het stopcontact.

8.3. Reiniging

WAARSCHUWING! Trek voor het reinigen altijd eerst de stekker uit het stopcontact. Dompel de elektrische groenterasp (1) nooit onder in water en reinig het nooit onder stromend water. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!

WAARSCHUWING! Wees voorzichtig bij het gebruiken en reinigen van de trommels (4, 5, 6, 7, 10). De messen zijn uiterst scherp. Er bestaat gevaar voor letsel!

Gebruik geen agressieve, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Het oppervlak van de elektrische groenterasp (1) en de accessoires kan onherstelbaar worden beschadigd.

- Verwijder het netsnoer uit het stopcontact.
- Neem de 5 trommels (4, 5, 6, 7, 10) uit het opbergvak (8).
- Koppel het opbergvak (8) los van de elektrische groenterasp (1).
- Neem de stamper (12) uit de vultrechter (11).

- Verwijder de vultrechter (11) van de aandrijfas (9).
- Reinig de elektrische groenterasp (1) met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil kunt u een mild afwasmiddel op de doek gebruiken. Zorg ervoor dat u aansluitend alle zeepresten met een (met water) bevochtigde doek verwijdert.
- De 5 trommels (4, 5, 6, 7, 10), het opbergvak (8), het deksel (3) van het opbergvak, de vultrechter (11) en de stamper (12) zijn geschikt voor het reinigen in de vaatwasser. Deze onderdelen kunnen ook met warm water en een mild afwasmiddel worden gereinigd. Spoel de onderdelen na de afwas met schoon water af. Zorg ervoor dat alle onderdelen bij het volgende gebruik volledig droog zijn.
- Vervolgens kunt u de gereinigde onderdelen weer op de elektrische groenterasp (1) monteren en de gereinigde trommels (4, 5, 6, 7, 10) opbergen in het opbergvak (8).

Houdt u er rekening mee dat sommige voedingsmiddelen, zoals wortels of rode kool, natuurlijke kleurstoffen bevatten. Door deze kleurstoffen kunnen de kunststof onderdelen van de groenterasp (1) en de accessoires gaan verkleuren. Deze verkleuringen zijn geen gebrek.

8.4. Bewaren

Wanneer u de elektrische groenterasp (1) gedurende langere tijd niet gebruikt, bewaar deze dan op een droge en schone plaats.

- Reinig de elektrische groenterasp (1) en alle accessoires zoals in het vorige hoofdstuk beschreven.
- Stop de 5 trommels (4, 5, 6, 7, 10) in het opbergvak (8).
- Duw het netsnoer zo ver de netsnoeropening in, dat alleen nog de stekker zichtbaar is.

9. Probleemoplossing

De elektrische groenterasp (1) doet helemaal niets.

- De stekker zit er niet in. Steek de stekker in het stopcontact.
- Het stopcontact is defect. Probeer het apparaat op een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het werkt.
- De elektrische groenterasp (1) is defect. Neem contact op met de klantenservice.

Een trommel (4, 5, 6, 7 of 10) kan niet worden verwijderd.

- Neem altijd de gehele vultrechter (11) eraf om een trommel (4, 5, 6, 7, 10) te plaatsen of te verwijderen. Zie daartoe ook de afbeelding op pagina 67.

10. Milieurichtlijnen en afvoerbepalingen

De met dit symbool gemarkeerde apparaten voldoen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparatuur dient gescheiden van het huisvuil via daarvoor aangewezen inzamelpunten te worden afgevoerd. Door een juiste afvoer van oude apparatuur voorkomt u schade aan het milieu en uw gezondheid. Informatie over het op juiste wijze afvoeren van oude apparatuur is te verkrijgen bij uw gemeente en bij de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.

Voer ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier af. Karton kan ter recycling worden verzameld als oud papier of gedeponeerd bij openbare inzamelpunten. Meegeleverde folie en plastic kan via uw gemeente worden ingezameld en milieuvriendelijk worden afgevoerd.

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.

11. Conformiteit

Het 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.

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

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Receptsuggesties

Salade van witte of rode kool

- 1500g witte of rode kool
- 1 paprika
- 125g suiker
- 125ml olie
- 125ml azijn
- 1 eetlepel zout
- 1 snufje peper

Schaaf de kool met de grove schaaftrommel (4). Rasp de paprika met de grove rasptrommel (7). Vermeng olie, azijn, suiker, zout en peper en verwarm deze vloeistof lichtjes. Giet de lauwe dressing over de kool en laat alles enkele uren trekken. Meng de salade goed en breng het op smaak met wat zout en peper. Eet smakelijk!

Daslook-amandelpesto

- 60g amandelen
- 60g parmezaanse kaas
- 1 bosje daslook (ca. 100g)
- 120ml goede olijfolie
- zout en peper naar smaak

Rasp de amandelen en de parmezaanse kaas met de fijne rasptrommel (6). Meng de amandelen, parmezaanse kaas, olijfolie, zout en peper. Roer ten slotte de van stengels ontdane en fijngehakte daslook in het mengsel en breng het met zout en peper op smaak. Eet smakelijk!

Courgettesalade

- 3-4 kleine courgettes (ca. 800g)
- 1 komkommer
- 1 pot slasaus (of yoghurt)
- tabasco naar smaak
- peper, zout, paprikapoeder
- Knoflook naar smaak
- 1 bosje bieslook
- 1 klein potje mais

Schaaf of rasp de courgette en komkommer met de grove schaaftrommel (4) of de grove rasptrommel (7). Snij of hak de bieslook fijn. Meng de courgette, komkommer, mais, bieslook en slasaus. Breng de salade met peper en zout op smaak. Voeg voor een zekere scherpte een paar druppels tabasco toe. En als u wilt ook nog wat knoflook. Strooi er ten slotte voor een mooi aanzicht een beetje paprikapoeder overheen. Eet smakelijk!

Aardappelpannenkoek (4 porties)

- 10 grote aardappelen
- 4 grote uien
- 2 eetlepels bloem
- 4 grote eieren
- zout en peper
- appelmoes
- bakolie

Verwerk de aardappels met de grove rasptrommel (7) en de uien met de fijne schaaftrommel (5). Meng dit geheel met de losgeklopte eieren en de bloem. Breng het mengsel met peper en zout op smaak. Verhit de olie in een pan en voeg er ca. 10 cm brede en niet al te dikke klodders van het mengsel aan toe. Bak de aardappelpannenkoek aan beide zijden goudbruin. Serveer de aardappelpannenkoeken met appelmoes. Eet smakelijk!

Kersenroomkwark met chocoladevlokken (6 porties)

- 500g kwark
- 2 bekers slagroom (400 ml)
- 2 repen afgekoelde chocolade (melk of puur)
- 1 pot zure kersen (ontpit)
- suiker

Rasp de koude chocolade met de grove rasptrommel (7). Klop de slagroom op en voeg suiker naar smaak toe. Roer de kwark glad en vermeng dit met de slagroom, geraspte chocolade en kersen. Eet smakelijk!

13. Service en 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

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

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

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

IAN: 351602_2007

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 zgodnie z przeznaczeniem 77

2. Zakres dostawy 77

3. Dane techniczne 78

3.1. Czas pracy krótkotrwałej 78

4. Wskazówki bezpieczeństwa 78

5. Prawo autorskie 84

6. Opis elementów obsługowych 84

7. Przed uruchomieniem 84

7.1. Wkładanie / wyjmowanie bębnów 84
7.2. Kabel zasilający / wnęka kabla zasilającego 85

8. Uruchomienie 86

8.1. Bębny 86
8.2. Operacje obsługi 88
8.3. Czyszczenie 88
8.4. Przechowywanie 89

9. Rozwiązywanie problemów 89

10. Wskazówki dotyczące ochrony środowiska i prawidłowego usuwania 89

11. Deklaracja zgodności 90

12. Propozycje przepisów 90

13. Informacje na temat gwarancji i serwisowania 92

Serdeczne gratulacje!
Zakupiona elektryczna szatkownica SilverCrest SGR 150 D1, zwana dalej „szatkownica", to produkt wysokiej jakości.

Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i usuwania. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

1. Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Szatkownica jest urządzeniem do użytku domowego i służy do cięcia, ucierania lub szatkowania różnych rodzajów warzyw i innych nadających się do tego produktów. Nie wolno jej używać poza pomieszczeniami zamkniętymi i w rejonach o klimacie tropikalnym. Nie jest ona przewidziana do stosowania w przedsiębiorstwach ani w zastosowaniach komercyjnych. Szatkownica jest przeznaczona wyłącznie do użytku prywatnego, a każde inne użytkowanie uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Szatkownica spełnia wymagania wszystkich odnośnych norm i dyrektyw, związanych ze zgodnością CE. W przypadku nieuzgodnionych z producentem modyfikacji szatkownicy nie można zagwarantować spełnienia wymagań tych norm. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wynikłe z tego szkody lub zakłócenia. Należy stosować tylko akcesoria dostarczone przez producenta.

Należy przestrzegać przepisów krajowych lub przepisów kraju użytkowania.

2. Zakres dostawy

- Szatkownica do warzyw SilverCrest SGR 150 D1
- 5 bębnów
- Niniejsza instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja ma odchylaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono szatkownicę SilverCrest SGR 150 D1 oraz wszystkie elementy osprzętu i elementy obsługowe. Wszystkie części są oznaczone liczbowo. Stronę tę można pozostawić rozłożoną na czas czytania kolejnych rozdziałów instrukcji obsługi. W ten sposób zawsze widoczny jest element osprzętu / element obsługowy, o którym jest mowa. Liczby mają następujące znaczenie:

1. Elektryczna szatkownica
2. Przycisk Start
3. Pokrywa pojemnika do przechowywania
4. Bęben do cięcia zgrubnego (zielony)
5. Bęben do cięcia drobnego (żółty)
6. Bęben do ucierania (niebieski)
7. Bęben do szatkowania zgrubnego (czerwony)

8. Pojemnik do przechowywania
9. Wałek napędowy
10. Bęben do szatkowania drobnego (pomarańczowy)
11. Dozownik
12. Popychacz

3. Dane techniczne

Nazwa	SilverCrest SGR 150 D1
Zasilanie elektryczne	220-240 V~ (Napięcie przemienne), 50/60 Hz
Pobór mocy	150 W
Czas pracy krótkotrwałej	2 minuty
Stopień ochrony	II ⧈
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	ok. 13,6 x 29,2 x 28 cm
Masa	ok. 1600 g
Temperatura robocza	5°C do 35°C
Wilgotność powietrza podczas pracy	85% wilgotności względnej
Dopuszczalne warunki składowania	-10°C do +50°C, maks. 85% wilgotności względnej

Zastrzegamy możliwość zmian danych technicznych i konstrukcyjnych bez wcześniejszego uprzedzenia.

3.1. Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z elektrycznej szatkownicy (1) bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Czas pracy krótkotrwałej elektrycznej szatkownicy (1) wynosi 2 minuty. Po upływie tego czasu elektryczną szatkownicę (1) trzeba wyłączyć i odczekać tak długo, aż silnik schłodzi się.

4. Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem elektrycznej szatkownicy (1) prosimy dokładnie zapoznać się z poniższymi instrukcjami. Należy stosować się do wszystkich ostrzeżeń o zagrożeniach, nawet jeśli użytkownik ma doświadczenie w obsłudze urządzeń elektronicznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub przekazania elektrycznej szatkownicy (1) należy koniecznie dołączyć do niej niniejszą instrukcję.

OSTRZEŻENIE! Ten symbol oznacza ważne instrukcje w związku bezpieczną eksploatacją elektrycznej szatkownicy (1) i ochroną użytkownika.

Ten symbol oznacza dalsze, przydatne informacje na ten temat.

OSTRZEŻENIE! Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia aż do zagrożeń dla życia i/lub szkody materialne na skutek porażenia prądem elektrycznym.

Ten symbol oznacza produkty, których skład fizyczny i chemiczny został przetestowany. Zgodnie z wymaganiami rozporządzenia 1935/2004/EC zostały one uznane za nieszkodliwe dla zdrowia i dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Bezpieczeństwo osobiste

Dzieci nie mogą używać tego urządzenia. Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci. To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Drobne części mogą w razie połknięcia stanowić zagrożenie dla życia. Folie z opakowań należy także przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Kabel zasilający

Kabel zasilający chwytać zawsze za wtyk i nie ciągnąć za sam kabel. Nigdy nie stawiać na kablu zasilającym żadnych ciężkich przedmiotów, mebli itp. i dopilnować, by nie został pozaginany, szczególnie przy wtyku sieciowym. Aby uniknąć uszkodzeń, nie prowadzić kabla zasilającego przez gorące powierzchnie ani ostre miejsca i krawędzie. Nigdy nie używać rozdzielaczy ani przedłużaczy, które nie spełniają obowiązujących norm bezpieczeństwa i nie naprawiać kabli zasilających samodzielnie! W celu uniknięcia zagrożeń, w razie uszkodzenia kabla zasilającego tego urządzenia, musi on być wymieniony przez producenta lub jego punkt serwisowy albo przez inne podobnie wykwalifikowane osoby. Nigdy nie wiązać kabla zasilającego na supeł ani nie łączyć kabla z innymi kablami. Kabel zasilający musi być ułożony tak, by nikt na niego nie stawał i nie potknął się o niego. Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.

Konserwacja / czyszczenie

Naprawy są konieczne, gdy elektryczna szatkownica (1) ulegnie uszkodzeniu, ciecz lub ciała obce dostaną się do wnętrza obudowy, urządzenie zostało narażone na wilgoć lub deszcz lub gdy nie działa prawidłowo albo upadło. W razie stwierdzenia wydobywania się dymu, powstawania nienormalnych odgłosów lub zapachów należy natychmiast wyjąć wtyk przewodu zasilającego elektrycznej szatkownicy (1) z gniazda. W takich przypadkach elektrycznej szatkownicy (1) nie wolno dalej używać, dopóki nie zostanie ona

sprawdzona przez specjalistę. Wszystkie naprawy należy zlecać tylko wykwalifikowanym specjalistom. Nigdy nie należy otwierać obudowy elektrycznej szatkownicy (1). Przed czyszczeniem elektrycznej szatkownicy (1) należy najpierw wyjąć wtyk z gniazda sieciowego. W celu czyszczenia elektrycznej szatkownicy (1) w żadnym przypadku nie wolno zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.
Zachować ostrożność podczas używania i czyszczenia bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Ostrza są bardzo ostre! Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.

Eksploatacja

- Elektryczną szatkownicę (1) należy odłączyć od sieci przed każdym montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Do pracy należy używać tylko dołączonego osprzętu, w szczególności popychacza (12) i bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.
- Należy koniecznie dopilnować, by podczas pracy długie włosy, krawat lub inne luźne części garderoby nie dostały się do obracających się części elektrycznej szatkownicy (1) i nie zostały do niej wciągnięte. Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.
- Nigdy nie sięgać dłońmi w kierunku obracających się bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.
- Przed każdą wymianą bębna należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego. Koniecznie odczekać, aż bęben (4, 5, 6, 7, 10) przestanie się obracać. Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.

- Nigdy nie wpychać produktów żywnościowych gołymi rękoma do dozownika (11)! Zawsze używać do tego dołączonego popychacza (12). Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.
- 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.
- Nigdy nie uruchamiać elektrycznej szatkownicy (1) bez bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Nigdy nie próbować rozdrabniać w szatkownicy włóknistych produktów spożywczych, jak np. mięso ani bardzo twardych produktów, jak orzechy z łupinami czy kostki lodu. Elektryczna szatkownica (1) mogłaby ulec uszkodzeniu.
- Po użyciu elektrycznej szatkownicy (1) lub gdy jest ona bez nadzoru należy zawsze wyjąć wtyk z gniazda sieciowego.

Warunki otoczenia

Ta elektryczna szatkownica (1) nadaje się tylko do użytku w suchych pomieszczeniach zamkniętych.

Ustawiać elektryczną szatkownicę (1) na stabilnej, równej powierzchni i nie kłaść na niej żadnych ciężkich przedmiotów. Elektrycznej szatkownicy (1) nie należy użytkować w pomieszczeniach o wysokiej temperaturze lub wilgotności (np. w łazience) ani w warunkach silnego zapylenia. Temperatura otoczenia i wilgotność podczas pracy: 5°C do 35°C, maks. 85% wilgotności względnej.

Należy zwracać uwagę, by:

- na elektryczną szatkownicę (1) nie działały bezpośrednie źródła ciepła (np. grzejniki);

- na elektryczną szatkownicę (1) nie padało bezpośrednie światło słoneczne ani silne światło sztuczne;
- unikać kontaktu elektrycznej szatkownicy (1) z wodą rozpryskową i opadową oraz agresywnymi cieczami. Nie wolno także użytkować elektrycznej szatkownicy (1) w pobliżu wody, a w szczególności nie wolno jej nigdy zanurzać w wodzie; nie ustawiać na elektrycznej szatkownicy (1) ani w jej pobliżu żadnych przedmiotów napełnionych wodą, np. wazonów lub napojów;
- obok lub na elektrycznej szatkownicy (1) nie znajdowały się źródła otwartego ognia (np. palące się świece);
- do urządzenia nie dostały się żadne ciała obce;
- elektryczna szatkownica (1) nie była narażona na duże zmiany temperatury, gdyż mogłoby to spowodować kondensację pary wodnej wewnątrz urządzenia i zwarcia elektryczne. Jeżeli jednak elektryczna szatkownica (1) została wystawiona na silnie zróżnicowane temperatury, należy odczekać z uruchomieniem ok. 2 godziny, aż urządzenie dostosuje się do temperatury otoczenia;
- elektryczna szatkownica (1) nie była narażona na nadmierne wstrząsy i drgania.

Przechowywanie w czasie nieużywania

Gdy elektryczna szatkownica (1) nie jest używana przez dłuższy czas, należy odłączyć ją od sieci. Należy ponadto dopilnować, by była przechowywana w temperaturze w zakresie -10°C do +50°C. Wilgotność powietrza nie może przekraczać 85% wilgotności względnej.

5. Prawo autorskie

Cała zawartość tej instrukcji jest chroniona prawem autorskim i jest udostępniana czytelnikowi wyłącznie jako źródło informacji. Jakiekolwiek kopiowanie lub powielanie danych i informacji jest zabronione bez wyraźnej i pisemnej zgody autora. Dotyczy to również komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje są zgodne ze stanem technicznym w chwili druku. Zmiany zastrzeżone.

6. Opis elementów obsługowych

Ze względów bezpieczeństwa przycisk Start (2) należy nacisnąć i przytrzymać w celu uruchomienia elektrycznej szatkownicy (1). Po zwolnieniu przycisku Start (2) elektryczna szatkownica (1) wyłącza się.

7. Przed uruchomieniem

Wyjąć elektryczną szatkownicę SGR 150 D1 i wszystkie elementy osprzętu z opakowania i sprawdzić kompletność dostawy. Usunąć dokładnie wszystkie folie ochronne. Zalecamy umycie wszystkich części osprzętu przed pierwszym użyciem.

7.1. Wkładanie / wyjmowanie bębnów

Wybrać teraz jeden z 5 dołączonych bębnów (4, 5, 6, 7, 10) odpowiednio do potrzeb i włożyć go do oporu do dozownika (11). Zakres zastosowania poszczególnych bębnów (4, 5, 6, 7, 10) podano w postaci grafiki w sekcji "Bębny" na stronie 86. Następnie zamontować dozownik (11) z zamontowanym jednym z bębnów (4, 5, 6, 7, 10) na wałek napędowy (9). Dla ułatwienia montażu, w tylnej części dozownika (11) jest umieszczona strzałka (◀). Na obudowie szatkownicy (1) po prawej stronie obok wałka napędowego (9) jest umieszczony symbol otwartej kłódki 🔓, a powyżej niego symbol zamkniętej kłódki 🔒. Należy postępować w następujący sposób:

- Umieścić dozownik (11) z zamontowanym jednym z bębnów (4, 5, 6, 7, 10) w taki sposób na wałku napędowym (9), by strzałka (◀) na dozowniku (11) wskazywała symbol otwartej kłódki 🔓 na obudowie elektrycznej szatkownicy (1).
- Teraz obrócić dozownik (11) w lewo, aż strzałka (◀) wskaże symbol zamkniętej kłódki 🔒 na obudowie elektrycznej szatkownicy (1).

Jeżeli dozownika nie można poprawnie włożyć, należy sprawdzić, czy bęben (4, 5, 6, 7, 10) został wsunięty do oporu.
Pozostałe bębny (4, 5, 6, 7, 10) należy umieścić w pojemniku do przechowywania (8) i zamknąć go pokrywą (3). Następnie pojemnik do przechowywania (8) założyć na elektryczną szatkownicę (1).

W celu zdjęcia bębna (4, 5, 6, 7, 10) wymontować najpierw dozownik (11) z elektrycznej szatkownicy (1).

- Obrócić dozownik (11) w prawo, aż strzałka (◀) wskaże symbol otwartej kłódki 🔓 na obudowie elektrycznej szatkownicy (1).

Następnie można wyjąć bęben (4, 5, 6, 7, 10) z dozownika (11).

Należy postępować w następujący sposób:

Najpierw wyjąć popychacz (12) z dozownika (11). Chwycić dozownik (11) jedną ręką.

1. Chwycić kciukiem i palcem wskazującym drugiej dłoni krawędź włożonego bębna (4, 5, 6, 7, 10) i dozownika (11) i docisnąć je do siebie, jak pokazano na rysunku.

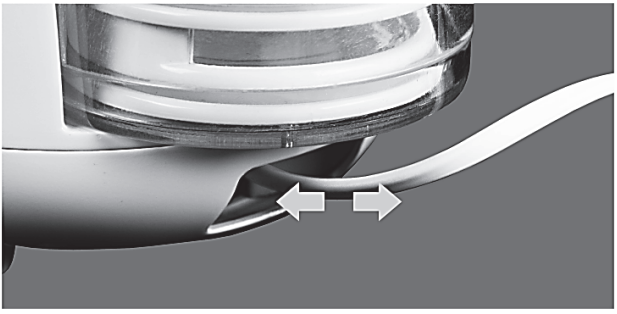
2. W ten sposób można łatwo zwolnić bęben (4, 5, 6, 7, 10) i na koniec wyjąć go z dozownika (11).

Zachować ostrożność podczas wyjmowania bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Ostrza są bardzo ostre! Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.

Należy pamiętać, że bębnów (4, 5, 6, 7, 10) nie można włożyć ani wyjąć, jak długo dozownik (11) jest zamontowany na elektrycznej szatkownicy (1).

7.2. Kabel zasilający / wnęka kabla zasilającego

Wbudowany kabel zasilający wyciągnąć na żądaną długość z wnęki kabla sieciowego i włożyć wtyk sieciowy do łatwo dostępnego gniazda. Po użyciu kabel zasilający można ponownie umieścić we wnęce kabla sieciowego.



Elektryczna szatkownica (1) jest teraz gotowa do pracy.

Zachować ostrożność podczas używania i czyszczenia bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Ostrza są bardzo ostre! Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.

8. Uruchomienie

8.1. Bębny

Wyposażenie szatkownicy obejmuje 5 różnych bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Aby ułatwić rozróżnianie wzrokowe, te 5 bębnów (4, 5, 6, 7, 10) jest oznaczonych kolorami.

Obszary zastosowań poszczególnych bębnów (4, 5, 6, 7, 10) podano poniżej:

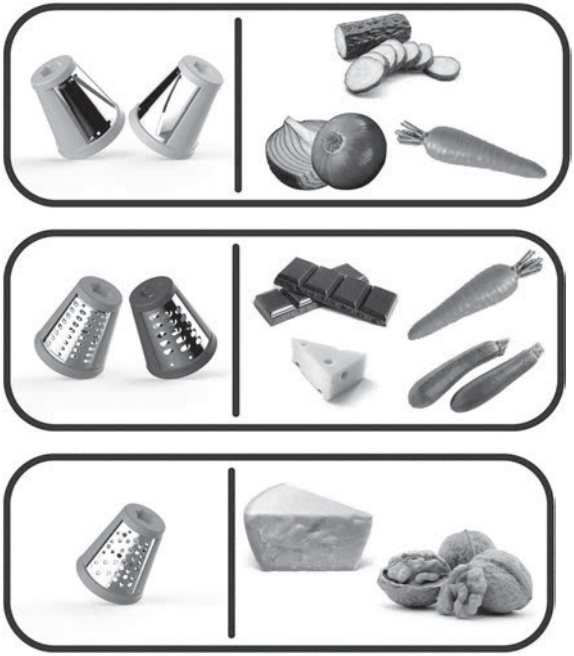
5 Bęben do cięcia drobnego (żółty oznaczenie)

4 Bęben do cięcia zgrubnego (zielony)

10 Bęben do szatkowania drobnego (pomarańczowy)

7 Bęben do szatkowania zgrubnego (czerwony)

6 Bęben do ucierania (niebieski)



Poniższa tabela powinna ułatwić dobór odpowiedniego bębna do wybranego produktu spożywczego:

Artykuł spożywczy	Bęben do cięcia drobnego (żółty) 5	Bęben do cięcia zgrubnego (zielony) 4	Bęben do szatkowania drobnego (pomarańczowy) 10	Bęben do szatkowania zgrubnego (czerwony) 7	Bęben do ucierania (niebieski) 6
Jabłka	■	■			
Ogórki	■	■			
Twardy ser	■	■	■	■	
Orzechy laskowe, migdały					■
Ziemniaki	■	■		■	
Kalarepa	■	■		■	
Miąższ orzecha kokosowego			■		■
Marchew	■	■	■	■	
Papryka	■	■		■	
Parmezan					■
Rzodkiew, rzodkiewki	■	■		■	
Czerwone buraki	■	■			
Kapusta biała / czerwona	■	■			
Czekolada			■	■	■
Suchy chleb					■
Cukinia	■	■	■	■	
Cebula, szalotki	■	■			

8.2. Operacje obsługi

- Przeznaczone do obróbki produkty należy tak przygotować, by można je było łatwo umieścić w dozowniku (11).
- Pod wylot bębna podstawić odpowiednie naczynie, do którego będzie wpadać obrabiany produkt.
- Przygotowany produkt umieścić w dozowniku (11).
- Nacisnąć przycisk Start (2) i przytrzymać go. Włożony bęben (4, 5, 6, 7 lub 10) obraca się.

Aby zapobiec zablokowaniu włożonego bębna (4, 5, 6, 7, 10), produkt należy dopchnąć popychaczem (12) dopiero wtedy, gdy przycisk Start (2) został naciśnięty, a bęben (4, 5, 6, 7, 10) obraca się.

- Można teraz dopchnąć popychaczem (12) produkty umieszczone w dozowniku. Gdy dozownik (11) jest pusty, można w razie potrzeby uzupełnić produkt spożywczy.

Obrabiane produkty spożywcze wypadają z przodu z otworu bębna do podstawionego wcześniej naczynia.

- Po obrobieniu wszystkich produktów spożywczych zwolnić przycisk Start (2).

Gdy zachodzi potrzeba obrobienia większej ilości produktów spożywczych, należy bezwzględnie przestrzegać czasu pracy krótkiej 2 minut, by zapobiec uszkodzeniu elektrycznej szatkownicy (1).

- Wyjąć wtyk sieciowy z gniazda.

8.3. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyk z gniazda. Nigdy nie zanurzać elektrycznej szatkownicy (1) w wodzie i nie myć jej pod bieżącą wodą. Zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

OSTRZEŻENIE! Zachować ostrożność podczas używania i czyszczenia bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Ostrza są bardzo ostre! Zagrożenie odniesienia obrażeń!

Do czyszczenia nie stosować żadnych agresywnych, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Powierzchnia elektrycznej szatkownicy (1) i osprzęt mogłyby zostać nieodwracalnie uszkodzone.

- Wyciągnąć wtyk przewodu zasilającego z gniazda.
- Wyjąć 5 bębnów (4, 5, 6, 7, 10) z pojemnika do przechowywania (8).
- Odłączyć pojemnik do przechowywania (8) od elektrycznej szatkownicy (1).
- Wyjąć popychacz (12) z dozownika (11).
- Odłączyć dozownik (11) od wałka napędowego (9).
- Oczyścić elektryczną szatkownicę (1) wilgotną szmatką. W celu wyczyszczenia uporczywych zabrudzeń dodać na szmatkę delikatnego środka do mycia naczyń. Należy pamiętać, by na koniec usunąć wszystkie resztki środka do mycia naczyń za pomocą szmatki zwilżonej wodą.

- Pięć bębnów (4, 5, 6, 7, 10), pojemnik do przechowywania (8), pokrywa (3) pojemnika do przechowywania, dozownik (11) oraz popychacz (12) nadają się do mycia w zmywarce. Alternatywnie można te części myć wodą z dodatkiem delikatnego środka do mycia naczyń. Po umyciu wszystkie części wypłukać czystą wodą. Upewnić się, że wszystkie elementy przed ponownym użyciem są całkowicie suche.
- Teraz umyte części można z powrotem zamontować w elektrycznej szatkownicy (1), a umyte bębny (4, 5, 6, 7, 10) można umieścić w pojemniku do przechowywania (8).

Należy pamiętać, że niektóre produkty, np. marchew czy czerwona kapusta, zawierają naturalne barwniki. Barwniki te mogą przebarwić elementy z tworzywa sztucznego elektrycznej szatkownicy (1) i osprzętu. Przebarwienia te nie stanowią wady.

8.4. Przechowywanie

Gdy elektryczna szatkownica (1) nie jest używana przez dłuższy czas, należy ją przechowywać w suchym i czystym miejscu.

- Przedtem należy oczyścić elektryczną szatkownicę (1) oraz wszystkie elementy osprzętu, jak opisano w poprzednim rozdziale.
- Umieścić 5 bębnów (4, 5, 6, 7, 10) w pojemniku do przechowywania (8).
- Wsunąć kabel sieciowy do wnęki na kabel tak, by widoczny był tylko wtyk sieciowy.

9. Rozwiązywanie problemów

Elektryczna szatkownica (1) nie działa.

- Wtyk nie jest podłączony do gniazda. Podłączyć wtyk do gniazda sieciowego.
- Gniazdo sieciowe jest uszkodzone. Spróbować podłączyć urządzenie do innego gniazda, o którym wiadomo, że jest sprawne.
- Elektryczna szatkownica (1) jest uszkodzona. Skontaktować się z serwisem.

Jednego z bębnów (4, 5, 6, 7, 10) nie można wyjąć.

- Wymontować kompletny dozownik (11), by włożyć lub wyjąć jeden z bębnów (4, 5, 6, 7, 10). Sposób wykonania jest przedstawiony na rys na 85.

10. Wskazówki dotyczące ochrony środowiska i prawidłowego usuwania

Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne muszą być usuwane oddzielnie od odpadów domowych i oddawane do specjalnych punktów zbiórki. Prawidłowo usuwając zużyte urządzenie zapobiegasz zanieczyszczeniu środowiska i zagrożeniom dla zdrowia. Więcej informacji na temat prawidłowego usuwania zużytych urządzeń otrzymasz u lokalnych władz, w firmie zajmującej się wywozem odpadów lub u sprzedawcy produktu.

Także opakowanie należy usunąć w sposób przyjazny dla środowiska. Karton można oddać do ponownego przetworzenia w punkcie zbiórki makulatury lub w publicznym punkcie zbiórki. Folie i tworzywa sztuczne z dostawy są zbierane przez lokalne przedsiębiorstwo utylizacji odpadów, po czym są usuwane w sposób przyjazny dla środowiska.

Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:

1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: kompozyty.

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

11. Deklaracja zgodności

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

Produkt spełnia wymagania zawarte w stosownych dyrektywach krajowych Republiki Serbii.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna do pobrania po kliknięciu poniższego łącza:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Propozycje przepisów

Sałatka z białej/czerwonej kapusty

- 1500 g białej lub czerwonej kapusty
- 1 papryka
- 125 g cukru
- 125 ml oleju
- 125 ml octu
- 1 łyżka stołowa soli
- 1 szczypta pieprzu

Pokroić kapustę za pomocą bębna do cięcia zgrubnego (4). Rozdrobnić paprykę za pomocą bębna do szatkowania zgrubnego (7). Wymieszać olej, ocet, cukier, sól i pieprz i lekko podgrzać całość. Marynatą w letniej temperaturze polać kapustę i odstawić na kilka godzin, żeby się przegryzła. Sałatkę dobrze wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem. Smacznego!

Pesto z niedźwiedziego czosnku i migdałów

- 60 g migdałów
- 60 g parmezanu
- 1 pęczek niedźwiedziego czosnku (ok. 100 g)
- 120 ml dobrej oliwy
- Sól i pieprz do smaku

Utrzeć migdały i parmezan za pomocą bębna do ucierania (6). Wymieszać migdały, parmezan, oliwę, sól i pieprz. Następnie dodać do masy oczyszczony z łodyżek i drobno posiekany czosnek niedźwiedzi i jeszcze raz doprawić solą i pieprzem. Smacznego!

Sałatka z cukinii

- 3 - 4 małe cukinie (ok. 800 g)
- 1 ogórek
- 1 szklanka jogurtu
- Tabasco do smaku
- Pieprz, sól, papryka
- Czosnek do smaku
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 mała puszka kukurydzy

Pociąć lub poszatkować cukinie i ogórki za pomocą bębna do cięcia zgrubnego (4) lub bębna do szatkowania zgrubnego (7). Drobno pokroić lub posiekać szczypiorek. Wymieszać cukinie, ogórek, kukurydzę, szczypiorek i jogurt. Doprawić sałatkę solą i pieprzem. Dla dodania ostrości można dodać kilka kropel tabasco. Można ewentualnie dodać trochę czosnku. Dla lepszego wyglądu można na koniec posypać sałatkę odrobiną papryki w proszku. Smacznego!

Placki ziemniaczane (4 porcje)

- 10 dużych ziemniaków
- 4 duże cebule
- 2 łyżki stołowe mąki
- 4 duże jaja
- Sól i pieprz
- Kompot z jabłek
- Olej do smażenia

Zetrzeć ziemniaki za pomocą bębna do szatkowania zgrubnego (7), a cebulę za pomocą bębna do cięcia drobnego (5). Wymieszać masę z ubitymi na pianę jajami i mąką. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Rozgrzać olej na patelni i wylać na nią niezbyt grube placki o średnicy ok. 10 cm. Smażyć z obu stron na złotobrązowy kolor. Podawać z kompotem z jabłek. Smacznego!

Twarożek wiśniowo-śmietankowy z wiórkami czekoladowymi (6 porcji)

- 500 g twarożku
- 2 opakowania śmietany (400 ml)
- 2 tabliczki schłodzonej czekolady (mlecznej lub delikatnie gorzkiej)
- 1 szklanka wiśni bez pestek
- Cukier

Rozdrobnić czekoladę za pomocą bębna do szatkowania zgrubnego (7). Ubić śmietanę na sztywno, doprawić cukrem do smaku. Wymieszać twarożek na gładko i dodawać stopniowo śmietanę, wiórki czekoladowe i wiśnie. Smacznego!

13. Informacje na temat gwarancji i serwisowania

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 łamliwych, 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

PL Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 351602_2007

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. Používání výrobku v souladu s jeho určením 95

2. Rozsah dodávky 95

3. Technické údaje 96

3.1. Délka krátkodobého provozu 96

4. Bezpečnostní pokyny 96

5. Autorské právo 101

6. Popis ovládacích prvků 101

7. Před uvedením do provozu 101

7.1. Nasazení/vyjmutí bubnu 101
7.2. Napájecí kabel a kabelová šachta 102

8. Uvedení do provozu 103

8.1. Bubny 103
8.2. Obsluha krok za krokem 105
8.3. Čištění 105
8.4. Skladování 106

9. Odstraňování problémů 106

10. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci 106

11. Poznámky ke shodě s předpisy EU 107

12. Několik receptů 107

13. Pokyny k záruce a servisu 109

Srdečně blahopřejeme!
Zakoupením elektrického struhadla SilverCrest SGR 150 D1, dále označovaného jako elektrické struhadlo, jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek.

Součástí výrobku je také návod k použití. Obsahuje důležité pokyny k bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi bezpečnostními pokyny a pokyny k obsluze. Používejte výrobek jen tak, jak je popsáno v tomto návodu, a jen pro uvedené oblasti použití. Při předání výrobku dalším osobám nezapomeňte předat i veškeré podklady.

1. Používání výrobku v souladu s jeho určením

Toto struhadlo je učeno pro použití v domácnosti a slouží k plátkování a všem druhům strouhání zeleniny a dalších vhodných potravin. Toto struhadlo nesmí být používáno mimo uzavřené místnosti a v regionech s tropickým klimatem. Není určeno pro provoz v podnicích resp. pro průmyslové použití. Používejte toto struhadlo výhradně v obytných prostorech pro soukromé účely, jakékoli jiné použití je považováno za použití v rozporu s určením. Toto struhadlo splňuje všechny normy a směrnice relevantní v souvislosti s CE prohlášením o shodě. Při změně struhadla neodsouhlasené výrobcem nelze dodržení těchto norem nadále zaručit. Za takto vzniklé škody nebo poruchy výrobce žádným způsobem neručí. Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem spolu s přístrojem.

Dodržujte předpisy resp. zákony země, v níž je přístroj používán.

2. Rozsah dodávky

- Elektrické struhadlo SilverCrest SGR 150 D1
- 5 bubnů
- Tento návod k obsluze

Součástí tohoto návodu k obsluze je odklápěcí záložka. Na vnitřní straně záložky je zobrazeno struhadlo SilverCrest SGR 150 D1 s číslovanými díly příslušenství a ovládacími prvky. Tuto záložku si můžete vyklopit, slouží pro lepší orientaci při pročítání dalších kapitol návodu. Potřebnou referenci k příslušné části příslušenství resp. ovládacímu prvku tak máte vždy před očima. Jednotlivé číslice mají tento význam:

1. Elektrické struhadlo
2. Startovací tlačítko
3. Kryt úložného kontejneru
4. Hrubý plátkovací buben (zelený)
5. Jemný plátkovací buben (žlutý)
6. Velmi jemný strouhací buben (modrý)
7. Hrubý strouhací buben (červený)
8. Úložný kontejner
9. Hnací hřídel

⑩ Jemný strouhací buben (oranžový)

⑪ Plnicí válec

⑫ Pěchovadlo

3. Technické údaje

Označení	SilverCrest SGR 150 D1
Napájecí napětí	220-240 V~ (Střídavé napětí), 50/60 Hz
Příkon	150 W
Délka krátkodobého provozu	2 minuty
Třída ochrany	II ⧈
Rozměry (š x v x h)	cca 13,6 x 29,2 x 28 cm
Hmotnost	cca 1600 g
Provozní teplota	5 až 35 °C
Provozní vlhkost vzduchu	85% rel. vlhkost
Dovolené podmínky skladování	-10 až +50 °C, max. 85% rel. vlhkost

Změny v technických údajích a designu jsou vyhrazeny bez předchozího upozornění.

3.1. Délka krátkodobého provozu

Délka krátkodobého provozu udává, jak dlouho je elektrické struhadlo (1) možné provozovat, aniž by došlo k přehřátí a poškození motoru. U tohoto elektrického struhadla (1) činí délka krátkodobého provozu 2 minuty. Po uplynutí této doby je elektrické struhadlo (1) nutné ponechat vypnuté, dokud motor nevychladne.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím elektrického struhadla (1) si pozorně přečtěte následující pokyny a dodržujte všechna výstražná upozornění, a to i v případě, že jste se zacházením s elektrickými přístroji obeznámeni. Pečlivě tento návod k obsluze uschovejte pro pozdější referenci. Pokud byste struhadlo (1) prodávali nebo předávali jiné osobě, nezapomeňte předat rovněž tento návod k obsluze.

VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje důležitá upozornění k bezpečnému provozu elektrického struhadla (1) a k ochraně uživatele.

Tento symbol označuje další informativní upozornění k danému tématu.

VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje nebezpečí ohrožení zdraví, smrtelného úrazu a/nebo vzniku věcných škod způsobených elektrickým proudem.

Tento symbol označuje výrobky, jejichž složení bylo fyzikálně a chemicky testováno a které byly dle požadavku nařízení EC 1935/2004 shledány jako zdravotně nezávadné pro styk s potravinami.

Osobní bezpečnost

Používání tohoto přístroje dětmi je zakázáno. Uchovávejte přístroj a napájecí kabel mimo dosah dětí. Přístroj mohou používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném použití přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Drobné části mohou být při spolknutí životu nebezpečné. Mimo dosah uchovávejte rovněž obalové fólie. Hrozí nebezpečí udušení.

Napájecí kabel

Napájecí kabel chytejte vždy za zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel. Na napájecí kabel nestavte nábytek ani jiné těžké předměty a dbejte na to, aby nedošlo ke zlomení kabelu, zejména pak u zástrčky. Napájecí kabel veďte mimo horká a ostrá místa a hrany, předejdete tak jeho poškození. Nepoužívejte žádné adaptéry ani prodlužovací kabely, které neodpovídají platným bezpečnostním normám, napájecí kabel

žádným způsobem neupravujte! Je-li napájecí kabel poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce resp. jeho zákaznický servis, nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možným nebezpečím. Na napájecím kabelu nikdy nedělejte uzly ani ho nesvazujte s ostatními kabely. Napájecí kabel by měl být položen tak, aby na něj nikdo nešlapal a aby nikomu nepřekážel. Hrozí nebezpečí zranění.

Údržba/čištění

Opravu je nutné provést v případě, že došlo k poškození elektrického struhadla (1), do struhadla pronikla kapalina nebo cizí předmět, struhadlo bylo vystaveno dešti/vlhku, struhadlo spadlo nebo řádně nefunguje. Pokud si všimnete kouře, neobvyklého zvuku nebo zápachu, ihned vytáhněte napájecí kabel elektrického struhadla (1) ze zásuvky. V takovém případě se elektrické struhadlo (1) nesmí dále používat, dokud ho nezkontroluje odborník. Všechny opravy smí provádět pouze kvalifikovaný odborný personál. Nikdy neotvírejte plášť elektrického struhadla (1). Před zahájením čištění elektrického struhadla (1) vždy nejprve vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Při čištění elektrické struhadlo (1) v žádném případě neponořujte do vody ani neoplachujte pod tekoucí vodou.
Bubny (4, 5, 6, 7, 10) čistěte se zvýšenou opatrností. Nože jsou velmi ostré! Hrozí nebezpečí zranění.

Provoz

- Před každým sestavením, před každým rozložením a před každým čištěním odpojte elektrické struhadlo (1) od elektrické sítě.

- Pro provoz používejte jen díly příslušenství dodané se struhadlem, to se týká především pěchovadla (12) a bubnů (4, 5, 6, 7, 10). Hrozí nebezpečí zranění.
- Bezpodmínečně dbejte na to, aby se během provozu nedostaly do rotujících částí elektrického struhadla (1) dlouhé vlasy, kravaty ani volné kusy oděvu, může dojít k jejich zachycení. Hrozí nebezpečí zranění.
- Do rotujících bubnů (4, 5, 6, 7, 10) nikdy nezasahujte rukama. Hrozí nebezpečí zranění.
- Před každou výměnou bubnu vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Bezpodmínečně počkejte, než se buben (4, 5, 6, 7, 10) dotočí. Hrozí nebezpečí zranění.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího válce (11) holýma rukama! Vždy použijte dodané pěchovadlo (12). Hrozí nebezpečí zranění.
- Nastavení výrobku na 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek si 50 a 60 Hz nastaví automaticky.
- Elektrické struhadlo (1) nikdy nepoužívejte bez bubnu (4, 5, 6, 7, 10). Nikdy nezkoušejte zpracovávat vláknité potraviny, např. maso, nebo velmi tvrdé potraviny, např. ořechy se skořápkou nebo kostky ledu. Elektrické struhadlo (1) by se mohlo poškodit.
- Po použití nebo v případě, že je elektrické struhadlo (1) bez dozoru, vždy vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky!

Provozní prostředí

Toto struhadlo (1) je vhodné jen pro provoz v suchých vnitřních prostorách.

Elektrické struhadlo (1) postavte na pevný, rovný povrch, na elektrické struhadlo (1) nepokládejte žádné předměty. Elektrické struhadlo (1) není dimenzováno pro provoz v prostorách s vysokou vlhkostí vzduchu (např. v koupelnách) a nadměrnou prašností. Provozní teplota a provozní vlhkost vzduchu: 5 až 35 °C, max. 85% rel. vlhkost.

Dbejte na to, aby:

- na elektrické struhadlo (1) nepůsobily přímé zdroje tepla (např. topení);
- elektrické struhadlo (1) nebylo vystaveno přímému slunečnímu záření ani silnému umělému osvětlení;
- nedocházelo ke kontaktu se stříkající a kapající vodou či agresivními kapalinami a aby elektrické struhadlo (1) nebylo provozováno v blízkosti vody; zejména nesmí dojít k jeho polití/ponoření. Nestavte na elektrické struhadlo (1) ani vedle něj předměty naplněné vodou, např. vázy či nápoje;
- na elektrickém struhadle (1) ani vedle něj nestály zdroje otevřeného ohně (např. hořící svíčky);
- dovnitř nepronikly cizí předměty;
- elektrické struhadlo (1) nebylo vystaveno velkým teplotním výkyvům, protože by mohlo dojít ke kondenzaci vzdušné vlhkosti a elektrickým zkratům. V případě, že došlo k vystavení elektrického struhadla (1) velkým teplotním výkyvům, počkejte před jeho uvedením do provozu, dokud nezíská teplotu okolí (cca 2 hodiny);
- elektrické struhadlo (1) nebylo vystaveno nadměrným otřesům a vibracím.

Skladování nepoužívaného přístroje

Nebudete-li elektrické struhadlo (1) delší dobu používat, odpojte ho od elektrické sítě. Dbejte také na to, aby se skladovací teplota pohybovala v rozmezí -10 až +50 °C. Vlhkost vzduchu nesmí překročit 85% rel. vlhkost.

5. Autorské právo

Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři jej poskytujeme výhradně jako zdroj informací. Jakékoli kopírování nebo rozmnožování údajů a informací je bez výslovného písemného souhlasu autora zakázáno. To se týká i užívání obsahu a údajů ke komerčním účelům. Text a obrázky odpovídají technickému stavu v době tisku. Změny jsou vyhrazeny.

6. Popis ovládacích prvků

Z bezpečnostních důvodů je pro provoz elektrického struhadla (1) nutné stisknout a držet startovací tlačítko (2). Po uvolnění startovacího tlačítka (2) se elektrické struhadlo (1) okamžitě vypne.

7. Před uvedením do provozu

Vyjměte elektrické struhadlo SGR 150 D1 a všechny díly příslušenství z obalu a zkontrolujte kompletnost dodávky. Odstraňte všechny ochranné fólie. Všechny díly příslušenství doporučujeme před prvním použitím ještě jednou vyčistit.

7.1. Nasazení/vyjmutí bubnu

Vyberte některý z 5 dodaných bubnů (4, 5, 6, 7, 10) podle potřeby a zasuňte buben až na doraz do plnicího válce (11). Použití jednotlivých bubnů (4, 5, 6, 7, 10) je zřejmé z obrázků v odstavci „Bubny" na str. 103. Poté plnicí válec (11) s nasazeným bubnem (4, 5, 6, 7, 10) nainstalujte na hnací hřídel (9). Pro usnadnění montáže se na zadní straně plnicího válce (11) nachází šipka (◀). Na plášti struhadla (1) najdete vpravo vedle hnací hřídele (9) symbol otevřeného zámku 🔓 a nad ním symbol zavřeného zámku 🔒. Postupujte následujícím způsobem:

- Nasaďte plnicí válec (11) s nasazeným bubnem (4, 5, 6, 7, 10) na hnací hřídel (9) tak, aby šipka (◀) na plnicím válci (11) ukazovala na symbol otevřeného zámku 🔓 na plášti struhadla (1).
- Nyní otočte plnicí válec (11) proti směru hodinových ručiček, až šipka (◀) ukazuje na symbol zavřeného zámku 🔒 na plášti struhadla (1).

Není-li plnicí válec možné správně nasadit, zkontrolujte, zda je buben (4, 5, 6, 7, 10) zasunutý až na doraz.

Zbývající bubny (4, 5, 6, 7, 10) uložte do úložného kontejneru (8) a úložný kontejner (8) uzavřete krytem úložného kontejneru (3). Úložný kontejner (8) poté nasaďte na elektrické struhadlo (1).

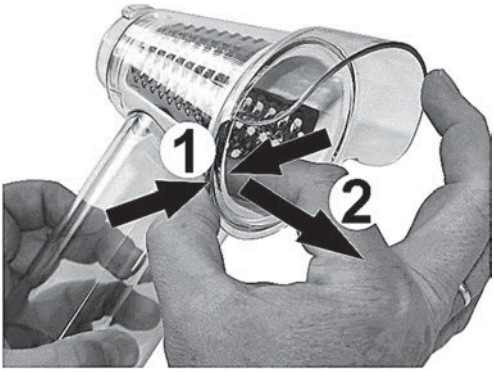
Pro vyjmutí bubnu (4, 5, 6, 7, 10) nejprve odmontujte plnicí válec (11) ze struhadla (1).

- Otočte plnicí válec (11) po směru hodinových ručiček, až šipka (◀) ukazuje na symbol otevřeného zámku 🔓 na plášti struhadla (1).

Poté můžete vyjmout buben (4, 5, 6, 7, 10) z plnicího válce (11).

Postupujte následujícím způsobem:

Z plnicího válce (11) nejprve vyjměte pěchovadlo (12). Nyní plnicí válec (11) pevně uchopte jednou rukou.



1. Palcem a ukazovákem druhé ruky uchopte okraje nasazeného bubnu (4, 5, 6, 7, 10) a plnicího válce (11) a přitlačte je k sobě, jak je znázorněno na obrázku.

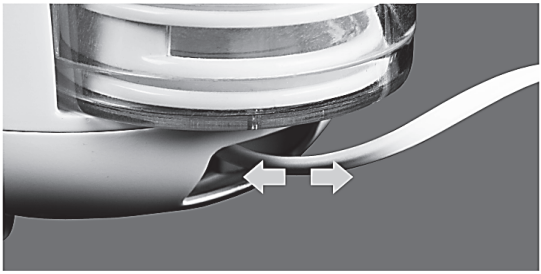
2. Tímto způsobem je buben (4, 5, 6, 7, 10) možné snadno uvolnit a poté vyjmout z plnicího válce (11).

Bubny (4, 5, 6, 7, 10) vyjímejte se zvýšenou opatrností. Nože jsou velmi ostré! Hrozí nebezpečí zranění.

Pamatujte prosím, že bubny (4, 5, 6, 7, 10) není možné nasadit resp. vyjmout, dokud je plnicí válec (11) nasazený na struhadle (1).

7.2. Napájecí kabel a kabelová šachta

Nyní vytáhněte integrovaný napájecí kabel podle potřeby z kabelové šachty a zastrčte zástrčku do vždy snadno přístupné elektrické zásuvky. Po použití je napájecí kabel možné znovu uložit do kabelové šachty.



Elektrické struhadlo (1) je nyní připraveno k provozu.

Bubny (4, 5, 6, 7, 10) čistěte se zvýšenou opatrností. Nože jsou velmi ostré! Hrozí nebezpečí zranění.

8. Uvedení do provozu

8.1. Bubny

Součástí dodávky je 5 různých bubnů (4, 5, 6, 7, 10). Kvůli barevnému rozlišení je těchto 5 bubnů (4, 5, 6, 7, 10) označeno barvami.

Použití jednotlivých bubnů (4, 5, 6, 7, 10) je zřejmé z následujících obrázků:

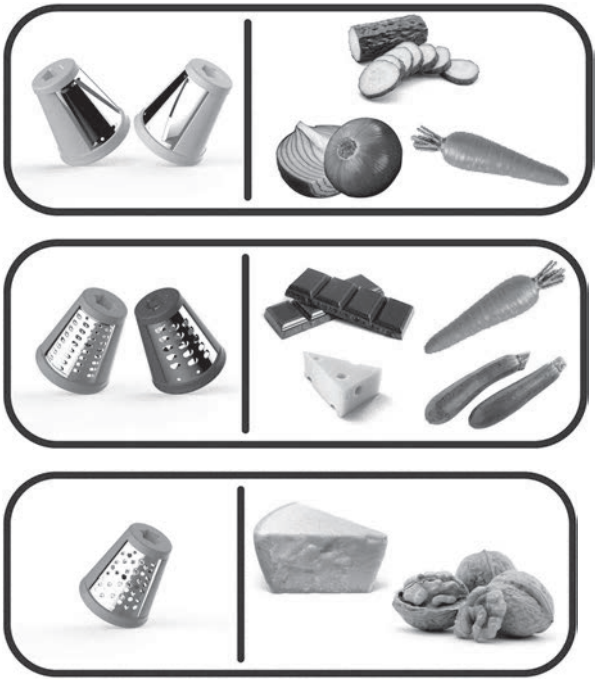
5 Jemný plátkovací buben (žlutý)

4 Hrubý plátkovací buben (zelený)

10 Jemný strouhací buben (oranžový)

7 Hrubý strouhací buben (červený)

6 Velmi jemný strouhací buben (modrý)



Následující tabulka vám usnadní výběr bubnu pro jednotlivé potraviny:

Potravina	**Jemný plátkovací buben (žlutý) 5**	**Hrubý plátkovací buben (zelený) 4**	**Jemný strouhací buben (oranžový) 10**	**Hrubý strouhací buben (červený) 7**	**Velmi jemný strouhací buben (modrý) 6**
Jablka	■	■			
Okurky	■	■			
Tvrdý sýr	■	■	■	■	
Lískové ořechy, mandle					■
Brambory	■	■		■	
Kedlubny	■	■		■	
Kokosová dužina			■		■
Mrkev	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmezán					■
Ředkev, ředkvičky	■	■		■	
Červená řepa	■	■			
Červené/bílé zelí	■	■			
Čokoláda			■	■	■
Usušené pečivo					■
Cuketa	■	■	■	■	
Cibule, šalotka	■	■			

8.2. Obsluha krok za krokem

- Potraviny určené ke zpracování připravte tak, aby je bylo možné snadno vkládat do plnicího válce (11).
- Pod výstupní hrdlo bubnu postavte vhodnou nádobu, do které budou zpracované potraviny padat.
- Vložte připravené potraviny do plnicího válce (11).
- Stiskněte startovací tlačítko (2) a podržte ho stisknuté. Nasazený buben (4, 5, 6, 7 nebo 10) se začne otáčet.

Aby nedošlo k zablokování nasazeného bubnu (4, 5, 6, 7, 10), zatlačte na pěchovadlo (12) až v okamžiku, kdy je startovací tlačítko (2) stisknuté a buben (4, 5, 6, 7, 10) se otáčí.

- Pěchovadlem (12) můžete nyní tlačit potraviny vložené do plnicího válce směrem dolů. Po vyprázdnění plnicího válce (11) vložte podle potřeby další potraviny.

Zpracované potraviny padají výstupním otvorem bubnu do předem připravené nádoby.

- Po zpracování všech připravených potravin uvolněte startovací tlačítko (2).

Při zpracovávání většího množství potravin dodržujte bezpodmínečně maximální dobu krátkodobého provozu, která činí 2 minuty, aby nedošlo k poškození elektrického struhadla (1).

- Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.

8.3. Čištění

VAROVÁNÍ! Před zahájením čištění vždy vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Elektrické struhadlo (1) nikdy neponořujte do vody ani ho nečistěte pod tekoucí vodou. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

VAROVÁNÍ! Při použití a čištění bubnů (4, 5, 6, 7, 10) postupujte se zvýšenou opatrností. Nože jsou velmi ostré. Hrozí nebezpečí zranění!

Nepoužívejte agresivní, brusné ani chemické čisticí prostředky. Povrch elektrického struhadla (1) a dílů příslušenství by se mohl neopravitelně poškodit.

- Vytáhněte napájecí kabel z elektrické zásuvky.
- Vyjměte všech 5 bubnů (4, 5, 6, 7, 10) z úložného kontejneru (8).
- Sejměte úložný kontejner (8) z elektrického struhadla (1).
- Vyjměte pěchovadlo (12) z plnicího válce (11).
- Sejměte plnicí válec (11) z hnací hřídele (9).
- Vyčistěte elektrické struhadlo (1) vlhkým hadříkem. U odolných znečištění můžete na hadřík použít jemný mycí prostředek. Všechny zbytky mycího prostředku vždy důkladně odstraňte hadříkem navlhčeným v čisté vodě.

- Všech 5 bubnů (4, 5, 6, 7, 10), úložný kontejner (8), kryt úložného kontejneru (3), plnicí válec (11) i pěchovadlo (12) je možné mýt v myčce nádobí. Alternativně je tyto díly možné čistit teplou vodou a jemným mycím prostředkem. Umyté díly následně opláchněte čistou vodou. Před dalším použitím zkontrolujte, že jsou všechny díly zcela suché.
- Vyčištěné díly můžete nyní znovu nainstalovat na elektrické struhadlo (1) a vyčištěné bubny (4, 5, 6, 7, 10) uložit do úložného kontejneru (8).

Mějte na paměti, že některé potraviny, jako např. mrkev nebo červená řepa, obsahují přírodní barviva. Tato barviva mohou obarvit plastové části struhadla (1) a dílů příslušenství. Toto obarvení není na závadu.

8.4. Skladování

Nebudete-li elektrické struhadlo (1) delší dobu používat, uskladněte ho na suchém a čistém místě.

- Vyčistěte elektrické struhadlo (1) a všechny díly příslušenství podle popisu v předchozí kapitole.
- Uložte všech 5 bubnů (4, 5, 6, 7, 10) do úložného kontejneru (8).
- Zasuňte napájecí kabel do kabelové šachty tak, aby byla vidět jen jeho zástrčka.

9. Odstraňování problémů

Elektrické struhadlo (1) nefunguje.

- Zástrčka není zastrčená v elektrické zásuvce. Zastrčte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Elektrická zásuvka je vadná. Zkuste přístroj zapojit do jiné elektrické zásuvky, o které víte, že je funkční.
- Elektrické struhadlo (1) je vadné. Kontaktujte servis.

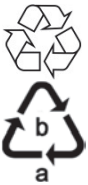
Buben (4, 5, 6, 7, 10) není možné uvolnit.

- Pro nasazení/vyjmutí bubnu (4, 5, 6, 7, 10) vždy odmontujte kompletní plnicí válec (11). Řiďte se obrázkem na str. 102.

10. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci

Na tímto symbolem označené přístroje se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU. Veškeré vysloužilé elektrické a elektronické přístroje se musí likvidovat odděleně od domovního odpadu prostřednictvím příslušných státem stanovených subjektů. Řádnou likvidací starého přístroje zamezíte ekologickým škodám a neohrozíte své zdraví. Další informace k předepsané likvidaci starého přístroje obdržíte na obecní správě, správě likvidace odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste přístroj zakoupili.

Ekologicky zlikvidujte i obal. Kartony můžete odevzdat k recyklaci do starého papíru nebo na veřejných sběrných místech. Fólie a plasty, které jsou součástí dodávky, shromažďuje a ekologicky likviduje váš místní podnik pověřený likvidací odpadů.



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.

11. Poznámky ke shodě s předpisy EU

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

Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU je k dispozici ke stažení na této adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Několik receptů

Salát z bílého/červeného zelí

- 1500 g bílého nebo červeného zelí
- 1 paprikový lusk
- 125 g cukru
- 125 ml oleje
- 125 ml octa
- 1 lžíce soli
- 1 špetka pepře

Zelí nakrájejte na hrubém plátkovacím bubnu (4). Papriku nastrouhejte na hrubém strouhacím bubnu (7). Smíchejte olej s octem, cukrem, solí a pepřem a mírně ohřejte. Vlažnou směsí přelijte zelí a vše nechte několik hodin uležet. Salát dobře promíchejte a dochuťte solí a pepřem. Dobrou chuť!

Pesto s medvědím česnekem a mandlemi

- 60 g mandlí
- 60 g parmezánu
- 1 svazek medvědího česneku (cca 100 g)
- 120 ml dobrého olivového oleje
- sůl, pepř podle chuti

Mandle a parmezán nastrouhejte na velmi jemném strouhacím bubnu (6). Smíchejte mandle, parmezán, olivový olej, sůl a pepř. Nakonec vmíchejte nakrájený medvědí česnek zbavený stonků a dochuťte solí a pepřem. Dobrou chuť!

Cuketový salát

- 3-4 malé cukety (cca 800 g)
- 1 okurka
- 1 sklenice majonézy (nebo jogurtu)
- tabasco podle chuti
- pepř, sůl, paprika
- česnek podle chuti
- 1 svazek pažitky
- 1 malá plechovka kukuřice

Cukety a okurky nakrájejte na hrubém plátkovacím bubnu (4) nebo nastrouhejte na hrubém strouhacím bubnu (7). Pažitku nakrájejte nebo nasekejte nadrobno. Smíchejte cukety, okurku, kukuřici, pažitku a majonézu. Dochuťte salát pepřem a solí. Pro ostřejší chuť přidejte trochu tabasca. Podle chuti můžete přidat i trochu česneku. Nakonec posypte trochou mleté papriky pro ještě lákavější vzhled. Dobrou chuť!

Bramborové placky (4 porce)

- 10 velkých brambor
- 4 velké cibule
- 2 lžíce mouky
- 4 velká vejce
- sůl a pepř
- jablkový kompot
- olej na pečení

Brambory zpracujte na hrubém strouhacím bubnu (7) a cibule na jemném plátkovacím bubnu (5). Smíchejte hmotu s našlehanými vejci a moukou. Dochuťte solí a pepřem. Na pánvi rozehřejte olej, do něj lijte bramborové těsto a tvořte 10 cm veliké a ne moc silné placky. Placky opečte z obou stran dozlatova. Hotové bramborové placky servírujte s jablkovým kompotem. Dobrou chuť!

Smetanový tvaroh s višněmi a čokoládovými hoblinkami (6 porcí)

- 500 g tvarohu
- 2 kelímky smetany (400 ml)
- 2 tabulky čokolády, chlazená (mléčná nebo hořká)
- 1 sklenice višní (vypeckované)
- cukr

Vychlazenou čokoládu nastrouhejte na hoblinky na hrubém strouhacím bubnu (7). Ušlehejte smetanu, podle chuti s cukrem. Utřete tvaroh a přimíchejte do něj smetanu, čokoládové hoblinky a višně. Dobrou chuť!

13. Pokyny k záruce a servisu

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 nejpřísnějších 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

CZ Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 351602_2007

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. Používanie primerané účelu 112

2. Obsah dodávky 112

3. Technické údaje 113

3.1. Krátkodobá prevádzka 113

4. Bezpečnostné pokyny 113

5. Autorské práva 118

6. Ovládacie prvky 118

7. Pred uvedením do prevádzky 118

7.1. Vysadzovanie a vyberanie valcov 118

7.2. Sieťová šnúra a priestor pre ňu 119

8. Uvedenie do prevádzky 120

8.1. Strúhacie valce 120

8.2. Postup 122

8.3. Čistenie 122

8.4. Uskladnenie 123

9. Riešenie problémov 123

10. Životné prostredie a likvidácia prístroja 123

11. Vyhlásenie o zhode 124

12. Receptár 124

13. Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu 126

Srdečne vám gratulujeme!
Kúpou elektrického strúhadla na zeleninu SilverCrest SGR 150 D1, ďalej uvedeného ako strúhadlo, ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok.

Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie tohto výrobku. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na jeho obsluhu a tiež s bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe odovzdajte s výrobkom aj všetky podklady.

1. Používanie primerané účelu

Toto strúhadlo na zeleninu je prístroj do domácnosti, ktorý slúži na hrubé a jemné strúhanie a krájanie rôznej zeleniny a iných vhodných potravín. Nesmie sa používať mimo uzavretých priestorov ani v oblastiach s tropickou klímou. Nie je určené na používanie v podniku ani v komerčnej oblasti. Strúhadlo na zeleninu používajte výlučne na súkromné účely. Akékoľvek iné používanie nezodpovedá účelu, na ktorý je prístroj určený. Toto strúhadlo na zeleninu spĺňa všetky relevantné normy a predpisy platné v EÚ. V prípade výrobcom neodsúhlasených úprav strúhadla na zeleninu nie je zaručené dodržanie týchto noriem. Za škody alebo poruchy, ktoré by pritom vznikli, je akékoľvek ručenie výrobcu vylúčené. Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo.

Dodržujte predpisy resp. zákony štátu, kde prístroj používate.

2. Obsah dodávky

- strúhadlo na zeleninu SilverCrest SGR 150 D1
- 5 valcov
- tento návod na používanie

Tento návod obsahuje roztvárací obal. Na vnútornej strane obálky je zobrazené strúhadlo na zeleninu SilverCrest SGR 150 D1 so všetkým príslušenstvom a očíslovanými jednotlivými ovládacími prvkami. Pri čítaní ďalších kapitol návodu na obsluhu môžete nechať túto stranu obálky roztvorenú. Tak budete mať pred očami vždy nejakú referenciu k príslušnému ovládaciemu prvku. Číslice majú tento význam:

1. Elektrické strúhadlo na zeleninu
2. Tlačidlo Štart
3. Kryt odkladacieho priestoru
4. Valec na hrubé krájanie (zelený)
5. Valec na jemné krájanie (žltý)
6. Valec na strúhanie (modrý)
7. Valec na hrubé strúhanie (červený)
8. Odkladací priestor

⑨ Pohonný hriadeľ

⑩ Valec na jemné strúhanie (oranžový)

⑪ Plniaca šachta

⑫ Vtláčadlo

3. Technické údaje

Označenie	SilverCrest SGR 150 D1
Napájanie	220 - 240 V~ (Striedavé napätie), 50/60 Hz
Príkon	150 W
Krátkodobá prevádzka	2 minúty
Trieda ochrany	II ⧈
Rozmery (š x v x h)	asi 13,6 x 29,2 x 28 cm
Hmotnosť	asi 1600 g
Prevádzková teplota	5 °C až 35 °C
Prevádzková vlhkosť vzduchu	85 % rel. vlhkosť
prípustné podmienky pri skladovaní	-10 °C až +50 °C, max. 85 % rel. vlhkosť.

Zmeny technických údajov a dizajnu sú možné bez predchádzajúceho oznámenia.

3.1. Krátkodobá prevádzka

Krátkodobá prevádzka udáva, ako dlho sa dá elektrické strúhadlo (1) prevádzkovať bez toho, aby sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Krátkodobá prevádzka predstavuje v prípade elektrického strúhadla na zeleninu (1) 2 minúty. Po tejto dobe musíte nechať elektrické strúhadlo na zeleninu (1) vypnuté dovtedy, kým jeho motor nevychladne.

4. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým používaním elektrického strúhadla na zeleninu (1) si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď viete zaobchádzať s elektronickými zariadeniami. Tento návod starostlivo uchovajte ako referenčný materiál pre budúcnosť. Keď elektrické strúhadlo na zeleninu (1) predáte alebo odovzdáte niekomu ďalšiemu, odovzdajte s ním bezpodmienečne aj tento návod.

POZOR! Tento symbol označuje dôležité pokyny pre bezpečnú prevádzku elektrického strúhadla na zeleninu (1) a ochranu jeho používateľa.

Tento symbol označuje ďalšie informácie k danej téme.

POZOR! Tento symbol označuje nebezpečenstvá pre zdravie osôb až po ohrozenie života a vecné škody spôsobené zásahom elektrického prúdu.

Tento symbol označuje výrobky, ktorých fyzikálne a chemické zloženie bolo testované a podľa požiadaviek Nariadenia EC 1935/2004 zistené ako zdravotne neškodné pre styk s potravinami.

Osobná bezpečnosť

Tento prístroj nesmú používať deti. Prístroj a jeho sieťovú šnúru treba udržiavať mimo dosahu detí. Osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami môžu používať takéto prístroje, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká. Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Malé diely sú pri prehltnutí životunebezpečné. Dávajte pozor aj na obalové fólie. Hrozí nebezpečenstvo zadusenia.

Sieťová šnúra

Sieťovú šnúru vyťahujte vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel . Na sieťovú šnúru neklaďte nábytok ani iné ťažké predmety a dajte pozor na to, aby sa šnúra nezalomila, hlavne nie pri zástrčke. Aby ste zabránili poškodeniu, neveďte

sieťovú šnúru cez horúce alebo ostré miesta a hrany. Nikdy nepoužívajte adaptérové zástrčky alebo predlžovacie káble, ktoré nevyhovujú aktuálnym bezpečnostným predpisom a sami sieťové šnúry neupravujte! Ak sa sieťová šnúra poškodí, musí ju vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu. Nikdy nerobte na sieťovej šnúre uzly a nezväzujte ju s inými káblami. Sieťovú šnúru treba viesť tak, aby na ňu nemohol nikto stúpiť a aby nezavadzala. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

Údržba a čistenie

Opravárske práce sú nutné, ak bolo strúhadlo na zeleninu (1) poškodené, do vnútra telesa sa dostala kvapalina alebo nejaké predmety, ak bolo vystavené dažďu alebo vlhkosti alebo ak nefunguje bezchybne alebo spadlo. Ak zbadáte dym, neobvyklé zvuky alebo pachy, okamžite vytiahnite sieťovú šnúru elektrického strúhadla na zeleninu (1) zo zásuvky. V takom prípade sa elektrické strúhadlo na zeleninu (1) nesmie ďalej používať, kým ho neskontroluje odborník. Všetku údržbu a opravy zverte len odborníkom. Nikdy neotvárajte teleso elektrického strúhadla na zeleninu (1). Skôr než začnete elektrické strúhadlo na zeleninu (1) čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Pri čistení sa elektrické strúhadlo na zeleninu (1) nesmie v žiadnom prípade ponárať do vody ani držať pod tečúcou vodou.

Buďte opatrní pri používaní a čistení valcov (4, 5, 6, 7 a 10). Ich strúhacie čepele sú veľmi ostré! Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

Používanie

- Elektrické strúhadlo na zeleninu (1) treba odpojiť od elektrickej siete pred každým rozobratím, pred každým skladaním a pred každým čistením.
- Používajte len príslušenstvo, ktoré bolo súčasťou dodávky, predovšetkým ide o vtláčadlo (12) a valce (4, 5, 6, 7 a 10). Hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Bezpodmienečne dávajte pozor na to, aby sa pri používaní do rotujúcich dielov strúhadla na zeleninu (1) nedostali vlasy, kravata ani iné diely oblečenia, lebo by ich prístroj mohol zachytiť. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Nikdy nesiahajte rukami na otáčajúce sa valce (4, 5, 6, 7 a 10). Hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Pri každej výmene valca vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Bezpodmienečne vyčkajte, kým sa valec (4, 5, 6, 7 a 10) celkom nezastaví. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Nikdy nevtláčajte potraviny do plniacej šachty (11) holou rukou! V každom prípade použite priložené vtláčadlo (12). Hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz sa nevyžaduje od požívateľa žiadna akcia. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.
- Nikdy nepoužívajte elektrické strúhadlo na zeleninu (1) bez valca (4, 5, 6, 7 alebo 10). Nikdy sa nepokúšajte drviť vláknité potraviny, ako je napr. mäso, alebo veľmi tvrdé potraviny, ako sú orechy so škrupinou alebo kocky ľadu. Elektrické strúhadlo na zeleninu (1) by sa mohlo poškodiť.
- Po použití alebo keď je elektrické strúhadlo na zeleninu (1) bez dozoru, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Miesto používania

Toto strúhadlo na zeleninu (1) je vhodné len na používanie v suchých interiérových priestoroch.

Umiestnite elektrické strúhadlo na zeleninu (1) na pevný a rovný povrch a neklaďte naň žiadne predmety. Elektrické strúhadlo na zeleninu (1) nie je určené na používanie v priestoroch s vysokou teplotou alebo vlhkosťou (napr. v kúpeľni) ani s nadmernou prašnosťou. Prevádzková teplota a vlhkosť: 5 °C až 35 °C, max. 85 % rel. vlhkosť.

Dajte pozor na to, aby

- na prístroj (1) nepôsobili žiadne zdroje priameho tepla (napr. kúrenie);
- na prístroj (1) nedopadalo priame slnečné alebo silné umelé svetlo;
- ste zabránili styku prístroja so striekajúcou a kvapkajúcou vodou a agresívnymi tekutinami a aby ste strúhadlo (1) nepoužívali v blízkosti vody a nikdy ho do nej neponárali; ste na strúhadlo (1) ani vedľa neho nekládli žiadne tekutinami naplnené predmety, ako sú vázy alebo nápoje;
- na prístroji (1) ani v jeho blízkosti nestáli žiadne zdroje ohňa (napr. horiace sviečky);
- sa do prístroja nedostali žiadne cudzie predmety;
- ste strúhadlo (1) nevystavovali veľkým výkyvom teploty, lebo by v ňom mohla skondenzovať vlhkosť a spôsobiť skrat. Ak však bolo strúhadlo na zeleninu (1) vystavené silným výkyvom teploty, s uvedením do prevádzky počkajte (asi 2 hodiny), až kým zariadenie nenadobudne teplotu okolia;
- ste prístroj (1) nevystavili nadmerným otrasom a vibráciám.

Skladovanie

Ak nebudete elektrické strúhadlo na zeleninu (1) po dlhšiu dobu používať, odpojte ho od elektrickej siete. Okrem toho zabezpečte, aby bola skladovacia teplota v rozmedzí od -10 °C do +50 °C. Vlhkosť vzduchu nesmie prekročiť 85 % rel. vlhkosti.

5. Autorské práva

Obsah tohto návodu na používanie podlieha autorským právam a čitateľovi sa predkladá len ako zdroj informácií. Akékoľvek kopírovanie alebo rozmnožovanie údajov a informácií je bez výslovného písomného súhlasu autora zakázané. To sa týka aj komerčného použitia obsahu a údajov. Text a obrázky zodpovedajú technickému stavu pri zadávaní do tlače. Zmeny vyhradené.

6. Ovládacie prvky

Z bezpečnostných dôvodov treba tlačidlo Štart (2) pri prevádzke strúhadla na zeleninu (1) stlačiť a držať stlačené. Len čo tlačidlo Štart (2) pustíte, strúhadlo (1) sa vypne.

7. Pred uvedením do prevádzky

Vyberte elektrické strúhadlo na zeleninu SGR 150 D1 a všetky diely jeho príslušenstva z obalu a skontrolujte úplnosť dodávky. Odstráňte všetky ochranné fólie. Pred prvým použitím odporúčame všetky diely príslušenstva vyčistiť.

7.1. Vysadzovanie a vyberanie valcov

Podľa potreby si vyberte niektorý z 5 priložených valcov (4, 5, 6, 7, 10) a zasuňte ho až na doraz do plniacej šachty (11). Oblasť použitia jednotlivých valcov (4, 5, 6, 7 a 10) nájdete na obrázku v časti „Strúhacie valce“ na strane 120. Potom namontujte plniacu šachtu (11) s vloženým valcom (4, 5, 6, 7 alebo 10) na pohonný hriadeľ (9). Na uľahčenie montáže je na zadnej časti plniacej šachty (11) šípka (◀). Na telese strúhadla (1) je vpravo vedľa pohonného hriadeľa (9) znázornená otvorená zámka 🔓 a nad ňou zatvorená zámka 🔒. Postupujte takto:

- Nasuňte plniacu šachtu (11) s nasadeným strúhacím, valcom (4, 5, 6, 7 alebo 10) na pohonný hriadeľ (9) tak, aby šípka (◀) na plniacej šachte (11) smerovala k otvorenej zámke 🔓 na telese strúhadla (1).
- Potom otočte plniacu šachtu (11) proti smeru hodinových ručičiek, aby šípka (◀) ukazovala na zatvorenú zámku 🔒 na telese strúhadla (1).

Ak sa plniaca šachta nedá správne nasadiť, skontrolujte, či ste valec (4, 5, 6, 7, 10) zasunuli až na doraz.

Zvyšné strúhacie valce (4, 5, 6, 7, 10) uložte do odkladacieho priestoru (8), ktorý potom zatvoríte krytom (3). Nasuňte odkladací priestor (8) na strúhadlo na zeleninu (1).

Keď vyberáte strúhací valec (4, 5, 6, 7, 10), najprv snímte plniacu šachtu (11) zo strúhadla (1).

- Potom otočte plniacu šachtu (11) v smere hodinových ručičiek, aby šípka (◀) ukazovala na otvorenú zámku 🔓 na telese strúhadla (1).

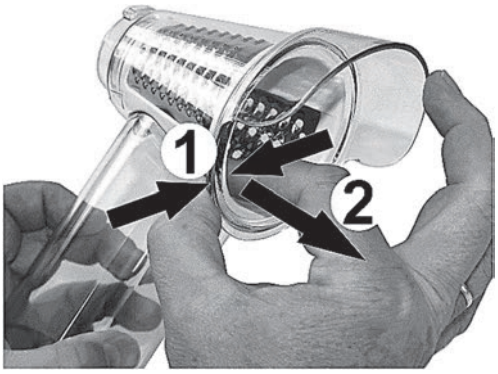
Potom už môžete vybrať valec (4, 5, 6, 7 alebo 10) z plniacej šachty (11).

Postupujte pritom takto:

Najprv vyberte vtláčadlo (12) z plniacej šachty (11). Jednou rukou pevne držte plniacu šachtu (11).

1. Palcom a ukazovákom druhej ruky chyťte okraj vloženého valca (4, 5, 6, 7, 10) a plniacej šachty (11) a stlačte ich dohromady, ako vidno na obrázku.

2. Takýmto spôsobom sa dá valec (4, 5, 6, 7, 10) ľahko uvoľniť a vybrať z plniacej šachty (11).

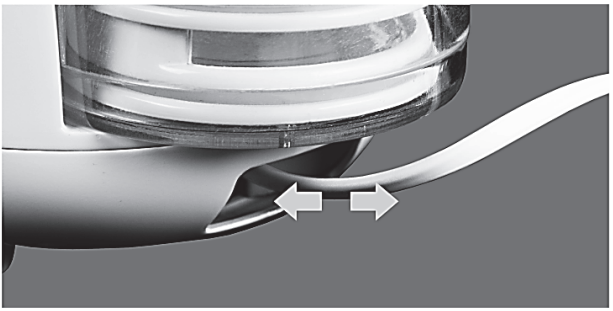


Buďte opatrní pri vyberaní valcov (4, 5, 6, 7 a 10). Ich strúhacie čepele sú veľmi ostré! Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

Majte na pamäti, že sa valce (4, 5, 6, 7 a 10) nedajú vložiť ani vybrať, kým je plniaca šachta (11) namontovaná na strúhadle (1).

7.2. Sieťová šnúra a priestor pre ňu

Podľa potreby vytiahnite požadovanú časť sieťovej šnúry z priestoru pre ňu a zasuňte zástrčku do vždy ľahko prístupnej sieťovej zásuvky. Po použití možno sieťovú šnúru opäť uložiť do tohto priestoru.



Elektrické strúhadlo na zeleninu (1) je teraz pripravené na používanie.

Buďte opatrní pri používaní a čistení valcov (4, 5, 6, 7 a 10). Ich strúhacie čepele sú veľmi ostré! Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

8. Uvedenie do prevádzky

8.1. Strúhacie valce

Súčasťou dodávky je 5 rôznych valcov (4, 5, 6, 7 a 10). Týchto 5 strúhacích valcov (4, 5, 6, 7, 10) je farebne rozlíšených pre vizuálne odlíšenie.

Oblasť používania jednotlivých valcov (4, 5, 6, 7 a 10) nájdete v nasledujúcom zobrazení :

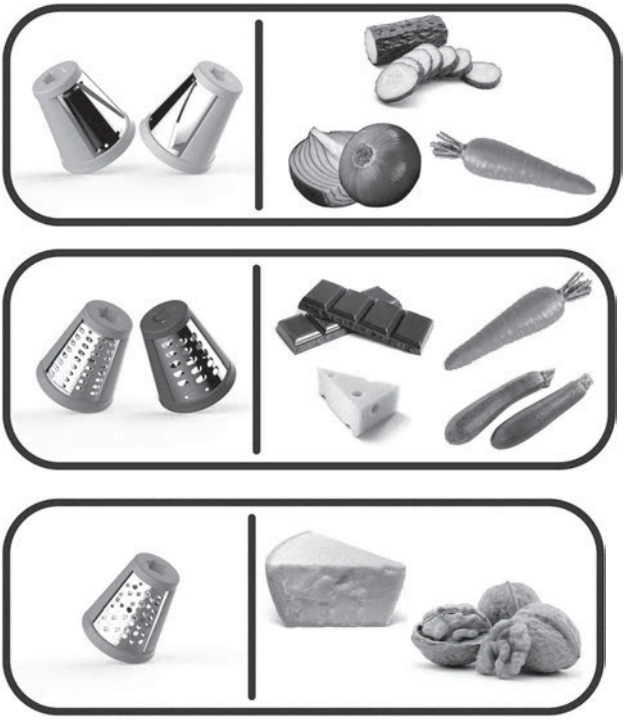
5 Valec na jemné krájanie (žltý)

4 Valec na hrubé krájanie (zelený)

10 Valec na jemné strúhanie (oranžový)

7 Valec na hrubé strúhanie (červený)

6 Valec na strúhanie (modrý)



Nasledujúca tabuľka vám uľahčí výber vhodného valca pre zvolenú potravinu:

Potravina	**Valec na jemné krájanie (žltý) 5**	**Valec na hrubé krájanie (zelený) 4**	**Valec na jemné strúhanie (oranžový) 10**	**Valec na hrubé strúhanie (červený) 7**	**Valec na strúhanie (modrý) 6**
Jablká	■	■			
Uhorky	■	■			
Tvrdý syr	■	■	■	■	
Oriešky, mandle					■
Zemiaky	■	■		■	
Kaleráb	■	■		■	
Kokosová dužina			■		■
Mrkva	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmezán					■
Reďkovka	■	■		■	
Cvikla	■	■			
Kapusta červená, biela	■	■			
Čokoláda			■	■	■
Tvrdý chlieb					■
Cukina	■	■	■	■	
Cibuľa, šalotka	■	■			

8.2. Postup

- Vopred si pripravte potraviny na spracovanie tak, aby sa dali ľahko vkladať do plniacej šachty (11).
- Pod otvor strúhacieho valca dajte nádobu, ktorá bude zachytávať spracované potraviny.
- Potom vložte pripravené potraviny do plniacej šachty (11).
- Stlačte tlačidlo Štart (2) a držte ho stlačené. Nasadený valec (4, 5, 6, 7 alebo 10) sa začne točiť.

Ak chcete zabrániť zablokovaniu vloženého valca (4, 5, 6, 7 a 10), mali by ste vtláčadlo (12) vtlačiť až potom, keď je tlačidlo Štart (2) stlačené a valec (4, 5, 6, 7 a 10) sa otáča.

- Vtláčadlom (12) môžete potraviny vložené do plniacej šachty zasúvať ďalej. Keď sa plniaca šachta (11) vyprázdni, môžete podľa potreby pridávať ďalšie potraviny.

Spracované potraviny padajú vpredu z otvoru valca do vopred pripravenej nádoby.

- Keď sú všetky pripravené potraviny spracované, pusťte tlačidlo Štart (2).

Ak chcete spracovať väčšie množstvá potravín, bezpodmienečne dodržte dobu krátkodobej prevádzky 2 minúty, aby ste zabránili poškodeniu strúhadla (1).

- Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.

8.3. Čistenie

POZOR! Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nikdy neponárajte elektrické strúhadlo na zeleninu (1) do vody a nikdy ho nečistite pod tečúcou vodou. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

POZOR! Buďte opatrní pri používaní a čistení valcov (4, 5, 6, 7 a 10). Ich strúhacie čepele sú veľmi ostré. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!

Nepoužívajte žiadne agresívne, drsné ani chemické čistiace prostriedky. Povrch strúhadla (1) a príslušenstva by sa mohol neopraviteľne poškodiť.

- Vytiahnite sieťovú šnúru zo zásuvky.
- Vyberte valce (4, 5, 6, 7 a 10) z odkladacieho priestoru (8).
- Oddeľte odkladací priestor (8) od elektrického strúhadla (1).
- Vyberte vtláčadlo (12) z plniacej šachty (11).
- Oddeľte plniacu šachtu (11) od pohonného hriadeľa (9).
- Vyčistite elektrické strúhadlo (1) vlhkou utierkou. V prípade odolnejších nečistôt môžete pridať na utierku jemný čistiaci prostriedok. Potom nezabudnite odstrániť všetky zvyšky čistiacich vo vode namočenou utierkou.

- Všetkých 5 valcov (4, 5, 6, 7 a 10), odkladací priestor (8), kryt odkladacieho priestoru (3), plniaca šachta (11) a vtláčadlo (12) sú vhodné na čistenie v umývačke riadu. Tieto diely môžete vyčistiť aj teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Po umytí opláchnite všetky diely čistou vodou. Zabezpečte, aby boli všetky diely pred ďalším používaním úplne suché.
- Teraz môžete všetky diely dať naspäť na elektrické strúhadlo (1) a vyčistené valce (4, 5, 6, 7 a 10) uložiť do odkladacieho priestoru (8).

Nezabúdajte, že niektoré potraviny, napr. mrkva alebo červená kapusta, obsahujú prírodné farbivá. Týmito farbivami sa môžu plastové diely strúhadla (1) a jeho príslušenstva zafarbiť. Takéto zafarbenie nepredstavuje žiadny nedostatok.

8.4. Uskladnenie

Keď nebudete elektrické strúhadlo (1) dlhšiu dobu používať, uskladnite ho na suchom a čistom mieste.

- Vyčistite strúhadlo (1) a všetky diely jeho príslušenstva podľa opisu v prechádzajúcej kapitole.
- Uložte valce (4, 5, 6, 7 a 10) do odkladacieho priestoru (8).
- Zasuňte sieťovú šnúru natoľko do jej odkladacieho priestoru, aby bolo vidno len zástrčku.

9. Riešenie problémov

Elektrické strúhadlo na zeleninu (1) nefunguje.

- Sieťová šnúra nie je zasunutá v zásuvke. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Elektrická zásuvka je pokazená. Skontrolujte prístroj v inej zásuvke, o ktorej viete, že je určite v poriadku.
- Elektrické strúhadlo na zeleninu (1) je pokazené. Obráťte sa na servis.

Valec (4, 5, 6, 7 alebo 10) sa nedá uvoľniť.

- Vždy uvoľnite celú plniacu šachtu (11), ak chcete vložiť alebo vybrať valec (4, 5, 6, 7 alebo 10). Riaďte sa pritom aj obrázkom na 119.

10. Životné prostredie a likvidácia prístroja

Na týmto symbolom označené prístroje sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU. Všetky staré elektrické a elektronické prístroje sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na štátom určených miestach. Správnou likvidáciou starých prístrojov zabránite poškodeniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia. Ďalšie informácie o správnej likvidácii starých prístrojov

získate na miestnom zastupiteľstve, v podniku na likvidáciu odpadu alebo v obchode, v ktorom ste si výrobok kúpili.
Všetok obalový materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom. Kartón môžete odovzdať do zberu papiera alebo vo verejnej zberni na recykláciu. Fólie a umelé hmoty z dodávky zberajú miestne zberne, ktoré ich potom ekologicky zlikvidujú.

Pri likvidácia 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.

11. Vyhlásenie o zhode

Produkt spĺňa požiadav príslušných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.

Produkt spĺňa požiadavky príslušných národných smerníc Srbskej republiky.

Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Receptár

Šalát z bielej alebo červenej kapusty

- 1500 g bielej alebo červenej kapusty
- 1 paprika
- 125 g cukru
- 125 ml oleja
- 125 ml octu
- 1 PL soli
- štipka korenia

Pokrájajte kapustu valcom na hrubé krájanie (4). Postrúhajte papriku valcom na hrubé strúhanie (7). Zmiešajte olej, ocot, cukor, soľ a korenie, a mierne zohrejte túto tekutinu. Dajte tento vlažný roztok na kapustu a nechajte všetko niekoľko hodín odstáť. Dobre premiešajte šalát a ochuťte ho podľa potreby soľou a korením. Dobrú chuť!

Pesto z medvedieho cesnaku a mandlí

- 60 g mandlí
- 60 g parmezánu
- 1 viazanička medvedieho cesnaku (asi 100 g)
- 120 ml dobrého olivového oleja
- soľ a korenie podľa chuti

Postrúhajte mandle a parmezán valcom na strúhanie (6). Zmiešajte mandle, parmezán, olivový olej, soľ a korenie. Nakoniec primiešajte odstopkovaný a nadrobno pokrájaný medvedí cesnak do tejto hmoty a znova dochuťte soľou a korením. Dobrú chuť!

Cukinový šalát

- 3 - 4 malé cukiny (asi 800 g)
- 1 uhorka
- 1 pohár (500 ml) Miracle Whip (alebo jogurt)
- tabasco podľa chuti
- korenie, soľ, paprika
- cesnak podľa chuti
- 1 viazanička pažítky
- 1 malá konzerva kukurice

Pokrájajte alebo postrúhajte cukiny a uhorku valcom na hrubé krájanie (4) alebo valcom na hrubé strúhanie (7). Nadrobno pokrájajte alebo posekajte pažítku. Zmiešajte cukiny, uhorku, kukuricu, pažítku a Miracle Whip. Ochuťte šalát soľou a korením. Kto má rád štipľavé, môže pridať pár kvapiek tabasca. Ak chcete, môžete pridať aj trochu cesnaku. A pre krajší vzhľad môžete nakoniec šalát posypať sušenou paprikou. Dobrú chuť!

Zemiakové placky (4 porcie)

- 10 veľkých zemiakov
- 4 veľké cibule
- 2 PL múky
- 4 veľké vajcia
- soľ a korenie
- jablkový kompót
- olej na pečenie

Zemiaky spracujte valcom na hrubé strúhanie (7) a cibuľu valcom na jemné krájanie (5). Zmiešajte hmotu s vyšľahanými vajcami a múkou. Podľa chuti ochuťte soľou a korením. Zohrejte olej v panvici a dajte naň asi 10 cm veľký a nie príliš hrubý kus zemiakovej kaše. Z oboch strán opečte placku do zlatohneda. Zemiakové placky servírujte s jablkovým kompótom. Dobrú chuť!

Višňovo-šľahačkový tvaroh so strúhanou čokoládou (6 porcií)

- 500 g tvarohu
- 2 poháre šľahačky (400 ml)
- 2 tabuľky čokolády, chladené (mliečna alebo horká)
- 1 pohár višní (bez kôstok)
- cukor

Postrúhajte chladenú čokoládu valcom na hrubé strúhanie (7). Vyšľahajte šľahačku na tuho, s cukrom podľa chuti. Na hladko vymiešajte tvaroh a pridajte doňho šľahačku, strúhanú čokoládu a višne. Dobrú chuť!

13. Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, 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. Dobre 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 materiálové 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 používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. 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, riaďte 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

SK Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 351602_2007

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

Indholdsfortegnelse

1. Korrekt anvendelse 129

2. Pakkens indhold 129

3. Tekniske data 130

3.1. KF-tid 130

4. Sikkerhedsanvisninger 130

5. Ophavsrettighed 135

6. Beskrivelse af betjeningselementerne 135

7. Før ibrugtagning 135

7.1. Isætning / udtagning af tromlerne 135
7.2. Netkabel / netkabelrum 137

8. Ibrugtagning 137

8.1. Tromler 137
8.2. Brugsvejledning 139
8.3. Rengøring 139
8.4. Opbevaring 140

9. Problemløsning 140

10. Miljø og bortskaffelse 141

11. Overensstemmelse 141

12. Serveringsforslag 142

13. Oplysninger om garanti og service 143

Hjertelig tillykke!

Ved at købe SilverCrest elektrisk grøntsagssnitter SGR 150 D1, herefter kaldet grøntsagssnitter, har du besluttet dig for et produkt af høj kvalitet.

Betjeningsvejledningen er en del af produktet. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed, brug og bortskaffelse. Sæt dig ind i alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du bruger produktet. Brug kun produktet som beskrevet og til de angivne formål. Udlever alt materiale ved overdragelse af produktet til tredjemand.

1. Korrekt anvendelse

Denne grøntsagssnitter er et husholdningsapparat og er beregnet til at snitte eller rive forskellige grøntsager og andre egnede levnedsmidler. Apparatet må ikke anvendes i det fri eller i regioner med tropisk klima. Apparatet er ikke beregnet til brug i en virksomhed eller til erhvervsmæssig brug. Brug kun grøntsagssnitteren til privat brug i husholdningen, ethvert andet anvendelsesformål er ikke korrekt. Denne grøntsagssnitter opfylder kravene i alle relevante normer og standarder i forbindelse med CE-overensstemmelse. Hvis grøntsagssnitteren ændres uden producentens godkendelse, kan det ikke længere garanteres, at de pågældende standarder/normer bliver overholdt. Producenten hæfter ikke for skader eller fejl, der er et resultat heraf. Anvend udelukkende producentens medfølgende tilbehør.

Overhold de nationale forskrifter og love.

2. Pakkens indhold

- SilverCrest grøntsagssnitter SGR 150 D1
- 5 tromler
- Denne betjeningsvejledning

Denne betjeningsvejledning har et omslag, der kan foldes ud. SilverCrest grøntsagssnitteren SGR 150 D1, alle tilbehørsdele og betjeningselementerne er vist med nummerering på den indvendige side af omslaget. Du kan lade dette omslag være foldet ud mens du læser de andre kapitler i betjeningsvejledningen. På denne måde har du altid et godt overblik over den/det pågældende tilbehørsdel/betjeningselement. Numrene har følgende betydning:

1. Elektrisk grøntsagssnitter
2. Startknap
3. Låg til opbevaringsrum
4. Tromle til grove snitter (grøn)
5. Tromle til fine snitter (gul)
6. Rivetromle (blå)
7. Tromle til grove strimler (rød)
8. Opbevaringsrum

⑨ Drivaksel
⑩ Tromle til fine strimler (orange)
⑪ Påfyldningsåbning
⑫ Stopper

3. Tekniske data

Betegnelse	SilverCrest SGR 150 D1
Spændingsforsyning	220-240V~ (Vekselspænding), 50/60Hz
Strømforbrug	150W
KF-tid	2 minutter
Beskyttelsesklasse	II ⧈
Mål (B x H x D)	ca. 13,6 x 29,2 x 28cm
Vægt	ca. 1600g
Driftstemperatur	5°C til 35°C
Luftfugtighed	85 % rel. fugtighed
Tilladte opbevaringsbetingelser	-10°C til +50°C, maks. 85 % rel. luftfugtighed.

Med forbehold for ændringer af tekniske data og design uden forudgående varsel.

3.1. KF-tid

KF-tiden (kortvarig funktionstid) angiver, hvor længe den elektriske grøntsagssnitter (1) kan bruges, uden at motoren overophedes og beskadiges. Den kortvarige funktionstid for den elektriske grøntsagssnitter (1) er 2 minutter. Derefter skal den elektriske grøntsagssnitter (1) slukkes, indtil motoren er afkølet.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs følgende anvisninger grundigt igennem og overhold alle advarsler, før den elektriske grøntsagssnitter (1) tages i brug første gang, også selv om du er fortrolig med elektriske apparater. Opbevar denne vejledning omhyggeligt til senere brug. Hvis du sælger grøntsagssnitteren (1), eller giver den videre til en anden, skal denne betjeningsvejledning følge med.

ADVARSEL! Dette symbol henviser til vigtige oplysninger for at sikre, at den elektriske grøntsagssnitter (1) anvendes på en sikker måde og for at beskytte brugeren.

Dette symbol henviser til yderligere informationer om emnet.

ADVARSEL! Dette symbol henviser til situationer, der er farlige for brugeren eller til livsfare og/eller materielle skader på grund af elektrisk stød.

Dette symbol kendetegner produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er testet og som iht. kravet i forordning EC 1935/2004 er vurderet til ikke at udgøre en sundhedsfare ved kontakt med levnedsmidler.

Personlig sikkerhed

Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Apparater kan anvendes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og/eller manglende kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Det kan være livsfarligt at sluge smådele. Emballagefolie skal også opbevares utilgængeligt for børn. Der er kvælningsfare.

Netkabel

Tag altid fat i netkablets stik og træk aldrig i selve netkablet. Placer hverken møbeldele eller andre tunge genstande på netkablet og pas på, at der ikke kommer knæk på det, især ved netstikket. Læg ikke netkablet på varme eller skarpe steder og

kanter for at undgå, at det bliver beskadiget. Anvend ikke adapterstik eller forlængerledninger, der ikke opfylder de gældende sikkerhedsstandarder, og manipuler ikke med netkablet! Hvis netkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller producentens kundeservice, eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer. Slå aldrig en knude på netkablet, og bind det ikke sammen med andre kabler. Netkablet bør placeres således, at ingen træder på det, og at det ikke udgør en hindring. Risiko for personskade.

Vedligeholdelse / rengøring

Det er nødvendigt at reparere den elektriske grøntsagssnitter (1), hvis den er beskadiget, der er trængt væske eller genstande ind i den indvendige del af huset, den har været udsat for regn eller fugt, eller hvis den ikke fungerer fejlfrit eller er faldet ned. Hvis der udvikles røg, eller der kommer usædvanlige lyde eller lugte fra apparatet, skal du omgående trække den elektriske grøntsagssnitters (1)stik ud af stikkontakten. I disse tilfælde må den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Alle reparationer skal udføres af kvalificerede fagfolk. Åbn aldrig den elektriske grøntsagssnitters (1) hus. Før den elektriske grøntsagssnitter (1) rengøres, skal netstikket altid trækkes ud at stikkontakten. Den elektriske grøntsagssnitter (1) må aldrig nedsænkes i vand eller holdes under rindende vand for at rengøre den.

Forsigtig ved brug og rengøring af tromlerne (4, 5, 6, 7, 10). Knivene er meget skarpe! Risiko for personskade.

Brugsanvisning

- Den elektriske grøntsagssnitters (1) stik skal trækkes ud af stikkontakten, før den samles, adskilles og rengøres.
- Anvend kun de medfølgende tilbehørsdele, især stopperen (12) og tromlerne (4, 5, 6, 7, 10), når du bruger apparatet. Risiko for personskade.
- Pas på, at langt hår, slipse eller andre beklædningsdele ikke bliver fanget i den elektriske grøntsagssnitters (1) roterende dele. Risiko for personskade.
- Ræk aldrig hænderne ind i de roterende tromler (4, 5, 6, 7, 10). Risiko for personskade.
- Træk netstikket ud af stikkontakten hver gang du skifter tromle. Vent altid, indtil tromlen (4, 5, 6, 7, 10) ikke længere roterer. Risiko for personskade.
- Pres aldrig levnedsmidler ned i påfyldningsåbningen (11) med de bare hænder! Brug altid den medfølgende stopper (12). Risiko for personskade.
- Det kræver ingen handling fra brugens side at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet justeres automatisk til 50 og til 60 Hz.
- Brug aldrig den elektriske grøntsagssnitter (1) uden tromler (4, 5, 6, 7, 10). Forsøg aldrig at findele seje levnedsmidler, som f.eks. kød, eller meget hårde levnedsmidler, som f.eks. nødder med skal eller isterninger. Den elektriske grøntsagssnitter (1) kan blive beskadiget.
- Efter brugen, eller hvis den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke er under opsyn, skal netstikket altid trækkes ud at stikkontakten.

Driftsomgivelser

Denne grøntsagssnitter (1) er kun beregnet til brug i tørre rum indendørs.

Stil den elektriske grøntsagssnitter (1) på en fast, jævn overflade og stil ikke genstande på den elektriske grøntsagssnitter (1). Den elektriske grøntsagssnitter (1) er ikke beregnet til at blive brugt i rum med en høj temperatur eller luftfugtighed (f.eks. badeværelser), eller i meget støvede omgivelser. Driftstemperatur og luftfugtighed: 5°C til 35°C, maks. 85 % rel. luftfugtighed.

Sørg for, at:

- den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke påvirkes af direkte varmekilder (f.eks. varmeapparater);
- den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke udsættes for direkte sollys eller kraftig kunstig belysning;
- kontakt med sprøjtende eller dryppende vand og aggressive væsker undgås, og at den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke anvendes i nærheden af vand, især må den elektriske grøntsagssnitter (1) aldrig nedsænkes i vand; der ikke stilles væskefyldte genstande, som f.eks. vaser eller drikkevarer, oven på, eller ved siden af den elektriske grøntsagssnitter (1);
- der ikke placeres åbne brandkilder (f.eks. brændende stearinlys) oven på, eller ved siden af den elektriske grøntsagssnitter (1);
- der ikke kommer fremmedlegemer ind i apparatet;
- den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke bliver udsat for kraftige temperatursvingninger, fordi dette kan medføre, at luftfugtigheden kondenserer samt elektriske kortslutninger. Vent (ca. 2 timer) med at tage den elektriske grøntsagssnitter

(1) i brug, hvis den har været udsat for kraftige temperatursvingninger, indtil den har omgivelsestemperatur;
- den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke udsættes for kraftige rystelser og vibrationer.

Opbevaring når apparatet ikke er i brug

Hvis du ikke ønsker at bruge den elektriske grøntsagssnitter (1) i længere tid, skal du trække netstikket ud af stikkontakten. Sørg også for, at opbevaringstemperaturen er mellem -10°C og +50°C. Luftfugtigheden må ikke overskride en rel. luftfugtighed på 85 %.

5. Ophavsrettighed

Alt indhold i denne betjeningsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for læseren som informationskilde. Enhver kopiering eller mangfoldiggørelse af data og informationer er forbudt uden forfatterens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også erhvervsmæssig brug af indhold og data. Tekst og billeder svarer til det tekniske niveau, da vejledningen blev trykt. Med forbehold for ændringer.

6. Beskrivelse af betjeningselementerne

Af sikkerhedsmæssige årsager skal du trykke på startknappen (2) og holde den inde for at bruge den elektriske grøntsagssnitter (1). Så snart du slipper startknappen (2), slukker den elektriske grøntsagssnitter (1).

7. Før ibrugtagning

Tag den elektriske grøntsagssnitter SGR 150 D1 og alle tilbehørsdele ud af pakken og kontroller, at ingen dele mangler. Fjern alt beskyttelsesfolie. Vi anbefaler, at rengøre alle tilbehørsdele en ekstra gang, før de anvendes.

7.1. Isætning / udtagning af tromlerne

Vælg en af de 5 medfølgende tromler (4, 5, 6, 7, 10) efter behov og skub den ind i påfyldningsåbningen (11) til anslaget. De enkelte tromlers (4, 5, 6, 7, 10) anvendelsesområde er illustreret i afsnittet „Tromler" på side 137. Monter derefter påfyldningsåbningen (11) med isat tromle (4, 5, 6, 7, 10) på drivakslen (9). For at gøre monteringen nemmere, er der anbragt en pil

(◀) på den bagerste del af påfyldningsåbningen (11). På grøntsagssnitterens (1) hus er der en åben lås 🔓 ved siden af drivakslen (9) og oven for en lukket lås 🔒. Sådan gør du:

- Sæt påfyldningsåbningen (11) med den isatte tromle (4, 5, 6, 7, 10) på drivakslen (9) således, at pilen (◀) på påfyldningsåbningen (11) peger mod den åbnede lås 🔓 på grøntsagssnitterens (1) hus.
- Drej derefter påfyldningsåbningen (11) mod uret, indtil pilen (◀) peger mod den lukkede lås 🔒 på grøntsagssnitterens (1) hus.

Kontroller, om tromlen (4, 5, 6, 7, 10) er skubbet helt ind til anslaget, hvis påfyldningsåbningen ikke kan sættes i korrekt.

Læg de andre tromler (4, 5, 6, 7, 10) i opbevaringsrummet (8) og luk opbevaringsrummet (8) med låget (3). Sæt derefter opbevaringsrummet (8) på den elektriske grøntsagssnitter (1).

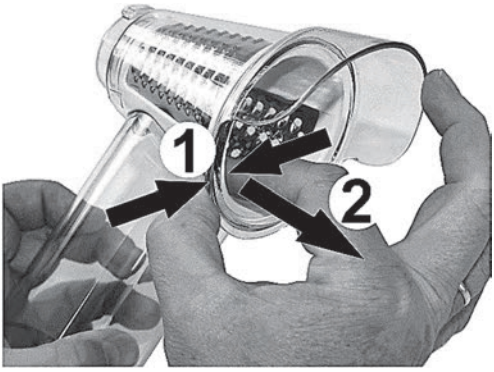
For at tage tromlerne (4, 5, 6, 7, 10) ud, skal du først fjerne påfyldningsåbningen (11) fra grøntsagssnitteren (1).

- Drej påfyldningsåbningen (11) med uret, indtil pilen (◀) peger mod den åbnede lås 🔓 på grøntsagssnitterens (1) hus.

Derefter kan du tage tromlerne (4, 5, 6, 7, 10) ud af påfyldningsåbningen (11).

Sådan gør du:

Tag først stopperen (12) ud af påfyldningsåbningen (11). Hold påfyldningsåbningen (11) fast med den ene hånd.



1. Tag fat om kanten på den isatte tromle (4, 5, 6, 7, 10) og påfyldningsåbningen (11) med tommelfingeren og pegefingeren på den anden hånd og tryk dem sammen, som vist på billedet.

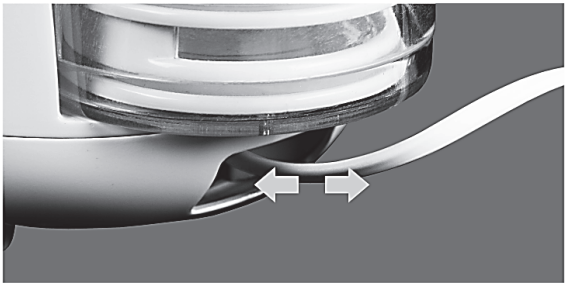
2. På denne måde er tromlen (4, 5, 6, 7, 10) nem at løsne og tage ud af påfyldningsåbningen (11).

Forsigtig ved udtagning af tromlerne (4, 5, 6, 7, 10). Knivene er meget skarpe! Risiko for personskade.

Bemærk, at tromlerne (4, 5, 6, 7, 10) ikke kan sættes i eller tages ud, så længe påfyldningsåbningen (11) er monteret på grøntsagssnitteren (1).

7.2. Netkabel / netkabelrum

Træk det integrerede netkabel så langt ud af netkabelrummet som nødvendigt og sæt netstikket i en stikkontakt, der altid skal være let tilgængelig. Efter brugen kan netkablet lægges i netkabelrummet igen.



Den elektriske grøntsagssnitter (1) er nu klar til brug.

Forsigtig ved brug og rengøring af tromlerne (4, 5, 6, 7, 10). Knivene er meget skarpe! Risiko for personskade.

8. Ibrugtagning

8.1. Tromler

Der medfølger 5 forskellige tromler (4, 5, 6, 7, 10). For at gøre det nemmere at skelne visuelt, er de 5 tromler (4, 5, 6, 7, 10) farvekodede.
I de følgende illustrationer kan du se, hvad de forskellige tromler (4, 5, 6, 7, 10) anvendes til.

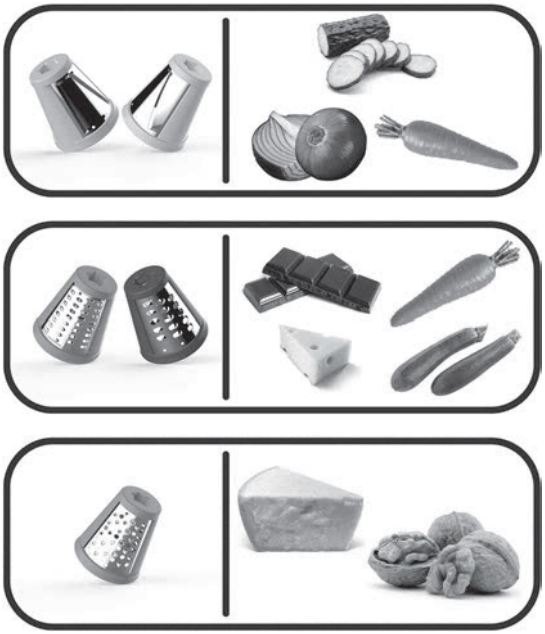
5 Tromle til fine snitter (gul)

4 Tromle til grove snitter (grøn)

10 Tromle til fine strimler (orange)

7 Tromle til grove strimler (rød)

6 Rivetromle (blå markering)



Følgende tabel gør det nemmere at vælge den rigtige tromle til udvalgte levnedsmidler:

Levnedsmidler	**Tromle til fine snitter (gul)** 5	**Tromle til grove snitter (grøn)** 4	**Tromle til fine strimler (orange)** 10	**Tromle til grove strimler (rød)** 7	**Rivetromle (blå)** 6
Æbler	■	■			
Agurker	■	■			
Fast ost	■	■	■	■	
Hasselnødder, mandler					■
Kartofler	■	■		■	
Kålrabi	■	■		■	
Kokos			■		■
Gulerødder	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmesan					■
Ræddike, radiser	■	■		■	
Rødbeder	■	■			
Rødkål / hvidkål	■	■			
Chokolade			■	■	■
Tørt brød					■
Squash	■	■	■	■	
Løg, skalotteløg	■	■			

8.2. Brugsvejledning

- Forbered de levnedsmidler, der skal rives eller snittes således, at de passer i påfyldningsåbningen (11).
- Placer en beholder i en passende størrelse under tromleåbningen, som levnedsmidlerne kan falde ned i.
- Fyld derefter de forberedte levnedsmidler i påfyldningsåbningen (11).
- Tryk på startknappen (2) og hold den inde. Den isatte tromle (4, 5, 6, 7 eller 10) roterer.

For at forhindre, at den isatte tromle (4, 5, 6, 7, 10) blokeres, skal stopperen (12) først presses ned, når der trykkes på startknappen (2) og tromlen (4, 5, 6, 7, 10) roterer.

- Med stopperen (12) kan du nu presse de levnedsmidler ned, du har fyldt i påfyldningsåbningen. Når påfyldningsåbningen (11) er tom, kan du fylde flere levnedsmidler i efter behov.

De revne eller snittede levnedsmidler falder ned foran tromleåbningen i den beholder, du har stillet klar.

- Slip startknappen (2) når alle levnedsmidler er revet eller snittet.

Hvis du ønsker at rive eller snitte større mængder levnedsmidler, må den kortvarige funktionstid på 2 minutter ikke overskrides for at forhindre skader på den elektriske grøntsagssnitter (1).

- Træk netstikket ud af stikkontakten.

8.3. Rengøring

ADVARSEL! Træk altid netstikket ud af stikkontakten før den elektriske grøntsagssnitter rengøres. Nedsænk aldrig den elektriske grøntsagssnitter (1) i vand og rengør den aldrig under rindende vand. Der er risiko for elektrisk stød!

ADVARSEL! Forsigtig ved brug og rengøring af tromlerne (4, 5, 6, 7, 10). Knivene er meget skarpe. Der er risiko for personskade!

Brug ikke aggressive, slibende eller kemiske rengøringsmidler. Den elektriske grøntsagssnitters (1) overflade og tilbehørsdelene kan blive beskadiget så meget, at de ikke kan repareres.

- Træk netkablet ud af stikkontakten.
- Tag de 5 tromler (4, 5, 6, 7, 10) ud af opbevaringsrummet (8).
- Adskil opbevaringsrummet (8) fra den elektriske grøntsagssnitter (1).
- Tag stopperen (12) ud af påfyldningsåbningen (11).
- Adskil påfyldningsåbningen (11) fra drivakslen (9).

- Rengør den elektriske grøntsagssnitter (1) med en fugtig klud. Hårdnakket snavs kan fjernes med et mildt opvaskemiddel på en fugtig klud. Husk at fjerne alle rester af opvaskemiddel med en fugtig klud.
- De 5 tromler (4, 5, 6, 7, 10), opbevaringsrummet (8), låget (3) til opbevaringsrummet, påfyldningsåbningen (11) og stopperen (12) kan rengøres i opvaskemaskinen. Alternativt kan disse dele rengøres med varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Skyl delene efter med rent vand. Sørg for, at alle dele er helt tørre, næste gang de anvendes.
- Nu kan de rengjorte dele sættes på den elektriske grøntsagssnitter (1) igen og de rengjorte tromler (4, 5, 6, 7, 10) kan lægges i opbevaringsrummet (8).

Husk, at nogle levnedsmidler, f.eks. gulerødder eller rødkål, indeholder naturlige farvestoffer. Disse farvestoffer kan misfarve grøntsagssnitterens (1) dele og tilbehørsdele af plast. Disse misfarvninger er ikke et tegn på mangler.

8.4. Opbevaring

Hvis den elektriske grøntsagssnitter (1) ikke anvendes i længere tid, skal den opbevares et tørt og rent sted.

- Rengør den elektriske grøntsagssnitter (1) og alle tilbehørsdele som beskrevet i forrige kapitel.
- Læg de 5 tromler (4, 5, 6, 7, 10) i opbevaringsrummet (8).
- Skub netkablet så langt ind i netkabelrummet, at kun netstikket kan ses.

9. Problemløsning

Den elektriske grøntsagssnitter (1) fungerer ikke.

- Netstikket er ikke sat i stikkontakten. Sæt netstikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Afprøv apparatet med en anden stikkontakt, som du er sikker på, fungerer.
- Den elektriske grøntsagssnitter (1) er defekt. Kontakt service.

En tromle (4, 5, 6, 7, 10) kan ikke løsnes.

- Løsn altid hele påfyldningsåbningen (11) for at sætte en tromle (4, 5, 6, 7, 10) i eller tage den ud. Se også billedet på 136.

10. Miljø og bortskaffelse

Apparater, der er mærket med dette symbol, er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle udtjente elektriske og elektroniske apparater må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres på den kommunale genbrugsplads. Ved at bortskaffe det gamle apparat korrekt, forhindrer du miljømæssige skader og at skade dit eget helbred. Du kan få yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat på kommunalforvaltningen, hos de lokale renovationsmyndigheder, eller i den forretning, hvor apparatet er købt.

Aflever også emballagen til miljøvenlig bortskaffelse. Papkasser kan afleveres på steder, der indsamler papiraffald, eller til genbrug på offentlige genbrugspladser. Folie og plast, der medfølger ved leveringen indsamles af det lokale renovationsfirma og bortskaffes på en miljøvenlig måde.

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.

11. Overensstemmelse

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

Produktet opfylder kravene i de gældende nationale direktiver for Den Serbiske Republik.

Den fulde EU-konformitetserklæring kan hentes via dette link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Serveringsforslag

Hvidkålssalat/rødkålssalat

- 1500g hvid- eller rødkål
- 1 peberfrugt
- 125g sukker
- 125ml olie
- 125ml eddike
- 1 spsk. salt
- 1 knivspids peber

Snit kålen med tromlen til grove snitter (4). Findel peberfrugten med tromlen til grove strimler (7). Bland olie, eddike, sukker, salt og peber og opvarm blandingen en smule. Hæld den lunkne blanding over kålen og lad alt trække i flere timer. Bland salaten godt og smag den til med salt og peber. God appetit!

Ramsløg-mandel-pesto

- 60g mandler
- 60g parmesan
- 1 bundt ramsløg (ca. 100g)
- 120ml god olivenolie
- Salt, peber efter behov

Riv mandler og parmesan med rivetromlen (6). Bland mandler, parmesan, olivenolie, salt og peber. Rør til sidst de finthakkede ramsløg uden stængler i blandingen og smag den til med salt og peber. God appetit!

Squashsalat

- 3-4 små squash (ca. 800g)
- 1 agurk
- 1 glas Miracle Whip (eller yoghurt)
- Tabasco efter behov
- Peber, salt, paprika
- Hvidløg efter behov
- 1 bundt purløg
- 1 lille dåse majs

Snit eller riv squashfrugterne og agurken med tromlen til grove snitter (4) eller tromlen til grove strimler (7). Snit eller hak purløgene. Bland squash, agurk, majs, purløg og Miracle Whip sammen. Smag salaten til med peber og salt. Tilsæt et par stænk tabasco for at gøre salaten lidt stærkere. Tilsæt også en smule hvidløg, hvis det ønskes. For at få salaten til at se endnu mere indbydende ud, kan den drysses med en smule paprika. God appetit!

Kartoffelpuffer "Rösti" (4 portioner)

- 10 store kartofler
- 4 store løg
- 2 spsk. mel
- 4 store æg
- Salt og peber
- Æblekompot
- Olie til bagning

Riv kartoflerne med tromlen til grove strimler (7) og løgene med tromlen til fine snitter (5). Bland kartofler og løg med æg og mel. Smag til med salt og peber. Varm olien i en pande og tilsæt kartoffelblandingen i 10 cm store og ikke for tykke klatter. Steg kartoffelpufferne på begge sider indtil de er gyldenbrune. Server kartoffelpufferne med æblekompot. God appetit!

Kirsebær-fløde-kvark med revet chokolade (6 portioner)

- 500g kvark
- 2 kopper fløde (400ml)
- 2 plader chokolade, afkølet (mælkechokolade eller mørk chokolade)
- 1 glas kirsebær (uden sten)
- Sukker

Riv den afkølede chokolade med tromlen til grove strimler (7). Pisk fløden stiv og smag til med sukker. Rør kvarken jævn og hæld fløde, revet chokolade og kirsebær i. God appetit!

13. Oplysninger om garanti og service

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

DK Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 351602_2007

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

Índice

1. Uso conforme a lo previsto 146

2. Volumen de suministro 146

3. Datos técnicos 147

3.1. Tiempo de funcionamiento continuado 147

4. Indicaciones de seguridad 147

5. Propiedad intelectual 152

6. Descripción de los elementos de mando 153

7. Antes de poner en marcha el aparato 153

7.1. Colocación y extracción de los tambores 153
7.2. Cable de alimentación / alojamiento del cable de alimentación 154

8. Puesta en marcha 155

8.1. Los tambores 155
8.2. Modo de empleo 156
8.3. Limpieza 157
8.4. Almacenamiento 158

9. Solución de problemas 158

10. Eliminación e información medioambiental 158

11. Notas sobre la conformidad 159

12. Recetas 159

13. Información sobre la garantía y el servicio técnico 161

¡Felicidades!

Con el rallador de verduras eléctrico SGR 150 D1 de SilverCrest, en adelante «rallador de verduras», ha adquirido un producto de alta calidad.

El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene información importante sobre la seguridad, el funcionamiento y la eliminación. Antes de utilizar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. El producto debe utilizarse siempre respetando las instrucciones y las finalidades de uso que se describen. En caso de transferir el producto a otra persona, entréguele también todos los documentos que lo acompañan.

1. Uso conforme a lo previsto

El rallador de verduras es un electrodoméstico que permite cortar, rallar y picar distintos tipos de verduras y otros alimentos adecuados. No se debe utilizar fuera de recintos cerrados ni en regiones con un clima tropical. No está destinado al uso profesional ni industrial. El rallador de verduras únicamente debe destinarse al uso doméstico y personal, ya que cualquier otro tipo de uso se considerará contrario a lo previsto. Este rallador de verduras cumple con todas las normas y reglamentaciones relevantes de acuerdo con la conformidad CE. Si se realiza algún cambio en el rallador de verduras sin la autorización del fabricante, el cumplimiento de estas normas dejará de estar garantizado. El fabricante no se hará responsable de los daños y averías derivados de este tipo de acciones. Utilice solo los accesorios suministrados por el fabricante.

Respete siempre la legislación y la normativa nacional del lugar de uso.

2. Volumen de suministro

- Rallador de verduras eléctrico SGR 150 D1 SilverCrest
- 5 tambores
- Manual de instrucciones

Este manual de instrucciones tiene una cubierta desplegable. En su interior encontrará una ilustración del rallador de verduras SGR 150 D1 SilverCrest y de todos los accesorios y elementos de mando, junto con varios números. Esta página desplegable puede dejarse abierta mientras lee el manual de instrucciones. De esta manera, podrá consultar fácilmente el accesorio o elemento de mando del que se está hablando. Significado de los números:

1. Rallador de verduras eléctrico
2. Botón de encendido
3. Tapa del compartimento de almacenamiento
4. Tambor de corte grueso (verde)
5. Tambor de corte fino (amarillo)
6. Tambor de rallado (azul)
7. Tambor de picado grueso (rojo)

⑧ Compartimento de almacenamiento
⑨ Eje de accionamiento
⑩ Tambor de picado fino (naranja)
⑪ Tubo de alimentación
⑫ Empujador

3. Datos técnicos

Nombre	SGR 150 D1 SilverCrest
Alimentación eléctrica	220-240 V~ (Tensión alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	150 W
Tiempo de funcionamiento continuado	2 minutos
Categoría de protección	II ⧈
Dimensiones (An x Al x Pr)	Aprox. 13,6 x 29,2 x 28 cm
Peso	Aprox. 1600 g
Temperatura de funcionamiento	De 5 °C a 35 °C
Humedad ambiente de funcionamiento	85 % de humedad relativa
Condiciones de almacenamiento admisibles	De -10 °C a +50 °C, máx. 85 % de humedad relativa

Reservado el derecho a modificar los datos técnicos y el diseño sin aviso previo.

3.1. Tiempo de funcionamiento continuado

El tiempo de funcionamiento continuado indica el tiempo seguido durante el cual el rallador de verduras eléctrico (1) puede permanecer en marcha sin que el motor se sobrecaliente y se produzca una avería. El tiempo de funcionamiento continuado para el rallador de verduras eléctrico (1) es de 2 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, el rallador de verduras eléctrico (1) debe estar apagado hasta que se haya enfriado el motor.

4. Indicaciones de seguridad

Antes de utilizar por primera vez el rallador de verduras eléctrico (1), lea detenidamente las siguientes instrucciones y preste atención a todas las advertencias, incluso si está familiarizado con el uso de aparatos eléctricos. Guarde cuidadosamente este manual de instrucciones como referencia para el futuro. Si vende o traspasa el rallador de verduras (1), asegúrese de entregar también este manual de instrucciones.

¡ADVERTENCIA! Este símbolo señala información importante para utilizar el rallador de verduras eléctrico (1) con seguridad y para la protección del usuario.

Este símbolo señala información adicional sobre el tema.

¡ADVERTENCIA! Este símbolo señala riesgos para la salud, los cuales podrían incluso conllevar peligro de muerte, y de daños materiales debido a una descarga eléctrica.

Este símbolo identifica los productos cuya composición física y química ha sido comprobada en relación al contacto con los alimentos y decretada como no perjudicial para la salud de conformidad con la Directiva EC 1935/2004.

Seguridad de las personas

Este aparato no puede ser utilizado por niños. El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños. El aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que no tengan la experiencia o conocimientos necesarios, siempre y cuando estén bajo supervisión, hayan recibido una instrucción sobre el uso seguro del aparato y comprendan sus peligros potenciales. No está permitido dejar que los niños jueguen con el aparato. La ingestión de piezas pequeñas puede suponer peligro de muerte. Mantenga también los plásticos de embalaje fuera de su alcance. Existe peligro de asfixia.

Cable de alimentación

Coja el cable de alimentación siempre por la clavija de red y no tire del propio cable. No coloque muebles ni otros objetos pesados encima del cable de alimentación y preste atención a que no se doble, especialmente en la zona de la clavija de red. Para evitar que resulte dañado, no coloque el cable de alimentación encima de lugares y bordes calientes o afilados. No utilice clavijas adaptadoras ni cables alargadores que no cumplan con las normas de seguridad en vigor y no modifique en forma alguna el cable de alimentación. A fin de prevenir posibles situaciones de peligro, si el cable de alimentación resulta dañado, deberá encargar su sustitución al fabricante, su servicio de atención al cliente o a otra persona igualmente cualificada. No haga nunca un nudo en el cable de alimentación ni lo ate a otros cables. Coloque el cable de alimentación de forma que nadie pueda pisarlo y que no represente ningún obstáculo. Podría resultar herido.

Mantenimiento y limpieza

El rallador de verduras eléctrico (1) debe repararse si resulta dañado, si penetra líquido u objetos en el interior de la carcasa, si se ha expuesto a la lluvia o se ha mojado, o si no funciona correctamente o ha caído al suelo. Si se detecta humo, ruidos u olores inusuales, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación del rallador de verduras eléctrico (1) de la toma de corriente. En estos casos, el rallador de verduras eléctrico (1) no se podrá volver a utilizar hasta que haya sido revisado por un técnico. Encargue las reparaciones solo a personal técnico cualificado. No abra nunca la carcasa del rallador de verduras eléctrico (1). Antes de limpiar el rallador

de verduras eléctrico (1), desenchufe siempre la clavija de red de la toma de corriente. Está prohibido limpiar el rallador de verduras eléctrico (1) sumergiéndolo en agua o debajo de agua corriente.
Tenga mucho cuidado siempre que utilice o limpie los tambores (4, 5, 6, 7, 10). ¡Las cuchillas están muy afiladas! Podría resultar herido.

Funcionamiento

- El rallador de verduras eléctrico (1) debe desenchufarse siempre de la red eléctrica antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.
- Para trabajar, únicamente deben utilizarse los accesorios incluidos en el volumen de suministro, especialmente el empujador (12) y los tambores (4, 5, 6, 7, 10). Podría resultar herido.
- Cuando utilice el aparato, tenga especial cuidado de que el pelo largo, la corbata o las prendas de ropa holgadas no se acerquen a las piezas giratorias del rallador de verduras eléctrico (1), ya que podrían engancharse. Podría resultar herido.
- No introduzca nunca las manos en los tambores (4, 5, 6, 7, 10) cuando estén girando. Podría resultar herido.
- Siempre que quiera cambiar el tambor, extraiga la clavija de red de la toma de corriente. Espere hasta que el tambor (4, 5, 6, 7, 10) haya dejado de girar totalmente. Podría resultar herido.
- No intente embutir los alimentos en el tubo de alimentación (11) directamente con las manos. Utilice siempre el empujador (12) suministrado. Podría resultar herido.

- Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se require ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.
- No utilice nunca el rallador de verduras eléctrico (1) sin un tambor (4, 5, 6, 7, 10). No intente utilizar nunca el aparato para triturar alimentos fibrosos, como carne, o demasiado duros, como frutos secos con cáscara o cubitos de hielo. El rallador de verduras eléctrico (1) podría resultar dañado.
- Siempre que termine de utilizar el rallador de verduras eléctrico (1) o lo deje sin vigilancia, desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.

Entorno de funcionamiento

Este rallador de verduras (1) está diseñado únicamente para utilizarse en lugares interiores y secos.

Coloque siempre el rallador de verduras eléctrico (1) sobre una superficie firme y plana, y no coloque objetos pesados encima del rallador de verduras eléctrico (1). El rallador de verduras eléctrico (1) no se ha diseñado para el uso en lugares con una temperatura o una humedad ambiente elevadas (p.ej. cuartos de baño) ni en espacios polvorientos. Temperatura y humedad ambiente de funcionamiento: de 5 °C a 35 °C, humedad relativa máx. 85 %.

Asegúrese de que:

- El rallador de verduras eléctrico (1) no se someta a una fuente de calor directa (p.ej. calefacción).
- El rallador de verduras eléctrico (1) no se someta a la luz directa del sol o a una luz artificial muy intensa.

- El rallador de verduras eléctrico (1) no entre en contacto con gotas o salpicaduras de agua ni líquidos agresivos, y que no se utilice cerca de lugares donde haya agua; en especial, queda prohibido sumergir el rallador de verduras eléctrico (1). No se coloquen recipientes con líquido, como floreros o bebidas, encima o junto al rallador de verduras eléctrico (1).
- No se coloquen llamas abiertas (p.ej. velas encendidas) encima o junto al rallador de verduras eléctrico (1).
- No entren cuerpos extraños en el aparato.
- El rallador de verduras eléctrico (1) no se someta a variaciones bruscas de temperatura, puesto que la humedad del aire podría condensarse y provocar un cortocircuito. No obstante, si el rallador de verduras eléctrico (1) se ha visto sometido a variaciones bruscas de temperatura, espere unas 2 horas antes de volver a ponerlo en marcha, para que tenga tiempo de adaptarse a la temperatura ambiente.
- El rallador de verduras eléctrico (1) no se exponga a sacudidas y vibraciones excesivas.

Almacenamiento cuando no se utilice

Si no va a utilizar el rallador de verduras eléctrico (1) durante mucho tiempo, desenchúfelo de la red eléctrica. Compruebe también que la temperatura de almacenamiento se mantenga entre -10 °C y +50 °C. La humedad ambiente no debe sobrepasar el 85 % de humedad relativa.

5. Propiedad intelectual

El contenido de este manual de instrucciones está protegido por la ley de propiedad intelectual y se entrega al usuario únicamente como fuente de información. Quedan prohibidas la copia y la reproducción de sus datos e informaciones sin la autorización expresa y por escrito del autor. Esto rige también para el uso comercial de su contenido y datos. En el momento de pasar a impresión,

el texto y las ilustraciones se correspondían al nivel técnico más reciente. Reservado el derecho a realizar modificaciones.

6. Descripción de los elementos de mando

Por motivos de seguridad, el rallador de verduras eléctrico (1) solo funciona mientras se mantiene presionado el botón de encendido (2). En cuanto se suelta el botón de encendido (2), el rallador de verduras eléctrico (1) se apaga.

7. Antes de poner en marcha el aparato

Extraiga el rallador de verduras eléctrico SGR 150 D1 y todos los accesorios del embalaje y compruebe que no falte nada. Retire todas las películas protectoras. Se recomienda limpiar todos los accesorios antes de utilizarlos por primera vez.

7.1. Colocación y extracción de los tambores

A continuación, seleccione uno de los 5 tambores suministrados (4, 5, 6, 7, 10) e introdúzcalo hasta el tope en el tubo de alimentación (11). Para conocer la utilidad de cada tambor (4, 5, 6, 7, 10), consulte la ilustración del apartado «Los tambores» en la página 155. A continuación, instale el tubo de alimentación (11) con el tambor montado (4, 5, 6, 7, 10) en el eje de accionamiento (9). Para facilitar el montaje, en la parte trasera del tubo de alimentación (11) hay una flecha (◀). En la carcasa del rallador de verduras (1), hay dibujados un candado abierto 🔓 a la derecha del eje de accionamiento (9) y un candado cerrado 🔒 encima. Proceda tal como se explica a continuación:

- Inserte el tubo de alimentación (11) con el tambor montado (4, 5, 6, 7, 10) en el eje de accionamiento (9), de manera que la flecha (◀) del tubo de alimentación (11) señale en dirección al candado abierto 🔓 de la carcasa del rallador de verduras (1).
- A continuación, gire el tubo de alimentación (11) en sentido antihorario hasta que la flecha (◀) señale en dirección al candado cerrado 🔒 de la carcasa del rallador de verduras (1).

Si el tubo de alimentación no se puede colocar correctamente, compruebe que el tambor (4, 5, 6, 7, 10) se haya insertado hasta el tope.

Guarde el resto de tambores (4, 5, 6, 7, 10) en el compartimento de almacenamiento (8) y ciérrelo con la tapa (3). Acto seguido, coloque el compartimento de almacenamiento (8) encima del rallador de verduras eléctrico (1).

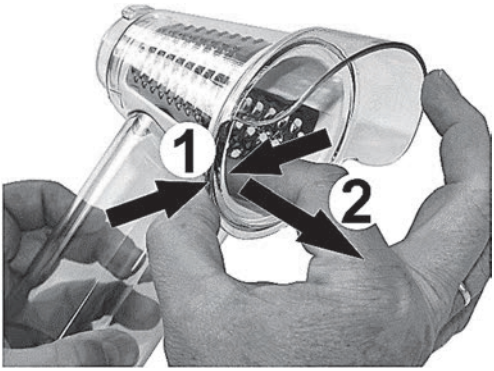
Para sacar el tambor (4, 5, 6, 7, 10), primero extraiga el tubo de alimentación (11) del rallador de verduras (1).

- Gire el tubo de alimentación (11) en sentido horario hasta que la flecha (◀) señale en dirección al candado abierto 🔓 de la carcasa del rallador de verduras (1).

Después de esto, puede sacar el tambor (4, 5, 6, 7, 10) del tubo de alimentación (11).

Proceda tal como se explica a continuación:

Primero extraiga el empujador (12) del tubo de alimentación (11). A continuación, sujete el tubo de alimentación (11) con una mano.



1. Utilizando los dedos índice y pulgar de la otra, coja el tambor (4, 5, 6, 7, 10) y el tubo de alimentación (11) por el borde y apriételos, tal como se muestra en la ilustración.

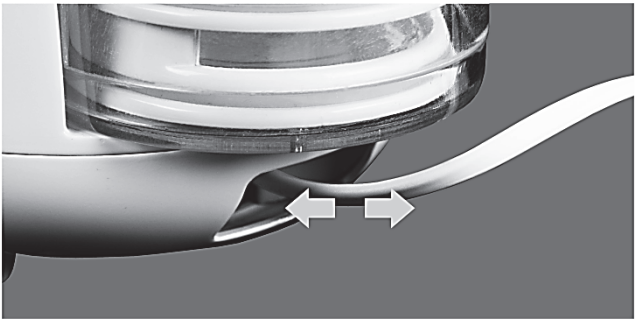
2. De esta manera, el tambor (4, 5, 6, 7, 10) puede soltarse fácilmente y luego extraerse del tubo de alimentación (11).

Tenga mucho cuidado cuando extraiga los tambores (4, 5, 6, 7, 10). ¡Las cuchillas están muy afiladas! Podría resultar herido.

Tenga presente que los tambores (4, 5, 6, 7, 10) no se pueden montar ni extraer mientras el tubo de alimentación (11) esté montado en el rallador de verduras (1).

7.2. Cable de alimentación / alojamiento del cable de alimentación

Si fuera necesario, haga salir el cable de alimentación de su alojamiento y enchufe la clavija de red a una toma de corriente de fácil acceso. Cuando termine de utilizar el aparato, el cable de alimentación se puede volver a guardar en el alojamiento.



El rallador de verduras eléctrico (1) está preparado para utilizarse.

Tenga mucho cuidado siempre que utilice o limpie los tambores (4, 5, 6, 7, 10). ¡Las cuchillas están muy afiladas! Podría resultar herido.

8. Puesta en marcha

8.1. Los tambores

En el volumen de suministro se incluyen 5 tambores diferentes (4, 5, 6, 7, 10). Para facilitarle la distinción visual de los tambores (4, 5, 6, 7, 10), estos llevan un código de color.

En las ilustraciones siguientes se explica la utilidad de cada uno de estos tambores (4, 5, 6, 7, 10):

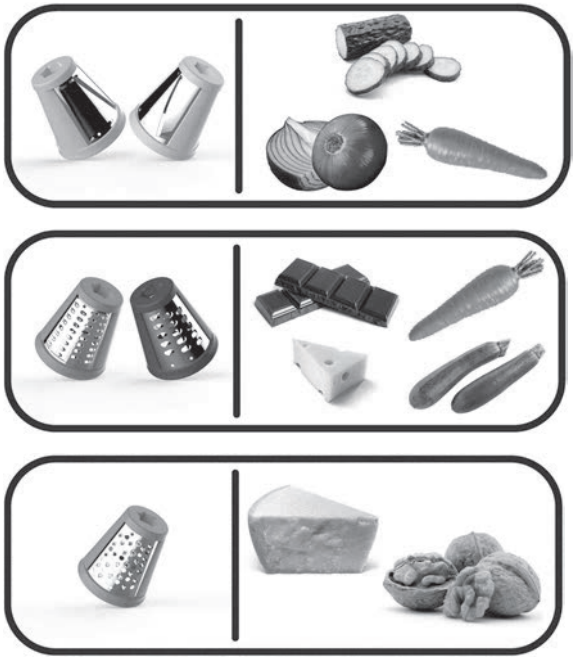
5 Tambor de corte fino (amarillo)

4 Tambor de corte grueso (verde)

10 Tambor de picado fino (naranja)

7 Tambor de picado grueso (rojo)

6 Tambor de rallado (azul)



Utilice la siguiente tabla como referencia para seleccionar el tambor más adecuado para cada alimento:

Alimento	**Tambor de corte fino (amarillo)** 5	**Tambor de corte grueso (verde)** 4	**Tambor de picado fino (naranja)** 10	**Tambor de picado grueso (rojo)** 7	**Tambor de rallado (azul)** 6
Manzanas	■	■			
Pepino	■	■			
Queso duro	■	■	■	■	
Avellanas, almendras					■
Patatas	■	■		■	
Colirrábano	■	■		■	
Carne de coco			■		■
Zanahorias	■	■	■	■	
Pimientos	■	■		■	
Parmesano					■
Rábanos, rabanitos	■	■		■	
Remolacha	■	■			
Col roja, col blanca	■	■			
Chocolate			■	■	■
Pan seco					■
Calabacín	■	■	■	■	
Cebolla, chalota	■	■			

8.2. Modo de empleo

- Prepare los alimentos de manera que puedan introducirse bien en el tubo de alimentación (11).
- Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del tambor para recoger los alimentos triturados.

- A continuación, introduzca los alimentos preparados en el tubo de alimentación (11).
- Pulse el botón de encendido (2) y manténgalo presionado. El tambor (4, 5, 6, 7 ó 10) empezará a girar.

Para evitar que el tambor (4, 5, 6, 7, 10) se bloquee, no presione el empujador (12) hasta que se haya pulsado el botón de encendido (2) y el tambor (4, 5, 6, 7, 10) haya empezado a girar.

- A continuación, puede utilizar el empujador (12) para empujar los alimentos que se han introducido en el tubo de alimentación. Cuando el tubo de alimentación (11) esté vacío, se pueden introducir más alimentos.

Una vez triturados, los alimentos salen por la abertura del tambor y caen en el recipiente que se ha colocado delante.

- Cuando haya terminado de triturar los alimentos, suelte el botón de encendido (2).

Para triturar una gran cantidad de alimentos, es muy importante que respete el tiempo de funcionamiento continuado de 2 minutos, ya que, de lo contrario, el rallador de verduras eléctrico (1) podría resultar dañado.

- Extraiga la clavija de red de la toma de corriente.

8.3. Limpieza

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar el aparato, debe desenchufarse siempre la clavija de red. No sumerja nunca el rallador de verduras eléctrico (1) en agua ni intente limpiarlo debajo de agua corriente. ¡Podría producirse una descarga eléctrica!

¡ADVERTENCIA! Tenga mucho cuidado cuando utilice y limpie los tambores (4, 5, 6, 7, 10). Las cuchillas están muy afiladas. Podría resultar herido.

No utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos ni químicos, ya que la superficie del rallador de verduras eléctrico (1) y de los accesorios podría sufrir daños irreparables.

- Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Extraiga los 5 tambores (4, 5, 6, 7, 10) del compartimento de almacenamiento (8).
- Separe el compartimento de almacenamiento (8) del rallador de verduras eléctrico (1).
- Extraiga el empujador (12) del tubo de alimentación (11).
- Separe el tubo de alimentación (11) del eje de accionamiento (9).
- Limpie el rallador de verduras eléctrico (1) con un paño húmedo. Si hay suciedad incrustada, aplique un poco de detergente neutro sobre el paño. Cuando termine, asegúrese de limpiar todos los restos de detergente con un trapo mojado.
- Los 5 tambores (4, 5, 6, 7, 10), el compartimento de almacenamiento (8), la tapa (3), el tubo de alimentación (11) y el empujador (12) se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa,

estas piezas también se pueden lavar con agua caliente y jabón neutro. Cuando termine de lavar estas piezas, enjuáguelas con agua limpia. Antes de volver a utilizar las piezas, compruebe que estén completamente secas.

- Ahora, las piezas limpias se pueden volver a montar en el rallador de verduras eléctrico (1) y los tambores limpios (4, 5, 6, 7, 10) se pueden guardar en el compartimento de almacenamiento (8).

Tenga en cuenta que algunos alimentos, como las zanahorias y la col roja, contienen colorantes naturales que pueden cambiar el color de las piezas de plástico del rallador de verduras (1) y de los accesorios. Estos cambios de color no constituyen ningún desperfecto.

8.4. Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el rallador de verduras eléctrico (1) durante mucho tiempo, guárdelo en un lugar limpio y seco.

- Limpie el rallador de verduras eléctrico (1) y todos los accesorios tal como se explica en el capítulo anterior.
- Guarde los 5 tambores (4, 5, 6, 7, 10) en el compartimento de almacenamiento (8).
- Introduzca el cable de alimentación completamente en el alojamiento de manera que solo quede a la vista la clavija de red.

9. Solución de problemas

El rallador de verduras eléctrico (1) no funciona.

- La clavija de red no está enchufada. Conecte la clavija de red a la toma de corriente.
- La toma de corriente está averiada. Pruebe el aparato en una toma de corriente que sepa que funciona correctamente.
- El rallador de verduras eléctrico (1) está averiado. Póngase en contacto con el servicio técnico.

Un tambor (4, 5, 6, 7, 10) no se suelta.

- Para poder colocar o extraer un tambor (4, 5, 6, 7, 10), es necesario desmontar todo el tubo de alimentación (11). Consulte la ilustración de la página 154.

10. Eliminación e información medioambiental

Los aparatos que van acompañados de este símbolo cumplen con la directiva europea 2012/19/EU. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos usados deben eliminarse aparte de la basura doméstica en los centros municipales previstos para ello. Al eliminar correctamente los aparatos usados, estará contribuyendo a reducir los daños en el medio ambiente y el peligro para su propia salud. Para obtener más información acerca de cómo eliminar correctamente un aparato usado,

consulte a su ayuntamiento, el organismo de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el aparato.

El embalaje también debe eliminarse respetando el medio ambiente. Los cartones deben depositarse en contenedores de papel o deben entregarse en centros de recogida públicos para garantizar su reutilización. Las láminas y las piezas de plástico incluidas en el volumen de suministro deben ser recogidas por la empresa municipal de eliminación de residuos y eliminadas correctamente.

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.

11. 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 nacionales de la República de Serbia.

Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Recetas

Ensalada de col blanca/roja

- 1500 g de col blanca o roja
- 1 pimiento
- 125 g de azúcar
- 125 ml de aceite
- 125 ml de vinagre
- 1 cucharada sopera de sal
- 1 pizca de pimienta

Cortar la col con el tambor de corte grueso (4). Triturar el pimiento con el tambor de picado grueso (7). Mezclar el aceite, el vinagre, el azúcar, la sal y la pimienta y calentar ligeramente el líquido resultante. Verter el jugo tibio por encima de la col y dejarlo reposar todo junto durante varias horas. Mezclar bien la ensalada y salpimentar al gusto. ¡Buen provecho!

Pesto de ajo de oso y almendras

- 60 g de almendras
- 60 g de parmesano
- 1 ramillete de ajo de oso (aprox. 100 g)
- 120 ml de aceite de oliva de calidad
- Sal y pimienta al gusto

Rallar las almendras y el parmesano con el tambor de rallado (6). Mezclar las almendras, el parmesano, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Separar el ajo de oso de los tallos, cortarlo en trozos pequeños, mezclarlo en la masa y salpimentar de nuevo al gusto. ¡Buen provecho!

Ensalada de calabacín

- 3-4 calabacines pequeños (aprox. 800 g)
- 1 pepino
- 1 vaso de aliño Miracle Whip (o yogur)
- Tabasco al gusto
- Pimienta, sal y pimentón
- Ajo al gusto
- 1 ramillete de cebollino
- 1 lata pequeña de maíz

Cortar o picar los calabacines y el pepino con el tambor de corte grueso (4) o con el tambor de picado grueso (7). Cortar o picar el cebollino en trozos pequeños. Mezclar los calabacines, el pepino, el maíz, el cebollino y el aliño Miracle Whip. Salpimentar la ensalada. Para dar un toque picante, añadir un par de gotas de tabasco. También se puede añadir un poco de ajo. Decorar con un poco de pimentón molido. ¡Buen provecho!

Reibekuchen (tortitas de patata) (4 raciones)

- 10 patatas grandes
- 4 cebollas grandes
- 2 cucharadas soperas de harina
- 4 huevos grandes
- Sal y pimienta
- Compota de manzana
- Aceite para freír

Pasar las patatas por el tambor de picado grueso (7) y las cebollas por el tambor de corte fino (5). Mezclar la masa con los huevos batidos y la harina. Salpimentar al gusto. Calentar una sartén con el aceite y añadir porciones de la masa de patata de 10 cm y no muy gruesas. Dorar las tortitas de patata por ambos lados. Servir las tortitas de patata con compota de manzana. ¡Buen provecho!

Queso quark con nata, cereza y ralladura de chocolate (6 raciones)

- 500 g de queso quark
- 2 tazas de nata (400 ml)
- 2 tabletas de chocolate frío (de leche o negro)
- 1 vaso de cerezas de Morello (sin hueso)
- Azúcar

Picar el chocolate frío con el tambor de picado grueso (7). Batir la nata hasta que esté montada y añadir azúcar al gusto. Mezclar el queso quark hasta que esté suave e incorporar con mucho cuidado la nata, la ralladura de chocolate y las cerezas. ¡Buen provecho!

13. Información sobre la garantía y el servicio técnico

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

ES Teléfono: 902 599 922

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 351602_2007

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