



ELECTRIC GRATER SGR 150 D1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Legutóbbi adatfrissítés - Zadnja posodobitev
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Stand der Informationen:
10/2021 - Ident.-No.: SGR 150 D1 102021-1

HU

ELEKTROMOS ZÖLDSÉGRESZELŐ

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

CZ

ELEKTRICKÉ STRUHADLO

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

DE AT

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

SI

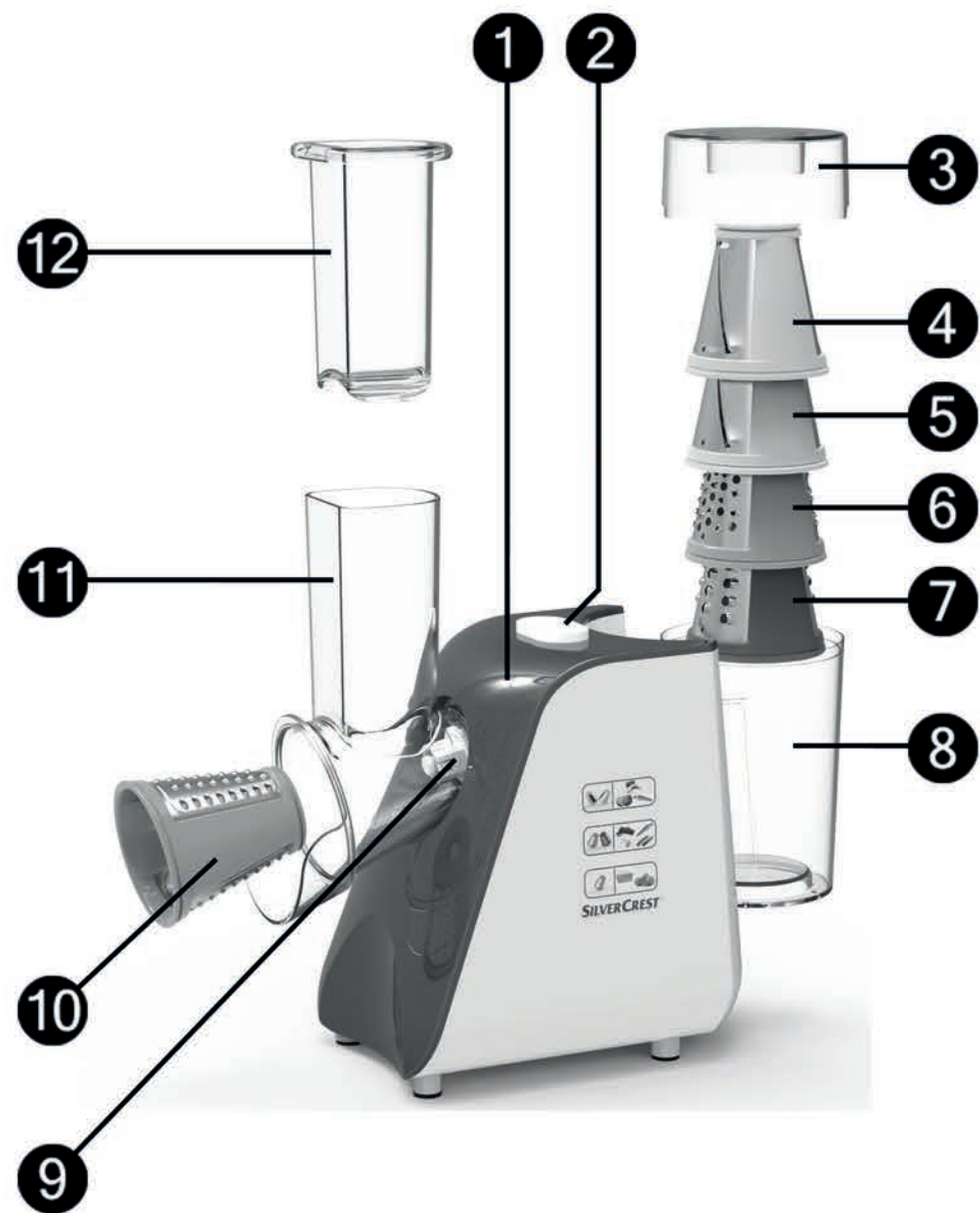
ELEKTRIČNO STRGALO ZA ZELENJAVO

Navodila za uporabo in varnostna opozorila

SK

ELEKTRICKÉ STRÚHADLO

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny



Magyar	2
Slovenščina	21
Česky	41
Slovenčina	60
Deutsch	79

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	3
2. Szállítási terjedelem	3
3. Műszaki adatok	4
3.1. Rövid időtartamú működés ideje	4
4. Biztonsági utasítások	4
5. Szerzői jog	10
6. A kezelőelemek leírása	10
7. Üzembevétel előtt	10
7.1. A henger behelyezése / kivevése	10
7.2. Tápkábel / tápkábel rekesz	11
8. Üzembevétel	12
8.1. A hengerek	12
8.2. A kezelés lépései	14
8.3. Tisztítás	14
8.4. Tárolás	15
9. Problémamegoldás	15
10. Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások	16
11. A megfelelőség jelei	17
12. Receptjavaslatok	18
13. Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez	19

Gratulálunk!

A SilverCrest SGR 150 D1 elektromos zöldségreszelő, a továbbiakban zöldségreszelő megvásárlásával egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

A kezelési útmutató ezen termék részét képezi. Az útmutató fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonság, a használat és az ártalmatlanítás körében. A termék használata előtt ismerje meg alaposan az összes kezelési és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott alkalmazási körben használja. Ha más személynek továbbadja a terméket, az összes dokumentumot is adja át.

1. Rendeltetészerű használat

A zöldségreszelő egy háztartási készülék és különböző zöldségfajták és egyéb arra alkalmas élelmiszerek szeletelésére, aprítására és reszelésére szolgál. Nem szabad zárt helyiségeken kívül és trópusi égövön használni. A készülék nem vállalatoknál való, illetve nem üzemi felhasználásra készült. A zöldségreszelőt kizárólag csak otthon, privát célokra használja, bármilyen más felhasználás nem rendeltetészerűnek számít. Ez a zöldségreszelő teljesíti a CE-megfelelőséghez kapcsolódó összes releváns normát és szabványt. A zöldségreszelő a gyártóval való egyeztetés nélküli módosítása esetén nem biztosított a normák teljesítése. Az ebből származó károkért vagy zavarokért a gyártó nem vállal semmilyen felelősséget. Csak a gyártó által szállított tartozékokat használja.

Tartsa be az országos előírásokat, ill. az alkalmazás országának törvényeit.

2. Szállítási terjedelem

- SilverCrest SGR 150 D1 elektromos zöldségreszelő
- 5 henger
- A jelen kezelési utasítás

Ez a kezelési utasítás kihajtható borítóval van ellátva. A borító belső oldalán a SilverCrest SGR 150 D1 zöldségreszelő van az összes tartozékával és kezelőelemével ábrázolva és tételszámokkal megjelölve. Ezt a borítót kihajtván lehet hagyni, amíg a kezelési utasítás további fejezeit olvassa. Így végig a szeme előtt lehet az illető tartozék/kezelőelem. A számok jelentése a következő:

- 1** Elektromos zöldségreszelő
- 2** Start-gomb
- 3** Tárolódoboz fedő
- 4** Durva szeletelőhenger (zöld)
- 5** Finom szeletelőhenger (sárga)
- 6** Reszelőhenger (kék)

- 7** Durva aprítógéper (piros)
- 8** Tárolódoboz
- 9** Meghajtó tengely
- 10** Finom aprítógéper (narancsszínű)
- 11** Betöltő tölcser
- 12** Nyomórúd

3. Műszaki adatok

Megjelölés	SilverCrest SGR 150 D1
Tápfeszültség	220-240 V~ (Váltakozó feszültség), 50/60 Hz
Hálózati fogyasztás	150 W
Rövid időtartamú működés	2 perc
Védelmi osztály	II 
Méret (H x M x Sz)	kb. 13,6 x 29,2 x 28 cm
Súly	kb. 1600 g
Üzemi hőmérséklet	5°C és 35°C között
Az üzemi levegő nedvessége	85% rel. páratartalom
megengedett raktározási feltételek	-10°C és +50°C között; max. 85% rel. páratartalom

A műszaki adatok, valamint a dizájn módosítása előzetes értesítés nélkül történhet.

3.1. Rövid időtartamú működés ideje

A rövid időtartamú működés ideje azt jelzi, hogy mennyi ideig szabad a zöldségreszelőt (1) működtetni anélkül, hogy a motor túlhevülne és károsodna. Az elektromos zöldségreszelőt (1) nem szabad 2 percnél tovább működtetni. Ez után az elektromos zöldségreszelőt (1) addig kikapcsolva kell hagyni, míg a motor lehűl.

4. Biztonsági utasítások

Az elektromos zöldségreszelő (1) első használata előtt olvassa végig figyelmesen a következő utasításokat és tartson be minden figyelmeztetést, még akkor is, ha járatos az elektronikus készülékek kezelésében. Gondosan őrizze meg ezt a kezelési utasítást egy esetleges későbbi alkalomra. Ha a zöldségreszelőt (1) eladja vagy továbbadja, lényeges, hogy átadja ezt a kezelési utasítást is.



FIGYELMEZTETÉS! E szimbólum fontos útmutatásokat jelöl az elektromos zöldségreszelő (1) biztonságos működése és a felhasználó védelme érdekében.



Ez a szimbólum a témához kapcsolódó további fontos útmutatásokat jelöl.



FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum áramütés okozta egészség- vagy életveszélyre és/vagy anyagi károkat hívja fel a figyelmet.



Ez a szimbólum olyan termékeket jelöl, amelyek fizikai és vegyi összetételét ellenőrizték és amelyeket az EC 1935/2004 rendelet követelményének megfelelően az élelmiszerekkel való kapcsolatot illetően egészségügyi szempontból nem aggályosnak minősítettek.



Személyi biztonság

- Ezt készüléket nem szabad gyermekeknek használniuk.
- A készüléket és tápvezetékét gyermekektől távol kell tartani. A fizikai, szenzoros és szellemi képességeiben korlátozott vagy fogyatékkal élők vagy tapasztalat és tudás nélküliek is használhatják, ha ezt felügyelet alatt teszik vagy felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az abból származó veszélyeket.
- Tilos a gyermekeknek a készülékkel játszaniuk!
- A kis alkatrészek lenyelése életveszélyes lehet.
- A csomagoló fóliát is tartsa távol a személyektől. Fulladásveszélyes!



Tápkábel



- A tápkábelt a dugasztól fogja meg és ne magát a kábelt húzza.
- Ne tegyen bútorokat vagy más nehéz tárgyakat a tápkábelre, és ügyeljen arra, hogy a kábel ne törjön meg, különösen ne a dugasznál.
- A sérülések elkerülése érdekében a tápkábelt ne vezesse forró vagy éles felületeken és éleken.
- Ne használjon olyan adaptert vagy hosszabbító kábelt, amely nem felel meg az érvényes biztonsági normáknak és ne végezzen beavatkozásokat a tápkábelen!
- Amennyiben a tápkábel megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy az ügyfélszolgálatnak vagy egy hasonló képzésű személynek ki kell azt cserélnie.
- Ne kössön csomót a tápkábelre, más kábelekkel ne kösse össze.
- A tápkábelt úgy kell lefektetni, hogy senki ne léphessen rá, és senkit ne akadályozzon. Sérülésveszélyes!



Karbantartás / Tisztítás



- Javítások akkor szükségesek, ha az elektromos zöldségreszelő (1) megsérült, a ház belsejébe folyadék vagy tárgy került, ha esőnek vagy nedvességnek volt kitéve vagy nem megfelelően működik, vagy leesett.
- Hogyha füstképződést, szokatlan zörejeket vagy szagokat érzékel, azonnal húzza ki az elektromos zöldségreszelő (1) tápkábelét a csatlakozó aljzatból. Ilyen esetben az elektromos zöldségreszelő (1) nem használható tovább és

azt meghatalmazott szerviz személyzettel kell megvizsgáltatni.

- A javításokat csak képezített szakszemélyzettel végeztesse. Az elektromos zöldségreszelő (1) házát soha ne nyissa fel.
- Mielőtt megtisztítaná az elektromos zöldségreszelőt (1), húzza ki a tápkábel dugaszát a dugaszoló aljzatból. A tisztításhoz az elektromos zöldségreszelőt (1) soha ne merítse vízbe és ne tartsa folyó víz alá.
- A hengerek (4, 5, 6, 7, 10) használata és tisztítása közben elővigyázatosan járjon el. A kések nagyon élesek! Sérülésveszélyes!



Működés

- Az elektromos zöldségreszelőt (1) minden összeszerelés, minden szétszerelés és minden tisztítás előtt le kell választani a hálózatról.
- A működéshez csak a szállítási terjedelem részét képező tartozékokat használja, ez különösen a nyomórúdra (12) és a hengerekre (4, 5, 6, 7, 10) érvényes. Sérülésveszélyes!
- Működés közben feltétlenül vigyázzon arra, hogy a hosszú haj, nyakkendő vagy a bő ruha részei nehegybebeelölógjanak és felcsavarodjanak az elektromos zöldségreszelő (1) forgó alkatrészeire. Sérülésveszélyes!
- Kézzel soha ne nyúljon a forgó hengerekbe (4, 5, 6, 7, 10) Sérülésveszélyes!
- A hengerek cseréjekor a tápkábel dugaszát mindig húzza ki a csatlakozó aljzatból. Feltétlenül várja meg, míg a henger (4, 5, 6, 7, 10) már nem forog tovább. Sérülésveszélyes!

- Az élelmet soha ne nyomja pusztá kézzel a betöltő tölcserbe (11)! Mindig használja a mellékelt nyomórudat (12). Sérülésveszélyes!
- A felhasználónak nincs teendője a termék 50 vagy 60 Hz-es választását illetően. Automatikusan történik a termék 50 vagy 60 Hz-es hálózati frekvenciának megfelelő beállítása.
- Az elektromos zöldségreszelőt (1) soha nem működtesse henger nélkül (4, 5, 6, 7, 10). Soha ne próbáljon rostos élelmiszert, mint pl. húst vagy nagyon kemény élelmiszert, mint pl. diót héjastól vagy jégkockákat felaprítani. Az elektromos zöldségreszelő (1) megsérülhet.
- Az elektromos zöldségreszelőt (1) használat után vagy ha felügyelet nélkül marad, mindig húzza ki a dugaszoló aljzatból.

Működési környezet



Ez a zöldségreszelő (1) csak száraz belső térben való használatra alkalmas.

- Az elektromos zöldségreszelőt (1) kizárólag szilárd, sík felületre állítsa és a ne helyezzen más tárgyakat az elektromos zöldségreszelőre (1).
- A zöldségreszelő (1) nem alkalmas magas hőmérsékletű vagy légnedvességű (pl. fürdőszobákban) vagy túlzottan poros helyiségekben való használatra. Üzemhőmérséklet és -légnedvesség: 5 - 35 °C; max. 85% rel. páratartalom.



Vigyázzon arra, hogy:

- ne melegítse az elektromos zöldségreszelőt (1) közvetlen hőforrás (pl. fűtés);

- ne érje közvetlen napfény vagy erős mesterséges fény az elektromos zöldségreszelőt (1);
- a fröccsenő és csepegő vízzel, valamint agresszív folyadékokkal való érintkezést elkerülje és arra, hogy az elektromos zöldségreszelőt (1) soha ne üzemeltessék víz közelében, az elektromos zöldségreszelőt (1) soha nem szabad vízbe meríteni. Az elektromos zöldségreszelőre (1) vagy az mellé soha ne állítson folyadékokkal töltött tárgyakat, pl. vázákat vagy italokat;
- ne helyezzen semmilyen tűzforrást (pl. égő gyertyát) az elektromos zöldségreszelőre (1) vagy annak közelébe;
- ne engedjen idegen tárgyat a készülékbe jutni;
- az elektromos zöldségreszelőt (1) ne tegye ki nagy hőmérsékletváltozásoknak, mivel ez belül páralecsapódást és rövidzárlatot okozhat. Amennyiben az elektromos zöldségreszelőt (1) mégis nagy hőmérsékletingadozásnak lesz kitéve, az üzembe helyezéssel várjon, míg a készülék felveszi a környező hőmérsékletet (kb. 2 óra);
- az elektromos zöldségreszelőt (1) védje a túlzott rázkódásoktól és rezgésektől!

Raktározás nem használat esetén

- Amennyiben az elektromos zöldségreszelőt (1) hosszabb ideig nem szándékozik használni, akkor húzza ki a dugaszoló aljzatból.
- Ezen kívül vigyáznia kell arra, hogy a raktározási hőmérséklet -10°C és $+50^{\circ}\text{C}$ között maradjon. A légnedvességnek nem szabad meghaladnia a 85% relatív páratartalmat.

5. Szerzői jog

A jelen használati utasítás teljes tartalma a szerzői jog védelme alá esik, és az olvasó számára csupán csak információforrásként szolgál. Tilos az adatok és információk bármilyen másolása vagy sokszorosítása a szerző írásos beleegyezése nélkül. Ez a tartalom, valamint az adatok üzleti célú felhasználására is vonatkozik. A szöveg és az ábrák a nyomtatás időpontjában érvényes műszaki színvonalnak felelnek meg. A módosítások joga fenntartva.

6. A kezelőelemek leírása

Az elektromos zöldségreszelő (1) működéséhez biztonsági okokból a start-gombot (2) meg kell nyomni és megnyomva kell tartani. Amint a start-gombot (2) elengedi, az elektromos zöldségreszelő (1) kapcsol.

7. Üzembevétel előtt

Az SGR 150 D1 elektromos zöldségreszelőt és tartozékait vegye ki a csomagból és ellenőrizze le, hogy a csomag teljes-e. Távolítsa el az összes védőfóliát. Azt ajánljuk, hogy első használat előtt tisztítsa meg még egyszer az összes tartozékot.

7.1. A henger behelyezése / kivevése

Az 5 mellékelt henger (4, 5, 6, 7, 10) közül válassza ki azt, amelyikre szüksége van, és tolja bele ütközésig a betöltő tölcserbe (11). Az egyes hengerek (4, 5, 6, 7, 10) alkalmazási területét „A hengerek” fejezet grafikonjában találja meg az 12 oldalon. Ezután a meghajtó tengelyre (9) szerelje fel a betöltő tölcst (11) behelyezett hengerrel (4, 5, 6, 7, 10). Azért, hogy a szerelés könnyebb legyen, a betöltő tölcst (11) hátsó felére egy nyíl (◀) van rajzolva. A zöldségreszelő (1) házán a meghajtó tengely (9) mellett jobboldalt egy nyitott lakat  és az fölött pedig egy zárt lakat  található. A következő módon kell eljárnia:

- A betöltő tölcst (11) a felszerelt hengerrel (4, 5, 6, 7, 10) úgy tűzze a meghajtó tengelyre (9), hogy a betöltő tölcseren (11) levő nyíl (◀) az zöldségreszelő (1) házán a nyitott lakatra  mutasson.
- A betöltő tölcst (11) forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, míg a nyíl () a zöldségreszelő (1) házán található zárt lakat  felé mutat.

Amennyiben a betöltő tölcst nem helyezhető be korrekt módon, ellenőrizze, hogy a henger (4, 5, 6, 7, 10) be lett-e tolva ütközésig.

A többi hengert (4, 5, 6, 7, 10) tárolja a tárolódobozban (8) és zárja vissza a tárolódobozt (8) a tárolódoboz fedőjével (3). Ezt követően a tárolódobozt (8) csatlakoztassa fel az elektromos zöldségreszelőre (1).

A henger eltávolításához előbb a betöltő tölcst (11) távolítsa el a zöldségreszelőről (1).

- A betöltő tölcser (11) forgassa az óramutató járásával megegyező irányban míg a nyíl (◄) a zöldségreszelő (1) házában található nyitott lakat  felé mutat.

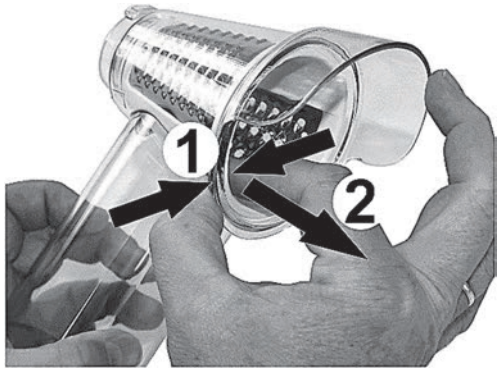
Ezt követően a hengert (4, 5, 6, 7, 10) ki tudja venni a betöltő tölcserből (11).

Ehhez a következők szerint kell eljárnia:

Elsőnek vegye ki a nyomórudat (12) a betöltő tölcserből (11). A betöltő tölcser (11) az egyik kezével tartsa meg.

1. A másik keze hüvelykujjával és a mutatóujjával fogja meg a behelyezett henger (4, 5, 6, 7, 10) és a betöltő tölcser (11) peremét és nyomja ezeket össze úgy, ahogy az ábra mutatja.

2. A hengert (4, 5, 6, 7, 10) így könnyen meglazíthatja, és azután kivetheti a betöltő tölcserből (11).



A hengerek (4, 5, 6, 7, 10) kivéésekor legyen elővigyázatos. A kések nagyon élesek! Sérülésveszélyes!

Vegye figyelembe, hogy a hengert (4, 5, 6, 7, 10) addig nem lehet behelyezni, ill. kivenni, amíg a betöltő tölcser (11) fel van szerelve a zöldségreszelőre (1).

7.2. Tápkábel / tápkábel rekesz

Az integrált tápkábelt igény szerint húzza ki a tápkábel rekeszből és dugja be egy olyan dugaszoló aljzatba, amely állandóan könnyen elérhető. Használat után a tápkábelt vissza lehet tenni a tápkábel tárolórekeszébe.



Az elektromos zöldségreszelő (1) most felhasználásra kész.



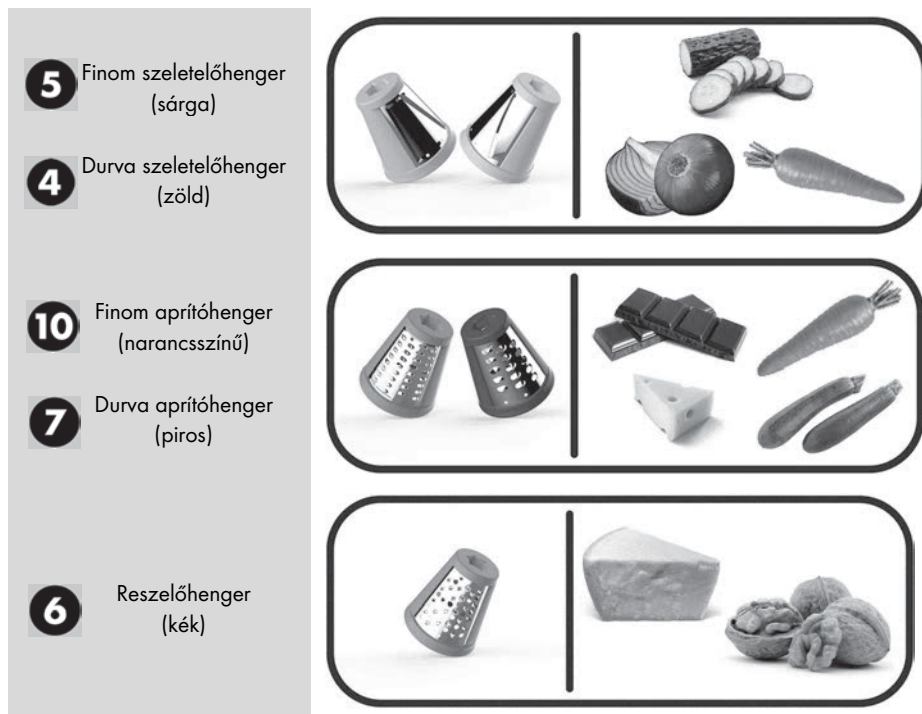
A hengerek használata és tisztítása közben elővigyázatosan járjon el (4, 5, 6, 7, 10). A kések nagyon élesek! Sérülésveszélyes!

8. Üzembevétel

8.1. A hengerek

A kiszállított csomagban 5 különböző henger (4, 5, 6, 7, 10) található. A szemmel történő jobb megkülönböztethetőség érdekében színkóddal van ellátva az 5 henger (4, 5, 6, 7, 10).

A különböző hengerek (4, 5, 6, 7, 10) felhasználási területét a következő ábráról tudja leolvasni.



Az alábbi táblázat hivatott az élelmiszernek megfelelő henger kiválasztását megkönnyíteni:

Élelmiszer	Finom szeletelőhenger (sárga) 5	Durva szeletelőhenger (zöld) 4	Finom aprítóhenger (narancsszínű) 10	Durva aprítóhenger (piros) 7	Reszelőhenger (kék) 6
Alma	■	■			
Uborka	■	■			
Sajt	■	■	■	■	
Mogyoró, mandula					■
Burgonya	■	■		■	
Karalábé	■	■		■	
Kókuszdíóbél			■		■
Sárgarépa	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmezán					■
Retek, hónapos reték	■	■		■	
Cékla	■	■			
Vöröskáposzta / káposzta	■	■			
Csokoládé			■	■	■
Száraz kenyér					■
Cukkini	■	■	■	■	
Hagyma, mogyoróhagyma	■	■			

8.2. A kezelés lépései

- A feldolgozásra szánt élelmiszert úgy készítse elő, hogy azt jól be lehessen helyezni a betöltő tölcserbe (11).
- A feldolgozott élelmiszer felfogására a henger nyílása alá helyezzen egy oda találó edényt.
- Az előkészített élelmiszert helyezze a betöltő tölcserbe (11).
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a start-gombot (2). A behelyezett henger (4, 5, 6, 7, 10) most forogni kezd.



A behelyezett henger (4, 5, 6, 7, 10) blokkolása elkerülése érdekében a nyomórudat (12) csak azután kell megnyomni, hogy a start-gombot (2) megnyomták és a henger (4, 5, 6, 7, 10) már forog.

- A nyomórúd (12) segítségével be tudja tolni a betöltő tölcserbe helyezett élelmiszert. Amikor a betöltő tölcser (11) kiürült, szükség szerint még élelmiszert lehet betölteni.

A feldolgozott élelmiszer előtt kiesik a henger nyílásán az előzőleg odahelyezett edénybe.

- Amikor az összes előkészített élelmiszert feldolgozta, engedje el a start-gombot (2).



Ha nagyobb mennyiségű élelmiszert szeretne feldolgozni, feltétlenül tartsa be a rövid idejű működés 2 perces legnagyobb hosszát, ezáltal elkerülheti az elektromos zöldségreszelő (1) károsodását.

- A tápkábel dugaszát húzza ki a csatlakozó aljzatról.

8.3. Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS! A tisztítás előtt a készüléket mindig húzza ki a dugaszoló aljzatról. Az elektromos zöldségreszelőt (1) soha ne merítse vízbe és ne mossa folyó víz alatt. Áramütésveszélyes!



FIGYELMEZTETÉS! A hengerek (4, 5, 6, 7, 10) használatakor és tisztításakor legyen elővigyázatos. A kések nagyon élesek! Sérülésveszélyes!



Ne használjon agresszív, súroló hatású vagy vegyi tisztítószeret. Az elektromos zöldségreszelő (1) felülete és a tartozékai javíthatatlanul megsérülhetnek.

- A tápkábelt húzza ki a csatlakozó aljzatról.
- Vegye ki az 5 hengert (4, 5, 6, 7, 10) a tárolódobozból (8).
- A tárolódobozt (8) válassza le az elektromos zöldségreszelőről (1).
- Vegye ki a nyomórudat (12) a betöltő tölcserből (11).
- A betöltő tölcser (11) válassza le a meghajtó tengelyről (9).
- Az elektromos zöldségreszelőt (1) egy nedves kendővel tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén a kendőre tehet egy kevés mosogatószeret. Figyeljen arra, hogy azután egy csak vízzel megnedvesített kendővel törölje le a mosogatószer maradványait.

- Az 5 henger (4, 5, 6, 7, 10), a tárolódoboz (8), a tárolódoboz fedője (3), a betöltő tölcser (11), valamint a nyomórúd (12) mosogatógépben való elmosogatásra is alkalmas. Alternatív megoldásként ezeket az alkatrészeket meleg vízzel és egy lágy mosogatószerrel is megtisztíthatja. A darabokat a mosogatás után öblítse le tiszta vízzel. Gondoskodjon arról, hogy a következő felhasználáshoz minden alkatrész teljesen megszáradjon.
- A megtisztított darabokat most már felszerelheti az elektromos zöldségreszelőre (1) és a megtisztított hengereket (4, 5, 6, 7, 10) elraktározhatja a tárolódobozba (8).

Legyen tekintettel arra, hogy egyes élelmiszerek, pl. a sárgarépa vagy a vöröskáposzta természetes színezőanyagokat tartalmaznak. Ezek a színezőanyagok megszínezhetik a zöldségreszelő (1) műanyag alkatrészeit. Ezek az elszíneződések nem jelentenek hibát.

8.4. Tárolás

Ha az elektromos zöldségreszelőt (1) hosszabb ideig nem használja, akkor az egy száraz és tiszta helyen tárolja.

- Az elektromos zöldségreszelőt (1) és minden tartozékát tisztítsa meg az utolsó fejezetben leírtak szerint.
- Az 5 henger (4, 5, 6, 7, 10) tárolja a tárolódobozban (8).
- A tápkábelt annyira nyomja vissza a tápkábel rekeszébe, hogy csak a dugasz maradjon látható.

9. Problémamegoldás

Az elektromos zöldségreszelő (1) nem működik.

- A dugasz nincs bedugva. A dugaszt dugja a csatlakozó aljzatba.
- A csatlakozó aljzat meghibásodott. Próbálja ki a készüléket egy másik csatlakozó aljzatba, amelyről biztosan tudja, hogy rendben van.
- Az elektromos zöldségreszelő (1) meghibásodott. Forduljon a szervizhez.

valamelyik hengert (4, 5, 6, 7, 10) nem lehet meglazítani.

- Mindig az egész betöltő tölcser (11) lazítsa meg, ha egy hengert (4, 5, 6, 7, 10) akar berakni vagy kivenni. Ehhez vegye figyelembe a(z) 11 oldalon található ábrát.

10. Környezetvédelmi útmutatások és ártalmatlanítási előírások

	Az ezzel a szimbólummal jelölt készülékekre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik. Minden használt elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve, az ilyen célra államilag kijelölt helyeken kell ártalmatlanítani. A használt készülék szabályos ártalmatlanításával elkerülhető a környezet károsítása, és saját egészségének veszélyeztetése. A használt készülék előírás szerű ártalmatlanításával kapcsolatban további információkat az önkormányzatnál, a környezetvédelmi hivatalban vagy abban az üzletben kaphat, amelyben a készüléket megvásárolta. További információért lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelő céggel.	
	Gondoljon a környezetvédelemre. A használt elemek nem valók a háztartási hulladékba. Azokat használaton gyűjtőponton kell leadni. Vegye figyelembe, hogy az elemeket csak teljesen lemerült állapotban lehet a készülékek használt elemeinek gyűjtőtartályába elhelyezni, ill. nem teljesen lemerült elemek esetén ügyeljen a rövidzárlatokra.	
	A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.	
 ES/PT		
	Csak Franciaországban: Az újrafelhasználható termékekre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.	
	A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:	
	1–7: Műanyagok / 20–22: Papír és kartonpapír / 80–98: Kompozit anyagok.	
Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
	Polietilén-tereftalát	—
	Nagy sűrűségű polietilén	—

	Polivinil-klorid	—
	Alacsony sűrűségű polietilén	A terméket és a tartozékokat védő műanyag zacskók
	Polipropilén	—
	Polisztirol	—
	Egyéb anyagok	—
	Hullámpapír	Értékesítési csomagolás, Belső doboz
	Egyéb kartonpapír	—
	Papír	Az értékesítési csomagoláson belüli selyempapír
	Papír / kartonpapír / műanyag	—
	Papír / kartonpapír / műanyag / alumínium	—

11. A megfelelés jelei



A termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelveknek. A megfelelési nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik az idevágó nyilatkozatokkal és dokumentációval.



A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelvei követelményeinek.



Ez a termék megfelel Nagy-Britannia hatályos országos irányelvei előírásainak.

A teljes EU megfelelési nyilatkozat az alábbi című webhelyről tölthető le:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/384106_2107.pdf

12. Receptjavaslatok

Káposztasaláta/vöröskáposzta-saláta

- ❖ 1500 g fehér- vagy vöröskáposzta
- ❖ 1 paprikahüvely
- ❖ 125 g cukor
- ❖ 125 ml olaj
- ❖ 125 ml ecet
- ❖ 1 evőkanál só
- ❖ 1 csipet bors

A káposztát szeletelje fel a durva szeletelőhengerrel (4). A paprikát szeletelje fel a durva aprítóhengerrel (7). Keverje össze az olajt, ecetet, cukrot, sőt és borsot és ezt a folyadékot enyhén melegítse fel. A langyos folyadékot adja a káposztához és hagyja több órán keresztül összeállni. A salátát jól keverje össze és ízlés szerint ízesítse még sóval és borssal. Jó étvágyat!

Medvehagyma-mandula-pesto

- ❖ 60 g mandula
- ❖ 60 g parmezán
- ❖ 1 kötés medvehagyma (kb. 100 g)
- ❖ 120 ml jó minőségű olívaolaj
- ❖ só, bors ízlés szerint

A mandulát és a parmezánt reszelje meg a reszelőhengerrel (6). Keverje össze a mandulát, parmezánt, olívaolajt, sőt és borsot. Ezután a szárától megszabadított és apróra vágott medvehagymát szórja a massa alá és még egyszer ízesítse sóval és borssal. Jó étvágyat!

Cukkinisaláta

- ❖ 3-4 kis cukkini (kb. 800 g)
- ❖ 1 uborka
- ❖ 1 üveg salátakrém (vagy joghurt)
- ❖ tabasco, ízlés szerint
- ❖ bors, só paprika
- ❖ foghagyma ízlés szerint
- ❖ 1 kötés metélőhagyma
- ❖ 1 kis adag kukorica

A cukkiniket és az uborkát szeletelje vagy aprítsa fel a durva szeletelőhengerrel (4) vagy a durva aprítóhengerrel (7). A metélőhagymát vágja vagy aprítsa fel apróra. Keverje össze a cukkinit, uborkát, kukoricát, metélőhagymát és a salátakrém. A salátát ízesítse borssal és sóval. Hogy csípőssé tegye, adjon hozzá egy pár fröccsentésnyi tabasco-t. Ha szereti, tegyen hozzá egy kevés fokhagymát. A jó kinézés kedvéért a végén szórjon rá egy kevés paprikaörleményt. Jó étvágyat!

Sült reszeltkrumpli (4 adag)

- ❖ 10 nagy krumpli
- ❖ 4 nagy hagyma
- ❖ 2 evőkanál liszt
- ❖ 4 nagy tojás
- ❖ só és bors
- ❖ almakompót
- ❖ olaj a sütéshez

A krumplit dolgozza fel a durva aprítóhengerrel (7) és a hagymát a finom szeletelőhengerrel (5). A masszát keverje össze a felvert tojásokkal és a liszttel. Ízlés szerint ízesítse sóval és borssal. Az olajat egy serpenyőben forrósítsa meg és a krumplipürét 10 cm nagyságú, nem túl vastag darabokban tegye bele. A sült reszeltkrumplit süssse mindkét oldalán aranybarnára. Tálalja almakompóttal. Jó étvágyat!

Cseresznyés-tejszínes túró csokoládéreszelékkel (6 adag)

- ❖ 500 g túró
 - ❖ 2 pohár tejszín (400 ml)
 - ❖ 2 tábla csokoládé, lehűtve (tejszokoládé vagy enyhén keserű)
 - ❖ 1 pohár édesmeggy (kimagolva)
 - ❖ cukor
- A lehűtött csokoládét aprítsa fel a durva aprítógéppel (7). A tejszínt verje fel keményre, ízlés szerint cukorral. A túróat keverje simára, és adja alá a tejszínt, csokoládéreszeléket és a cseresznyét. Jó étvágyat!

13. Útmutatás a garanciához és a szervizeléshez

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárlól!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törekeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra

készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselőt által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.



Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 384106_2107



Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG

Kazalo

1. Ustrezna uporaba	22
2. Vsebina paketa	22
3. Tehnični podatki	23
3.1. Čas KU	23
4. Varnostna opozorila	23
5. Avtorske pravice	29
6. Opis upravljalnih elementov	30
7. Pred začetkom uporabe	30
7.1. Vstavljanje/odstranjevanje bobna	30
7.2. Električni kabel/jašek za električni kabel	31
8. Začetek uporabe	32
8.1. Bobni	32
8.2. Koraki pri uporabi naprave	34
8.3. Čiščenje	34
8.4. Shranjevanje	35
9. Odpravljanje težav	35
10. Opombe glede okolja in odlaganja med odpadke	36
11. Opombe o skladnosti	37
12. Predlogi za recepte	38
13. Nasveti za garancijo in servisni postopek	39

Iskrene čestitke!

Z nakupom električnega strgalnika za zelenjavo SilverCrest SGR 150 D1, v nadaljevanju imenovanega strgalnik za zelenjavo, ste se odločili za kakovosten izdelek.

Navodila za uporabo so sestavni del tega izdelka. Vsebujejo pomembna opozorila za varnost, uporabo in odlaganje med odpadke. Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi napotki za uporabo in varnostnimi opozorili. Izdelek uporabljajte samo na opisan način in le za navedena področja uporabe. Če boste izdelek predali drugi osebi, ji predajte tudi vso dokumentacijo.

1. Ustrezna uporaba

Strgalnik za zelenjavo je gospodinjski aparat in je namenjen rezanju, ribanju ali strganju različnih vrst zelenjave in drugih primernih živil. Naprave ne smete uporabljati izven zaprtih prostorov in v tropskem podnebju. Naprava ni namenjena uporabi v podjetju ali obrtni uporabi. Uporabljajte strgalnik za zelenjavo izključno v bivalnih prostorih in v zasebne namene. Vsaka drugačna uporaba je neustrezna. Ta strgalnik za zelenjavo izpolnjuje vse norme in standarde, ki jih zahtevajo predpisi evropske skladnosti (CE). V primeru spreminjanja strgalnika za zelenjavo brez proizvajalčevega soglasja več ni mogoče zagotavljati, da naprava te norme še vedno izpolnjuje. Pri škodi ali motnjah, nastalih zaradi takšnih predelav, je vsakršno jamstvo proizvajalca izključeno. Uporabljajte le priloženi pribor, ki jo je dobavil proizvajalec.

Upoštevajte predpise in zakone, ki veljajo v državi, kjer napravo uporabljate.

2. Vsebina paketa

- Strgalnik za zelenjavo SilverCrest SGR 150 D1
- 5 bobnov
- Ta navodila za uporabo

Ta navodila za uporabo imajo platnice, ki jih lahko razgrnete. Na notranji strani platnic je oštevilčena slika strgalnika za zelenjavo SilverCrest SGR 150 D1 in vseh delov pribora ter upravljalnih elementov. Zavihek platnic lahko pustite odprt, medtem ko berete druga poglavja navodil za uporabo. Tako boste vedno videli pribor oziroma upravljalni element, na katerega se sklicuje določeno poglavje. Številke označujejo naslednje dele:

- 1 Električni strgalnik za zelenjavo
- 2 Zagonska tipka
- 3 Pokrov shranjevalnega predela
- 4 Grobi boben za rezanje (zelena)
- 5 Fini boben za rezanje (rumena)
- 6 Boben za ribanje (modra)
- 7 Grobi boben za strganje (rdeča)

- 8** Shranjevalni predel
- 9** Pogonska gred
- 10** Fini boben za strganje (oranžna)
- 11** Polnilni nastavek
- 12** Tlačilka

3. Tehnični podatki

Oznaka	SilverCrest SGR 150 D1
Električno napajanje	220-240 V~ (izmenična napetost), 50/60 Hz
Poraba moči	150 W
Čas KU	2 minuti
Zaščitni razred	II 
Mere (Š x V x G)	pribl. 13,6 x 29,2 x 28 cm
Teža	pribl. 1600 g
Delovna temperatura	od 5 do 35 °C
Delovna vlaga	85 % rel. vlažnosti
Dovoljeni pogoji skladiščenja	od -10 do +50 °C, največ 85 % rel. vlažnosti

Tehnični podatki ali izvedba se lahko spremenijo brez predhodne najave.

3.1. Čas KU

Čas KU (čas kratkotrajne uporabe) določa, kako dolgo se lahko električni strgalnik za zelenjavo (1) uporablja, brez da bi se motor pregrel in poškodoval. Čas kratkotrajne uporabe električnega strgalnika za zelenjavo (1) je 2 minuti. Po tem času je treba električni strgalnik za zelenjavo (1) izklopiti in pustiti izklopljen tako dolgo, da se motor ohladi.

4. Varnostna opozorila

Pred prvo uporabo električnega strgalnika za zelenjavo (1) natančno preberite ta navodila in upoštevajte vsa opozorila, kar priporočamo tudi, če že znate ravnati z električnimi napravami. Ta navodila skrbno shranite za kasnejšo uporabo. Če boste strgalnik za zelenjavo (1) prodali ali ga predali drugi osebi, ji obvezno izročite tudi ta navodila za uporabo.



OPOZORILO! Ta simbol označuje pomembna opozorila za varno uporabo električnega strgalnika za zelenjavo (1) in zaščito uporabnika.



Ta simbol označuje dodatne koristne nasvete k dani temi.



OPOZORILO! Ta simbol označuje nevarnosti za zdravje vse do smrtne nevarnosti in/ali nevarnosti materialne škode zaradi električnega udara.



Ta simbol označuje izdelke, pri katerih je bila preverjena fizična in kemična sestava in ki v skladu z zahtevami Uredbe EC 1935/2004 ob stiku z živili ne predstavljajo nevarnosti.



Osebna varnost

- Otroci ne smejo uporabljati te naprave.
- Napravo in električni kabel hranite izven dosega otrok. Naprave smejo uporabljati tudi osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma osebe brez ustreznih izkušenj in/ali znanja, če jih pri tem nadzira druga oseba ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki jih lahko povzroča njena uporaba.
- Otrokom ne dovolite, da se igrajo z napravo.
- Majhni deli so lahko smrtno nevarni, če jih kdo pogoltne.
- Tudi embalažno folijo hranite izven dosega teh oseb. Obstaja nevarnost zadušitve.



Električni kabel



- Električni kabel vedno primite za vtič in nikoli ne vlecite samega kabla.
- Na električni kabel ne postavljajte pohištva ali drugih težkih predmetov in pazite, da se kabel ne prepogne, kar velja predvsem za predel okoli vtiča.
- Električnega kabla ne napeljujte čez vroče površine ali ostre robove, da se ne poškoduje.
- Nikoli ne uporabljajte adapterjev ali podaljškov, ki ne ustrezajo veljavnim varnostnim predpisom, in nikoli sami ne spreminjajte električnega kabla!
- Če se električni kabel poškoduje, ga mora proizvajalec, servisna služba ali druga ustrezno usposobljena oseba zamenjati, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Na električnem kablu nikoli ne naredite vozla in ga ne vežite z drugimi kablji.
- Električni kabel mora biti položen tako, da nanj nihče ne stopa in nikogar ne ovira. Obstaja nevarnost poškodb.



Vzdrževanje/čiščenje



- Če se je električni strgalnik za zelenjavo (1) poškodoval, če je v notranjost ohišja stekla voda ali če so vanj zašli tuji predmeti, če je bil izpostavljen dežju ali vlagi, če ne deluje pravilno ali če je padel na tla, ga je treba popraviti.
- Če se začne iz električnega strgalnika za zelenjavo (1) kaditi, če zaslišite nenavadne zvoke ali zaznate neobičajen vonj, takoj izvlecite električni kabel iz električne vtičnice.

Električnega strgalnika za zelenjavo (1) v teh primerih ne uporabljajte več in ga odnesite na pregled k strokovnjaku. Popravilo naprave prepustite le kvalificiranemu strokovnjaku.

- Nikoli ne odpirajte ohišja električnega strgalnika za zelenjavo (1).
- Pred čiščenjem električnega strgalnika za zelenjavo (1) vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Pri čiščenju električnega strgalnika za zelenjavo (1) nikoli ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.
- Bodite posebej previdni pri uporabi in čiščenju bobnov (4, 5, 6, 7, 10). Noži so izjemno ostri! Obstaja nevarnost poškodb.



Delovanje

- Električni strgalnik za zelenjavo (1) je treba pred vsakim sestavljanjem, razstavljanjem in čiščenjem odklopiti od električnega omrežja.
- Napravo uporabljajte le s priloženimi deli pribora, kar velja predvsem za tlačilko (12) in bobne (4, 5, 6, 7, 10). Obstaja nevarnost poškodb.
- Pri uporabi bodite obvezno pozorni, da v vrteče se dele električnega strgalnika za zelenjavo (1) ne segajo dolgi lasje, kravata ali ohlapni kosi oblačil, ki bi se vanje lahko ujeli. Obstaja nevarnost poškodb.
- Nikoli ne segajte z rokami v vrteče se bobne (4, 5, 6, 7, 10). Obstaja nevarnost poškodb.
- Pred vsako menjavo bobna izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Vedno obvezno počakajte, da se boben (4, 5, 6, 7, 10) preneha vrteti. Obstaja nevarnost poškodb.

- Nikoli ne potiskajte živil z golimi rokami v polnilni nastavek (11)! Vedno obvezno uporabljajte priloženo tlačilko (12). Obstaja nevarnost poškodb.
- Uporabniku ni treba storiti ničesar za nastavitev izdelka na 50 ali 60 Hz. Izdelek se samodejno prilagodi na 50 in na 60 Hz.
- Električnega strgalnika za zelenjavo (1) nikoli ne uporabljajte brez bobna (4, 5, 6, 7, 10). Nikoli ne poskušajte drobiti ali sekljati vlaknastih živil, na primer mesa, ali zelo trdih živil, na primer orehov z lupino ali ledenih kock. Če tega ne upoštevate, se lahko električni strgalnik za zelenjavo (1) poškoduje.
- Po uporabi ali ko električni strgalnik za zelenjavo (1) ni pod nadzorom, vedno izvlecite električni vtič iz električne vtičnice!

Okolica uporabe



Ta strgalnik za zelenjavo (1) je namenjen le uporabi v suhih notranjih prostorih.

- Električni strgalnik za zelenjavo (1) postavite na stabilno, ravno podlago, na električni strgalnik za zelenjavo (1) pa ne postavljajte nobenih predmetov.
- Električni strgalnik za zelenjavo (1) ni namenjen uporabi v prostorih z visoko temperaturo ali zračno vlažnostjo (npr. v kopalnicah) ali v zelo prašnem okolju. Delovna temperatura in zračna vlažnost: od 5 do 35 °C, največ 85 % rel. vlažnosti.



Poskrbite, da:

- na električni strgalnik za zelenjavo (1) ne učinkujejo neposredni viri toplote (npr. radiatorji);
- električni strgalnik za zelenjavo (1) ni izpostavljen neposredni sončni svetlobi ali močni umetni svetlobi;
- električni strgalnik za zelenjavo (1) ne pride v stik z brizgajočo in tekočo vodo ter jedkimi tekočinami in da ga ne uporabljajte v bližini vode, predvsem pa električnega strgalnika za zelenjavo (1) nikdar ne smete potopiti. Na električni strgalnik za zelenjavo (1) ali ob njega ne postavljajte s tekočino napolnjenih predmetov, kot so npr. vaze ali pijače;
- na električnem strgalniku za zelenjavo (1) ali ob njem ne stojijo viri ognja (na primer goreče sveče);
- v napravo ne vdre tuj predmet;
- električni strgalnik za zelenjavo (1) ni izpostavljen velikim temperaturnim spremembam, saj lahko zaradi tega zračna vlaga kondenzira in povzroči kratek stik. Če je bil električni strgalnik za zelenjavo (1) kljub temu izpostavljen velikim temperaturnim spremembam, pred uporabo počakajte približno 2 uri, da se prilagodi temperaturi okolice.
- električni strgalnik za zelenjavo (1) ni izpostavljen premočnim udarcem in vibracijam.

Shranjevanje po uporabi

- Če električnega strgalnika za zelenjavo (1) dlje časa ne boste uporabljali, ga odklopite od električnega omrežja.

- Poskrbite tudi, da temperatura skladiščenja ostaja med -10 in +50 °C. Zračna vlažnost ne sme preseči 85 % rel. vlažnosti.

5. Avtorske pravice

Za celotno vsebino teh navodil za uporabo veljajo avtorske pravice in se bralcu nudijo le kot vir informacij. Vsakršno kopiranje ali razmnoževanje podatkov ali informacij brez izrecnega pisnega dovoljenja avtorja je prepovedano. To velja tudi za komercialno uporabo vsebine in podatkov. Besedilo in slike ustrezajo tehničnemu stanju v času tiska. Pridržujemo si pravico do sprememb.

6. Opis upravljalnih elementov

Iz varnostnih razlogov je treba zagonsko tipko (2) pri uporabi električnega strgalnika za zelenjavo (1) pritisniti in jo držati pritisnjeno. Takoj ko izpustite zagonsko tipko (2), se električni strgalnik za zelenjavo (1) izklopi.

7. Pred začetkom uporabe

Odstranite električni strgalnik za zelenjavo SGR 150 D1 in vse dele pribora iz embalaže in preverite popolnost prodajnega kompleta. Odstranite vse zaščitne folije. Priporočamo, da vse dele pribora pred prvo uporabo ponovno očistite.

7.1. Vstavljanje/odstranjevanje bobna

Izberite enega od 5 priloženih bobnov (4, 5, 6, 7, 10) in ga vse do konca potisnite v polnilni nastavek (11). Področje uporabe posameznih bobnov (4, 5, 6, 7, 10) lahko preverite na slikah in tabelah v poglavju „Bobni“ na strani 32. Zatem montirajte polnilni nastavek (11) z vstavljenim bobnom (4, 5, 6, 7, 10) na pogonsko gred (9). Za lažjo montažo je na zadnjem delu polnilnega nastavka (11) odtisnjena puščica (◀). Na ohišju strgalnika za zelenjavo (1) sta desno ob pogonski gredi (9) natisnjena odprta ključavnica  in nad njo zaprta ključavnica . Storite naslednje:

- Vstavite polnilni nastavek (11) z nameščenim bobnom (4, 5, 6, 7, 10) na pogonsko gred (9) tako, da puščica (◀) na polnilnem nastavku (11) kaže na odprto ključavnico  na ohišju strgalnika za zelenjavo (1).
- Sedaj obrnite polnilni nastavek (11) v nasprotni smeri urnega kazalca, da puščica (◀) kaže na zaprto ključavnico  na ohišju strgalnika za zelenjavo (1).

Če polnilnega nastavka ni mogoče pravilno vstaviti, preverite, ali je boben (4, 5, 6, 7, 10) potisnjen vanj vse do konca.

Shranite preostale bobne (4, 5, 6, 7, 10) v shranjevalni predel (8) in zaprite shranjevalni predel (8) s pokrovom shranjevalnega predela (3). Zatem natakните shranjevalni predel (8) na električni strgalnik za zelenjavo (1).

Če želite odstraniti boben (4, 5, 6, 7, 10), najprej odstranite polnilni nastavek (11) s strgalnika za zelenjavo (1).

- Obrnite polnilni nastavek (11) v smeri urnega kazalca, da puščica (◀) kaže na odprto ključavnico  na ohišju strgalnika za zelenjavo (1).

Nato lahko odstranite boben (4, 5, 6, 7, 10) iz polnilnega nastavka (11).

Storite naslednje:

Najprej odstranite tlačilko (12) iz polnilnega nastavka (11). Sedaj z eno roko trdno primite polnilni nastavek (11).

1. S palcem in kazalcem druge roke primite rob vstavljenega bobna (4, 5, 6, 7, 10) in polnilnega nastavka (11) in ju stisnite, kot prikazuje slika.

2. Boben (4, 5, 6, 7, 10) se na ta način enostavno sprosti in ga lahko nato odstranite iz polnilnega nastavka (11).



Bodite previdni pri odstranjevanju bobnov (4, 5, 6, 7, 10). Noži so izjemno ostri! Obstaja nevarnost poškodb.

Upoštevajte, da bobna (4, 5, 6, 7, 10) ni mogoče vstaviti oziroma odstraniti, dokler je polnilni nastavek (11) še pritrjen na strgalnik za zelenjavo (1).

7.2. Električni kabel/jašek za električni kabel

Sedaj po potrebi povlecite vgrajeni električni kabel iz jaška za električni kabel in priklopite električni vtič v električno vtičnico, ki je vedno zlahka dostopna. Po uporabi lahko električni kabel ponovno shranite v jašek za električni kabel.



Električni strgalnik za zelenjavo (1) je sedaj pripravljen na uporabo.



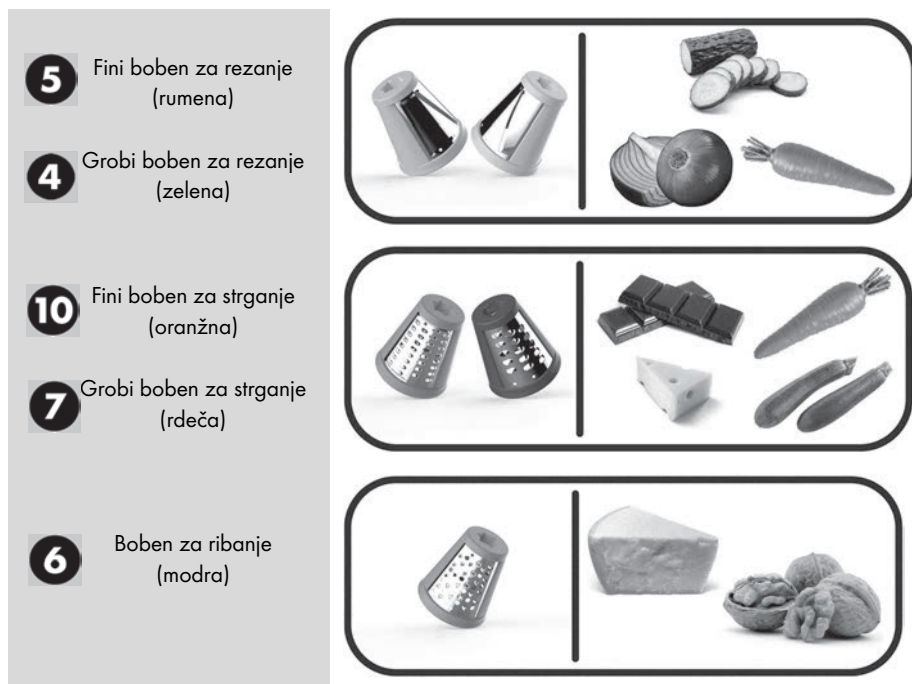
Bodite posebej previdni pri uporabi in čiščenju bobnov (4, 5, 6, 7, 10). Noži so izjemno ostri! Obstaja nevarnost poškodb.

8. Začetek uporabe

8.1. Bobni

Prodajni komplet vsebuje 5 različnih bobnov (4, 5, 6, 7, 10). Za dodatno vizualno razlikovanje je teh 5 bobnov (4, 5, 6, 7, 10) barvno kodiranih.

Področje uporabe posameznih bobnov (4, 5, 6, 7, 10) lahko preverite na naslednjih slikah:



Z naslednjo razpredelnico si lahko olajšate izbiro bobna za izbrana živila:

Živilo	Fini boben za rezanje (rumena) 5	Grobi boben za rezanje (zelena) 4	Fini boben za strganje (oranžna) 10	Grobi boben za strganje (rdeča) 7	Boben za ribanje (modra) 6
Jabolka	■	■			
Kumare	■	■			
Trdi sir	■	■	■	■	
Lešniki, mandlji					■
Krompir	■	■		■	
Kolerabica	■	■		■	
Kokosovo meso			■		■
Korenje	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmezan					■
Redkev, redkvice	■	■		■	
Rdeča pesa	■	■			
Rdeče zelje/belo zelje	■	■			
Čokolada			■	■	■
Suhi kruh					■
Bučke	■	■	■	■	
Čebula, šalotka	■	■			

8.2. Koraki pri uporabi naprave

- Živila, ki jih želite obdelati, pripravite tako, da jih lahko brez težav vstavite v odprtino polnilnega nastavka (11).
- Postavite primerno prestrezno posodo pod odprtino bobna, ki bo prestrezala obdelana živila.
- Sedaj vstavite pripravljeno živilo v odprtino polnilnega nastavka (11).
- Pritisnite zagonsko tipko (2) in jo držite pritisnjeno. Vstavljeni boben (4, 5, 6, 7 ali 10) se sedaj zavrti.



Da preprečite blokiranje vstavljenega bobna (4, 5, 6, 7, 10), začnite na tlačilko (12) pritiskati šele, ko je zagonska tipka (2) pritisnjena in se boben (4, 5, 6, 7, 10) vrti.

- S tlačilko (12) lahko sedaj potlačite živila v odprtino polnilnega nastavka. Ko je polnilni nastavek (11) prazen, lahko po potrebi vstavite dodatna živila.

Predelana živila popadajo iz sprednje odprtine na bobnu v prestrezno posodo, ki ste jo pred tem postavili pod napravo.

- Ko ste predelali vsa zelena živila, izpustite zagonsko tipko (2).



Če želite predelati večjo količino živil, obvezno upoštevajte 2-minutni dovoljeni čas kratkotrajne uporabe, da preprečite poškodbe električnega strgalnika za zelenjavo (1).

- Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

8.3. Čiščenje



OPOZORILO! Pred čiščenjem vedno izvlecite električni vtič. Električnega strgalnika za zelenjavo (1) nikoli ne potaplajte v vodo in ga nikoli ne čistite pod tekočo vodo. Obstaja nevarnost električnega udara!



OPOZORILO! Bodite posebej previdni pri uporabi in čiščenju bobnov (4, 5, 6, 7, 10). Rezila so izjemno ostra. Obstaja nevarnost poškodb!



Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kemičnih čistil. Če tega ne upoštevate, lahko nepopravljivo poškodujete površino električnega strgalnika za zelenjavo (1) in delov pribora.

- Izvlecite električni kabel iz električne vtičnice.
- Odstranite 5 bobnov (4, 5, 6, 7, 10) iz shranjevalnega predela (8).
- Snemite shranjevalni predel (8) z električnega strgalnika za zelenjavo (1).
- Odstranite tlačilko (12) iz polnilnega nastavka (11).
- Ločite polnilni nastavek (11) od pogonske gredi (9).

- Očistite električni strgalnik za zelenjavo (1) z vlažno krpo. Za trdovratnejšo umazanijo lahko uporabite blag detergent. Nato skrbno odstranite vse ostanke detergenta s krpo, ki je zmožena z vodo.
- Vseh 5 bobnov (4, 5, 6, 7, 10), shranjevalni predel (8), pokrov shranjevalnega predela (3), polnilni nastavek (11) in tlačilka (12) so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Te dele lahko alternativno očistite tudi s toplo vodo in blagim detergentom. Te dele po čiščenju sperite s čisto vodo. Poskrbite, da so vsi deli ob naslednji uporabi povsem suhi.
- Sedaj lahko vse očiščene dele ponovno namestite na električni strgalnik za zelenjavo (1) in očiščene bobne (4, 5, 6, 7, 10) shranite v shranjevalni predel (8).

Upoštevajte, da nekatera živila, na primer korenje ali rdeče zelje, vsebujejo naravna barvila. Ta barvila lahko obarvajo določene dele strgalnika za zelenjavo (1) in pribora, ki so izdelani iz umetne mase. Takšna obarvanja ne štejejo kot materialna napaka na izdelku.

8.4. Shranjevanje

Če električnega strgalnika za zelenjavo (1) dlje časa ne boste uporabljali, ga shranite na suhem in čistem mestu.

- Očistite električni strgalnik za zelenjavo (1) in vse dele pribora, kot je opisano v prejšnjem poglavju.
- Vseh 5 bobnov (4, 5, 6, 7, 10) shranite v shranjevalni predel (8).
- Potisnite električni kabel tako daleč v jašek za električni kabel, da je viden le še električni vtič.

9. Odpravljanje težav

Električni strgalnik za zelenjavo (1) ne deluje.

- Električni vtič ni priklopljen. Priklopite električni vtič v električno vtičnico.
- Električna vtičnica je okvarjena. Preizkusite napravo na drugi električni vtičnici, za katero gotovo veste, da deluje.
- Električni strgalnik za zelenjavo (1) je okvarjen. Obrnite se na našo servisno službo.

Bobna (4, 5, 6, 7, 10) ni mogoče sprostiti.

- Vedno sprostite celoten polnilni nastavek (11), če želite vstaviti ali odstraniti boben (4, 5, 6, 7, 10). Pri tem upoštevajte tudi sliko na strani 31.

10. Opombe glede okolja in odlaganja med odpadke

	Za naprave, označene s tem simbolom, velja evropska direktiva 2012/19/EU. Vse električne in elektronske naprave je treba odlagati ločeno od gospodinjskih odpadkov, in sicer v namenske zbirne centre za odpadke. Z ustrezno odstranitvijo stare naprave boste zaščitili okolje in lastno zdravje. Dodatne informacije o odstranjevanju starih naprav v skladu s predpisi lahko pridobite na mestni občini, pri državni agenciji za okolje ali v podjetju, pri katerem ste izdelek kupili. Več informacij prejmete v lokalnem zbirnem centru.	
	Upoštevajte varstvo okolja. Uporabljene baterije ne sodijo med gospodinjske odpadke. Odvreči jih je treba na zbirnem mestu za stare baterije. Upoštevajte, da je v zbirni zabojnik za odpadne baterije naprav dovoljeno odvreči le izpraznjene baterije, oz. da je pri baterijah, ki niso v celoti izpraznjene, treba sprejeti varnostne ukrepe za zaščito pred kratkim stikom.	
  ES/PT	Tudi embalažo zavržite na okolju prijazen način. Kartonsko embalažo lahko oddate v času zbiralne akcije starega papirja ali v javnih zbirnih centrih za predelavo odpadkov. Dostavne embalažne folije in embalaže iz umetne mase zbirajo in okolju prijazno odstranjujejo krajevna komunalna podjetja za odvoz odpadkov.	
	Velja samo za Francijo: Izdelek je mogoče reciklirati, ima razširjeno odgovornost proizvajalca in se zbira ločeno.	
 	Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake embalažnih materialov, ki so označeni z okrajšavami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: plastika/20–22: papir in lepenka/80–98: kompoziti.	
Simbol	Material	Prisotnost v naslednjih sestavnih delih embalaže tega izdelka
	Polietilen tereftalat	—
	Polietilen visoke gostote	—

	Polivinilklorid	—
	Polietilen nizke gostote	Plastične vrečke za zaščito izdelka in dodatne opreme
	Polipropilen	—
	Polistirol	—
	Druga plastika	—
	Valovita lepenka	Prodajna embalaža, Notranja škatla
	Drug karton	—
	Papir	Svileni papir znotraj prodajne embalaže
	Papir/karton/plastika	—
	Papir/karton/plastika/ aluminij	—

11. Opombe o skladnosti



Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih evropskih in državnih direktiv. Priloženo je dokazilo o skladnosti. Proizvajalec ima ustrezne izjave in dokumentacijo.



Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih državnih direktiv Republike Srbije.



Ta izdelek ustreza zahtevam veljavnih nacionalnih direktiv Velike Britanije.

Celotna izjava o skladnosti EU je na voljo za prenos z naslednje povezave:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/384106_2107.pdf

12. Predlogi za recepte

Solata iz belega ali rdečega zelja

- ❖ 1500 g belega ali rdečega zelja
- ❖ 1 paprika
- ❖ 125 g sladkorja
- ❖ 125 ml olja
- ❖ 125 ml kisa
- ❖ 1 jedilna žlica soli
- ❖ 1 ščepec popra

Narežite zelje z grobim bobnom za rezanje (4). Sesekljajte papriko z grobim bobnom za strganje (7). Zmešajte olje, kis, sladkor, sol in poper in nastalo tekočino nekoliko pogrejte. Prelijte to mlačno tekočino čez zelje in pustite solato nekaj ur stati. Dobro premešajte solato in jo po želji dodatno začinite s soljo in poprom. Dober tek!

Pesto s čemažem in mandlji

- ❖ 60 g mandljev
- ❖ 60 g parmezana
- ❖ 1 šopek čemaža (pribl. 100 g)
- ❖ 120 ml dobrega olivnega olja
- ❖ sol in poper po okusu

Naribajte mandlje in parmezan z bobnom za ribanje (6). Zmešajte mandlje, parmezan, olivno olje, sol in poper. V maso nazadnje umešajte še čemaž, ki ste mu pred tem odrezali stebila in ga na drobno narezali, ter po okusu dodajte še nekaj soli in popra. Dober tek!

Solata iz bučk

- ❖ 3–4 majhne bučke (pribl. 800 g)
- ❖ 1 kumara
- ❖ 1 kozarec solatna krema (ali jogurta)
- ❖ tabasko po okusu
- ❖ poper, sol, paprika
- ❖ česen po okusu
- ❖ 1 šopek drobnjaka
- ❖ 1 majhna konzerva koruze

Narežite ali nastrgajte bučke in kumaro z grobim bobnom za rezanje (4) ali grobim bobnom za strganje (7). Narežite ali drobno sesekljajte drobnjak. Zmešajte bučke, kumaro, koruzo, drobnjak in solatna krema. Solati po okusu dodajte poper in sol. Za malce pikanten okus lahko dodate še nekaj kapljic tabaska. Če želite, lahko dodate tudi nekaj česna. Solato lahko nato lepo okrasite z nekaj paprike v prahu. Dober tek!

Krompirjeve palačinke (4 porcije)

- ❖ 10 velikih krompirjev
- ❖ 4 velike čebule
- ❖ 2 jedilni žlici moke
- ❖ 4 velika jajca
- ❖ sol in poper
- ❖ jabolčni kompot
- ❖ olje za peko

Nastrgajte krompir z grobim bobnom za strganje (7) in sesekljajte čebulo s finim bobnom za rezanje (5). V maso umešajte stepena jajca in moko. Po okusu začinite s soljo in poprom. Segrejte olje v ponvi in vanjo dajte približno 10 cm velike in ne predebele kose krompirjeve mase. Krompirjeve palačinke na obeh straneh zlato popecite. Postrezite krompirjeve palačinke z jabolčnim kompotom. Dober tek!

Višnjevo-smetanova kremna skuta z nastrgano čokolado (6 porcij)

- ❖ 500 g kremne skute
- ❖ 2 lončka smetane (400 ml)
- ❖ 2 tablici ohlajene čokolade (mlečna ali grenka)
- ❖ 1 kozarec višenj (razkoščenih)
- ❖ sladkor

Nastrgajte ohlajeno čokolado z grobim bobnom za strganje (7). Trdo stepite smetano, ki jo lahko po okusu sladkate. Gladko zmešajte kremno skuto in vanjo umešajte smetano, nastrgano čokolado in višnje. Dober tek!

13. Nasveti za garancijo in servisni postopek

36 mesecev garancije od dneva nakupa

1. S tem garancijskim listom TARGA GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan..
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Ta garancija velja za Slovenijo.

Poleg te garancije lahko brez omejitve naše garancije uveljavljate tudi pravice iz garancije zoper prodajalca.



Service



Telefon: 080 080 917

E-pošta: targa@lidl.si

IAN: 384106_2107



Proizvajalec

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMČIJA

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

1. Používání výrobku v souladu s jeho určením	42
2. Rozsah dodávky	42
3. Technické údaje.....	43
3.1. Délka krátkodobého provozu.....	43
4. Bezpečnostní pokyny	43
5. Autorské právo	49
6. Popis ovládacích prvků	49
7. Před uvedením do provozu	49
7.1. Nasazení/vyjmutí bubnu	49
7.2. Napájecí kabel a kabelová šachta.....	50
8. Uvedení do provozu.....	51
8.1. Bubny	51
8.2. Obsluha krok za krokem.....	53
8.3. Čištění.....	53
8.4. Skladování	54
9. Odstraňování problémů	54
10. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci	54
11. Poznámky ke shodě s předpisy EU	56
12. Několik receptů.....	56
13. Pokyny k záruce a servisu.....	58

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 číslovány díly příslušenství a ovládacími prvky. Tuto záložku si můžete vykloupat, 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 chyťte 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 ved'te 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 nekontroluje 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) čistíte 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 přechovadla (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.
- Potravinu nikdy netlačte do plnicího válce (11) holýma rukama! Vždy použijte dodané přechovadlo (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 políti/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 zasuněte 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. 51. 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:

- Nasadte 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 nasadte 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).

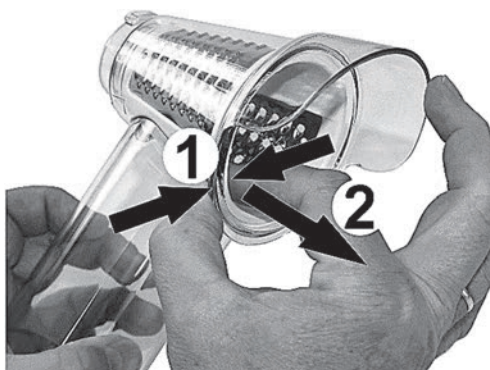
Poté můžete vyjmout buben (4, 5, 6, 7, 10) z plnicího válce (11).

Postupujte následujícím způsobem:

Z plnicího válce (11) nejprve vyjměte pýchovadlo (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 zeli	■	■			
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 tlačít 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. 50.

10. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci



Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Všechna vysloužilá elektrická a elektronická zařízení musejí být likvidována odděleně od domovního odpadu na místech, která jsou k tomu určena státem. Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte zátěži životního prostředí a ohrožení Vašeho osobního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, ve které jste přístroj koupili.

Další informace obdržíte u svého místní organizace pro likvidaci odpadu.

	Myslete na ochranu životního prostředí. Vybité baterie nepatří do domovního odpadu. Musejí být odevzdány na sběrném místě starých baterií. Respektujte, že baterie smějí být odevzdány do sběrných nádob na staré baterie pouze vybité. Pokud baterie nejsou plně vybité, je třeba provést opatření proti zkratům.	
  ES/PT	Také obal výrobku předejte k likvidaci v souladu se zásadami ochrany životního prostředí. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.	
	Platí jen pro Francii: Výrobek je recyklovatelný, vztahuje se na něj rozšířená odpovědnost výrobce a je shromažďován samostatně.	
 	Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami (a) a čísly (b), která mají následující význam: 1–7: plasty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály.	
Symbol	Materiál	Obsažený v následujících součástech obalu tohoto výrobku
	Polyetylentereftalát	—
	Polyetylen s vysokou hustotou	—
	Polyvinylchlorid	—
	Polyetylen s nízkou hustotou	Plastové sáčky na ochranu výrobku a příslušenství
	Polypropylen	—
	Polystyren	—

	Ostatní plasty	—
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly, Vnitřní box
	Ostatní lepenka	—
	Papír	Hedvábný papír uvnitř prodejního obalu
	Papír/ lepenka/ plast	—
	Papír/ lepenka/ plast/ hliník	—

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.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Velké Británie.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/384106_2107.pdf

12. Několik receptů

Salát z bílého/červeného zelí

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ 1500 g bílého nebo červeného zelí ❖ 1 paprikový lusk ❖ 125 g cukru ❖ 125 ml oleje ❖ 125 ml octa ❖ 1 lžice soli ❖ 1 špetka pepře | <p>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 směs přelijte zelí a vše nechte několik hodin uležet. Salát dobře promíchejte a dochuťte solí a pepřem. Dobrou chuť!</p> |
|---|--|

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

Vyřizování záručního plnění

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

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.

- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.

**Servis**

Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz**IAN: 384106_2107****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	61
2. Obsah dodávky	61
3. Technické údaje	62
3.1. Krátkodobá prevádzka.....	62
4. Bezpečnostné pokyny	62
5. Autorské práva	68
6. Ovládacie prvky	68
7. Pred uvedením do prevádzky	68
7.1. Vysadzovanie a vyberanie valcov.....	68
7.2. Sieťová šnúra a priestor pre ňu	69
8. Uvedenie do prevádzky	70
8.1. Strúhacie valce	70
8.2. Postup.....	72
8.3. Čistenie	72
8.4. Uskladnenie	73
9. Riešenie problémov.....	73
10. Životné prostredie a likvidácia prístroja.....	73
11. Vyhlásenie o zhode	75
12. Receptár	75
13. Pokyny k záruke a zabezpečeniu servisu.....	77

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 domácností, 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.

Dodržiňte 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:

- ➊ Elektrické strúhadlo na zeleninu
- ➋ Tlačidlo Štart
- ➌ Kryt odkladacieho priestoru
- ➍ Valec na hrubé krájanie (zelený)
- ➎ Valec na jemné krájanie (žltý)
- ➏ Valec na strúhanie (modrý)
- ➐ Valec na hrubé strúhanie (červený)
- ➑ Odkladací priestor

-  Pohonný hriadeľ
-  Valec na jemné strúhanie (oranžový)
-  Plniaca šachta
-  Vlhčadlo

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 nekladte nábytok ani iné ťažké predmety a dajte pozor na to, aby sa šnúra nezaťala, hlavne nie pri zástrčke.
- Aby ste zabránili poškodeniu, nevedzte 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



- Oprávárske 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.
- Bud'te 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 používateľa 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 neklad'te 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 zasunite 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 70. 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).

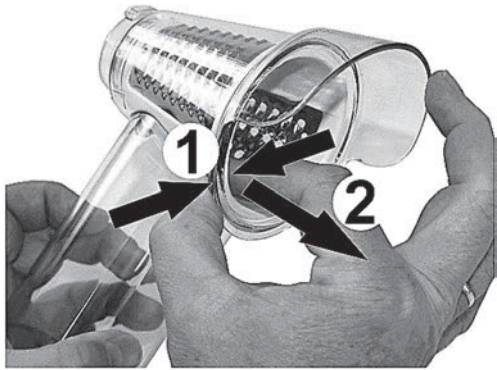
Potom už môžete vybrať valec (4, 5, 6, 7 alebo 10) z plniacej šachty (11).

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 zasunúť 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.



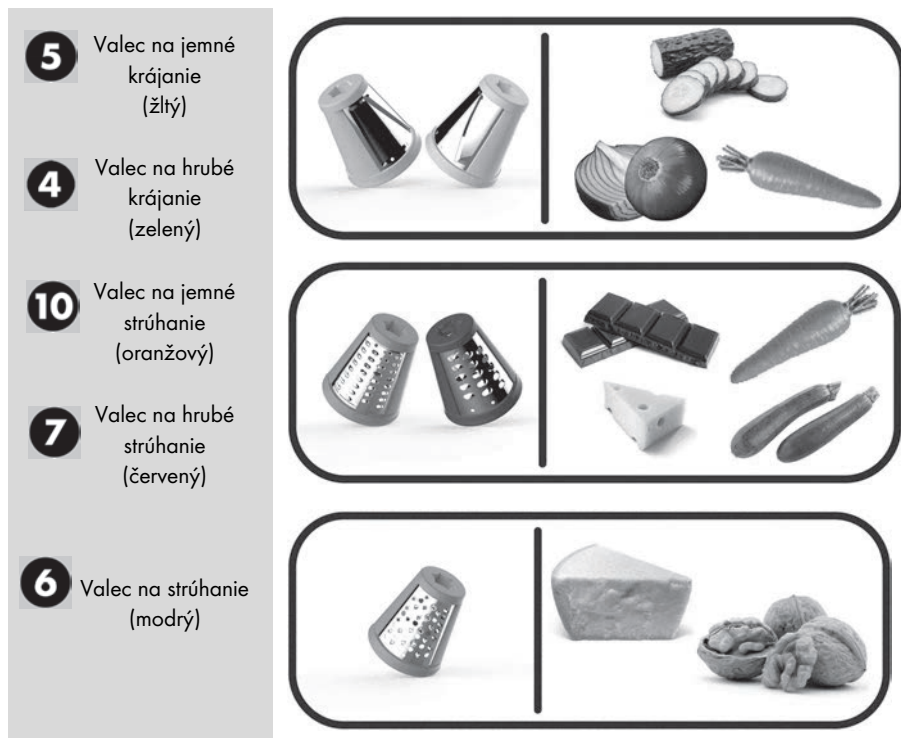
Buďte opatrní pri používaní a čistení valcov (4, 5, 6, 7 a 10). Ich strúhacie čepele sú veľmi ostré! Hrozí nebezpečenstvo poranenia.

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 odlišenie.

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



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					■
Red'kovka	■	■		■	
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) vtláčať 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 nečistíte 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).
- Oddel'te odkladací priestor (8) od elektrického strúhadla (1).
- Vyberte vtláčadlo (12) z plniacej šachty (11).
- Oddel'te 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. Týmto 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 natolko 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 uvoľníte celú plniacu šachtu (11), ak chcete vložiť alebo vybrať valec (4, 5, 6, 7 alebo 10). Riad'te sa pritom aj obrázkom na 69.

10. Životné prostredie a likvidácia prístroja



Na zariadenia označené týmto symbolom sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na miestach, ktoré sú štátom určené na tento účel. Riadnou likvidáciou Vášho starého prístroja chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého prístroja v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zakúpili toto zariadenie.

Ďalšie informácie získate u svojej miestnej spoločnosti na likvidáciu odpadu.

	Myslite na ochranu životného prostredia. Použité batérie nepatria do domového odpadu. Musia sa odovzdať v prevádzke na zber použitých batérií. Pamätajte si, že do zberných nádob na použité batérie a zariadenia možno vkladať len prázdne batérie, respektíve v prípade batérií, ktoré ešte nie sú celkom vybité, je potrebné prijať preventívne opatrenia proti skratu.	
	Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniciach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.	
ES/PT		
	Len pre Francúzsko: Výrobok je recyklovateľný, vzťahuje sa naň rozšírená zodpovednosť výrobcu a podlieha samostatnému zberu.	
	Pri triedení odpadov si všimajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:	
	1 - 7: Plasty/20 - 22: Papier a lepenka/80 - 98: Kompozitné a sendvičové materiály.	
Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalu výrobku
	Polyetyléntereftalát	—
	Polyetylén s vysokou hustotou	—
	Polyvinylchlorid	—
	Polyetylén s nízkou hustotou	Plastové vrecká na ochranu výrobkov a príslušenstva
	Polypropylén	—
	Polystyrén	—
	Iné plasty	—

	Vlnitá lepenka	Predajné balenie, Vnútná škatuľa
	Ostatná lepenka	—
	Papier	Hodvábny papier vo vnútri predajného balenia
	Papier/lepenka/plast	—
	Papier/lepenka/plast/ hliník	—

11. Vyhlásenie o zhode



Produkt spĺňa požiadav prísušných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má prísušné vyhlásenia a dokumentáciu.



Produkt spĺňa požiadavky prísušných národných smerníc Srbskej republiky.



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Veľkej Británie.

Úplné Vyhlásenie o zhode EÚ je k dispozícii na prevzatie cez tento odkaz:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/384106_2107.pdf

12. Receptár

Šalát z bielej alebo červenej kapusty

- | | |
|--|--|
| ❖ 1500 g bielej alebo červenej kapusty | Pokrájajte kapustu valcom na hrubé krájanie (4). |
| ❖ 1 paprika | Postrúhajte papriku valcom na hrubé strúhanie (7). |
| ❖ 125 g cukru | Zmiešajte olej, ocot, cukor, soľ a korenie, a mierne |
| ❖ 125 ml oleja | zohrejte túto tekutinu. Dajte tento vlažný roztok na |
| ❖ 125 ml octu | kapustu a nechajte všetko niekoľko hodín odstáť. |
| ❖ 1 PL soli | Dobre premiešajte šalát a ochuťte ho podľa potreby |
| ❖ štipka korenia | 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) Šalátový krém (alebo jogurt)
- ❖ tabasco podľa chuti
- ❖ korenie, soľ, paprika
- ❖ cesnak podľa chuti
- ❖ 1 viazanička pažitky
- ❖ 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 pažitku. Zmiešajte cukiny, uhorku, kukuricu, pažitku a Šalátový krém. Ochuťte šalát soľou a korením. Kto má rád štiplavé, 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 višni (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 záruce 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. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

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

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na 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, riad'te sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.

- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 384106_2107



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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	80
2. Lieferumfang.....	80
3. Technische Daten	81
3.1. KB-Zeit	81
4. Sicherheitshinweise	81
5. Urheberrecht	87
6. Beschreibung der Bedienelemente	88
7. Vor der Inbetriebnahme	88
7.1. Trommel einsetzen/entnehmen.....	88
7.2. Netzkabel/Netzkabelschacht.....	89
8. Inbetriebnahme.....	90
8.1. Die Trommeln	90
8.2. Bedienschritte.....	91
8.3. Reinigung	92
8.4. Aufbewahrung.....	93
9. Problemlösung	93
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	93
11. Konformitätsvermerke	95
12. Rezeptvorschläge.....	95
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	97

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 muss 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

weiterverwendet 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 Kleidungsstücke 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 $+50^{\circ}\text{C}$ bleibt. Die Luftfeuchtigkeit darf 85% rel. Feuchte nicht überschreiten.

5. Urheberrecht

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

6. 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 90. 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).

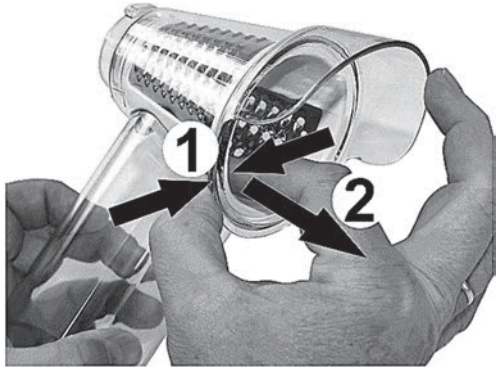
- Drehen Sie den Einfüllschacht (11) im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil (◀) auf das geöffnete Schloss  am Gehäuse der Gemüseraspel (1) weist.

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.



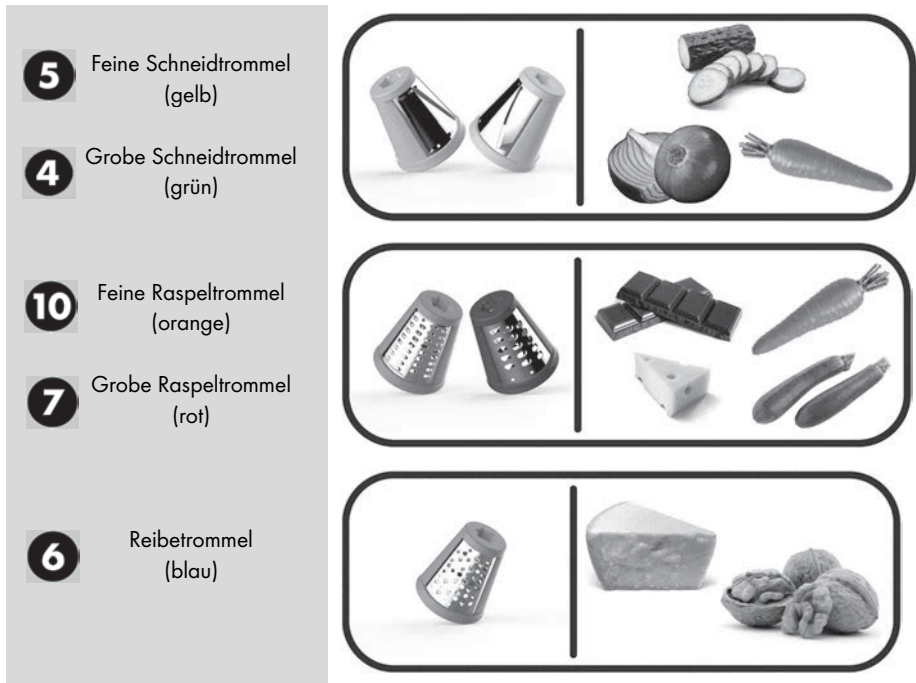
Vorsicht bei Gebrauch und Reinigung der Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Die Messer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr.

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 Schneid- trommel (gelb) 5	Grobe Schneid- trommel (grün) 4	Feine Raspel- trommel (orange) 10	Grobe Raspel- trommel (rot) 7	Reibe- trommel (blau) 6
Apfel	■	■			
Gurken	■	■			
Hartkäse	■	■	■	■	
Haselnüsse, Mandeln					■
Kartoffeln	■	■		■	
Kohlrabi	■	■		■	
Kokosnussmark			■		■
Möhren	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmesan					■
Retfich, 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 Aufbewahrungsfach (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 Aufbewahrungsfachabdeckung (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 Kunststoffteile 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 89.

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.

	Denken Sie an den Umweltschutz. Verbrauchte Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Sie müssen bei einer Sammelstelle für Altbatterien abgegeben werden. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.	
	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.	
 ES/PT		
	Nur relevant für Frankreich: Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.	
	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.	
		
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	—
	Polyethylen High-Density	—
	Polyvinylchlorid	—
	Polyethylen Low-Density	Plastiktüten zum Schutz des Produktes und des Zubehörs
	Polypropylen	—
	Polystyrol	—

	Andere Kunststoffe	—
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Sonstige Pappe	—
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung
	Papier/ Pappe/ Kunststoff	—
	Papier/ Pappe/ Kunststoff/ Aluminium	—

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.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/384106_2107.pdf

12. Rezeptvorschläge

Weißkrautsalat/Rotkrautsalat

- ❖ 1500g Weiß- oder Rotkohl
- ❖ 1 Paprikaschote
- ❖ 125g Zucker
- ❖ 125ml Öl
- ❖ 125ml Essig
- ❖ 1 EL 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!

Zucchini-Salat

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

Schneiden oder raspeln Sie Zucchini 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 Salatcreme. 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 Kartoffeln
- ❖ 4 große Zwiebeln
- ❖ 2 EL Mehl
- ❖ 4 große Eier
- ❖ Salz und Pfeffer
- ❖ Apfelkompott
- ❖ Öl zum Backen

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



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 384106_2107



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