



ELECTRIC GRATER SGR 150 D1

GB IE NI CY

ELECTRIC GRATER

Operating instructions and safety instructions

GR CY

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΤΡΙΦΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΟΝ

Οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας

DE AT

ELEKTRISCHE GEMÜSERASPEL

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

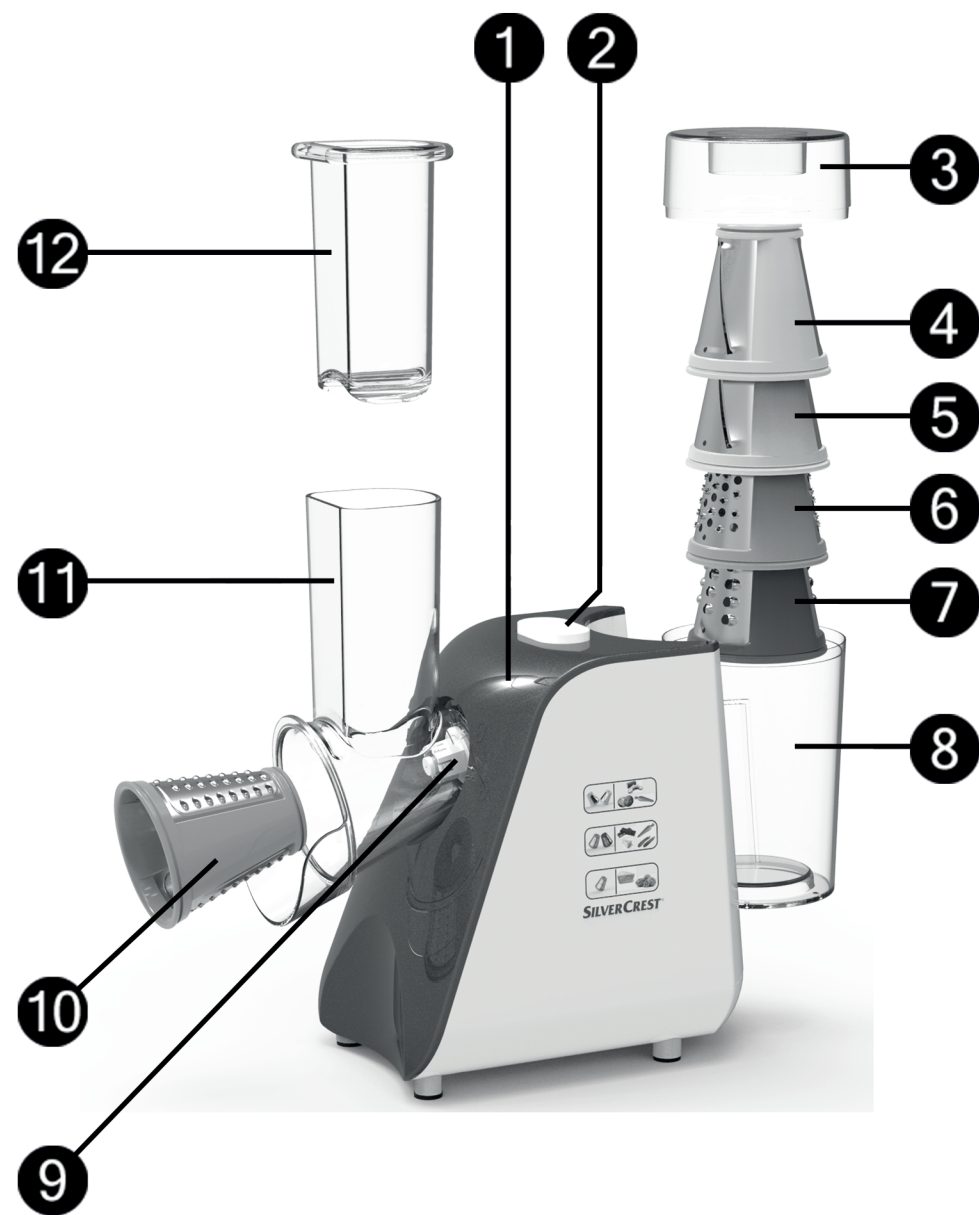
Last Information Update - Ημ/νία τελευταίας ενημέρωσης
Stand der Informationen:
09 / 2020 - Ident.-No.: SGR 150 D1 092020-1

IAN 351602_2007

GB IE
NI CY

IAN 351602_2007

GB IE
NI CY



English.....	2
Ελληνικά	19
Deutsch	37

Table of contents

1. Intended use..... 3

2. Supplied items..... 3

3. Technical data 4

 3.1. Short operating time.....4

4. Safety instructions 4

5. Copyright 9

6. Description of the controls 9

7. Prior to use 9

 7.1. Inserting/removing cylinder.....9

 7.2. Mains cable/mains cable duct 10

8. First use 11

 8.1. Cylinders..... 11

 8.2. Operating steps..... 13

 8.3. Cleaning 13

 8.4. Storage 14

9. Troubleshooting 14

10. Environmental and disposal information 14

11. Conformity information 15

12. Recipe suggestions 15

13. Warranty and servicing advice..... 17

Congratulations!

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

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

1. Intended use

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

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

2. Supplied items

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

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

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

- 10** Fine shredding cylinder (orange)
- 11** Feed chute
- 12** Pusher

3. Technical data

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

The technical data and design may be changed without notification.

3.1. Short operating time

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

4. Safety instructions

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



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



This symbol indicates other important information on the topic.



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



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



Personal safety

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



Mains cable



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

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



Cleaning / maintenance



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

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



Operation

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

Operating environment



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

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



Ensure that:

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

Storage when not in use

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

5. Copyright

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

6. Description of the controls

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

7. Prior to use

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

7.1. Inserting/removing cylinder

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

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

If the feed chute cannot be used correctly, check whether the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) was pushed into it as far as possible.

Store the remaining cylinders (4, 5, 6, 7, 10) in the storage compartment (8) and close it with the storage compartment cover (3). Then attach the storage compartment (8) to the electric food grater (1).

To remove the cylinder, first remove the feed chute (11) from the food grater (1).

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

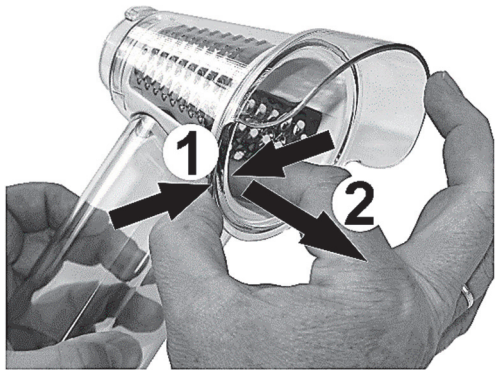
You can then remove the cylinder (4, 5, 6, 7, 10) from the feed chute (11).

Proceed as follows:

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

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

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



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

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

7.2. Mains cable/mains cable duct

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



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



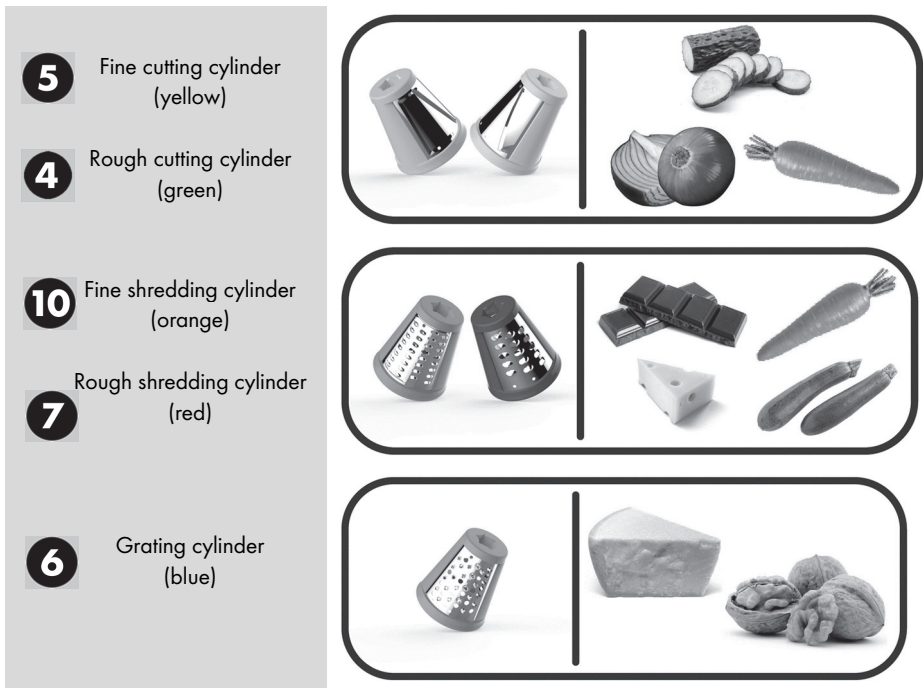
Be careful when using and cleaning the cylinders (4, 5, 6, 7, 10). The blades are very sharp! There is a risk of injury.

8. First use

8.1. Cylinders

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

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



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

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

8.2. Operating steps

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



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

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

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

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



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

- Remove the mains plug from the socket.

8.3. Cleaning



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



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



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

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

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

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

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

8.4. Storage

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

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

9. Troubleshooting

The electric food grater (1) is not working.

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

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

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

10. Environmental and disposal information



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



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



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

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

11. Conformity information



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



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Recipe suggestions

White or red cabbage salad

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

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

Wild garlic and almond pesto

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

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

Courgette salad

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

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

Potato fritters (4 portions)

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

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

Cherry and cream quark with grated chocolate (6 portions)

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

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

13. Warranty and servicing advice

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

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



Service

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

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

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

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

IAN: 351602_2007



Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Πίνακας περιεχομένων

1. Ενδειγμένη χρήση	20
2. Περιεχόμενα συσκευασίας	20
3. Τεχνικά στοιχεία	21
3.1. Χρόνος συνεχούς λειτουργίας	21
4. Υποδείξεις ασφαλείας	21
5. Πνευματικά δικαιώματα	27
6. Περιγραφή των χειριστηρίων	27
7. Πριν από την έναρξη λειτουργίας	27
7.1. Τοποθέτηση / αφαίρεση τυμπάνου	27
7.2. Καλώδιο ρεύματος / Χώρος αποθήκευσης καλωδίου ρεύματος	28
8. Έναρξη λειτουργίας	29
8.1. Τα τύμπανα	29
8.2. Βήματα χειρισμού	31
8.3. Καθαρισμός.....	31
8.4. Φύλαξη.....	32
9. Επίλυση προβλημάτων	32
10. Υποδείξεις για την προστασία του περιβάλλοντος και πληροφορίες απόρριψης	33
11. Σημειώσεις σχετικά με τη συμμόρφωση	33
12. Προτάσεις συνταγών	34
13. Υποδείξεις σχετικά με την εγγύηση και τη διαδικασία σέρβις.....	35

Συγχαρητήρια!

Με την αγορά του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών SGR 150 D1 της SilverCrest, που εφεξής θα αναφέρεται ως τρίφτης λαχανικών, αποκτήσατε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.

Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν μέρος αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τα καθορισμένα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους.

1. Ενδεδειγμένη χρήση

Αυτός ο τρίφτης λαχανικών είναι μια οικιακή συσκευή που χρησιμεύει στο κόψιμο, το τρίψιμο ή το ξύσιμο διαφόρων ειδών λαχανικών και άλλων κατάλληλων τροφίμων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται έξω από κλειστούς χώρους και σε περιοχές με τροπικό κλίμα. Δεν προορίζεται για λειτουργία σε επιχείρηση ή για επαγγελματική χρήση. Χρησιμοποιείτε τον τρίφτη λαχανικών αποκλειστικά σε κατοικίες για ιδιωτική χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται μη ενδεδειγμένη. Αυτός ο τρίφτης λαχανικών ανταποκρίνεται σε όλα τα πρότυπα και τις προδιαγραφές σε σχέση με τη συμμόρφωση CE. Σε περίπτωση μη εγκεκριμένης από τον κατασκευαστή τροποποίησης του τρίφτη λαχανικών, δεν είναι πλέον εγγυημένη η συμμόρφωση με αυτά τα πρότυπα. Δεν γίνεται δεκτή καμία ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές ή βλάβες που θα προκύψουν από αυτόν το λόγο. Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.

Τηρείτε τους εθνικούς κανονισμούς και τη νομοθεσία της χώρας χρήσης.

2. Περιεχόμενα συσκευασίας

- Τρίφτης λαχανικών SGR 150 D1 της SilverCrest
- 5 Τύμπανα
- Οι παρούσες οδηγίες χρήσης

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης διαθέτουν πτυσσόμενο κάλυμμα. Στην εσωτερική πλευρά του καλύμματος εικονίζεται ο τρίφτης λαχανικών SGR 150 D1 της SilverCrest, όλα τα εξαρτήματα και τα χειριστήρια μαζί με αριθμούς. Μπορείτε να ανοίγετε τη σελίδα του πτυσσόμενου καλύμματος καθώς διαβάσετε τα περιεχόμενα των οδηγιών χρήσης. Έτσι έχετε πάντοτε μια οπτική εικόνα των εκάστοτε εξαρτημάτων/χειριστηρίων. Οι αριθμοί έχουν την ακόλουθη σημασία:

- 1 Ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών
- 2 Διακόπτης Start
- 3 Κάλυμμα θήκης φύλαξης
- 4 Τύμπανο χοντλής κοπής (πράσινο)
- 5 Τύμπανο ψιλής κοπής (κίτρινο)
- 6 Τύμπανο τριψίματος (μπλε)
- 7 Τύμπανο χοντρού ξυσίματος (κόκκινο)
- 8 Θήκη φύλαξης

- 9 Αξονας κίνησης
- 10 Τύμπανο ψιλού ξυσίματος (πορτοκαλί)
- 11 Δοχείο πλήρωσης
- 12 Στουμπωτήρι

3. Τεχνικά στοιχεία

Όνομασία	SilverCrest SGR 150 D1
Τροφοδοσία	220-240 V~ (Εναλλασσόμενη τάση), 50/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	150 W
Χρόνος συνεχούς λειτουργίας	2 λεπτά
Κλάση προστασίας	II 
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	περίπου 13,6 x 29,2 x 28 cm
Βάρος	περίπου 1600 g
Θερμοκρασία λειτουργίας	5°C έως 35°C
Υγρασία λειτουργίας	85% σχετική υγρασία
Επιτρεπόμενες συνθήκες φύλαξης	-10°C έως +50°C, μέγ. 85% σχετική υγρασία

Ενδέχεται να γίνουν τροποποιήσεις των τεχνικών στοιχείων και του σχεδιασμού χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

3.1. Χρόνος συνεχούς λειτουργίας

Ο χρόνος συνεχούς λειτουργίας δηλώνει για πόσο χρόνο μπορεί να λειτουργήσει ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών χωρίς να υπερθερμανθεί και να υποστεί ζημιά το μοτέρ. Ο χρόνος συνεχούς λειτουργίας για τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών είναι 2 λεπτά. Όταν παρέλθει αυτός ο χρόνος, ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένος, μέχρι να κρυώσει το μοτέρ.

4. Υποδείξεις ασφαλείας

Πριν από την πρώτη χρήση του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών διαβάστε προσεκτικά όλες τις υποδείξεις που ακολουθούν και τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις, ακόμα και αν είστε εξοικειωμένοι με τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. Φυλάξτε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική αναφορά. Αν πουλήσετε ή μεταβιβάσετε τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών, φροντίστε να παραδώσετε οπωσδήποτε και αυτές τις οδηγίες χρήσης.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το σύμβολο αυτό επισημαίνει σημαντικές υποδείξεις για την ασφαλή λειτουργία του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών και για την προστασία του χρήστη.



Το σύμβολο αυτό επισημαίνει περαιτέρω πληροφοριακές υποδείξεις σχετικά με το θέμα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το σύμβολο αυτό επισημαίνει κινδύνους για την υγεία έως και θανάσιμους κινδύνους και/ή υλικές ζημιές λόγω ηλεκτροπληξίας.



Το σύμβολο αυτό επισημαίνει προϊόντα τα οποία ελέγχθηκαν ως προς τη φυσική και τη χημική τους σύσταση και για τα οποία διαπιστώθηκε ότι δεν αποτελούν κίνδυνο για την υγεία κατά την επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την απαίτηση του κανονισμού 1935/2004 της EC.



Προσωπική ασφάλεια

Απαγορεύεται η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή ελλιπή εμπειρία και/ή ελλείψεις γνώσεις μόνο υπό επίβλεψη ή εφόσον έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση τους και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους που εγκυμονεί η χρήση τους. Απαγορεύεται στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Τα μικροεξαρτήματα μπορούν να γίνουν άκρως επικίνδυνα σε περίπτωση κατάποσης. Επίσης, κρατάτε μακριά τις μεμβράνες της συσκευασίας. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.



Καλώδιο ρεύματος



Πιάνετε πάντοτε το καλώδιο ρεύματος από το φινιρίσμα και μην τραβάτε το ίδιο το καλώδιο. Μην τοποθετείτε έπιπλα ή άλλα βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος και προσέχετε ώστε να μην τσακίσει, ιδιαίτερα στην περιοχή του φινιρίσματος. Μην περνάτε το καλώδιο ρεύματος πάνω από πολύ ζεστά ή κοφτερά σημεία και άκρες, για να μην υποστεί ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς ή προεκτάσεις καλωδίων που δεν ανταποκρίνονται στα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας και μην επεμβαίνετε στο καλώδιο ρεύματος! Σε περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή από εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν ενδεχόμενοι κίνδυνοι. Μην κάνετε ποτέ κόμπο στο καλώδιο ρεύματος και μην το δένετε με άλλα καλώδια. Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να δρομολογείται κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην κινδυνεύει να πατηθεί ή να εμποδίζει. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.



Συντήρηση / Καθαρισμός



Οι εργασίες επισκευής είναι απαραίτητες, αν ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) υποστεί ζημιά, αν εισέλθει στο εσωτερικό του κάποιο υγρό ή αντικείμενο, αν εκτεθεί σε βροχή ή υγρασία ή αν δεν λειτουργεί άψογα ή πέσει κάτω. Σε περίπτωση που διαπιστώσετε καπνό, ασυνήθιστους θορύβους ή οσμές, βγάλτε αμέσως το καλώδιο ρεύματος του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών (1) από την πρίζα. Στις περιπτώσεις αυτές, δεν επιτρέπεται περαιτέρω χρήση του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών (1) πριν

διενεργηθεί έλεγχος από ειδικό τεχνικό. Αναθέτετε όλες τις εργασίες επισκευής αποκλειστικά σε εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών (1). Πριν από τον καθαρισμό του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών (1) , βγάζετε πάντοτε το φισ του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα. Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να βυθίσετε σε νερό ή να αφήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) για να τον καθαρίσετε.

Προσοχή κατά τη χρήση και τον καθαρισμό των τύμπανων (4, 5, 6, 7, 10). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.



Λειτουργία

- Ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το ρεύμα πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό του.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται στη συσκευασία, ιδίως το στουμπωτήρι (12) και τα τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10). Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Προσέξτε οπωσδήποτε να μην προεξέχουν μαλλιά, γραβάτες ή φαρδιά ρούχα και πιαστούν στα περιστρεφόμενα εξαρτήματα του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών (1). Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Μην πιάνετε ποτέ με τα χέρια τα περιστρεφόμενα τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10). Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Βγάζετε το φισ του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα κάθε φορά που αλλάζετε τύμπανο. Περιμένετε οπωσδήποτε να πάψει να περιστρέφεται το τύμπανο (4, 5, 6, 7, 10). Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

- Μην πιέζετε ποτέ με γυμνά χέρια τα τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης (11)! Χρησιμοποιείτε σε κάθε περίπτωση το εσωκλειόμενο στουμπωτήρι (12). Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Δεν απαιτείται καμία ενέργεια από τον χρήστη για τη ρύθμιση του προϊόντος στα 50 ή 60 Hz. Το προϊόν ρυθμίζεται αυτόματα στα 50 και 60 Hz.
- Μη θέσετε ποτέ σε λειτουργία τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) χωρίς τύμπανο (4, 5, 6, 7, 10). Μην επιχειρήσετε ποτέ να τεμαχίσετε τρόφιμα με ίνες, π.χ. κρέας, ή πολύ σκληρά τρόφιμα, π.χ. καρύδια με κέλυφος ή παγάκια. Μπορεί να υποστεί ζημιά ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1).
- Αφού τον χρησιμοποιήσετε ή όταν ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) δεν επιτηρείται, βγάζετε πάντοτε το φινιρίσμα του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα!

Περιβάλλον λειτουργίας



Αυτός ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) είναι κατάλληλος για χρήση μόνο σε ξηρούς εσωτερικούς χώρους.

Τοποθετήστε τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, και μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1). Ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία ή υγρασία (π.χ. μπάνιο) ή με υπερβολική συγκέντρωση σκόνης. Θερμοκρασία και υγρασία λειτουργίας: 5°C έως 35°C, μέγ. 85% σχετική υγρασία.



Προσέχετε τα εξής:

- να μην εκτεθεί απευθείας ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) σε πηγές θερμότητας (π.χ. θερμαντικά σώματα),

- να μην πέφτει στον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) άμεσο ηλιακό φως ή ισχυρό τεχνητό φως,
- να αποφεύγεται η επαφή με ψεκαζόμενο νερό, νερό που στάζει και με δραστικά υγρά, και να μην χρησιμοποιείται ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) κοντά σε νερό, και ειδικότερα δεν πρέπει ποτέ ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) να βυθιστεί σε νερό. Μην τοποθετείτε πάνω ή δίπλα στον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) αντικείμενα που περιέχουν υγρά, π.χ. βάζα ή ποτήρια με ποτό,
- να μην τοποθετούνται πάνω ή δίπλα στον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) πηγές γυμνής φλόγας (π.χ. αναμμένα κεριά),
- να μην εισχωρήσουν στη συσκευή ξένα σώματα,
- να μην εκτεθεί ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) σε μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, διαφορετικά η υγρασία του αέρα μπορεί να συμπυκνωθεί και να προκαλέσει ηλεκτρικά βραχυκυκλώματα. Αν, ωστόσο, ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) εκτεθεί σε μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, περιμένετε (περίπου 2 ώρες) πριν τον θέσετε σε λειτουργία, έως ότου επανέλθει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος,
- να μην εκτεθεί ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) σε υπερβολικά τραντάγματα και κραδασμούς.

Αποθήκευση σε περίπτωση μη χρήσης

Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε τον από το ρεύμα. Επιπλέον, προσέχετε η θερμοκρασία αποθήκευσης να παραμένει στην περιοχή μεταξύ -10°C και $+50^{\circ}\text{C}$. Η υγρασία του αέρα δεν επιτρέπεται να υπερβεί την τιμή 85% σχετικής υγρασίας.

5. Πνευματικά δικαιώματα

Όλα τα περιεχόμενα στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης εμπίπτουν στη νομοθεσία περί πνευματικών δικαιωμάτων και προσφέρονται στον αναγνώστη αποκλειστικά με πληροφοριακό σκοπό. Απαγορεύεται οποιαδήποτε αντιγραφή ή αναπαραγωγή δεδομένων και πληροφοριών χωρίς ρητή και γραπτή έγκριση του συντάκτη. Αυτή η απαγόρευση έχει εφαρμογή και για την εμπορική χρήση των περιεχομένων και των δεδομένων. Το κείμενο και οι εικόνες αντιστοιχούν στην κατάσταση της τεχνολογίας κατά το χρόνο εκτύπωσης. Με την επιφύλαξη αλλαγών.

6. Περιγραφή των χειριστηρίων

Για λόγους ασφαλείας, ο διακόπτης Start (2) πρέπει να παραμένει πατημένος για να λειτουργεί ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1). Μόλις αφήσετε το διακόπτη Start (2), η λειτουργία του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών (1) διακόπτεται.

7. Πριν από την έναρξη λειτουργίας

Βγάλτε τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών SGR 150 D1 και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και ελέγξτε αν έχουν παραδοθεί όλα τα περιεχόμενα της συσκευασίας. Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές μεμβράνες. Σας συνιστούμε να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα πριν τα πρωτοχρησιμοποιήσετε.

7.1. Τοποθέτηση / αφαίρεση τυμπάνου

Επιλέξτε όποιο από τα 5 τυμπανα (4, 5, 6, 7, 10) χρειάζεται και σπρώξτε το μέχρι τέρμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης (11). Μπορείτε να ενημερωθείτε για το πεδίο χρήσης του εκάστοτε τυμπάνου (4, 5, 6, 7, 10) από τις εικόνες της παραγράφου «Τα τυμπανα», στη σελίδα 29. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης (11) με το τοποθετημένο τυμπανο (4, 5, 6, 7, 10) πάνω στον άξονα κίνησης (9). Για να διευκολυνθείτε στην τοποθέτηση, στο πίσω μέρος του δοχείου πλήρωσης (11) υπάρχει ένα βέλος (◀). Στο περίβλημα του τρίφτη λαχανικών (1) υπάρχει δεξιά, δίπλα στον άξονα κίνησης (9), ένα ανοικτό λουκέτο , και πάνω από αυτόν, ένα κλειστό λουκέτο . Προχωρήστε ως εξής:

- Βάλτε το δοχείο πλήρωσης (11) με το τοποθετημένο τυμπανο (4, 5, 6, 7, 10) πάνω στον άξονα κίνησης (9) κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το βέλος (◀) στο δοχείο πλήρωσης (11) να δείχνει προς το ανοικτό λουκέτο  που υπάρχει πάνω στο περίβλημα του τρίφτη λαχανικών (1).
- Περιστρέψτε το δοχείο πλήρωσης (11) αριστερόστροφα, έως ότου το βέλος (◀) στραφεί προς το κλειστό λουκέτο  που υπάρχει πάνω στο περίβλημα του τρίφτη λαχανικών (1).

Σε περίπτωση που το δοχείο πλήρωσης δεν μπορεί να τοποθετηθεί σωστά, ελέγξτε μήπως δεν έχετε σπρώξει τα τυμπανα (4, 5, 6, 7, 10) μέχρι τέρμα.

Στοιβάξτε τα υπόλοιπα τυμπανα (4, 5, 6, 7, 10) μέσα στη θήκη φύλαξης (8) και κλείστε τη θήκη φύλαξης (8) με το κάλυμμα (3). Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη θήκη φύλαξης (8) πάνω στον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1).

Για να βγάλετε τα τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10), αφαιρέστε πρώτα το δοχείο πλήρωσης (11) από τον τρίφτη λαχανικών (1).

- Περιστρέψτε το δοχείο πλήρωσης (11) δεξιόστροφα, έως ότου το βέλος (◀) στραφεί προς το ανοικτό λουκέτο  που υπάρχει πάνω στο περίβλημα του τρίφτη λαχανικών (1).

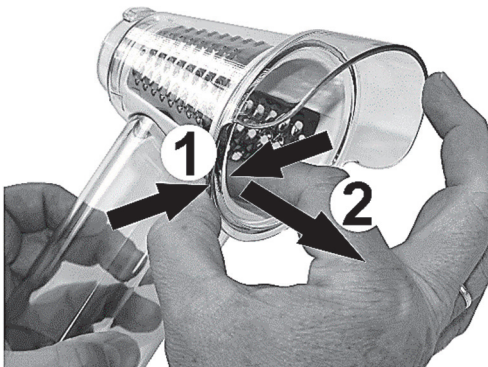
Στη συνέχεια, μπορείτε να αφαιρέσετε το τύμπανο (4, 5, 6, 7, 10) από το δοχείο πλήρωσης (11).

Για το σκοπό αυτόν, προχωρήστε ως εξής:

Αφαιρέστε πρώτα το στουμπωτήρι (12) από το δοχείο πλήρωσης (11). Κρατήστε σταθερά το δοχείο πλήρωσης (11) με το ένα χέρι.

1. Πιάστε με τον αντίχειρα και το δείκτη του άλλου χεριού την άκρη του τοποθετημένου τυμπάνου (4, 5, 6, 7, 10) και του δοχείου πλήρωσης (11) και πιέστε τα μεταξύ τους, όπως φαίνεται στην εικόνα.

2. Το τύμπανο (4, 5, 6, 7, 10) απασφαλίζει εύκολα κατ' αυτόν τον τρόπο και αφαιρείται από το δοχείο πλήρωσης (11).



Προσοχή κατά την αφαίρεση των τυμπάνων (4, 5, 6, 7, 10). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

Μην τοποθετείτε και μην αφαιρείτε τα τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10) όσο το δοχείο πλήρωσης (11) είναι τοποθετημένο πάνω στον τρίφτη λαχανικών (1).

7.2. Καλώδιο ρεύματος / Χώρος αποθήκευσης καλωδίου ρεύματος

Τραβήξτε τώρα το ενσωματωμένο καλώδιο ρεύματος όσο χρειάζεται, έξω από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου ρεύματος και βάλτε το φινιρίσμα του καλωδίου σε εύκολα προσβάσιμη πρίζα. Μετά τη χρήση, μπορείτε να μαζέψετε ξανά το καλώδιο ρεύματος στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου ρεύματος.



Ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) είναι πλέον έτοιμος να λειτουργήσει.



Προσοχή κατά τη χρήση και τον καθαρισμό των τυμπάνων (4, 5, 6, 7, 10). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

8. Έναρξη λειτουργίας

8.1. Τα τύμπανα

Στα περιεχόμενα της συσκευασίας περιλαμβάνονται 5 διαφορετικά τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10). Για να μπορούν εύκολα να διακριθούν με το μάτι, αυτά τα 5 τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10) έχουν διαφορετικό χρώμα.

Τα πεδία χρήσης του εκάστοτε τυμπάνου (4, 5, 6, 7, 10) φαίνονται στις παρακάτω εικόνες:

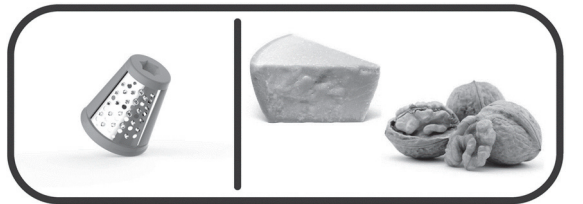
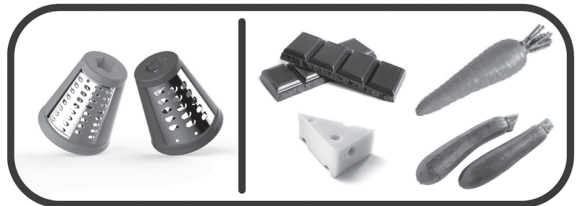
5 Τύμπανο ψιλής κοπής
(κίτρινο)

4 Τύμπανο χοντρής κοπής
(πράσινο)

10 Τύμπανο ψιλού ξυσίματος
(πορτοκαλί)

7 Τύμπανο χοντρού
ξυσίματος
(κόκκινο)

6 Τύμπανο τριψίματος
(μπλε)



Ο πίνακας που ακολουθεί σας διευκολύνει στην αλλαγή του τυμπάνου ανάλογα με τα επιλεγμένα τρόφιμα:

Τρόφιμα	Τύμπανο ψιλής κοπής (κίτρινο) 5	Τύμπανο χοντρήs κοπής (πράσινο) 4	Τύμπανο ψιλού ξυσίματος (πορτοκαλί) 10	Τύμπανο χοντρού ξυσίματος (κόκκινο) 7	Τύμπανο τριψίματος (μπλε) 6
Μήλο	■	■			
Αγγούρι	■	■			
Σκληρό τυρί	■	■	■	■	
Φουντούκια, αμύγδαλα					■
Πατάτες	■	■		■	
Λαχανόγουλο	■	■		■	
Ψίχα ινδικής καρύδας			■		■
Καρότα	■	■	■	■	
Πιπεριά	■	■		■	
Παρμεζάνα					■
Ραπάνι, ραπανάκι	■	■		■	
Παντζάρι	■	■			
Κόκκινο λάχανο / λευκό λάχανο	■	■			
Σοκολάτα			■	■	■
Ξερό ψωμί					■
Κολοκυθάκι	■	■	■	■	
Κρεμμύδια, ασκαλώνια	■	■			

8.2. Βήματα χειρισμού

- Προετοιμάστε τα τρόφιμα κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μπαίνουν σωστά μέσα στο δοχείο πλήρωσης (11).
- Βάλτε κατάλληλο δοχείο συλλογής κάτω από το άνοιγμα του τυμπάνου για να συλλέγονται τα επεξεργασμένα τρόφιμα.
- Βάλτε τώρα τα τρόφιμα που προετοιμάσατε μέσα στο δοχείο πλήρωσης (11).
- Πιέστε παρατεταμένα το διακόπτη Start (2). Το τοποθετημένο τύμπανο (4, 5, 6, 7 ή 10) θα αρχίσει να περιστρέφεται.



Για να αποτρέψετε ενδεχόμενη εμπλοκή του τοποθετημένου τυμπάνου (4, 5, 6, 7, 10), αρχίστε να πιέζετε το στουμπωτήρι (12) μόλις πατήσετε το διακόπτη Start (2) και αρχίσει να περιστρέφεται το τύμπανο (4, 5, 6, 7, 10).

- Μπορείτε πλέον να ωθήσετε με το στουμπωτήρι (12) τα τρόφιμα μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Όταν αδειάσει το δοχείο πλήρωσης (11), μπορείτε να τοποθετήσετε μέσα σε αυτό και άλλα τρόφιμα, αν χρειάζεται.

Τα επεξεργασμένα τρόφιμα πέφτουν μπροστά από το άνοιγμα του τυμπάνου, μέσα στο δοχείο συλλογής που τοποθετήσατε προηγουμένως.

- Όταν επεξεργαστείτε όλα τα τρόφιμα που προετοιμάσατε, αφήστε το διακόπτη Start (2).



Αν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, λάβετε οπωσδήποτε υπόψη το χρόνο συνεχούς λειτουργίας των 2 λεπτών, ώστε να αποφύγετε ενδεχόμενη ζημιά στον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1).

- Βγάλτε το φως του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα.

8.3. Καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βγάzte πάντοτε το φως του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Μη βυθίζετε ποτέ τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) στο νερό και μην τον καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Προσοχή κατά τη χρήση και τον καθαρισμό των τυμπάνων (4, 5, 6, 7, 10). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!



Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, λειαντικά ή χημικά μέσα καθαρισμού. Μπορεί να υποστεί ανεπανόρθωτη ζημιά η επιφάνεια του ηλεκτρικού τρίφτη λαχανικών (1) και των εξαρτημάτων.

- Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.
- Βγάλτε τα 5 τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10) από τη θήκη φύλαξης (8).
- Αποσυνδέστε τη θήκη φύλαξης (8) από τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1).
- Αφαιρέστε το στουμπωτήρι (12) από το δοχείο πλήρωσης (11).

- Αποσυνδέστε το δοχείο πλήρωσης (11) από τον άξονα κίνησης (9).
- Καθαρίστε τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) με υγρό πανί. Μπορείτε να αφαιρέσετε τους επίμονους λεκέδες με πανί εμποτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Φροντίστε να απομακρύνετε κατόπιν τα υπολείμματα του απορρυπαντικού πιάτων με πανί που έχετε ψεκάσει με νερό.
- Τα 5 τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10), η θήκη φύλαξης (8), το κάλυμμα (3) της θήκης φύλαξης, το δοχείο πλήρωσης (11) και το σουμπωτήρι (12) είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα καθαρίσετε με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει πλήρως πριν τα επαναχρησιμοποιήσετε.
- Μπορείτε πλέον να επανατοποθετήσετε τα εξαρτήματα που καθαρίσατε στον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) και να στοιβάξετε τα καθαρά τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10) στη θήκη φύλαξης (8).

Λάβετε υπόψη ότι κάποια τρόφιμα, π.χ τα καρότα ή το κόκκινο λάχανο, περιέχουν φυσικές χρωστικές. Οι εν λόγω φυσικές χρωστικές ενδέχεται να αποχρωματίσουν τα πλαστικά μέρη του τρίφτη λαχανικών (1) και τα εξαρτήματα. Τέτοιου είδους αποχρωματισμοί δεν συνιστούν ελάττωμα.

8.4. Φύλαξη

Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) για μεγάλο χρονικό διάστημα, φυλάξτε τον σε στεγνό και καθαρό μέρος.

- Καθαρίστε τον ηλεκτρικό τρίφτη λαχανικών (1) και όλα τα εξαρτήματα με τον τρόπο που περιγράφηκε στην προηγούμενη παράγραφο.
- Στοιβάξτε τα 5 τύμπανα (4, 5, 6, 7, 10) στη θήκη φύλαξης (8).
- Τοποθετήστε το καλώδιο ρεύματος στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου ρεύματος κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να φαίνεται μόνο το φως του.

9. Επίλυση προβλημάτων

Ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) δεν λειτουργεί.

- Δεν έχετε τοποθετήσει το φως του καλωδίου ρεύματος στην πρίζα. Βάλτε το φως του καλωδίου ρεύματος στην πρίζα.
- Η πρίζα είναι χαλασμένη. Δοκιμάστε τη συσκευή σε άλλη πρίζα για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντάξει.
- Ο ηλεκτρικός τρίφτης λαχανικών (1) έχει βλάβη. Απευθυνθείτε στο σέρβις.

Κάποιο τύμπανο (4, 5, 6, 7, 10) δεν απασφαλίζει.

- Απασφαλίζετε πάντοτε το δοχείο πλήρωσης (11), για να τοποθετήσετε ή για να αφαιρέσετε κάποιο τύμπανο (4, 5, 6, 7, 10). Για το σκοπό αυτόν, λάβετε επίσης υπόψη την εικόνα στη σελίδα 28.

10. Υποδείξεις για την προστασία του περιβάλλοντος και πληροφορίες απόρριψης



Οι συσκευές που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο εμπίπτουν στις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/EU. Όλες οι παλιές ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα, σε θέσεις που έχουν προβλεφθεί ειδικά για το σκοπό αυτόν από το κράτος. Με την ενδεδειγμένη απόρριψη της παλαιάς συσκευής αποφεύγονται επιπτώσεις στο περιβάλλον και η διακύβευση της ανθρώπινης υγείας. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την προβλεπόμενη απόρριψη της παλαιάς συσκευής μπορείτε να πάρετε από τη δημοτική αρχή, το φορέα διαχείρισης απορριμμάτων ή από το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή.



Και η συσκευασία πρέπει να απορρίπτεται με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Τα χαρτόνια της συσκευασίας μπορούν να παραδοθούν σε σημεία συλλογής χρησιμοποιημένου χαρτιού ή σε δημόσιους φορείς συλλογής για ανακύκλωση. Οι πλαστικές μεμβράνες και τα πλαστικά μέρη της συσκευασίας συλλέγονται από την τοπική επιχείρηση διάθεσης αποβλήτων και απορρίπτονται με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.



Λάβετε υπόψη σας τις σημάνσεις στα υλικά συσκευασίας κατά την απόρριψή τους. Η σήμανση με τις συντομογραφίες (a) και τους αριθμούς (b) σημαίνει τα εξής:

1-7: πλαστικό / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετα υλικά

11. Σημειώσεις σχετικά με τη συμμόρφωση



Το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών σε ισχύ. Έχουν υποβληθεί αποδεικτικά στοιχεία για τη συμμόρφωση. Ο κατασκευαστής έχει τις σχετικές δηλώσεις συμμόρφωσης και την τεκμηρίωση.



Το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των εφαρμοστέων εθνικών οδηγιών στη Δημοκρατία της Σερβίας.

Η πλήρης Δήλωση Συμμόρφωσης EE είναι διαθέσιμη για λήψη από την ηλεκτρονική διεύθυνση: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Προτάσεις συνταγών

Σαλάτα από λευκό λάχανο/κόκκινο λάχανο

- ❖ 1500 g λευκό ή κόκκινο λάχανο
 - ❖ 1 μεγάλη πιπεριά
 - ❖ 125 g ζάχαρη
 - ❖ 125 ml λάδι
 - ❖ 125 ml ξύδι
 - ❖ 1 κ.σ. αλάτι
 - ❖ 1 πρέζα πιπέρι
- Κόψτε το λάχανο με το τύμπανο χοντλής κοπής (4). Τεμαχίστε την πιπεριά με το τύμπανο χοντρού ξυσίματος (7). Ανακατέψτε το λάδι, το ξύδι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι, και ζεστάνετε ελαφρώς το μίγμα. Περιχύστε το χλιαρό χυμό στο λάχανο και αφήστε τα να τραβήξουν για αρκετές ώρες. Ανακατέψτε καλά τη σαλάτα και δοκιμάστε την ακόμα με αλάτι και πιπέρι ανάλογα με τις επιθυμίες σας. Καλή όρεξη!

Πέστο με άγριο σκόρδο και αμύγδαλο

- ❖ 60 g αμύγδαλα
 - ❖ 60 g παρμεζάνα
 - ❖ 1 ματσάκι άγριο σκόρδο (περίπου 100 g)
 - ❖ 120 ml καλό ελαιόλαδο
 - ❖ Αλάτι, πιπέρι ανάλογα με την προτίμησή σας
- Τρίψτε τα αμύγδαλα και την παρμεζάνα με το τύμπανο τριψίματος (6). Ανακατέψτε τα αμύγδαλα, την παρμεζάνα, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι. Στο τέλος, ανακατέψτε το ψιλοκομμένο άγριο σκόρδο, αφού κόψετε το κοτσάνι, στο μίγμα και δοκιμάστε ξανά με αλάτι και πιπέρι. Καλή όρεξη!

Κολοκυθοσαλάτα

- ❖ 3-4 μικρά κολοκυθάκια (περίπου 800 g)
 - ❖ 1 αγγούρι
 - ❖ 1 ποτήρι ντρέισινγκ Miracle Whip (ή γιαούρτι)
 - ❖ Ταμπάσκο ανάλογα με την προτίμησή σας
 - ❖ Πιπέρι, αλάτι, κόκκινο πιπέρι
 - ❖ Σκόρδο ανάλογα με την προτίμησή σας
 - ❖ 1 ματσάκι σχοινόπρασο
 - ❖ 1 μικρή δόση καλαμπόκι
- Κόψτε ή ξύστε τα κολοκυθάκια και το αγγούρι με το τύμπανο χοντλής κοπής (4) ή με το τύμπανο χοντρού ξυσίματος (7). Ψιλοκόψτε ή τεμαχίστε σε μικρά κομμάτια το σχοινόπρασο. Ανακατέψτε τα κολοκυθάκια, το αγγούρι, το καλαμπόκι, το σχοινόπρασο και το ντρέισινγκ Miracle Whip. Δοκιμάστε τη σαλάτα με πιπέρι και αλάτι. Για να γίνει καυτερή, προσθέστε μερικές σταγόνες ταμπάσκο. Αν θέλετε, προσθέστε και λίγο σκόρδο. Για να αποκτήσει ωραία όψη, πασπαλίστε στο τέλος με λίγο κόκκινο πιπέρι. Καλή όρεξη!

Τηγανίτες πατάτας (4 μερίδες)

- ❖ 10 μεγάλες πατάτες
 - ❖ 4 μεγάλα κρεμμύδια
 - ❖ 2 κ.σ. αλεύρι
 - ❖ 4 μεγάλα αβγά
 - ❖ Αλάτι και πιπέρι
 - ❖ Κομπόστα μήλου
 - ❖ Λάδι για τηγάνισμα
- Επεξεργαστείτε τις πατάτες με το τύμπανο χοντρού ξυσίματος (7) και τα κρεμμύδια με το τύμπανο ψιλής κοπής (5). Ανακατέψτε το μίγμα με τα χτυπημένα αυγά και το αλεύρι. Δοκιμάστε με αλάτι και πιπέρι ανάλογα με την προτίμησή σας. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι και προσθέστε από τον πουρέ όχι πολύ χοντρές κουταλιές με μέγεθος 10 cm. Τηγανίστε τις τηγανίτες και από τις δύο πλευρές μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα. Σερβίρετε τις τηγανίτες πατάτας με κομπόστα μήλου. Καλή όρεξη!

Τυρί Quark με κρέμα γάλακτος και κεράσια, με τρίμματα σοκολάτας (6 μερίδες)

- ❖ 500 g Quark
- ❖ 2 μπολ κρέμα γάλακτος (400 ml)
- ❖ 2 πλάκες σοκολάτας, παγωμένες (από πλήρες γάλα ή γλυκόπικρη)
- ❖ 1 ποτήρι κεράσια Morello (χωρίς κουκούτσι)
- ❖ Ζάχαρη

Ξύστε την παγωμένη σοκολάτα με το τύμπανο χοντρού ζυσίματος (7). Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με ζάχαρη μέχρι να σφίξει, ανάλογα με την προτίμησή σας. Ανακατέψτε το Quark και προσθέστε την κρέμα γάλακτος, τα τρίμματα σοκολάτας και τα κεράσια. Καλή όρεξη!

13. Υποδείξεις σχετικά με την εγγύηση και τη διαδικασία σέρβις

Εγγύηση της TARGA GmbH

Αξιοτίμη πελάτισσα, αξιοτίμη πελάτη,

Για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττωμάτων του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας η οποία περιγράφεται παρακάτω.

Όροι της εγγύησης

Η διάρκεια ισχύος της εγγύησης αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε να φυλάζετε καλά το πρωτότυπο της ταμειακής απόδειξης. Το έγγραφο αυτό χρειάζεται ως απόδειξη της αγοράς. Αν σε διάστημα τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού προκύψει ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, τότε χωρίς χρέωσή σας το προϊόν – κατ' επιλογή μας – θα επισκευαστεί ή θα αντικατασταθεί.

Διάρκεια της εγγύησης και νομικά προβλεπόμενες απαιτήσεις σε περίπτωση ελαττώματος

Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης δεν επεκτείνεται από τη νομικά προβλεπόμενη εγγύηση. Αυτό ισχύει και για αντικατασταθέντα και επισκευασμένα εξαρτήματα. Ενδεχόμενες ζημιές και ελαττώματα που υπάρχουν ήδη κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Οι επισκευές που προκύπτουν μετά την παρέλευση του χρόνου της εγγύησης θα χρεώνονται.

Έκταση της εγγύησης

Η συσκευή παράχθηκε προσεκτικά σύμφωνα με αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας και ελέγχθηκε σχολαστικά πριν την παράδοση. Η παρεχόμενη εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικών ή κατασκευής. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος τα οποία είναι εκτεθειμένα σε κανονική φθορά και ως εκ τούτου μπορούν να θεωρηθούν φθιρόμενα εξαρτήματα, ή ζημιές σε ευπαθή εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή μέρη κατασκευασμένα από γυαλί. Η εγγύηση αυτή καταπίπτει αν το προϊόν χρησιμοποιήθηκε ενώ είχε υποστεί ζημιά, αν δεν χρησιμοποιήθηκε σωστά ή δεν συντηρήθηκε σωστά. Για σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Πρέπει

οπωσδήποτε να αποφεύγονται σκοποί χρήσης και χειρισμοί για την αποφυγή των οποίων υπάρχουν υποδείξεις ή προειδοποιήσεις στις οδηγίες χρήσης. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση καταχρηστικής και ακατάλληλης χρήσης, εφαρμογής βίας, καθώς και επεμβάσεων οι οποίες δεν έγιναν από τις εξουσιοδοτημένες μας αντιπροσωπείες σέρβις. Με την επισκευή ή αντικατάσταση του προϊόντος δεν ξεκινά νέα διάρκεια εγγύησης.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για να εξασφαλιστεί γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις εξής υποδείξεις:

- Πριν θέσετε το προϊόν σε λειτουργία, παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά τη συνοδευτική τεκμηρίωση. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα πρόβλημα το οποίο δεν μπορεί να επιλυθεί με αυτό τον τρόπο, απευθυνθείτε στην ανοικτή μας γραμμή επικοινωνίας.
- Παρακαλούμε για κάθε ερώτημα να έχετε σε ετοιμότητα την ταμειακή απόδειξη και τον αριθμό είδους (IAN) ή αν υπάρχει τον αριθμό σειράς ως απόδειξη της αγοράς.
- Σε περίπτωση που δεν είναι εφικτή μια τηλεφωνική λύση, μέσω της ανοικτής μας γραμμής διακανονίζεται περαιτέρω εξυπηρέτηση ανάλογα με την αιτία του σφάλματος.



Σέρβις



Τηλέφωνο: 801 5000 019

E-Mail: targa@lidl.gr



Τηλέφωνο: 8009 4409

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 351602_2007



Κατασκευαστής

Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι η διεύθυνση που ακολουθεί δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Απευθυνθείτε πρώτα στις προαναφερόμενες θέσεις σέρβις.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	38
2. Lieferumfang.....	38
3. Technische Daten	39
3.1. KB-Zeit	39
4. Sicherheitshinweise	39
5. Urheberrecht	44
6. Beschreibung der Bedienelemente	45
7. Vor der Inbetriebnahme	45
7.1. Trommel einsetzen/entnehmen.....	45
7.2. Netzkabel/Netzkabelschacht.....	46
8. Inbetriebnahme.....	47
8.1. Die Trommeln	47
8.2. Bedienschritte.....	48
8.3. Reinigung	49
8.4. Aufbewahrung.....	50
9. Problemlösung	50
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	50
11. Konformitätsvermerke	51
12. Rezeptvorschläge.....	51
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	53

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) solange ausgeschaltet bleiben, bis der Motor abgekühlt ist.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung der elektrischen Gemüseraspel (1) lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektrischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie die Gemüseraspel (1) verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Personensicherheit

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsfolien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.



Netzkabel



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

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



Wartung/Reinigung



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

den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Zur Reinigung darf die elektrische Gemüseraspel (1) keinesfalls in Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

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



Betrieb

- Die elektrische Gemüseraspel (1) ist vor jedem Zusammenbau, vor jedem Auseinanderbauen und vor jeder Reinigung vom Netz zu trennen.
- Verwenden Sie zum Betrieb nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile, insbesondere Stopfer (12) und Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Es besteht Verletzungsgefahr.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass beim Betrieb keine langen Haare, Krawatten oder weite 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 47. 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).

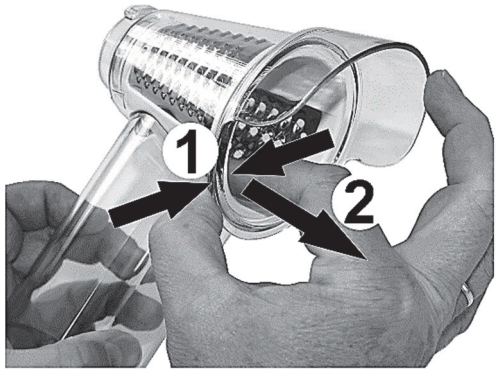
- Drehen Sie den Einfüllschacht (11) im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil (◀) auf das geöffnete Schloss  am Gehäuse der Gemüseraspel (1) weist.

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:

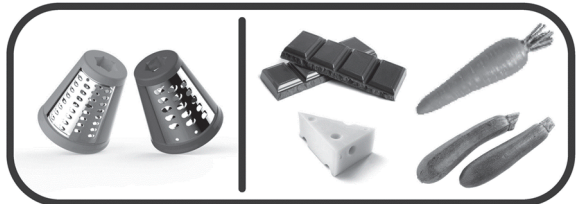
5 Feine Schneidtrommel
(gelb)

4 Grobe Schneidtrommel
(grün)

10 Feine Raspeltrommel
(orange)

7 Grobe Raspeltrommel
(rot)

6 Reibetrommel
(blau)



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					■
Rettich, Radieschen	■	■		■	
Rote Bete	■	■			
Rotkohl/Weißkohl	■	■			
Schokolade			■	■	■
Trockenes Brot					■
Zucchini	■	■	■	■	
Zwiebeln, Schalotten	■	■			

8.2. Bedienschritte

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

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



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

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

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

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



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

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

8.3. Reinigung



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



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



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

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.
- Entnehmen Sie die 5 Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) aus dem Aufbewahrungsfach (8).
- Trennen Sie das 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 Aufbewahrungsfach-abdeckung (3), der Einfüllschacht (11) sowie der Stopfer (12) sind für die Reinigung in einer Spülmaschine geeignet. Alternativ können diese Teile mit warmem Wasser und einem milden

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

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

Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel, z. B. Karotten oder Rotkohl, natürliche Farbstoffe enthalten. Durch diese Farbstoffe können sich die 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 46.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

11. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/351602_2007.pdf

12. Rezeptvorschläge

Weißkrautsalat/Rotkrautsalat

- | | |
|----------------------------|---|
| ❖ 1500g Weiß- oder Rotkohl | Schneiden Sie den Kohl mit der groben Schneidtrommel |
| ❖ 1 Paprikaschote | (4). Zerkleinern Sie die Paprika mit der groben |
| ❖ 125g Zucker | Raspeltrommel (7). Vermengen Sie Öl, Essig, Zucker, |
| ❖ 125ml Öl | Salz und Pfeffer und erwärmen Sie diese Flüssigkeit |
| ❖ 125ml Essig | leicht. Geben Sie den lauwarmen Sud über den Kohl und |
| ❖ 1 EL Salz | lassen Sie alles mehrere Stunden lang ziehen. Mengen |
| ❖ 1 Prise Pfeffer | 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 Miracle Whip (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 Miracle Whip. Schmecken Sie den Salat mit Pfeffer und Salz ab. Für eine gewisse Schärfe geben Sie ein paar Spritzer Tabasco dazu. Wenn Sie mögen auch noch etwas Knoblauch. Für eine schöne Optik zuletzt etwas Paprikagewürz darüberstreuen. Guten Appetit!

Reibekuchen (4 Portionen)

- ❖ 10 große 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: 351602_2007



Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND