



## Elektrische Gemüseraspel SGR 150 C1 Electric Grater SGR 150 C1

DE AT

### Elektrische Gemüseraspel

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

GB

### Electric Grater

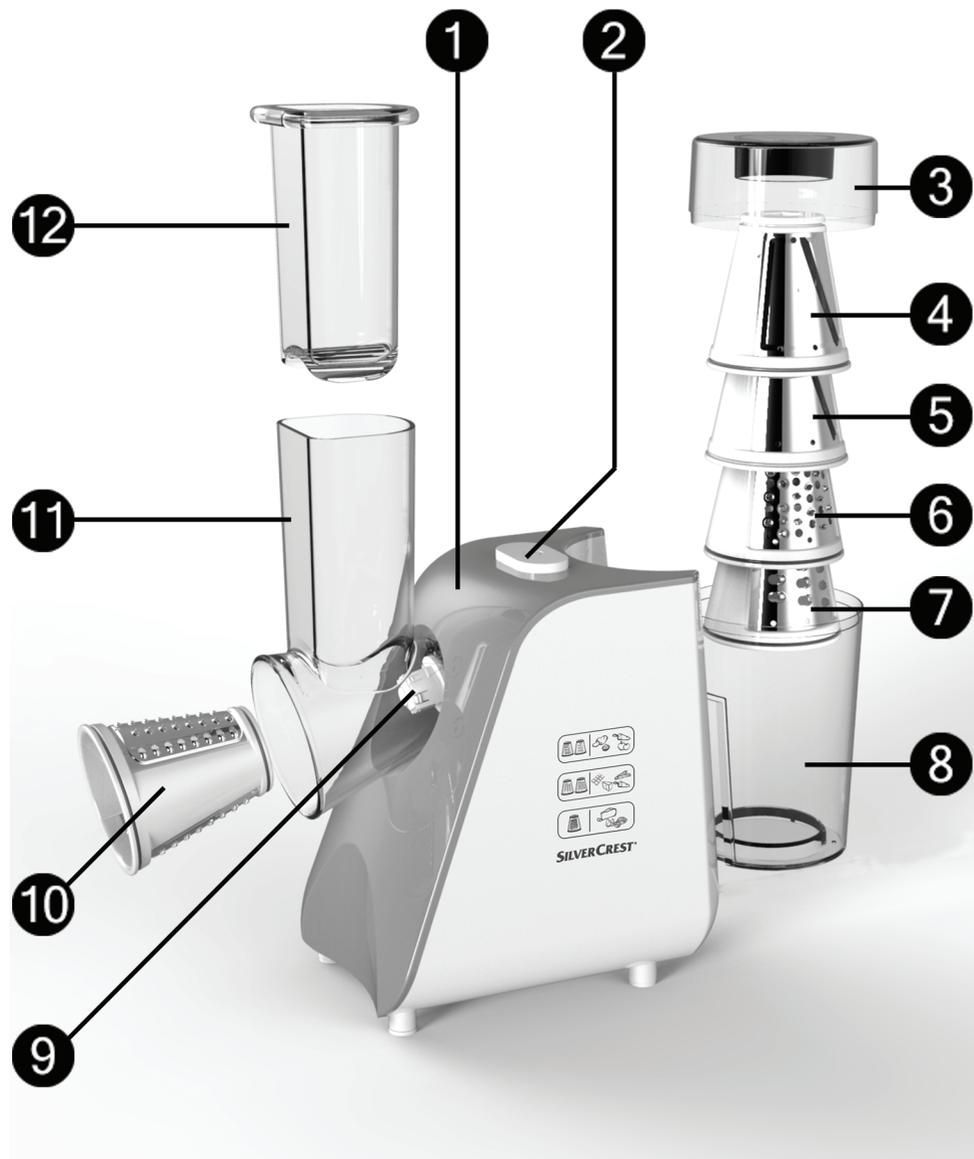
User manual and service information

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 SOEST  
DEUTSCHLAND / GERMANY

Stand der Informationen - Last Information Update:  
11 / 2015 - Ident.-No.: SGR 150 C1 112015-1

IAN 273263

IAN 273263



<b>Deutsch .....</b>	<b>2</b>
<b>English.....</b>	<b>22</b>

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>Einleitung .....</b>	<b>3</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung.....</b>	<b>3</b>
<b>Lieferumfang.....</b>	<b>4</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>4</b>
KB-Zeit.....	5
<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>5</b>
<b>Urheberrecht.....</b>	<b>10</b>
<b>Beschreibung der Bedienelemente .....</b>	<b>11</b>
<b>Vor der Inbetriebnahme.....</b>	<b>11</b>
<b>Inbetriebnahme .....</b>	<b>13</b>
Die Trommeln.....	13
Bedienschritte .....	15
Reinigung .....	15
Aufbewahrung.....	16
<b>Problemlösung.....</b>	<b>16</b>
<b>Umwelthinweise und Entsorgungsangaben .....</b>	<b>17</b>
<b>Konformitätsvermerke.....</b>	<b>17</b>
<b>Rezeptvorschläge.....</b>	<b>18</b>
<b>Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung .....</b>	<b>20</b>

## **Einleitung**

---

Vielen Dank für den Kauf der elektrischen Gemüseraspel SilverCrest SGR 150 C1, nachfolgend als Gemüseraspel bezeichnet. Es handelt sich um ein hochwertiges, modernes Produkt, das Ihnen die Arbeit in der Küche erleichtert und Ihnen hilft, im Handumdrehen leckere Speisen und Salate herzustellen. Fünf leicht auswechselbare Trommeln geben ihnen die Möglichkeit, verschiedene Gemüsesorten und andere geeignete Lebensmittel, wie z. B. Hartkäse oder Schokolade zu schneiden, zu reiben oder zu raspeln.

## **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.

## Lieferumfang

---

- SilverCrest Gemüseraspel SGR 150 C1
- 5 Trommeln
- Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind die SilverCrest Gemüseraspel SGR 150 C1 und alle Zubehörteile sowie Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Zubehörteil/Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Elektrische Gemüseraspel
- 2 Start-Taster
- 3 Aufbewahrungsfachabdeckung
- 4 Grobe Schneidtrommel (grüne Markierung)
- 5 Feine Schneidtrommel (gelbe Markierung)
- 6 Reibetrommel (blaue Markierung)
- 7 Grobe Raspeltrommel (rote Markierung)
- 8 Aufbewahrungsfach
- 9 Antriebswelle
- 10 Feine Raspeltrommel (orange Markierung)
- 11 Einfüllschacht
- 12 Stopfer

## Technische Daten

---

Bezeichnung	SilverCrest SGR 150 C1
Spannungsversorgung	220-240V~, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	150W
KB-Zeit	2 Minuten
Schutzklasse	II 
Abmessungen (B x H x T)	ca. 13,6 x 29,2 x 26,5cm
Gewicht	ca. 1600g
Betriebstemperatur	5 °C bis 35 °C
Betriebluftfeuchtigkeit	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.

**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.

**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 physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**

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.
- 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  $-10^{\circ}\text{C}$  und  $+50^{\circ}\text{C}$  bleibt. Die Luftfeuchtigkeit darf 85% rel. Feuchte nicht überschreiten.

### **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.

## 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.

## Vor der Inbetriebnahme

---

Entnehmen Sie die elektrische Gemüseraspel SGR 150 C1 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.

## 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 13. 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.

## 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.

## Inbetriebnahme

### Die Trommeln

Im Lieferumfang befinden sich 5 verschiedene Trommeln (4, 5, 6, 7, 10). Zur optischen Unterscheidung sind diese 5 Trommeln (4, 5, 6, 7, 10) farbig gekennzeichnet.

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

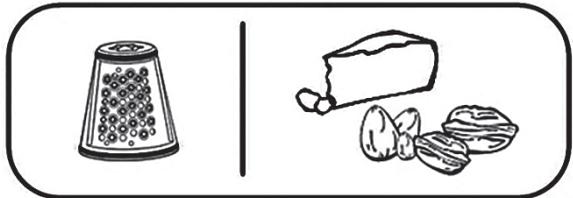
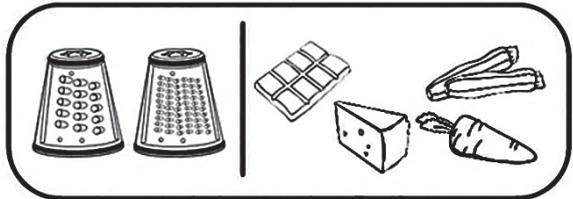
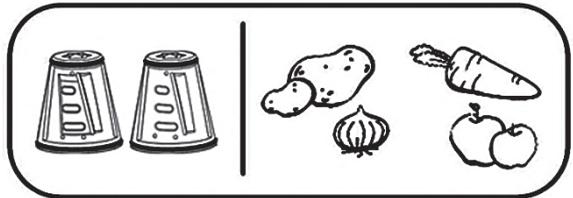
**5** Feine Schneidtrommel  
(gelbe Markierung)

**4** Grobe Schneidtrommel  
(grüne Markierung)

**10** Feine Raspeltrommel  
(orange Markierung)

**7** Grobe Raspeltrommel  
(rote Markierung)

**6** Reibetrommel  
(blaue Markierung)



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

<b>Lebensmittel</b>	<b>Feine Schneid-trommel (gelb) 5</b>	<b>Grobe Schneid-trommel (grün) 4</b>	<b>Feine Raspel-trommel (orange) 10</b>	<b>Grobe Raspel-trommel (rot) 7</b>	<b>Reibe-trommel (blau) 6</b>
Apfel	■	■			
Gurken	■	■			
Hartkäse	■	■	■	■	
Haselnüsse, Mandeln					■
Kartoffeln	■	■		■	
Kohlrabi	■	■		■	
Kokosnussmark			■		■
Möhren	■	■	■	■	
Paprika	■	■		■	
Parmesan					■
Rettich, Radieschen	■	■		■	
Rote Beete	■	■			
Rotkohl / Weißkohl	■	■			
Schokolade			■	■	■
Trockenes Brot					■
Zucchini	■	■	■	■	
Zwiebeln, Schalotten	■	■			

## 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.

## 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.

## **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.

## **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 12.

## 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.

## Konformitätsvermerke

---

 Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, der ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage bei:

ce@targa.de

## 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 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!

## **Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung**

---

### **Garantie der TARGA GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

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



## Service

**DE** Telefon: 02921 - 89 13 000  
E-Mail: [service.DE@targa-online.com](mailto:service.DE@targa-online.com)

**AT** Telefon: 01 - 26 76 195  
E-Mail: [service.AT@targa-online.com](mailto:service.AT@targa-online.com)

**CH** Telefon: 044 - 55 10 057  
E-Mail: [service.CH@targa-online.com](mailto:service.CH@targa-online.com)

**IAN: 273263**



## 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 / GERMANY

## Table of contents

---

<b>Introduction.....</b>	<b>23</b>
<b>Intended use .....</b>	<b>23</b>
<b>Supplied items.....</b>	<b>24</b>
<b>Technical data .....</b>	<b>24</b>
Short operating time.....	25
<b>Safety instructions .....</b>	<b>25</b>
<b>Copyright .....</b>	<b>30</b>
<b>Description of the controls .....</b>	<b>31</b>
<b>Prior to use.....</b>	<b>31</b>
<b>First use .....</b>	<b>33</b>
Cylinders.....	33
Operating steps.....	35
Cleaning .....	35
Storage .....	36
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>36</b>
<b>Environmental and disposal information .....</b>	<b>37</b>
<b>Conformity information.....</b>	<b>37</b>
<b>Recipe suggestions .....</b>	<b>38</b>
<b>Warranty and servicing advice .....</b>	<b>40</b>

## **Introduction**

---

Thank you for purchasing the SilverCrest SGR 150 C1 electric food grater, hereafter referred to as food grater . It is a modern, high-quality product that will facilitate your work in the kitchen and help you to instantly create tasty dishes and salads. Five easily interchangeable cylinders enable you to cut, grate or shred various vegetables and other suitable foods such as hard cheese or chocolate.

## **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.

## Supplied items

- SilverCrest food grater SGR 150 C1
- 5 cylinders
- These operating instructions

These operating instructions have a fold-out cover. The SilverCrest food grater SGR 150 C1 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 marking)
- 5 Fine cutting cylinder (yellow marking)
- 6 Grating cylinder (blue marking)
- 7 Rough shredding cylinder (red marking)
- 8 Storage compartment
- 9 Motor shaft
- 10 Fine shredding cylinder (orange marking)
- 11 Feed chute
- 12 Pusher

## Technical data

Designation	SilverCrest SGR 150 C1
Power supply	220-240V~, 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 26,5cm
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.

### 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.

## 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.



## **Children and persons with disabilities**

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.
- 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.

### **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.

## 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.

## Prior to use

---

Remove the electric food grater SGR 150 C1 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.

## 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 33. 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).

### **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.



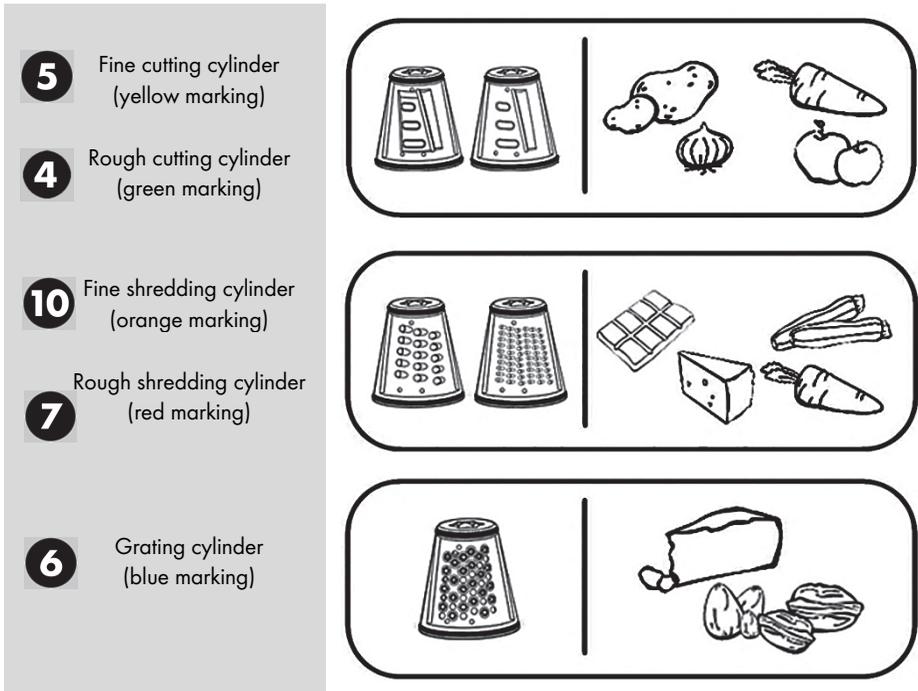
Be careful when using and cleaning the cylinders (4, 5, 6, 7, 10). The blades are very sharp! There is a risk of injury.

## First use

### 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:

<b>Food</b>	<b>Fine cutting cylinder (yellow)</b> <b>5</b>	<b>Rough cutting cylinder (green)</b> <b>4</b>	<b>Fine shredding cylinder (orange)</b> <b>10</b>	<b>Rough shredding cylinder (red)</b> <b>7</b>	<b>Grating cylinder (blue)</b> <b>6</b>
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	■	■			

## 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.

## 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.

## 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.

## 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 32.

---

## 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.

Remember to protect the environment. Used batteries should not be disposed of in domestic waste. They must be taken to a collection point for old batteries. Please note that only discharged batteries may be deposited in collection bins for portable batteries. Care must be taken to ensure that batteries that are not fully discharged do not short circuit.

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.

---

## Conformity information

---



This appliance complies with the basic requirements and other applicable provisions of the Low Voltage Directive 2006/95/EC, EMC Directive 2004/108/EC, ErP Directive 2009/125/EC and RoHS Directive 2011/65/EU.

To obtain a complete EU Declaration of Conformity, send an e-mail to the following e-mail address: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 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!

## **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: 020 – 70 49 04 03  
E-Mail: [service.GB@targa-online.com](mailto:service.GB@targa-online.com)

**IE** Phone: 01 - 4370121  
E-Mail: [service.IE@targa-online.com](mailto:service.IE@targa-online.com)

**MT** Phone: 027 78 11 03  
E-Mail: [service.MT@targa-online.com](mailto:service.MT@targa-online.com)

**CY** Phone: 02 – 20 09 025  
E-Mail: [service.CY@targa-online.com](mailto:service.CY@targa-online.com)

**IAN: 273263**



## 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

