



MULTIZERKLEINERER SMZ 260 J1

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

HACHOIR MULTIFONCTION

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

TRITATUTTO

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

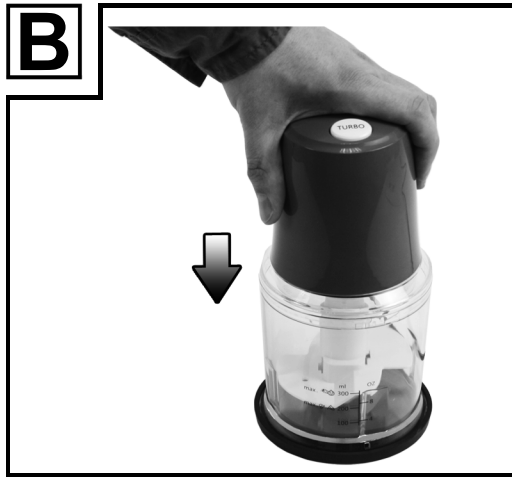
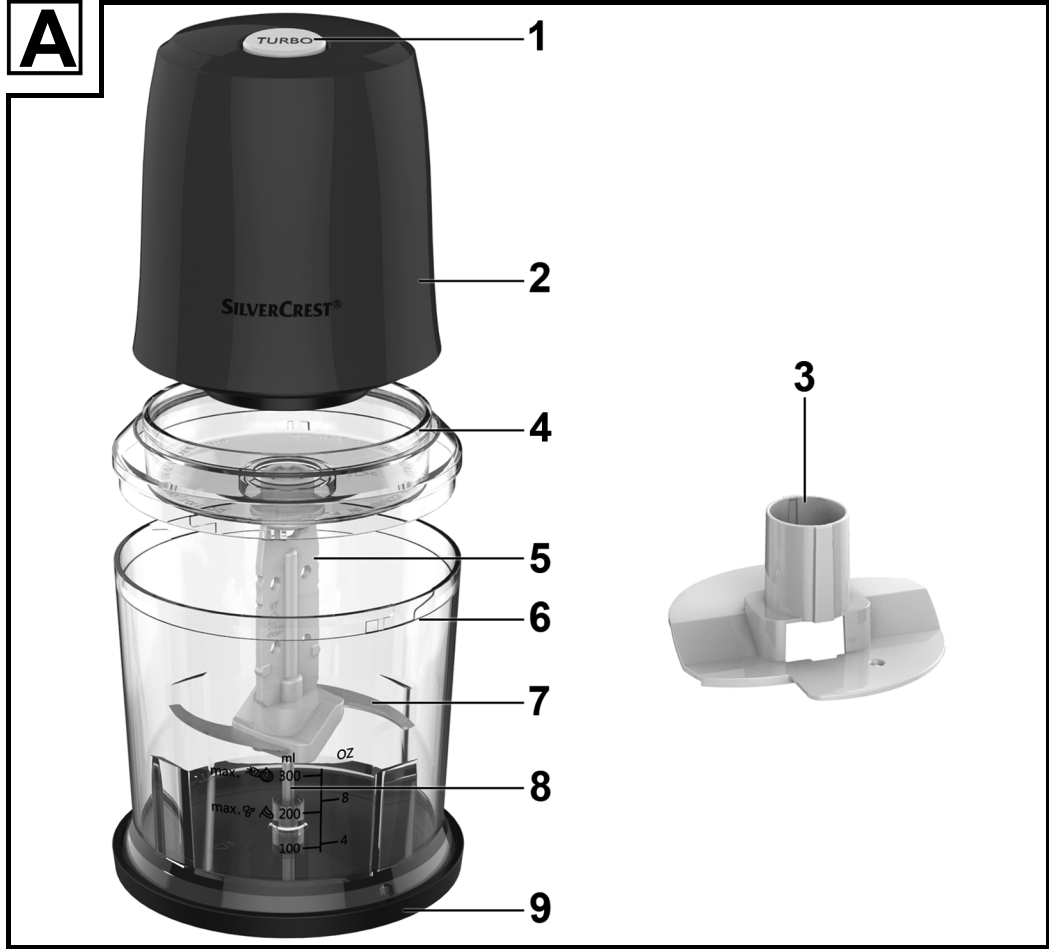
Stand der Informationen - Version des informations
Versione delle informazioni:
06/2020 - Ident.-No.: SMZ 260 J1 062020-1

IAN 340525_2004



IAN 340525_2004

DE AT CH



Deutsch	2
Français	17
Italiano	35

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	3
3. Technische Daten.....	4
3.1. Kurzbetriebszeit (KB time)	4
4. Sicherheitshinweise	5
5. Urheberrecht.....	9
6. Vor der Inbetriebnahme	10
7. Inbetriebnahme	10
7.1. Lebensmittel zerkleinern.....	10
7.1.1 Flüssigkeiten mischen.....	11
7.2. Sahne schlagen.....	12
8. Reinigung	13
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	13
10. Problemlösung.....	14
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	14
12. Konformitätsvermerke	15
13. Garantiehinweise	15

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Multizerkleinerers SilverCrest SMZ 260 J1, nachfolgend als Multizerkleinerer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Multizerkleinerer vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Multizerkleinerer nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Multizerkleinerers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Multizerkleinerer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Zerkleinern geringer Mengen knochenloser Lebensmittel und zum Schlagen von Sahne. Er darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Multizerkleinerer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Multizerkleinerer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Achten Sie immer auf einen festen Stand des Multizerkleinerers. Dieser Multizerkleinerer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Multizerkleinerers 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

Nehmen Sie den Multizerkleinerer und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Motorblock mit Netzkabel und -stecker**
- **Schüssel (mit Messskala)**
- **Deckel für Schüssel**
- **Messerhalter mit Schneidmesser**
- **Emulgierscheibe**
- **Kunststoff-Standfuß**
- **Diese Bedienungsanleitung**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Multizerkleinerer SMZ 260 J1 und alle 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 Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Turbo-Taste
2	Motorblock
3	Emulgierscheibe
4	Deckel
5	Messerhalter
6	Schüssel
7	Schneidmesser
8	Lagerachse
9	Kunststoff-Standfuß

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SMZ 260 J1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	260 W
Kurzbetriebszeit (KB time)	mit Schneidmesser: 30 Sekunden mit Emulgierscheibe: 1 Minute
Länge des Netzkabels	ca. 130 cm
maximale Einfüllmenge	Lebensmittel bis zur 300 ml-Markierung  Flüssigkeiten bis zur 200 ml-Markierung 
Schutzklasse	II 
Abmessungen (Ø x H)	ca. 120 x 230 mm
Gewicht	ca. 800 g

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

3.1. Kurzbetriebszeit (KB time)

Die Kurzbetriebszeit (KB time) gibt an, wie lange der Multizerkleinerer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach dieser Zeit muss der Multizerkleinerer so lange außer Betrieb bleiben, bis der Motor abgekühlt ist.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Multizerkleinerers und zum Schutz des Anwenders.



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



Gefahr vor Brand! Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock nicht unter fließendem Wasser abspülen und niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen dürfen.



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.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Wechselspannung



Schutzklasse II

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Multizerkleinerer darf nicht zum Zerkleinern und Hacken von heißen oder gar kochenden Lebensmitteln verwendet werden.
- Der Multizerkleinerer darf nicht zum Zerkleinern von Knochen und gefrorenen Lebensmitteln (Ausnahmen: Eiswürfel und gefrorene Beeren) verwendet werden.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden.

Der Multizerkleinerer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Multizerkleinerer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Messerhalter (5) mit Schneidmesser (7) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen. Aus diesem Grund sollte das Gerät auch nach einer Reinigung umgehend wieder zusammengesetzt und der Messerhalter (5) innerhalb der Schüssel (6) aufbewahrt werden.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt sind oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.



Verletzungsgefahr

- Trennen Sie den Multizerkleinerer vom Stromnetz, wenn Sie das Schneidmesser (7) oder die Emulgierscheibe (3) auswechseln wollen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Schneidmesser (7) steht, bevor Sie den Motorblock (2) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Schneidmesser (7). Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel (6)! Das Schneidmesser (7) ist sehr scharf! Entnehmen Sie niemals Lebensmittel aus der Schüssel (6), solange das Schneidmesser (7) noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Multizerkleinerers! Das Schneidmesser (7) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwammtuch oder mit der feinen Seite eines Spülschwamms. Auch eine weiche Spülbürste kann zur Reinigung verwendet werden. Spülen Sie anschließend die Teile mit klarem Wasser gründlich ab, um Spülmittelreste vollständig zu entfernen.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Schließen Sie den Multizerkleinerer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhafes Netzkabel, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Garantiehinweise“). Bei beschädigtem Netzkabel besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (2), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Multizerkleinerer nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das

Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden.



Der Motorblock (2) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (2) gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (2) gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).
- Fassen Sie den Motorblock (2), das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Trennen Sie den Multizerkleinerer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos.



GEFAHR von Brand

Lassen Sie den Multizerkleinerer nicht länger als 1 Minute laufen (Kurzbetriebszeit). Warten Sie danach so lange, bis er abgekühlt ist.

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. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Multizerkleinerer SMZ 260 J1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, halten Sie es von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

Vor der ersten Benutzung muss der Multizerkleinerer, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben, gründlich gereinigt werden.

7. Inbetriebnahme

7.1. Lebensmittel zerkleinern

- ❖ Setzen Sie die Schüssel (6) in den Kunststoff-Standfuß (9).
- ❖ Setzen Sie den Messerhalter (5) auf die Lagerachse (8).
- ❖ Bereiten Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel vor. Entfernen Sie harte Außenschalen, z. B. von Nüssen, lösen Sie Fleisch vom Knochen und entfernen Sie ggf. Sehnen. Zerkleinern Sie große Stücke soweit, dass Sie ohne zu klemmen in die Schüssel (6) passen, die Kantenlänge sollte 2 bis 3 cm nicht überschreiten.
- ❖ Geben Sie nun die vorbereiteten Lebensmittel in die Schüssel (6).
- ❖ Bitte orientieren Sie sich beim Zerkleinern an der folgenden Tabelle. Die angegebenen Bearbeitungszeiten sind Richtwerte und können je nach Zustand des Lebensmittels abweichen.

Lebensmittel	Füllmenge	Geschwindigkeit	Bearbeitungszeit
Zwiebeln/Knoblauch	100 g	TURBO	pulsierend, Zeit nach Bedarf
Tomaten (halbiert)	200 g	NORMAL	5 Sekunden
Haselnüsse	200 g	TURBO	2 x 8 Sekunden
Mandeln	200 g	TURBO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ grob: 1 x 10 Sekunden ▪ mittel: 2 x 10 Sekunden ▪ fein: 3 x 10 Sekunden
Käse (Gouda, jung) *	150 g	TURBO	2 x 10 Sekunden
Eier (hartgekocht)	3 Stück (150 g)	TURBO	2 x 4 Sekunden
Fleisch	200 g	TURBO	6 x 5 Sekunden
Eiswürfel	100 g	TURBO	pulsierend, 15 x 1 Sekunde
Sahne	100 ml 200 ml	NORMAL	30 Sekunden ** 30 - 40 Sekunden ***

*: Kühlschranktemperatur, in ca. 2 x 2 cm große Stücke geschnitten.

** : mit aufgesetzter Emulgierscheibe (3).

*** : mit aufgesetzter Emulgierscheibe (3) um 180° gedreht.

- ❖ Setzen Sie den Deckel (4) auf die Schüssel (6). Achten Sie darauf, dass die zwei Kunststoffnasen am Deckel (4) in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Schüsselrand greifen. Drehen Sie nun den Deckel (4) im Uhrzeigersinn, bis dieser hörbar einrastet.
- ❖ Setzen Sie den Motorblock (2) von oben zentriert auf den Deckel (4) und stecken Sie den Netzstecker ein.
- ❖ Drücken Sie den Motorblock (2) nach unten (siehe Abbildung **B**). Der Motor dreht mit normaler Geschwindigkeit.
- ❖ Um mit höherer Motorgeschwindigkeit zu arbeiten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock (2) die TURBO-Taste (1) und halten diese gedrückt (siehe Abbildung **C**).



- Falls sich größere Stücke des Füllgutes an der Schüsselwand sammeln oder das Füllgut nicht vollständig zerkleinert wird, trennen Sie den Motorblock (2) von der Schüssel (6). Schütteln Sie die Schüssel (6) kräftig und starten Sie den Zerkleinerungsvorgang erneut.
- Bei harten Lebensmitteln, wie z. B. Hartkäse oder Eiswürfeln, empfiehlt sich eine pulsierende Bearbeitung. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die Turbo-Taste (1) zusätzlich zum Motorblock (2).
- ❖ Wenn das Füllgut Ihren Wünschen entsprechend zerkleinert wurde, lassen Sie Motorblock (2) und Turbo-Taste (1) los. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Schneidmesser (7) nicht mehr dreht!



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Entleeren der Schüssel (6)! Das Schneidmesser (7) ist sehr scharf! Entnehmen Sie niemals Lebensmittel aus der Schüssel (6), solange das Schneidmesser (7) noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr! Außerdem kann herausspritzender Inhalt zu Verschmutzungen führen.

- ❖ Nehmen Sie den Motorblock (2) ab und legen Sie diesen zur Seite.
- ❖ Entfernen Sie den Deckel (4), indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Entnehmen des Messerhalters (5). Das Schneidmesser (7) ist extrem scharf!

- ❖ Entnehmen Sie den Messerhalter (5).
- ❖ Entnehmen Sie die zerkleinerten Lebensmittel.



- Das Zerkleinern von harten Lebensmitteln kann im Laufe der Zeit zu Trübungen der Schüssel (6) führen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Wenn Sie die Lebensmittel nach dem Zerkleinern in der Schüssel (6) belassen wollen, können Sie zum Verschließen der Schüssel (6) den Kunststoff-Standfuß (9) nutzen. So bleiben die zerkleinerten Lebensmittel länger frisch.

7.1.1 Flüssigkeiten mischen

Für den Fall, dass Sie Flüssigkeiten mischen wollen, verwenden Sie zu diesem Zweck ausschließlich den Messerhalter (5) mit Schneidmesser (7). Befüllen Sie das Gerät mit nur maximal 200 ml Flüssigkeit.

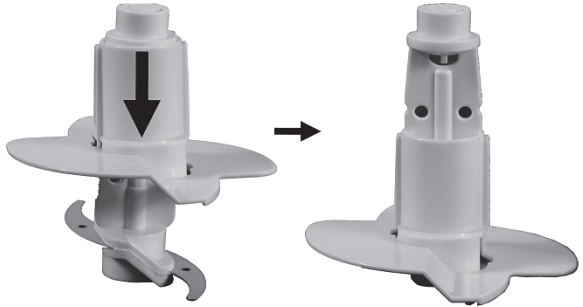
Bei Verwendung der Emulgierscheibe (3) besteht die Gefahr, dass Flüssigkeit austritt.

7.2. Sahne schlagen

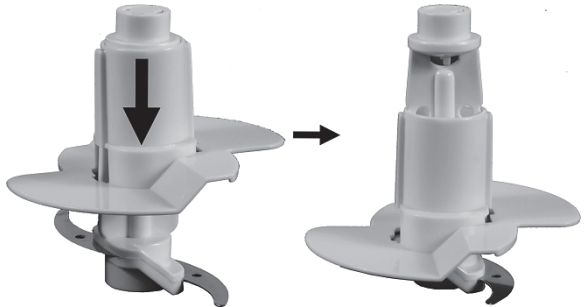
Sie können mit dem Multizerkleinerer auch Sahne schlagen. Hierzu benötigen Sie die mitgelieferte Emulgierscheibe (3).

- ❖ Setzen Sie die Schüssel (6) in den Kunststoff-Standfuß (9).
- ❖ Schieben Sie die Emulgierscheibe (3) so weit auf den Messerhalter (5), bis diese einrastet.

- Für 100 ml Sahne schieben Sie die Emulgierscheibe (3) so auf den Messerhalter (5), dass beide Klingen des Schneidmessers (7) abgedeckt sind.



- Für 200 ml Sahne schieben Sie die Emulgierscheibe (3) um 180° gedreht auf den Messerhalter (5). In diesem Fall ist nur eine Klinge des Schneidmessers (7) abgedeckt und die Emulgierscheibe (3) steht etwas höher in der Schüssel (6).



- ❖ Setzen Sie den Messerhalter (5) mit der aufgesteckten Emulgierscheibe (3) auf die Lagerachse (8).
- ❖ Füllen Sie die gewünschte Menge Sahne ein (maximal 200 ml).
- ❖ Setzen Sie den Deckel (4) auf die Schüssel (6). Achten Sie darauf, dass die zwei Kunststoffnasen am Deckel (4) in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Schüsselrand greifen. Drehen Sie nun den Deckel (4) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- ❖ Setzen Sie nun den Motorblock (2) von oben zentriert auf den Deckel (4) und stecken Sie den Netzstecker ein.

- ❖ Drücken Sie den Motorblock (2) nach unten (siehe Abbildung **B**). Der Motor dreht mit normaler Geschwindigkeit.



- Sahne sollte nur im gut gekühlten Zustand (Kühlschranktemperatur) geschlagen werden, um ein gutes Ergebnis zu erhalten.
 - Wir empfehlen, Sahne bei normaler Geschwindigkeit zu schlagen. Rechnen Sie für 100 ml Sahne ca. 30 Sekunden und für 200 ml Sahne ca. 30-40 Sekunden Schlagzeit. Die Werte können allerdings in Abhängigkeit von Sahnentemperatur, Umgebungstemperatur oder Fettgehalt stark variieren. Beobachten Sie die Sahne während des Schlagens und passen Sie die Zeit den Gegebenheiten und Ihren Bedürfnissen an.
- ❖ Wenn das Ergebnis Ihren Wünschen entspricht, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Schneidmesser (7) mit der Emulgierscheibe (3) nicht mehr dreht!
 - ❖ Nehmen Sie den Motorblock (2) ab und legen Sie diesen zur Seite.
 - ❖ Entfernen Sie den Deckel (4), indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - ❖ Entnehmen Sie den Messerhalter (5) mit der Emulgierscheibe (3).
 - ❖ Sie können nun die geschlagene Sahne entnehmen oder diese in der Schüssel (6) aufbewahren. In diesem Fall können Sie auch den Kunststoff-Standfuß (9) zum Verschließen der Schüssel (6) verwenden.

8. Reinigung



Gefahr durch elektrischen Schlag! Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr. Der Motorblock (2) darf niemals in der Spülmaschine gereinigt, ins Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Schneidmessers (7). Dieses ist extrem scharf!



Warnung vor Sachschäden! Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Multizerkleinerer beschädigt werden.

- ❖ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ❖ Reinigen Sie den Motorblock (2) mit einem feuchten Spültuch oder einem gut ausgedrückten Schwamm. Trocknen Sie den Motorblock (2) anschließend gut ab.
- ❖ Die übrigen Teile können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie alle Teile nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.
- ❖ Alternativ können alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks (2) auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Multizerkleinerer für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, bewahren Sie diesen an einem trockenen und sauberen Ort auf.

10. Problemlösung

Sollte Ihr Multizerkleinerer einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).

Der Multizerkleinerer 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.

Das Schneidmesser (7) dreht nicht

- Das Schneidmesser (7) ist blockiert, da sich zu viele Lebensmittel in der Schüssel (6) befinden. Reduzieren Sie die Füllgutmenge.
- Das Schneidmesser (7) ist blockiert, da die Lebensmittelstücke in der Schüssel (6) zu groß sind. Füllen Sie nur Lebensmittel mit einer maximalen Kantenlänge von 2 bis 3 cm ein.

11. 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.

12. 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/340525_2004.pdf

13. Garantiehinweise

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

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

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

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

IAN: 340525_2004



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation conforme.....	18
2. Contenu de la livraison	18
3. Caractéristiques techniques	19
3.1. Durée de fonctionnement courte (« KB time »).....	19
4. Consignes de sécurité.....	20
5. Droits d'auteur	24
6. Avant la mise en service	25
7. Mise en service	25
7.1. Hachage d'aliments	25
7.1.1 Mélange de liquides.....	26
7.2. Battre de la crème	27
8. Nettoyage	28
9. Entreposage en cas de non-utilisation	28
10. Résolution des problèmes	29
11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets.	29
12. Remarques relatives à la conformité.....	30
13. Informations concernant la garantie	30

Félicitations !

Grâce à l'achat du robot multifonctions SilverCrest SMZ 260 J1 (ci-après désigné par « robot multifonctions »), vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec le robot multifonctions en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser le robot multifonctions que dans les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert du robot multifonctions.

1. Utilisation conforme

Ce robot multifonctions est un appareil électroménager. Il sert exclusivement à hacher de petites quantités d'aliments sans os et à battre de la crème. Il ne doit en aucun cas être employé hors des espaces fermés et dans des régions climatiques tropicales. Le robot multifonctions n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. Le robot multifonctions ne doit être utilisé qu'à titre privé dans une zone résidentielle ; aucune autre utilisation n'est admise. Placez toujours le robot multifonctions dans une position stable. Ce robot multifonctions satisfait à toutes les normes et standards applicables en matière de conformité CE. En cas de modification du robot multifonctions effectuée sans l'accord du fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou problèmes pouvant résulter d'une telle situation. Utilisez uniquement les accessoires livrés par le fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de la livraison

Retirez le robot multifonctions et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.




- **Bloc moteur avec câble et prise d'alimentation**
- **Bol (avec échelle graduée)**
- **Couvercle pour bol**
- **Support de couteau avec couteau**
- **Disque émulsionneur**
- **Support en plastique**
- **Le présent mode d'emploi**

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliant. Une illustration chiffrée du robot multifonctions SilverCrest SMZ 260 J1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne de

l'enveloppe. Vous pouvez laisser cette page de couverture dépliée pendant que vous lisez un autre chapitre du mode d'emploi. Vous pouvez ainsi repérer à tout moment l'élément de commande concerné. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Touche turbo
2	Bloc moteur
3	Disque émulsionneur
4	Couvercle
5	Support de couteau
6	Bol
7	Couteau
8	Axe de palier
9	Support en plastique

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SMZ 260 J1
Alimentation	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	260 W
Durée de fonctionnement courte (« KB time »)	Avec couteau: 30 secondes Avec disque émulsionneur: 1 minute
Longueur du câble d'alimentation	env. 130 cm
Quantité de remplissage maximale	Aliments jusqu'au marquage 300 ml  Liquides jusqu'au marquage 200 ml 
Classe de protection	II 
Dimensions (Ø x H) :	env. 120 x 230 mm
Poids	env. 800 g

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

3.1. Durée de fonctionnement courte (« KB time »)

La durée de fonctionnement courte (« KB time ») indique pendant combien de temps le robot multifonctions peut fonctionner sans que le moteur ne chauffe et ne subisse de dommages. Après cette durée, le robot multifonctions doit être arrêté jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

4. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et respectez tous les avertissements, même si la manipulation d'appareils électroniques et électroménagers vous est familière. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Ce symbole, avertissant d'un « Danger », désigne une situation à caractère dangereux qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures graves, voire présenter un danger de mort.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole indique des consignes importantes pour un fonctionnement en toute sécurité du robot multifonctions et pour la protection de l'utilisateur.



DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques pour la santé pouvant aller jusqu'à un danger de mort et/ou des dommages matériels résultant d'un choc électrique.



Risque d'incendie ! Ce symbole vous avertit des incendies pouvant survenir en cas de non-respect.



Ce symbole indique que le bloc moteur ne doit jamais être lavé à l'eau courante ou être plongé dans l'eau ou un autre liquide.



Ce symbole désigne des produits, dont la composition physique et chimique a été testée et déclarés inoffensifs pour la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement EG 1935/2004.



Ce symbole attire l'attention sur des informations complémentaires sur le sujet.



Tension alternative



Classe de protection II

Mauvais usage prévisible

- Le robot multifonctions ne doit pas être utilisé pour réduire en morceaux et hacher des aliments chauds ou bouillants.
 - Le robot multifonctions ne doit pas être utilisé pour réduire en morceaux des os ou des aliments congelés (sauf : glaçons et baies surgelées).
 - Les substances autres que les aliments ne doivent pas être mixées.
- Le robot multifonctions ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Enfants et personnes à capacités réduites

- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Le robot multifonctions et son câble de raccordement doivent être tenus éloignés des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Assurez-vous que les enfants sont surveillés et ne jouent pas avec cet appareil. En particulier, tenez éloigné des enfants le support de couteau (5) avec couteau (7) pour s'assurer qu'ils ne se blessent pas avec. Pour cette raison, l'appareil doit être immédiatement réassemblé après un nettoyage, et le support de couteau (5) conservé à l'intérieur du bol (6).



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Les enfants pourraient s'étouffer.

Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, si elles sont supervisées ou informées quant à une utilisation sûre de l'appareil et si elles comprennent ainsi les risques encourus.



Risque de blessure

- Déconnectez le robot multifonctions du secteur lorsque vous voulez remplacer le couteau (7) ou le disque émulsionneur (3). Il y a un risque de blessure !
- Attendez que le couteau (7) s'immobilise avant de retirer le bloc moteur (2). N'introduisez jamais votre main lorsque le couteau (7) tourne. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lorsque vous videz le bol (6) ! Le couteau (7) est très affûté ! N'enlevez jamais d'aliments du bol (6) tant que le couteau (7) tourne encore. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lors du nettoyage du robot multifonctions. Le couteau (7) est très affûté ! Il y a un risque de blessure !
- Avec de l'eau chaude, du détergent et une lavette éponge ou le côté doux d'une éponge à vaisselle, nettoyez les pièces de l'appareil entrant en contact avec les aliments. Vous pouvez également utiliser une brosse à vaisselle douce. Ensuite, rincez abondamment les pièces avec de l'eau claire afin d'éliminer complètement les restes de détergent.



RISQUE de choc électrique

- Ne raccordez le robot multifonctions qu'à une prise de courant correctement installée facilement accessible, et dont la tension du réseau correspond à l'indication sur la plaque signalétique. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher la fiche secteur en cas d'urgence.
- Le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être endommagés. Ne remplacez jamais un câble d'alimentation endommagé, adressez-vous plutôt au service clients (voir chapitre « Informations concernant la garantie »). Il y a un risque d'électrocution en cas de câble d'alimentation endommagé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur (2) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Il y a un risque d'électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise. Dans ces cas, n'utilisez plus le robot multifonctions tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé ou coincé. Pour débrancher, tirez toujours sur la fiche de la prise secteur, et jamais sur le câble

d'alimentation. Posez toujours le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus.

- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance, lors, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.



Le bloc moteur (2) ne doit jamais être plongé dans l'eau. Aucun liquide ne doit en outre pénétrer dans le boîtier du bloc moteur (2).

- Si un liquide a pénétré dans le boîtier du bloc moteur (2), débranchez tout de suite la fiche de la prise secteur et adressez-vous au service clients (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).
- Ne touchez jamais le bloc moteur (2), le câble d'alimentation et la fiche secteur avec des mains mouillées.
- Immédiatement après utilisation, débranchez le robot multifonctions du secteur. L'alimentation de l'appareil est coupée uniquement quand la fiche secteur est débranchée.



RISQUE d'incendie

Ne faites pas fonctionner le robot multifonctions plus d'une minute (durée de fonctionnement courte). Attendez ensuite jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

5. Droits d'auteur

Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également en cas d'utilisation commerciale des contenus et données. Le texte et les illustrations sont conformes à l'état de la technique lors de l'impression. Sous réserve de modifications.

6. Avant la mise en service

Retirez le robot multifonctions SMZ 260 J1 et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez l'emballage, gardez-le hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

Avant la première utilisation, le robot multifonctions doit être soigneusement nettoyé comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

7. Mise en service

7.1. Hachage d'aliments

- ❖ Placez le bol (6) dans le support en plastique (9).
- ❖ Placez le support du couteau (5) sur l'axe de palier (8).
- ❖ Préparez les aliments à hacher. Enlevez les coquilles dures, p. ex. de noix, détachez la viande des os et le cas échéant, enlevez les tendons. Hachez de gros morceaux, de sorte qu'ils rentrent dans le bol (6) sans bloquer et qu'ils ne dépassent pas 2 à 3 cm de côté.
- ❖ Mettez maintenant les aliments préparés dans le bol (6).
- ❖ Veuillez consulter le tableau suivant lors du hachage. Les durées de traitement ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent diverger en fonction de l'état de l'aliment.

Aliment	Capacité de remplissage	Vitesse	Durée de traitement
Oignon/ail	100 g	TURBO	par pulsations, durée selon les besoins
Tomates (coupées en 2)	200 g	NORMAL	5 secondes
Noisettes	200 g	TURBO	2 x 8 secondes
Amandes	200 g	TURBO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ grossier : 1 x 10 secondes ▪ moyen : 2 x 10 secondes ▪ fin : 3 x 10 secondes
Fromage (gouda, jeune) *	150 g	TURBO	2 x 10 secondes
Œufs (cuits dur)	3 pièces (150 g)	TURBO	2 x 4 secondes
Viande	200 g	TURBO	6 x 5 secondes
Glaçons	100 g	TURBO	par pulsations, 15 x 1 seconde
Crème	100 ml 200 ml	NORMAL	30 secondes ** 30 – 40 secondes ***

*: température du réfrigérateur, en morceaux d'environ 2 x 2 cm.

** : avec disque émulsionneur (3) installé.

*** : avec disque émulsionneur (3) installé, pivoté à 180°.

- ❖ Placez le couvercle (4) sur le bol (6). Veillez à ce que les deux ergots en plastique sur le couvercle (4) pénétrant dans les ouvertures prévues à cet effet sur le bord du bol. Tournez maintenant le couvercle (4) dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- ❖ Placez le bloc moteur (2) centré vers le haut sur le couvercle (4) et connectez le câble d'alimentation.
- ❖ Poussez le bloc moteur (2) vers le bas (voir figure **B**). Le moteur tourne à une vitesse normale.
- ❖ Pour travailler à une vitesse plus élevée, outre le bloc moteur (2), pressez la touche Turbo (1) et maintenez-la enfoncée (voir figure **C**).



- Si de gros morceaux des produits de remplissage s'accumulent sur les parois du bol ou si les produits ne sont pas entièrement hachés, séparez le bloc moteur (2) du bol (6). Secouez énergiquement le bol (6) et recommencez le processus de hachage.
- Un traitement pulsatoire est recommandé en cas d'aliments durs tels que des fromages à pâte dure ou des glaçons. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche Turbo (1) en plus du bloc moteur (2).

- ❖ Quand le produit de remplissage a été coupé en morceaux comme vous le souhaitez, lâchez le bloc moteur (2) et la touche Turbo (1). Débranchez la fiche secteur et attendez que le couteau (7) s'immobilise !



Risque de blessure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bol (6) ! Le couteau (7) est très affûté ! N'enlevez jamais d'aliments du bol (6) tant que le couteau (7) tourne encore. Il y a un risque de blessure ! Sinon, des projections de contenu peuvent entraîner des salissures.

- ❖ Retirez le bloc moteur (2) et mettez-le de côté.
- ❖ Retirez le couvercle (4) en le tournant dans le sens anti-horaire.



Risque de blessure ! Soyez prudent lorsque vous retirez le support du couteau (5). Le couteau (7) est très affûté !

- ❖ Retirez le support du couteau (5).
- ❖ Retirez les aliments hachés.



- Le hachage d'aliments durs peut entraîner avec le temps une opacification du bol (6). Le fonctionnement de l'appareil n'est ainsi pas entravé.
- Après le hachage, si vous voulez laisser les aliments sans le bol (6), vous pouvez utiliser le support en plastique (9) pour fermer le bol (6). Les aliments hachés restent ainsi frais plus longtemps.

7.1.1 Mélange de liquides

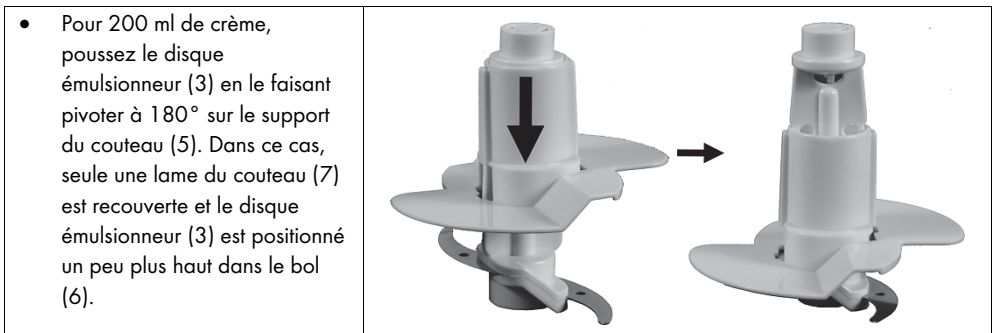
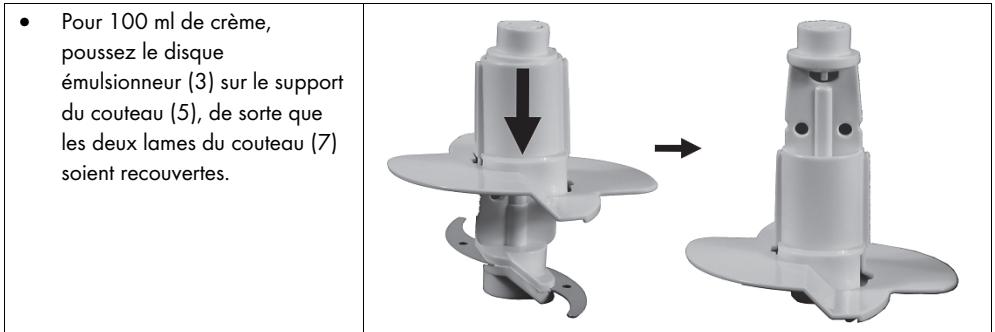
Si vous souhaitez mélanger des liquides, utilisez uniquement le support de couteau (5) avec couteau (7). Versez maximum 200 ml de liquide dans l'appareil.

Si vous utilisez le disque émulsionneur (3), il se peut que du liquide s'échappe.

7.2. Battre de la crème

Le robot multifonctions vous permet aussi de battre de la crème. Pour ce faire, vous avez besoin du disque émulsionneur livré (3).

- ❖ Placez le bol (6) dans le support en plastique (9).
- ❖ Poussez le disque émulsionneur (3) sur le support du couteau (5) jusqu'à ce que celui-ci s'encliquette.



- ❖ Placez sur l'axe de palier (8) le support du couteau (5) avec le disque émulsionneur (3).
- ❖ Versez la quantité de crème souhaitée (200 ml maximum).
- ❖ Placez le couvercle (4) sur le bol (6). Veillez à ce que les deux ergots en plastique sur le couvercle (4) pénètrent dans les ouvertures prévues à cet effet sur le bord du bol. Tournez maintenant le couvercle (4) dans le sens horaire jusqu'à la butée.
- ❖ Placez maintenant le bloc moteur (2) centré vers le haut sur le couvercle (4) et connectez le câble d'alimentation.

- ❖ Poussez le bloc moteur (2) vers le bas (voir figure **B**). Le moteur tourne à une vitesse normale.



- Pour obtenir un bon résultat, la crème ne devrait être battue qu'à l'état bien refroidi (température du réfrigérateur).
 - Nous recommandons de battre la crème à une vitesse normale. Comme durée de battage, comptez environ 30 secondes pour 100 ml de crème et environ 30-40 secondes pour 200 ml de crème. Les valeurs peuvent néanmoins fortement varier en fonction de la température de la crème, de la température ambiante ou de la teneur en graisse. Observez la crème pendant qu'elle est battue et adaptez la durée aux circonstances et à vos besoins.
- ❖ Si vous êtes satisfait du résultat, débranchez la fiche secteur de la prise et attendez que le couteau (7) avec le disque émulsionneur (3) s'immobilise !
 - ❖ Retirez le bloc moteur (2) et mettez-le de côté.
 - ❖ Retirez le couvercle (4) en le tournant dans le sens anti-horaire.
 - ❖ Retirez le support du couteau (5) avec le disque émulsionneur (3).
 - ❖ Vous pouvez maintenant enlever la crème battue ou la conserver dans le bol (6). Dans ce cas, vous pouvez aussi utiliser le support en plastique (9) pour fermer le bol (6).

8. Nettoyage



Danger dû à une électrocution ! Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution. Le bloc moteur (2) ne doit jamais être lavé au lave-vaisselle, plongé dans l'eau ou passé sous l'eau courante. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution ou d'incendie dû à des courts-circuits.



Risque de blessure ! Soyez prudent lors du nettoyage couteau (7). Celui-ci est très affûté !



Avertissement relatif aux dommages matériels ! Pour effectuer le nettoyage, n'utilisez aucun détergent abrasif ou caustique, ni d'objets abrasifs (p. ex. des éponges métalliques). Sinon, le robot multifonctions peut être endommagé.

- ❖ Débranchez la fiche secteur de la prise.
- ❖ Nettoyez le bloc moteur (2) avec un chiffon humide ou une éponge bien essorée. Puis séchez bien le bloc moteur (2).
- ❖ Vous pouvez nettoyer les pièces restantes dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez toutes les pièces avec de l'eau claire pour enlever toute trace du produit nettoyant. Puis séchez bien toutes les pièces.
- ❖ Sinon, toutes les pièces sauf le bloc moteur (2) peuvent aussi être nettoyées au lave-vaisselle.

9. Entreposage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le robot multifonctions pendant une longue période, conservez-le dans un endroit sec et frais.

10. Résolution des problèmes

Si votre robot multifonctions ne fonctionnait pas comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre hotline (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).

Le robot multifonctions ne fonctionne pas.

- La fiche secteur n'est pas branchée. Branchez la fiche secteur dans une prise.
- La prise est défectueuse. Essayez de brancher l'appareil à une autre prise dont vous savez qu'elle fonctionne.

Le couteau (7) ne tourne pas

- Le couteau (7) est bloqué car trop d'aliments se trouvent dans le bol (6). Diminuez la quantité de produits remplissant le bol.
- Le couteau (7) est bloqué car les morceaux d'aliments se trouvant dans le bol (6) sont trop gros. Versez uniquement des aliments de 2 à 3 cm de côté au maximum.

11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets



Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.



L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.



Veillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :

1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

12. Remarques relatives à la conformité



Ce produit est conforme aux dispositions des directives européennes et nationales en vigueur. La conformité a été démontrée. Les déclarations de conformité et documents correspondants sont disponibles auprès du fabricant.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/340525_2004.pdf

13. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

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

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 340525_2004



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service

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

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

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

IAN: 340525_2004



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Sommario

1. Destinazione d'uso	36
2. Dotazione	36
3. Specifiche tecniche	37
3.1. Tempo massimo di funzionamento (KB time)	37
4. Avvertenze di sicurezza	38
5. Copyright.....	43
6. Prima dell'utilizzo	43
7. Messa in esercizio	43
7.1. Tritare gli alimenti	43
7.1.1 Mescolare liquidi	44
7.2. Montare la panna	45
8. Pulizia.....	46
9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato	46
10. Risoluzione di problemi	47
11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento	47
12. Dichiarazione di conformità	48
13. Avvertenze sulla garanzia	48

Congratulazioni!

Congratulazioni per l'acquisto del tritatutto multiuso SilverCrest SMZ 260 J1 (di seguito definito "tritatutto multiuso") e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da acquisire dimestichezza con il tritatutto multiuso. Prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare il tritatutto multiuso esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione del tritatutto multiuso a terzi è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1. Destinazione d'uso

Il tritatutto multiuso è un elettrodomestico ed è destinato esclusivamente a tritare alimenti privi di ossa in piccole quantità e a montare la panna. L'utilizzo del dispositivo è vietato all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. Il tritatutto multiuso non è pertanto idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. Il tritatutto multiuso è predisposto per il solo utilizzo privato. L'impiego per altri scopi non è conforme all'utilizzo previsto. Utilizzare il tritatutto multiuso sempre su una superficie piana e stabile. Il tritatutto multiuso è conforme a tutte le norme e le direttive previste dalla dichiarazione di conformità CE. In caso di modifiche applicate al tritatutto multiuso senza il consenso del produttore, non è più garantita la conformità a tali norme. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme. Utilizzare unicamente gli accessori in dotazione forniti dal produttore.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione



Estrarre dalla confezione il tritatutto multiuso e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Blocco motore con cavo alimentatore e spina di rete**
- **Contenitore (graduato)**
- **Coperchio per il contenitore**
- **Portalama con lama**
- **Disco emulsionatore**
- **Base in plastica**
- **Il presente manuale di istruzioni**

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. All'interno della copertina è presente un'illustrazione, dotata di alcune cifre, del tritatutto multiuso SilverCrest SMZ 260 J1 e di tutti gli elementi di comando. È possibile lasciare aperta la pagina della copertina mentre si procede a leggere gli altri capitoli del manuale di istruzioni. In questo modo si ha sempre un riferimento visivo dell'elemento di comando trattato. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

1	Tasto Turbo
2	Blocco motore
3	Disco emulsionatore
4	Coperchio
5	Portalama
6	Contenitore
7	Lama
8	Asse di supporto
9	Base in plastica

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SMZ 260 J1
Alimentazione	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza assorbita	260 W
Tempo massimo di funzionamento (KB time)	con lama: 30 secondi con disco emulsionatore: 1 minuto
Lunghezza del cavo alimentatore	ca. 130 cm
Quantità max. di riempimento	Alimenti solidi fino al segno dei 300 ml  Liquidi fino al segno dei 200 ml 
Classe di protezione	II 
Dimensioni (Ø x H)	circa 120 x 230 mm
Peso	circa 800 g

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.

3.1. Tempo massimo di funzionamento (KB time)

Il tempo massimo di funzionamento ininterrotto indica per quanto tempo il tritatutto multiuso può funzionare senza surriscaldamento del motore e danneggiamento dello stesso. Trascorso questo lasso di tempo, il tritatutto multiuso deve rimanere spento finché il motore non si sia raffreddato.

4. Avvertenze di sicurezza

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare tutte le avvertenze, anche se si ha già dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. Costituiscono parte integrante del dispositivo.

Simbologia utilizzata



PERICOLO! Questo simbolo, associato alla parola "Pericolo", indica una possibile situazione di pericolo che, se non evitata, può causare all'utente lesioni gravi e persino la morte.



AVVERTENZA! Questo simbolo fornisce importanti indicazioni per utilizzare il tritatutto multiuso in sicurezza e proteggere l'utente.



PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte, e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.



Pericolo di incendio! Questo simbolo indica che sussiste il pericolo di incendio in caso di inosservanza delle regole.



Questo simbolo indica che non si deve mai sciacquare il blocco motore sotto acqua corrente e che non lo si deve mai immergere in acqua o in altri liquidi.



Questo simbolo apposto sui prodotti indica che la loro composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che il loro contatto con i generi alimentari non rappresenta un rischio per la salute, nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento EG 1935/2004.



Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.



Tensione alternata



Classe di protezione II

Possibile utilizzo improprio

- Il tritatutto multiuso non deve essere utilizzato per tritare e sminuzzare alimenti caldi o bollenti.
- Il tritatutto multiuso non deve essere utilizzato per tritare ossa e alimenti congelati (eccezione: cubetti di ghiaccio e frutti di bosco congelati).
- Non tritare altri materiali al di fuori degli alimenti.

Il tritatutto multiuso non può essere utilizzato in combinazione a un timer di accensione esterno o a un sistema di telecomando separato.

Bambini e persone con disabilità

- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini il tritatutto multiuso e il cavo di allacciamento. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Assicurarsi che i bambini siano sorvegliati e che non giochino con il dispositivo. In particolare, tenere fuori dalla portata dei bambini il portalama (5) con la lama (7) per assicurarsi che non si feriscano. Per questi motivi, il dispositivo deve essere immediatamente rimontato, anche dopo averlo pulito, e il portalama (5) deve essere conservato nel contenitore (6).



PERICOLO! Il materiale da imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento.

Conservare il dispositivo al di fuori della portata dei bambini.

- Il presente dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso a condizione che questi vengano sorvegliati o siano stati istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio stesso e abbiano compreso gli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.



Pericolo di lesioni!

- Scollegare il tritatutto multiuso dalla rete elettrica nel caso in cui si intenda cambiare la lama (7) o il disco emulsionatore (3). Pericolo di lesioni!
- Attendere che la lama (7) sia ferma prima di togliere il blocco motore (2). Non toccare mai la lama (7) in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione durante lo svuotamento del contenitore (6)! La lama (7) è molto affilata! Non svuotare mai il contenitore (6) mentre la lama (7) sta girando. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione durante la pulizia del tritatutto multiuso. La lama (7) è molto affilata! Pericolo di lesioni!
- Pulire le componenti del dispositivo che entrano in contatto con gli alimenti utilizzando acqua calda, detersivo e un panno di spugna oppure con la parte delicata di una spugna per piatti. Per la pulizia può essere utilizzata anche una spazzola morbida. Successivamente sciacquare a fondo le componenti con acqua corrente per rimuovere completamente i residui di detersivo.



PERICOLO di scossa elettrica

- Collegare il tritatutto multiuso esclusivamente a prese di alimentazione facilmente accessibili e a norma, la cui tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del modello. A seguito del collegamento, assicurarsi inoltre che la presa di alimentazione sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di pericolo.
- Il cavo di alimentazione e la spina non devono essere danneggiati. Non sostituire mai un cavo di alimentazione danneggiato, rivolgersi invece al servizio di assistenza clienti (vedere il capitolo "Avvertenze sulla garanzia"). Nel caso in cui il cavo di alimentazione risulti danneggiato, sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- Qualora il cavo di alimentazione del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal rispettivo servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare di danneggiarlo ulteriormente.
- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore (2), poiché non contiene alcun componente a cui effettuare manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Se si notano sviluppo di fumo, rumori od odori anomali, scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione. In questi casi, non utilizzare il tritatutto multiuso fintanto che non sia stato controllato accuratamente dal personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o parti calde. Non stringere o schiacciare il cavo di alimentazione. Scollegare il cavo di alimentazione impugnandolo sempre dalla spina e mai dal cavo stesso. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere di inciampo o calpestato.
- Scollegare sempre dalla rete elettrica il dispositivo in caso non venga sorvegliato, in caso di malfunzionamento, prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia.



Non immergere mai in acqua il blocco motore (2) e assicurarsi che non penetrino liquidi nell'alloggiamento dello stesso.

- Nel caso in cui siano penetrati liquidi nell'alloggiamento del blocco motore (2), scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione e rivolgersi al servizio di assistenza clienti (vedere il capitolo "Avvertenze sulla garanzia").
- Non maneggiare mai il blocco motore (2), il cavo di alimentazione e la spina con le mani bagnate.
- Scollegare immediatamente dalla rete elettrica il tritatutto multiuso dopo l'uso. Il dispositivo non è in tensione solo quando la spina risulta scollegata.



PERICOLO di incendio

Non lasciare in funzione il tritatutto multiuso per più di 1 minuto (tempo massimo di funzionamento). Attendere quindi finché non si sia raffreddato.

5. Copyright

I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche in caso di utilizzo commerciale di tali informazioni e dati. Testi e illustrazioni si intendono aggiornati al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

6. Prima dell'utilizzo

Estrarre dalla confezione il tritatutto multiuso SMZ 260 J1 e tutti gli accessori e controllare che la dotazione sia completa. Rimuovere il materiale da imballaggio, tenerlo fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

Prima di essere utilizzato per la prima volta, il tritatutto multiuso deve essere accuratamente pulito come descritto nel capitolo "Pulizia".

7. Messa in esercizio

7.1. Tritare gli alimenti

- ❖ Posizionare il contenitore (6) sulla base in plastica (9).
- ❖ Posizionare il portalama (5) sull'asse di supporto (8).
- ❖ Preparare gli alimenti da tritare. Rimuovere i gusci duri, ad es. delle noci, dissosare la carne ed eliminare i tendini ove necessario. Tritare pezzi dalle dimensioni adeguate, che entrino nel contenitore (6) senza sforzo, le cui dimensioni non eccedano i 2 o 3 cm di lunghezza.
- ❖ Introdurre quindi gli alimenti preparati nel contenitore (6).
- ❖ Per l'operazione di tritatura consultare la tabella seguente. I tempi di lavorazione inseriti sono indicativi e posso variare in base alla natura dell'alimento.

Alimenti	Capacità	Velocità	Tempo di lavorazione
Cipolle/aglio	100 g	TURBO	a impulsi, per la durata necessaria
Pomodori (tagliati a metà)	200 g	NORMALE	5 secondi
Nocciole	200 g	TURBO	2 x 8 secondi
Mandorle	200 g	TURBO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ trito grossolano: 1 x 10 secondi ▪ trito medio: 2 x 10 secondi ▪ trito fine: 3 x 10 secondi
Formaggio (Gouda, fresco) *	150 g	TURBO	2 x 10 secondi
Uova (sode)	3 pezzi (150 g)	TURBO	2 x 4 secondi
Carne	200 g	TURBO	6 x 5 secondi
Cubetti di ghiaccio	100 g	TURBO	a impulsi, 15 x 1 secondo
Panna	100 ml 200 ml	NORMALE	30 secondi ** 30 - 40 secondi ***

*: temperatura da frigorifero, tagliato in pezzi di circa 2 x 2 cm.

** : con disco emulsionatore (3) installato.

*** : con disco emulsionatore (3) installato ruotato di 180°.

- ❖ Posizionare il coperchio (4) sul contenitore (6). Assicurarsi che i due perni in plastica sul coperchio (4) entrino negli appositi inserti posti sul bordo del contenitore. Girare quindi il coperchio (4) in senso orario fino a farlo scattare in posizione.
- ❖ Posizionare il blocco motore (2), centrando dall'alto, sul coperchio (4) e inserire la spina.
- ❖ Spingere il blocco motore (2) verso il basso (vedere Figura **B**). Il motore gira a velocità normale.
- ❖ Per aumentare la velocità del motore, premere anche il tasto TURBO (1) posto sul blocco motore (2) e tenerlo premuto (vedere Figura **C**).



- Se si accumulano pezzi più grossi sulle pareti del contenitore oppure se l'alimento non viene tritato completamente, rimuovere il blocco motore (2) dal contenitore (6). Scuotere energicamente il contenitore (6) e iniziare nuovamente il processo di tritatura.
- In caso di alimenti duri, come ad es. formaggio stagionato o cubetti di ghiaccio, si consiglia una lavorazione a impulsi. A questo scopo, premere più volte e brevemente il tasto Turbo (1) oltre al blocco motore (2).

- ❖ Quando l'alimento è stato tritato adeguatamente, rilasciare il blocco motore (2) e il tasto Turbo (1). Disinserire la spina e attendere che la lama (7) si fermi!



Pericolo di lesioni! Prestare attenzione durante lo svuotamento del contenitore (6)! La lama (7) è molto affilata! Non svuotare mai il contenitore (6) mentre la lama (7) sta girando. Pericolo di lesioni! Inoltre, il contenuto potrebbe schizzare fuori e provocare imbrattamenti.

- ❖ Rimuovere il blocco motore (2) e metterlo da parte.
- ❖ Togliere il coperchio (4) girandolo verso sinistra.



Pericolo di lesioni! Prestare attenzione durante la rimozione del portalama (5). La lama (7) è estremamente affilata!

- ❖ Rimuovere il portalama (5).
- ❖ Rimuovere gli alimenti tritati.



- Tritare alimenti duri può portare nel tempo a un'opacizzazione del contenitore (6), che però non compromette la funzione del dispositivo.
- Se si intende conservare gli alimenti nel contenitore (6) dopo averli tritati, è possibile impiegare la base in plastica (9) per chiudere il contenitore (6). In questo modo, gli alimenti tritati si mantengono freschi più a lungo.

7.1.1 Mescolare liquidi

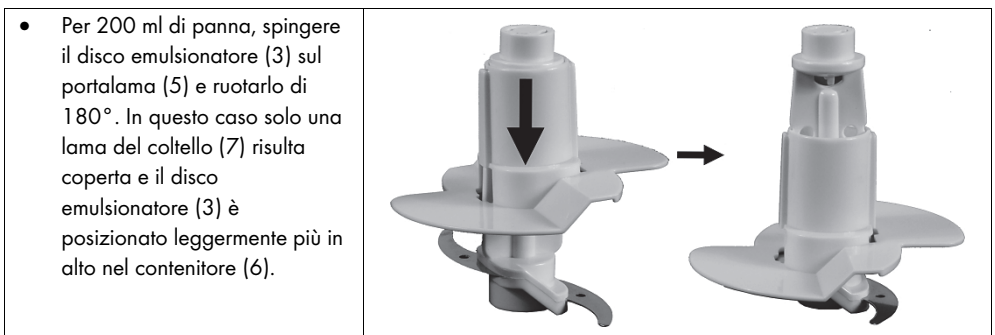
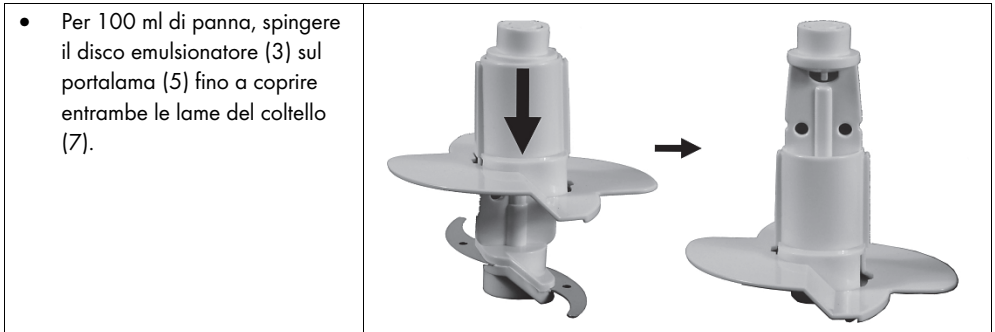
Nel caso in cui si intenda mescolare dei liquidi, utilizzare a questo scopo esclusivamente il portalama (5) con lama (7) installata. Riempire il dispositivo con massimo 200 ml di liquido.

Utilizzando il disco emulsionatore (3), vi è il rischio che il liquido possa fuoriuscire.

7.2. Montare la panna

Con il tritatutto multiuso è anche possibile montare la panna. A questo scopo è necessario utilizzare il disco emulsionatore (3) fornito in dotazione.

- ❖ Posizionare il contenitore (6) sulla base in plastica (9).
- ❖ Spingere il disco emulsionatore (3) sul portalama (5) finché questo si incastra.



- ❖ Posizionare il portalama (5) con il disco emulsionatore (3) montato sull'asse di supporto (8).
- ❖ Versare la quantità desiderata di panna (massimo 200 ml).
- ❖ Posizionare il coperchio (4) sul contenitore (6). Assicurarsi che i due perni in plastica sul coperchio (4) entrino negli appositi inserti posti sul bordo del contenitore. Girare quindi il coperchio (4) verso sinistra, fino alla posizione di arresto.
- ❖ Posizionare quindi il blocco motore (2), centrando dall'alto, sul coperchio (4) e inserire la spina.
- ❖ Spingere il blocco motore (2) verso il basso (vedere Figura B). Il motore gira a velocità normale.



- Montare solo panna ben fresca (conservata in frigorifero) per ottenere un buon risultato.
- Consigliamo di utilizzare la velocità normale per montare la panna. Per 100 ml di panna sono necessari ca. 30 secondi e per 200 ml ca. 30-40 secondi. Questi valori possono comunque variare sensibilmente in base a temperatura della panna, temperatura esterna e contenuto di grassi. Osservare la panna durante la montatura e adeguare il tempo di lavorazione alle condizioni e alle proprie esigenze.

- ❖ A risultato ottenuto, disinserire la spina dalla presa e attendere che la lama (7), insieme al disco emulsionatore (3), si fermi!
- ❖ Rimuovere il blocco motore (2) e metterlo da parte.
- ❖ Togliere il coperchio (4) girandolo verso sinistra.
- ❖ Rimuovere il portalama (5) con il disco emulsionatore (3).
- ❖ È ora possibile rimuovere la panna montata oppure conservarla nel contenitore (6). In questo caso, è possibile impiegare la base in plastica (9) per chiudere il contenitore (6).

8. Pulizia



Pericolo di scossa elettrica! Prima della pulizia, scollegare la spina dalla presa di alimentazione. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica. Non lavare mai il blocco motore (2) in lavastoviglie, non immergerlo in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica e incendio da cortocircuito.



Pericolo di lesioni! Prestare attenzione durante la pulizia della lama (7). Si tratta di una lama estremamente affilata!



Attenzione ai danni materiali! Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi (ad es. spugne in metallo). In caso contrario, il tritatutto multiuso può essere danneggiato.

- ❖ Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- ❖ Pulire il blocco motore (2) con un panno umido o con una spugna ben strizzata. Asciugare quindi accuratamente il blocco motore (2).
- ❖ I componenti restanti si possono pulire in acqua e detersivo. Dopo la pulizia, risciacquare tutti i componenti con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo. Asciugare quindi accuratamente tutti i componenti.
- ❖ Alternativamente, tutti i componenti, ad eccezione del blocco motore (2), possono essere lavati in lavastoviglie.

9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

Nel caso in cui non si utilizzi il tritatutto multiuso per un periodo di tempo prolungato, conservarlo in un luogo pulito e asciutto.

10. Risoluzione di problemi

Nel caso in cui il tritatutto multiuso non dovesse più funzionare come di solito, provare a risolvere il problema consultando le seguenti avvertenze. Al persistere del problema, anche dopo aver adottato i seguenti accorgimenti, contattare la nostra hotline di assistenza (vedere il capitolo "Avvertenze sulla garanzia").

Il tritatutto multiuso non funziona

- La spina di rete non è inserita. Inserire la spina in una presa di corrente.
- La presa di corrente è guasta. Provare ad accendere il dispositivo usando un'altra presa di cui si è sicuri del buon funzionamento.

La lama (7) non gira

- La lama (7) è bloccata poiché vi sono troppi alimenti nel contenitore (6). Ridurre la quantità degli alimenti.
- La lama (7) è bloccata poiché i pezzi degli alimenti nel contenitore (6) sono troppo grossi. Introdurre solamente pezzi che presentano dimensioni che vanno da 2 a 3 cm di lunghezza massima.

11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento



I dispositivi che riportano questo simbolo sono conformi alla direttiva europea 2012/19/EU. I dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti, separatamente dai rifiuti domestici, presso gli appositi centri di raccolta predisposti dai singoli paesi. Il corretto smaltimento del dispositivo contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto dei dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Riciclare correttamente anche il materiale dell'imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.



Durante la raccolta differenziata dei rifiuti, prestare attenzione al contrassegno dei materiali di imballaggio, contraddistinti dalle abbreviazioni (a) e dai numeri (b) con il seguente significato:



1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

12. Dichiarazione di conformità



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.

La dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al link seguente:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/340525_2004.pdf

13. Avvertenze sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio,

scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT

Telefono: 02 36003201

E-Mail: targa@lidl.it

CH

Telefono: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

MT

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 340525_2004



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

