



AKKU-STABMIXER SSMA 12 A1

DE AT

AKKU-STABMIXER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

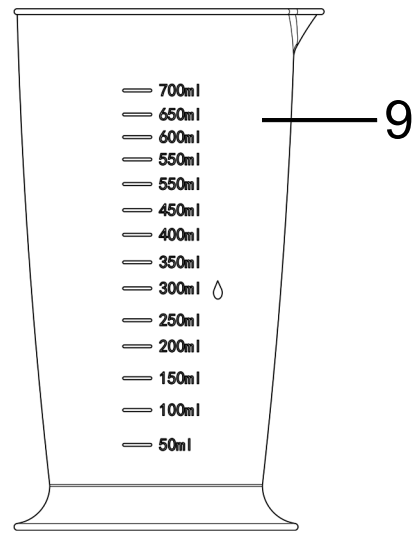
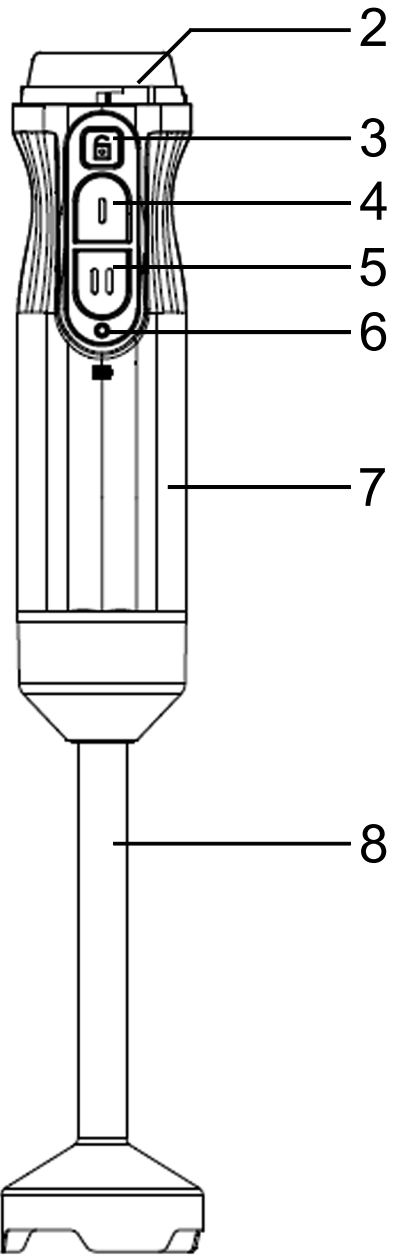
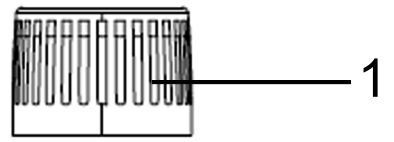
Stand der Informationen:
10/2024 - Ident.-No.: SSMA 12 A1 102024-1

IAN 488568_2407



IAN 488568_2407

DE



Deutsch..... 2

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	3
3. Technische Daten.....	4
3.1 KB-Zeit.....	4
3.2 Abkühlzeit.....	4
4. Sicherheitshinweise	5
5. Urheberrecht.....	9
6. Vor der Inbetriebnahme	10
6.1 Pürierstab (8) aufsetzen.....	10
6.2 Pürierstab (8) abnehmen	10
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit.....	10
6.4 Der Messbecher (9).....	10
6.5 Akku einsetzen/entnehmen	11
7. Inbetriebnahme	11
7.1 Betrieb mit Pürierstab (8)	12
7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten	13
7.3 Rezeptvorschläge.....	14
8. Reinigung	16
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	16
10. Problemlösung.....	16
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	17
12. Konformitätsvermerke	18
13. Garantiehinweise	19

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Akku-Stabmixers, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Stabmixer vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Stabmixer nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Stabmixers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Stabmixer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Zerkleinern und Pürieren verschiedener knochenloser Lebensmittel. Der Stabmixer darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Stabmixer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Stabmixer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Stabmixer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Stabmixers ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Stabmixer 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**
- **Pürierstab**
- **Messbecher**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**



Akku und Ladegerät sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Der Betrieb dieses Gerätes ist bauartbedingt nur mit einem 2 Ah-Akku bzw. 2,5 Ah-Akku der Serie X 12 V TEAM (Parkside) möglich.




Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Aufladen und der korrekten Verwendung, die in der Betriebsanleitung Ihres Akkus und Ladegeräts der Serie X 12 V TEAM (Parkside) gegeben sind. Eine detaillierte Beschreibung zum Ladevorgang und weitere Informationen finden Sie in dieser separaten Bedienungsanleitung.

Auf der Innenseite des Umschlags sind der Stabmixer und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Akkufachabdeckung
2	Akkufach
3	Sicherheitstaste (Betriebssperre aufheben)
4	Taste I (niedrige Geschwindigkeit)
5	Taste II (hohe Geschwindigkeit)
6	LED (Betriebsbereitschaft)
7	Motorblock
8	Pürierstab
9	Messbecher

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMA 12 A1
Spannungsversorgung	12 V  Nicht im Lieferumfang enthalten: 2 Ah oder 2,5 Ah-Akku der Serie X 12 V TEAM (Parkside)
Leistungsaufnahme	150 W
KB-Zeit	5 Minuten
Fassungsvermögen Messbecher (9)	700 ml Flüssigkeit
Bearbeitungsmenge Messbecher (9)	max. 300 ml Flüssigkeit

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

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 5 Minuten.

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

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 Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



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



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



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock (7) niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Das Gerät ist Teil der Serie X 12 V TEAM (Parkside)



Gleichspannung



Dieses Symbol am Messbecher (9) kennzeichnet die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Messbecher (9) verarbeitet werden kann, ohne dass der Inhalt überlaufen kann.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten bzw. sehr festen Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich. Sachschäden können die Folge sein.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Stabmixer kann beschädigt werden.
- Der Stabmixer sollte nicht an der Luft betrieben werden, sondern nur in Verbindung mit geeigneten Lebensmitteln. Ein längeres Betreiben an der Luft kann den Stabmixer beschädigen.
- Der Stabmixer darf ausschließlich mit einem Akku und Ladegerät der Serie X 12 V TEAM (Parkside) betrieben werden



GEFAHR! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Aufladen und der korrekten Verwendung, die in der Betriebsanleitung Ihres Akkus und Ladegeräts der Serie X 12 V TEAM (Parkside) gegeben sind. Eine detaillierte Beschreibung zum Ladevorgang und weitere Informationen finden Sie in dieser separaten Bedienungsanleitung.

Personensicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Stabmixer und der Akku sind von Kindern fernzuhalten. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Pürierstab (8) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.



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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.

- Entfernen Sie den Akku, wenn Sie den Stabmixer zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab (8) steht, bevor Sie den Motorblock (7) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (8) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes (8). Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (7), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, entfernen Sie sofort den Akku. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiterverwendet 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, es besteht Verletzungsgefahr!



Der Motorblock (7) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (7) gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (7) gelangt ist, entfernen Sie umgehend den Akku und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock (7) niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

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 Stabmixer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.



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

Montieren Sie den Stabmixer, nachdem die gereinigten Teile vollständig abgetrocknet sind:

6.1 Pürierstab (8) aufsetzen

- Setzen Sie den Motorblock (7) so auf den Pürierstab (8) dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (8) weist.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock (7) so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab (8) weist. Achten Sie darauf, dass der Pürierstab (8) hörbar und spürbar einrastet.

6.2 Pürierstab (8) abnehmen

- Drehen Sie den Motorblock (7) so weit in Richtung des geöffneten Schlosses , dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (8) weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock (7) vom Pürierstab (8) ab.

6.3 Einstellen der Geschwindigkeit


Mit den Tasten **I** und **II** (4; 5) können Sie die Geschwindigkeit des Stabmixers auswählen. So können Sie für jedes zu verarbeitende Lebensmittel die optimale Geschwindigkeit einstellen.

- Drücken Sie die Taste **I** (4), um mit normaler Geschwindigkeit zu arbeiten.
- Drücken Sie die Taste **II** (5), um mit erhöhter Geschwindigkeit zu arbeiten.

6.4 Der Messbecher (9)



- Mit dem mitgelieferten Messbecher (9) können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher (9) zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



Wenn Sie den Messbecher (9) zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher (9) herauslaufen bzw. herausspritzen.

6.5 Akku einsetzen/entnehmen




Um den Akku einzusetzen bzw. zu entnehmen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Entnehmen Sie zunächst die Akkufachabdeckung (1). Drehen Sie dazu die Akkufachabdeckung (1) so weit in Richtung des geöffneten Schlosses , dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Motorblock (7) weist. Heben Sie nun die Akkufachabdeckung (1) nach oben ab.

Akku einsetzen

- Setzen Sie den Akku so in das Akkufach (2) ein, dass er spürbar einrastet.

Akku entnehmen

- Entriegeln Sie den Akku, indem Sie die beiden roten Verriegelungen am Akku drücken und gedrückt halten, während Sie den Akku nach oben aus dem Akkufach (2) herausziehen.
- Setzen Sie die Akkufachabdeckung (1) so auf den Motorblock (7), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Motorblock (7) weist. Drehen Sie nun die Akkufachabdeckung (1) so weit in Richtung des geschlossenen Schlosses  am Motorblock (7), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Motorblock (7) weist.

Akkuladezustand

- Während des Betriebes zeigt die LED (6) den aktuellen Akkuladezustand an:

LED (6) leuchtet dauerhaft	Ladezustand gut
LED (6) blinkt	Ladezustand schwach >>> Akku aufladen

7. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

- Zerkleinern und Pürieren von Obst und Gemüse in Suppen, Soßen und Dips.
- Mixen von Drinks
- Herstellen von Milchshakes



Warnung! Verletzungsgefahr!

Wenn Sie den Stabmixer zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen vor dem Mixvorgang von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht.

Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.



Es ist empfehlenswert, die Drehzahl des Stabmixers den zu verarbeitenden Lebensmitteln anzupassen.

Wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere Geschwindigkeit.

7.1 Betrieb mit Pürierstab (8)

Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel möglichst in einen schmalen, hohen Behälter mit ebenem Boden. Das ist die ideale Voraussetzung für ein gleichmäßiges Pürierergebnis. Selbstverständlich ist aber auch eine Verwendung in einem normalen Kochtopf möglich.

Funktion der Sicherheitstaste (3) und der LED (6)

Dieser Stabmixer ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die Sie vor Verletzungen durch unabsichtliche Inbetriebnahme schützen soll.

Aus diesem Grund muss vor dem beabsichtigten Mixvorgang für ca. 3 Sekunden die Sicherheitstaste (3) gedrückt werden. Die Betriebsbereitschaft signalisiert Ihnen die grün leuchtende LED (6). Nach dem Mixvorgang besteht die Betriebsbereitschaft für weitere 7 Sekunden, in denen Sie einen weiteren Mixvorgang starten können.

Wird innerhalb von 7 Sekunden kein neuer Mixvorgang gestartet, erlischt die LED (6). Ein neuer Mixvorgang ist dann erst wieder möglich, wenn die Betriebsbereitschaft durch Drücken der Sicherheitstaste (3) erneut aktiviert wurde.

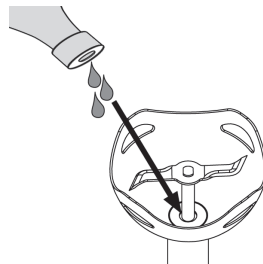
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab (8) in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (8) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach gewünschter Geschwindigkeit mit der Taste (4) oder der Taste (5). Halten Sie die entsprechende Taste (4, 5) während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt und passen Sie ggf. die Geschwindigkeit durch Wechseln der Taste (4, 5) Ihren Bedürfnissen an. Sollte sich der Pürierstab (8) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie die Taste (4, 5) kurz los und setzen Sie den Mixvorgang anschließend fort.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer beim Pürieren leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie die Taste (4, 5) los, solange sich der Pürierstab (8) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (8) aus der pürierten Speise herausziehen.



Sollten Sie während des Betriebes außergewöhnliche Geräusche, z. B. Quietschen oder Ähnliches feststellen, geben Sie eine geringe Menge neutrales Speiseöl an die Antriebsachse des Pürierstabes (8). Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Beispielgrafik.



7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, um eine Überhitzung des Stabmixers zu vermeiden. Falls in dieser Zeit noch kein Mixergebnis erreicht ist, welches Ihren Wünschen entspricht, unterbrechen Sie den Mixvorgang und lassen Sie den Motor abkühlen. Setzen Sie anschließend den Mixvorgang fort.



Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Mengenempfehlung	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obst, Gemüse	100 - 200 g	Stufe I oder II*	30 - 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 - 400 ml	Stufe I oder II*	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 - 1000 ml	Stufe I oder II*	60 Sekunden

*: Stellen Sie die Geschwindigkeit der gewünschten Konsistenz entsprechend ein.



Wenn Sie den Messbecher (9) zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml (👉) eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher (9) herauslaufen bzw. herausspritzen. Bei Verwendung größerer Mengen verwenden Sie bitte unbedingt ein der zu verarbeitenden Menge angepasstes Mixgefäß.

7.3 Rezeptvorschläge

Tomaten-Basilikum Suppe

Zutaten	Menge	Anmerkung
Geschälte Tomaten	250 g	
1 Zwiebel	ca. 50 g	
1 Knoblauchzehe	ca. 5 g	klein
Gemüsebrühe	150 ml	
Basilikum	6 Blätter	
Butter	ca. 10 g	
Salz, Pfeffer		nach Bedarf abschmecken

Zubereitung:

Die sechs Basilikumblätter, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben. Nach kurzem Andünsten die Tomatenstücke in den Topf geben und kurz mitdünsten, danach die Brühe angießen und das Basilikum dazugeben. Die Suppe nun 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Suppe pürieren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeer-Creme

Zutaten	Menge	Anmerkung
Erdbeeren	500 g	
Bindemittel	1 EL	z.B. Agar-Agar, Pektine, Stärke
Zucker	1 TL	
Vanillezucker	1 Päckchen	
Schafsmilchjoghurt	150 g	
Limetten-Sirup	100ml	

Zubereitung:

250 g der Erdbeeren mit den restlichen Zutaten bei Stufe **I** mixen. Um eine schöne cremige Masse zu erhalten, erhöhen Sie die Drehzahl auf Stufe **II**, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Die restlichen 250 g Erdbeeren würfeln und bis auf 2 EL in 3 Schalen verteilen. Anschließend die Creme gleichmäßig auf die Schalen verteilen und mit den restlichen Erdbeerwürfeln verzieren. Danach 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Petersilien-Basilikum-Pesto

Zutaten	Menge	Anmerkung
Basilikum	¼ Bund	
Glatte Petersilie	½ Bund	
Pinienkerne	1 EL	
Parmesan	35 g	

Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	
Olivenöl	65 ml	

Zubereitung:

Das Basilikum und die Petersilie waschen. Die Blätter der Petersilie abzupfen, den Käse würfeln. Danach alle Zutaten in den mitgelieferten Messbecher (9) geben und bei Stufe **II** fein pürieren. Bewegen Sie dabei den Stabmixer langsam auf und ab. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

Zutaten	Menge	Anmerkung
Frischkäse	300g	
Getrocknete Feigen	4 Stück	
Walnüsse	50 g	
Honig	1 EL	
Limette	½	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	

Zubereitung:

Die Walnüsse feinhacken. Den Saft der halben Limette, den Frischkäse, den Honig, die getrockneten Feigen, das Salz und den Pfeffer bei Stufe **I** mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt die feingehackten Walnüsse unterrühren.

Salsa Dip

Zutaten	Menge	Anmerkung
Tomaten	250 g	
Rote Paprika	½ Schote	
Zwiebel	1 kleine	
Knoblauch	½ Zehe	
Chillischote	½	
Tomatenmark	1 EL	
Petersilie	1 Stiel	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	
Zucker	1 Prise	

Zubereitung:

Die Zwiebel, Tomaten, Paprika, Knoblauchzehe, Chillischote, Petersilie reinigen und ggf. die Kerne entfernen. Die Zutaten in mittelgroße Stücke schneiden. Je nach Belieben die Zutaten mixen. Je höher die Drehzahl desto feiner wird die Salsa.

Wir wünschen gutes Gelingen!

8. Reinigung



Verletzungsfahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (8) ist sehr scharf!



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



Es ist empfehlenswert, den Pürierstab (8) direkt nach Gebrauch zu reinigen, um ein Anrocknen der verarbeiteten Lebensmittel zu vermeiden. Insbesondere nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie den Pürierstab (8) sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Entfernen Sie den Akku.
- Trennen Sie den Pürierstab (8) vom Motorblock (7).
- Reinigen Sie den Motorblock (7) mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Benutzen Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab (8) und den Messbecher (9) können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie den Pürierstab (8) und den Messbecher (9) anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab (8) und den Messbecher (9) auch in der Spülmaschine reinigen.



Um bei der Reinigung in der Spülmaschine ein optimales Reinigungsergebnis des Pürierstabes (8) zu erreichen, achten Sie bitte darauf, diesen senkrecht und mit dem Messer nach oben zu positionieren. Lassen Sie den Pürierstab (8) anschließend gründlich abtrocknen.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Stabmixer für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, entfernen Sie den Akku und reinigen Sie ihn, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben. Bewahren Sie den Stabmixer an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

10. Problemlösung

Sollte Ihr Stabmixer 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.





Der Stabmixer hat keine Funktion

- Ist der verwendete Akku aufgeladen? Laden Sie ggf. den Akku auf und probieren Sie es erneut.
- Ist der Akku korrekt eingelegt? Entnehmen Sie den Akku und legen Sie ihn korrekt ein.

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

- Motorblock (7) und Pürierstab (8) sind nicht korrekt zusammengebaut. Prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.</p> <p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.</p>
	<p>Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.</p> <p>Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Batterie enthält Blei - Cd: Batterie enthält Cadmium - Hg: Batterie enthält Quecksilber <p>Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.</p> <p>Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. 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.</p>
  ES/PT	<p>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.</p>

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachtten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



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

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

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low-Density	Kunststoffhülle zum Schutz des Gerätes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung

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.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

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 einmal 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.

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 488568_2407



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