



HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET SSSM 600 B2

DK

STAVBLENDERSÆT MED SMOOTHIE MAKER

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

NL

STAAFMIXERSET MET SMOOTHIE-MAKER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE

AT

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Seneste informationsopdatering - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
06/2024 - Ident.-No.: SSSM 600 B2 062024-1

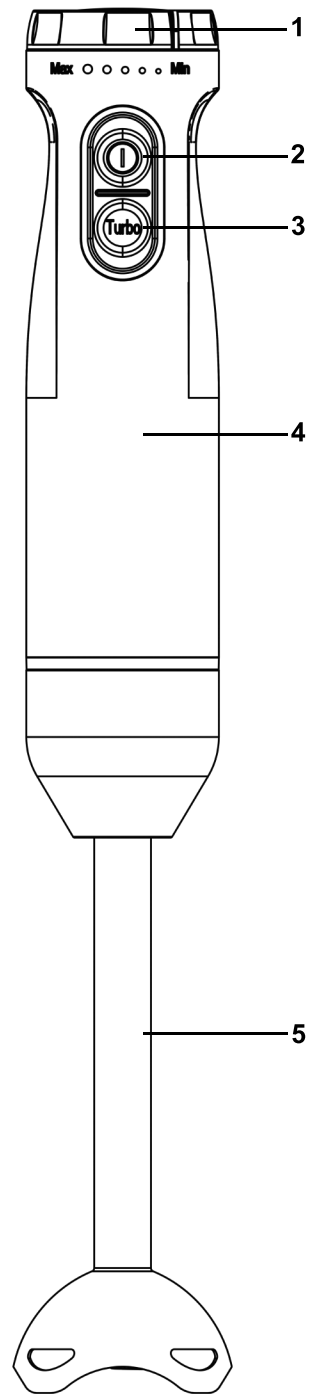
IAN 466026_2404

DK NL

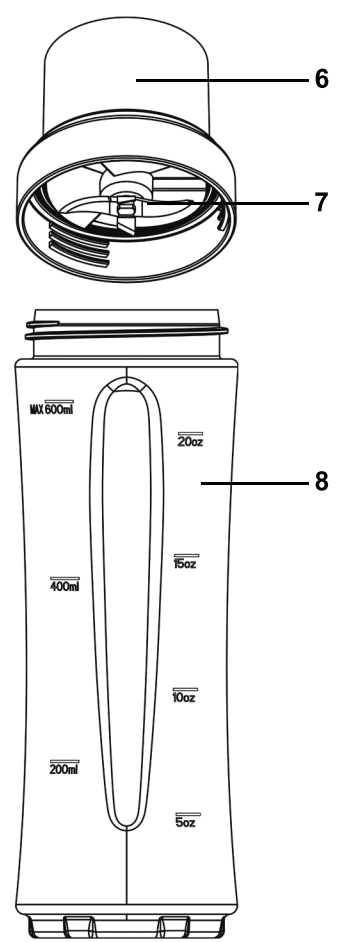
IAN 466026_2404

DK NL

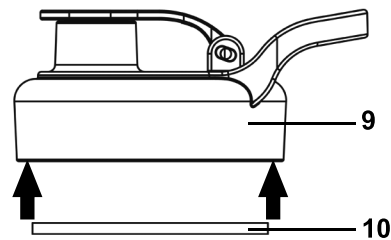
A



B



C



Dansk2

Nederlands.....23

Deutsch.....45

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål	3
2. Leveringsomfang	3
3. Tekniske data	4
3.1 KD-tid	4
3.2 Afkølingstid	5
4. Sikkerhedsanvisninger	5
5. Ophavsret.....	10
6. Før ibrugtagningen	10
6.1 Samling af blenderstaven (5) og motorblokken (4)	10
6.2 Samling af Smoothie Maker (6, 7, 8) og motorblokken (4)	10
6.3 Afmontering af blenderstaven (5) og motorblokken (4)	11
6.4 Afmontering af Smoothie Maker (6, 7, 8) og motorblokken (4)	11
6.5 Indstilling af hastigheden	11
7. Ibrugtagning	11
7.1 Anvendelse med blenderstaven (5)	12
7.1.1 Tabel over forarbejdningstider Blenderstav (5)	13
7.2 Betjening med Smoothie Maker (6; 7; 8)	13
7.2.1 Forbered ingredienserne	13
7.2.2 Påfyldning af mixerbeholderen (8)	14
7.2.3 Anvendelse af Smoothie Maker (6, 7, 8)	14
7.2.4 Tabel over Smoothie Makers forarbejdningstider	15
8. Rengøring	16
9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes.....	16
10. Problemløsning.....	16
11. Opskriftforslag	17
11.1 Blenderstav	17
11.2 Smoothie Maker	18
12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse	19
13. Overensstemmelsesbemærkning	20
14. Garantibemærkninger	21

Tillykke!

Med dit køb af dette SilverCrest-stavmixersæt med Smoothie Maker SSMS 600 B2, herefter kaldet stavmixer, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med stavmixeren, inden du bruger den første gang, og læs denne vejledning grundigt igennem. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun stavmixeren som beskrevet i denne vejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne brugervejledning sikkert. Sørg for at medtage al dokumentation om stavmixeren ved overdragelse til andre.

1. Normale anvendelsesformål

Stavmixeren er et husholdningsapparat, der udelukkende er beregnet til at blende og pure forskellige benfrie fødevarer og til at lave smoothies. Stavmixeren må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Den er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Stavmixeren er udelukkende beregnet til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ukorrekt anvendelse. Denne stavmixer opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis stavmixeren ændres uden aftale med producenten, kan det ikke mere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis nogle dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- **Motorblok med strømledning og strømstik**
- **Blenderstav**
- **Smoothie Maker (knivholder med kniv, mixerbeholder)**
- **Låg med tætning**
- **Lynguide (den komplette brugsvejledning er tilgængelig online)**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. Stavmixeren og alle betjeningsselementer er afbildet og nummereret på indersiden af omslaget. Tallene henviser til følgende:

Figur A – Stavmixer

1	Hastighedsknap
2	Knap (normal hastighed)
3	TURBO-knap (høj hastighed)
4	Motorblok
5	Blenderstav

Figur B – Smoothie Maker

6	Knivholder
7	Kniv
8	Mixerbeholder

Figur C – Låg

9	Låg
10	Tætning

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SSSM 600 B2
Spændingsforsyning	220 - 240 V~ (vekselspænding), 50-60 Hz
Effektforbrug	600 W
KD-tid	Ét minut
Beskyttelsesklasse	II 
Rumfang for mixerbeholder (8)	700 ml
Nyttevolumen for mixerbeholder (8)	600 ml (MAX-mærke)

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.



Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at indstille produktet til en spænding mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til både 50 og 60 Hz.

3.1 KD-tid

KD-tiden (kortvarig driftstid) angiver, hvor længe stavmixeren kan køre, uden at motoren overophedes og tager skade. Den kortvarige driftstid for denne stavmixer er 1 minut.

Anvend ikke blenderstaven (5) ved meget faste eller træge fødevarer (f.eks. kød) i længere tid end 30 sekunder uden afbrydelse.

3.2 Afkølingstid

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter. Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager apparatet i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.



Fare for brand! Dette symbol advarer mod brande, der kan opstå som følge af uagtsomhed.



Dette symbol advarer om, at motorblokken (4) aldrig må nedsænkes i vand.



Dette symbol angiver dele, som kan komme i opvaskemaskinen.



Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-

Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.



Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.



Producentens adresse

Forudsigelig forkert brug

- Anvend stavmixeren i overensstemmelse med dens formål. Hvis apparatet anvendes forkert, kan det medføre personskader.
- Stavmixeren må ikke bruges til at blende meget hårde fødevarer. Dette omfatter f.eks. frosne fødevarer, kaffebønner, korn og krydderier. Det er heller ikke muligt at forarbejde chokolade.
- Der må ikke hakkes andet end fødevarer. Stavmixeren kan blive beskadiget.
- Stavmixeren må ikke benyttes i luften, men kun i forbindelse med egnede fødevarer. I modsat fald kan stavmixeren blive beskadiget.

Personsikkerhed

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Stavmixeren og dens ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Sørg for, at børn holdes under opsyn og ikke leger med apparatet. Sørg især for, at blenderstaven (5) og knivholderen (6) med kniven (7) holdes på afstand af børn, så de ikke kommer til skade.



FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning. Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden,

hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko.

- Børn må ikke lege med apparatet.



FARE! Risiko for tilskadekomst

- Apparatet skal slukkes og kobles fra lysnettet, før der kan skiftes bevægeligt tilbehør eller reservedele.
- Sørg for at koble stavmixeren fra lysnettet, når du skal samle den, skille den ad eller rengøre den. Det samme gælder, når du ikke bruger den, samt ved tordenvejr. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil kniven i blenderstaven (5) er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil kniven (7) i knivholderen (6) er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (5) og kniven (7) i knivholderen (6) er meget skarpe! Der er fare for personskade!
- Når du har slukket, skal du vente, til kniven i blenderstaven (5) er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderstavens (5) kniv, mens den roterer. Hold ikke nogen genstande ind mod kniven, og hold løst tøj og langt hår væk fra kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!

- Vær forsigtig, når du fjerner mixerbeholderen (8). Du må aldrig række hånden ind mod kniven (7) i knivholderen (6), mens kniven roterer. Der er fare for personskade!



FARE for elektrisk stød

- Tilslut først stavmixeren til lysnettet, når motorblokken (4) og blenderstaven (5) hhv. motorblokken og knivholderen (6) med mixerbeholderen (8) er sat sammen. Risiko for elektrisk stød!
- Du må udelukkende slutte stavmixeren til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, hvis netspænding svarer til specifikationerne på mærkaten. Stikdåsen skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømticket hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Brug aldrig stavmixeren i nærheden af et badekar, en brusekabine eller en fyldt vask.
- Strømledningen og -sticket må ikke beskadiges.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Huset på motorblokken (4) må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.
- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks tage strømticket ud af stikkontakten. I givet fald må stavmixeren ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Indånd aldrig røgen, hvis der går ild i udstyret. Hvis du alligevel kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp.

Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt, der er fare for personskade!

- Sørg for, at strømledningen ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme overflader. Strømledningen må ikke klemmes eller bukkes. Træk altid strømledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket – træk aldrig i selve ledningen. Sørg altid for at føre strømledningen sådan, at man ikke kan træde på eller snuble over den. Der er fare for personskade!
- Apparats forbindelse til lysnettet skal afbrydes, når apparatet ikke er under opsyn, ved driftsforstyrrelser, før det samles eller skilles ad, og inden det rengøres. Risiko for elektrisk stød!



Motorblokken (4) må aldrig nedsænkes i vand, og der må ikke trænge væske ind i huset på motorblokken (4).

- Hvis der trænger væske ind i huset på motorblokken (4), skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice. Risiko for elektrisk stød!
- Du må aldrig tage fat i motorblokken (4), strømledningen eller strømstikket, mens du har våde hænder. Risiko for elektrisk stød!
- Afbryd stavmixerens forbindelse til lysnettet, så snart du er færdig med at bruge apparatet. Apparatet er først strømløst, når strømstikket er trukket ud. Risiko for elektrisk stød!



FARE for brand

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter. Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt. Brandfare.

5. Ophavsret

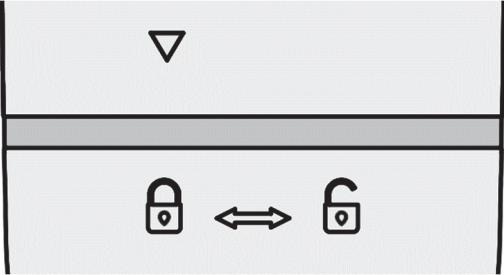
Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er i overensstemmelse med det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykkesidspunktet. Forbehold for ændringer.

6. Før ibrugtagningen

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontroller, at alle dele er medfulgt. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

Inden første anvendelse skal stavmixeren rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Monter stavmixeren, når de rengjorte dele er helt tørre:

På motorblokken (4) er der et pil-mærke (▼). På blenderstaven (5) og på knivholderen (6) er der følgende mærker:  og . Disse mærker hjælper dig, når du skal montere og fjerne blenderstaven (5) og knivholderen (6).	
---	--

6.1 Samling af blenderstaven (5) og motorblokken (4)

- Sæt motorblokken (4) på blenderstaven (5) sådan, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5).
- Drej nu motorblokken (4) så langt i det låste låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås  på blenderstaven (5). Hold øje med, at blenderstaven (5) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.

6.2 Samling af Smoothie Maker (6, 7, 8) og motorblokken (4)



Fare for personskader: Tilslut aldrig knivholderen (6) til motorblokken (4), uden at mixerbeholderen (8) er skruet på!

- Saml først Smoothie Maker (6, 7, 8) ved at skrue knivholderen (6) med kniven (7) fast på mixerbeholderen (8). Kniven (7) skal pege ind i mixerbeholderen (8).
- Sæt motorblokken (4) på knivholderen (6) sådan, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på knivholderen (6).

- Drej nu motorblokken (4) så langt i det låste låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås  på knivholderen (6). Hold øje med, at knivholderen (6) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.



Pas på: Når du samler Smoothie Maker (6, 7, 8), skal du altid holde den i knivholderen (6) og aldrig i mixerbeholderen (8). Ellers kan mixerbeholderen (8) løsne sig, og indholdet kan flyde ud.

6.3 Afmontering af blenderstaven (5) og motorblokken (4)

- Drej motorblokken (4) så langt i det åbne låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5).
- Træk nu motorblokken (4) af blenderstaven (5).

6.4 Afmontering af Smoothie Maker (6, 7, 8) og motorblokken (4)

- Drej motorblokken (4) så langt i det åbne låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på knivholderen (6).
- Træk nu motorblokken (4) af knivholderen (6).



Pas på: Når du afmonterer Smoothie Maker (6, 7, 8), skal du altid holde den i knivholderen (6) og aldrig i mixerbeholderen (8). Ellers kan mixerbeholderen (8) løsne sig, og indholdet kan flyde ud.

6.5 Indstilling af hastigheden

Med hastighedsknappen (1) på motorblokken (4) kan du trinløst justere stavmixerens hastighed. På den måde kan du indstille den optimale hastighed for alle typer fødevarer, som du skal bearbejde.

- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "**MAX**" for at øge hastigheden.
- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "**MIN**" for at reducere hastigheden.

Det er kun muligt at indstille hastigheden, når du bruger stavmixeren med knappen (2) for normal hastighed. Ved anvendelse med TURBO-knappen (3) står den maksimale bearbejdningshastighed til rådighed med det samme.

7. Ibrugtagning



Det anbefales at tilpasse stavmixerens omdrejningstal til de fødevarer, der skal bearbejdes. Når du bruger blenderstaven (5), skal du vælge en lavere hastighed til bløde fødevarer og en højere hastighed eller TURBO-hastigheden til hårdere fødevarer.

Når du bruger Smoothie Maker (6; 7; 8), skal du normalt vælge niveauet "**TURBO**". Vælg en hastighed, der passer til det ønskede bearbejdningresultat.



En smoothie er en såkaldt helfrugtdrik, hvor hele frugten (uden skræl og kerner) forarbejdes. En smoothie har normalt en cremet konsistens, som du i høj grad kan påvirke gennem valget og mængden af de ingredienser og væsker, du bruger.

Stavmixeren egner sig til følgende formål:

Anvendelse med blenderstav (5)

- Til at blende og purere frugt og grøntsager i supper, sovse og dips.

Anvendelse med Smoothie Maker (6; 7; 8)

- Tilberedning af smoothies.

7.1 Anvendelse med blenderstaven (5)

Kom så vidt muligt de fødevarer, som skal blendes, i en smal, høj beholder med flad bund. Dette er den ideelle forudsætning for et ensartet blendningsresultat. Det er naturligvis også muligt at bruge blenderstaven i en normal gryde.

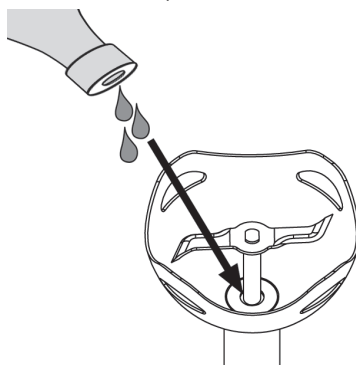
For at undgå, at den roterende kniv forårsager personskade, skal du først tænde stavmixeren, når blenderstaven (5) er kommet ned i de fødevarer, der skal blendes.

Det gøres på følgende måde:

- Kom de fødevarer, der skal forarbejdes, i en egnet beholder eller gryde.
- Stik blenderstaven (5) lodret ned i fødevarerne.
- Start efter behov stavmixeren med knappen (2), og vælg ved hjælp af hastighedsknappen (1) en egnet hastighed. Hvis du vil vælge den højeste hastighed direkte, kan du i stedet starte stavmixeren med TURBO-knappen (3). Hold den valgte knap nede under mixer- hhv. blendningsprocessen. Hvis blenderstaven (5) suger sig fast i bunden, skal du kortvarigt slippe knappen og derefter fortsætte bearbejdningen.
- For at opnå en ensartet bearbejdning af fødevarerne kan du bevæge blenderstaven en smule op og ned ved blandingen.
- Når resultatet svarer til dine ønsker, skal du slippe knappen (2) hhv. TURBO-knappen (3), mens blenderstaven (5) stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til kniven er stoppet helt, inden du tager blenderstaven (5) ud af de purerede fødevarer.



Hvis du under brugen oplever usædvanlige lyde som f.eks. knirken eller lignende, skal du komme en lille smule neutral madolie på blenderstavens drivaksel (5). Se i den forbindelse også figuren ved siden af.



For at lette rengøringen skal du efter brug dyppe blenderstaven (5) i en skål med rent vand og kort trykke et par gange på knappen (2).

7.1.1 Tabel over forarbejdningstider Blenderstav (5)

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.



Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Anbefalet mængde	Hastighed	Forarbejdningstid
Frugt, grøntsager	100-200 g	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	30-60 sekunder
Supper, sovse, babykos	100-400 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder
Mælkedrikke, shakes	100-1000 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.

7.2 Betjening med Smoothie Maker (6; 7; 8)

7.2.1 Forbered ingredienserne

- Fjern skrællen fra frugten.
- Fjern sten og kerner fra frugten.
- Skær den tilberedte frugt i små stykker på 1 til 2 centimeter.
- Skær grøntsager, krydderurter og salat i små stykker eller strimler.
- Hvis du vil tilsætte is til smoothien for at køle den ned, skal du knuse isterningerne i små stykker på forhånd.



Vær opmærksom på følgende: Kom ikke hele isterninger i Smoothie Maker (6, 7, 8).

Dette vil forårsage varig skade på apparatet.

Brug kun is, der allerede er knust.



Du får en afkølet smoothie med det samme, hvis de anvendte ingredienser opbevares i køleskabet indtil tilberedning.

7.2.2 Påfyldning af mixerbeholderen (8)



Sørg for at overholde "**MAX**"-mærket på mixerbeholderen (8) for den maksimale mængde ingredienser. Ved overfyldning kan Smoothie Maker (6, 7, 8) ikke blende ingredienserne ordentligt.



For at få en smoothie med en behagelig konsistens skal du altid hælde mindst 100 ml væske i blenderkanden (8). Denne mængde kan justeres op eller ned, så den passer til din smag.

Ideelt set skal du fylde mixerbeholderen (8) i følgende rækkefølge:

1. Væsker

2. Faste ingredienser, f.eks. frugt, grøntsager eller knust is.

3. Lette ingredienser, f.eks. salater eller krydderurter

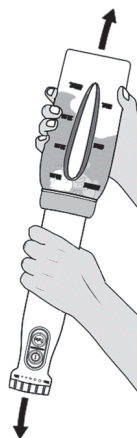
7.2.3 Anvendelse af Smoothie Maker (6, 7, 8)

- Saml Smoothie Maker (6, 7, 8) og motorblokken (4)
- Vend det samlede apparat, så mixerbeholderen (8) vender opad. Dette sikrer, at alle ingredienser kan samles op af kniven (7).
- Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Hold mixerbeholderen (8) med den ene hånd, og betjen stavmixeren med den anden.
- Start stavmixeren med knappen (2) eller TURBO-knappen (3), og tilpas hastigheden til dine behov med hastighedsknappen (1).



Hvis mængden af væske i mixerbeholderen (8) er for lille, kan dele af ingredienserne sætte sig fast og ikke blive samlet op af kniven (7). I så fald skal du stoppe blandeprocessen og ryste apparatet flere gange i en op- og nedadgående bevægelse, indtil de fastklemte ingredienser har løsnet sig og kan samles op af kniven (7).

Vigtigt: For at ryste apparatet skal du holde godt fast i motorblokken (4) og mixerbeholderen (8), så det samlede apparat ikke kan løsne sig.



- Når du er tilfreds med smoothiens konsistens, skal du dreje apparatet igen, så mixerbeholderen (8) vender nedad, og motorblokken (4) vender opad.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Afmonter derefter Smoothie Maker (6, 7, 8) og motorblokken (4)

- Skru nu knivholderen (6) af mixerbeholderen (8).
- Skru derefter låget (9) med tætningen (10) påsat på mixerbeholderen (8).
- Du kan nyde din frisklavede smoothie gennem drikkeåbningen på låget (9).



For at gøre rengøringen lettere skal du placere knivholderen (6) med kniven (7) i en beholder med rent vand umiddelbart efter brug, så ingrediensresterne ikke tørrer ind.

7.2.4 Tabel over Smoothie Makers forarbejdningstider

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.

Overskrid ikke **MAX**-mærket på mixerbeholderen (8) ved påfyldning. En mængde på 400 g ingredienser svarer omtrent til det maksimale nyttevolumen. Den type mad og væsker, der bruges, påvirker fyldningsniveauet i mixerbeholderen (8).



Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Mængde (maks.)	Hastighed	Forarbejdningstid
Frugtsmoothie med yoghurt	400 g	Trin TURBO	60 sekunder
Grøntsagssmoothie med spinat	400 g	Trin TURBO	60 sekunder

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.

8. Rengøring



Fare for personskader! Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (5) og kniven (7) i knivholderen (6) er meget skarpe!



Advarsel mod tingskader! Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). Ellers kan stavmixeren blive beskadiget.



Det anbefales at rengøre blenderstaven (5) og knivholderen (6) med kniven (7) med det samme efter brugen for at undgå, at de bearbejdede fødevarer tørrer ind. Især efter bearbejdning af meget salte fødevarer bør du med det samme skylle disse dele af med rent vand.

- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Fjern blenderstaven (5) hhv. knivholderen (6) fra motorblokken (4).
- Rengør motorblokken (4) med en let fugtet karklud. Ved hårdnakket snavs kan du tilsætte lidt opvaskemiddel på den fugtige klud. Aftør derefter motorblokken (4) grundigt. Rengøring ved almindelig opvask forårsager uoprettelige skader!
- Træk tætningen (10) ud af låget (9) for at gøre rengøringen lettere.
- Du kan rengøre blenderstaven (5), knivholderen (6) med kniven (7), mixerbeholderen (8), låget (9) og tætningen (10) i et skyllekar. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør derefter alle dele godt af.
- Du kan også rengøre mixerbeholderen (8) og låget (9) i opvaskemaskinen.

9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Hvis du ikke bruger stavmixeren i længere tid, skal du rengøre den som beskrevet i forrige kapitel. Opbevar stavmixeren et tørt og rent sted uden for børns rækkevidde.

10. Problemløsning

Hvis stavmixeren på et tidspunkt ikke fungerer, som den plejer, kan du prøve at følge nedenstående råd for at løse problemet. Hvis problemet fortsat opstår, bedes du kontakte vores kundeservice.

Stavmixeren fungerer ikke

- Strømstikket er ikke tilsluttet. Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Undersøg, om apparatet fungerer, når du bruger en anden stikkontakt, som med sikkerhed virker.

Kniven i stavblenderen (5) eller knivholderen (6) drejer ikke / drejer med besvær

- Motorblokken (4) og blenderstaven (5) hhv. Smoothie Maker (6, 7, 8) er ikke samlet korrekt. Kobl apparatet fra lysnettet, og kontroller samlingen.
- Er der en forhindring i mixerbeholderen (8) eller den anvendte skål? Fjern den.
- De blandede fødevarer er for hårde eller for seje.

11. Opskriftforslag

11.1 Blenderstav

Persille-basilikum-pesto

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Basilikum	½ bundt	
Finthakket persille	1 bundt	
Pinjekerner	3 spsk.	
Parmesan	70 g	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	
Olivenolie	65 ml	

Tilberedning:

Vask basilikum og persille. Persillebladene pilles, og osten skæres i tern. Herefter kommes alle ingredienser i en skål, og disse finpureres ved fuldt omdrejningstal med blenderstaven (5). Fordel pestoen i to glas med skruelåg, og dæk den med olie.

Figen-flødeost-dip med valnødder

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Flødeost	300 g	
Tørrede figner	4 stk.	
Valnødder	50 g	
Honning	1 spsk.	
Limefrugt	½	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	

Tilberedning:

Hak valnødderne fint. Blend med blenderstaven (5) saften fra den halve limefrugt, flødeost, honning, tørrede figner, salt og peber ved et lavt omdrejningstal, til det er en cremet masse. Til sidst røres de finthakkede valnødder i.

Mangolassi

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Mango	250 g	En formodnet mango frugt er mest velegnet.
Yoghurt	250 g	En vegansk variant kan tilberedes på soja- eller kokosyoghurt.
Sojadrik	130 ml	
Citronsaft	1 tsk.	
Sukker	4 tsk.	Alternativt kan honning eller agavesirup anvendes.

Tilberedning:

Skræl først mangofrugten, og fjern stenen. Blend derefter det hakkede frugtkød med de øvrige ingredienser med blenderstaven (5) ved middelomdrejningstal, til du har en cremet lassi.

11.2 Smoothie Maker

Grøn frugt- og grøntsagssmoothie

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Æble	75 g	
Avocado	1/2	
Babyspinat	50 g	
vand	100-150 ml	Afhængigt af den ønskede konsistens
Honning	2 TSK.	

Tilberedning:

- Skær 75 gram af et vasket æble og ½ avocado i stykker på 1-2 cm.
- Vask babyspinaten grundigt, og skær den i stykker.
- Hæld først vandet i mixerbeholderen, derefter avocado og æblestykker (8), og tilsæt til sidst babyspinat og honning.
- Blend ingredienserne, indtil smoothien har nået den ønskede konsistens.



Tilpas smoothien til din smag ved at tilsætte mere eller mindre honning (alternativt agavesirup), eller tilsæt et skvæt citronsaft. Hvis du vil have en pebret smag, kan du tilsætte lidt ingefær, som du har skåret i små stykker på forhånd.

Frugtagtig frugtsmoothie

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Ananas	1 skive	Tryk 2 cm tyk
Banan	1 stk.	
Hindbær	30-50 g	Afhængigt af smag (friske eller frosne)
Druesaft	100-150 ml	

Tilberedning:

- Skær ananas og banan i stykker på 1-2 cm.
- Vask de friske hindbær, eller optø de frosne hindbær.
- Hæld først druesaften i mixerbeholderen og derefter de resterende ingredienser (8).
- Blend ingredienserne, indtil smoothien har nået den ønskede konsistens.



Tilpas smoothien til din smag ved at ændre de anvendte ingredienser: Skift f.eks. hindbærrene ud med brombær, eller brug en pære eller kiwi i stedet for ananas.

Held og lykke med tilberedningen!

12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

	For apparater, der er mærket med dette symbol, gælder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald på de dertil indrettede offentlige anlæg. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at beskadige miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.
  ES/PT	Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.

Kun relevant for Frankrig:



"Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

 	Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: Plastic / 20-22: Papir og pap / 80-98: Kompositmaterialer.
--	--

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Adskil emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
	Bølgepap	Salgsemballage, indvendigt karton
	Papir	Silkepapir inden i emballagen

13. Overensstemmelsesbemærkning



Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Republiken Serbien.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Storbritannien.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring og eventuelle andre overensstemmelseserklæringer kan downloades fra følgende link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466026_2404.pdf

Kontaktadresse i henhold til forordning (EU) 2023/988 om produktsikkerhed: ce@targa.de

14. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs

serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 466026_2404



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	24
2. Inhoud van de verpakking	24
3. Technische specificaties	25
3.1 KB-tijd	25
3.2 Afkoeltijd	26
4. Veiligheidsaanwijzingen	26
5. Auteursrecht	31
6. Voor de ingebruikname.....	32
6.1 Pureerstaaf (5) en motorblok (4) in elkaar zetten.....	32
6.2 Smoothie Maker (6, 7, 8) en motorblok (4) in elkaar zetten	32
6.3 Pureerstaaf (5) en motorblok (4) losmaken.....	33
6.4 Smoothie Maker (6, 7, 8) en (4) losmaken	33
6.5 De snelheid instellen.....	33
7. Ingebruikname	33
7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)	34
7.1.1 <i>Tabel met verwerkingstijden pureerstaaf (5).....</i>	<i>34</i>
7.2 Gebruik met de Smoothie Maker (6, 7, 8)	35
7.2.1 <i>Ingrediënten voorbereiden.....</i>	<i>35</i>
7.2.2 <i>Mixbeker (8) vullen</i>	<i>35</i>
7.2.3 <i>Smoothie Maker (6, 7, 8) gebruiken</i>	<i>36</i>
7.2.4 <i>Tabel met verwerkingstijden Smoothie Maker.....</i>	<i>36</i>
8. Reiniging	37
9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is.....	38
10. Probleemoplossing	38
11. Recepten.....	39
11.1 Pureerstaaf.....	39
11.2 Smoothie Maker	40
12. Milieu-informatie en afvalverwijdering	41
13. Conformiteitsnotities	42
14. Garantiebepalingen	43

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest Staafmixerset met Smoothie Maker SSMS 600 B2, hierna staafmixer genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig product.

Leer de staafmixer voor het eerste gebruik kennen en lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Let vooral op de veiligheidsaankwijzingen en gebruik de staafmixer alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven en voor de vermelde toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig ook alle documentatie, wanneer u de staafmixer aan derden overdraagt.

1. Gebruik volgens de voorschriften

De staafmixer is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is uitsluitend bestemd voor het fijnhakken en pureren van uiteenlopende levensmiddelen zonder bot en voor het bereiden van Smoothies. De staafmixer mag niet buiten besloten ruimten en niet in tropische klimaatzones worden gebruikt. Deze is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik. Gebruik de staafmixer uitsluitend voor privédoeleinden in het huishouden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften. Deze staafmixer voldoet aan alle normen en standaarden die samenhangen met de CE-conformiteit. Wanneer er een verandering wordt aangebracht aan de staafmixer die niet door de fabrikant is goedgekeurd, wordt de overeenstemming met deze normen niet langer gegarandeerd. De fabrikant sluit iedere aansprakelijkheid voor schade of storingen als gevolg van een dergelijke verandering uit.

Houd u aan de voorschriften en wetten in het land van gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

Neem de staafmixer en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de leverancier als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- **Motorblok met snoer en stekker**
- **Pureerstaaf**
- **Smoothie Maker (meshouder met mes, mixbeker)**
- **Deksel met afdichting**
- **Snelstartgids (volledige gebruiksaanwijzing online beschikbaar)**

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Op de binnenzijde van de omslag staan de staafmixer en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. De cijfers hebben de volgende betekenis:

Afbeelding A – Staafmixer

1	Snelheidsregelaar
2	Schakelaar (normale snelheid)
3	TURBO-schakelaar (hoge snelheid)
4	Motorblok
5	Pureerstaaf

Afbeelding B – Smoothie Maker

6	Meshouder
7	Mes
8	Mixbeker

Afbeelding C – deksel

9	Deksel
10	Afdichting

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SSSM 600 B2
Voeding	220 - 240 V~ (wisselspanning), 50 - 60 Hz
Energieverbruik	600 W
KB-tijd	1 minuut
Beveiligingsklasse	II 
Capaciteit mixbeker (8)	700 ml
Netto-inhoud mixbeker (8)	600 ml (MAX-markering)

De technische specificaties en het design kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



De gebruiker hoeft niets te doen om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel aan 50 als aan 60 Hz aan.

3.1 KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoelang de staafmixer kan worden gebruikt, zonder dat de motor oververhit raakt en schade oploopt. De korte werktijd van deze staafmixer is 1 minuut.

Gebruik de pureerstaaf (5) bij zeer vaste of taaie voedingsmiddelen (bijv. vlees) niet langer dan 30 seconden zonder onderbreking.

3.2 Afkoeltijd

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen. Ga vervolgens verder met de werkzaamheden.

4. Veiligheidsaanwijzingen

Lees voor ingebruikname de volgende aanwijzingen nauwkeurig door en neem alle waarschuwingen in acht, zelfs als u vertrouwd bent met elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt een gevaar met een hoog risico aan dat, indien dit niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt een gevaar met een middelhoge risicograad aan dat, indien dit niet wordt vermeden, tot zwaar of fataal letsel kan leiden.



GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de gezondheid tot en met levensgevaar en/of materiële schade door een elektrische schok.



Brandgevaar! Dit symbool waarschuwt voor brand die kan ontstaan als de waarschuwing niet in acht wordt genomen.



Dit symbool geeft aan dat u het motorblok (4) nooit in water mag onderdompelen.



Dit symbool duidt op onderdelen die geschikt zijn voor de vaatwasmachine.



Dit symbool kenmerkt producten waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze overeenkomstig de eisen van de verordening EG 1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.



Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.



Adres fabrikant

Voorzienbaar verkeerd gebruik

- Gebruik de staafmixer conform zijn gebruiksdoel. Wanneer het apparaat onjuist wordt gebruikt, kan er letsel ontstaan.
- De staafmixer mag niet voor het fijnhakken van zeer harde levensmiddelen worden gebruikt. Voorbeelden hiervan zijn diepvriesproducten, koffiebonen, granen en specerijen. Ook de verwerking van chocolade is niet mogelijk.
- Er mogen geen andere stoffen dan levensmiddelen mee worden verwerkt. De staafmixer kan hierdoor beschadigd raken.
- Laat de staafmixer niet in de lucht draaien, maar alleen in combinatie met geschikte levensmiddelen. Als de staafmixer langere tijd in de lucht draait, kan deze beschadigd raken.

Veiligheid van personen

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de staafmixer en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg voor toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Houd in het bijzonder de pureerstaaf (5) en de meshouder (6) met

mes (7) uit de buurt van kinderen om er zeker van te zijn dat ze zich daaraan niet verwonden.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar. Berg het apparaat buiten het bereik van kinderen op.

- Dit apparaat mag door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, mits dit onder toezicht gebeurt of zij over het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



GEVAAR! Gevaar voor persoonlijk letsel

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken vervangt die tijdens het gebruik bewegen.
- Trek de stekker van de staafmixer uit het stopcontact voordat u deze in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Doe dat ook wanneer u het apparaat niet gebruikt en bij onweer. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot het mes in de pureerstaaf (5) stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht tot het mes (7) in de meshouder (6) stilstaat, voordat u het motorblok (4) eraf neemt. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) en het mes (7) in de meshouder (6) zijn zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes in de pureerstaaf (5) stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes van de pureerstaaf (5). Steek geen voorwerpen in het mes en houd het uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- **VOORZICHTIG** bij het afnemen van de mixbeker (8). Grijp nooit in het draaiende mes (7) in de meshouder (6). Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!



GEVAAR door elektrische schok

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok (4) en de pureerstaaf (5) resp. het motorblok en de meshouder (6) met mixbeker (8) in elkaar hebt gezet. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Sluit de staafmixer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, douche of gevulde wasbak.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open de behuizing van het motorblok (4) niet; dit bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. In deze gevallen mag de staafmixer pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd kan raken door scherpe randen of hete oppervlakken. Het snoer mag niet bekneeld raken of platgedrukt worden. Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf. Leg het snoer altijd zodanig neer, dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen toezicht is, bij storingen en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!



Dompel het motorblok (4) nooit onder in water; er mogen geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok (4) binnendringen.

- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als er vloeistof in de behuizing van het motorblok (4) binnendringt en wend u tot de klantenservice. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Pak het motorblok (4), het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Trek de stekker van de staafmixer meteen na gebruik uit het stopcontact. Alleen als de stekker uit het stopcontact is verwijderd, is het apparaat stroomloos. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!



BRANDGEVAAR

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens gedurende 2 minuten afkoelen. Ga vervolgens verder met de werkzaamheden. Er bestaat brandgevaar.

5. Auteursrecht

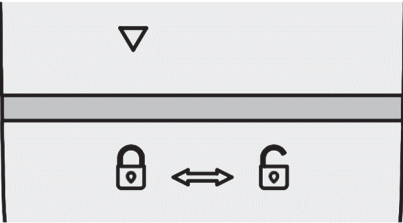
De inhoud van deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd en wordt uitsluitend als informatiebron aan de lezer beschikbaar gesteld. Het kopiëren of vermenigvuldigen van gegevens en informatie is niet toegestaan zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en gegevens. De tekst en afbeeldingen zijn technisch correct bij het ter perse gaan. Wijzigingen voorbehouden.

6. Voor de ingebruikname

Neem de staafmixer en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

Voor het eerste gebruik moet de staafmixer worden gereinigd, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Monteer de staafmixer, nadat u de gereinigde onderdelen goed hebt afgedroogd:

Op het motorblok (4) staat een pijl (▼). Op de pureerstaaf (5) en op de meshouder (6) staan de volgende markeringen:  en . Deze markeringen helpen u bij het plaatsen en verwijderen van de pureerstaaf (5) en de meshouder (6).	
---	---

6.1 Pureerstaaf (5) en motorblok (4) in elkaar zetten

- Plaats het motorblok (4) zo op de pureerstaaf (5) dat de pijl (▼) naar het geopende slot  op de pureerstaaf (5) wijst.
- Draai het motorblok (4) nu zo ver in de richting van het gesloten slotsymbool dat de pijlmarkering (▼) naar het gesloten slot  op de pureerstaaf (5) wijst. Let erop dat de pureerstaaf (5) hoorbaar en voelbaar vastklikt.

6.2 Smoothie Maker (6, 7, 8) en motorblok (4) in elkaar zetten



Gevaar voor lichamelijk letsel: sluit de meshouder (6) nooit aan op het motorblok (4) zonder dat de mixbeker (8) is vastgeschroefd!

- Zet eerst de Smoothie Maker (6, 7, 8) in elkaar door de meshouder (6) met mes (7) stevig op de mixbeker (8) te schroeven. Het mes (7) moet in de mixbeker (8) wijzen.
- Plaats het motorblok (4) zo op de meshouder (6) dat de pijl-markering (▼) naar het geopende slot  op de meshouder (6) wijst.
- Draai nu het motorblok (4) zo ver in de richting van het gesloten slotsymbool dat de pijlmarkering (▼) naar het gesloten slot  op de meshouder (6) wijst. Let erop dat de meshouder (6) hoorbaar en voelbaar vastklikt.



Opgelet: houd bij het in elkaar zetten van de Smoothie Maker (6, 7, 8) altijd de meshouder (6) vast en nooit de mixbeker (8). Anders kan de mixbeker (8) losraken en kan de inhoud eruit stromen.

6.3 Pureerstaaf (5) en motorblok (4) losmaken

- Draai het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slotsymbool dat de pijlmarkering (▼) naar het open slot  op de pureerstaaf (5) wijst.
- Trek het motorblok (4) nu van de pureerstaaf (5).

6.4 Smoothie Maker (6, 7, 8) en (4) losmaken

- Draai het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slotsymbool dat de pijlmarkering (▼) naar het open slot  op de meshouder (6) wijst.
- Trek nu het motorblok (4) van de meshouder (6) af.



Opgelet: Houd bij het losmaken van de Smoothie Maker (6, 7, 8) altijd de meshouder (6) vast en nooit de mixbeker (8). Anders kan de mixbeker (8) losraken en kan de inhoud eruit stromen.

6.5 De snelheid instellen

Met de snelheidsregelaar (1) op het motorblok (4) kunt u de snelheid van de staafmixer in een aantal stappen aanpassen. Zo kunt u voor alle te verwerken levensmiddelen de optimale snelheid instellen.

- Schuif de snelheidsregelaar (1) in de richting van „**MAX**” om de snelheid te verhogen.
- Schuif de snelheidsregelaar (1) in de richting van „**MIN**” om de snelheid te verlagen.

U kunt de snelheid alleen aanpassen als u de staafmixer met de schakelaar (2) voor normale snelheid gebruikt. Bij gebruik met de TURBO-schakelaar (3) is de maximale snelheid direct beschikbaar.

7. Ingebruikname



Het wordt aanbevolen om de snelheid van de staafmixer aan te passen aan de levensmiddelen die worden verwerkt.

Bij gebruik van de pureerstaaf (5) kiest u voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere snelheid, bijvoorbeeld de TURBO-snelheid.

Als u de Smoothie Maker (6; 7; 8) gebruikt, kiest u meestal de stand „**TURBO**”. Maak de keuze van de snelheidsstand afhankelijk van het gewenste verwerkingsresultaat.



Een Smoothie is een zogenaamde hele-vruchtendrank waarin heel fruit (zonder schil en zaden) wordt verwerkt. Een Smoothie heeft meestal een romige consistentie die u aanzienlijk kunt beïnvloeden door de keuze en hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten en vloeistoffen.

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

Gebruik met de pureerstaaf (5)

- Fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dips

Gebruik met de Smoothie Maker (6; 7; 8)

- Bereiding van Smoothies.

7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)

Doe de fijn te hakken levensmiddelen in een zo smal mogelijke, hoge kom met een vlakke bodem. Op die manier krijgt u het beste pureerresultaat. Uiteraard is het ook mogelijk om de staafmixer in een pan te gebruiken.

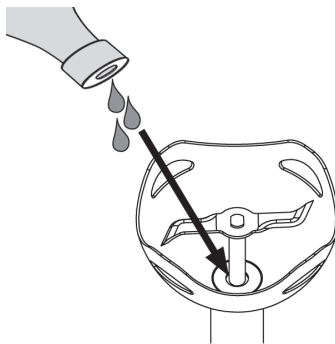
Schakel de staafmixer pas in wanneer de pureerstaaf (5) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door het draaiende mes te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom of pan.
- Steek de pureerstaaf (5) loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de schakelaar (2) en kies de geschikte snelheid met de snelheidsregelaar (1). Als u meteen de hoogste snelheid wilt gebruiken, kunt u de staafmixer in plaats daarvan met de TURBO-schakelaar (3) starten. Houd de gekozen schakelaar tijdens het mengen of pureren ingedrukt. Mocht de pureerstaaf (5) zich aan de bodem van de kom vastzuigen, dan laat u de schakelaar even los en gaat u vervolgens door met mengen.
- Beweeg de staafmixer tijdens het pureren zachtjes op en neer voor een mooi gelijkmatig resultaat.
- Als het gewenste mengresultaat is bereikt, laat u de schakelaar (2) of de TURBO-schakelaar (3) los terwijl u de pureerstaaf (5) nog in het mengsel houdt.
- Haal de pureerstaaf (5) pas uit het gepureerde voedsel als het mes stilstaat.



Wanneer u tijdens het gebruik vreemde geluiden, bijv. piepen of iets dergelijks opmerkt, smeert u de aandrijf-as van de pureerstaaf (5) in met een klein beetje spijsolie. Raadpleeg hiervoor ook de afbeelding hiernaast.



Om de reiniging te vergemakkelijken, steekt u de pureerstaaf (5) direct na gebruik in een bakje met schoon water en drukt u vervolgens meerdere keren kort op de schakelaar (2).

7.1.1 Tabel met verwerkingstijden pureerstaaf (5)

De volgende tabel dient ter oriëntatie voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. Houd de aanbevolen verwerkingstijden aan om oververhitting van de staafmixer te voorkomen. Als het mengresultaat na deze tijd nog niet overeenkomt met uw wensen, stopt u even met mixen om de motor te laten afkoelen. Ga hierna weer verder met mixen.



Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen.

Levensmiddel	Aanbevolen vulhoeveelheid	Snelheid	Verwerkingstijd
Groente, fruit	100 – 200 g	Niveau MIN tot MAX of TURBO *	30 – 60 seconden
Soepen, sauzen, babyvoeding	100 – 400 ml	Niveau MIN tot MAX of TURBO *	60 seconden
Melkdranken, shakes	100 – 1000 ml	Niveau MIN tot MAX of TURBO *	60 seconden

*: Stel de snelheid in op basis van de gewenste consistentie.

7.2 Gebruik met de Smoothie Maker (6, 7, 8)

7.2.1 Ingrediënten voorbereiden

- Verwijder de schil van het fruit.
- Verwijder de pitten en zaden uit het fruit.
- Snijd het voorbereide fruit in kleine stukjes van 1 tot 2 centimeter.
- Snijd groenten, kruiden en sla ook in kleine stukjes of reepjes.
- Wanneer u ijs aan de Smoothie wilt toevoegen om het af te koelen, maalt u de ijsblokjes eerst tot kleine stukjes.



Let beslist op het volgende: doe geen hele ijsblokjes in de Smoothie Maker (6, 7, 8).

Deze zouden blijvende schade aan het apparaat veroorzaken.

Gebruik alleen ijs dat al gemalen is.



U krijgt meteen een gekoelde Smoothie, wanneer u de gebruikte ingrediënten tot de bereiding in de koelkast bewaart.

7.2.2 Mixbeker (8) vullen



Let op de “**MAX**”-markering op de mixbeker (8) voor de maximale hoeveelheid ingrediënten.

Bij te veel vullen kan de Smoothie Maker (6, 7, 8) de ingrediënten niet goed mengen.



Om een Smoothie met een aangename consistentie te verkrijgen, giet u altijd minstens 100 ml vloeistof in de mixbeker (8). Deze hoeveelheid kunt u naar smaak aanpassen.

Vul de mixbeker (8) in de ideale volgorde:

1. Vloeistoffen

2. Vaste ingrediënten, zoals fruit, groenten of gemalen ijs.

3. Lichte ingrediënten, bijv. sla of kruiden

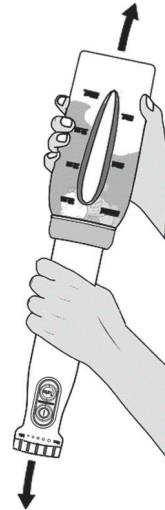
7.2.3 Smoothie Maker (6, 7, 8) gebruiken

- Zet de Smoothie Maker (6, 7, 8) en het motorblok (4) in elkaar.
- Draai het in elkaar gezette apparaat zo dat de mixbeker (8) naar boven wijst. Dit zorgt ervoor dat alle ingrediënten door het mes (7) kunnen worden gepakt.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Houd de mixbeker (8) met één hand vast en bedien de staafmixer met de andere hand.
- Start de staafmixer met de schakelaar (2) of de TURBO-schakelaar (3) en kies een geschikte snelheid met de snelheidsregelaar (1).



Wanneer de hoeveelheid vloeistof in de mixbeker (8) te klein is, kan het zijn dat delen van de ingrediënten blijven plakken en niet door het mes (7) kunnen worden gepakt. Stop in dat geval het mengproces en schud het apparaat een paar keer op en neer totdat de vastzittende ingrediënten zijn losgeraakt en door het mes (7) kunnen worden gepakt.

Belangrijk: om het apparaat te schudden, pakt u het stevig vast aan het motorblok (4) en de mixbeker (8), zodat het in elkaar gezette apparaat niet los kan raken.



- Wanneer u tevreden bent met de consistentie van de Smoothie, draait u het apparaat weer, zodat de mixbeker (8) naar beneden wijst en het motorblok (4) naar boven.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Maak eerst de Smoothie Maker (6, 7, 8) en het motorblok (4) los.
- Schroef nu de meshouder (6) van de mixbeker (8) af.
- Schroef vervolgens het deksel (9) met de ingelegde afdichting (10) op de mixbeker (8).
- U kunt uw vers bereide Smoothie drinken via de drinkopening in het deksel (9).



Om het schoonmaken te vergemakkelijken, plaatst u de meshouder (6) met mes (7) direct na gebruik in een bak met schoon water, zodat de ingrediëntresten niet opdrogen.

7.2.4 Tabel met verwerkingstijden Smoothie Maker

De volgende tabel dient ter oriëntatie voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. Houd de aanbevolen verwerkingstijden aan om oververhitting van de staafmixer te voorkomen. Als het mengresultaat na deze tijd nog niet overeenkomt met uw wensen, stopt u even met mixen om de motor te laten afkoelen. Ga hierna weer verder met mixen.

Overschrijd de **MAX**-markering op de mixbeker (8) niet bij het vullen. Een hoeveelheid van 400 g ingrediënten komt ongeveer overeen met de maximale netto-inhoud. Het type voedsel en vloeistoffen dat wordt gebruikt, beïnvloedt het vulniveau in de mixbeker (8).



Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen.

Levensmiddel	Hoeveelheid (max.)	Snelheid	Verwerkingstijd
Fruitsmoothie met yoghurt	400 g	Niveau TURBO	60 seconden
Groentesmoothie met spinazie	400 g	Niveau TURBO	60 seconden

*: Stel de snelheid in op basis van de gewenste consistentie.

8. Reiniging



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) en het mes (7) in de meshouder (6) zijn zeer scherp!



Waarschuwing voor materiële schade! Gebruik voor het reinigen geen schurende of etsende reinigingsmiddelen, en evenmin schurende voorwerpen (bijvoorbeeld schuursponsjes). Anders kan de staafmixer beschadigd raken.



Het wordt aanbevolen om de pureerstaaf (5) en de meshouder (6) met mes (7) meteen na gebruik te reinigen, zodat de verwerkte levensmiddelen niet kunnen aancoeken. Met name na het verwerken van zeer zoute levensmiddelen dienen deze delen onmiddellijk met schoon water te worden afgespoeld.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf (5) resp. de meshouder (6) van het motorblok (4).
- Reinig het motorblok (4) met een enigszins vochtige vaatdoek. Doe bij hardnekkig vuil een beetje afwasmiddel op de vochtige doek. Droog het motorblok (4) vervolgens goed af. Let op: reiniging in een sopje zal onherstelbare schade veroorzaken!
- Trek de afdichting (10) uit het deksel (9) om het reinigen te vergemakkelijken.
- U kunt de pureerstaaf (5), de meshouder (6) met mes (7), de mixbeker (8), het deksel (9) en de afdichting (10) tijdens de afwas reinigen. Spoel alles na het reinigen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog daarna de onderdelen goed af.
- U kunt de mixbeker (8) en het deksel (9) ook in de vaatwasmachine reinigen.

9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

Als de staafmixer gedurende een langere periode niet wordt gebruikt, moet deze worden gereinigd zoals in het vorige hoofdstuk is beschreven. Berg het apparaat op een schone, droge plaats en buiten het bereik van kinderen op.

10. Probleemoplossing

Probeer aan de hand van de volgende aanwijzingen het probleem te verhelpen als de staafmixer een keer niet zoals gebruikelijk functioneert. Neem contact op met onze klantenservice als het probleem na het doornemen van de volgende tips aanhoudt.

De staafmixer werkt niet

- De stekker is niet in het stopcontact gestoken. Steek de stekker in het stopcontact.
- Het stopcontact is defect. Steek de stekker van het apparaat in een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het niet defect is.

Het mes in de pureerstaaf (5) of meshouder (6) draait niet/draait moeilijk

- Het motorblok (4) en de pureerstaaf (5) resp. de Smoothie Maker (6, 7, 8) zijn niet op de juiste manier in elkaar gezet. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er een obstakel in de mixbeker (8) of in de gebruikte kom? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

11. Recepten

11.1 Pureerstaaf

Peterselie-basilicumpesto

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Basilicum	½ bos	
Bladpeterselie	1 bos	
Pijnboompitten	3 el	
Parmezaanse kaas	70 g	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	
Olijfolie	65 ml	

Bereiding:

Was de basilicum en peterselie. Pluk de blaadjes van de peterselie en snij de kaas in blokjes. Doe vervolgens alle ingrediënten in een mengbak en pureer alles met de pureerstaaf (5) op hoge snelheid. Verdeel de pesto over twee glazen potjes met schroefdeksel en schenk er een laagje olie op.

Vijgen-kwarkdip met walnoten

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Kwark	300 g	
Gedroogde vijgen	4 stuks	
Walnoten	50 g	
Honing	1 el	
Limoen	½	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	

Bereiding:

Hak de walnoten fijn. Mix het sap van de halve limoen, de kwark, de honing, de gedroogde vijgen, het zout en de peper met de pureerstaaf (5) op lage snelheid tot een romige massa. Voeg de fijngehakte walnoten toe en roer deze door de dip.

Mango lassi

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Mango	250 g	Kies een mango die goed rijp is.
Yoghurt	250 g	Gebruik soja- of kokosyoghurt voor een vegan variant.
Sojadrink	130 ml	
Citroensap	1 tl	
Suiker	4 tl	Vervang de suiker eventueel door honing of agavesiroop.

Bereiding:

Schil de mango en verwijder de pit. Snij het vrucht vlees in blokjes en mix het samen met de andere ingrediënten met de pureerstaaf (5) op gemiddelde snelheid voor een romige lassi.

11.2 Smoothie Maker

Smoothie van groen fruit en groenten

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Appel	75 g	
Avocado	1/2	
Babyspinazie	50 g	
water	100 – 150 ml	Afhankelijk van de gewenste consistentie
Honing	2 tl	

Bereiding:

- Snijd 75 gram van een gewassen appel en de ½ avocado in stukjes van 1-2 cm.
- Was de babyspinazie grondig en snijd deze in stukjes.
- Giet eerst het water in de mixbeker (8), dan de avocado en appelstukjes en voeg als laatste de babyspinazie en de honing toe.
- Mix de ingrediënten tot de Smoothie de gewenste consistentie heeft bereikt.



Pas de smoothie aan uw smaak aan door meer of minder honing (of agavesiroop) toe te voegen of voeg een kneepje citroensap toe. Voor een peperig vleugje kunt u een beetje gember toevoegen die u van tevoren in kleine stukjes hebt gesneden.

Fruitige fruitsmoothie

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Ananas	1 schijf	Ca. 2 cm dik
Banaan	1 stuk	
Frambozen	30 - 50 g	Afhankelijk van de smaak (vers of bevroren)
Druivensap	100 – 150 ml	

Bereiding:

- Snijd de ananas en banaan in stukjes van 1-2 cm.
- Was de verse frambozen of laat de bevroren frambozen ontdooien.
- Giet eerst het druivensap in de mixbeker (8) en daarna de overige ingrediënten.
- Mix de ingrediënten tot de Smoothie de gewenste consistentie heeft bereikt.



Pas de Smoothie aan uw smaak aan door de gebruikte ingrediënten te veranderen: vervang bijv. de frambozen door bramen of gebruik een peer of kiwi in plaats van ananas.

We wensen u veel succes!

12. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, vallen onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.
 ES/PT	

Alleen relevant voor Frankrijk:



"Afval makkelijker sorteren"

Het product, de accessoires, meegeleverd drukwerk en onderdelen van de verpakking zijn recyclebaar. Deze zijn onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden gesorteerd en gescheiden ingezameld.

	Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis:
	1 - 7: Kunststoffen / 20 - 22: Papier en karton / 80 - 98: Composietmaterialen.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



Symbool	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier in de verkoopverpakking

13. Conformiteitsnotities



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. De overeenkomstige verklaringen en documenten zijn verkrijgbaar bij de fabrikant.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van Groot-Brittannië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring en evt. andere conformiteitsverklaringen kunnen via de volgende link worden gedownload:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466026_2404.pdf

Contactadres volgens 2023/988 Verordening Productveiligheid: ce@targa.de

14. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.

- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL	Telefoon: 0800 0249630
	E-Mail: targa@lidl.nl
BE	Telefoon: 0800 12089
	E-Mail: targa@lidl.be
LU	Telefoon: 8002 5142
	E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 466026_2404



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	46
2. Lieferumfang	46
3. Technische Daten	47
3.1 KB-Zeit.....	48
3.2 Abkühlzeit.....	48
4. Sicherheitshinweise	48
5. Urheberrecht	54
6. Vor der Inbetriebnahme	54
6.1 Pürierstab (5) und Motorblock (4) zusammensetzen	54
6.2 Smoothie Maker (6, 7, 8) und Motorblock (4) zusammensetzen.....	54
6.3 Pürierstab (5) und Motorblock (4) trennen	55
6.4 Smoothie Maker (6, 7, 8) und Motorblock (4) trennen	55
6.5 Einstellen der Geschwindigkeit.....	55
7. Inbetriebnahme	56
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)	56
7.1.1 <i>Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab (5)</i>	57
7.2 Betrieb mit Smoothie Maker (6, 7, 8).....	58
7.2.1 <i>Zutaten vorbereiten</i>	58
7.2.2 <i>Mixbehälter (8) füllen</i>	58
7.2.3 <i>Smoothie Maker (6, 7, 8) verwenden</i>	58
7.2.4 <i>Tabelle Verarbeitungszeiten Smoothie Maker</i>	59
8. Reinigung	60
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	60
10. Problemlösung	60
11. Rezeptvorschläge	61
11.1 Pürierstab.....	61
11.2 Smoothie Maker	62
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	63
13. Konformitätsvermerke	64
14. Garantiehinweise	65

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf dieses SilverCrest Stabmixer-Sets mit Smoothie Maker SSSM 600 B2, 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

Der Stabmixer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Zerkleinern und Pürieren verschiedener knochenloser Lebensmittel und zur Zubereitung von Smoothies. Der Stabmixer darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Er 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 mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Pürierstab**
- **Smoothie Maker (Messerhalter mit Messer, Mixbehälter)**
- **Deckel mit Dichtung**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der Stabmixer und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

Abbildung A – Stabmixer

1	Geschwindigkeitsregler
2	Schalter (normale Geschwindigkeit)
3	TURBO-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
4	Motorblock
5	Pürierstab

Abbildung B – Smoothie Maker

6	Messerhalter
7	Messer
8	Mixbehälter

Abbildung C – Deckel

9	Deckel
10	Dichtung

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSSM 600 B2
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute
Schutzklasse	II 
Fassungsvermögen Mixbehälter (8)	700 ml
Nutzvolumen Mixbehälter (8)	600 ml (MAX-Markierung)

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



Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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 diesem Stabmixer beträgt 1 Minute.

Verwenden Sie den Pürierstab (5) bei sehr festen oder sehr zähen Lebensmitteln (z. B. Fleisch) nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung.

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen. 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 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 (4) niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie den Stabmixer bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich.
- 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.

Personensicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Stabmixer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Pürierstab (5) und den Messerhalter (6) mit Messer (7) 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 und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso, wenn Sie ihn nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab (5) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer (7) im Messerhalter (6) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) und das Messer (7) im Messerhalter (6) sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers im Pürierstab (5) ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes (5). Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Abnehmen des Mixbehälters (8). Greifen Sie niemals in das rotierende Messer (7) im Messerhalter (6). Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (4) und Pürierstab (5) bzw. Motorblock und Messerhalter (6) mit Mixbehälter (8) zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie den Stabmixer 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.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- 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 (4), 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 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!
- 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. Es besteht Verletzungsgefahr!

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



Der Motorblock (4) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (4) gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (4) gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock (4), das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Trennen Sie den Stabmixer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens für 2 Minuten abkühlen. 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.

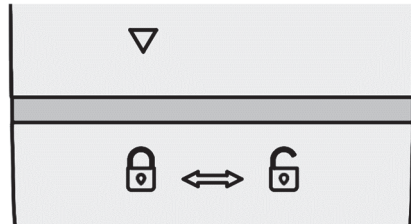
6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Stabmixer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle 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:

Am Motorblock (4) ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürierstab (5) und am Messerhalter (6) sind folgende Markierungen angebracht:  und . Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes (5) und des Messerhalters (6).



6.1 Pürierstab (5) und Motorblock (4) zusammensetzen

- Setzen Sie den Motorblock (4) so auf den Pürierstab (5), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (5) weist.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock (4) so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab (5) weist. Achten Sie darauf, dass der Pürierstab (5) hörbar und spürbar einrastet.

6.2 Smoothie Maker (6, 7, 8) und Motorblock (4) zusammensetzen



Verletzungsgefahr: Verbinden Sie niemals den Messerhalter (6) ohne aufgeschraubten Mixbehälter (8) mit dem Motorblock (4)!

- Bauen Sie zunächst den Smoothie Maker (6, 7, 8) zusammen, indem Sie den Messerhalter (6) mit Messer (7) fest auf den Mixbehälter (8) aufschrauben. Das Messer (7) muss in den Mixbehälter (8) weisen.
- Setzen Sie den Motorblock (4) so auf den Messerhalter (6), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Messerhalter (6) weist.

- Drehen Sie jetzt den Motorblock (4) so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Messerhalter (6) weist. Achten Sie darauf, dass der Messerhalter (6) hörbar und spürbar einrastet.



Achtung: Greifen Sie beim Zusammensetzen den Smoothie Maker (6, 7, 8) unbedingt am Messerhalter (6) und niemals am Mixbehälter (8). Ansonsten könnte sich der Mixbehälter (8) lösen und der Inhalt könnte herausfließen.

6.3 Pürierstab (5) und Motorblock (4) trennen

- Drehen Sie den Motorblock (4) so weit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (5) weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock (4) vom Pürierstab (5) ab.

6.4 Smoothie Maker (6, 7, 8) und Motorblock (4) trennen

- Drehen Sie den Motorblock (4) so weit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Messerhalter (6) weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock (4) vom Messerhalter (6) ab.



Achtung: Greifen Sie beim Trennen den Smoothie Maker (6, 7, 8) unbedingt am Messerhalter (6) und niemals am Mixbehälter (8). Ansonsten könnte sich der Mixbehälter (8) lösen und der Inhalt könnte herausfließen.

6.5 Einstellen der Geschwindigkeit

Mit dem Geschwindigkeitsregler (1) am Motorblock (4) können Sie die Geschwindigkeit des Stabmixers stufenlos verstellen. So können Sie für jedes zu verarbeitende Lebensmittel die optimale Geschwindigkeit einstellen.

- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler (1) in Richtung „**MAX**“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.
- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler (1) in Richtung „**MIN**“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

Die Geschwindigkeitseinstellung ist nur möglich, wenn Sie den Stabmixer mit dem Schalter (2) für normale Geschwindigkeit betreiben. Beim Betrieb mit dem TURBO-Schalter (3) steht sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

7. Inbetriebnahme



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

Bei Verwendung des Pürierstabes (5) wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere bzw. die TURBO-Geschwindigkeit. Bei Verwendung des Smoothie Makers (6; 7; 8) wählen Sie in der Regel die Stufe „**TURBO**“. Machen Sie die Wahl der Geschwindigkeitsstufe von dem gewünschten Verarbeitungsergebnis abhängig.



Ein Smoothie ist ein sogenanntes Ganzfruchtgetränk, in dem ganze Früchte (ohne Schalen und Kerne) verarbeitet werden. Ein Smoothie hat in der Regel eine cremige Konsistenz, die Sie durch Auswahl und Menge der verwendeten Zutaten und Flüssigkeiten maßgeblich beeinflussen können.

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

Verwendung mit Pürierstab (5)

- Zerkleinern und Pürieren von Obst und Gemüse in Suppen, Soßen und Dips.

Verwendung mit Smoothie Maker (6; 7; 8)

- Zubereitung von Smoothies.

7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)

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.

Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab (5) in das Mixgut eingetaucht ist.

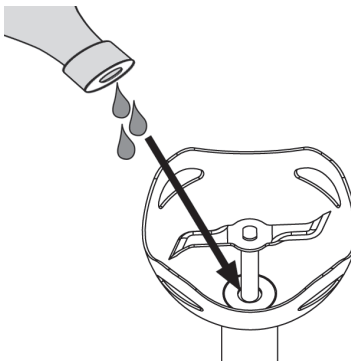
Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (5) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach Bedarf mit dem Schalter (2) und wählen Sie mit den Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie direkt die höchste Geschwindigkeit nutzen wollen, können Sie stattdessen den Stabmixer mit dem TURBO-Schalter (3) starten. Halten Sie die gewählte Taste während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt. Sollte sich der Pürierstab (5) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie die Taste 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 den Schalter (2) bzw. den TURBO-Schalter (3) los, solange sich der Pürierstab (5) noch im Mixgut befindet.

- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (5) 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 (5). Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Grafik.



Um die Reinigung zu erleichtern, halten Sie direkt nach der Benutzung den Pürierstab (5) in ein Gefäß mit klarem Wasser und drücken Sie dann mehrfach kurz den Schalter (2).

7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab (5)

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 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Empfohlene Menge	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obst, Gemüse	100 – 200 g	Stufe MIN bis MAX bzw. TURBO *	30 – 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 – 400 ml	Stufe MIN bis MAX bzw. TURBO *	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 – 1000 ml	Stufe MIN bis MAX bzw. TURBO *	60 Sekunden

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

7.2 Betrieb mit Smoothie Maker (6, 7, 8)

7.2.1 Zutaten vorbereiten

- Entfernen Sie die Schalen von Früchten.
- Entfernen Sie Steine und Kerne aus den Früchten.
- Schneiden Sie das vorbereitete Obst in kleine Stücke von 1 bis 2 Zentimeter Größe.
- Schneiden Sie Gemüse, Kräuter und Salate ebenfalls in kleine Stücke oder Streifen.
- Wenn Sie Eis zur Kühlung in den Smoothie geben wollen, zerstoßen Sie Eiswürfel vorher zu kleinen Stückchen.



Bitte unbedingt beachten: Es dürfen keine ganzen Eiswürfel in den Smoothie Maker (6, 7, 8) gegeben werden. Diese würden nachhaltige Schäden am Gerät verursachen.

Verwenden Sie ausschließlich bereits zerstoßenes Eis.



Sie erhalten direkt einen gekühlten Smoothie, wenn die verwendeten Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern.

7.2.2 Mixbehälter (8) füllen



Beachten Sie für die maximale Zutatenmenge unbedingt die Markierung „**MAX**“ am Mixbehälter (8). Bei Überfüllung kann der Smoothie Maker (6, 7, 8) die Zutaten nicht ordentlich vermengen.



Um einen Smoothie in einer angenehmen Konsistenz zu erhalten, sollte immer mindestens eine Menge von 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter (8) eingefüllt werden. Diese Menge kann Ihrem Geschmack entsprechend nach oben oder unten angepasst werden.

Befüllen Sie den Mixbehälter (8) idealerweise in folgender Reihenfolge:

1. Flüssigkeiten

2. Feste Zutaten, z. B. Früchte, Gemüse oder zerstoßenes Eis.

3. Leichte Zutaten, z. B. Salate oder Kräuter

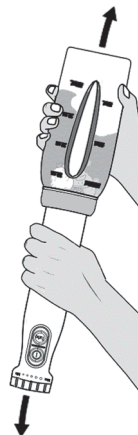
7.2.3 Smoothie Maker (6, 7, 8) verwenden

- Smoothie Maker (6, 7, 8) und Motorblock (4) zusammensetzen.
- Drehen Sie das zusammengesetzte Gerät so, dass der Mixbehälter (8) nach oben weist. Dadurch ist sichergestellt, dass alle Zutaten vom Messer (7) erfasst werden können.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose.
- Halten Sie mit einer Hand den Mixbehälter (8) und bedienen Sie den Stabmixer mit der anderen Hand.
- Starten Sie den Stabmixer mit dem Schalter (2) oder dem TURBO-Schalter (3) und regeln Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (1) nach Ihren Wünschen.



Wenn der Flüssigkeitsanteil im Mixbehälter (8) zu gering ist, kann es passieren, dass sich Teile der Zutaten festsetzen und nicht vom Messer (7) erfasst werden können. Stoppen Sie in diesem Fall den Mixvorgang und schütteln Sie das Gerät mehrfach in einer Auf- und Abwärtsbewegung, bis sich die festgesetzten Zutaten gelöst haben und vom Messer (7) erfasst werden können.

Wichtig: Zum Schütteln greifen Sie das Gerät fest an Motorblock (4) und Mixbehälter (8), damit sich das zusammengesetzte Gerät nicht lösen kann.



- Wenn Sie mit der Konsistenz des Smoothies zufrieden sind, drehen Sie das Gerät erneut, damit der Mixbehälter (8) nach unten und der Motorblock (4) nach oben weist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie zunächst Smoothie Maker (6, 7, 8) und Motorblock (4).
- Schrauben Sie nun den Messerhalter (6) vom Mixbehälter (8) ab.
- Schrauben Sie anschließend Deckel (9) mit eingelegter Dichtung (10) auf den Mixbehälter (8).
- Durch die Trinköffnung am Deckel (9) können Sie Ihren frisch zubereiteten Smoothie genießen.



Um die Reinigung zu erleichtern, legen Sie direkt nach der Benutzung den Messerhalter (6) mit Messer (7) in ein Gefäß mit klarem Wasser, damit die Reste der Zutaten nicht antrocknen.

7.2.4 Tabelle Verarbeitungszeiten Smoothie Maker

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.

Überschreiten Sie beim Befüllen nicht die Markierung **MAX** am Mixbehälter (8). Eine Menge von 400 g Zutaten entspricht ungefähr dem maximalen Nutzvolumen. Die Art der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten beeinflusst die Füllhöhe im Mixbehälter (8).



Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Menge (max.)	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obstsmoothie mit Joghurt	400 g	Stufe TURBO	60 Sekunden
Gemüsesmoothie mit Spinat	400 g	Stufe TURBO	60 Sekunden

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

8. Reinigung



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) und das Messer (7) im Messerhalter (6) sind 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 (5) und den Messerhalter (6) mit Messer (7) direkt nach Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen der verarbeiteten Lebensmittel zu vermeiden. Insbesondere nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie diese Teile sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab (5) bzw. Messerhalter (6) vom Motorblock (4).
- Reinigen Sie den Motorblock (4) mit einem leicht feuchten Spültuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch. Trocknen Sie den Motorblock (4) anschließend gut ab. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Ziehen Sie die Dichtung (10) zur einfacheren Reinigung aus dem Deckel (9).
- Den Pürierstab (5), den Messerhalter (6) mit Messer (7), den Mixbehälter (8), den Deckel (9) und die Dichtung (10) können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Mixbehälter (8) und den Deckel (9) auch in der Spülmaschine reinigen.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Stabmixer für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, reinigen Sie ihn, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben. Bewahren Sie diesen 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 unserem Kundendienst in Verbindung.

Der Stabmixer 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 Messer im Pürierstab (5) oder Messerhalter (6) dreht nicht / dreht schwer

- Motorblock (4) und Pürierstab (5) bzw. Smoothie Maker (6, 7, 8) sind nicht korrekt zusammengebaut. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter (8) oder der verwendeten Schüssel ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

11. Rezeptvorschläge

11.1 Pürierstab

Petersilien-Basilikum-Pesto

Zutaten	Menge	Anmerkung
Basilikum	½ Bund	
Glatte Petersilie	1 Bund	
Pinienkerne	3 EL	
Parmesan	70 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 ein Mixgefäß geben und bei voller Drehzahl mit dem Pürierstab (5) fein pürieren. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

Zutaten	Menge	Anmerkung
Frischkäse	300 g	
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 mit dem Pürierstab (5) bei einer langsamen Drehzahl mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt die feingehackten Walnüsse unterrühren.

Mango-Lassi

Zutaten	Menge	Anmerkung
Mango	250 g	Am besten geeignet ist eine vorgereifte Mango.
Joghurt	250 g	Für eine vegane Variante können Sie Soja- oder Kokos-Joghurt verwenden.
Soja-Drink	130 ml	
Zitronensaft	1 TL	
Zucker	4 TL	Alternativ Honig oder Agavendicksaft verwenden.

Zubereitung:

Zuerst schälen Sie die Mango und entfernen den Kern. Anschließend mixen Sie mit dem Pürierstab (5) das gewürfelte Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten bei mittlerer Drehzahl, um einen cremigen Lassi zu erhalten.

11.2 Smoothie Maker

Grüner Obst-Gemüse-Smoothie

Zutaten	Menge	Anmerkung
Apfel	75 g	
Avocado	1/2	
Babyspinat	50 g	
Wasser	100 – 150 ml	Je nach gewünschter Konsistenz
Honig	2 TL	

Zubereitung:

- Schneiden Sie 75 Gramm eines gewaschenen Apfels und die ½ Avocado in Stücke von 1-2 cm.
- Den Babyspinat gründlich waschen und in Stücke schneiden.
- Füllen Sie zunächst das Wasser, dann die Stücke von Avocado und Apfel in den Mixbehälter (8) und geben Sie abschließend den Babyspinat und den Honig hinzu.
- Mixen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



Passen Sie den Smoothie ihrem Geschmack entsprechend an durch die Zugabe von mehr oder weniger Honig (alternativ Agavendicksaft) oder geben Sie einen Spritzer Zitronensaft hinzu. Für eine pfeffrige Note können Sie etwas Ingwer beimischen, den Sie vorher in kleine Stückchen geschnitten haben.

Fruchtiger Obst-Smoothie

Zutaten	Menge	Anmerkung
Ananas	1 Scheibe	Ca. 2 cm dick
Banane	1 Stück	
Himbeeren	30 - 50 g	Je nach Geschmack (frisch oder tiefgekühlt)
Traubensaft	100 – 150 ml	

Zubereitung:

- Schneiden Sie Ananas und Banane in Stücke von 1-2 cm.
- Frische Himbeeren waschen bzw. TK-Himbeeren an- bzw. auftauen.
- Füllen Sie zunächst den Traubensaft, dann die restlichen Zutaten in den Mixbehälter (8).
- Mixen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



Passen Sie den Smoothie ihrem Geschmack entsprechend durch den Austausch der verwendeten Zutaten an: Tauschen Sie z. B. die Himbeeren gegen Brombeeren aus oder verwenden Sie anstatt der Ananas eine Birne oder eine Kiwi.

Wir wünschen gutes Gelingen!

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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.



ES/PT

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.

Nur relevant für Frankreich:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„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.

	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.	
Nur relevant für Spanien und Portugal: Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:		  
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung

13. Konformitätsvermerke

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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466026_2404.pdf

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

14. 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: 466026_2404



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