



HAND BLENDER SET SSMS 600 GI

GB CY

HAND BLENDER SET
Operating instructions and safety instructions

SI

**KOMPLET PALIČNEGA MEŠALNIKA Z
DODATNO OPREMO**
Navodila za uporabo in varnostna opozorila

SK

TYČOVÝ MIXÉR
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

RS

ŠTAPNI MIKSER
Uputstvo za rukovanje i bezbednosne napomene

BG

ПАСАТОР
Ръководство за потребителя и Инструкции
за безопасност

HU

BOTMIXER KÉSZLET
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

CZ

TYČOVÝ MIXÉR S PŘÍSLUŠENSTVÍM
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

HR

ŠTAPNI MIKSER
Upute za rukovanje i sigurnosne upute

RO

SET MIXER VERTICAL
Instrucțiuni de utilizare și instrucțiuni de siguranță

GR CY

ΣΕΤ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΠΑΒΔΟΣ
Οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

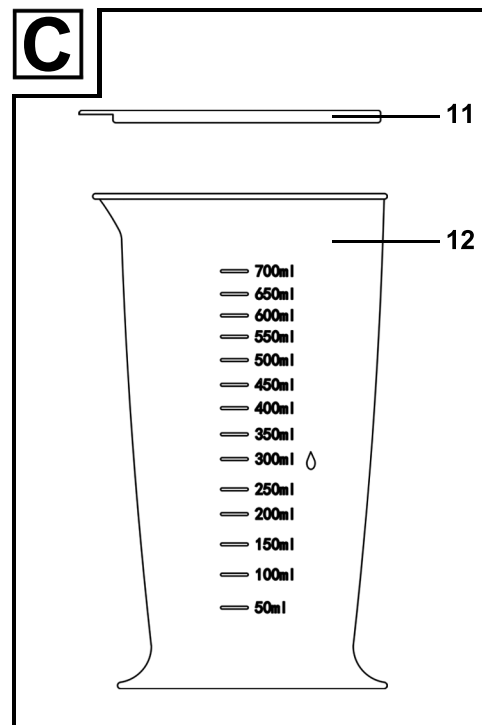
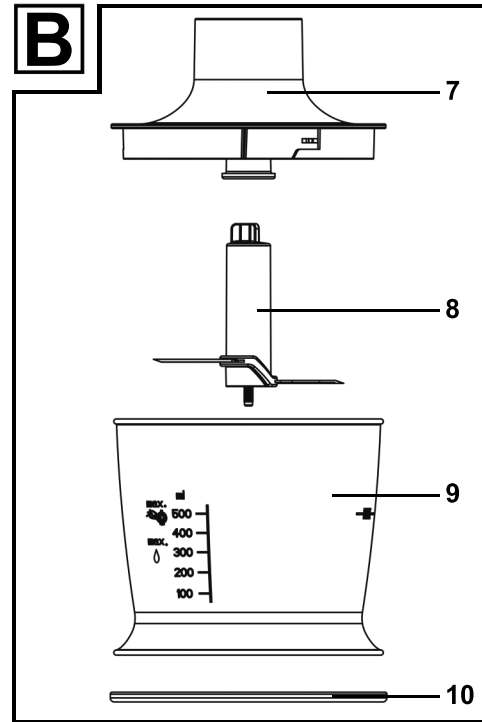
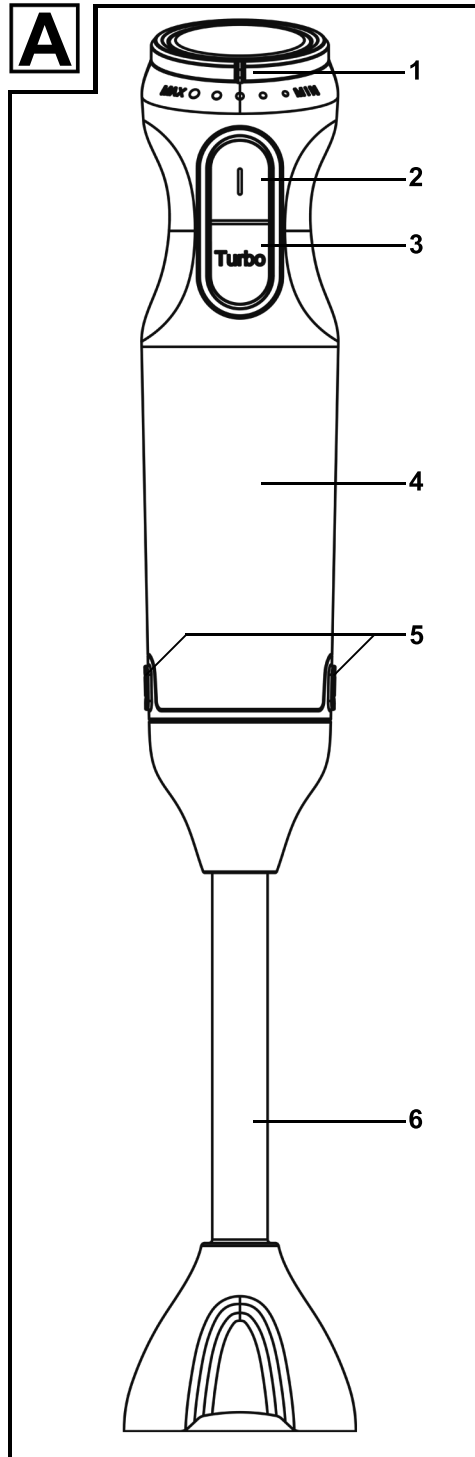
Last information update
Legutóbbi adatfrissítés
Zadnja posodobitev
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Posljednje ažuriranje
Verzija informacija
Ultima actualizare a informațiilor
Актуализиране на последната информация
Ημ/νία τελευταίας ενημέρωσης:
06/2025 - Ident.-No.: SSMS 600 GI 062025-1

IAN 493690_2504

3

IAN 493690_2504

HU SI CZ SK
HR RO BG GR RS



English	2
Magyar	22
Slovensčina	40
Česky	59
Slovenčina	77
Hrvatski.....	95
Srpski.....	114
Română.....	133
Български език.....	152
Ελληνικά.....	173

Contents

1. Intended use	3
2. Package contents	3
3. Technical Data	4
3.1 CO time.....	4
3.2 Cooling time.....	5
4. Safety instructions	5
5. Before initial use	10
5.1 Connect the motor block [4] with the immersion blender [6].....	10
5.2 Detaching the immersion blender [6] from the motor block [4].....	10
5.3 Connecting/disconnecting the motor block [4] and chopper.....	10
5.4 Setting the speed.....	11
5.5 The measuring cup [12].....	11
6. Initial use	12
6.1 Operating with the immersion blender [6].....	12
6.1.1 <i>Table of processing times, immersion blender [6]</i>	13
6.2 Operating with the chopper.....	13
6.2.1 <i>Table of processing times, chopper</i>	14
7. Cleaning	15
8. Storing the device when not in use	15
9. Troubleshooting	15
10. Recipe suggestions	16
11. Environmental and waste disposal information	16
12. Marks of conformity	19
13. Warranty information	19

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SSMS 600 G1 hand blender set, hereinafter referred to as hand blender, you have opted for a high-quality product.

Familiarise yourself with the hand-held blender before using it for the first time and read these operating instructions carefully. Observe the safety instructions and only use the hand-held blender in the manner described in these operating instructions and for the indicated fields of application.

Keep this operating manual in a safe place. Hand over all documents in the event that you pass on the hand-held blender to a third party.

1. Intended use

The hand-held blender is a household device and is only intended for chopping and blending boneless foodstuffs. The hand-held blender must not be used outside of closed rooms or in regions with a tropical climate. It is not intended for business or commercial use. Use the hand-held blender solely for private purposes in living areas; any other use is deemed improper. This hand-held blender meets the requirements of all relevant standards related to CE conformity. Compliance with these standards is no longer guaranteed if a change is made to the hand-held blender without the authorization of the manufacturer. The manufacturer shall not be liable for any damages or faults arising as a result.

Please observe the national regulations and/or laws of the country in which the device is used.

2. Package contents

Unpack the hand-held blender and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- **Motor block with power cable and plug**
- **Immersion blender**
- **Blender (bowl, blade and cover)**
- **Measuring cup (with measuring cup lid)**
- **Quick start guide (the complete operating manual is available online)**

This operating manual also has a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the hand-held blender and all controls. The numbers identify the following parts/functions:

Figure A – Hand-held blender

1	Speed controller
2	Switch [normal speed]
3	TURBO switch [fast speed]
4	Motor block
5	Unlock buttons
6	Immersion blender


Figure B – Chopper

7	Bowl cover [with gear mechanism]
8	Blade
9	Bowl
10	Lid

Figure C – Measuring cup

11	Measuring cup lid
12	Measuring cup

3. Technical Data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SSMS 600 G1
Power supply	220–240 V~ [AC voltage], 50–60 Hz
Power consumption	600 W
Power consumption in off mode	0.24 W
CO time	1 minute with immersion blender [6] 1 minute with chopper
Protection class	II 

The specifications and design are subject to change without notice.



The user does not have to do anything to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz supplies.

3.1 CO time

The CO time [continuous operation time] specifies how long the hand-held mixer can be operated before the motor overheats and causes damage. The continuous operating time for the hand blender is 1 minute when using the immersion blender [6] or when using the chopper.

Do not use the immersion blender [6] and the chopper on very firm or very tough foodstuffs [e.g., meat] continuously for more than 30 seconds.

3.2 Cooling time

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6] or chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes. Only then continue with the process previously started.

4. Safety instructions

Before using the device for the first time, please read the following instructions carefully and observe all warnings, even if you are familiar with using electronic and household devices. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you give the device away or sell it, please ensure that you also pass on this operating manual. It is part of the device.

Key to symbols



DANGER! This signal word indicates a hazard involving a high level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or death.



WARNING This signal word indicates danger involving a medium level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or even death.



DANGER! This symbol indicates hazards to health and/or property posed by an electric shock, potentially including risk of death.



Risk of fire! This symbol is a warning that fires may occur if instructions are not followed.



This symbol indicates that under no circumstances may the motor block [4] be immersed in water.



This symbol indicates parts that are dishwasher-safe.



This symbol indicates products whose physical and chemical composition have been tested and found to be safe for use in contact with foodstuffs in accordance with Regulation EC 1935/2004.



This symbol indicates further information on the topic.



This symbol on the measuring cup [12] indicates the maximum amount of liquid that can be processed in the measuring cup [12] without the contents overflowing.



Manufacturer's address

Foreseeable misuse

- Use the hand-held blender as intended. Misuse of the device may result in injury.
- The hand-held blender may not be used to chop very hard foods. These include frozen foods, coffee beans, grains and spices. It is also not possible to process chocolate.
- No other materials than foodstuffs may be processed. The hand-held blender may be damaged.
- Do not use the hand-held blender unless it is in contact with suitable foods. Operating the hand-held blender for an extended period of time when it is not in contact with suitable foodstuffs may result in it being damaged.

Personal safety

- This device must not be used by children. The hand-held blender and its connecting cable must be kept away from children. Ensure that children are supervised and do not play with this device. In particular, keep the immersion blender [6] and the blade [8] away from children in order to prevent any injuries caused by it.



DANGER! The packaging material is not a toy. Children must not play with plastic bags. There is a risk of suffocation. Store the device out of reach of children.

- This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or who lack experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.
- Children must not play with the device.



DANGER! Risk of injury

- The device must be switched off and disconnected from the mains prior to replacing accessories or additional parts that move during operation.
- Disconnect the hand-held blender from the mains network if you wish to assemble, disassemble or clean it. The same applies for periods of non-use and during thunder and lightning. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block [4] until the blade in the immersion blender [6] has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block [4] until the blade [8] in the chopper has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender [6] and the blade [8] in the chopper are very sharp! There is a risk of injury!
- After switching off the device, wait until the blade in the immersion blender [6] has stopped before removing the hand blender from the foodstuffs. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade of the immersion blender [6]. Do not place any objects in the blade and keep baggy clothing and long hair away from the rotating blade. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade [8] of the chopper. There is a risk of injury!
- Take care when pouring hot liquids into the bowl [9] or the measuring cup [12], as they may splash out of the device due to sudden vapour build-up.



DANGER of electric shock

- Only connect the hand blender to the mains network once the motor block [4] and immersion blender [6] or chopper are assembled. There is a risk of electric shock!
- Only plug the hand-held blender into a power socket that is properly installed and easily accessible and whose mains voltage corresponds with the rating plate specifications. Once the device is plugged in, the power socket must be kept easily accessible so that the plug can be pulled out quickly in an emergency.
- Never operate the hand-held blender in the vicinity of the bath, shower or a filled sink.
- The power cable and plug must not be damaged.
- If the device's power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- Never open the housing of the motor block [4], as this contains parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or smells, remove the plug from the power socket immediately. If this happens, you must stop using the hand-held blender until it has been checked by a technician. If the device catches fire, do not inhale any resulting smoke. If you do inhale any smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be harmful to your health. There is a risk of injury!
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces. The power cable must not get jammed or squashed. Always remove the power cable from the power socket by the plug; never pull on the cable itself. Always lay the power cable in such a way that nobody can stand or trip on it. There is a risk of injury!

- The device must always be disconnected from the mains if left unattended, in the event of malfunctions, prior to assembly and disassembly or cleaning. There is a risk of electric shock!



Under no circumstances may the motor block [4] be immersed in water, and no liquids must ingress into the housing of the motor block [4].

- Should liquids ingress into the housing of the motor block [4], immediately remove the plug from the power socket and contact the service department. There is a risk of electric shock!
- Never touch the motor block [4], the power cable or the plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
- Disconnect the hand-held blender from the mains network as soon as it has been used. The device is only de-energised once the plug has been removed. There is a risk of electric shock!



RISK of fire

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6] or chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Only then continue with the process previously started. There is a risk of fire.

5. Before initial use

Unpack the hand-held blender and all of the accessories and verify that the package contents are complete. Remove the protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally-friendly manner.

Prior to using it for the first time, the hand-held blender must be cleaned as described in the “Cleaning” section.

Assemble the hand-held blender once the cleaned parts have fully dried:

An arrow marking [▼] is attached to motor block [4]. There is also an arrow mark [▲] on the immersion blender [6] and on the bowl cover [7]. The motor block [4] can be connected to the immersion blender [6] or chopper when the arrow markings are aligned as shown in the illustration opposite.





5.1 Connect the motor block [4] with the immersion blender [6]

- Attach the motor block [4] onto the immersion blender [6] so that the arrow markings point towards each other.
- Now press the motor block [4] onto the immersion blender [6] until it audibly clicks into place.

5.2 Detaching the immersion blender [6] from the motor block [4]

- Press and hold the unlock buttons [5] on the motor block [4] and release the immersion blender [6].

5.3 Connecting/disconnecting the motor block [4] and chopper

- Place the bowl [9] on a flat, dry surface.
- Carefully set the blade [8] onto the blade holder in the bowl [9]. Rotate it slightly in the process and make sure it slides all the way down onto the blade holder. It is normal if the blade [8] does not fit tight on the blade holder at this time. The blade [8] will only be really tight after the bowl cover [7] is put on.
- Add the food to be chopped to the bowl [9]. In doing so, note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids.
- Now put the bowl cover [7] onto the bowl [9] from above, moving it slightly until it lies flat on the top edge of the bowl [9] and the blade [8] engages correctly in the bowl cover [7]. If the bowl cover [7] cannot be put on correctly, turn it back and forth gently if necessary. Hold the bowl [9] with one hand and turn the bowl cover [7] as far as possible to the left to secure the bowl cover [7] on the bowl [9].
- Now attach the motor block [4] on the bowl cover [7] so that the respective arrow markings point towards each other.
- Now press the motor block [4] onto the bowl cover [7] until it audibly clicks into place.

The chopper is now ready for use.

- To remove the motor block [4] again after using the chopper, press and hold the unlock buttons [5] on the motor block [4] and detach it from the bowl cover [7].



If you want to store food in the bowl [9], use the lid [10] provided. First remove the bowl cover [7] and blade [8] if applicable.

5.4 Setting the speed

The speed controller [1] on the motor block [4] is used to continuously adjust the speed of the hand blender. As such, you can set the optimum speed for each food to be processed.

- Slide the speed controller [1] in the 'MAX' direction to increase the speed.
- Slide the speed controller [1] in the 'MIN' direction to decrease the speed.

The speed setting is only possible if the hand-held blender is operated with switch [2] for normal speed. When operating with the TURBO switch [3], the maximum processing speed is made immediately available.

5.5 The measuring cup [12]

- Liquids of up to 700 ml can be measured with the measuring cup [12] provided.
- You can also use the measuring cup [12] when using the immersion blender [6] to process your foodstuffs.



If you use the measuring cup [12] for processing, only a maximum quantity of 300 ml (💧) may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup [12].

6. Initial use

The hand-held blender is suitable for the following uses:

- Chopping and blending fruit and vegetables in soups, sauces and dips
- Mixing drinks
- Making milkshakes
- Making mayonnaise or stirring desserts



It is recommended to adjust the speed of the hand-held blender to the food to be processed. When using the immersion blender [6] and the chopper, select a lower speed for soft foods and a higher or TURBO speed for harder foods.

6.1 Operating with the immersion blender [6]

Place food to be chopped in a container as narrow and high-sided as possible with a flat base. This is the ideal requirement for consistent blending. Nevertheless, it is also possible to use the appliance in a standard saucepan.

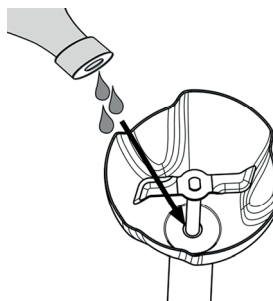
To prevent injuries caused by the rotating blade, only switch on the hand blender once the immersion blender [6] is immersed in the mixture.

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container or pan.
- Vertically guide the immersion blender [6] into the mixture.
- Depending on requirements, start the hand-held blender with the switch [2] and select a suitable speed with the speed controller [1]. If you wish to use the maximum speed straight away, you can start the hand-held mixer with the TURBO switch [3]. Press and hold the desired button during the mixing or blending process. If the immersion blender [6] sticks to the base of the container, briefly release the button and then continue with the mixing process.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down during blending.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch [2] or TURBO switch [3] as long as the immersion blender [6] is still in the mixture.
- Wait until the blade has stopped before you remove the immersion blender [6] from the blended food.



If you notice any unusual noises during operation, such as squeaking or similar noises, apply a little flavourless cooking oil to the drive shaft of the immersion blender [6]. Please refer to the illustration opposite when doing so (symbol image).



For easier cleaning, hold the immersion blender [6] in a container of clear water immediately after using and then briefly press the switch [2] several times.

6.1.1 Table of processing times, immersion blender [6]

The following table is intended to serve as a general guide when processing different foods. Follow the recommended processing times to prevent the hand-held blender from overheating. If the mixing result does not meet your requirements within this time, discontinue the blending process and allow the motor to cool down. Then, continue with the blending process.




Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6], let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Foodstuffs	Recommended volume	Speed	Processing time
Fruit, vegetables	100–200 g	Level MIN to MAX or TURBO *	30–60 seconds
Soups, sauces, baby food	100–400 ml	Level MIN to MAX or TURBO *	60 seconds
Beverages with dairy products, blended drinks	100–1,000 ml	Level MIN to MAX or TURBO *	60 seconds



*: Set the speed according to the desired consistency.



If you use the measuring cup [12] for processing, only a maximum quantity of 300 ml  may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup [12]. Please always use a mixing container adequate for the quantity to be processed when processing larger quantities of food.

6.2 Operating with the chopper



Note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids. To measure the correct volume of liquid using the scale provided, the blade [8] has to be installed first and must stay in place while measuring.

After assembling the chopper and connecting it to the motor block [4]:

- Insert the plug into the power socket.
- Push and hold the switch [2] to process foodstuffs at normal speed. Regulate the speed as needed with the speed controller [1] or use the TURBO switch [3] to work directly with maximum speed.



Hold the chopper with one hand while operating the switches [2, 3] with the other hand. Never separate the motor block [4] from the bowl cover [7] while operating the switches [2, 3].

Release the pressed switch [2, 3] when you are happy with the food processing result.

6.2.1 Table of processing times, chopper

The following table is intended to serve as a general guide when processing different foods. Follow the recommended processing times to prevent the hand-held blender from overheating. If the mixing result does not meet your requirements within this time, discontinue the blending process and allow the motor to cool down. Then, continue with the blending process.



Following the maximum period of use of up to 1 minute with the chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Foodstuffs	Volume [max.]	Speed	Processing time
Onions **	200 g	Level MIN	5 times 1 second pulse, shake in between
Garlic,	25 cloves	Level MIN to MAX *	Approx. 15 seconds
Carrots	200 g	Level MIN to MAX *	Approx. 15 seconds
Almonds/hazelnuts	200 g	TURBO level	Approx. 20 seconds
Walnuts	200 g	Medium level *	Approx. 15 seconds
Parmesan/hard cheese	250 g	TURBO level	Approx. 30 seconds
Parsley **	30 g	TURBO level	5 times 1 second pulse, shake in between
Fresh herbs **	40 g	TURBO level	6 times 1 second pulse, shake in between

*: Set the speed according to the desired consistency.

** : When processing these foodstuffs, please shake and/or tap the bowl [9] in between the described pulses to move unprocessed food into the range of the blade for optimal results.

7. Cleaning



Risk of Injury! Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender [6] is very sharp!



Warning of damage to property! Do not use any scratching or abrasive cleaning agents or abrasive objects [such as a metal scourer] for cleaning purposes. Failure to do so may cause the hand-held blender to become damaged.



It is recommended to clean the immersion blender [6] and the blade [8] immediately after use to prevent the processed foodstuffs from drying. The immersion blender [6] and the blade [8] should be immediately rinsed with clean water after processing very salty foodstuffs in particular.

- Remove the plug from the socket.
- Remove the immersion blender [6] from the motor block [4].
- Take the blade [8] out of the bowl [9].
- Clean the motor block [4] and the bowl cover [7] with a soft damp cloth. Use some washing up-liquid on the damp cloth for stubborn stains. Dry the parts thoroughly afterwards. Cleaning in the rinsing bath would result in irreparable damage!
- You can clean the immersion blender [6], blade [8], bowl [9], cover [10], measuring cup [12] and the measuring cup lid [11] in a basin. After cleaning, rinse with plenty of clean water to remove any detergent residue. Dry the parts thoroughly afterwards.
- Alternatively, you can clean the blade [8], bowl [9], cover [10], measuring cup [12] and the measuring cup lid [11] in the dishwasher.

8. Storing the device when not in use

If the hand-held blender is not going to be used for a long period of time, clean it as described in the previous section. Store this in a clean, dry location out of reach of children.

9. Troubleshooting

If your hand-held blender does not work as usual, use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact our customer service department.

The hand-held blender is not working

- The plug is not inserted. Insert the plug into a power socket.
- The power socket is faulty. Try the device in another power socket that definitely works.

The blade does not rotate / rotates with difficulty

- The motor block [4] and immersion blender [6] or chopper are not correctly assembled. Disconnect the device from the mains network and check the assembly.
- Is there an object in the mixing container or bowl [9]? If so, remove this.
- The mixed foods are too hard or too tough.

10. Recipe suggestions

Mayonnaise

Ingredients	Volume	Note
Vegetable oil	250 g	Be sure to use grams, not millilitres
Egg	1	Has to be at room temperature
Salt	1tsp	For flavour
Sugar	1tsp	For flavour
Mustard	1tsp	For flavour
Pepper	A pinch	
Wine vinegar	15 g	You can use other vinegar, but not vinegar concentrate!

How to make the recipe:

Put all the ingredients into the measuring cup [12]. Now place the immersion blender [6] on the base of the measuring cup [12] and hold the measuring cup [12] and immersion blender [6] at a slight angle. Now work your way up very slowly with the immersion blender [6] on the highest setting **(MAX)** in gentle rocking movements. Then season with salt and pepper to taste.

Mango Lassi

Ingredients	Volume	Note
One mango	125 g	It's best to use a ripened mango.
Yoghurt	125 g	You can use a dairy-free yoghurt (soy or coconut, for example) to create a vegan version of this recipe.
Soy drink	65 ml	
Lemon juice	1tsp	
Sugar	2 tsp	Alternatively, you can use honey or agave syrup.

How to make the recipe:

Start by peeling the mango, and then cut the flesh into cubes and remove the stone. Then, blend the other ingredients together with the diced fruit using the immersion blender [6] at medium speed to get a creamy lassi.

Cold wild berry cream

Ingredients	Volume	Note
Frozen wild berries	150 g	Other frozen berries can also be used
Greek yoghurt	100 ml	
Cream	50 ml	
Vanilla sugar	1/2 sachet	
Honey	1TBSP	

How to make the recipe:

Measure the yoghurt and cream in the chopper. Add the frozen berries, honey and vanilla sugar. Blend on the highest setting until a cold cream has formed.

Parsley-basil pesto

Ingredients	Volume	Note
Basil	½ bunch	
Smooth parsley	1 bunch	
Pine nuts	3 tbsp	
Parmesan	70 g	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	
Olive oil	65 ml	

How to make the recipe:

Wash the basil and parsley. Remove the leaves from the stalks of parsley. Cut the cheese into cubes. Then place all ingredients into the chopper and blend finely at full speed. Divide the pesto between two jars and cover with a little oil and screw the lids on tightly.

Fig and cream cheese dip with walnuts

















Ingredients	Volume	Note
Cream cheese	150 g	
Dried figs	Three	
Walnuts	25 g	
Honey	1/2 tbsp	
Lime	½	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	




How to make the recipe:

Finely chop the walnuts. Mix the juice of half a lime, cream cheese, honey, dried figs, salt and pepper at low speed with the chopper until you obtain a creamy mixture. Finally, stir in the finely chopped walnuts.

We hope you enjoy your creation!

11. Environmental and waste disposal information

	<p>Devices marked with this symbol are subject to the European Union Directive 2012/19/EU. Electrical and electronic devices may not be put in the household waste, but must be disposed of via designated public disposal centres. By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and hazards to health. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.</p>
	<p>Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.</p>
 ES/PT	<p>Relevant for France only:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;"> FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE </div>  </div> <div style="text-align: center;">  <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;"> FR  </div>  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;"> FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent </div> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px; margin: 5px 0;"> <div style="text-align: center;"> <small>À DÉPOSER EN MAGASIN</small>  </div> <div style="text-align: center;"> <small>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</small>  </div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>
<p>'Sorting made easier'</p> <p>This product, including all accessories, its printed material and packaging components, can be recycled. They are subject to an extended producer responsibility and are sorted and collected separately.</p>	<p>Relevant for Spain and Portugal only:</p> <p>Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <small>ES/PT</small>  </div> <div style="text-align: center;"> <small>ES/PT</small>  </div> <div style="text-align: center;"> <small>ES/PT</small>  </div> </div>
 	<p>Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations [a] and numbers [b] that mean the following:</p> <p>1–7: Plastics/20–22: Paper and cardboard/80–98: Composite materials.</p>

Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Corrugated cardboard	Sales packaging, cardboard insert
	Paper	Tissue paper within sales packaging
	Chlorinated polyethylene	Plastic bag

12. Marks of conformity



This product fulfils the requirements specified in the applicable European and national policies. This product's conformity has been verified. The declarations and documents are stored with the manufacturer.

This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the Republic of Serbia.

You can download the full EU declaration of conformity under the following link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Contact address according to the Product Safety Regulation [EU] 2023/988: ce@targa.de

13. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page [www.lidl-service.com]. There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.



**Service**

- GB** Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk
- IE** Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie
- MT** Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt
- CY** Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 493690_2504**Manufacturer**

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	23
2. Szállítási terjedelem	23
3. Műszaki adatok.....	24
3.1 KB-idő.....	24
3.2 Lehülési idő.....	25
4. Biztonsági tudnivalók	25
5. Az üzembe helyezés előtt	29
5.1 A motorblokk [4] csatlakoztatása a pürésítő szárhoz [6]	29
5.2 A motorblokk [4] leválasztása a pürésítő szárról [6]	30
5.3 A motorblokk [4] és az aprítógép csatlakoztatása/leválasztása	30
5.4 A fordulatszám beállítása	30
5.5 A mérőpohár [12].....	30
6. Üzembe helyezés.....	31
6.1 Működtetés pürésítő szárral [6]	31
6.1.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Pürésítő szár [6].....	32
6.2 Működtetés aprítógéppel.....	32
6.2.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Aprítógép.....	33
7. Tisztítás.....	34
8. Tárolás használaton kívül.....	34
9. Probléamegoldás	34
10. Receptjavaslatok	35
11. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók.....	35
12. Megfelelőségi megjegyzések.....	38
13. Garanciális tudnivalók	38

Gratulálunk!

Az SSMS 600 GI SilverCrest botmixerkészlet [a továbbiakban: botmixer] megvásárlásával Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

Az első használat előtt ismerje meg a botmixert, és gondosan olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Vegye figyelembe a biztonsági tudnivalókat, és csak a kezelési útmutatóban leírt módon és csak a megadott rendeltetésre használja a botmixert.

Gondosan őrizze meg a kezelési útmutatót. Ha a botmixert továbbadja egy harmadik személynek, mellékelje az összes dokumentumot is.

1. Rendeltetészerű használat

A botmixer egy háztartási készülék, amely kizárólag csont nélküli ételek aprítására és pürésítésére szolgál. A botmixer nem alkalmas kültéri használatra és nem használható trópusi éghajlati övezetben. Nem céges, illetve iparszerű használatra készült. A botmixer kizárólag lakóhelységben, magáncélra használható, minden egyéb használat nem rendeltetészerűnek minősül. Ez a botmixer a CE-megfelelőséghez szükséges összes szabványnak és előírásnak megfelel. A botmixer gyártóval nem egyeztetett módosítása esetén nem szavatolható a szabványok betartása. A gyártó semmilyen szavatosságot nem vállal az ebből eredő károkért vagy üzemzavarokért.

Kérjük, tartsa be a használat helyén érvényes nemzeti előírásokat és törvényeket.

2. Szállítási terjedelem

Vegye ki a botmixert és összes tartozékát a csomagolásból. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát és sérülésmentességét. Hiányos vagy sérült szállítmány esetén forduljon a gyártóhoz.

- **Motorblokk hálózati kábellel és hálózati csatlakozóval**
- **Pürésítő szár**
- **Aprítógép [edény, kés és fedél]**
- **Mérőpohár [mérőpohárfedéllel]**
- **Rövid útmutató [a teljes kezelési útmutató online érhető el]**

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borító belső oldalán található az botmixer és összes kezelőelemének számozott ábrája. A számok jelentése:

A ábra – Botmixer

1	Fordulatszám-szabályozó
2	Kapcsoló (normál fordulatszám)
3	TURBO-kapcsoló (nagy fordulatszám)
4	Motorblokk
5	Kioldógombok
6	Pürésítő szár

B ábra – Aprítógép

7	Edegyfedél (eszközzel)
8	Kés
9	Edegy
10	Fedél

C ábra – Mérőpohár

11	Mérőpohárfedél
12	Mérőpohár

3. Műszaki adatok

Gyártó	TARGA GmbH
Megnevezés	SilverCrest SSMS 600 GI
Hálózati feszültség	220 – 240 V- [váltakozó feszültség], 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	600 W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0,24 W
KB-idő	1 perc a pürésítő szárral [6] 1 perc az aprítógéppel
Érintésvédelmi osztály	II 

A műszaki adatok és a kivétel módosítása külön bejelentés nélkül lehetséges.



A termék 50 és 60 Hz között történő átállítása a felhasználó részéről nem igényel semmilyen lépést. A termék egyaránt használható 50 és 60 Hz-hez.

3.1 KB-idő

A KB-idő [rövid üzemidő] adja meg, hogy mennyi ideig használhatja a botmixert anélkül, hogy a motor felmelegedne vagy a készülék károsodna. A botmixer esetében a rövid üzemidő 1 perc a pürésítő szár [6] használata esetén, vagy az aprítógép használata esetén.

Nagyon kemény vagy nagyon szilárd élelmiszerekhez [pl. hús] ne használja a pürésítő szárat [6] és az aprítógépet 30 másodpercnél tovább megszakítás nélkül.

3.2 Lehülési idő

A pürésítő szár [6] vagy az aprítógép legfeljebb 1 perces használata után hagyja a botmixert legalább 2 percig lehűlni. Ezt követően folytathatja a megkezdett munkafolyamatot.

4. Biztonsági tudnivalók

A készülék első használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa át a következő utasításokat és tartsa be a figyelmeztetéseket, akkor is, ha tisztában van az elektronikus és háztartási készülékek kezelésével. Őrizze meg a kezelési útmutatót későbbi használatra. A készülék eladásakor vagy továbbadásakor mindenképpen adja át ezt a kezelési útmutatót is. Az a készülék elválaszthatatlan részét képezi.

A használt szimbólumok jelentése



VESZÉLY! Ez a figyelmeztetés egy magas kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezet.



FIGYELMEZTETÉS! Ez a figyelmeztetés egy közepes kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.



VESZÉLY! Ez a szimbólum áramütés veszélyére figyelmeztet, amely akár halálos sérülést és/vagy anyagi károkat okozhat.



Tűzveszély! Ez a szimbólum arra figyelmeztet, hogy ha nem figyel oda, tűz keletkezhet.



Ez a szimbólum arra figyelmeztet, hogy a motorblokkot [4] soha ne merítse vízbe.



Ez a szimbólum olyan részeket jelöl, amelyek mosogatógépben moshatók.



Ez a szimbólum olyan termékeket jelöl, amelyek fizikai és kémiai alkotórészeit bevizsgálták, és az 1935/2004/EK rendelet követelményei szerint azok egészségügyi szempontból nem adnak okot aggodalomra, ha élelmiszerekkel érintkeznek.



Ez a szimbólum a témával kapcsolatos további hasznos tudnivalókat jelöli.



Ez a szimbólum a mérőpoháron [12] jelzi a maximális folyadékmennyiséget, amelyet a mérőpohárban [12] fel lehet dolgozni anélkül, hogy a tartalom kiömölne.



A gyártó címe

Óvintézkedések

- A botmixert a rendeltetésének megfelelően használja. A készülék rendellenes használata sérülést okozhat.
- A botmixer nem használható nagyon kemény élelmiszer aprítására. Ilyennek számít például a fagyasztott élelmiszer, a kávébab, a gabonafélék és a fűszerek. Csokoládé feldolgozása sem lehetséges.
- Kizárólag élelmiszerek feldolgozására használja, egyéb anyagokat ne aprítson vele. A botmixer károsodhat.
- A botmixert szabad üresen üzemeltetni, csak megfelelő élelmiszerrel együtt. A hosszan tartó üres használat károsíthatja a botmixert.

Személyi biztonság

- Gyerekek nem használhatják a készüléket. Tartsa a botmixert és csatlakozóvezetékét gyerekektől távol. Biztosítsa, hogy a gyerekek felügyelet alatt legyenek, és hogy ne játsszanak a készülékkel. A pürésítő szárra [6] és késre [8] különösen figyeljen, és tartsa gyerekektől távol, így biztosíthatja a sérülések elkerülését.



VESZÉLY! A csomagolóanyag nem játék. Gyerekeknek tilos a műanyag zacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye. Tárolja a készüléket gyerekektől elzárva.

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező felnőttek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó tájékoztatást követően használhatják, amennyiben megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.



VESZÉLY! Sérülésveszély

- A készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról olyan tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt, amelyek üzem közben mozognak.
- Válassza le a botmixert az erősáramú hálózatról, ha összerakni, szétszedni vagy tisztítani akarja, és akkor is, ha nem használja, valamint zivatarok esetén. Fennáll a sérülés veszélye!
- Várjon, míg a pürésítő szárban levő kés [6] megáll, mielőtt levenné a motorblokkot [4]. Soha ne nyúljon be a forgó késbe. Fennáll a sérülés veszélye!
- Várjon, amíg az aprítógépben levő kés [8] megáll, mielőtt levenné a motorblokkot [4]. Soha ne nyúljon be a forgó késbe. Fennáll a sérülés veszélye!
- Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés [6] és az aprítógépben lévő kés [8] nagyon éles! Fennáll a sérülés veszélye!
- Kikapcsolás után várja meg a kés megállását a pürésítő szárban [6], mielőtt kivenné a botmixert az élelmiszerből. Fennáll a sérülés veszélye!
- Soha ne nyúljon be a pürésítő szár [6] forgó késébe. Semmilyen tárgyat ne tartson a késbe; a bő ruhát és hosszú haját tartsa távol a forgó késtől. Fennáll a sérülés veszélye!
- Soha ne nyúljon be az aprítógép [8] forgó késébe. Fennáll a sérülés veszélye!
- Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt az edénybe [9] vagy a mérőpohárba [12], mert a hirtelen felgyülemelő gőz miatt kifröccsenhet az eszközből.



Áramütés VESZÉLYE

- Csak akkor csatlakoztassa a botmixert az erősáramú hálózathoz, ha a motorblokk [4], a pürésítő szár [6] és az aprítógép össze van rakva. Áramütés veszélye áll fenn!
- A botmixert kizárólag rendeltetészerűen beszerelt, könnyen hozzáférhető dugaszolóaljzatba csatlakoztassa, amelynek hálózati feszültsége megfelel a készülék típusábláján szereplő adatoknak. A dugaszolóaljzat a készülék csatlakoztatása után is maradjon könnyen hozzáférhető, hogy vészhelyzetben gyorsan ki tudja húzni a csatlakozódugaszt.
- A botmixert soha ne működtesse fürdőkád, tusoló vagy vízzel teli mosdókagyló közelében.
- A hálózati kábel és a hálózati csatlakozó ne sérüljön meg.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, akkor a balesetek elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, az ügyfélszolgálatl vagy képzett szakemberrel.
- A motorblokk [4] burkolatát tilos felnyitni, mivel az nem tartalmaz karbantartást igénylő alkatrészeket. Kinyitott burkolat esetén fennáll az áramütés veszélye.
- Ha füstképződést, szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Ilyen esetben a botmixert tilos mindaddig használni, amíg szakember nem vizsgálta meg. Semmiképpen ne lélegezze be a készülék esetleges égése során keletkező füstöt. Ha mégis belelegezte a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belégzése káros lehet az egészségre; ilyenkor fennáll a sérülés veszélye.
- Győződjön meg arról, hogy nem áll-e fent a hálózati kábel károsodása az éles peremekkel vagy forró felületekkel való érintkezés miatt. Ne csípje be vagy nyomja össze a hálózati kábelt. A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki az aljzatból, és ne magát a kábelt húzza. A hálózati kábelt mindig úgy helyezze el, hogy senki ne tudjon rálépni vagy elbotlani benne. Fennáll a sérülés veszélye!

- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, üzemzavarok esetén, összeszerelés és szétszedés, valamint tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az erősáramú hálózatról. Áramütés veszélye áll fenn!



A motorblokkot [4] soha ne merítse vízbe, és ügyeljen arra, hogy semmilyen folyadék ne hatolhasson be a motorblokk [4] burkolata alá.

- Ha a motorblokk [4] burkolata alá folyadék kerül, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, és forduljon a Vevőszolgálathoz. Áramütés veszélye áll fenn!
- Soha ne nyúljon a motorblokkhoz [4], a hálózati kábelhez és a hálózati csatlakozóhoz nedves kézzel. Áramütés veszélye áll fenn!
- A botmixert közvetlenül használat után válassza le az erősáramú hálózatról. A készülék csak akkor árammentes, ha a hálózati csatlakozót kihúzza. Áramütés veszélye áll fenn!



TŰZVESZÉLY

A pürésítő szár [6] vagy az aprítógép legfeljebb 1 perces használata után hagyja a botmixert legalább 2 percig lehűlni.

Ezt követően folytathatja a megkezdett munkafolyamatot. Tűzveszély áll fenn.

5. Az üzembe helyezés előtt

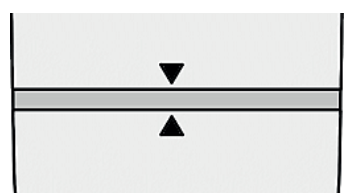
Vegye ki a csomagolásból a botmixert és az összes tartozékot, és ellenőrizze a csomag hiánytalanságát. Távolítsa el az összes védőfóliát. Tartsa a csomagolóanyagokat gyerekektől távol, és ártalmatlanítsa azokat környezetbarát módon.

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a botmixert, a „Tisztítás” c. fejezetben leírtak szerint.

A botmixert akkor szerelje össze, ha a megtisztított alkatrészei teljesen megszáradtak:

A motorblokkon [4] egy nyíl jelölés [▼] található. A pürésítő száron [6] és az edényfedélen [7] is található egy nyíl alakú jelölés [▲].

A motorblokk [4] csak akkor csatlakoztatható a pürésítő szárhoz [6] vagy az aprítógéphez, ha a nyíl jelölések – a szomszédos ábrán látható módon – egymás felé mutatnak.



5.1 A motorblokk [4] csatlakoztatása a pürésítő szárhoz [6]



- Illessze a motorblokkot [4] a pürésítő szárra [6] úgy, hogy a nyíl jelölések egymás felé mutassanak.

- Ezután nyomja rá a motorblokkot [4] a pürésítő szára [6], amíg hallhatóan a helyére nem pattan.

5.2 A motorblokk [4] leválasztása a pürésítő szárról [6]

- Nyomja meg a kioldógombokat [5] a motorblokk [4] oldalán, és húzza le a pürésítő szárát [6].

5.3 A motorblokk [4] és az aprítógép csatlakoztatása/leválasztása

- Az edényt [9] sík és száraz felületre helyezze.
- Helyezze óvatosan a kést [8] a késtartóra az edényben [9]. Felhelyezéskor csavarja meg egy kicsit, és ügyeljen arra, hogy illeszkedjen a késtartóra. Normális, ha a kés [8] ezen a ponton nincs teljesen a késtartón. A kés [8] csak akkor rögzül megfelelően, amikor az edényfedél [7] felkerül.
- Töltse meg az edényt [9] az aprítandó étellel. Ügyeljen a jelölésekre – 500 ml-es  maximális feltöltési mennyiség élelmiszereknél és 300 ml-es  maximális feltöltési mennyiség folyadékoknál.
- Most helyezze az edényfedelet [7] lazán az edény tetejére [9], miközben óvatosan mozgatja, amíg az edény [9] felső szélére nem kerül, és a kés [8] megfelelően nem illeszkedik az edényfedélhez [7]. Ha az edényfedél [7] nem illeszthető megfelelően, szükség esetén kissé fordítsa el előre-hátra. Most fogja meg az edényt [9] az egyik kezével, és fordítsa el az edényfedelet [7] ütközésig balra, hogy rögzítse az edényfedelet [7] az edényen [9].
- Helyezze rá a motorblokkot [4] az edényfedélre [7] úgy, hogy a nyíl jelölések egymás felé mutassanak.
- Nyomja rá a motorblokkot [4] az edényfedélre [7], amíg hallhatóan a helyére nem pattan.

Az aprítógép használatra kész.

- Az aprítógép használata után a motorblokk [4] eltávolításához nyomja meg a kioldógombokat [5] a motorblokkon [4], majd válassza le azt az edényfedélről [7].



Ha ételt szeretne tárolni az edényben [9], használja a mellékelt fedelet [10]. Ha szükséges, először távolítsa el az edényfedelet [7] és a kést [8].

5.4 A fordulatszám beállítása

A motorblokkon [4] levő fordulatszám-szabályozóval [1] fokozatosan állíthatja be a botmixer fordulatszámát. Ezáltal mindig az optimális fordulatszámot állíthatja be a feldolgozandó élelmiszerhez.


- A fordulatszám növeléséhez tolja a fordulatszám-szabályozót [1] a „MAX” szám irányába.
- A fordulatszám csökkentéséhez tolja a fordulatszám-szabályozót [1] a „MIN” szám irányába.

A fordulatszám beállítása csak akkor lehetséges, ha a botmixert a kapcsolóval [2] normál fordulatszámon működteti. A TURBO-kapcsolóval [3] történő működtetés esetén azonnal a maximális üzemi fordulatszám áll rendelkezésre.

5.5 A mérőpohár [12]

- A mellékelt mérőpohárral [12] folyadékokat tud kimérni 700 ml térfogatig.
- A mérőpohár [12] a pürésítő szár [6] használata során az ételek feldolgozására is alkalmas.



Ha a mérőpoharat [12] feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml  maximális mennyiség tölthető bele. Különbözően a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból [12].

6. Üzembe helyezés

A botmixer az alábbi felhasználási célokra alkalmas:

- Gyümölcs és zöldség aprítása és pürésítése levelekbe, mártásokba és mártogatós szószokba.
- Italok keverése
- Milk shake [tejés turmix] készítése
- Majonéz készítése vagy desszertek felkeverése



Ajánlatos a botmixer fordulatszámát az elkészítendő ételhez beállítani. A pürésítő szár [6] és az aprító gép használata esetén lágú ételekhez kisebb fordulatszámot válasszon, míg a keményebb élelmiszerekhez nagyobb, ill. TURBO-fordulatszámot.

6.1 Működtetés pürésítő szárral [6]

Az aprítandó ételt lehetőleg egy sík aljjal rendelkező, keskeny és magas edénybe helyezze. Ez az egyenletes pürésítés ideális előfeltétele. Természetesen a használat normál konyhai fazékban is lehetséges.

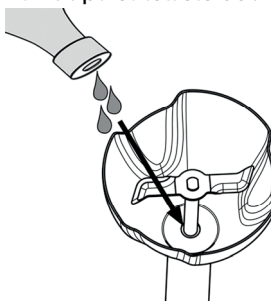
A forgó kés okozta sérülések elkerülése érdekében a botmixert csak akkor kapcsolja be, ha a pürésítő szár [6] már belemerült a keverendő anyagba.

A következőképpen járjon el:

- Helyezze a feldolgozandó ételt megfelelő edénybe vagy fazékba.
- Függőlegesen helyezze bele a pürésítő szárát [6] a keverendő anyagba.
- Indítsa a botmixert szükség szerint a kapcsolóval [2] és a fordulatszám-szabályozóval [1] válasszon ki megfelelő fordulatszámot. Ha rögtön a legnagyobb fordulatszámot akarja használni, akkor a botmixert a TURBO-kapcsolóval [3] indítsa. A kiválasztott kapcsolót a keverési, ill. pürésítő eljárás során tartsa lenyomva. Ha a pürésítő szár [6] az edény aljára tapad, akkor rövid időre engedje fel a gombot, majd rögtön utána folytassa a keverési eljárást.
- A keverendő anyag egyenletes feldolgozása érdekében a pürésítés során lassan mozgassa a botmixert fel és le.
- Ha a keverés eredménye megfelel az elvárásainak, akkor engedje fel a kapcsolót [2], ill. a TURBO-kapcsolót [3], amikor a pürésítő szár [6] még a keverendő anyagban van.
- Várja meg a kés leállítását, mielőtt a pürésítő szárát [6] kihúzza a pürésített ételből.



Ha üzem közben szokatlan zajokat hall, pl. nyirkorgást vagy hasonló hangokat, akkor csepegtessen egy kevés semleges étolajat a pürésítő szár [6] meghajtótengelyére. Ehhez kérjük, vegye figyelembe a mellette látható ábrát is [szimbólumkép].



A tisztítás megkönnyítése érdekében tartsa a pürésítő szárát [6] használat után azonnal tiszta vízzel teli edénybe, majd nyomja meg többször röviden a kapcsolót [2].

6.1.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Pürésítő szár [6]

A következő táblázat útmutatóul szolgálhat a különböző élelmiszerek feldolgozásához. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy elkerülje a botmixer túlmelegedését. Ha ez idő alatt nem ért el az igényeinek megfelelő keverési eredményt, szakítsa meg a keverési folyamatot, és hagyja lehűlni a motort. Ezután folytassa a keverési folyamatot.




A pürésítő szár [6] 1 perces maximális üzemejének elteltével legalább 2 percig hagyja lehűlni a botmixert.

Élelmiszer	Javasolt mennyiség	Sebesség	Feldolgozási idő
Gyümölcs, zöldség	100–200 g	MIN, MAX és TURBO fokozat*	30–60 másodperc
Levesek, szószok, bébiételek	100–400 ml	MIN, MAX és TURBO fokozat*	60 másodperc
Tejitalok, turmixok	100–1000 ml	MIN, MAX és TURBO fokozat*	60 másodperc



*: Állítsa be a sebességet a kívánt állagnak megfelelően.



Ha a mérőpoharat [12] feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml  maximális mennyiség tölthető bele. Különben a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból [12]. Nagyobb mennyiségek használatakor ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó mennyiséghez igazodó keverőedényt használjon.

6.2 Működtetés aprítógéppel



Ügyeljen a jelölésekre – 500 ml-es  maximális feltöltési mennyiség élelmiszereknél és 300 ml-es  maximális feltöltési mennyiség folyadékoknál. A megfelelő folyadékmennyiség méréséhez az alkalmazott skála segítségével a kést [8] fel kell szerelni a mérési folyamat során.

Miután összeállította az aprítógépet és csatlakoztatta a motorblokkhoz [4]:

- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy aljzatba.
- Tartsa lenyomva a kapcsolót [2] az ételt normál sebességgel történő feldolgozásához. Ha szükséges, állítsa be a fordulatszámot a fordulatszám-szabályozóval [1], vagy használja a TURBO-kapcsolót [3], hogy közvetlenül a maximális sebességgel működjön.



Tartsa az aprítógépet az egyik kezével, miközben a kapcsolókat [2, 3] a másik kezével működteti. A kapcsolók [2, 3] működtetése közben soha ne válassza le a motorblokkot [4] az edényfedélről [7].

Engedje el a lenyomott kapcsolót [2, 3], ha elégedett az étel feldolgozási állapotával.

6.2.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Aprítógép

A következő táblázat útmutatóul szolgálhat a különböző élelmiszerek feldolgozásához. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy elkerülje a botmixer túlmelegedését. Ha ez idő alatt nem ért el az igényeinek megfelelő keverési eredményt, szakítsa meg a keverési folyamatot, és hagyja lehűlni a motort. Ezután folytassa a keverési folyamatot.



Az aprítógép 1 perces maximális üzemidejének elteltével legalább 2 percig hagyja lehűlni a botmixert.

Élelmiszer	Mennyiség [max.]	Sebesség	Feldolgozási idő
Hagyma **	200 g	MIN fokozat	5-ször 1 másodperc, rázza meg ezek között
Fokhagyma	25 gerezd	MIN és MAX fokozat*	kb. 15 másodperc
Sárgarépa	200 g	MIN és MAX fokozat*	kb. 15 másodperc
Mandula/mogyoró	200 g	TURBÓ fokozat	kb. 20 másodperc
Dió	200 g	Közepes fokozat *	kb. 15 másodperc
Parmezán/kemény sajt	250 g	TURBÓ fokozat	kb. 30 másodperc
Petrezselyemzöld **	30 g	TURBÓ fokozat	5-ször 1 másodperc, rázza meg ezek között
Friss fűszernövények **	40 g	TURBÓ fokozat	6-szor 1 másodperc, rázza meg ezek között

*: Állítsa be a sebességet a kívánt állagnak megfelelően.

** : Az ilyen típusú élelmiszerek feldolgozása során a leírt rövid műveletek között rázza vagy ütögesse az edényt [9], hogy a feldolgozatlan darabokat a kés területére irányítsa és a lehető legjobb eredményt érje el.

7. Tisztítás



Sérülésveszély! Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés [6] nagyon éles!



Figyelemfelhívás a készülék károsodásáról! A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószerket, valamint súroló hatású tárgyakat [pl. fém edénysúrolót]. Ha ilyeneket használ, a botmixer károsodhat.



Ajánlott a pürésítő szár [6] vagy a kés [8] elmosása rögtön a használat után, hogy elkerülhető legyen a feldolgozott étel rászáradása. Különösen a nagyon sós ételek feldolgozása után kell tiszta vízzel azonnal leöblíteni a pürésítő szárát [6] vagy a kést [8].

- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- Válassza le a pürésítő szárát [6] a motorblokkról [4].
- Távolítsa el a kést [8] az edényből [9].
- A motorblokkot [4] és az edényfedelelet [7] egy nedves mosogatóronggyal mossa el. Makacs szennyeződések esetén tegyen egy kis mosogatószert is a benedvesített kendőre. Végül alaposan szárítsa meg az alkatrészeket. Mosogatóvízbe merítés helyrehozhatatlan károsodásokhoz vezet!
- A pürésítő szárát [6], a kést [8], az edényt [9], a fedelet [10], a mérőpoharat [12] és a mérőpohárfedelet [11] mosogatószeres vízben elmoshatja. Tisztítás után öblítse le bő, tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait. Végül alaposan szárítsa meg az alkatrészeket.
- Alternatív megoldásként a kést [8], az edényt [9], a fedelet [10], a mérőpoharat [12] és a mérőpohárfedelet [11] mosogatógépben elmoshatja.

8. Tárolás használaton kívül

Ha a botmixert hosszabb ideig nem használja, akkor az előző fejezetben leírtak szerint mosogassa el. Tárolja a száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva.

9. Problémamegoldás

Ha a botmixer nem a megszokott módon működik, próbálja a problémát az alábbi tanácsok alapján megoldani. Ha az alábbi tippeknek megfelelő problémamegoldás után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal.

A botmixer nem működik

- A hálózati csatlakozó nincs bedugva. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy hálózati dugaszolóaljzatba.
- A hálózati kábel hibás. Próbálja az eszközt egy másik dugaszolóaljzatba csatlakoztatni, amelyről biztosan tudja, hogy rendben működik.

A kés nem forog / nehezen forog

- A motorblokk [4], a pürésítő szár [6] és az aprítógép nem megfelelően van összerakva. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze az összeszerelést.
- Akadály van a keverőedényben és az edényben [9]? Távolítsa el.
- A kevert/turmixolt étel túl kemény vagy túl sűrű.

10. Receptjavaslatok

Majonéz

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Étolaj	250 g	Ügyeljen arra, hogy grammban számoljon, ne milliliterben
Tojás	1db	Ügyeljen arra, hogy szobahőmérsékletű legyen
Só	1ek.	Ízlés szerint
Cukor	1ek.	Ízlés szerint
Mustár	1ek.	Ízlés szerint
Bors	1 csipet	
Szőlőecet	15 g	Más ecetfajtákkal is működik, de kerülje az ecetkivonatot!

Elkészítés:

Helyezze az összes hozzávalót a mérőpohárba [12]. Helyezze a pürésítő szárát [6] a mérőpohár [12] aljára, és tartsa a mérőpoharat [12] és a pürésítő szárát [6] enyhe szögben. Most a pürésítő szárral [6] a legmagasabb fokozaton **[MAX]** nagyon lassan, gyengéd előre-hátra mozdulatokkal dolgozzon felfelé. Ezt követően ízlés szerint sóval és borssal fűszerezze.

Mangó lassi

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Mangó	125 g	A legjobb egy érés előtti mangó.
Joghurt	125 g	Vegán változathoz használjon szója- vagy kókuszjoghurtot.
Szójaital	65 ml	
Citromlé	1ek.	
Cukor	2 ek.	Alternatív megoldásként használjon mézet vagy agaveszirupot.

Elkészítés:

Először hámozza meg a mangót és távolítsa el a magot. Ezt követően a felkockázott gyümölcsöt közepes sebességgel keverje össze a pürésítő szárral [6] a többi hozzávalóval, hogy krémes lassit kapjon.

Hideg erdei gyümölcsös krém

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Fagyasztott erdei gyümölcsök	150 g	Egyéb fagyasztott bogyós gyümölcsök is felhasználhatók
Görög joghurt	100 ml	
Tejszín	50 ml	
Vaníliás cukor	1/2 csomag	
Méz	1tk.	

Elkészítés:

Mérje ki a joghurtot és a tejszínt az aprítógépben. Ezt követően adja hozzá a fagyasztott gyümölcsöket, a mézet és a vaníliás cukrot. Aprítsa össze a legmagasabb fokozaton, amíg hideg krém nem lesz belőle.

Petrezselymes bazsalikompesttő

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Bazsalikom	½ csokor	
Petrezselyemzöld	1 csokor	
Fenyőmag	3 tk.	
Parmezán	70 g	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	
Olívaolaj	65 ml	

Elkészítés:

Mossa meg a bazsalikomot és a petrezselymet. Távolítsa el a petrezselyem leveleit, és kockázza fel a sajtot. Ezt követően helyezze az összes hozzávalót az aprítógépbe, és teljes sebességgel pürésítse finomra. Ossa el a pesttőt 2 csavaros fedelű tároló között, és fedje le kevés olajjal.

Fűgés krémsajtos mártogatós dióval




Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Krémsajt	150 g	
Szárított fűge	3 db	
Dió	25 g	
Méz	1/2 tk.	
Lime	½ db	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	

Elkészítés:

Vágja apróra a diót. A fél lime levét, a krémsajtot, a mézet, a szárított fűgét, a sót és a borsot alacsony sebességgel turmixolja krémesre az aprítógéppel. Végül keverje bele az apróra vágott diót.

Sok sikert az elkészítéshez!

II. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

	<p>Az ezzel a szimbólummal jelölt készülékekre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik. Minden használt elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve, az ilyen célra államilag kijelölt helyeken kell ártalmatlanítani. A használt készülék szabályos ártalmatlanításával elkerülhető a környezet károsítása, és saját egészségének veszélyeztetése. A használt készülék előírászerű ártalmatlanításával kapcsolatban további információkat az önkormányzatnál, a környezetvédelmi hivatalban vagy abban az üzletben kaphat, amelyben a készüléket megvásárolta.</p>
  ES/PT	<p>A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.</p>

Csak Franciaországban:





„Egyszerű szelektálás”




A termék, a tartozékok, a kísérő nyomtatványok és a csomagolóelemek újrahasznosíthatók. Ezekre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.

Csak Spanyolországban és Portugáliában:

Válassza szét a csomagolóanyagokat, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően helyezze ezeket a megfelelő gyűjtőkbe:



	<p>A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel [a] és számokkal [b] jelöljük, amelyek jelentése a következő:</p>
	<p>1–7: Műanyagok / 20–22: Papír és kartonpapír / 80–98: Kompozit anyagok.</p>

Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
	Hullámpapír	Értékesítési csomagolás, belső doboz
	Papír	Az értékesítési csomagolásban található selyempapír
	Klórozott polietilén	Műanyag zacskó

12. Megfelelési megjegyzések



Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek előírásainak. A megfelelés igazolása megtörtént. A megfelelő nyilatkozatok és a dokumentáció megtalálható a gyártónál.



Ez a termék megfelel Magyarország hatályos országos irányelvei előírásainak.

A teljes EU-megfelelési nyilatkozatot az alábbi hivatkozásra kattintva töltheti le:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonságról szóló rendelet szerint: ce@targa.de

13. Garanciális tudnivalók

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gondal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni,

valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselő által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.
- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.



Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 493690_2504



Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH, Coesterweg 45

59494 Soest, NÉMETORSZÁG

Kazalo vsebine

1. Predvidena uporaba	41
2. Vsebina paketa ob dobavi	41
3. Tehnični podatki	42
3.1 Kratek čas obratovanja.....	42
3.2 Čas ohlajanja.....	43
4. Varnostni napotki	43
5. Pred uporabo naprave	47
5.1 Sestavljanje enote motorja [4] z nastavkom za pasiranje [6].....	47
5.2 Ločevanje enote motorja [4] in nastavka za pasiranje [6]	48
5.3 Povezovanje/ločevanje enote motorja [4] in sekljalnika	48
5.4 Nastavitev hitrosti	48
5.5 Merilni lonček [12].....	48
6. Uporaba naprave	49
6.1 Delovanje z nastavkom za pasiranje [6].....	49
6.1.1 Preglednica trajanja obdelave z nastavkom za pasiranje [6].....	50
6.2 Delovanje s sekljalnikom	50
6.2.1 Preglednica trajanja obdelave s sekljalnikom.....	50
7. Čiščenje	52
8. Dolgotrajnejše shranjevanje	52
9. Odpravljanje težav	52
10. Predlogi za recepte	53
11. Napotki za varovanje okolja in odstranitev izdelka med odpadke	53
12. Opombe o skladnosti	56
13. Garancijske informacije	56

Iskrene čestitke!

Z nakupom kompleta paličnega mešalnika SilverCrest SSMS 600 GI, v nadaljnjem besedilu palični mešalnik, ste izbrali izdelek visoke kakovosti.

Pred prvo uporabo paličnega mešalnika se seznanite z izdelkom in skrbno preberite ta navodila za uporabo. Predvsem upoštevajte varnostne napotke in palični mešalnik uporabljajte le v skladu z navodili za uporabo ter za navedene namene.

Ta navodila za uporabo shranite na varno mesto. Če palični mešalnik predate tretji osebi, priložite tudi vsa navodila.

1. Predvidena uporaba

Palični mešalnik je gospodinjstva naprava in se uporablja izključno za sekljanje in pasiranje različnih živil brez kosti. Paličnega mešalnika ni dovoljeno uporabljati izven zaprtih prostorov in na območjih tropskih podnebnih pasov. Izdelek ni namenjen za poslovno ali komercialno uporabo. Palični mešalnik uporabljajte izključno v domačem okolju in v zasebne namene, vsaka drugačna uporaba je napačna. Ta palični mešalnik izpolnjuje vse ustrezne normative in standarde v skladu z oznako CE. V primeru spremembe paličnega mešalnika, ki je ni odobril proizvajalec, skladnost s temi normativi ni več zagotovljena. Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za škodo ali motnje, ki lahko nastanejo kot posledica takih sprememb naprave.

Upoštevajte državne predpise oziroma zakonodajo države, v kateri uporabljate napravo.

2. Vsebina paketa ob dobavi

Palični mešalnik in vso dodatno opremo vzemite iz embalaže. Odstranite ves embalažni material in preverite, ali so vsi sestavni deli celi in nepoškodovani. Če so dobavljeni deli nepopolni ali poškodovani, se obrnite na proizvajalca.

- Enota motorja z električnim kablom in vtičem
- Nastavek za pasiranje
- Sekljalnik [posodica, nož in pokrov]
- Merilni lonček [s pokrovčkom]
- Kratka navodila [celotna navodila za uporabo so na voljo na spletu]

Ta navodila za uporabo so opremljena z zlozljivim ovitkom. Na notranji strani ovitka so prikazani palični mešalnik in vsi upravljalni elementi s številkami. Številke označujejo naslednje:

Slika A – palični mešalnik

1	Regulator hitrosti
2	Stikalo (običajna hitrost)
3	Stikalo TURBO (visoka hitrost)
4	Enota motorja
5	Tipki za sprostitvev
6	Nastavek za pasiranje


Slika B – sekljalnik

7	Pokritje posodice (z gonilom)
8	Nož
9	Posodica
10	Pokrov

Slika C – merilni lonček

11	Pokrov za merilni lonček
12	Merilni lonček

3. Tehnični podatki

Proizvajalec	TARGA GmbH
Oznaka	SilverCrest SSMS 600 G1
Električno napajanje	220–240 V~ [izmenična napetost], 50–60 Hz
Poraba električne moči	600 W
Poraba električne moči, ko je naprava izklopljena	0,24 W
Kratek čas obratovanja	1 minuta z nastavkom za pasiranje [6] 1 minuta s sekljalnikom
Razred zaščite	II 

Pridržujemo si pravico do sprememb tehničnih podatkov in oblike brez obvestila.



Uporabniku ni treba storiti ničesar za preklon frekvence izdelka med 50 in 60 Hz. Izdelek je primeren tako za 50 kot tudi 60 Hz.

3.1 Kratek čas obratovanja

Kratek čas obratovanja prikazuje, kako dolgo lahko uporabljate palični mešalnik, ne da bi prišlo do pregrevanja motorja in škode. Kratek čas obratovanja pri paličnem mešalniku je 1 minuto pri uporabi nastavka za pasiranje [6] ali pri uporabi sekljalnika.

Pri zelo trdih ali zelo žilavih živilih (npr. mesu) nastavka za pasiranje [6] in sekljalnika ne uporabljajte neprekinjeno več kot 30 sekund.

3.2 Čas ohlajanja

Po maksimalnem času uporabe do 1 minute pri uporabi nastavka za pasiranje [6] ali sekljalnika počakajte najmanj 2 minuti, da se palični mešalnik ohladi. Šele nato nadaljujte z delom.

4. Varnostni napotki

Pred prvo uporabo naprave natančno preberite naslednje napotke in upoštevajte vsa opozorila, tudi če ste dobro seznanjeni z rokovanjem z elektronskimi in gospodinjskimi napravami. Ta navodila za uporabo skrbno shranite za poznejšo uporabo. Če napravo prodate ali izročite tretji osebi, ji nujno predajte tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila so sestavni del izdelka.

Razlaga uporabljenih simbolov



NEVARNOST! Ta signalna beseda označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ji ne izognemo.



OPOZORILO! Ta signalna beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ji ne izognemo.



NEVARNOST! Ta simbol označuje nevarnost za zdravje in celo smrtno nevarnost in/ali materialno škodo zaradi električnega udara.



Nevarnost požara! Ta simbol opozarja pred nevarnostjo požarov v primeru, da ga ne upoštevate.



Ta simbol pomeni, da enote motorja [4] nikoli ne smete potopiti v vodo.



Ta simbol označuje dele, ki so primerni za pranje v pomivalnem stroju.



Ta simbol označuje izdelke, ki so bili preizkušeni za njihovo fizikalno in kemično sestavo in so bili v skladu z uredbo ES 1935/2004 dokazani kot zdravju neškodljivi izdelki, namenjeni za stik z živili.



Ta simbol označuje dodatne informativne napotke o temi.



Ta simbol na merilnem lončku [12] označuje največjo količino tekočine, ki jo lahko obdelate v merilnem lončku [12], ne da bi se vsebina prelila.



Naslov proizvajalca

Predvidljiva neprimerna uporaba

- Palični mešalnik uporabljajte v skladu s predvideno uporabo. V primeru napačne uporabe naprave lahko pride do poškodb.
- Paličnega mešalnika ni dovoljeno uporabljati za sekljanje zelo trdih živil. Sem sodijo npr. zmrznjena živila, kavna zrna, žitarice in začimbe. Tudi obdelava čokolade ni mogoča.
- Drugih sestavin razen hrane ni dovoljeno obdelovati. Palični mešalnik se lahko poškoduje.
- Paličnega mešalnika ne smete zagnati v zraku, temveč samo v primernih živilih. Daljše delovanje na zraku lahko povzroči poškodbe paličnega mešalnika.

Osebna varnost

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Otrokom preprečite dostop do paličnega mešalnika in priključnega kabla. Otroke imejte pod nadzorom in zagotovite, da se ne igrajo z napravo. Zlasti nastavek za pasiranje [6] in nož [8] shranjujte nedosegljivo otrokom, da se ne bi z njim poškodovali.



NEVARNOST! Embalažni material ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve. Napravo shranjujte nedosegljivo otrokom.

- To napravo lahko osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.



NEVARNOST! Nevarnost poškodb

- Pred zamenjavo dodatne opreme ali pripomočkov, ki se premikajo med delovanjem, mora biti naprava izklopljena in izključena iz omrežja.
- Palični mešalnik izključite iz električnega omrežja, ko ga sestavljate, razstavljate ali čistite. Prav tako, ko ga ne uporabljate in ob nevihtah. Obstaja nevarnost poškodb!
- Počakajte, da se nož v nastavku za pasiranje [6] ustavi, preden snamete enoto motorja [4]. Nikoli ne segajte v nož, ko se vrti. Obstaja nevarnost poškodb!
- Počakajte, da se nož [8] v sekljalniku ustavi, preden snamete enoto motorja [4]. Nikoli ne segajte v nož, ko se vrti. Obstaja nevarnost poškodb!
- Bodite previdni pri čiščenju paličnega mešalnika! Nož v nastavku za pasiranje [6] in nož [8] v sekljalniku sta zelo ostra! Obstaja nevarnost poškodb!
- Po izklopu počakajte, da se nož v nastavku za pasiranje [6] ustavi, in šele nato vzemite palični mešalnik iz živila. Obstaja nevarnost poškodb!
- Nikoli ne segajte v nož nastavka za pasiranje [6], ko se vrti. Ne držite predmetov v nožu in preprečite stik ohlapnih oblačil in dolgih las z nožem. Obstaja nevarnost poškodb!
- Nikoli ne segajte v nož [8] sekljalnika, ko se vrti. Obstaja nevarnost poškodb!
- Pri nalivanju vročih tekočin v posodico [9] ali merilni lonček [12] bodite previdni, saj lahko tekočina nenadoma vzkipi in brizgne iz naprave.



NEVARNOST zaradi električnega udara

- Palični mešalnik priključite na električno omrežje šele po sestavi enote motorja [4] in nastavka za pasiranje [6] oz. sekljalnika. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!

- Palični mešalnik lahko priključite le v pravilno nameščeno, enostavno dostopno električno vtičnico, katere napetost ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi enostavno dostopna, da lahko električni vtič v nujnem primeru hitro izključite.
- Paličnega mešalnika nikoli ne uporabljajte v bližini kopalne kadi, prhe ali napolnjenega umivalnika.
- Električni kabel in vtič ne smeta biti poškodovana.
- Če se priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oz. podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnosti.
- Nikoli ne odpirajte ohišja enote motorja [4], ker ta ne vsebuje nobenih delov, ki bi jih bilo treba vzdrževati. Če je ohišje odprto, obstaja nevarnost električnega udara.
- Če iz naprave izhajajo dim, nenavadni zvoki ali vonjave, takoj izvlecite električni vtič iz omrežne vtičnice. V takšnem primeru paličnega mešalnika ni dovoljeno nadalje uporabljati, dokler ga ne pregleda strokovnjak. Nikoli ne vdihavajte dima, ki nastane v primeru vžiga naprave. Če dim vseeno vdihnete, poiščite zdravniško pomoč. Vdihavanje dima je lahko škodljivo za zdravje in povzroči poškodbe!
- Poskrbite, da se električni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Električnega kabla ne smete ukleščiti ali stisniti. Električni kabel vedno izvlecite iz vtičnice tako, da ga povlečete za vtič in nikoli za kabel. Električni kabel vedno položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se ob njega spotakniti. Obstaja nevarnost poškodb!
- Napravo vedno izklopite iz električnega omrežja, ko je ne nadzorujete, v primeru motenj v obratovanju, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!



Enote motorja [4] nikoli ne smete potopiti v vodo, prav tako morate paziti, da v ohišje enote motorja [4] ne pride tekočina.

- Če v enoto motorja [4] pride tekočina, takoj izvlecite električni vtič iz omrežne vtičnice in se obrnite na službo za stranke. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!
- Enote motorja [4], električnega kabla in električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!
- Palični mešalnik takoj po uporabi odklopite iz električnega omrežja. Šele ko je električni vtič izvlečen, naprava ni več pod napetostjo. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!



NEVARNOST požara

Po maksimalnem času uporabe do 1 minute pri uporabi nastavka za pasiranje [6] ali sekljalnika počakajte najmanj 2 minuti, da se palični mešalnik ohladi.

Šele nato nadaljujte z delom. Obstaja nevarnost požara.

5. Pred uporabo naprave

Palični mešalnik in vso dodatno opremo vzemite iz embalaže in preverite, ali so priloženi vsi deli. Odstranite vse zaščitne folije. Embalažni material shranjujte nedosegljivo otrokom in ga odstranite na okolju prijazen način.

Pred prvo uporabo morate palični mešalnik temeljito očistiti, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

Palični mešalnik sestavite, ko so vsi očiščeni deli v celoti posušeni:

Na enoti motorja [4] je puščična oznaka [▼]. Puščična oznaka [▲] je tudi na nastavku za pasiranje [6] in na pokritju posodice [7].

Enoto motorja [4] lahko pritrdite na nastavek za pasiranje [6] ali sekljalnik, ko sta puščični oznaki poravnani, kot je prikazano na sosednji sliki.





5.1 Sestavljanje enote motorja [4] z nastavkom za pasiranje [6]

- Enoto motorja [4] namestite na nastavek za pasiranje [6] tako, da sta puščični oznaki usmerjeni druga proti drugi.
- Sedaj pritisnite enoto motorja [4] na nastavek za pasiranje [6], da se slišno zaskoči.

5.2 Ločevanje enote motorja [4] in nastavka za pasiranje [6]

- Pritisnite in držite tipki za sprostitvev [5] na enoti motorja [4] ter sprostite nastavek za pasiranje [6].

5.3 Povezovanje/ločevanje enote motorja [4] in sekljalnika

- Posodico [9] postavite na ravno in suho površino.
- Nato previdno namestite nož [8] na držalo za nož v posodici [9]. Pri namestitvi ga rahlo zavrtite, pri tem pa pazite, da zdrsne navzdol na držalo za nož. V tem trenutku je običajno, če nož [8] ne sedi dobro na držalu za nož. Nož [8] pravilno sedi šele potem, ko namestite pokritje posodice [7].
- Živila, ki jih želite sesekljati, napolnite v posodico [9]. Pri tem upoštevajte simbola za največjo količino polnjenja 500 ml  za živila in 300 ml  za tekočine.
- Nato pokritje posodice [7] z rahlim premikanjem od zgoraj ohlapno namestite na posodico [9], tako da leži ravno na zgornjem robu posodice [9] in se nož [8] pravilno zaskoči v pokritje posodice [7]. Če pokritja posodice [7] ni mogoče pravilno zapreti, ga po potrebi rahlo zavrtite naprej in nazaj. Nato posodico [9] dobro primite z eno roko in pokritje posodice [7] zavrtite do konca v levo, da pokritje posodice [7] pritrdite na posodico [9].
- Enoto motorja [4] namestite na pokritje posodice [7] tako, da sta pušični oznaki usmerjeni druga proti drugi.
- Enoto motorja [4] pritisnite na pokritje posodice [7], da se slišno zaskoči.

Sekljalnik je tako pripravljen na uporabo.

- Če želite po uporabi sekljalnika ponovno odstraniti enoto motorja [4], pritisnite in držite tipki za sprostitvev [5] na enoti motorja [4] ter jo sprostite s pokritja posodice [7].



Če želite v posodici [9] shraniti živila, uporabite priloženi pokrov [10]. Po potrebi najprej odstranite pokritje posodice [7] in nož [8].

5.4 Nastavitev hitrosti

Z regulatorjem hitrosti [1] na enoti motorja [4] lahko brezstopenjsko prilagajate hitrost paličnega mešalnika. To vam omogoča, da nastavite optimalno hitrost za vsako živilo, ki ga želite obdelati.

- Potisnite regulator hitrosti [1] v smeri »MAX«, da povišate hitrost.
- Potisnite regulator hitrosti [1] v smeri »MIN«, da znižate hitrost.

Nastavitev hitrosti je mogoča samo, če palični mešalnik uporabljate s stikalom [2] za običajno hitrost. Pri obratovanju s stikalom TURBO [3] je nemudoma na voljo največja hitrost obdelovanja.

5.5 Merilni lonček [12]

- S priloženim merilnim lončkom [12] lahko odmerite tekočine do 700 ml.
- Poleg tega lahko merilni lonček [12] uporabljate za obdelavo živil z nastavkom za pasiranje [6].



Ko za obdelavo uporabljate merilni lonček [12], je največja količina polnjenja lahko 300 ml

. Sicer se lahko tekočina prelije ali brizgne iz merilnega lončka [12].

6. Uporaba naprave

Palični mešalnik je primeren za naslednje vrste uporabe:

- seklanje in pasiranje sadja in zelenjave v juhah in različnih omakah;
- mešanje pijač;
- izdelavo mlečnih napitkov;
- izdelavo majoneze in mešanje sladic.



Priporočljivo je, da hitrost mešalnika prilagodite hrani, ki jo želite obdelati. Pri uporabi nastavka za pasiranje [6] in sekljalnika za mehka živila izberite nižjo hitrost, za trša živila pa višjo hitrost oz. hitrost TURBO.

6.1 Delovanje z nastavkom za pasiranje [6]

Živila, ki jih želite seseklati, napolnite v čim ožjo, visoko posodo z ravnim dnom. To je idealen pogoj za enakomeren rezultat pasiranja. Seveda pa je mogoča uporaba tudi v običajnem kuhinjskem loncu.

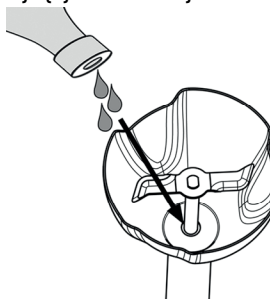
Da preprečite poškodbe zaradi vrtenja noža, palični mešalnik vključite šele, ko je nastavek za pasiranje [6] potopljen v živilo.

Postopek je naslednji:

- Živila, ki jih želite obdelati, napolnite v primerno posodo oz. lonec.
- Nastavek za pasiranje [6] vstavite navpično v živilo.
- Palični mešalnik po potrebi zaženite s stikalom [2] in z regulatorjem hitrosti [1] izberite primerno hitrost. Če želite takoj uporabiti najvišjo hitrost, lahko namesto tega palični mešalnik zaženete s stikalom TURBO [3]. Izbrano tipko med postopkom mešanja oz. pasiranja držite pritisnjeno. V kolikor se nastavek za pasiranje [6] prisesa na dno posode, tipko za kratek čas spustite, nato pa nadaljujte z mešanjem.
- Da dosežete enakomerno obdelavo mešanice, palični mešalnik med pasiranjem rahlo premikajte navzgor in navzdol.
- Če rezultat mešanja ustreza vašim zahtevam, spustite stikalo [2] oz. stikalo TURBO [3], dokler je nastavek za pasiranje [6] še v mešanici.
- Počakajte, da se nož ustavi, preden nastavek za pasiranje [6] izvlečete iz jedi.



Če med delovanjem slišite nenavaden zvok, npr. škripanje ali podobno, dodajte majhno količino nevtralnega jedilnega olja na pogonsko gred nastavka za pasiranje [6]. Upoštevajte sliko ob strani [simbolična slika].



Za lažje čiščenje nastavka za pasiranje [6] takoj po uporabi potopite v posodo s čisto vodo in večkrat na hitro pritisnite stikalo [2].

6.1.1 Preglednica trajanja obdelave z nastavkom za pasiranje [6]

Naslednja preglednica služi kot vodilo pri obdelavi različnih živil. Upoštevajte priporočeni čas obdelave, da se palični mešalnik ne pregreje. Če v tem času rezultat mešanja še ni takšen, kot bi si želeli, prekinite postopek mešanja in počakajte, da se motor ohladi. Nato nadaljujte z mešanjem.



Pri uporabi nastavka za pasiranje [6] po maksimalnem času uporabe do 1 minute počakajte najmanj 2 minuti, da se palični mešalnik ohladi.

Živila	Priporočena količina	Hitrost	Čas obdelave
sadje, zelenjava	100–200 g	stopnja MIN do MAX oz. TURBO *	30–60 sekund
juhe, omake, hrana za dojenčke	100–400 ml	stopnja MIN do MAX oz. TURBO *	60 sekund
mlečni napitki, shaki	100–1000 ml	stopnja MIN do MAX oz. TURBO *	60 sekund

*: Hitrost nastavite glede na želeno gostoto.



Ko za obdelavo uporabljate merilni lonček [12], je največja količina polnjenja lahko 300 ml . Sicer se lahko tekočina prelije ali brizgne iz merilnega lončka [12]. Pri uporabi večjih količin uporabite posodo za mešanje, prilagojeno količini, ki jo je treba obdelati.

6.2 Delovanje s sekljalnikom



Upoštevajte simbola za največjo količino polnjenja 500 ml za živila in 300 ml za tekočine. Če želite odmeriti pravilno količino tekočine s pomočjo lestvice na posodici, je treba nož [8] najprej odstraniti.

Če ste sekljalnik sestavili in povezali z enoto motorja [4]:

- Električni vtič vključite v vtičnico.
- Stikalo [2] držite pritisnjeno, da živilo obdelate z običajno hitrostjo. Po potrebi lahko hitrost prilagajate z regulatorjem hitrosti [1] ali uporabite stikalo **TURBO** [3], če želite neposredno začeti z najvišjo hitrostjo.



Sekljalnik z eno roko dobro primite, z drugo roko pa upravljajte stikalo [2, 3]. Enote motorja [4] nikoli ne snemite s pokritja posodice [7], medtem ko upravljate stikalo [2, 3].

Pritisnjeno stikalo [2, 3] spustite, ko ste zadovoljni z rezultatom obdelave živila.

6.2.1 Preglednica trajanja obdelave s sekljalnikom

Naslednja preglednica služi kot vodilo pri obdelavi različnih živil. Upoštevajte priporočeni čas obdelave, da se palični mešalnik ne pregreje. Če v tem času rezultat mešanja še ni takšen, kot bi si želeli, prekinite postopek mešanja in počakajte, da se motor ohladi. Nato nadaljujte z mešanjem.



Pri uporabi sekljalnika po maksimalnem času uporabe do 1 minute počakajte najmanj 2 minuti, da se palični mešalnik ohladi.

Živila	Količina (največ)	Hitrost	Čas obdelave
čebula **	200 g	Stopnja MIN	5-krat 1 sekunda [kratek čas delovanja], vmes vedno pretresite
česen	25 strokov	stopnja MIN do MAX*	pribl. 15 sekund
korenje	200 g	stopnja MIN do MAX*	pribl. 15 sekund
mandlji/lešniki	200 g	stopnja TURBO	pribl. 20 sekund
orehi	200 g	srednja stopnja *	pribl. 15 sekund
parmezan/trdi sir	250 g	stopnja TURBO	pribl. 30 sekund
peteršilj **	30 g	stopnja TURBO	5-krat 1 sekunda [kratek čas delovanja], vmes vedno pretresite
sveža zelišča **	40 g	stopnja TURBO	6-krat 1 sekunda [kratek čas delovanja], vmes vedno pretresite

*: Hitrost nastavite glede na želeno gostoto.

**.: Pri uporabi tega živila med posameznimi opisanimi vklopi kratkega časa delovanja posodico [9] pretresite, stresite ali potrkajte, da neobdelane kose živila približate nožu in zagotovite optimalen rezultat.

7. Čiščenje



Nevarnost poškodb! Bodite previdni pri čiščenju paličnega mešalnika! Nož v nastavku za pasiranje [6] je zelo oster!



Opozorilo pred materialno škodo! Za čiščenje ne uporabljajte niti grobih ali jedkih čistil niti abrazivnih predmetov (npr. kovinske gobice). V nasprotnem primeru lahko poškodujete palični mešalnik.



Nastavek za pasiranje [6] ali nož [8] je priporočljivo očistiti takoj po uporabi, da se obdelano živilo ne zasuši. Nastavek za pasiranje [6] oz. nož [8] morate takoj sprati s čisto vodo, zlasti po obdelavi zelo slanih živil.

- Izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- Odstranite nastavek za pasiranje [6] z enote motorja [4].
- Vzemite nož [8] iz posodice [9].
- Enoto motorja [4] in pokritje posodice [7] očistite z rahlo vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji na navlaženo krpo nanesite nekaj detergenta. Nato vse dele dobro osušite. Čiščenje v posodi za izpiranje bi povzročilo nepopravljivo škodo!
- Nastavek za pasiranje [6], nož [8], posodico [9], pokrov [10], merilni lonček [12] in pokrovček merilnega lončka [11] lahko očistite v posodi za izpiranje. Po čiščenju izperite z obilo čiste vode, da odstranite ostanke detergenta. Nato vse dele dobro osušite.
- Nož [8], posodico [9], pokrov [10], merilni lonček [12] in pokrovček merilnega lončka [11] lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

8. Dolgotrajnejše shranjevanje

Če paličnega mešalnika dlje časa ne boste uporabljali, ga očistite, kot je opisano v prejšnjem poglavju. Shranjujte ga na suhem in čistem mestu, izven dosega otrok.

9. Odpravljanje težav

Če vaš palični mešalnik nenadoma ne deluje več kot običajno, poskusite težavo najprej rešiti s pomočjo naslednjih nasvetov. Če napake ne morete odpraviti niti s pomočjo naslednjih nasvetov, stopite v stik z našo službo za stranke.

Palični mešalnik ne deluje

- Električni vtič ni vključen. Električni vtič vključite v vtičnico.
- Omrežna vtičnica je okvarjena. Poskusite napravo priključiti v drugo vtičnico, za katero ste prepričani, da deluje.

Nož se ne vrti/se vrti s težavo

- Enota motorja [4] in nastavek za pasiranje [6] oz. sekjalnik nista pravilno sestavljena. Napravo odklopite iz električnega omrežja in preverite, ali je pravilno sestavljena.
- Ali je v posodi za mešanje oz. posodici [9] ovira? Odstranite jo.
- Živila, ki jih mešate, so pretrda ali pregosta.

10. Predlogi za recepte

Majoneza

Sestavine	Količina	Opomba
jedilno olje	250 g	obvezno odmerite grame, ne mililitre
jajce	1 kos	obvezno mora biti sobne temperature
sol	1 ČŽ	za okus
sladkor	1 ČŽ	za okus
gorčica	1 ČŽ	za okus
poper	1 ščep	
vinski kis	15 g	lahko uporabite tudi drug kis, vendar ne kisove esence

Priprava:

Vse sestavine dajte v merilni lonček [12]. Nastavek za pasiranje [6] postavite na dno merilnega lončka [12] in merilni lonček [12] ter nastavek za pasiranje [6] držite pod rahlim kotom. Nato palični mešalnik [6] na najvišji stopnji **[MAX]** zelo počasi in nežno dvigajte od dna. Na koncu po okusu začinite s soljo in poprom.

Mangov lassi

Sestavine	Količina	Opomba
mango	125 g	Najboljši je že zrel mango.
jogurt	125 g	Za vegansko različico lahko uporabite sojin ali kokosov jogurt.
sojin napitek	65 ml	
limonin sok	1 ČŽ	
sladkor	2 ČŽ	Alternativno lahko uporabite tudi med ali agavin sirup.

Priprava:

Najprej olupite mango in odstranite koščico. Nato na kocke narezano meso z nastavkom za pasiranje [6] pri srednji hitrosti zmešajte z drugimi sestavinami, da dobite kremasti lassi.

Hladna krema iz gozdnih sadežev

Sestavine	Količina	Opomba
zamrznjeni gozdni sadeži	150 g	Lahko uporabite tudi drugo zamrznjeno jagodičevje.
grški jogurt	100 ml	
smetana	50 ml	
vaniljev sladkor	1/2 zavojček	
med	1 JŽ	

Priprava:

Jogurt in smetano odmerite v sekjalnik. Dodajte zamrznjene gozdne sadeže in med ter vaniljev sladkor. Sesekljajte pri največji hitrosti, da nastane hladna krema.

Pesto iz peteršilja in bazilike

Sestavine	Količina	Opomba
bazilika	½ šopa	
gladki peteršilj	1 šop	
pinjole	3 lž	
parmezan	70 g	
sol	1 ščep	
poper	1 ščep	
oljčno olje	65 ml	

Priprava:

Baziliko in peteršilj operite. Natrgajte liste peteršilja in narežite sir na kocke. Nato vse sestavine dajte v sekljalnik in pri polni hitrosti spsirajte. Pesto razdelite v dva kozarca za vlaganje in pokrijte z nekaj olja.

Figov namaz iz kremnega sira z orehi
















Sestavine	Količina	Opomba
kremni sir	150 g	
suhe fige	3 kosi	
orehi	25 g	
med	1/2 lž	
limeta	½	
sol	1 ščep	
poper	1 ščep	




Priprava:

Orehe na drobno sesekljajte. S sekljalnikom pri nizki hitrosti zmešajte sok polovice limone, kremni sir, med, suhe fige, sol in poper, da nastane kremasta zmes. Na koncu vmešajte drobno sesekljane orehe.

Veliko sreče pri pripravljanju!

11. Napotki za varovanje okolja in odstranitev izdelka med odpadke

	<p>Za naprave, označene s tem simbolom, velja evropska direktiva 2012/19/EU. Vse električne in elektronske naprave je treba odlagati ločeno od gospodinjskih odpadkov, in sicer v namenske zbirne centre za odpadke. Z ustrezno odstranitvijo stare naprave boste zaščitili okolje in lastno zdravje. Dodatne informacije o odstranjevanju starih naprav v skladu s predpisi lahko pridobite na mestni občini, pri državni agenciji za okolje ali v podjetju, pri katerem ste izdelek kupili.</p>
  ES/PT	<p>Tudi embalažo zavrzite na okolju prijazen način. Kartonsko embalažo lahko oddate v času zbiralne akcije starega papirja ali v javnih zbirnih centrih za predelavo odpadkov. Dostavne embalažne folije in embalaže iz umetne mase zbirajo in okolju prijazno odstranjujejo krajevna komunalna podjetja za odvoz odpadkov.</p>
<p>Velja samo za Francijo:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">  <p>FR</p>  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>OU</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p>  </div> </div> <p style="font-size: small;">Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p>»Poenostavljeno razvrščanje«</p> <p>Izdelek, dodatno opremo, priložene dokumente in sestavne dele embalaže je mogoče reciklirati. Sodiijo v sistem razširjene odgovornosti proizvajalca in se razvrščajo ter zbirajo ločeno.</p>	
<p>Velja samo za Španijo in Portugalsko:</p> <p>Ločite embalažni material in ga odstranite v ustrezne zbirne vsebnike v skladu s prikazanimi simboli:</p> <div style="display: flex; justify-content: flex-end; gap: 10px; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; font-size: x-small;"> ES/PT  AMARILLO AMARELO </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; font-size: x-small;"> ES/PT  AZUL </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; font-size: x-small;"> ES/PT  VERDE </div> </div>	
 	<p>Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake embalažnih materialov, ki so označeni z okrajšavami [a] in številkami [b] z naslednjim pomenom:</p> <p>1–7: plastika/20–22: papir in lepenka/80–98: kompoziti.</p>

Simbol	Material	Prisotnost v naslednjih sestavnih delih embalaže tega izdelka
	Valovita lepenka	Prodajna embalaža, notranja škatla
	Papir	Svileni papir v prodajni embalaži
	Klorirani polietilen	Plastična vrečka

12. Opombe o skladnosti



Ta izdelek ustreza zahtevam veljavnih evropskih in nacionalnih direktiv. Skladnost je bila dokazana. Ustrezne izjave in dokumenti so shranjeni pri proizvajalcu.



Ta izdelek ustreza zahtevam veljavnih nacionalnih direktiv Republike Srbije.

Celotno izjavo EU o skladnosti lahko prenesete na naslednji povezavi:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Naslov za stik v skladu z Uredbo 2023/988 o splošni varnosti proizvodov: ce@targa.de

13. Garancijske informacije

36 mesecev garancije od dneva nakupa

S tem garancijskim listom TARGA GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.

Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.

Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis [kontaktna številka in elektronski naslov navedena spodaj] in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti

blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.

V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.

V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.

Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,

Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.

Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Na spletni strani www.lidl-service.com lahko prenesete tega in še mnoge druge priročnike, videoposnetke izdelkov in namestitveno programsko opremo. S to kodo QR odprete neposredno spletno stran LIDL-Service (www.lidl-service.com) in lahko po vnosu številke izdelka (IAN) odprete ustrezna navodila za uporabo.



Service



Telefon: 080 080 917

E-pošta: targa@lidl.si

IAN: 493690_2504



Proizvajalec

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMČIJA

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem	60
2. Rozsah dodávky	60
3. Technické údaje.....	61
3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu	61
3.2 Doba chladnutí	62
4. Bezpečnostní pokyny.....	62
5. Před uvedením do provozu	66
5.1 Spojení bloku motoru [4] a mixovacího nástavce [6]	67
5.2 Oddělení bloku motoru [4] od mixovacího nástavce [6]	67
5.3 Spojení/oddělení bloku motoru [4] a rozmělnovače	67
5.4 Nastavení rychlosti.....	67
5.5 Odměrka [12].....	67
6. Uvedení do provozu	68
6.1 Použití mixovacího nástavce [6]	68
6.1.1 <i>Tabulka dob zpracování mixovacím nástavcem [6].....</i>	<i>69</i>
6.2 Provoz s rozmělnovačem.....	69
6.2.1 <i>Tabulka dob zpracování rozmělnovačem.....</i>	<i>69</i>
7. Čištění	71
8. Skladování při nepoužívání	71
9. Řešení problémů	71
10. Návrhy receptů.....	72
11. Pokyny k ochraně životního prostředí a informace k likvidaci	72
12. Poznámky ke shodě.....	75
13. Informace o záruce.....	75

Blahopřejeme!

Zakoupením sady tyčového mixéru SilverCrest SSMS 600 G1, dále jen tyčový mixér, jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek.

Před prvním použitím se s tyčovým mixérem důkladně seznámte a pozorně si přečtěte tento návod k obsluze. Řiďte se především bezpečnostními pokyny a tyčový mixér používejte pouze způsobem popsáním v tomto návodu k obsluze a pouze pro uvedené účely.

Tento návod k obsluze pečlivě uschovejte. Při předání tyčového mixéru dalším osobám jim předejte rovněž veškerou dokumentaci.

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tyčový mixér je domácí spotřebič a slouží výhradně k rozměňování a mixování různých potravin bez kostí. Tyčový mixér nesmí být používán mimo uzavřené prostory a v tropických klimatických regionech. Není určen k provozu v podniku resp. ke komerčnímu použití. Používejte jej výhradně v obytných prostorách k soukromým účelům, jakékoliv jiné použití není v souladu s určením. Tento tyčový mixér splňuje všechny platné normy a standardy související se shodou CE. V případě provedení změny na tyčovém mixéru, která nebyla odsouhlasena jeho výrobcem, již nemůže být dodržení těchto norem a směrnic zaručeno. Za takto vzniklé škody a poruchy je jakákoli odpovědnost výrobce vyloučena.

Dodržujte, prosím, národní předpisy, resp. zákony země, ve které se přístroj používá.

2. Rozsah dodávky

Vyjměte tyčový mixér a všechny díly příslušenství z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty kompletní a nepoškozené. V případě, že je dodávka neúplná nebo poškozená, se obraťte na výrobce.

- **Blok motoru s napájecím kabelem a zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Rozmělnovač [mísa, nůž a víko]**
- **Odměrka [s víkem odměrky]**
- **Stručný průvodce [úplná uživatelská příručka je k dispozici online]**

Tento návod k obsluze je opatřen rozkládací obálkou. Na vnitřní straně obálky je vyobrazen tyčový mixér a všechny ovládací prvky s vyznačenými čísly. Tyto číslice mají následující význam:

Obrázek A – tyčový mixér

1	Regulátor rychlosti
2	Vypínač [normální rychlost]
3	TURBO vypínač [vysoká rychlost]
4	Blok motoru
5	Zajišťovací západky
6	Mixovací nástavec

Obrázek B – rozměňovač

7	Kryt mísy [s hnacím mechanismem]
8	Nůž
9	Mísa
10	Víko

Obrázek C – odměrka

11	Víko odměrky
12	Odměrka

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Označení modelu	SilverCrest SSMS 600 GI
Elektrické napájení	220 - 240 V~ [střídavé napětí], 50-60 Hz
Příkon	600 W
Příkon ve vypnuté stavu	0,24 W
Maximální doba nepřetržitého provozu	1 minuta s mixovacím nástavcem [6] 1 minuta s rozměňovačem
Třída ochrany	II 

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.



Pro přepínání výrobku na kmitočet 50, resp. 60 Hz není nutná žádná akce uživatele. Výrobek se přizpůsobí jak kmitočtu 50 Hz, tak i 60 Hz.

3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu

Maximální doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho může být tyčový mixér v provozu, aniž by se motor poškodil přehřátím. Maximální doba nepřetržitého provozu tyčového mixéru je 1 minuta při použití mixovacího nástavce [6] nebo při použití rozměňovače.

U velmi pevných nebo velmi tuhých potravin [např. maso] nepoužívejte mixovací nástavec [6] a rozměňovač déle než 30 sekund bez přerušení.

3.2 Doba chladnutí

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu s mixovacím nástavcem [6] nebo rozmělnovačem, což je 1 minuta, nechejte tyčový mixér alespoň 2 minuty vychladnout. Teprve poté pokračujte v začaté práci.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím přístroje si pečlivě přečtěte následující pokyny a dbejte všech výstražných upozornění, a to i v případě, že jste zběhlí v zacházení s elektronickými přístroji a domácími spotřebiči. Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte pro pozdější použití. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jinému uživateli, bezpodmínečně mu vždy předejte také tento návod. Tento návod k obsluze tvoří součást výrobku.

Vysvětlení použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Toto signální slovo označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které, pokud mu nebude zabráněno, způsobí usmrcení nebo těžké zranění.



VAROVÁNÍ! Toto signální slovo označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které, pokud nebude odvráceno, může způsobit usmrcení nebo těžké zranění.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje ohrožení zdraví až po ohrožení života a/nebo riziko hmotných škod v důsledku zásahu elektrickým proudem.



Nebezpečí požáru! Tento symbol varuje před požáry, které mohou nastat při nedodržení pokynů.



Tento symbol upozorňuje na to, že blok motoru [4] nesmí být nikdy ponořen do vody.



Tento symbol označuje díly, které lze mýt v myčce nádobí.



Tento symbol označuje výrobky, u nichž bylo testováno fyzikální a chemické složení, a které byly v souladu s nařízením ES 1935/2004 označeny za zdravotně nezávadné pro kontakt s potravinami.



Tento symbol označuje další upozornění informativní povahy k danému tématu.



Tento symbol na odměrce [12] označuje maximální množství tekutiny, které je možné v odměrce [12] zpracovávat, aniž by obsah přetekl.



Adresa výrobce

Předvídatelné nesprávné použití

- Používejte tyčový mixér v souladu surčeným účelem. V případě nesprávného použití přístroje může dojít ke zraněním.
- Tyčový mixér se nesmí používat k mixování velmi tvrdých potravin. Patří sem např. zmražené potraviny, kávová zrna, obilí a koření. Rovněž není možné zpracování čokolády.
- Nesmí se jím zpracovávat jiné látky než potraviny. Tyčový mixér by se mohl poškodit.
- Tyčový mixér by se neměl provozovat naprázdno, ale jen ve spojení s vhodnými potravinami. Při delším provozování naprázdno se může tyčový mixér poškodit.

Bezpečnost osob

- Tento přístroj nesmí používat děti. Tyčový mixér a jeho napájecí kabel musejí být uchovány mimo dosah dětí. Ujistěte se, že jsou děti pod dohledem a nehrají si s tímto přístrojem. Udržujte mimo dosah dětí zejména mixovací nástavec [6] a nůž [8], aby bylo zajištěno, že se o něj neporaní.



NEBEZPEČÍ! Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení. Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.

- Tento přístroj mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném použití a pochopily možná hrozící rizika.

- Děti si s přístrojem nesmí hrát.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění

- Před výměnou příslušenství nebo doplňkových dílů, které se za provozu pohybují, se musí přístroj vypnout a odpojit od sítě.
- Pokud chcete tyčový mixér složit, rozložit nebo čistit, vždy jej nejprve odpojte od elektrické sítě. Totéž platí, pokud jej nepoužíváte, nebo při bouřce. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru [4] počkejte, dokud se nůž v mixovacím nástavci [6] zcela nezastaví. Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru [4] počkejte, dokud se nůž [8] v rozmělnovači zcela nezastaví. Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce [6] a nůž [8] rozmělnovače jsou velmi ostré! Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se nůž mixovacího nástavce [6] zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do rotujícího nože mixovacího nástavce [6]. Nevkládejte žádné předměty do nože a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od otáčejícího se nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do rotujícího nože [8] rozmělnovače. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Při nalévání horkých tekutin do mísy [9] nebo do odměrky [12] buďte opatrní, protože v důsledku náhlého vývoje páry mohou tekutiny vystříknout ze spotřebiče.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Tyčový mixér připojte k elektrické síti až po sestavení bloku motoru [4] a mixovacího nástavce [6] resp. rozmělnovače. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Zapojte tyčový mixér pouze do správně instalované, snadno přístupné elektrické zásuvky, jejíž napájecí napětí odpovídá údaji na typovém štítku. Zásuvka musí být po připojení nadále snadno přístupná, abyste mohli v případě nouze rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu.
- Nikdy nepoužívejte tyčový mixér v blízkosti vany, sprchy nebo umyvadla naplněného vodou.
- Napájecí kabel a zástrčka nesmí být poškozené.
- V případě, že se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí být pro zamezení ohrožení vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobnou kvalifikovanou osobou.
- Nikdy neotevírejte kryt bloku motoru [4], protože neobsahuje žádné součásti vyžadující údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete vzniku kouře, nezvyklých zvuků nebo nezvyklého zápachu, okamžitě odpojte elektrickou zástrčku ze zásuvky. V těchto případech nesmíte tyčový mixér dále používat, dokud odborník neprovede kontrolu přístroje. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud byste přesto tento kouř vdechli, vyhledejte lékaře. Vdechování kouře může být zdraví škodlivé, hrozí nebezpečí poranění!
- Ujistěte se, že se napájecí kabel nemůže poškodit o ostré hrany nebo na horkých místech. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý nebo zmáčknutý. Vytahujte napájecí kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte nikdy za samotný kabel. Napájecí kabel musí být vždy

položen tak, aby na něj nemohl nikdo stoupat nebo o něj zakopnout.
Hrozí nebezpečí úrazu!

- Přístroj musí být vždy odpojen z elektrické sítě v případě neexistence dohledu, v případě poruchy, před montáží, demontáží a čištěním.
Hrozí zásah elektrickým proudem!



Blok motoru [4] nesmí být nikdy ponořen do vody a do krytu bloku motoru [4] nesmí proniknout žádné tekutiny.

- Pokud do krytu bloku motoru [4] pronikne tekutina, odpojte ihned zástrčku ze zásuvky a obraťte se na zákaznickou službu. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Máte-li vlhké ruce, nikdy se nedotýkejte bloku motoru [4], napájecího kabelu a zástrčky. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Po použití okamžitě odpojte tyčový mixér z elektrické sítě. Přístroj je odpojen z elektrické sítě pouze tehdy, je-li vytažena síťová zástrčka.
Hrozí zásah elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ požáru

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu s mixovacím nástavcem [6] nebo rozmělnovačem, což je 1 minuta, nechejte tyčový mixér alespoň 2 minuty vychladnout.

Teprve poté pokračujte v začaté práci. Hrozí nebezpečí požáru.

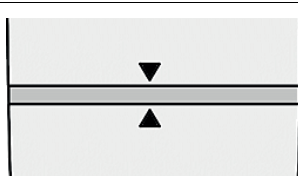
5. Před uvedením do provozu

Vyjměte tyčový mixér a všechny díly příslušenství z obalu a zkontrolujte kompletnost dodávky. Odstraňte všechny ochranné fólie. Uchovejte balicí materiál z dosahu dětí a zlikvidujte jej způsobem šetrným k životnímu prostředí.

Před prvním použitím musí být tyčový mixér důkladně vyčištěn podle popisu v kapitole „Čištění“.

Tyčový mixér složte až po úplném vyschnutí vyčištěných součástí:

Na bloku motoru [4] je vyznačena šipka (▼). Na mixovacím nástavci [6] a na krytu mísy [7] je také značka šipky (▲). Blok motoru [4] lze spojit s mixovacím nástavcem [6] nebo rozmělnovačem pouze tehdy, pokud značky šipek směřují k sobě, jak je znázorněno na vedlejším obrázku.





5.1 Spojení bloku motoru [4] a mixovacího nástavce [6]

- Umístěte blok motoru [4] na mixovací nástavec [6] tak, aby příslušné značky šipek směřovaly k sobě.
- Nyní zatlačte blok motoru [4] na mixovací nástavec [6], až slyšitelně zaskočí.

5.2 Oddělení bloku motoru [4] od mixovacího nástavce [6]

- Podržte stisknuté zajišťovací západky [5] na bloku motoru [4] a uvolněte mixovací nástavec [6].

5.3 Spojení/oddělení bloku motoru [4] a rozmělnovače

- Postavte mísu [9] na rovný a suchý povrch.
- Nyní opatrně nasadte nůž [8] na uchycení nože uvnitř mísy [9]. Při nasazování nožem trochu otočte a dbejte na to, aby nůž sklouzl až dolů na uchycení nože. Je normální, pokud nůž [8] v tomto okamžiku nedrží zcela pevně na uchycení nože. Nůž [8] je správně usazen teprve tehdy, když je nasazen kryt mísy [7].
- Vložte potraviny, které je potřeba rozmělnit, do mísy [9]. Řiďte se přitom symboly pro maximální množství náplně 500 ml  pro pevné potraviny a 300 ml  pro tekutiny.
- Nyní shora volně nasadte kryt mísy [7] na mísu [9] a mírně jím pohybuje, dokud nebude naplocho přiléhat k hornímu okraji mísy [9] a nůž [8] správně nezapadne do krytu mísy [7]. Pokud kryt mísy [7] nelze správně nasadit, mírně jím otočte tam a zpět. Teď jednou rukou držte mísu [9] a druhou rukou otáčejte krytem mísy [7] doleva, dokud to jde, abyste kryt mísy [7] připevnili na míse [9].
- Nyní nasadte blok motoru [4] na kryt mísy [7] tak, aby příslušné značky šipek směřovaly k sobě.
- Nyní zatlačte blok motoru [4] na kryt mísy [7], až slyšitelně zaskočí.

Rozmělnovač je nyní připraven k použití.

- Chcete-li blok motoru [4] po použití rozmělnovače opět vyjmout, podržte zajišťovací západky [5] na bloku motoru [4] a uvolněte jej z krytu mísy [7].



Pokud chcete nechat potraviny uložené v míse [9], použijte přiložené víko [10]. Odstraňte příp. nejprve kryt mísy [7] a nůž [8].

5.4 Nastavení rychlosti

Rychlost tyčového mixéru lze plynule nastavovat pomocí regulátoru rychlosti [1] na bloku motoru [4]. To vám umožňuje nastavit optimální rychlost pro každou zpracovávanou potravinu.


- Posunem regulátoru rychlosti [1] ve směru „MAX“ lze rychlost zvýšit.
- Posunem regulátoru rychlosti [1] ve směru „MIN“ lze rychlost snížit.

Nastavení rychlosti je možné, jen pokud tyčový mixér zapnete vypínačem [2] pro normální rychlost. Při zapnutí TURBO vypínačem [3] je okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.

5.5 Odměrka [12]

- Pomocí dodané odměrky [12] můžete odměřovat tekutiny do objemu 700 ml.
- Při použití mixovacího nástavce [6] můžete odměrku [12] navíc využít ke zpracování potravin.



Pokud odměrku [12] použijete pro úpravu potravin, smíte ji naplnit maximálním množstvím 300 ml . Jinak by mohla tekutina z odměrky [12] vytéct resp. vystříknout.

6. Uvedení do provozu

Tyčový mixér je vhodný pro následující oblasti použití:

- Rozmělňování a mixování ovoce a zeleniny v polévkách, omáčkách a krémech.
- Mixování nápojů
- Příprava mléčných koktejlů
- Příprava majonézy a míchání dezertů



Doporučujeme vám, abyste otáčky tyčového mixéru přizpůsobili zpracovávaným potravinám. Při použití mixovacího nástavce [6] a rozmělnovače zvolte pro měkké potraviny nižší rychlost a pro tvrdší potraviny vyšší resp. TURBO rychlost.

6.1 Použití mixovacího nástavce [6]

Potraviny, které chcete mixovat, vložte do pokud možno úzké, vysoké nádoby s rovným dnem. To je ideální předpoklad pro rovnoměrný výsledek mixování. Samozřejmě můžete použít také zcela běžný hrnec na vaření.

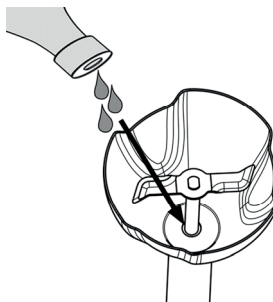
Abyste zabránili poranění otáčejícím se nožem, zapněte tyčový mixér teprve poté, co jste mixovací nástavec [6] ponořili do mixované potraviny.

Postupujte následovně:

- Upravované potraviny vložte do vhodné nádoby resp. vhodného hrnce.
- Zaveďte mixovací nástavec [6] kolmo do mixované potraviny.
- Zapněte tyčový mixér podle potřeby vypínačem [2] a regulátorem rychlosti [1] nastavte vhodnou rychlost. Pokud potřebujete použít od začátku nejvyšší rychlost, můžete namísto toho tyčový mixér zapnout TURBO vypínačem [3]. Při mixování držte stisknuté zvolené tlačítko. Pokud by došlo k přísátí mixovacího nástavce [6] ke dnu nádoby, pusťte krátce tlačítko a poté opět pokračujte v mixování.
- Při mixování mírně pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potraviny.
- Pokud výsledek mixování odpovídá Vaším požadavkům, pusťte vypínač [2] nebo TURBO vypínač [3], dokud se mixovací nástavec [6] ještě nachází v mixované potravíně.
- Počkejte, dokud se nůž nezastaví, a poté vytáhněte mixovací nástavec [6] z rozmixované potraviny.



Pokud si během provozu všimnete neobvyklých zvuků, např. skřípání apod., naneste na hnací osu mixovacího nástavce [6] malé množství neutrálního jedlého oleje. Řiďte se při tom také vedle uvedeným vyobrazením (symbolický obrázek).



Pro usnadnění čištění podržte hned po použití mixovací nástavce [6] v nádobě s čistou vodou a stiskněte několikrát krátce vypínač [2].

6.1.1 Tabulka dob zpracování mixovacím nástavcem [6]

Následující tabulka obsahuje orientační doby zpracování jednotlivých potravin. Dodržujte doporučené doby zpracování, abyste zabránili přehřátí tyčového mixéru. Pokud během této doby nedosáhnete požadovaného výsledku míchání, přerušte mixování a nechejte motor vychladnout. Poté pokračujte v mixování.




Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu s mixovacím nástavcem [6], což je 1 minuta, nechejte tyčový mixér alespoň 2 minuty vychladnout.

Potraviny	Doporučené množství	Rychlost	Doba zpracování
Ovoce, zelenina	100 – 200 g	Stupeň MIN až MAX resp. TURBO *	30 – 60 sekund
Polévky, omáčky, kojenecká výživa	100 – 400 ml	Stupeň MIN až MAX resp. TURBO *	60 sekund
Mléčné nápoje, koktejly	100 – 1000 ml	Stupeň MIN až MAX resp. TURBO *	60 sekund



*: Rychlost upravte podle požadované konzistence.



Pokud odměrku [12] použijete pro úpravu potravin, smíte ji naplnit maximálním množstvím 300 ml . Jinak by mohla tekutina z odměrky [12] vytéct resp. vystříknout. Při zpracování větších množství použijte mixovací nádobu velikosti, která odpovídá zpracovávanému množství.

6.2 Provoz s rozmělnovačem



Řiďte se symboly pro maximální množství náplně 500 ml  pro pevné potraviny a 300 ml  pro tekutiny. Aby bylo možné správně změřit množství tekutiny pomocí uvedené stupnice, musí být při měření namontován nůž [8].

Jestliže jste složili rozmělnovač a spojili jej s blokem motoru [4]:

- Vložte elektrickou zástrčku do zásuvky.
- Pro zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknuté tlačítko [2]. V případě potřeby můžete rychlost regulovat regulátorem rychlosti [1] nebo použijte TURBO vypínač [3], pokud chcete od začátku pracovat s maximální rychlostí.



Jednou rukou držte rozmělnovač a druhou obsluhujte tlačítka [2, 3]. Nikdy neoddělujte blok motoru [4] od krytu mísy [7], pokud právě používáte tlačítka [2, 3].

Pokud jste spokojeni s výsledkem zpracování potravin, uvolněte stisknuté tlačítko [2, 3].

6.2.1 Tabulka dob zpracování rozmělnovačem

Následující tabulka obsahuje orientační doby zpracování jednotlivých potravin. Dodržujte doporučené doby zpracování, abyste zabránili přehřátí tyčového mixéru. Pokud během této doby nedosáhnete požadovaného výsledku míchání, přerušte mixování a nechejte motor vychladnout. Poté pokračujte v mixování.



Po uplynutí maximální doby 1 minuty nepřetržitého provozu rozmělovače nechejte tyčový mixér minimálně 2 minuty vychladnout.

Potraviný	Množství (max.)	Rychlost	Doba zpracování
Cibule **	200 g	Stupeň MIN	5krát 1 sekundu krátký provoz, mezitím vždy protřepat
Česnek	25 stroužků	Stupeň MIN až MAX*	cca 15 sekund
mrkev	200 g	Stupeň MIN až MAX*	cca 15 sekund
Mandle / liskové ořechy	200 g	Stupeň TURBO	cca 20 sekund
vlašské ořechy	200 g	Střední stupeň *	cca 15 sekund
Parmazán / tvrdý sýr	250 g	Stupeň TURBO	cca 30 sekund
Petrželka **	30 g	Stupeň TURBO	5krát 1 sekundu krátký provoz, mezitím vždy protřepat
Čerstvé byliny **	40 g	Stupeň TURBO	6krát 1 sekundu krátký provoz, mezitím vždy protřepat

*: Rychlost upravte podle požadované konzistence.

** : Při zpracování těchto potravin mezi popsány krátkými provozy mísu [9] vždy protřepejte resp. promíchejte, aby se nezpracované potraviny dostaly do blízkosti nože a bylo dosaženo nejlepšího možného výsledku.

7. Čištění



Hrozí nebezpečí úrazu! Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce [6] je velmi ostrý!



Varování před poškozením přístroje! K čištění nepoužívejte drsné nebo leptavé čisticí prostředky a také žádné škrábavé předměty (např. drátěnou houbičku). Jinak může dojít k poškození tyčového mixéru.



Mixovací nástavec [6] nebo nůž [8] je vhodné ihned po použití vyčistit, aby nemohlo dojít k přischnutí zpracovávaných potravin. Zejména po zpracování velmi slaných potravin byste měli mixovací nástavec [6] nebo nůž [8] ihned opláchnout čistou vodou.

- Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky.
- Oddělte mixovací nástavec [6] od bloku motoru [4].
- Vyjměte nůž [8] z mísy [9].
- Blok motoru [4] a kryt mísy [7] očistěte mírně navlhčenou utěrkou. V případě odolného znečištění přidejte na navlhčený hadřík trochu mycího prostředku. Následně tyto součásti dobře osušte. Čištění v lázni by vedlo k nevratnému poškození!
- Mixovací nástavec [6], nůž [8], mísu [9], víko [10], odměrku [12] a víko odměrky [11] můžete umýt ve vodní lázni. Abyste odstranili zbytky čisticího prostředku, důkladně opláchněte vyčištěné součásti čistou vodou. Následně tyto součásti dobře osušte.
- Alternativně můžete nůž [8], mísu [9], víko [10], odměrku [12] a víko odměrky [11] umýt také v myčce nádobí.

8. Skladování při nepoužívání

Nebudete-li tyčový mixér delší dobu používat, vyčistěte jej podle pokynů uvedených v předchozí kapitole. Uchovávejte tyčový mixér na suchém a čistém místě a mimo dosah dětí.

9. Řešení problémů

Pokud by váš tyčový mixér někdy nefungoval jako obvykle, zkuste problém nejprve vyřešit pomocí následujících pokynů. Pokud závada přetrvává i po vyzkoušení následujících tipů, kontaktujte zákaznickou službu.

Tyčový mixér nefunguje

- Elektrická zástrčka není zapojena. Vložte elektrickou zástrčku do zásuvky.
- Zásuvka je vadná. Vyzkoušejte přístroj na jiné zásuvce, o níž víte, že je v pořádku.

Nůž se neotáčí / ztěžka otáčí

- Blok motoru [4] a mixovací nástavec [6] resp. rozmělnovač nejsou správně nasazeny. Přístroj odpojte od elektrické sítě a zkontrolujte montáž.
- Nachází se v mixovací nádobě resp. míse [9] překážka? Odstraňte ji.
- Mixované potraviny jsou příliš tvrdé nebo pevné.

10. Návrhy receptů

Majonéza

Přísady	Množství	Poznámka
Stolní olej	250 g	bezpodmínečně gramy, ne mililitry
Vejce	1 kus	mělo by mít v každém případě pokojovou teplotu
Sůl	1 čajová lžička	pro vylepšení chuti
Cukr	1 čajová lžička	pro vylepšení chuti
Hořčice	1 čajová lžička	pro vylepšení chuti
Pepř	1 špetka	
Vinný ocet	15 g	lze použít i jiný ocet, ne však octovou esenci!

Příprava:

Všechny přísady vložte do odměrky [12]. Nyní nasadte mixovací nástavec [6] na dno odměrky [12] a držte odměrku [12] a mixovací nástavec [6] v mírném úhlu. Nyní se při nejvyšším stupni **[MAX]** velmi pomalu a s jemnými houpavými pohyby propracujte mixovacím nástavcem [6] nahoru. Poté osolte a opepřete podle chuti.

Mangové lasí

Přísady	Množství	Poznámka
Mango	125 g	Nejvhodnější je vyzrálé mango.
Jogurt	125 g	Pro veganskou variantu lze použít sójový nebo kokosový jogurt.
Sójový nápoj	65 ml	
Citronová šťáva	1 čajová lžička	
Cukr	2 čajové lžičky	Alternativně použijte med nebo koncentrát z agáve.

Příprava:

Nejprve oloupejte mango a odstraňte jádro. Poté s použitím mixovacího nástavce [6] mixujte ovocnou dužinu nakrájenou na kostičky s ostatními přísadami při středních otáčkách, dokud nezískáte krémové lasí.

Studený krém z lesních plodů

Přísady	Množství	Poznámka
Mražené lesní plody	150 g	Lze použít také jiné mražené bobulové ovoce
Řecký jogurt	100 ml	
Smetana	50 ml	
Vanilkový cukr	1/2 balení	
Med	1 polévkové lžíce	

Příprava:

Jogurt a smetanu odměřte v rozmělnovači. Poté přidejte mražené bobule, med a vanilkový cukr. Nyní mixujte na nejvyšší stupeň, dokud se nevytvoří studený krém.

Bazalkovo-petrželkové pesto

Přísady	Množství	Poznámka
Bazalka	½ svazku	
Petržel hladkolistá	1 svazek	
Piniové oříšky	3 polévkové lžíce	
Parmazán	70 g	
Sůl	1 špetka	
Pepř	1 špetka	
Olivový olej	65 ml	

Příprava:

Bazalku a petrželku omyjte. Z petrželky otrhejte lístky a sýr nakrájejte na kostičky. Poté vložte všechny přísady do rozmělnovače a při plných otáčkách mixujte na jemnou kaši. Pesto rozdělte do 2 sklenic se šroubovacím uzávěrem a zalijte trochou oleje.

Fikový dip z čerstvého sýra s vlaškými ořechy
















Přísady	Množství	Poznámka
Čerstvý sýr	150 g	
Sušené fíky	3 kusy	
vlašské ořechy	25 g	
Med	1/2 polévková lžíce	
Limetka	½	
Sůl	1 špetka	
Pepř	1 špetka	




Příprava:

Vlašské ořechy nasekejte nadrobno. Šťávu z poloviny limetky, čerstvý sýr, med, sušené fíky, sůl a pepř mixujte s použitím mixovacího nástavce při pomalých otáčkách, dokud nevznikne krémovitá hmota. Nakonec vmíchejte nadrobno nasekané vlašské ořechy.

Přejeme Vám mnoho zdarů!

11. Pokyny k ochraně životního prostředí a informace k likvidaci

	<p>Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Všechna vysloužilá elektrická a elektronická zařízení musejí být likvidována odděleně od domovního odpadu na místech, která jsou k tomu určena státem. Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte zátěži životního prostředí a ohrožení Vašeho osobního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, ve které jste přístroj koupili.</p>
  ES/PT	<p>K ekologické likvidaci odevzdejte také obal. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.</p>
<p>Platí jen pro Francii:</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">  <p>FR</p>  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>OU</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p>  </div> </div> <p style="font-size: small;">Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p>„Ještě snazší třídění“</p> <p>Výrobek, příslušenství, přiložené výtisky a součásti obalu jsou recyklovatelné. Vztahuje se na ně rozšířená odpovědnost výrobce a jsou tříděny a shromažďovány samostatně.</p>	
<p>Platí jen pro Španělsko a Portugalsko:</p> <p>Obalový materiál tříděte a likvidujte podle symbolů na obalu v příslušných sběrných nádobách:</p> <div style="display: flex; justify-content: flex-end; gap: 10px; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  </div> </div>	
 	<p>Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami [a] a čísly [b], která mají následující význam:</p> <p>1–7: plasty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály.</p>

Symbol	Materiál	Obsažený v následujících součástech obalu tohoto výrobku
	Vlnitá lepenka	Prodejní obal, vnitřní karton
	Papír	Hedvábný papír uvnitř prodejního obalu
	Chlorovaný polyetylen	Plastový sáček

12. Poznámky ke shodě



Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a vnitrostátních norem. Shoda výrobku byla prokázána. Odpovídající prohlášení a příslušná dokumentace jsou uloženy u výrobce.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.

Úplné prohlášení o shodě EU si můžete stáhnout pod následujícím odkazem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kontaktní adresa podle nařízení o bezpečnosti výrobků 2023/988: ce@targa.de

13. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady, tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo

udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.
- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 493690_2504



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH, Coesterweg 45

59494 Soest, NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením	78
2. Obsah balenia	78
3. Technické údaje.....	79
3.1 Krátky prevádzkový čas	79
3.2 Čas chladenia	80
4. Bezpečnostné pokyny.....	80
5. Pred uvedením do prevádzky.....	85
5.1 Spojenie bloku motora [4] s mixovacím nastavcom [6]	85
5.2 Oddelenie bloku motora [4] od mixovacieho nastavca [6]	85
5.3 Spojenie/odpojenie bloku motora[4] a drviča.....	85
5.4 Nastavenie rýchlosti	85
5.5 Odmerka [12].....	86
6. Uvedenie do prevádzky.....	86
6.1 Prevádzka s mixovacím nastavcom [6].....	86
6.1.1 <i>Tabuľka časov prípravy s mixovacím nastavcom [6]</i>	<i>87</i>
6.2 Prevádzka s drvičom.....	87
6.2.1 <i>Tabuľka časov prípravy s drvičom</i>	<i>88</i>
7. Čistenie	89
8. Skladovanie pri nepoužívaní	89
9. Riešenie problémov	89
10. Návrhy receptov.....	90
11. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia	90
12. Vyhlásenia o zhode	93
13. Záručné pokyny	93

Blahoželáme!

Zakúpením súpravy tyčového mixéra SilverCrest SSMS 600 GI, ďalej len tyčový mixér, ste získali kvalitný výrobok.

Pred prvým uvedením do prevádzky sa s tyčovým mixérom dôkladne oboznámte a pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Dodržiavajte najmä bezpečnostné pokyny a tyčový mixér používajte len v súlade s pokynmi v tomto návode na používanie a len na účely vymedzené v návode.

Tento návod na použitie starostlivo uschovajte. Ak tyčový mixér zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi spolu s výrobkom aj všetky sprievodné dokumenty.

1. Používanie v súlade s určením

Tento tyčový mixér je prístrojom do domácnosti a je určený výlučne na rozomletie a mixovanie potravín neobsahujúcich kosti. Tyčový mixér sa nesmie používať mimo uzavretých priestorov ani v oblastiach s tropickým podnebím. Nie je určený na komerčnú prevádzku. Používajte tyčový mixér len v obytných priestoroch a výlučne na súkromné účely. Iný spôsob použitia nie je v súlade s určením produktu. Tento tyčový mixér spĺňa všetky príslušné normy a štandardy v súvislosti s označením CE. V prípade zmien alebo úprav tyčového mixéra, ktoré neschválil výrobca, prestáva platiť záruka súladu s týmito normami. Výrobca neručí za žiadne škody ani poruchy v dôsledku takýchto úprav.

Výrobok používajte v súlade s platnými zákonmi a predpismi v krajine použitia.

2. Obsah balenia

Vyberte tyčový mixér a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov. Odstráňte všetok baliaci materiál a skontrolujte, či balenie obsahuje všetky komponenty a či tieto komponenty nie sú poškodené. Ak dodávka nie je úplná alebo je poškodená, obráťte sa na výrobcu.

- **Blok motora so sieťovým káblom a sieťovou zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Sekač [miska, nôž a vrchnák]**
- **Odmerka [s vrchnákom]**
- **Krátky návod (úplný návod na obsluhu je dostupný online)**

Tento návod na použitie má rozkladaciu obálku. Na vnútornej strane obálky je zobrazený tyčový mixér a všetky jeho ovládacie prvky s očíslovanými súčasťami. Jednotlivým číslami zodpovedajú tieto súčasti:

Obrázok A – tyčový mixér

1	Regulátor rýchlosti
2	Spínač [normálna rýchlosť]
3	TURBO spínač [rýchla rýchlosť]
4	Blok motora
5	Odomykacie tlačidlá
6	Mixovací nástavec

Obrázok B – sekač

7	Vrchnák misky [s prevodovkou]
8	Nôž
9	Miska
10	Vrchnák

Obrázok C – Odmerka

11	Vrchnák odmerky
12	Odmerka

3. Technické údaje

Výrobca	TARGA GmbH
Modelové označenie	SilverCrest SSMS 600 GI
Prevádzkové napätie	220 – 240 V~ [striedavé napätie], 50 – 60 Hz
Príkion	600 W
Príkion vo vypnutom stave	0.24 W
Krátky prevádzkový čas	1 minúta s mixovacím nástavcom [6] 1 minúta so sekačom
Trieda ochrany	II 

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny technických špecifikácií a dizajnu bez predchádzajúceho upozornenia.



Na prepnutie prístroja medzi sieťovými kmitočtami 50 a 60 Hz nie je potrebný aktívny zásah spotrebiteľa. Spotrebič sa automaticky prispôbi tak na sieťový kmitočet 50 Hz, ako aj 60 Hz.

3.1 Krátky prevádzkový čas

Tzv. krátky prevádzkový čas udáva, ak dlho možno tyčový mixér prevádzkovať bez prehriatia a poškodenia motora. Krátky prevádzkový čas pri tyčovom mixéri predstavuje 1 minútu pri používaní mixovacieho nástavca [6] alebo pri používaní drviča.

Pri veľmi tvrdých alebo tuhých potravinách [napr. mäso] nepoužívajte mixovací nástavec [6] a drvič bez prerušenia po dlhšie než 30 sekúnd.

3.2 Čas chladenia

Po uplynutí maximálneho času prevádzky 1 minúta s mixovacím nástavcom [6] alebo drvičom nechajte ručný mixér vychladnúť aspoň 2 minúty. Až potom pokračujte v začatom pracovnom procese.

4. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a dodržte všetky výstražné upozornenia, a to aj keď už máte skúsenosti s používaním elektronických zariadení a prístrojov do domácnosti. Tento návod na použitie starostlivo uschovajte pre budúcu potrebu. Ak spotrebič zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi v každom prípade aj tento návod na použitie. Návod na použitie je súčasťou výrobku.

Vysvetlivky použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Toto signálne slovo označuje ohrozenie s vysokým stupňom rizika. Pokiaľ sa mu nepredíde, bude následkom smrť alebo vážne zranenie.



VÝSTRAHA! Toto signálne slovo označuje ohrozenie so stredným stupňom rizika. Pokiaľ sa mu nepredíde, môže byť následkom smrť alebo vážne zranenie.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje nebezpečenstvo, ktoré môže ohroziť zdravie alebo život osôb, prípadne môže spôsobiť hmotné škody v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



Nebezpečenstvo požiaru! Tento symbol varuje pred požiarom, ktorý môže vzniknúť pri nedodržaní pokynov.



Tento symbol upozorňuje, aby ste blok motora [4] nikdy neponárali do vody.



Tento symbol označuje diely, ktoré sú vhodné do umývačky riadu.



Tento symbol označuje produkty, pre ktoré sa vykonali testy ich fyzikálneho a chemického zloženia a pre ktoré sa v zmysle

požiadaviek nariadenia ES č. 1935/2004 určilo, že sú zdravotne nezávadné pri styku s potravinami.



Tento symbol označuje ďalšie informatívne pokyny k danej téme.



Tento symbol na odmerke [12] označuje maximálne množstvo tekutiny, ktoré je možné v odmerke [12] pripraviť bez pretečenia obsahu.



Adresa výrobcu

Predvídateľné nesprávne použitie

- Používajte tyčový mixér len v súlade s určením. Pri použití prístroja nesprávnym spôsobom môže dôjsť k úrazu.
- Tyčový mixér sa nesmie používať na rozomletie veľmi tvrdých potravín. K tomu patria napr. zmrznuté potraviny, kávové zrná, obilie a korenie. Ani príprava čokolády nie je možné.
- V prístroji sa nesmú pripravovať žiadne iné látky ako potraviny. Tyčový mixér sa môže poškodiť.
- Tyčový mixér sa nesmie prevádzkovať voľne na vzduchu, ale len s vhodnými potravinami. Dlhšie používanie na vzduchu môže tyčový mixér poškodiť.

Bezpečnosť osôb

- Tento prístroj nesmú používať deti. Tyčový mixér a jeho prívodný kábel je potrebné uchovávať mimo dosahu detí. Zaisťte, aby boli deti pod dozorom, a aby sa so spotrebičom nehrali. Obzvlášť sa deti nesmú dostať do kontaktu s mixovacím nástavcom [6] a nožom [8], aby sa ňom neporanili.



NEBEZPEČENSTVO! Obaly nie sú hračkou pre deti. Nedovoľte deťom hrať sa sumelohmotnými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía. Uchovávajte prístroj mimo dosahu detí.

- Tento spotrebič smú používať osoby so zníženou fyzickou schopnosťou alebo so senzorickými či mentálnymi obmedzeniami či s nedostatočnými znalosťami a skúsenosťami len pod dozorom iných osôb alebo za predpokladu, že boli poučené o bezpečnom používaní prístroja, a sú si vedomé nebezpečenstiev spojených s jeho používaním.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu

- Pred výmenou príslušenstva alebo doplnkových dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, treba vypnúť spotrebič a odpojiť ho od siete.
- Odpojte tyčový mixér od elektrickej siete, keď ho chcete zmontovať, rozobrať alebo vyčistiť. Rovnako ho odpojte, keď ho nepoužívate alebo keď je búrka. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora [4], počkajte, až kým nôž v mixovacom nástavci [6] úplne zastaví. Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora [4], počkajte, až kým nôž v drviči [8] úplne zastaví. Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci [6] a nôž v drviči [8] je veľmi ostrý! Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa nôž v mixovacom nástavci [6] zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža mixovacieho nástavca [6]. Nepúšťajte žiadne predmety na nôž a udržiujte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti od otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža drviča [8]. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Pri nalievaní horúcich tekutín do misky [9] alebo odmerky [12] budte opatrní, pretože môžu vystreknúť zo spotrebiča v dôsledku náhleho vzniku pary.



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom

- Tyčový mixér pripojte k napájaniu až po zostavení bloku motora [4] a mixovacieho nástavca [6] alebo drviča. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Tyčový mixér možno zapájať len do riadne nainštalovanej a ľahko prístupnej elektrickej zásuvky, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s údajom na typovom štítku prístroja. Elektrická zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej ľahko prístupná, aby bolo možné v prípade núdze rýchlo vytiahnuť zástrčku.
- Tyčový mixér nikdy neprevádzkujte v blízkosti vane, sprchy alebo plného umývadla.
- Sieťový kábel a zástrčka sa nesmú poškodiť.
- Ak sa poškodí sieťový pripojovací kábel k tomuto spotrebiču, musí zabezpečiť výmenu kábla výrobca alebo jeho zákaznícky servis, alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Nikdy neotvárajte kryt bloku motora [4], keďže neobsahuje žiadne súčasti, ktorých údržbu by mohol vykonávať používateľ. Pri otvorenom kryte hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič vydáva dym, neobvyklé zvuky alebo zápach, ihneď odpojte sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takýchto prípadoch sa tyčový mixér nesmie používať dotedy, kým ho skontroluje odborník. Nikdy nevdychujte dym vychádzajúci z prístroja v prípade požiaru. Ak dym napriek tomu vdýchnete, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže byť zdraviu škodlivé. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Zaistite, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla o ostré hrany alebo horúce plochy. Sieťový kábel sa nesmie pricviknúť ani stláčať či pomliaždiť. Vytahujte sieťový kábel zo zásuvky vždy za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel. Sieťový kábel musí byť vždy vedený a uložený tak, aby sa naň nešliapalo a aby nedochádzalo k zakopnutiu o kábel. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Ak nie je prítomný dozor, a tiež pri poruchách a pred zložením, rozobratím alebo čistením prístroja je ho vždy potrebné odpojiť od elektrickej siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



Blok motora [4] sa nikdy nesmie ponárať do vody, a do krytu bloku motora [4] sa nikdy nesmú dostať žiadne tekutiny.

- Ak sa do krytu bloku motora [4] dostane kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Nikdy sa nedotýkajte bloku motora [4], sieťového kábla ani sieťovej zástrčky mokrými rukami. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Vždy hneď po použití odpojte tyčový mixér od elektrickej siete. Prístroj nie je pod prúdom len vtedy, keď je fyzicky odpojený vytiahnutím zástrčky zo siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO požiaru

Po uplynutí maximálneho času prevádzky mixovacieho nástavca [6] alebo drviča do 1 minúty nechajte tyčový mixér vychladnúť aspoň 2 minúty.

Až potom pokračujte v začatom pracovnom procese. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

5. Pred uvedením do prevádzky

Vyberte tyčový mixér a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov a skontrolujte úplnosť dodávky. Odstráňte všetky ochranné fólie. Uchovajte obaly mimo dosahu detí a zabezpečte ekologickú likvidáciu obalov.

Pred prvým použitím je potrebné tyčový mixér dôkladne vyčistiť podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

Po úplnom vysušení vyčistených dielov namontujte tyčový mixér.

Na bloku motora [4] je umiestnené označenie so šípkou [▼]. Na mixovacom nástavci [6] a na kryte misy [7] je tiež značka šípky [▲]. Blok motora [4] možno pripojiť k mixovaciemu nástavcu [6] alebo k drviču vtedy, ak sú značky šípok zarovnané tak, ako je znázornené na susednom obrázku.





5.1 Spojenie bloku motora [4] s mixovacím nástavcom [6]

- Blok motora [4] nasadte na mixovací nástavec [6] tak, aby značky šípok smerovali k sebe.
- Teraz zatlačte blok motora [4] na mixovací nástavec [6], kým nezaznie cvaknutie.

5.2 Oddelenie bloku motora [4] od mixovacieho nástavca [6]

- Stlačte a podržte uvoľňovacie tlačidlá [5] na bloku motora [4] a uvoľnite mixovací nástavec [6].

5.3 Spojenie/odpojenie bloku motora [4] a drviča

- Položte misku [9] na rovný a suchý povrch.
- Teraz opatrne nasadte nôž [8] do držiaka noža v miske [9]. Pri nasadzovaní ním trochu pootočte a sledujte, či zapadne až do dolnej časti držiaka noža. Je normálne, ak v tomto momente nôž [8] úplne pevne nesedí v držiaku. Nôž [8] je správne nasadený len vtedy, keď je nasadený vrchnák misy [7].
- Do misky [9] vložte potravinu, ktorú chcete nasekať. Prítom podržte symboly pre maximálne množstvo 500 ml  pre potraviny a 300 ml  pre tekutiny.
- Teraz nasadte vrchnák misy [7] ľahkým pohybom smerom zhora na misku [9], kým nebude na hornom okraji misy [9] uložený rovno a nôž [8] nezapadne správne do vrchnáka misy [7]. Ak kryt misy [7] nie je možné správne nasadiť, v prípade potreby ho mierne otočte tam a späť. Misku [9] teraz pridržte jednou rukou a otáčajte vrchnákom misy [7] smerom doľava, kým to ide, aby ste vrchnák [7] zaistili na miske [9].
- Teraz nasadte blok motora [4] na vrchnák misy [7] tak, aby príslušné značky šípok smerovali k sebe.
- Teraz zatlačte blok motora [4] na vrchnák misy [7], kým nezaznie cvaknutie.

Teraz je sekač pripravený na prevádzku.

- Ak chcete blok motora [4] po použití drviča opäť vybrať, stlačte a podržte uvoľňovacie tlačidlá [5] na bloku motora [4] a uvoľnite ho z vrchnáka misy [7].



Ak chcete potraviny v miske [9] uskladniť, použite priložený vrchnák [10]. Najprv odoberte vrchnák misy [7] a nôž [8].

5.4 Nastavenie rýchlosti

Rýchlosť tyčového mixéra môžete plynulo prestavovať pomocou regulátora rýchlosti [1] na bloku motora [4]. Pre každú potravinu, ktorú chcete spracovať, môžete nastaviť optimálnu rýchlosť.

- Na zvýšenie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti [1] v smere „MAX“.
- Na zníženie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti [1] v smere „MIN“.

Nastavenie rýchlosti je možné len vtedy, keď tyčový mixér prevádzkujete pomocou spínača [2] pre normálnu rýchlosť. Pri prevádzke pomocou TURBO spínača [3] je okamžite k dispozícii maximálna rýchlosť spracovania.

5.5 Odmerka [12]

- Pomocou dodanej odmerky [12] môžete odmerať tekutiny do 700 ml.
- Ďalej môžete pri používaní mixovacieho nástavca [6] využiť na spracovanie potravín tiež odmerku [12].



Keď odmerku [12] používate na spracovanie, smie sa naplniť maximálne množstvo len 300 ml (☉). Inak by mohla tekutina z odmerky [12] vytekať, príp. striekať.

6. Uvedenie do prevádzky

Tyčový mixér je vhodný pre nasledujúce oblasti použitia:

- Rozomletie a mixovanie ovocia a zeleniny v polievkach, omáčkach a dresingoch
- miešanie nápojov,
- výroba mliečnych koktejlů,
- výroba majonézy alebo miešanie dezertov.



Odporúča sa prispôsobiť počet otáčok tyčového mixéra potravinám, ktoré sa majú spracovať. Pri používaní mixovacieho nástavca [6] a drviča zvolte pre mäkké potraviny nižšiu rýchlosť a pre tvrdšie potraviny vyššiu rýchlosť, príp. TURBO rýchlosť.

6.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom [6]

Potraviny, ktoré chcete rozomlieť, naplňte podľa možnosti do úzkej vysokej nádoby s rovným dnom. To je ideálny predpoklad pre rovnomerný výsledok rozomletia. Samozrejme je možné aj použitie v normálnom hrnci.

Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním noža zapnite tyčový mixér až vtedy, keď sa mixovací nástavec [6] ponorí do potravín určených na mixovanie.

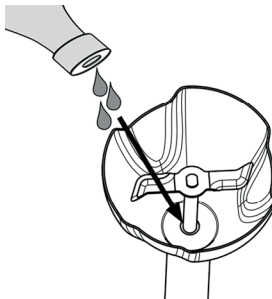
Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby alebo hrnca.
- Zavedte mixovací nástavec [6] zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustite tyčový mixér podľa potreby pomocou spínača [2] a pomocou regulátora rýchlosti [1] zvolte vhodnú rýchlosť. Keď chcete rovno použiť najvyššiu rýchlosť, môžete namiesto toho spustiť tyčový mixér pomocou TURBO spínača [3]. Podržte zvolené tlačidlo počas procesu mixovania, príp. miešania stlačené. Ak mixovací nástavec [6] uviazne na spodnej časti nádoby, nakrátko pustite tlačidlo a potom pokračujte v mixovaní.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybuje tyčovým mixérom pri mixovaní ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá vašim požiadavkám, pustite spínač [2], príp. TURBO spínač [3], kým sa mixovací nástavec [6] ešte nachádza v potravinách určených na mixovanie.

- Skôr, ako vytiahnete mixovací nástavec [6] z rozmixovaných potravín, počkajte, kým sa nôž zastaví.



Ak počas prevádzky zistíte neobvyklé zvuky, ako napríklad škrípanie a podobne, nalejte na hnací hriadel' mixovacieho nástavca [6] malé množstvo neutrálneho stolového oleja. Pozrite si aj susedný obrázok [ilustračný obrázok].



Aby bolo čistenie jednoduchšie, podržte mixovací nástavec [6] hneď po použití v nádobe s čistou vodou a potom niekoľkokrát stlačte spínač [2].

6.1.1 Tabuľka časov prípravy s mixovacím nástavcom [6]

Táto tabuľka má slúžiť na orientáciu pri spracovaní rôznych potravín. Riadte sa odporúčanými časmi spracovania, aby ste predišli prehriatiu tyčového mixéra. Ak sa za tento čas nedosiahne uspokojivý výsledok, ktorý spĺňa vaše očakávania, prerušte mixovanie a nechajte motor vychladnúť. Potom v mixovaní pokračujte.



Po maximálnom čase použitia s mixovacím nástavcom [6] až do 1 minúty nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty vychladnúť.

Potravina	Odporúčané množstvo	Rýchlosť	Čas spracovania
Ovocie, zelenina	100 – 200 g	Stupne MIN až MAX , prípadne TURBO *	30 – 60 sekúnd
Polievky, omáčky, detská výživa	100 – 400 ml	Stupne MIN až MAX , prípadne TURBO *	60 sekúnd
Mliečne nápoje, šejky	100 – 1000 ml	Stupne MIN až MAX , prípadne TURBO *	60 sekúnd



*: Rýchlosť nastavte podľa zelenej konzistencie.



Keď odmerku [12] používate na spracovanie, smie sa naplniť maximálne množstvo len 300 ml (☉). Inak by mohla tekutina z odmerky [12] vytekať, príp. striekať. Pri použití väčších množstiev použite mixovaciu nádobu vhodnú na spracované množstvo.

6.2 Prevádzka s drvičom



Dodržte symboly pre maximálne množstvo 500 ml  pre potraviny a 300 ml  pre tekutiny. Na zmeranie správneho množstva tekutiny pomocou vyznačenej stupnice musí byť počas merania vždy namontovaný nôž [8].

Ak ste sekač zmontovali a spojili s blokom motora [4]:

- Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky
- Podržte spínač [2] stlačený, aby ste potraviny pripravili normálnou rýchlosťou. Rýchlosť v prípade potreby regulujte pomocou regulátora rýchlosti [1], alebo použite TURBO spínač [3], ak chcete pracovať hneď s maximálnou rýchlosťou.



Sekač podržte jednou rukou a druhou rukou zároveň obsluhujte spínač [2, 3]. Nikdy neodpájajte blok motora [4] od vrchnáka misky [7], keď používate spínač [2, 3].

Spínač [2, 3] držte uvoľnene, keď ste spokojný s výsledkom prípravy potravín.

6.2.1 Tabuľka časov prípravy s drvičom

Táto tabuľka má slúžiť na orientáciu pri spracovaní rôznych potravín. Riadte sa odporúčanými časmi spracovania, aby ste predišli prehriatiu tyčového mixéra. Ak sa za tento čas nedosiahne uspokojivý výsledok, ktorý spĺňa vaše očakávania, prerušte mixovanie a nechajte motor vychladnúť. Potom v mixovaní pokračujte.



Po maximálnom čase použitia so sekačom až do 1 minúty nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty vychladnúť.

Potravina	Množstvo [max.]	Rýchlosť	Čas spracovania
Cibuľa **	200 g	Stupeň MIN	5-krát 1 sekunda krátkej prevádzky, medzitým vždy potraсте
Cesnak	25 strúčikov	Úroveň MIN až MAX*	cca 15 sekúnd
Mrkva	200 g	Úroveň MIN až MAX*	cca 15 sekúnd
Mandle/lieskové orechy	200 g	Stupeň TURBO	cca 20 sekúnd
Vlašské orechy	200 g	Stredný stupeň*	cca 15 sekúnd
Parmezán/tvrдый сыр	250 g	Stupeň TURBO	cca 30 sekúnd
Petržlen **	30 g	Stupeň TURBO	5-krát 1 sekunda krátkej prevádzky, medzitým vždy potraсте
Čerstvé bylinky **	40 g	Stupeň TURBO	6-krát 1 sekunda krátkej prevádzky, medzitým vždy potraсте

*: Rýchlosť nastavte podľa želanej konzistencie.

** : Pri príprave týchto potravín medzi popísanými krátkymi časmi použitia miskou [9] potraсте alebo poklepte, aby pripravované potraviny spadli do odmerky a dosiahol sa optimálny výsledok.

7. Čistenie



Nebezpečenstvo úrazu! Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci [6] je veľmi ostrý!



Výstraha pred materiálmi škodami! Nikdy nepoužívajte na čistenie drsné ani žieravé čistiace prostriedky, ani žiadne drsné predmety [napr. kovová drôtenka]. V opačnom prípade sa môže tyčový mixér poškodiť.



Tyčový mixér [6] alebo nôž [8] sa odporúča vyčistiť ihneď po použití, aby sa spracované potraviny nevysušili. Tyčový mixér [6] alebo nôž [8] by ste mali okamžite opláchnuť čistou vodou, najmä po spracovaní veľmi slaných potravín.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Oddelte mixovací nástavec [6] z bloku motora [4].
- Vyberte nôž [8] z misky [9].
- Blok motora [4] a vrchnák misky [7] očistíte mierne navlhčenou utierkou. Ak sú nečistoty odolnejšie, naneste na navlhčenú utierku malé množstvo čistiaceho prostriedku. Diely následne dôkladne osušte. Čistenie v kúpeli by zapríčinilo neopraviteľné škody!
- Mixovací nástavec [6], nôž [8], misku [9], vrchnák [10], odmerku [12] a vrchnák odmerky [11] môžete čistiť v umývačke riadu. Po čistení dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov. Diely následne dôkladne osušte.
- Čepel [8], misku [9], vrchnák [10], odmerku [12] a vrchnák odmerky [11] môžete tiež vyčistiť v umývačke riadu.

8. Skladovanie pri nepoužívaní

Keď dlhší čas nepoužívate tyčový mixér, vyčistite ho tak, ako je uvedené v predošlej kapitole. Uchovajte ho na suchom a čistom mieste mimo dosahu detí.

9. Riešenie problémov

Ak tyčový mixér nefunguje tak, ako má, pokúste sa najprv vyriešiť problém na základe nižšie uvedených pokynov. Ak aj po prebratí všetkých týchto bodov pretrváva problém aj naďalej, obráťte sa na zákaznícky servis.

Tyčový mixér kanvica nefunguje

- Nie je zapojená sieťová zástrčka. Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- Porucha sieťovej zásuvky. Vyskúšajte prístroj v inej sieťovej zásuvke, o ktorej viete, že je funkčná a v poriadku.

Nôž sa neotáča/nôž sa otáča ťažko

- Blok motora [4] a mixovací nástavec [6] alebo drvič nie sú správne zostavené. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a skontrolujte montáž.
- Nachádza sa v mixovacej nádobe alebo miske [9] prekážka? Odstráňte ju.
- Mixované potraviny sú príliš tvrdé alebo pevné.

10. Návrhy receptov

Majonéza

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Jedlý olej	250 g	Používajte gramy, nie mililitre
Vajce	1 kus	Musí mať izbovú teplotu
Soľ	1 čajová lyžička	pre chuť
Cukor	1 čajová lyžička	pre chuť
Horčica	1 čajová lyžička	pre chuť
Čierne korenie	1 štipka	
Hroznový ocot	15 g	Môže sa použiť aj iný ocot, ale nie octová esencia!

Príprava:

Vložte všetky ingrediencie do odmerky [12]. Potom nasadte na dno odmerky [12] mixovací nástavec [6] a pridržte odmerku [12] a mixovací nástavec [6] v mierne naklonenom uhle. Teraz postupujte veľmi pomaly s mixovacím nástavcom [6] na najvyššom stupni **[MAX]** jemnými kolísavými pohybmi. Napokon dochuťte soľou a čiernym korením.

Mangový lasí

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Mango	125 g	Najlepšie je ešte nie úplne dozreté mango.
Jogurt	125 g	Vo vegánskej verzii môžete použiť sójový alebo kokosový jogurt.
Sójový nápoj	65 ml	
Citrónová šťava	1 čajová lyžička	
Cukor	2 čajové lyžičky	Prípadne použite med alebo agávový sirup.

Príprava:

Najprv ošúpte mango a vyberte kôstku. Potom mixovacím nástavcom [6] zmixujte na kocky nakrájanú dužinu s ostatnými prísadami na stredných otáčkach, aby ste dosiahli krémový lasí.

Studený krém z lesných plodov

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Hlbokozmrazené lesné plody	150 g	Možno použiť aj iné zmrazené bobuľové ovocie.
Jogurt gréckeho typu	100 ml	
Smotana	50 ml	
Vanilkový cukor	1/2 balíček	
Med	1 polievkové lyžice	

Príprava:

Odmerajte do sekača jogurt a smotanu. Potom pridajte hlbokozmrazené ovocie a med, a tiež vanilkový cukor. Rozdrvte obsah na najvyššom stupni, až kým vznikne studený krém.

Petržlenovo-bazalkové pesto

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Bazalka	½ zväzku	
Hladký petržlen	1 zväzok	
Piniové oriešky	3 polievkové lyžice	
Parmezán	70 g	
Soľ	1 štipka	
Čierne korenie	1 štipka	
Olivový olej	65 ml	

Príprava:

Bazalku a petržlen umyte. Listy petržlenu otrhajte, syr nakrájajte na kocky. Potom vložte všetky ingrediencie do sekača a rozmixujte pri plných otáčkach na jemnú kašu. Pesto rozdeľte do 2 pohárov so skrutkovacím závitom a zalejte troškou oleja.

Figový dip na čerstvý syr s vlašskými orechmi




Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Čerstvý syr	150 g	
Sušené figy	3 kusy	
Vlašské orechy	25 g	
Med	1/2 polievková lyžica	
Limetka	½	
Soľ	1 štipka	
Čierne korenie	1 štipka	

Príprava:

Vlašské orechy posekajte na drobno. Šťavu z polovice limetky, čerstvý syr, med, sušené figy, soľ a čierne korenie zmixujte sekačom na nízkych otáčkach, kým nevznikne krémová zmes. Nakoniec prmiešajte na drobno nakrájané vlašské orechy.

Prajeme vám, aby sa vám pri príprave darilo!

11. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia

	<p>Na zariadenia označené týmto symbolom sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na miestach, ktoré sú štátom určené na tento účel. Riadnou likvidáciou Vášho starého prístroja chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého prístroja v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zakúpili toto zariadenie.</p>
  ES/PT	<p>Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.</p>

Len pre Francúzsko:





„Triedme jednoduchšie“




Tento výrobok, príslušenstvo, priložené dokumenty a súčasti obalov sú recyklovateľné. Vzťahuje sa na ne rozšírená zodpovednosť výrobcu a podliehajú samostatnému triedeniu a zberu.

Len pre Španielsko a Portugalsko:

Zobierajte obalové materiály a zlikvidujte ich samostatne v súlade s vyznačenými symbolmi do príslušných zberných nádob:



 	<p>Pri triedení odpadov si všimajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami [a] a číslami [b] s nasledujúcim významom:</p> <p>1 – 7: Plasty / 20 – 22: Papier a lepenka / 80 – 98: Kompozitné a sendvičové materiály.</p>
--	---

Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalov výrobku
	Vlnitá lepenka	Predajný obal, vnútorný kartón
	Papier	Hodvábný papier v predajnom obale
	Chlórovaný polyetylén	Plastové vrečko

12. Vyhlásenia o zhode



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Zhoda bola preukázaná. Príslušné vysvetlivky a podklady sú k dispozícii u výrobcu.

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode si možno prevziať zo stránky:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kontaktná adresa podľa nariadenia EÚ 2023/988 o všeobecnej bezpečnosti výrobkov: ce@targa.de

13. Záručné pokyny

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca

platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násillia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznickú linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznický servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalčný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku [IAN] si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 493690_2504



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH, Coesterweg 45

59494 Soest, NEMECKO

Sadržaj

1. Namjenska uporaba	96
2. Opseg isporuke	96
3. Tehnički podaci.....	97
3.1 Vrijeme kratkotrajnog rada	97
3.2 Vrijeme hlađenja	98
4. Sigurnosne napomene	98
5. Prije puštanja u uporabu	102
5.1 Povezivanje kućišta motora [4] s nastavkom za miksanje [6].....	102
5.2 Odvajanje kućišta motora [4] od nastavka za miksanje [6].....	102
5.3 Povezivanje/odvajanje kućišta motora [4] i usitnjivača	102
5.4 Namještanje brzine.....	103
5.5 Mjerna posuda [12]	103
6. Puštanje u uporabu	103
6.1 Upotreba s nastavkom za miksanje [6].....	104
6.1.1 <i>Tablica s vremenima obrade nastavka za miksanje [6].....</i>	<i>104</i>
6.2 Upotreba s usitnjivačem.....	105
6.2.1 <i>Tablica s vremenima obrade usitnjivača</i>	<i>105</i>
7. Čišćenje	106
8. Skladištenje dok se uređaj ne upotrebljava	107
9. Rješavanje problema.....	107
10. Prijedlozi recepata	108
11. Napomene o okolišu i informacije o odlaganju	108
12. Oznake sukladnosti	111
13. Jamstvene napomene.....	111

Čestitamo!

Kupnjom seta štavnog miksera SilverCrest SSMS 600 G1 (u daljnjem tekstu: štapni mikser) odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod.

Upoznajte se sa štavnim mikserom prije njegova prvog puštanja u rad i pažljivo pročitajte ove upute za rukovanje. Posebno obratite pozornost na sigurnosne napomene i upotrebljavajte štapni mikser samo na način opisan u ovim uputama za rukovanje i za navedena područja primjene.

Čuvajte ove upute za rukovanje na sigurnom mjestu. Ako ovaj štapni mikser predajete trećoj osobi, također predajte sve dokumente.

1. Namjenska uporaba

Štapni mikser kućanski je uređaj i služi isključivo za usitnjavanje i pravljenje pirea od različitih namirnica bez kostiju. Štapni mikser ne smije se upotrebljavati izvan zatvorenih prostorija ni u područjima tropske klime. Nije predviđen za upotrebu u poduzeću ili za komercijalnu upotrebu. Štapni mikser upotrebljavajte isključivo u stambenim područjima za osobne potrebe. Svaki drugi način upotrebe nenamjenski je. Ovaj štapni mikser ispunjava sve potrebne norme i standarde vezane uz oznaku sukladnosti CE. U slučaju izmjena na štavnom mikseru za koje proizvođač nije dao svoju suglasnost, ispunjavanje tih normi više nije zajamčeno. U slučaju oštećenja i smetnji koje zbog toga nastanu prestaje vrijediti svaka odgovornost proizvođača.

Pridržavajte se nacionalnih propisa odnosno zakona zemlje u kojoj se uređaj upotrebljava.

2. Opseg isporuke

Izvadite štapni mikser i sav pripadajući pribor iz ambalaže. Uklonite sav ambalažni materijal i provjerite jesu li svi dijelovi potpuni i neoštećeni. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke obratite se proizvođaču.

- **Kučište motora sa strujnim kabelom i strujnim utikačem**
- **Nastavak za miksanje**
- **Usitnjivač (zdjela, nož i poklopac)**
- **Mjerna posuda (s poklopcem za mjernu posudu)**
- **Kratke upute (cjelokupne upute za rukovanje dostupne su na mreži)**

Ove upute za rukovanje imaju preklopive korice. Na unutarnjoj strani korica nalazi se slika štapnog miksera i svih elemenata za rukovanje označenih brojevima. Brojevi označavaju sljedeće:

Slika A – Štapni mikser

1	Regulator brzine
2	Prekidač (normalna brzina)
3	Prekidač TURBO (velika brzina)
4	Kučište motora
5	Deblokirne tipke
6	Nastavak za miksanje

Slika B – Usitnjivač

7	Pokrov zdjele (s prijenosnikom)
8	Nož
9	Zdjela
10	Poklopac

Slika C – Mjerna posuda

11	Poklopac za mjernu posudu
12	Mjerna posuda

3. Tehnički podaci

Proizvođač	TARGA GmbH
Oznaka	SilverCrest SSMS 600 GI
Opskrba naponom	220 – 240 V~ (izmjenični napon), 50 – 60 Hz
Potrošnja snage	600 W
Potrošnja snage u isključenom stanju	0,24 W
Vrijeme kratkotrajnog rada	1 minuta s nastavkom za miksanje [6] 1 minuta s usitnjivačem
Klasa zaštite	II 

Tehnički podaci i dizajn mogu se izmijeniti bez najave.



Korisnik ne mora poduzeti ništa za prebacivanje proizvoda između frekvencije od 50 i 60 Hz. Proizvod se prilagođava kako frekvenciji od 50 tako i od 60 Hz.

3.1 Vrijeme kratkotrajnog rada

Vrijeme kratkotrajnog rada označava koliko dugo štapni mikser smije raditi, a da se motor ne pregrije i ne ošteti. Vrijeme kratkotrajnog rada štapnog miksera iznosi 1 minutu pri upotrebi nastavka za miksanje [6] ili pri upotrebi usitnjivača.

Nastavak za miksanje [6] ni usitnjivač nemojte upotrebljavati za vrlo krute ili vrlo tvrde namirnice (npr. meso) dulje od 30 sekundi bez prekida.

3.2 Vrijeme hlađenja

Nakon maksimalnog vremena rada do 1 minute s nastavkom za miksiranje [6] ili usitnjivačem ostavite štapni mikser da se hladi najmanje 2 minute. Tek zatim nastavite sa započetim radnim postupkom.

4. Sigurnosne napomene

Prije prve upotrebe uređaja temeljito pročitajte sljedeće upute i pridržavajte se svih upozorenja, čak i ako ste upoznati s rukovanjem elektroničkim i kućanskim uređajima. Čuvajte ove upute za rukovanje na sigurnom mjestu za buduću upotrebu. Ako prodajete ili prosljeđujete uređaj, obvezno predajte i ove upute za rukovanje. One su sastavni dio proizvoda.

Objašnjenje upotrebljivanih simbola



OPASNOST! Ova riječ opisuje ugrozu visoke razine rizika koja može izazvati smrt ili tešku ozljedu ako se ne izbjegne.



UPOZORENJE! Ova riječ opisuje ugrozu srednje razine rizika koja može izazvati smrt ili tešku ozljedu ako se ne izbjegne.



OPASNOST! Ovaj simbol označava opasnosti po zdravlje do opasnosti po život i/ili materijalna oštećenja zbog strujnog udara.



Opasnost od požara! Ovaj simbol upozorava na požare koji mogu nastati u slučaju nepridržavanja uputa.



Ovaj simbol upućuje na to da kućiste motora [4] nikad ne smijete uranjati u vodu.



Ovaj simbol označava dijelove koji su prikladni za pranje u perilici posuđa.



Ovaj simbol označava proizvode čiji je fizikalni i kemijski sastav ispitan i koji su u skladu sa zahtjevom Uredbe EZ-a 1935/2004 ocijenjeni kao neškodljivi za zdravlje u dodiru s namirnicama.



Ovaj simbol označava dodatne informativne napomene o temi.



Ovaj simbol na mjernoj posudi [12] označava najveću količinu tekućine koja se može obrađivati u mjernoj posudi [12], a da se sadržaj posude pri tome ne može izliti.



Adresa proizvođača



UPOZORENJE: Mogućnost strujnog udara!

Ne otvarati kućište proizvoda!

Predvidiva zlouporaba

- Štapni mikser upotrebljavajte namjenski. Pri pogrešnoj upotrebi uređaja može doći do ozljeda.
- Štapni mikser ne smije se upotrebljavati za usitnjavanje vrlo tvrdih namirnica. U to se ubrajaju, na primjer, zamrznute namirnice, zrna kave, žitarice i začini. Ne može se usitnjavati ni čokolada.
- Ne smiju se obrađivati druge tvari koje nisu namirnice. Štapni mikser može se oštetiti.
- Štapni mikser ne bi smio raditi u praznom hodu u zraku, već samo u kombinaciji s prikladnim namirnicama. Štapni mikser može se oštetiti duljim radom u praznom hodu u zraku.

Sigurnost osoba

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca. Držite štapni mikser i priključni vod izvan dosega djece. Pobrinite se da djeca budu pod nadzorom i da se ne igraju ovim uređajem. Držite pogotovo nastavak za miksanje [6] i nož [8] podalje od djece kako biste osigurali da se neće ozlijediti njime.



OPASNOST! Ambalaža nije dječja igračka. Djeca se ne smiju igrati plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja. Držite uređaj izvan dohvata djece.

- Osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili duševnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva, odnosno znanja smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo pod nadzorom ili ako su obučeni za sigurnu upotrebu uređaja te ako razumiju opasnosti koje proizlaze iz njegove upotrebe.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.



OPASNOST! Opasnost od ozljeda

- Prije zamjene pribora ili dijelova pribora koji se pomiču tijekom rada potrebno je isključiti uređaj i iskopčati ga iz struje.
- Isključite štapni mikser iz strujne mreže ako želite sastaviti, rastaviti ili očistiti štapni mikser. Isključite štapni mikser kada ga ne upotrebljavate ili tijekom nevremena. Postoji opasnost od ozljeda!
- Pričekajte da nož u nastavku za miksanje [6] prestane s radom prije nego što odvojite kućište motora [4]. Nikad ne dirajte nož tijekom rada. Postoji opasnost od ozljeda!
- Pričekajte da nož [8] u usitnjivaču prestane s radom prije nego što odvojite kućište motora [4]. Nikad ne dirajte nož tijekom rada. Postoji opasnost od ozljeda!
- Oprez pri čišćenju štapnog miksera! Nož u nastavku za miksanje [6] i nož [8] u usitnjivaču iznimno su oštri! Postoji opasnost od ozljeda!
- Nakon isključivanja pričekajte da nož u nastavku za miksanje [6] prestane s radom prije nego što uklonite štapni mikser iz namirnica. Postoji opasnost od ozljeda!
- Nikad ne dirajte rotirajući nož nastavka za miksanje [6]. U nož nemojte stavljati predmete, a široku odjeću i dugu kosu držite izvan dosega noža tijekom rada. Postoji opasnost od ozljeda!
- Nikad ne dirajte rotirajući nož [8] usitnjivača. Postoji opasnost od ozljeda!
- Budite oprezni tijekom ulijevanja vrućih tekućina u zdjelu [9] ili mjernu posudu [12] jer one mogu prskati iz uređaja uslijed naglog nastanka pare.



OPASNOST od strujnog udara

- Štapni mikser priključite na strujnu mrežu tek nakon što kućište motora [4] i nastavak za miksanje [6] odnosno usitnjivač budu spojeni. Postoji opasnost od strujnog udara!

- Priključite štapni mikser samo na propisno instaliranu, lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara podacima na natpisnoj pločici. Utičnica nakon priključivanja mora i dalje biti lako dostupna kako biste u slučaju nužde mogli brzo izvući strujni utikač.
- Štapni mikser nikad nemojte upotrebljavati u blizini kade, tuša ili punog umivaonika.
- Strujni kabel i strujni utikač ne smiju biti oštećeni.
- Ako se mrežni priključni vod uređaja ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbjegle opasnosti.
- Nikad ne otvarajte kućište motora [4] jer ne sadržava dijelove koje je potrebno održavati. Ako je kućište otvoreno, postoji opasnost od strujnog udara.
- Ako primijetite nastanak dima, neobične zvukove ili mirise, odmah izvucite strujni utikač iz utičnice. U takvim se slučajevima štapni mikser ne smije nastaviti upotrebljavati prije nego što ga provjeri stručnjak. Ni u kojem slučaju ne udišite dim koji nastaje tijekom mogućeg zapaljenja uređaja. Ako ste ipak udahnuli dim, potražite liječničku pomoć. Udisanje dima može biti štetno za zdravlje, postoji opasnost od ozljeda!
- Osigurajte da se strujni kabel ne može oštetiti oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Strujni kabel ne smije se priklještititi niti gnječiti. Strujni kabel uvijek izvucite iz utičnice tako da ga uhvatite za strujni utikač, a nikada nemojte povlačiti sâm kabel. Strujni kabel uvijek položite tako da nitko ne može stati na njega niti se spotaknuti o njega. Postoji opasnost od ozljeda!
- Uređaj se uvijek mora isključiti iz električne mreže ako nije pod nadzorom te prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja. Postoji opasnost od strujnog udara!



Kućište motora [4] nikad ne smijete uranjati u vodu. U kućište motora [4] ne smije dospjeti tekućina.

- Ako u kućište motora [4] dospije tekućina, odmah izvucite strujni utikač iz utičnice i obratite se korisničkoj službi. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nikad ne dodirujte kućište motora [4], strujni kabel i utikač mokrim rukama. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Isključite štapni mikser iz strujne mreže neposredno nakon upotrebe. Uređaj je isključen iz struje tek nakon što se strujni utikač izvuče iz utičnice. Postoji opasnost od strujnog udara!



OPASNOST od požara

Nakon maksimalnog vremena rada do 1 minute s nastavkom za miksanje [6] ili usitnjivačem ostavite štapni mikser da se hladi najmanje 2 minute.

Tek zatim nastavite sa započetim radnim postupkom. Postoji opasnost od požara.

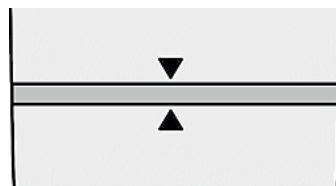
5. Prije puštanja u uporabu

Izvadite štapni mikser i sve pripadajuće dijelove iz ambalaže i provjerite cjelovitost isporuke. Uklonite zaštitnu foliju. Materijal ambalaže držite dalje od dosega djece i zbrinite ga na ekološki prihvatljiv način. Prije prve upotrebe morate temeljito očistiti štapni mikser na način opisan u poglavlju „Čišćenje”.

Nakon što se očišćeni dijelovi potpuno osuše, montirajte štapni mikser:

Na kućištu motora [4] nalazi se strelica [▼]. Na nastavku za miksanje [6] i na pokrovu zdjele [7] također se nalazi oznaka strelicom [▲].

Povezivanje kućišta motora [4] s nastavkom za miksanje [6] ili usitnjivačem moguće je ako su oznake strelicama okrenute jedna prema drugoj, kao što je prikazano na grafici koja se nalazi pokraj.



5.1 Povezivanje kućišta motora [4] s nastavkom za miksanje [6]



- Postavite kućište motora [4] na nastavak za miksanje [6] tako da dotične oznake strelicama pokazuju jedna prema drugoj.
- Sada pritisćite kućište motora [4] na nastavak za miksanje [6] dok se čujno ne uklopi.

5.2 Odvajanje kućišta motora [4] od nastavka za miksanje [6]

- Pritisćite deblokirne tipke [5] na kućištu motora [4] i otpustite nastavak za miksanje [6].

5.3 Povezivanje/odvajanje kućišta motora [4] i usitnjivača

- Postavite zdjelu [9] na ravnu i suhu površinu.

- Sada pažljivo postavite nož [8] na držač noža unutar zdjele [9]. Tijekom postavljanja blago okrećite i pazite na to da sklizne do dolje na držač noža. Normalno je da nož [8] u tom trenutku ne dosjeda u cijelosti čvrsto na držaču noža. Nož [8] će imati čvrst dosjed tek nakon što se postavi pokrov zdjele [7].
- Napunite namirnice koje je potrebno isjeckati u zdjelu [9]. Pri tome obratite pozornost na simbole za najveće količine punjenja od 500 ml  za namirnice i 300 ml  za tekućine.
- Zatim postavite pokrov zdjele [7] uz blagi pokret labavo odozgo na zdjelu [9] dok on ne naliježe ravno na gornjem rubu zdjele [9] i nož [8] pravilno ne zahvaća u pokrov zdjele [7]. Ako se pokrov zdjele [7] ne može pravilno postaviti, po potrebi ga lagano okrećite ulijevo i udesno. Zatim čvrsto pridržavajte zdjelu [9] jednom rukom i okrećite pokrov zdjele [7] što više ulijevo za fiksiranje pokrova zdjele [7] na zdjeli [9].
- Sada postavite kućište motora [4] na pokrov zdjele [7] tako da dotične oznake strelicama pokazuju jedna prema drugoj.
- Sada pritišćite kućište motora [4] na pokrov zdjele [7] dok se čujno ne uklopi.

Usitnjivač je sada spreman za upotrebu.

- Kako biste nakon upotrebe usitnjivača ponovno skinuli kućište motora [4], pritišćite deblokirne tipke [5] na kućištu motora [4] i otpustite ga s pokrova zdjele [7].



Ako u zdjeli [9] želite čuvati namirnice, upotrebljavajte priloženi poklopac [10]. Po potrebi najprije uklonite pokrov zdjele [7] i nož [8].

5.4 Namještanje brzine

Regulatorom brzine [1] na kućištu motora [4] možete nestupnjevano podesiti brzinu štاپnog miksera. Na taj način možete namjestiti optimalnu brzinu za svaku namirnicu koju je potrebno obraditi.


- Pomaknite regulator brzine [1] u smjeru „MAX” kako biste povećali brzinu.
- Pomaknite regulator brzine [1] u smjeru „MIN” kako biste smanjili brzinu.

Namještanje brzine moguće je samo ako štاپni mikser upotrebljavate s prekidačem [2] za normalnu brzinu. Ako upotrijebite prekidač TURBO [3], možete odmah upotrijebiti maksimalnu brzinu obrade.

5.5 Mjerna posuda [12]

- U mjernoj posudi [12] koja se nalazi u pakiranju možete mjeriti tekućinu do 700 ml.
- Osim toga, mjernu posudu [12] možete upotrijebiti pri upotrebi nastavka za miksiranje [6] za obradu vaših namirnica.



Ako mjernu posudu [12] upotrebljavate za obradu, u nju smijete uliti maksimalno 300 ml  . U protivnom se tekućina može izliti ili prskati van iz mjerne posude [12].

6. Puštanje u uporabu

Štاپni mikser namijenjen je sljedećim područjima primjene:

- usitnjavanje i pravljenje pirea od voća i povrća u juhama, umacima i dipovima
- miješanje pića
- priprema mliječnih shakeova
- priprema majoneze ili miješanje deserata



Preporučujemo da prilagodite broj okretaja štapnog miksera namirnicama koje obrađujete. Pri upotrebi nastavka za miksanje [6] i usitnivača odaberite manju brzinu za mekane namirnice, a veću brzinu, odnosno brzinu TURBO, za tvrde namirnice.

6.1 Upotreba s nastavkom za miksanje [6]

Namirnice koje treba usitniti stavite po mogućnosti u usku, visoku posudu s ravnim dnom. To je idealan uvjet za ravnomjerni pire. Upotreba je, naravno, moguća i u normalnom loncu.

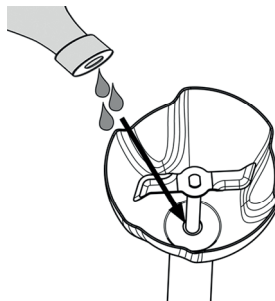
Kako biste izbjegli ozljede zbog rotirajućeg noža, uključite štapni mikser tek nakon što nastavak za miksanje [6] bude uronjen u namirnice za miksanje.

Postupite na sljedeći način:

- Namirnice koje treba obraditi stavite u prikladnu posudu odnosno lonac.
- Uronite nastavak za miksanje [6] okomito u namirnice za miksanje.
- Štapni mikser prema potrebi pokrenite prekidačem [2] i s pomoću regulatora brzine [1] odaberite prikladnu brzinu. Ako želite odmah upotrijebiti najbržu brzinu, možete umjesto toga pokrenuti štapni mikser prekidačem TURBO [3]. Izabranu tipku držite pritisnutom tijekom miješanja odnosno pravljenja pirea. Ako se nastavak za miksanje [6] zalijepi za dno posude, pustite nakratko tipku i nakon toga nastavite s miješanjem.
- Da biste ravnomjerno obradili namirnice za miksanje štapni mikser pri izradi pirea polako pomičite gore-dolje.
- Kada mješavina bude odgovarala vašim željama, pustite prekidač [2] odnosno prekidač TURBO [3] dok se nastavak za miksanje [6] još nalazi u namirnicama za miksanje.
- Pričekajte dok nož ne prestane s radom prije nego što izvadite nastavak za miksanje [6] iz gotovog pirea.



Ako tijekom rada primijetite neobične zvukove, npr. škripu ili slično, ulijte malu količinu neutralnog jestivog ulja na pogonsku osovinu nastavka za miksanje [6]. U tu se svrhu pridržavajte grafike koja se nalazi pokraj [simbolična slika].



Da biste olakšali čišćenje, neposredno nakon upotrebe uronite nastavak za miksanje [6] u posudu s čistom vodom i zatim nekoliko puta nakratko pritisnite prekidač [2].

6.1.1 Tablica s vremenima obrade nastavka za miksanje [6]

Svrha tablice u nastavku jest poslužiti vam kao orijentir pri obradi različitih namirnica. Orijentirajte se prema preporučenim vremenima obrade kako biste izbjegli pregrijavanje štapnog miksera. Ako tijekom toga vremena još nije postignut željeni rezultat miksanja, prekinite postupak miksanja i pustite da se motor ohladi. Zatim nastavite s postupkom miksanja.



Nakon maksimalnog vremena rada s nastavkom za miksanje [6] do 1 minute ostavite štapni mikser da se hladi najmanje 2 minute.

Namirnica	Preporučena količina	Brzina	Vrijeme obrade
Voće, povrće	100 – 200 g	Stupanj MIN do MAX odnosno TURBO *	30 – 60 sekundi
Juhe, umaci, hrana za bebe	100 – 400 ml	Stupanj MIN do MAX odnosno TURBO *	60 sekundi
Mliječni napitci, frapei	100 – 1000 ml	Stupanj MIN do MAX odnosno TURBO *	60 sekundi

*: Namjestite brzinu u skladu sa željenom konzistencijom.



Ako mjernu posudu [12] upotrebljavate za obradu, u nju smijete uliti maksimalno 300 ml). U protivnom se tekućina može izliti ili prskati van iz mjerne posude [12]. U slučaju upotrebe većih količina obavezno upotrebljavajte posudu za miksiranje koja odgovara količini koju je potrebno obraditi.

6.2 Upotreba s usitnjivačem



Obratite pozornost na simbole za najveće količine punjenja od 500 ml za namirnice i 300 ml za tekućine. Za mjerenje točne količine tekućine s pomoću postavljene ljestvice obavezno je potrebno montirati nož [8] tijekom postupka mjerenja.

Kada ste sastavili usitnjivač i povezali ga s blokom motora [4]:

- Utaknite strujni utikač u strujnu utičnicu.
- Držite prekidač [2] pritisnutim da biste obrađivali namirnice pri normalnoj brzini. Po potrebi regulirajte brzinu regulatorom brzine [1] ili upotrebljavajte prekidač **TURBO** [3] kako biste radili pri najvećoj brzini.



Pridržavajte usitnjivač jednom rukom, dok drugom rukom upravljate prekidačima [2, 3]. Nikada nemojte odvajati kućište motora [4] od pokrova zdjele [7] dok upravljate prekidačima [2, 3].

Otpustite pritisnuti prekidač [2, 3] kada ste zadovoljni rezultatom obrade.

6.2.1 Tablica s vremenima obrade usitnjivača

Svrha tablice u nastavku jest poslužiti vam kao orijentir pri obradi različitih namirnica. Orijentirajte se prema preporučenim vremenima obrade kako biste izbjegli pregrijavanje štapnog miksera. Ako tijekom toga vremena još nije postignut željeni rezultat miksiranja, prekinite postupak miksiranja i pustite da se motor ohladi. Zatim nastavite s postupkom miksiranja.



Nakon maksimalnog vremena rada s usitnjivačem do 1 minute ostavite štapni mikser da se hladi najmanje 2 minute.

Namirnica	Količina (maks.)	Brzina	Vrijeme obrade
Luk **	200 g	Stupanj MIN	5 puta kratki rad od 1 sekunde, između je potrebno protresti
Češnjak	25 režnjeva	Stupanj MIN do MAX*	oko 15 sekundi
Mrkve	200 g	Stupanj MIN do MAX*	oko 15 sekundi
Bademi/lješnjaci	200 g	Stupanj TURBO	oko 20 sekundi
Orasi	200 g	Srednji stupanj *	oko 15 sekundi
Parmezan / tvrdi sir	250 g	Stupanj TURBO	oko 30 sekundi
Peršin **	30 g	Stupanj TURBO	5 puta kratki rad od 1 sekunde, između je potrebno protresti
Svježe začinsko bilje **	40 g	Stupanj TURBO	6 puta kratki rad od 1 sekunde, između je potrebno protresti

*: Namjestite brzinu u skladu sa željenom konzistencijom.

** : Tijekom obrade ovih namirnica potrebno je između opisanih postupaka kratkog rada protresti, okrenuti ili udarati o zdjelu [9] kako bi se neobrađena količina namirnica odvela u područje noža i postigao optimalan rezultat.

7. Čišćenje



Opasnost od ozljeda! Oprez pri čišćenju štapnog miksera! Nož u nastavku za miksiranje [6] iznimno je oštar!



UPOZORENJE na materijalnu štetu! Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje niti abrazivne predmete (npr. metalne spužvice). U protivnom može doći do oštećenja štapnog miksera.



Preporučujemo da očistite nastavak za miksiranje [6] odnosno nož [8] neposredno nakon upotrebe kako biste spriječili da se obrađene namirnice osuše i zalijepe. Nastavak za miksiranje [6] odnosno nož [8] morate isprati čistom vodom, osobito nakon obrade slanih namirnica.

- Izvucite strujni utikač iz utičnice.
- Odvojite nastavak za miksiranje [6] od kućišta motora [4].
- Izvadite nož [8] iz zdjelice [9].
- Očistite kućište motora [4] i pokrov zdjele [7] blago navlaženom krpom. U slučaju tvrdokornih prljavština na navlaženu krpu dodajte malo deterdženta za pranje posuđa. Zatim dobro osušite dijelove. Pranje u sudoperu izazvalo bi nepopravljivu štetu!
- Nastavak za miksiranje [6], nož [8], zdjelu [9], poklopac [10], mjernu posudu [12] i poklopac za mjernu posudu [11] možete oprati u sudoperu. Nakon čišćenja isperite s puno čiste vode da biste odstranili ostatke deterdženta. Zatim dobro osušite dijelove.
- Nož [8], zdjelu [9], poklopac [10], mjernu posudu [12] i poklopac za mjernu posudu [11] alternativno možete oprati i u perilici posuđa.

8. Skladištenje dok se uređaj ne upotrebljava

Ako štapni mikser ne upotrebljavate dulje vrijeme, očistite ga kako je opisano u prethodnom poglavlju. Štapni mikser čuvajte na suhom i čistom mjestu te izvan doseg djece.

9. Rješavanje problema

Ako vaš štapni mikser više ne radi kao inače, pokušajte prvo riješiti problem uz pomoć uputa u nastavku. Ako nakon izvođenja postupaka prema sljedećim savjetima pogreška i dalje postoji, nazovite našu korisničku službu.

Štapni mikser ne radi

- Strujni utikač nije utaknut u utičnicu. Utaknite strujni utikač u strujnu utičnicu.
- Strujna utičnica je neispravna. Isprobajte uređaj tako što ćete ga priključiti u neku drugu strujnu utičnicu za koju sigurno znate da je ispravna.

Nož se ne okreće / nož se teško okreće

- Kućište motora [4] i nastavak za miksanje [6] odnosno usitnjivač nisu pravilno sastavljeni. Isključite uređaj iz električne mreže i provjerite je li dobro namješten.
- Ima li zapreka u posudi za miješanje, odnosno u zdjeli [9]? Uklonite ih.
- Pomiješane namirnice pretvrde su ili prežilave.

10. Prijedlozi recepata

Majoneza

Sastojci	Količina	Napomena
Jestivo ulje	250 g	obvezno u gramima, ne u mililitrima
Jaje	1 komad	obvezno mora biti na sobnoj temperaturi
Sol	1 čajna žlica	za okus
Šećer	1 čajna žlica	za okus
Senf	1 čajna žlica	za okus
Papar	1 prstohvat	
Vinski ocat	15 g	može se upotrebljavati i drugi ocat, no ne octena esencija!

Priprema:

Dodajte sve sastojke u mjernu posudu [12]. Zatim postavite nastavak za miksiranje [6] na dno mjerne posude [12] te držite mjernu posudu [12] i nastavak za miksiranje [6] u blago ukošenom položaju. Nakon toga vrlo polako miksajte nastavkom za miksiranje [6] na najvišoj postavci **[MAX]** prema gore uz blago rotirajuće pokrete. Zatim začinite solju i paprom.

Mango lassi

Sastojci	Količina	Napomena
Mango	125 g	Najbolje je prikladan prethodno dozreli mango.
Jogurt	125 g	Za vegansku varijantu možete upotrijebiti sojin ili kokosov jogurt.
Sojin napitak	65 ml	
Sok od limuna	1 čajna žlica	
Šećer	2 čajne žlice	Alternativno možete upotrijebiti med ili gusti sok od agave.

Priprema:

Najprije ogulite mango i uklonite košticu. Zatim nastavkom za miksiranje [6] miksajte pulpu, narezanu na kocke, s drugim sastojcima pri srednjem broju okretaja da biste dobili kremasti lassi.

Hladna krema od šumskog voća

Sastojci	Količina	Napomena
Zamrznuto šumsko voće	150 g	Moguće je upotrijebiti i drugo zamrznuto bobičasto voće
Grčki jogurt	100 ml	
Vrhnje	50 ml	
Vanilin šećer	1/2 paketić	
Med	1 jušne žlice	

Priprema:

Izmjerite jogurt i vrhnje u usitnjivaču. Zatim dodajte zamrznuto bobičasto voće i med te vanilin šećer. Zatim usitnjavajte na najvišem stupnju dok ne nastane hladna krema.

Pesto od peršina i bosiljka

Sastojci	Količina	Napomena
Bosiljak	½ svežnja	
Glatki peršin	1 svežanj	
Pinjoli	3 jušne žlice	
Parmezan	70 g	
Sol	1 prstohvat	
Papar	1 prstohvat	
Maslinovo ulje	65 ml	

Priprema:

Operite bosiljak i peršin. Otkinite listove peršina, narežite sir na kocke. Zatim dodajte sve sastojke u usitnjivač i napravite fini pire pri punom broju okretaja. Raspodijelite pesto u 2 staklenke i prelijte malom količinom ulja.

Dip od smokve i svježeg sira s orasima








Sastojci	Količina	Napomena
Svježi sir	150 g	
Sušene smokve	3 komada	
Orasi	25 g	
Med	1/2 jušna žlica	
Limeta	½	
Sol	1 prstohvat	
Papar	1 prstohvat	




Priprema:

Sitno nasjeckajte orahe. Miksajte sok polovice limete, svježi sir, med, sušene smokve, sol i papar usitnjivačem pri niskom broju okretaja dok se ne stvori kremasta masa. Naposljetku umiješajte sitno nasjeckane orahe.

Želimo vam puno uspjeha u pripremi!

11. Napomene o okolišu i informacije o odlaganju

	<p>Uređaji označeni ovim simbolom podliježu europskoj Direktivi 2012/19/EU. Svi električni i elektronički uređaji moraju se odlagati odvojeno od kućnog otpada na zakonski predviđena odlagališta. Propisnim odlaganjem starog uređaja izbjegavate zagađivanje okoliša i ugrožavanje ljudskog zdravlja. Dodatne informacije o propisnom odlaganju starog uređaja dobit ćete u gradskoj upravi, u službi za odlaganje otpada ili u trgovini u kojoj ste kupili uređaj.</p>
  ES/PT	<p>Ambalažu također zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Kartonska ambalaža može se predati na reciklažu na mjestima za prikupljanje starog papira ili na javnim sabirnim mjestima. Folije i plastične materijale iz opsega isporuke prikuplja vaše lokalno poduzeće za odlaganje otpada i odlaže ga na ekološki prihvatljiv način.</p>
<p>Važno samo za Francusku:</p>  <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>„Jednostavnije sortiranje“</p> <p>Proizvod, pribor, priloženi tiskani materijal i sastavni dijelovi ambalaže mogu se reciklirati. Oni podliježu produljenoj odgovornosti proizvođača te se sortiraju i prikupljaju odvojeno.</p>	
<p>Važno samo za Španjolsku i Portugal:</p> <p>Odvojite materijale pakiranja i zbrinite ih u skladu sa simbolima koji se na njima nalaze u odgovarajuće spremnike za skupljanje:</p> 	
 	<p>Pri odvajanju otpada obratite pozornost na materijale pakiranja koji su označeni kraticama [a] i brojevima [b] sa sljedećim značenjem:</p> <p>1 – 7: umjetni materijali / 20 – 22: papir i karton / 80 – 98: kompozitni materijali.</p>

Simbol	Materijal	Sadržan u sljedećim sastavnim dijelovima ambalaže ovog proizvoda
	Valoviti karton	Prodajna ambalaža, unutarnji karton
	Papir	Svileni papir unutar prodajne ambalaže
	Klorirani polietilen	Plastična vrećica

12. Oznake sukladnosti



Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktivi. Sukladnost je dokazana. Odgovarajuće izjave i dokumenti čuvaju se kod proizvođača.



Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

Potpuna izjava o sukladnosti EU-a može se preuzeti putem sljedeće poveznice:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Adresa za kontakt u skladu s Uredbom 2023/988 o općoj sigurnosti proizvoda: ce@targa.de

13. Jamstvene napomene

Jamstvo tvrtke TARGA GmbH

Poštovani kupče,

na ovaj proizvod dajemo trogodišnje jamstvo koje vrijedi od datuma kupnje. Ukoliko se kod ovog proizvoda pojave nedostaci, imate zakonska prava koja možete ostvariti kod prodavača ovog proizvoda. Naše niže navedeno jamstvo ne ograničava ta zakonska prava.

Jamstveni uvjeti

Jamstveni rok počinje teći od datuma kupnje. Molimo Vas da sačuvate originalan račun. On će Vam poslužiti kao dokaz kupnje. Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojave pogreške u materijalu ili proizvodne pogreške, proizvod ćemo Vam – prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti.

Jamstveni rok i zakonska prava u slučaju nedostataka

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio. Štete i nedostaci koji postoje već i pri kupnji trebete odmah prijaviti nakon raspakiravanja. Popravci koji budu potrebni po isteku jamstvenog roka se dodatno naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden prema najstrožim smjernicama kvalitete i savjesno provjeren prije isporuke. Jamstvo vrijedi za pogreške materijala ili proizvodne pogreške. Ovo jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi neuobičajenom habanju i zbog toga se mogu okarakterizirati kao potrošni dijelovi ili pak oštećenja lomljivim dijelovima, npr. prekidač, punjive baterije ili one koje su od stakla. Jamstvo prestaje ako je proizvod oštećen, nije stručno korišten ili održavan. Za stručnu uporabu proizvoda točno treba poštivati sve upute navedene u uputama za rukovanje. Obavezno treba izbjegavati svrhe uporabe i radnje koje ne preporučujemo u uputama za rukovanje ili na koje upozoravamo. Proizvod je namijenjen samo za privatnu, ali ne i profesionalnu uporabu. Jamstvo se gasi u slučaju zlouporabe i nestručnog rukovanja, primjene sile ili pri zahvatima koje ne obavlja naš ovlašteni servis. S popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Postupanje u slučaju pokrivenog jamstvom

Da biste osigurali brzu obradu zahtjeva, slijedite sljedeće upute:

- Prije puštanja u rad svog proizvoda, pažljivo pročitajte priloženu dokumentaciju. Ako dođe do problema koji se ne može riješiti na ovaj način, obratite se našoj servisnoj liniji.
- Molimo Vas da za sve upita kao dokaz kupnje imate pripremljen blagajnički račun i kataloški broj, odn. serijski broj ako postoji.
- Ukoliko rješenje problema putem telefona neće biti moguće, naša servisna linija može, ovisno o uzroku pogreške, naložiti daljnji servis.
- Na web-mjestu www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj te brojne dodatne priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijski softver. Ovim QR kôdom dospjet ćete izravno na servisno web-mjesto društva LIDL (www.lidl-service.com) te možete unosom broja artikla [IAN] otvoriti njegove upute za rukovanje.



**Servis**

Telefon: 0800 777 999

E-Mail: targa@lidl.hr

IAN: 493690_2504**Proizvođač**

Uzmite u obzir da sljedeća adresa nije servisna adresa. Najprije nazovite prethodno naveden telefonski broj.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIJEMAČKA

Sadržaj

1. Predviđena upotreba	115
2. Obim isporuke	115
3. Tehnički podaci	116
3.1 Vreme za kratki rad	116
3.2 Vreme hlađenja.....	117
4. Bezbednosne napomene	117
5. Pre puštanja u rad	121
5.1 Povezivanje bloka motora [4] sa nastavkom za mešanje [6].....	121
5.2 Odvajanje bloka motora [4] od nastavka za mešanje [6]	121
5.3 Sklapanje/rasklapanje bloka motora [4] i usitnjivača	121
5.4 Podešavanje brzine	122
5.5 Merna posuda [12].....	122
6. Puštanje u rad	122
6.1 Rad sa nastavkom za mešanje [6]	123
<i>6.1.1 Tabela vremena prerade Nastavak za mešanje [6]</i>	<i>123</i>
6.2 Rad sa usitnjivačem	124
<i>6.2.1 Tabela vremena prerade Usitnjivač</i>	<i>124</i>
7. Čišćenje	125
8. Odlaganje kada se ne koristi	126
9. Rešenje problema	126
10. Predlozi za recepte	127
11. Napomene o zaštiti životne sredine i podaci o uklanjanju	127
12. Napomene o usaglašenosti	130
13. Garancijske napomene	130

Čestitamo!

Kupovinom kompleta SilverCrest štapnog miksera SSMS 600 GI, u sledećem tekstu označenog kao štapni mikser, odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod.

Pre prvog puštanja u rad upoznajte se sa štapnim mikserom i pažljivo pročitajte ovo uputstvo za rukovanje. Obratite pažnju pre svega na bezbednosna uputstva i koristite štapni mikser samo kao što je opisano u ovom uputstvu za rukovanje i za navedene oblasti korišćenja.

Dobro sačuvajte ovo uputstvo za rukovanje. Pri ustupanju štapnog miksera trećim licima uručite svu dokumentaciju.

1. Predviđena upotreba

Ovaj štapni mikser je kućni aparat i služi isključivo za sitnjenje i pasiranje raznih namirnica bez koštica i kostiju. Štapni mikser ne sme da se koristi izvan zatvorenih prostorija i u tropskim klimatskim područjima. Nije predviđen za upotrebu u preduzeću odnosno u poslovne svrhe. Štapni mikser koristite isključivo u stambenom prostoru za privatne svrhe, svako drugo korišćenje nije namensko. Ovaj štapni mikser ispunjava sve relevantne norme i standarde u vezi s oznakom usaglašenosti CE. U slučaju izmene štapnog miksera bez saglasnosti proizvođača, poštovanje ovih standarda nije zagarantovano. Zbog štete ili smetnji proizašlih iz ovoga, isključena je svaka garancija proizvođača.

Molimo da obratite pažnju na propise odnosno zakone zemlje korisnika.

2. Obim isporuke

Izvadite štapni mikser i sve delove pribora iz pakovanja. Uklonite sav materijal za pakovanje i proverite da li su sve komponente na broju i neoštećene. U slučaju nepotpune ili oštećene isporuke, molimo da se obratite proizvođaču.

- **Motorni blok sa priključnim kablom i mrežnim utikačem.**
- **Nastavak za mešanje**
- **Usitjivač (posuda, sečivo i poklopac)**
- **Merna posuda (sa poklopcem za mernu posudu)**
- **Kratko uputstvo (kompletno uputstvo za upotrebu dostupno na mreži)**

Ovo uputstvo za upotrebu ima omot koji se otklapa. Na unutrašnjoj strani omota naslikani su štapni mikser i svi elementi za rukovanje, sa brojčanim oznakama. Brojke imaju sledeće značenje:

Slika A – Štapni mikser

1	Regulator brzine
2	Prekidač (normalna brzina)
3	TURBO prekidač (velika brzina)
4	Motorni blok
5	Taster za deblokadu
6	Nastavak za mešanje

Slika B – Usitnjivač

7	Poklopac posude (sa zupčanicima)
8	Sečivo
9	Posuda
10	Poklopac

Slika C – Merna posuda

11	Poklopac za mernu posudu
12	Merna posuda

3. Tehnički podaci

Proizvođač	TARGA GmbH
Naziv	SilverCrest SSMS 600 G1
Napajanje	220 - 240 V~ [naizmjenični napon], 50-60 Hz
Prijemna snaga	600 W
Prijemna snaga u isključenom stanju	0,24 W
Vreme za kratki rad	1 minut sa nastavkom za mešanje [6] 1 minut sa usitnjivačem
Klasa zaštite	II 

Izmene tehničkih podataka kao i dizajna mogu da uslede i bez prethodne najave.



Nije neophodno da korisnik prebacuje proizvod sa 50 na 60 Hz. Uređaj je prilagođen i za 50 i za 60 Hz.

3.1 Vreme za kratki rad

Vreme za kratki rad označava koliko dugo štapni mikser može da radi, a da se motor ne pregreje i ošteti. Vreme za kratki rad kod štapnog mikser iznosi 1 minut pri korišćenju nastavka za mešanje [6] ili pri korišćenju usinjivača.

U slučaju jako čvrstih ili jako žilavih namirnica (npr. mesa), nastavak za mešanje [6] i usitnjivač nemojte da koristite duže od 30 sekundi bez prekida.

3.2 Vreme hlađenja

Posle maksimalnog vremena korišćenja nastavka za mešanje [6] i usitnjivača do 1 minuta ostavite štapni mikser da se ohladi bar 2 minuta. Tek onda nastavite započeti radni postupak.

4. Bezbednosne napomene

Pre prvog korišćenja uređaja detaljno pročitajte sledeća uputstva i obratite pažnju na sva upozorenja, čak i ako imate iskustva u rukovanju električnim i kućnim uređajima. Pažljivo čuvajte ovo uputstvo za rukovanje kao buduću referencu. Ako prodate ili prosledite uređaj, obavezno predajte i ovo uputstvo za rukovanje. Ono je sastavni deo uređaja.

Objašnjenje korišćenih simbola



OPASNOST! Ova signalna reč označava opasnost sa visokim stepenom rizika, koja izaziva smrt ili tešku povredu, ukoliko se ne izbegne.



UPOZORENJE! Ova signalna reč označava opasnost sa srednjim stepenom rizika, koja može da izazove smrt ili tešku povredu, ukoliko se ne izbegne.



OPASNOST! Ovaj simbol označava opasnost po zdravlje i po život i/ili materijalne štete zbog električnog udara.



Opasnost od požara! Ovaj simbol upozorava na požare koji mogu da nastanu usled nepažnje.



Ovaj simbol ukazuje na to, da se motorni blok [4] nikada ne sme uranjati u vodu.



Ovaj simbol označava delove koji se mogu prati u mašini za pranje posuđa.



Ovaj simbol označava proizvode, koji su testirani u pogledu njihovog fizičkog i hemijskog sastava i za koje je u skladu sa zahtevom Uredbe EZ 1935/2004 utvrđeno da su neškodljivi za kontakt sa namirnicama.



Ovaj simbol označava druge informativne napomene o temi.



Ovaj simbol na mernoj posudi [12] označava maksimalnu količinu tečnosti koja sme da se obrađuje u mernoj posudi [12] bez preliivanja sadržaja.



Adresa proizvođača

Predvidiva zloupotreba

- Koristite štapni mikser u skladu sa namenom. U slučaju pogrešne upotrebe uređaja može doći do povreda.
- Štapni mikser ne sme da se koristi za sitnjenje veoma tvrdih namirnica. U njih se ubrajaju npr. zamrznute namirnice, zrnevlje kafe, žito i začini. Nije moguća ni prerada čokolade.
- Ne smeju da se obrađuju druge materije osim namirnica. Štapni mikser može da se oštetiti.
- Štapni mikser ne treba ostaviti da radi na prazno u vazduhu, već samo u kontaktu sa odgovarajućim namirnicama. Produženo izlaganje vazduhu može oštetiti štapni mikser.

Bezbednost lica

- Ovaj aparat ne smeju da koriste deca. Štapni mikser i njegov priključni vod treba držati van domašaja dece. Obratite pažnju da su deca pod nadzorom i da se ne igraju ovim aparatom. Naročito nastavak za mešanje [6] i sečivo [8] sklanjajte od dece kako biste obezbedili da se njima ne povrede.



OPASNOST! Ambalaža nije igračka za decu. Deca ne smeju da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja. Držite uređaj van domašaja dece.

- Ovaj aparat mogu da koriste osobe sa smanjenim telesnim, senzoričkim ili psihičkim sposobnostima ili nedostacima iskustva odn. znanja, ako su pod nadzorom ili obučene u vezi sa bezbednom upotrebom aparata i razumeju opasnosti koje iz toga proizilaze.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem.



OPASNOST! Opasnost od povrede

- Pre zamene pribora ili delova pribora koji se pomiču tokom rada uređaj mora da se isključi i da mu se prekine dotok struje.
- Štapni mikser isključite iz električne mreže kada hoćete da ga sklapate, rasklapate ili perete. Isto tako, kada ga ne koristite i pri nevremenu. Postoji opasnost od povrede!
- Sačekajte da sečivo u nastavku za mešanje [6] stane, pre nego što skinete motorni blok [4]. Nikada ne dirajte nož pri obrtanju. Postoji opasnost od povrede!
- Sačekajte da sečivo [8] u usitnjivaču stane, pre nego što skinete motorni blok [4]. Nikada ne dirajte nož pri obrtanju. Postoji opasnost od povrede!
- Oprez pri čišćenju štapnog miksera! Sečivo u nastavku za mešanje [6] i sečivo [8] u usitnjivaču su veoma oštri! Postoji opasnost od povrede!
- Posle isključivanja sačekajte da se sečivo u nastavku za mešanje [6] zaustavi, pre nego što štapni mikser izvadite iz namirnica. Postoji opasnost od povrede!
- Nikada ne dirajte rotirajuće sečivo nastavka za mešanje [6]. Ne stavljajte predmete u nož i sklanjajte široku odeću i dugu kosu od noža dok se okreće. Postoji opasnost od povrede!
- Nikada ne dirajte rotirajuće sečivo [8] usitnjivača. Postoji opasnost od povrede!
- Budite oprezni prilikom sipanja vrelih tečnosti u posudu [9] ili mernu posudu [12], jer one mogu prskati iz uređaja usled naglog isparavanja.



OPASNOST od strujnog udara

- Povežite štapni mikser tek onda sa mrežom kada spojite motorni blok [4] i nastavak za mešanje [6], odnosno usitnjivač. Postoji opasnost od strujnog udara!

- Štapni mikser priključite samo na pravilno instaliranu, lako pristupačnu utičnicu, čiji mrežni napon odgovara podacima sa pločice za oznaku tipa. Posle priključivanja utičnica mora i dalje da bude lako pristupačna, kako biste u slučaju nužde mogli brzo da izvučete mrežni utikač.
- Štapni mikser nikada ne uključujte u blizini kade za kupanje, tuša ili napunjenog lavaboja.
- Mrežni kabl i mrežni utikač za mrežu ne smeju biti oštećeni.
- Ako se mrežni priključni vod uređaja ošteti, mora da ga zameni proizvođač ili njegova servisna služba ili lice sa sličnim kvalifikacijama, kako bi se izbegle opasnosti.
- Nikada ne otvarajte kućište motornog bloka [4] pošto on ne sadrži delove koji zahtevaju održavanje. Kod otvorenog kućišta postoji opasnost od strujnog udara.
- U slučaju da utvrdite pojavu dima, neobične zvuke ili mirise, odmah izvadite mrežni utikač iz utičnice. U ovim slučajevima štapni mikser više ne sme da se upotrebljava, pre nego što ga stručnjak pregleda. Nipošto nemojte da udišete dim ako se eventualno uređaj zapali. U slučaju da ste ipak udahnuili dim, obratite se lekaru. Udisanje dima može da bude štetno po zdravlje, postoji opasnost od povrede!
- Obezbedite da mrežni kabl ne može da se ošteti oštrim ivicama ili vrelin mestima. Mrežni kabl ne sme da bude prignječen ili presavijen. Kabl izvlačite iz mrežne utičnice držeći ga za utikač, nikada ne vucite za sam kabl. Kabl položite uvek tako, da niko ne može da ga nagazi ili se spotakne o njega. Postoji opasnost od povrede!
- Uređaj mora uvek da se isključi iz mreže ako ne postoji nadzor, pri smetnjama u radu, pre sklapanja, rasklapanja ili pranja. Postoji opasnost od strujnog udara!



Motorni blok [4] nikada ne sme da se uroni u vodu, a bilo kakve tečnosti ne smeju dospeti u kućište motornog bloka [4].

- U slučaju da je tečnost dospela u kućište motornog bloka [4], odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice i obratite se servisnoj službi. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nikada ne hvatajte motorni blok [4], mrežni kabl i mrežni utikač mokrim rukama. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Neposredno posle upotrebe isključite štapni mikser iz struje. Uređaj je bez struje jedino kada je mrežni utikač izvučen. Postoji opasnost od strujnog udara!



OPASNOST od požara

Posle maksimalnog vremena korišćenja nastavka za mešanje [6] ili usitnjivača do 1 minuta ostavite štapni mikser da se ohladi bar 2 minuta.

Tek onda nastavite započeti radni postupak. Postoji opasnost od požara.

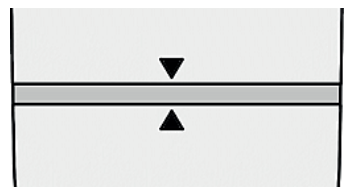
5. Pre puštanja u rad

Izvadite štapni mikser i sve delove pribora iz pakovanja i proverite kompletnost isporuke. Uklonite sve zaštitne folije. Materijal za pakovanje držite van domašaja od dece i odložite ga na ekološki prihvatljiv način.

Pre prvog korišćenja štapni mikser mora temeljno da se očisti, kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Montirajte štapni mikser nakon što su očišćeni delovi sasvim osušeni:

na motornom bloku [4] nalazi se strelica [▼]. Oznaka strelice [▲] je takođe pričvršćena na nastavak za mešanje [6] i poklopac posude [7].
Povezivanje bloka motora [4] sa nastavkom za mešanje [6] ili usitnjivačem moguće je samo ako su oznake strelica okrenute jedna prema drugoj, kao što je prikazano na susednoj slici.



5.1 Povezivanje bloka motora [4] sa nastavkom za mešanje [6]



- Postavite motorni blok [4] na nastavak za mešanje [6] tako da strelice pokazuju jedna prema drugoj.
- Sada pritisnite blok motora [4] na nastavak za mešanje [6] dok ne škljocne na svoje mesto.

5.2 Odvajanje bloka motora [4] od nastavka za mešanje [6]

- Pritisnite i držite tastere za deblokadu [5] na bloku motora [4] i otpustite nastavak za mešanje [6].

5.3 Sklapanje/rasklapanje bloka motora [4] i usitnjivača

- Posudu [9] postavite na ravnu i suhu površinu.

- Sada pažljivo stavite sečivo [8] na držač sečiva unutar posude [9]. Dok ga postavljate, okrenite ga malo i uverite se da uklizne skroz dole na držač sečiva. Normalno je ako sečivo [8] u ovom trenutku nije najčvršće uselo na držač sečiva. Sečivo [8] je ispravno selo tek kada se poklopac posude [7] stavi kasnije.
- Posudu [9] napunite namirnicama koje želite da usitnite. Obratite pažnju na simbole za maksimalne količine punjenja od 500 ml  za namirnice i 300 ml  za tečnosti.
- Sada postavite poklopac posude [7] labavo odozgo na posudu [9] laganim pokretom sve dok ne legne ravno na gornju ivicu posude [9] i sečivo [8] pravilno ne uđe u poklopac posude [7]. Ako poklopac posude [7] ne može pravilno da se zatvori, po potrebi ga lagano okrećite napred-nazad. Sada čvrsto držite posudu [9] jednom rukom i okrenite poklopac posude [7] što je više moguće ulevo da biste fiksirali poklopac posude [7] za posudu [9].
- Postavite motorni blok [4] na poklopac posude [7] tako da strelice pokazuju jedna prema drugoj.
- Sada pritisnite blok motora [4] na poklopac posude [7] dok ne skljojne na svoje mesto. Usitnjivač je sada spreman za rad.
- Da biste uklonili blok motora [4] nakon upotrebe usitnjivača, pritisnite i držite tastere za deblokadu [5] na bloku motora [4] i otpustite ga sa poklopca posude [7].



Ako želite da čuvate namirnice u posudi [9], koristite priloženi poklopac [10]. Po potrebi prvo uklonite poklopac posude [7] i sečivo [8].

5.4 Podešavanje brzine

Regulatorom brzine [1] na motornom bloku [4] možete da podešavate brzinu štapnog miksera u više stepeni. Tako možete za svaku namirnicu koju obrađujete da podesite optimalnu brzinu.


- Pomerite regulator brzine [1] u smeru „MAX“ da biste povećali brzinu.
- Pomerite regulator brzine [1] u smeru „MIN“ da biste smanjili brzinu.

Podešavanje brzine je moguće samo kada sa štapnim mikserom radite sa prekidačem [2] za normalnu brzinu. Prilikom rada sa TURBO prekidačem [3] odmah je na raspolaganju maksimalna brzina obrade.

5.5 Merna posuda [12]

- Sa isporučenom mernom posudom [12] možete da odmerite tečnost do 700 ml.
- Osim toga mernu posudu [12] možete da koristite pri upotrebi nastavka za mešanje [6] za preradu Vaših namirnica.



Ako mernu posudu [12] koristite za preradu, sme da se ulije samo maksimalna količina od 300 ml . Inače, tečnost može da iscuri iz merne posude [12] ili da prska napolje.

6. Puštanje u rad

Štapni mikser je pogodan za sledeće oblasti korišćenja:

- Usitnjavanje i pasiranje voća i povrća u supi, sosovima i umacima
- miksiranje pića
- pravljenje milkšejka
- pravljenje majoneza ili mešanje slatkiša za posle jela.



Preporučljivo je da se broj obrtaja štapnog miksera prilagodi namirnicama koje treba da se obrađuju. Pri korišćenju nastavka za mešanje [6] i usitnivača odaberite za meke namirnice manju brzinu, a za tvrđe namirnice veću brzinu odnosno TURBO brzinu.

6.1 Rad sa nastavkom za mešanje [6]

Namirnice koje treba da se usitne sipajte u što je moguće uži sud sa ravnim dnom. Ovo je idealan peduslov za dobijanje ujednačenog pirea. Samo po sebi je jasno da je moguće i korišćenje u normalnom loncu za kuvanje.

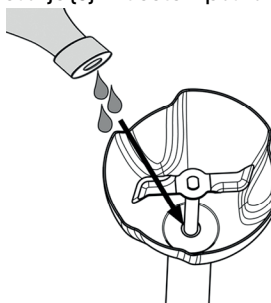
Kako se ne biste povredili sečivom koji se okreće, štapni mikser uključite tek onda kada je nastavak za mešanje [6] uronjen u namirnice za miksiranje.

Postupite na sledeći način:

- Namirnice koje treba da se obrade sipajte u odgovarajuću posudu odnosno lonac.
- Nastavak za mešanje [6] namestite uspravno u namirnice za miksiranje.
- Pokrenite štapni mikser zavisno od potrebe sa prekidačem [2], a sa regulatorom brzine [1] odaberite odgovarajuću brzinu. Ako direktno hoćete da koristite najveću brzinu, možete umesto ovoga da štapni mikser pokrenete sa TURBO prekidačem [3]. Željeni taster držite pritisnut za vreme postupka miksiranja odnosno pasiranja. Ako se nastavak za mešanje [6] zaglavi na dnu posude, otpustite taster na kratko i potom nastavite proces miksiranja.
- Kako bi postigli ravnomernu obradu mešavine, pomerajte štapni mikser pri pasiranju lagano gore i dole.
- Ako rezultat miksiranja odgovara Vašim zahtevima, otpustite prekidač [2] odnosno TURBO prekidač [3] dok se nastavak za mešanje [6] još nalazi u namirnicama za miksiranjei.
- Sačekajte da se nož umiri pre nego što nastavak za mešanje [6] izvučete iz pasirane hrane.



Ako se tokom rada pojave neuobičajeni zvukovi, npr. škripanje ili sl., sipajte malu količinu neutralnog jestivog ulja na pogonsku osovinu nastavka za mešanje [6]. U tu svrhu pratite i ilustraciju pored (slika sa simbolom).



Da biste olakšali čišćenje, držite nastavak za mešanje [6] u posudi sa čistom vodom odmah nakon upotrebe, a zatim kratko pritisnite prekidač [2] nekoliko puta.

6.1.1 Tabela vremena prerade Nastavak za mešanje [6]

Sledeća tabela treba da vam služi kao orijentir za preradu različitih namirnica. Pridržavajte se sledećih vremena obrade da biste izbegli pregrevavanje štapnog miksera. Ukoliko niste postigli željeni rezultat miksovanja u ovom vremenu, zaustavite proces miksovanja i pustite motor da se ohladi. Potom nastavite proces miksovanja.




Posle maksimalnog vremena korišćenja nastavka za mešanje [6] do 1 minuta ostavite štapni mikser da se ohladi bar 2 minuta.

Namirnice	Preporučena količina	Brzina	Vreme prebrade
Voće, povrće	100–200 g	Stepen MIN do MAX ili TURBO *	30–60 sekundi
supe, sosovi, hrana za bebe	100–400 ml	Stepen MIN do MAX ili TURBO *	60 sekundi
napici od mleka, šejkovi	100–1000 ml	Stepen MIN do MAX ili TURBO *	60 sekundi



*: Podesite brzinu shodno željenoj konzistenciji.



Ako mernu posudu [12] koristite za prerađivanje, sme da se ulije samo maksimalna količina od 300 ml . Inače, tečnost može da iscuri iz merne posude [12] ili da prska napolje. Prilikom miksanja većih količina obavezno koristite posudu koja odgovara količini hrane koju prerađujete.

6.2 Rad sa usitnjivačem



Obratite pažnju na simbole za maksimalne količine punjenja od 500 ml  za namirnice i 300 ml  za tečnosti. Da bi se izmerila tačna količina tečnosti pomoću priložene skale, sečivo [8] obavezno mora biti montirano tokom postupka merenja.

Kada ste sastavili usitnjivač i povezali ga sa motornim blokom [4]:

- Utaknite mrežni utikač u utičnicu
- Pritisnite i držite prekidač [2] da biste obradili namirnice normalnom brzinom. Ako je potrebno, regulišite brzinu pomoću regulatora brzine [1] ili koristite TURBO prekidač [3] da biste direktno radili u maksimalnoj brzini.



Jednom rukom držite usitnjivač, dok drugom rukom rukujete prekidačima [2, 3]. Nikada ne odvajajte blok motora [4] od poklopca posude [7] dok koristite prekidače [2, 3].

Otpustite pritisnut prekidač [2, 3] kada ste zadovoljni rezultatom obrade namirnica.

6.2.1 Tabela vremena prerade Usitnjivač

Sledeća tabela treba da vam služi kao orijentir za prerađivanje različitih namirnica. Pridržavajte se sledećih vremena obrade da biste izbegli pregrevanje štapnog miksera. Ukoliko niste postigli željeni rezultat miksovanja u ovom vremenu, zaustavite proces miksovanja i pustite motor da se ohladi. Potom nastavite proces miksovanja.



Posle maksimalnog vremena korišćenja usitnjivača do 1 minuta ostavite štapni mikser da se ohladi bar 2 minuta.

Namirnice	Količina (maks.)	Brzina	Vreme prebrade
Crni luk**	200 g	Stepen MIN	5 puta po 1 sekundu kratak rad, posle svakog puta protresti
beli luk	25 čenova	Stepen MIN do MAX*	oko 15 sekundi
šargarepa	200 g	Stepen MIN do MAX*	oko 15 sekundi
Bademi/lešnici	200 g	Stepen TURBO	oko 20 sekundi
orasi	200 g	Srednji stepen *	oko 15 sekundi
parmezan/tvrdi sir	250 g	Stepen TURBO	oko 30 sekundi
Peršun**	30 g	Stepen TURBO	5 puta po 1 sekundu kratak rad, posle svakog puta protresti
sveže začinsko bilje**	40 g	Stepen TURBO	6 puta po 1 sekundu kratak rad, posle svakog puta protresti

*: Podesite brzinu shodno željenoj konzistenciji.

** : Dok prerađujete ove namirnice, između opisanih kratkih radnih procesa, posudu [9] prodrmajte, protresite ili tapkajte, kako bi se neobrađena masa za sečenje usmeravala u područje sečiva i postigao optimalni rezultat.

7. Čišćenje



Opasnost od povred! Oprez pri čišćenju štapnog miksera! Sečivo u nastavku za mešanje [6] je veoma oštro!



Upozorenje na materijalne štete! Za čišćenje ne koristite ni sredstva koja grebu ili koja nagrizaju niti predmete koji grebu (npr. metalne sundere). Inače je moguće da se štapni mikser ošteti.



Preporučuje se da se nastavak za mešanje [6] odnosno sečivo [8] očisti direktno posle upotrebe, kako bi se izbeglo da se prerađena namirnica na njima osuši. Naročito posle obrade jako posoljenih namirnica treba odmah hladnom vodom da isperete nastavak za mešanje [6] odnosno sečivo [8].

- Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Odvojite nastavak za mešanje [6] od motornog bloka [4].
- Izvadite sečivo [8] iz posude [9].
- Očistite motorni blok [4] i poklopac posude [7] sa ovlaš navlaženom krpom za pranje sudova. Kod tvrdokornih fleka dodajte nešto deterdženta na navlaženu krpom. Zatim temeljno osušite delove. Čišćenje u sudoperi uzrokovalo bi nepopravljivu štetu!
- Nastavak za mešanje [6], sečivo [8], posudu [9], poklopac [10], mernu posudu [12] i poklopac merne posude [11] možete da operete u sudoperi. Posle pranja obilno ih isperite sa čistom vodom, kako biste sprali ostatke sredstva za pranje. Zatim temeljno osušite delove.
- Sečivo [8], posudu [9], poklopac [10], mernu posudu [12] i poklopac merne posude [11] možete da operete i u mašini za pranje posuđa.

8. Odlaganje kada se ne koristi

Ako štapni mikser ne koristite na neko duže vreme, operite ga kao što je u prethodnom poglavlju opisano. Čuvajte ga na suvom i čistom mestu van domašaja dece.

9. Rešenje problema

Ako vaš štapni mikser ne funkcioniše kao što je uobičajeno, pokušajte najpre da rešite problem na osnovu sledećih uputstava. Ako posle sprovođenja sledećih predloga greška i dalje postoji, kontaktirajte naš korisnički servis.

Štapni mikser ne funkcioniše

- Mrežni utikač nije utaknut. Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- Utičnica je pokvarena. Probajte utaknuti aparat na neku drugu mrežnu utičnicu za koju sigurno znate da je u redu.

Nož se ne okreće / okreće se teško

- Motorni blok [4] i nastavak za mešanje [6], odnosno usitnjivač nisu pravilno sklopljeni. Isključite aparat iz mreže i proverite montažu.
- Da li se u posudi za miksiranje odnosno u posudi [9] nalazi prepreka? Uklonite je.
- Miksirane namirnice su previše tvrde ili žilave.

10. Predlozi za recepte

Majonez

Sastojci	Količina	Napomena
Jestivo ulje	250 g	obavezno koristite grame, a ne mililitre
jaje	1 komad	svakako treba da bude na sobnoj temperaturi
So	1 KK	za ukus
šećer	1 KK	za ukus
Senf	1 KK	za ukus
biber	1 prstohvat	
Groždano sirće	15 g	Može se koristiti i drugo sirće, ali ne i sirćetna esencija!

Priprema:

Stavite sve sastojke u mernu posudu [12]. Sada stavite nastavak za mešanje [6] na dno merne posude [12] i držite mernu posudu [12] i nastavak za mešanje [6] pod blagim kosim uglom. Sada polako napredujte prema gore pomoću nastavka za mešanje [6] na najvišem stepenu **(MAKS.)** blagim pokretima ljuljanja. Posle toga začinite solju i biberom.

Mango lassi

Sastojci	Količina	Napomena
mango	125 g	Poželjno je da je mango već sazreo.
jogurt	125 g	Za vegansku varijantu možete koristiti jogurt na bazi soje ili kokosa.
Napitak od soje	65 ml	
limunov sok	1 KK	
šećer	2 KK	Kao alternativu koristiti med ili agavin sirup.

Priprema:

Najpre oljuštite mango i uklonite košticu. Zatim na srednjoj brzini nastavkom za mešanje [6] izmiksirajte isečenu voćnu pulpu sa ostalim sastojcima, da dobijete kremasti lasi.

Krem od jagoda

Sastojci	Količina	Napomena
Zamrznuto šumsko voće	150 g	Mogu se uzeti i druge zamrznute bobice
Grčki jogurt	100 ml	
Šlag	50 ml	
vanilin šećer	1/2 kesica	
med	1 SK	

Priprema:

Izmerite jogurt i šlag u usitnivaču. Zatim dodajte zamrznute bobice, med i vanilin šećer. Sada usitniti na najvišem stepenu dok se ne dobije hladan krem.

Pesto sos od peršuna i bosiljka

Sastojci	Količina	Napomena
bosiljak	½ veze	
peršun sa ravnim listom	1 vezica	
pinjoli	3 SK	
parmezan	70 g	
So	1 prstohvat	
biber	1 prstohvat	
maslinovo ulje	65 ml	

Priprema:

Oprati bosiljak i peršun. Iščupati listove peršuna, iseckati sir na kockice. Zatim staviti sve sastojke u usitnjivač pa sa punim brojem obrtaja usitniti u finu kašu. Raspodeliti pesto u 2 tegle sa poklopcem i preli sa malo ulja.

Umak od krem sira i smokava sa orasima






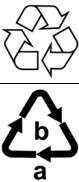
Sastojci	Količina	Napomena
krem sir	150 g	
suve smokve	3 komada	
orasi	25 g	
med	1/2 SK	
limeta	½	
So	1 prstohvat	
biber	1 prstohvat	




Priprema:

Iseckati orahe na sitne komadiće. Sok od pola limete, krem sir, med, suve smokve, so i biber mešati usitnjivačem [6] sa sporim brojem obrtaja dok se ne dobije kremasta masa. Na kraju dodati i promešati sitno iseckane orahe.

Želimo vam uspešnu pripremu!

11. Napomene o zaštiti životne sredine i podaci o uklanjanju

	<p>Uređaji označeni ovim simbolom podležu evropskoj Direktivi 2012/19/EU. Svi električni i elektronski uređaji moraju da se odlažu odvojeno od smeća iz domaćinstva putem punktova koje je država odredila za to. Pravilnim odlaganjem starog aparata ne ugrožavate životnu sredinu i ne izlažete opasnosti sopstveno zdravlje. Ostale informacije o propisnom odlaganju starog uređaja ćete dobiti u gradskoj upravi, kod službe za odlaganje otpada ili u prodavnicu gde ste nabavili uređaj.</p>
  ES/PT	<p>Odložite i ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Karton može da se preda sakupljačima starog papira ili na javnim sakupljačkim mestima za reciklažu. Folije i plastika iz obima isporuke sakupljaju se putem vašeg lokalnog komunalnog preduzeća i uklanjaju se na ekološki način.</p>
<p>Važi samo za Francusku:</p>  <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>„Učinite sortiranje smeća jednostavnijim“</p> <p>Proizvod, pribor, prateći štampani materijal i sastavni delovi pakovanja mogu da se recikliraju. Oni podležu proširenoj odgovornosti proizvođača i odvojeno se sortiraju i sakupljaju.</p>	
<p>Važi samo za Španiju i Portugaliju:</p> <p>Odvojite materijal ambalaže i odložite ga prema navedenim simbolima u odgovarajuće kontejnere za sakupljanje:</p>	
	<p>Prilikom razdvajanja otpada, obratite pažnju na oznake na ambalaži, koje su obeležene skraćenicama [a] i brojevima [b] sa sledećim značenjem:</p> <p>1–7: Plastika / 20–22: Papir i karton / 80–98: Kompozitni materijali.</p>

Simbol	Materijal	Sadržaj sledećih sastavnih delova pakovanja ovog proizvoda
	Rebrasti karton	Prodajno pakovanje, unutrašnji karton
	Papir	Plastična kesu unutar prodajnog pakovanja
	Hlorisani polietilen	Plastična kesu

12. Napomene o usaglašenosti



Ovaj proizvod ispunjava sve zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva. Usaglašenost je dokazana. Odgovarajuće izjave i dokumenti se nalaze kod proizvođača.



Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih nacionalnih smernica Republike Srbije.

Kompletna izjava o usaglašenosti sa propisima EU može se naći na sledećem linku:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Adresa za kontakt u skladu sa Uredbom o bezbednosti proizvoda 2023/988: ce@targa.de

13. Garancijske napomene

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj [požar, poplava, naponski udar...].
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura [pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumениh delova, rđanje, itd.]
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju. Pomoću ovog QR koda dospevate direktno na LIDL servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i možete unošenjem broja artikla [IAN] da otvorite svoje uputstvo za rukovanje.



Naziv proizvoda:	ŠTAPNI MIKSER
Model:	SSMS 600 G1
IAN:	493690_2504
Proizvođač:	TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, NEMAČKA Molimo da vodite računa, da sledeća adresa nije adresa servisa. Najpre kontaktirajte gore navedeni servis.
Ovlašćeni serviser:	ICOM Communications doo Novosadski put 68, 21203 Veternik
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa ili drugog dokaza o kupovini (kopije računa, slipa i sl)
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republik Serbien, tel. 0800-300-180, E-Mail: kontakt@lidl.rs

Kako izjaviti reklamaciju?



Servis



Telefon: 0800 300 180

e-pošta: targa@lidl.rs

Lidl prodavnicu: posetite najbližu Lidl prodavnicu

IAN: 493690_2504

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini (kopiju računa, slipa, i sl) i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Cuprins

1. Destinația utilizării	134
2. Pachetul de livrare	134
3. Date tehnice	135
3.1 Timpul de funcționare rapidă	135
3.2 Timpul de răcire	136
4. Instrucțiuni de siguranță	136
5. Înainte de punerea în funcțiune	140
5.1 Conectați blocul motor [4] cu jarul blenderului [6]	141
5.2 Separați blocul motor [4] de blenderul manual [6]	141
5.3 Conectarea/deconectarea blocului motor [4] și a tocătorului	141
5.4 Reglarea vitezei	141
5.5 Paharul de măsură [12].....	142
6. Punerea în funcțiune	142
6.1 Modul de funcționare cu piciorul de pasat [6].....	142
6.1.1 Tabel cu duratele de preparare cu piciorul de pasat [6].....	143
6.2 Modul de funcționare cu tocătorul	143
6.2.1 Tabel cu duratele de preparare cu tocătorul.....	144
7. Curățare	145
8. Depozitare în cazul neutilizării	145
9. Remedierea problemelor	145
10. Sugestii de rețete	146
11. Instrucțiuni privind mediul înconjurător și indicații privind eliminarea la deșeurile	146
12. Observații privind conformitatea	149
13. Indicații despre garanție	149

Felicitări!

Prin achiziționarea setului de blendere de mână SilverCrest SSMS 600 G1, denumit în continuare blender de mână, ați ales un produs de înaltă calitate.

Înainte de prima punere în funcțiune, familiarizați-vă cu mixerul vertical și citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Respectați în primul rând instrucțiunile de siguranță și folosiți mixerul vertical numai în modul descris în aceste instrucțiuni de utilizare și în scopul indicat.

Păstrați cu grijă aceste instrucțiuni de utilizare. De asemenea, înmânați toate documentele dacă dați mixerul vertical unui terț.

1. Destinația utilizării

Mixerul vertical este un aparat electrocasnic care servește exclusiv la mărunțirea și pasarea diferitelor alimente fără oase. Mixerul vertical nu se va folosi în afara spațiilor închise și în regiuni cu climă tropicală. Acesta nu este destinat utilizării industriale sau comerciale. Folosiți mixerul vertical exclusiv în locuințe, pentru uzul casnic, orice altă întrebuințare fiind neconformă cu destinația. Acest mixer vertical îndeplinește toate normele și standardele relevante privind conformitatea CE. În cazul unei modificări a mixerului vertical fără acordul producătorului, nu mai este garantată respectarea acestor norme. În cazul deteriorărilor sau defecțiunilor ca urmare a modificărilor, este exclusă orice răspundere din partea producătorului.

Vă rugăm să respectați normele naționale, respectiv legile țării de utilizare.

2. Pachetul de livrare

Scoateți mixerul vertical și toate accesoriile din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de ambalaj și verificați dacă toate componentele sunt complete și nu prezintă deteriorări. În cazul unei livrări incomplete sau deteriorate, vă rugăm să contactați producătorul.

- **Bloc motor cu cablu de alimentare și ștecher**
- **Picior de pasat**
- **Tocător (vas, cuțit și capac)**
- **Pahar de măsură (cu capac pentru pahar de măsură)**
- **Ghid rapid (instrucțiunile de utilizare complete sunt disponibile online)**

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt prevăzute cu o copertă pliabilă. Pe partea interioară a copertii se află imaginea mixerului vertical și toate elementele de operare, marcate printr-o serie de cifre. Cifrele au următoarea semnificație:

Figura A – Mixer vertical

1	Regulator de viteză
2	Buton (viteză normală)
3	Buton TURBO (viteză mare)
4	Bloc motor
5	Butoane de deblocare
6	Picior de pasat


Figura B – Tocător

7	Capacul vasului (cu angrenaj)
8	Cuțit
9	Vas
10	Capac

Figura C - Pahar de măsurare

11	Capac pentru paharul de măsură
12	Pahar de măsură

3. Date tehnice

Producător	TARGA GmbH
Denumire	SilverCrest SSMS 600 GI
Alimentare cu tensiune	220 - 240 V~ (tensiune alternativă), 50-60 Hz
Consum de putere	600 W
Consum de energie în stare oprită	0,24 W
Timpul de funcționare rapidă	1 minut cu piciorul de pasat [6] 1 minut cu tocătorul
Clasa de protecție	II 

Modificările datelor tehnice, precum și ale designului pot fi efectuate fără preaviz.



Nu este nevoie ca utilizatorul să comute frecvența pentru produs între 50 și 60 Hz. Produsul este compatibil atât cu 50 cât și cu 60 Hz.

3.1 Timpul de funcționare rapidă

Timpul de funcționare rapidă informează cu privire la timpul în care poate fi folosit mixerul vertical fără ca motorul să se supraîncălzească și să sufere deteriorări. Timpul scurt de funcționare pentru blenderul de mână este de 1 minut atunci când utilizați blenderul de mână [6] sau când utilizați tocătorul.

Nu utilizați piciorul de pasat [6] și tocătorul mai mult de 30 de secunde fără întrerupere în cazul alimentelor foarte tari sau foarte dure [precum carnea].

3.2 Timpul de răcire

După timpul maxim de funcționare de până la 1 minut cu blenderul de mână [6] sau tocătorul, lăsați blenderul de mână să se răcească timp de cel puțin 2 minute. Continuați apoi acțiunea începută.

4. Instrucțiuni de siguranță

Înainte de prima utilizare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni și să respectați toate indicațiile de avertizare, chiar dacă sunteți familiarizat cu manevrarea aparatelor electronice și electrocasnice. Păstrați cu grijă aceste instrucțiuni de utilizare pentru consultarea lor ulterioară. Dacă vindeți sau transmiteți aparatul altei persoane, înmânați în mod obligatoriu și prezentul manual de utilizare. Acesta este parte integrantă a aparatului.

Explicarea simbolurilor utilizate



PERICOLI! Acest cuvânt de avertizare indică un pericol cu un risc ridicat, care, dacă nu este evitat, va duce la deces sau la vătămări grave.



AVERTISMENT! Acest cuvânt de avertizare indică un pericol cu un risc mediu, care, dacă nu este evitat, poate duce la deces sau la vătămări grave.



PERICOLI! Acest simbol marchează pericole pentru sănătate, până la pericol de moarte și/sau daune materiale ca urmare a electrocutării.



Pericol de incendiu! Acest simbol avertizează cu privire la incendiile care pot apărea în caz de nerespectare a acestor instrucțiuni.



Acest simbol informează că nu aveți voie să introduceți niciodată blocul motor [4] în apă.



Acest simbol marchează piesele care pot fi spălate în mașina de spălat vase.



Acest simbol marchează produse care au fost testate cu privire la proprietățile fizice și chimice și au fost clasificate ca fiind inofensive pentru sănătate la contactul cu alimentele, în conformitate cu cerințele regulamentului CE 1935/2004.



Acest simbol marchează alte informații pe această temă.



Acest simbol de pe paharul de măsură [12] marchează cantitatea maximă de lichid, care poate fi procesată în paharul de măsură [12], fără să se reverse conținutul.



Adresa producătorului

Utilizare incorectă previzibilă

- Utilizați mixerul vertical conform destinației. În cazul unei utilizări incorecte a aparatului se poate ajunge la răniri.
- Mixerul vertical nu trebuie să fie folosit pentru mărunțirea alimentelor foarte tari. Printre acestea se numără de ex. alimentele congelate, boabele de cafea, cerealele și condimentele. Nici prepararea ciocolatei nu este posibilă.
- Nu se vor prepara alte substanțe decât alimente. Mixerul vertical se poate deteriora.
- Mixerul vertical nu trebuie să fie folosit în aer, ci doar când este introdus între alimentele adecvate. Operarea pe o perioadă mai lungă în aer poate deteriora mixerul vertical.

Siguranța persoanelor

- Acest aparat nu va fi folosit de către copii. Mixerul vertical și cablul său de conectare nu se vor lăsa la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că supravegheați copiii și că nu se joacă cu acest aparat. Aveți grijă în mod special să nu țineți la îndemâna copiilor piciorul de pasat [6] și cuțitul [8], pentru a vă asigura că aceștia nu se rănesc.



PERICOLI Ambalajul nu este o jucărie. Copiii nu au voie să se joace cu pungile din plastic. Există pericol de sufocare. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități corporale, senzoriale sau intelectuale reduse sau fără experiențe sau cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau dacă au fost instruite privind modul sigur de utilizare a aparatului și au înțeles pericolele rezultate din aceasta.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.



PERICOLI Pericol de rănire

- Înainte de înlocui accesoriile și piesele suplimentare, care se mișcă la funcționare, este necesar să opriți aparatul și să-l scoateți din priză.
- Deconectați mixerul vertical de la rețeaua de alimentare, dacă doriți să îl asamblați, dezasamblați sau să îl curățați. Faceți același lucru dacă nu îl folosiți cât și în timpul furtunurilor. Există pericol de rănire!
- Înainte de a scoate blocul motor [4], așteptați până când piciorul de pasat [6] nu se mai rotește. Nu introduceți niciodată mâna în timp ce cuțitul se rotește. Există pericol de rănire!
- Înainte de a scoate blocul motor [4], așteptați până când cuțitul [8] din tocător nu se mai rotește. Nu introduceți niciodată mâna în timp ce cuțitul se rotește. Există pericol de rănire!
- Atenție la curățarea mixerului vertical! Cuțitul din piciorul de pasat [6] și cuțitul [8] din tocător sunt foarte ascuțit! Există pericol de rănire!
- După oprire, așteptați oprirea cuțitului în piciorul de pasat [6], înainte de a scoate mixerul vertical din alimente. Există pericol de rănire!
- Nu introduceți niciodată mâna în timp ce cuțitul piciorului de pasat [6] se rotește. Nu țineți obiecte în cuțit și păstrați distanța între cuțitul care se rotește și hainele largi și părul lung. Există pericol de rănire!
- Nu introduceți niciodată mâna în timp ce cuțitul piciorului de pasat [8] al tocătorului se rotește. Există pericol de rănire!
- Aveți grijă când turnați lichide fierbinți în vas [9] sau în paharul de măsură [12], deoarece acestea pot stropi din aparat din cauza acumulării bruște de vapori.



PERICOL de electrocutare

- Conectați blenderul manual la sursa de alimentare numai după ce blocul motor [4] și blenderul manual [6] sau tocătorul au fost asamblate. Există pericol de electrocutare!
- Conectați mixerul vertical numai la o priză instalată corespunzător, ușor accesibilă, a cărei tensiune de rețea corespunde indicațiilor de pe plăcuța cu caracteristici tehnice. Și după corectare priza trebuie să fie în continuare ușor accesibilă, astfel încât să puteți scoate rapid ștecherul în caz de urgență.
- Nu utilizați niciodată mixerul vertical în apropierea unei căzi, a unui duș sau a unei chiuvete pline cu apă.
- Cablul de alimentare și ștecărul nu trebuie să fie deteriorate.
- Dacă cablul de alimentare la rețea al acestui aparat este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de serviciul său de asistență pentru clienți sau de o persoană calificată, pentru a evita riscurile.
- Nu deschideți niciodată carcasa blocului motor [4], deoarece acesta nu conține piese care necesită întreținere. Există pericol de electrocutare dacă carcasa este deschisă.
- În cazul apariției fumului, a unor zgomote sau mirosuri neobișnuite, scoateți imediat ștecărul din priză. În aceste cazuri, mixerul vertical nu mai trebuie să fie utilizat înainte de a fi verificat de către un specialist. Nu inhalați în niciun caz fumul generat de un aparat care poate a luat foc. Dacă totuși ați inhalat fumul, consultați un medic. Inspirarea fumului poate fi dăunătoare pentru sănătate, există pericol de rănire!
- Asigurați-vă că nu poate fi deteriorat cablul de alimentare de margini ascuțite sau suprafețe fierbinți. Cablul de alimentare nu trebuie să fie prins sau strivit. Trageți întotdeauna cablul de alimentare din priză ținând de ștecăr, și niciodată de cablul însuși. Poziționați întotdeauna cablul de

alimentare astfel încât nimeni să nu îl poată călca sau să se împiedice de el. Există pericol de rănire!

- Aparatul trebuie să fie deconectat întotdeauna de la rețeaua de alimentare în cazul în care supravegherea nu este asigurată, în cazul defecțiunilor la funcționare, înainte de asamblare, demontare sau curățare. Există pericol de electrocutare!



Nu se va scufunda niciodată blocul motor [4] în apă și nu trebuie să pătrundă lichide în carcasa blocului motor [4].

- În cazul în care pătrund lichide în carcasa blocului motor [4], scoateți imediat ștecărul din priză și adresați-vă serviciului de asistență clienți. Există pericol de electrocutare!
- Nu apucați niciodată blocul motor [4], cablul de alimentare și ștecherul cu mâinile ude. Există pericol de electrocutare!
- Deconectați mixerul vertical de la rețeaua de alimentare imediat după folosire. Aparatul este fără curent numai atunci când ștecărul este scos din priză. Există pericol de electrocutare!



PERICOL de incendiu

După timpul maxim de funcționare de până la 1 minut cu blenderul de mână [6] sau tocătorul, lăsați blenderul de mână să se răcească timp de cel puțin 2 minute.

Continuați apoi acțiunea începută. Există pericol de incendiu.

5. Înainte de punerea în funcțiune

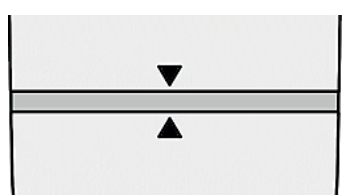
Scoateți mixerul vertical și toate accesoriile din ambalaj și verificați dacă pachetul de livrare este complet. Îndepărtați toate foliile de protecție. Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor și eliminați-l în mod ecologic.

Înainte de prima utilizare, mixerul vertical trebuie să fie curățat foarte bine, conform descrierii din capitolul „Curățare”.

Montați mixerul vertical după ce părțile curățate s-au uscat complet:

Pe blocul motor [4] este aplicată o săgeată [▼]. Atât pe piciorul de pasat [6] cât și pe capacul vasului [7] este aplicată o săgeată [▲].

Conectarea blocului motor [4] cu piciorul de pasat [6] sau tocătorul este posibilă dacă săgețile sunt aliniate așa cum este afișat în diagrama alăturată.





5.1 Conectați blocul motor [4] cu jarul blenderului [6]

- Așezați blocul motor [4] pe jarul blenderului [6] astfel încât marcajele săgeții să fie orientate una spre cealaltă.
- Acum apăsați blocul motor [4] pe jarul blenderului [6] până când auziți că se fixează.

5.2 Separați blocul motor [4] de blenderul manual [6]

- Apăsați și mențineți apăsată butoanele de eliberare [5] de pe blocul motor [4] și eliberați carafa blenderului [6].

5.3 Conectarea/deconectarea blocului motor [4] și a tocătorului

- Așezați vasul [9] pe o suprafață plană și uscată.
- Așezați acum cuțitul [8] cu grijă pe suportul pentru cuțit din vas [9]. Rotiți-l puțin atunci când îl puneți și asigurați-vă că alunecă până jos pe suportul pentru cuțite. Este normal, dacă în acest moment cuțitul [8] nu stă fix pe suportul pentru cuțite. Lama [8] este așezată corect numai atunci când capacul bolului [7] este montat.
- Puneți alimentele de mărunțit în vas [9]. Respectați simbolurile pentru cantitățile maxime de umplere de 500 ml  pentru alimente și 300 ml  pentru lichide.
- Așezați acum capacul vasului [7] cu o mișcare ușoară de sus pe vas [9], până când acesta se așază drept pe marginea superioară a vasului [9] iar cuțitul [8] se fixează corect în capacul vasului [7]. Dacă capacul vasului [7] nu poate fi așezat corect, rotiți-l ușor spre stânga sau dreapta după cum este cazul. Acum țineți vasul [9] cu o mână și rotiți capacul vasului [7] cât se poate spre stânga, pentru a fixa capacul vasului [7] pe vas [9].
- Așezați acum blocul motor [4] pe capacul cuvei [7], astfel încât marcajele săgeții respective să fie orientate una spre cealaltă.
- Acum apăsați blocul motorului [4] pe capacul bolului [7] până când auziți cum se fixează în poziție. Tocătorul este acum gata de utilizare.
- Pentru a scoate din nou blocul motor [4] după utilizarea distrugătorului, apăsați și mențineți apăsată butoanele de eliberare [5] de pe blocul motor [4] și eliberați-l de capacul bolului [7].



Dacă doriți să păstrați alimentele în vas [9], utilizați capacul [10] inclus. Scoateți dacă este cazul mai întâi capacul vasului [7] și cuțitul [8].

5.4 Reglarea vitezei

Cu ajutorul regulatorului de viteză [1] de pe blocul motor [4] puteți regla continuu viteza mixerului vertical. Astfel puteți regla viteza optimă pentru fiecare aliment de prelucrat.


- Glisați regulatorul de viteză [1] în direcția „MAX”, pentru a mări viteza.
- Glisați regulatorul de viteză [1] în direcția „MIN”, pentru a micșora viteza.

Setarea vitezei este posibilă, doar atunci când utilizați mixerul vertical cu butonul [2] pentru viteza normală. Viteza maximă de prelucrare este posibilă imediat la utilizarea butonului TURBO [3].

5.5 Paharul de măsură [12]

- Cu ajutorul paharului de măsură [12] livrat puteți măsura lichide până la 700 ml.
- De asemenea, puteți utiliza paharul de măsurare [12] pentru a procesa alimentele atunci când utilizați mixerul manual [6].



Dacă utilizați paharul de măsură [12] la prelucrat, îl puteți umple doar cu o cantitate de maxim 300 ml . Altfel lichidul din paharul de măsură [12] se poate vărsa sau vă poate stropi.

6. Punerea în funcțiune

Mixerul vertical este adecvat pentru următoarele utilizări:

- Mărunțirea și pasarea fructelor și legumelor din supe, sosuri și băuturi
- Mixarea băuturilor
- Realizarea milkshake-urilor
- Realizarea maionezei sau amestecarea deserturilor



Se recomandă adaptarea turației mixerului vertical în funcție de alimentele de prelucrat. La utilizarea piciorului de pasat [6] și a tocătorului selectați o viteză mai mică pentru alimentele moi și o viteză mai mare, respectiv viteza TURBO în cazul alimentelor mai tari.

6.1 Modul de funcționare cu piciorul de pasat [6]

Puneți alimentele de mărunțit pe cât se poate în recipiente înguste și înalte cu baza plată. Aceasta este condiția ideală pentru un rezultat uniform la pasat. Bineînțeles că se poate folosi și o cratiță normală.

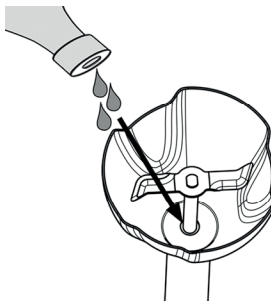
Pentru a evita rănirea din cauza cuțitului care se rotește, porniți mixerul vertical abia după ce ați introdus deja piciorul de pasat [6] în alimentele de mixat.

Procedați în felul următor:

- Puneți alimentele de prelucrat într-un recipient sau o cratiță adecvată.
- Introduceți piciorul de pasat [6] vertical în alimentele de mixat.
- Porniți mixerul vertical, după caz, apăsând butonul [2] și selectați viteza adecvată cu ajutorul regulatorului de viteză [1]. Dacă doriți să utilizați direct cea mai mare viteză, puteți porni mixerul vertical apăsând butonul TURBO [3]. Țineți apăsat butonul selectat în timpul procesului de mixat, respectiv de pasat. Dacă piciorul de pasat [6] se blochează în baza recipientului, dați puțin drumul butonului și apoi continuați procesul de mixat.
- Pentru a obține o prelucrare uniformă a alimentului de mixat, mișcați mixerul vertical ușor în sus și-n jos în timp ce pasați.
- Dacă rezultatul mixării corespunde cerințelor dvs., dați drumul butonului [2], respectiv butonului TURBO [3], cu piciorul de pasat [6] introdus încă în alimentele amestecate.
- Așteptați ca cuțitul să se oprească, înainte de a scoate piciorul de pasat [6] din mâncarea pasată.



Dacă în timpul funcționării apar zgomote neobișnuite, ca scârțâitul sau alt sunet asemănător, adăugați o cantitate mică de ulei de gătit pe axul motor al piciorului de pasat [6]. Vă rugăm să consultați și graficul alăturat (imagine simbolică).



Pentru a facilita curățarea, țineți piciorul de pasat [6] într-un recipient cu apă limpede imediat după utilizare și apăsați scurt de mai multe ori butonul [2].

6.1.1 Tabel cu duratele de preparare cu piciorul de pasat [6]

Tabelul următor ar trebui să vă servească drept ghid pentru prepararea diferitelor alimente. Orientați-vă după duratele de preparare recomandate pentru a evita supraîncălzirea mixerului vertical. Dacă în acest timp nu ați obținut încă un rezultat al mixării, care să corespundă cerințelor dvs., întrerupeți procesul de mixare și lăsați motorul să se răcească. Apoi continuați procesul de mixare.



După perioada maximă de utilizare cu piciorul de pasat [6] de până la 1 minut lăsați mixerul vertical să se răcească cel puțin 2 minute.

Allimente	Cantitate recomandată	Viteză	Timp de preparare
Fruite, legume	100 – 200 g	Nivelurile MIN - MAX sau TURBO *	30 – 60 secunde
Supe, sosuri, alimente pentru bebeluși	100 – 400 ml	Nivelurile MIN - MAX sau TURBO *	60 de secunde
Băuturi cu lapte, shake-uri	100 – 1000 ml	Nivelurile MIN - MAX sau TURBO *	60 de secunde

*: Reglați viteza în funcție de consistența dorită.



Dacă utilizați paharul de măsură [12] la prelucrat, îl puteți umple doar cu o cantitate de maxim 300 ml (☉). Altfel lichidul din paharul de măsură [12] se poate vărsa sau vă poate stropi. La utilizarea cantităților mai mari vă rugăm să folosiți un recipient de amestecat adaptat cantității de preparat.

6.2 Modul de funcționare cu tocătorul



Respectați simbolurile pentru cantitățile maxime de umplere de 500 ml (☉) pentru alimente și 300 ml (☉) pentru lichide. Pentru a măsura cantitatea corectă de lichid cu ajutorul scalei aplicate, trebuie să montați cuțitul [8] în timpul procesului de măsurare.



După ce ați asamblat tocătorul și l-ați conectat la blocul motor [4]:

- Introduceți ștecherul în priză
- Țineți apăsat butonul [2], pentru a prepara alimentele la viteza normală. Reglați viteza după nevoie cu ajutorul regulatorului de viteză [1] sau utilizați butonul TURBO [3] pentru a lucra direct la viteză maximă.



Țineți tocătorul cu o mână în timp ce acționați butoanele [2, 3] cu cealaltă mână. Nu scoateți niciodată blocul motor [4] de pe capacul vasului [7] în timp de acționați butoanele [2, 3].

Dați drumul butoanele apăstate [2, 3], dacă sunteți mulțumiți de rezultatul de preparare al alimentelor.

6.2.1 Tabel cu duratele de preparare cu tocătorul

Tabelul următor ar trebui să vă servească drept ghid pentru prepararea diferitelor alimente. Orientați-vă după duratele de preparare recomandate pentru a evita supraîncălzirea mixerului vertical. Dacă în acest timp nu ați obținut încă un rezultat al mixării, care să corespundă cerințelor dvs., întrerupeți procesul de mixare și lăsați motorul să se răcească. Apoi continuați procesul de mixare.



După perioada maximă de utilizare cu tocătorul de până la 1 minut lăsați mixerul vertical să se răcească cel puțin 2 minute.

Alimente	Cantitate [max.]	Viteză	Timp de preparare
Ceapă **	200 g	Nivel MIN	funcționare rapidă de 1 secundă de 5 ori se agită de fiecare dată
Usturoi	25 de căței	Nivel MIN la MAX*	cca 15 secunde
Morcovi	200 g	Nivel MIN la MAX*	cca 15 secunde
Migdale/alune	200 g	Nivel TURBO	cca 20 secunde
Nuci	200 g	Nivel mediu *	cca 15 secunde
Parmezan/brânză tare	250 g	Nivel TURBO	cca 30 secunde
Pătrunjel **	30 g	Nivel TURBO	funcționare rapidă de 1 secundă de 5 ori se agită de fiecare dată
Mirodenii proaspete **	40 g	Nivel TURBO	funcționare rapidă de 1 secundă de 6 ori se agită de fiecare dată

*: Reglați viteza în funcție de consistența dorită.

** : Când preparați acest aliment, vă rugăm să agitați, să scuturați sau să bateți vasul [9] între procesele scurte de funcționare pentru a ghida alimentele nepreparate în zona cuțitului și pentru a obține cel mai bun rezultat posibil.

7. Curățare



Pericol de rănire! Atenție la curățarea mixerului vertical! Cuțitul din piciorul de pasat [6] este foarte ascuțit!



Avertisment cu privire la daune materiale! Pentru curățare, nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau corozivi și nici obiecte abrazive (de exemplu bureți metalici). În caz contrar mixerul vertical se poate deteriora.



Se recomandă curățarea blenderului manual [6] sau a lamei [8] imediat după utilizare pentru a preveni uscarea alimentelor prelucrate. Trebuie să clătiți imediat blenderul de mână [6] sau lama [8] cu apă curată, în special după procesarea alimentelor foarte sărate.

- Scoateți ștecărul din priză.
- Separați piciorul de pasat [6] de blocul motor [4].
- Scoateți cuțitul [8] din vas [9].
- Curățați blocul motor [4] și capacul cuvei [7] cu o cârpă de vase ușor umedă. În cazul murdăriei întărite adăugați puțin detergent de vase pe laveta umedă. Apoi ștergeți bine piesele. Curățarea în apă ar cauza deteriorări ireparabile!
- Puteți curăța cana blenderului [6], lama [8], bolul [9], capacul [10], paharul de măsurare [12] și capacul paharului de măsurare [11] în mașina de spălat vase. Clătiți după curățare cu apă curată din abundență, pentru a îndepărta resturile de detergent de vase. Apoi ștergeți bine piesele.
- Alternativ, puteți curăța lama [8], bolul [9], capacul [10], paharul de măsurare [12] și capacul paharului de măsurare [11] în mașina de spălat vase.

8. Depozitare în cazul neutilizării

Dacă nu utilizați mixerul vertical o perioadă mai lungă de timp, curățați-l așa cum este descris în capitoul precedent. Păstrați-l într-un loc uscat și curat și nu îl lăsați la îndemâna copiilor.

9. Remedierea problemelor

În cazul în care mixerul dvs. vertical nu funcționează la un moment dat ca de obicei, încercați mai întâi să rezolvați problema pe baza indicațiilor următoare. Dacă eroarea persistă și după ce ați urmat sfaturile menționate, luați legătura cu serviciul nostru de asistență pentru clienți.

Mixerul vertical nu funcționează

- Ștecărul nu este introdus. Introduceți ștecărul în priză.
- Priza este defectă. Testați aparatul la altă priză de care știți sigur că este în ordine.

Cuțitul nu se rotește/se rotește greu

- Blocul motor [4] și blenderul manual [6] sau tocătorul nu sunt asamblate corect. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și verificați montarea.
- Există un obstacol în recipientul de mixat sau în vas [9]? Îndepărtați-l.
- Alimentele mixate sunt prea tari sau prea dure.

10. Sugestii de rețete

Maioneză

Ingrediente	Cantitate	Observație
Ulei de gătit	250 g	asigurați-vă că utilizați grame, nu mililitri
Ou	1 bucată	ar trebui să fie la temperatura camerei
Sare	1 lgt	după gust
Zahăr	1 lgt	după gust
Muștar	1 lgt	după gust
Piper	1 praf	
Oțet de struguri	15 g	funcționează și alte tipuri de oțet, dar fără esență de oțet!

Mod de preparare:

Puneți toate ingredientele în paharul de măsură [12]. Așezați acum piciorul de pasat [6] pe baza paharului de măsură [12] și țineți paharul de măsură [12] și piciorul de pasat [6] ușor înclinate. Acum lucrați foarte încet cu piciorul de pasat [6] la cel mai are nivel **(MAX)** cu mișcări ușoare de legănare. Se condimentează apoi cu sare și piper după gust.

Băutură de mango

Ingrediente	Cantitate	Observație
Mango	125 g	Cel mai adecvat este un mango puțin copt.
Iaurt	125 g	Pentru o versiune vegană puteți folosi iaurt de soia sau de nucă de cocos.
Băutură de soia	65 ml	
Suc de lămâie	1 lgt	
Zahăr	2 lgt	Alternativ folosiți miere sau sirop de agave.

Mod de preparare:

Mai întâi curățați mangoul și scoateți sâmburele. Apoi mixați pulpa tăiată cubulețe cu celelalte ingrediente cu piciorul de pasat [6] la o viteză medie pentru a obține o băutură cremoasă.

Cremă rece de fructe de pădure

Ingrediente	Cantitate	Observație
Fructe de pădure congelate	150 g	Se pot folosi și alte fructe de pădure congelate
Iaurt grecesc	100 ml	
Smântână	50 ml	
Zahăr vanilat	1/2 pliculeț	
Miere	1 LG	

Mod de preparare:

Se măsoară iaurtul și smântâna și se pun în mărunțitor. Se adaugă apoi fructele de pădure congelate, mierea și zahărul vanilat. Acum se mixează la cea mai mare viteză până când se formează o cremă rece.

Sos Pesto cu pătrunjel și busuioc

Ingrediente	Cantitate	Observație
Busuioc	½ de legătură	
Pătrunjel cu frunze plate	1 legătură	
Semințe de pin	3 lg	
Parmezan	70 g	
Sare	1 praf	
Piper	1 praf	
Ulei de măsline	65 ml	

Mod de preparare:

Spălați busuiocul și pătrunjelul. Rupeți frunzele de pătrunjel și tăiați parmezanul cubulețe. Apoi puneți toate ingredientele în tocătorul livrat și pasați fin la viteză maximă. Împărțiți sosul Pesto în 2 pahare cu capac și acoperiți-le cu puțin ulei.

Sos de cremă de brânză cu smochine și nuci




Ingrediente	Cantitate	Observație
Cremă de brânză	150 g	
Smochine uscate	3 bucăți	
Nuci	25 g	
Miere	1/2 lg	
Lămâie verde	½	
Sare	1 praf	
Piper	1 praf	

Mod de preparare:

Tocați mărunt nucile. Mixați sucul de la o jumătate de lămâie verde, crema de brânză, mierea, smochinele uscate, sarea și piperul cu tocătorul la o viteză redusă, până când obțineți o consistență cremoasă. La sfârșit adăugați nucile tocate mărunt.

Vă dorim mult noroc!

11. Instrucțiuni privind mediul înconjurător și indicații privind eliminarea la deșeuri

	<p>Aparatele marcate cu acest simbol intră sub incidența Directivei Europene 2012/19/UE. Toate aparatele electrice și electronice vechi trebuie să fie eliminate separat de gunoiul menajer, la punctele prevăzute pentru acestea de către autorități. Prin eliminarea regulamentară a aparatelor vechi, evitați poluarea mediului și punerea în pericol a sănătății dvs. Informații suplimentare privind eliminarea regulamentară ca deșeuri a aparatelor vechi obțineți de la administrația locală, de la oficiul pentru eliminarea ecologică a deșeurilor sau de la magazinul din care ați achiziționat aparatul.</p>
  ES/PT	<p>Eliminați și ambalajul la deșeuri în mod ecologic. Componentele din carton pot fi predate la punctele de colectare a maculaturii sau la punctele publice de reciclare. Foliile și materialele plastice din pachetul de livrare sunt colectate de întreprinderile de colectare locale și eliminate ecologic de acestea.</p>

Relevant doar pentru Franța:





„Sortarea simplificată”




Produsul, accesoriile, materialele imprimate furnizate și ambalajele sunt reciclabile. Acestea se supun răspunderii extinse a producătorului și sunt sortate și colectate separat.

Relevant doar pentru Spania și Portugalia:

Vă rugăm să separați ambalajele și să îl eliminați în containerele de colectare corespunzătoare, în conformitate cu simbolurile de pe ambalaj:



 	<p>Respectați etichetarea ambalajelor la separarea deșeurilor, acestea fiind marcate cu abrevieri [a] și numere [b] cu următoarea semnificație:</p> <p>1–7: Mase plastice / 20–22: Hârtie și carton / 80–98: Materiale compozite.</p>
--	---

Simbol	Material	Conținut în următoarele componente ale ambalajului acestui produs
	Carton ondulat	Ambalajul de vânzare, cartonul interior
	Hârtie	Hârtie absorbantă în interiorul ambalajului de vânzare
	Polietilenă clorurată	Pungă de plastic

12. Observații privind conformitatea



Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale aplicabile. Conformitatea a fost dovedită. Toate declarațiile și documentele corespunzătoare sunt disponibile la producător.

Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile ale Republicii Serbia.

Declarația de conformitate UE completă poate fi descărcată de pe link-ul următor:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Adresa de contact conform Regulamentului privind siguranța produselor 2023/988: ce@targa.de

13. Indicații despre garanție

Garanție acordată de TARGA GmbH

Stimată clientă, stimate client,

Dumneavoastră primiți pentru acest aparat 3 ani garanție de la data cumpărării. În cazul în care acest produs prezintă vicii, aveți față de vânzător anumite drepturi legale. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de către garanția pe care v-o prezentăm în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garantare începe cu data cumpărării. Vă rugăm să păstrați cu grijă bonul original de casă. Acest document este necesar pentru a dovedi cumpărarea. În cazul în care în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, atunci produsul va fi reparat gratuit sau va fi înlocuit, acest lucru fiind la latitudinea noastră.

Perioada de garantare și garanția legală pentru vicii

Perioada de garantare nu se prelungește prin acordarea drepturilor născute din garanție. Acest lucru se aplică și pieselor înlocuite sau reparate. În cazul în care încă de la cumpărare există defecțiuni sau vicii, atunci acestea trebuie să fie comunicate imediat ce s-a realizat despachetarea. După împlinirea termenului de garanție, reparațiile efectuate trebuie plătite.

Întinderea garanției

Aparatul a fost produs cu grijă respectând norme stricte de calitate și a fost verificat minuțios înainte de livrare. Garanția se întinde pentru defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se întinde

asupra acelor piese ale produsului care sunt supuse uzurii normale și care din această cauză pot fi privite ca piese de uzură sau asupra pieselor casante, de ex. întrerupătoare, acumulatori sau piesele fabricate din sticlă. Această garanție se stinge, dacă produsul a fost deteriorat, nu a fost folosit sau întreținut conform destinației. Pentru o utilizare a produsului conform cu destinația trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile din instrucțiunile de folosire. Moduri de utilizare sau acțiuni, despre care în instrucțiunile de folosire se recomandă a nu fi folosite sau cu privire la care s-a atras atenția, trebuie evitate necondiționat. Produsul este menit a fi utilizat numai în scop privat, iar nu pentru utilizare comercială. În cazul utilizării abuzive sau neautorizate, în cazul utilizării forței și intervenții care nu au fost făcute de către service-ul nostru autorizat duc la stingerea garanției. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Procedura pentru cazul garantat

Pentru a asigura o prelucrare rapidă a cererii dumneavoastră, vă rugăm să urmați instrucțiunile de mai jos:

- Vă rugăm ca înainte de punerea în funcțiune a aparatului dumneavoastră să citiți cu grijă instrucțiunile atașate. Dacă veți avea vreodată probleme, care nu pot fi rezolvate în acest fel, vă rugăm să luați legătura cu serviciul nostru telefonic (hotline).
- Vă rugăm ca la toate cererile să aveți la îndemână bonul de casă și numărul articolului, resp. dacă se poate și numărul serial, ca dovadă a cumpărării.
- Pentru cazul în care o soluție telefonică nu este posibilă, în funcție de cauza defecțiunii, operatorii de la hotline vă vor îndruma la un service.
- Puteți descărca acest manual, multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare de pe www.lidl-service.com. Cu ajutorul acestui cod QR ajungeți direct pe pagina LIDL Service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului [IAN].



**Service**

Telefon: 0800 896 637

E-Mail: targa@lidl.ro

IAN: 493690_2504**Producător**

Vă rugăm să țineți seama că adresa de mai jos nu este adresă de service. Vă rugăm să luați mai întâi legătura cu service-ul arătat mai sus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

Съдържание

1. Употреба по предназначение.....	153
2. Окомплектовка на доставката	153
3. Технически данни	154
3.1 Кратковременен режим.....	154
3.2 Време за охлаждане	155
4. Указания за безопасност.....	155
5. Преди пускане в експлоатация.....	160
5.1 Свържете блока на двигателя [4] с инструмента за пасиране [6]	160
5.2 Отделете блока на двигателя [4] от инструмента за пасиране [6]	160
5.3 Свързване/разделяне на блока на мотора [4] и чопъра.....	160
5.4 Регулиране на скоростта	161
5.5 Мерителна чаша [12]	161
6. Пускане в експлоатация	161
6.1 Работа с инструмента за пасиране [6].....	161
<i>6.1.1 Таблица с времената за обработка инструмент за пасиране [6].....</i>	<i>162</i>
6.2 Работа с чопъра	163
<i>6.2.1 Таблица с времената за обработка чопър.....</i>	<i>163</i>
7. Почистване.....	164
8. Съхраняване при неизползване.....	165
9. Отстраняване на проблеми	165
10. Предложения за рецепти.....	166
11. Указания за опазване на околната среда и инструкции за изхвърляне.....	166
12. Забележки за съответствие.....	169
13. Указания за гаранцията.....	169

Поздравяваме Ви!

С покупката на комплекта ръчни пасатори SilverCrest SSMS 600 G1, наричан по-долу "ръчен пасатор", Вие сте избрали висококачествен продукт.

Разгледайте добре пасатора и прочетете внимателно това ръководство за експлоатация преди първото му пускане. Спазвайте преди всичко указанията за безопасност и използвайте пасатора само както е описано в това ръководство за експлоатация и само по указаното предназначение.

Съхранявайте добре това ръководство за експлоатация. Ако давате пасатора на трето лице, предайте цялата документация заедно с него.

1. Употреба по предназначение

Пасаторът е домакински уред и служи само за нарязване и пюриране на различни хранителни продукти без кости. Пасаторът не може да се използва извън затворени помещения, както и в региони с тропически климат. Той не е предназначен за фирмена или професионална употреба. Използвайте пасатора само в жилищни помещения и за лична употреба, всяка друга употреба се счита за не по предназначение. Този пасатор отговаря на всички съществени норми и стандарти по отношение на CE съответствието. При промяна на пасатора, несъгласувана с производителя, вече не се гарантира спазването на тези норми. Производителят не носи отговорност за произтичащи от това щети или повреди.

Моля, спазвайте валидните за страната наредби, респ. закони на страната, където се използва уредът.

2. Окомплектовка на доставката

Извадете пасатора и всички части на оборудването от опаковката. Отстранете всички опаковъчни материали и проверете дали всички компоненти са цели и в изправност. В случай на непълна доставка или при налични повреди се обърнете към производителя.

- Блок на мотора със захранващ кабел и щепсел
- Инструмент за пасиране
- Чопър [купа, нож и капак]
- Мерителна чаша [с капак за мерителна чаша]
- Кратко ръководство [пълното ръководство за експлоатация е налично онлайн]

Това ръководство за експлоатация има обложка, която се разтваря. На вътрешната страна на обложката са изобразени пасатора и всички негови елементи с цифрови обозначения. Цифрите имат следното значение:

Фигура А – пасатор

1	Регулатор на скоростта
2	Превключвател (нормална скорост)
3	ТУРБО-превключвател (бърза скорост)
4	Блок на мотора
5	Бутони за отключване
6	Инструмент за пасиране

Фигура В – чопър

7	Капак на купата (с предавка)
8	Нож
9	Купа
10	Капак

Фигура В - Мерителна чаша

11	Капак на мерителна чаша
12	Мерителна чаша

3. Технически данни

Производител	TARGA GmbH
Наименование	SilverCrest SSMS 600 G1
Мрежово напрежение	220 - 240 V~ (променливо напрежение), 50-60 Hz
Номинална мощност	600 W
Консумация на енергия в изкл. състояние	0,24 W
Кратковременен режим	1 минута за инструмента за пасиране [6] 1 минута за чопъра
Клас на защита	II 

Промени на техническите данни, както и на дизайна, могат да последват, без да се обявяват.



Не са необходими действия от страна на потребителя за превключване на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът се адаптира както към 50, така и към 60 Hz.

3.1 Кратковременен режим

Кратковременният режим указва колко време може да се използва пасатора, без моторът да прегрее и да се повреди. Краткото време за работа на ръчния пасатор е 1 минута, когато използвате инструмента за пасиране [6] или когато използвате чопъра.

Не използвайте инструмента за пасиране [6] и чопъра при много твърди или жилави продукти (напр. месо) за по-дълго от 30 секунди без прекъсване.

3.2 Време за охлаждане

След максималното време на работа до 1 минута с инструмента за пасиране [6] или чопър, оставете ръчния пасатор да се охлади за поне 2 минути. Едва тогава продължете работния процес.

4. Указания за безопасност

Преди първата употреба на уреда прочетете внимателно следните инструкции и вземете под внимание всички предупредителни указания дори ако сте добре запознати с боравенето с електронни устройства и домакински уреди. Съхранявайте това ръководство за експлоатация грижливо, за да го използвате при необходимост в бъдеще. Ако продавате уреда или го предоставяте на друго лице, приложете задължително това ръководство. То е част от уреда.

Разяснение на използваните символи



ОПАСНОСТ! Тази сигнална дума означава опасност с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или сериозно нараняване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Тази сигнална дума означава опасност със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, можа да доведе до смърт или сериозно нараняване.



ОПАСНОСТ! Този символ означава опасност за здравето и живота и/или материални щети поради електрически удар.



Опасност от пожар! Този символ предупреждава, че при неспазване може да възникне пожар.



Този символ указва, че никога не трябва да потапяте блока на мотора [4] във вода.



Този символ указва части, които са подходящи за съдомиялна машина.



Този символ обозначава продукти, чийто физически и химичен състав е изследван, и е прието, че са безопасни за здравето при контакт с хранителни продукти, съгласно изискванията на Регламент [ЕО] № 1935/2004.



Този символ означава други информативни указания по темата.



Този символ на мерителната чаша [12] обозначава максималното количество течност, което може да бъде обработено в мерителната чаша [12], без съдържанието да прелее.



Адрес на производител

Предвидима злоупотреба

- Използвайте пасатора по предназначение. При неправилна употреба на уреда може да се стигне до наранявания.
- Пасаторът не трябва да се използва за нарязването на много твърди хранителни продукти. В това число напр. замразени продукти, кафе на зърна, зърнени култури и подправки. Обработката на шоколад също не е възможна.
- Не може да се обработват други продукти освен хранителни. Пасаторът може да се повреди.
- Пасаторът не трябва да работи на празен ход, а само в контакт с подходящи хранителните продукти. Продължителната работа без контакт с продукти може да повреди пасатора.

Лична безопасност

- Уредът не трябва да се използва от деца. Пасаторът и кабелът му трябва да се държат далеч от деца. Над децата трябва да се осъществява надзор, за да сте сигурни, че не играят с този уред. Бъдете особено внимателни с инструмента за пасиране [6] и ножа [8] и ги дръжте далеч от деца, за да сте сигурни, че няма да се наранят.



ОПАСНОСТ! Материалът на опаковката не е играчка. Не се разрешава деца да играят с пластмасовите пликосе. Има опасност от задушаване. Съхранявайте уреда извън обсега на деца.

- Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или от лица с недостатъчно опит или познания само ако те са наблюдавани или са получили инструкции за използването на уреда по безопасен начин и са разбрали опасностите, произтичащи от този уред.
- Не се разрешава деца да играят с уреда.



ОПАСНОСТ! Опасност от нараняване

- Преди смяната на аксесоари или допълнителни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да се спре и да се изключи от захранването.
- Изключвайте пасатора от електрическата мрежа, ако искате да го сглобявате, разглобявате или почиствате. Също и когато не го използвате и при гръмотевични бури. Има опасност от нараняване!
- Изчаквайте ножът на инструмента за пасиране [6] да спре, преди да свалите блока на мотора [4]. Никога не посягайте към въртящия се нож. Има опасност от нараняване!
- Изчаквайте ножът [8] в чопъра да спре, преди да свалите блока на мотора [4]. Никога не посягайте към въртящия се нож. Има опасност от нараняване!
- Внимавайте при почистването на пасатора! Ножът на инструмента за пасиране [6] и ножът [8] са много остри! Има опасност от нараняване!
- След изключването изчакайте ножът на инструмента за пасиране [6] да спре да се върти, преди да извадите пасатора от продуктите. Има опасност от нараняване!
- Никога не посягайте към въртящия се нож на инструмента за пасиране [6]. Не поставяйте никакви предмети в ножа и дръжте далеч от въртящия се нож свободното облекло и дълги коси. Има опасност от нараняване!

- Никога не посягайте към въртящия се нож на чопъра [8]. Има опасност от нараняване!
- Бъдете внимателни, когато наливате горещи течности в купата [9] или в мерителната чаша [12], тъй като те могат да се разпръснат от уреда поради внезапно натрупване на пари.



ОПАСНОСТ от електрически удар

- Свържете ръчния миксер към захранването само след като са сглобени блокът на двигателя [4] и инструмента за пасиране [6] или чопърът. Има опасност от токов удар!
- Включвайте пасатора само към правилно инсталиран, лесно достъпен контакт, чието напрежение отговаря на указаното на типовата табела. Контактът трябва да е лесно достъпен и след включването, за да можете при авария бързо да изключите щепсела.
- Никога не използвайте пасатора в близост до вана, душ или пълнен с вода умивалник.
- Захранващият кабел и щепселът не трябва да са повредени.
- Ако възникне повреда на захранващ кабел на този уред, той трябва да се замени от производителя, от оторизиран от него сервиз или от друг квалифициран специалист, за да се предотвратят опасности.
- Никога не отваряйте корпуса на блока на мотора [4], тъй като той не съдържа части, които подлежат на поддръжка. При отворен корпус съществува опасност от електрически удар.
- Ако забележите поява на дим, необичайни шумове или миризми, незабавно изключете щепсела от контакта. В такива случаи пасаторът не трябва да се използва отново, преди да се извърши проверка от специалист. При евентуално изгаряне на уреда в никакъв случай не вдишвайте дима. Ако все пак сте вдишали дим,

потърсете лекарска помощ. Вдишването на дим може да е вредно за здравето, има опасност от нараняване!

- Уверете се, че захранващият кабел не може да се повреди от остри ръбове или горещи места. Захранващият кабел не трябва да бъде заклещван или притискан. Винаги издърпвайте кабела от контакта, хващайки щепсела, никога не дърпайте самия кабел. Захранващият кабел трябва да е положен винаги така, че да не може да бъде настъпен или някой да се спъне в него. Има опасност от нараняване!
- Ако не е под наблюдение, при прекъсване на работа, преди сглобяването или разглобяването му, както и преди почистване, уредът трябва да е винаги изключен от захранването. Има опасност от токов удар!



Блокът на мотора [4] не трябва никога да се потапя във вода и в корпуса на блока на мотора [4] не трябва да попадат никакви течности.

- Ако в корпуса на блока на мотора [4] попадне течност, незабавно изключете щепсела от контакта и се свържете с обслужване на клиенти. Има опасност от токов удар!
- Никога не хващайте блока на мотора [4], захранващия кабел или щепсела с мокри ръце. Има опасност от токов удар!
- Непосредствено след употреба изключвайте пасатора от захранването. Само когато щепселът е изваден, в уреда няма електрически ток. Има опасност от токов удар!



ОПАСНОСТ от пожар

След максималното време на работа до 1 минута с инструмента за пасиране [6] или чопър, оставете ръчния пасатор да се охлади за поне 2 минути.

Едва тогава продължете работния процес. Има опасност от пожар.

5. Преди пускане в експлоатация

Извадете пасатора и всички части на оборудването от опаковката и проверете дали окомплектовката е пълна. Отстранете всички предпазни фолия. Дръжте опаковъчните материали далеч от деца и ги изхвърлете по безопасен за околната среда начин.

Преди първото използване пасаторът трябва да се почисти основно, както е указано в глава „Почистване“.

Сглобете пасатора, след като всички части са напълно изсъхнали:

Върху блока на мотора [4] има маркировка със стрелка [▼]. Върху каната на инструмента за пасиране [6] и върху капака на купата [7] също има знак със стрелка [▲]. Свързването на блока на двигателя [4] с инструмента за пасиране [6] или чопъра е възможно само ако маркировките със стрелки сочат една към друга, както е показано на съседната графика.





5.1 Свържете блока на двигателя [4] с инструмента за пасиране [6]

- Поставете блока на двигателя [4] върху инструмента за пасиране [6] така, че маркировките на стрелките да сочат една към друга.
- Сега натиснете блока на двигателя [4] върху инструмента за пасиране [6], докато чуete щракване на мястото му.

5.2 Отделете блока на двигателя [4] от инструмента за пасиране [6]

- Натиснете и задръжте бутоните за освобождаване [5] на блока на двигателя [4] и освободете инструмента за пасиране [6].

5.3 Свързване/разделяне на блока на мотора [4] и чопъра

- Поставете купата [9] върху равна и суха повърхност.
- Сега поставете внимателно ножа [8] върху държача на ножа вътре в купата [9]. Когато го поставяте, завъртете го леко и се уверете, че се плъзга надолу върху държача на ножа. Нормално е в този момент ножът [8] да не стои съвсем стабилно върху държача на ножа. Ножът [8] е правилно поставен само когато е поставен капакът на купата [7].
- Напълнете купата [9] с хранителните продукти, които ще се режат. Обърнете внимание на символите за максималните количества за пълнене от 500 ml  за хранителни продукти и 300 ml  за течности.
- Поставете капака на купата [7] с леко движение отгоре върху купата [9], докато легне върху горния ръб на купата [9] и ножът [8] се захване правилно в капака на купата [7]. Ако капакът на купата [7] не може да се постави правилно, завъртете го леко напред-назад, ако е необходимо. Сега задръжте купата [9] с една ръка и завъртете капака на купата [7] наляво до упор, за да фиксирате капака на купата [7] върху купата [9].
- Сега поставете блока на двигателя [4] върху капака на купата [7], така че съответните маркировки със стрелки да сочат една към друга.
- Сега натиснете блока на двигателя [4] върху капака на купата [7], докато чуete щракване на мястото му.

Чопърът е готов за работа.

- За да извадите отново блока на двигателя [4] след използване на чопъра, натиснете и задръжте бутоните за освобождаване [5] на блока на двигателя [4] и го освободете от капака на купата [7].



Ако искате да съхранявате хранителните продукти в купата [9], използвайте включения капак [10]. Махнете първо капака на купата [7] и ножа [8].

5.4 Регулиране на скоростта

С регулатора на скоростта [1] на моторния блок [4] можете да настройвате скоростта на пасатора безстепенно. Така можете да настроите оптималната скорост в зависимост от обработваните хранителни продукти.


- Плъзнете регулатора на скоростта [1] в посока „MAX“, за да увеличите скоростта.
- Плъзнете регулатора на скоростта [1] в посока „MIN“, за да намалите скоростта.

Регулирането на скоростта е възможно само когато използвате пасатора с превключвателя [2] за нормална скорост. При използване с ТУРБО-превключвателя [3] работите с максимална скорост на обработка.

5.5 Мерителна чаша [12]

- С включената в окомплектовката мерителна чаша [12] можете да измервате течности до 700 ml.
- Можете също така да използвате мерителната чаша [12], за да обработвате храната, когато използвате инструмента за пасиране [6].



Когато използвате мерителната чаша [12] за обработка, максималното количество, което можете да напълните е 300 ml . В противен случай течността може да излезе или да пръска извън мерителната чаша [12].

6. Пускане в експлоатация

Пасаторът може да има следните приложения:

- Раздробяване и пюриране на плодове и зеленчуци в супи, сосове и дипове.
- Разбъркване на напитки
- Приготвяне на млечни шейкове
- Приготвяне на майонеза и десерти



Препоръчително е да настроите оборотите на пасатора в зависимост от обработваните продукти. При използване на инструмента за пасиране [6] и чопъра избирайте по-ниска скорост за по-меки продукти и по-висока или ТУРБО-скорост за по-твърди продукти.

6.1 Работа с инструмента за пасиране [6]

Сложете продуктите, които ще обработвате, по възможност в тесен, висок съд с плоско дъно. Това е идеална предпоставка за равномерен резултат от пюрирането. Разбира се може да се използва и в обикновена тенджерка.

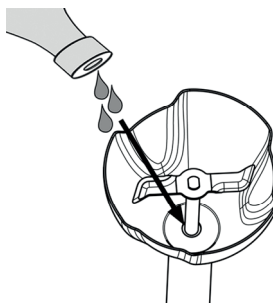
За да избегнете наранявания от въртящия се нож, включвайте пасатора едва след като инструментът за пасиране [6] вече е потопен в сместа.

Действайте по следния начин:

- Поставете обработваните продукти в подходящ съд или тенджера.
- Поставете инструмента за пасиране [6] отвесно в сместа.
- Пуснете с превключвател [2] и изберете с помощта на регулатора за скоростта [1] подходяща скорост, ако е необходимо. Ако искате директно да използвате най-високата скорост, можете да пуснете пасатора направо с ТУРБО-превключвателя [3]. Задръжте избрания бутон натиснат, докато трае процесът на разбъркване респ. пюриране. Ако инструментът за пасиране [6] се прилепи към дъното на съда, отпуснете за кратко бутона и след това продължете с пасирането.
- За да постигнете равномерно обработване на сместа, движете пасатора леко нагоре и надолу при пюрирането.
- Когато сте доволни от резултата, отпуснете превключвателя [2] респ. ТУРБО-превключвателя [3], докато инструментът за пасиране [6] все още се намира в сместа.
- Изчакайте ножът да спре да се върти, преди да извадите инструмента за пасиране [6] от пасираната храна.



Ако по време на работа установите необичайни шумове, напр. скърцане или подобни, сложете малко количество неутрално олио на задвижващата ос на инструмента за пасиране [6]. Моля, вижте и съседната графика [символично изображение].



За по-лесно почистване, веднага след използване потопете инструмента за пасиране [6] в съд с чиста вода и натиснете за кратко неколккратно превключвателя [2].

6.1.1 Таблица с времената за обработка инструмент за пасиране [6]

Следната таблица трябва да ви послужи като ориентир за обработката на различни хранителни продукти. Следвайте препоръчаното време за обработка, за да избегнете прегряване на пасатора. Ако не сте постигнали резултат от пасирането, който отговаря на вашите изисквания в рамките на това време, прекъснете процеса и оставете мотора да се охлади. След това продължете пасирането.




След максималната продължителност на работа с инструмента за пасиране [6] до 1 минута оставете пасатора да се охлади поне за 2 минути.

Хранителен продукт	Препоръчително количество	Скорост	Време за обработка
Плодове, зеленчуци	100 – 200 g	Степен MIN до MAX или TURBO *	30 - 60 секунди
Супи, сосове, бебешка храна	100 – 400 ml	Степен MIN до MAX или TURBO *	60 секунди
Млечни напитки, шейкове	100 – 1000 ml	Степен MIN до MAX или TURBO *	60 секунди



*: Регулирайте скоростта според желаната консистенция.



Когато използвате мерителната чаша [12] за обработка, максималното количество, което можете да напълните е 300 ml . В противен случай течността може да излезе или да пръска извън мерителната чаша [12]. Когато използвате по-големи количества, моля, уверете се, че използвате съд за смесване, който е адаптиран към количеството, което трябва да се преработи.

6.2 Работа с чопъра



Спазвайте символите за максимално количество за пълнене от 500 ml  хранителни продукти и 300 ml  за течности. За да се измери правилното количество течност с помощта на поставената скала, ножът [8] трябва непременно да е монтиран по време на процеса на измерване.

Когато сглобите чопъра и го свържете към блока на мотора [4]:

- Включете щепсела в контакта
- Дръжте превключвателя [2] натиснат, за да обработвате хранителните продукти с нормална скорост. Регулирайте скоростта според нуждите с помощта на регулатора на скоростта [1] или използвайте превключвателя **TURBO** [3], за да работите директно с максимална скорост.



Дръжте чопъра здраво с една ръка, докато управлявате превключвателите [2, 3] с другата. Никога не отделяйте блока на мотора [4] от капака на купата [7], докато управлявате с превключвателите [2, 3].

Отпуснете натиснатия превключвател [2, 3], когато сте доволни от резултата от обработката на хранителните продукти.

6.2.1 Таблица с времената за обработка чопър

Следната таблица трябва да ви послужи като ориентир за обработката на различни хранителни продукти. Следвайте препоръчаното време за обработка, за да избегнете прегряване на пасатора. Ако не сте постигнали резултат от пасирането, който отговаря на вашите изисквания в рамките на това време, прекъснете процеса и оставете мотора да се охлади. След това продължете пасирането.



След максималната продължителност на работа до 1 минута оставете чопъра да се охлади поне за 2 минути.

Хранителен продукт	Количество [макс.]	Скорост	Време за обработка
Лук **	200 g	Степен MIN	5 пъти по 1 секунда кратковременен режим, разклащайте помежду
Чесън	25 скилидки	Ниво MIN до MAX*	ок. 15 секунди
Моркови	200 g	Ниво MIN до MAX*	ок. 15 секунди
Бадеми/лешници	200 g	ТУРБО степен	ок. 20 секунди
Орехи	200 g	Средна степен *	ок. 15 секунди
Пармезан/твърдо сирене	250 g	ТУРБО степен	ок. 30 секунди
Магданоз **	30 g	ТУРБО степен	5 пъти по 1 секунда кратковременен режим, разклащайте помежду
пресни билки **	40 g	ТУРБО степен	6 пъти по 1 секунда кратковременен режим, разклащайте помежду

*: Регулирайте скоростта според желаната консистенция.

** : При обработката на тези хранителни продукти, моля, разклащайте, разтърсвайте или почуквайте купата [9] между описаните кратки пускания, за да изместите необработените парчета към ножа и да постигнете оптимален резултат.

7. Почистване



Опасност от нараняване! Внимавайте при почистването на пасатора! Ножът на инструмента за пасиране [6] е много остър!



Предупреждение за материални щети! Не използвайте за почистване абразивни или корозивни почистващи препарати и предмети, които могат да надраскат повърхността [като напр. метални гъби]. В противен случай може да повредите пасатора.



Препоръчително е да почиствате инструмента за пасиране [6] или острието [8] веднага след употреба, за да предотвратите изсъхването на обработваната храна. Трябва незабавно да изплакнете инструмента за пасиране [6] или ножа [8] с чиста вода, особено след обработка на много солени храни.

- Изключете щепсела от контакта.
- Разглобете инструмента за пасиране [6] от блока на мотора [4].
- Извадете ножа [8] от купата [9].
- Почистете блока на двигателя [4] и капака на купата [7] с леко влажна кърпа. При упорити замърсявания използвайте малко препарат за съдове върху навлажнена кърпа. След това подсушете добре частите. Почистването в умивалник може да доведе до непоправими щети!

- Можете да почиствате инструмента за пасиране [6], ножа [8], купата [9], капака [10], мерителната чаша [12] и капака на мерителната чаша [11] в съдомиялна машина. След почистване ги изплакнете обилно с чиста течаща вода, за да отстраните всички остатъци от препарат. След това подсушете добре частите.
- Можете също така да почистите ножа [8], купата [9], капака [10], мерителната чаша [12] и капака на мерителната чаша [11] в съдомиялна машина.

8. Съхраняване при неизползване

Когато няма да използвате пасатора по-дълго време, го почистете, както е описано в предходната глава. Съхранявайте го на сухо и чисто място извън обсега на деца.

9. Отстраняване на проблеми

Ако Вашият пасатор не функционира, както е обичайно, опитайте първо да разрешите проблема, следвайки следните указания. Ако проблемът все още съществува, след като сте постъпили съгласно съветите, се свържете с нашия отдел по обслужване на клиенти.

Пасаторът не работи

- Щепселът не е включен. Включете щепсела в контакт.
- Контактът е повреден. Опитайте да включите уреда в друг контакт, за който сте сигурни, че работи.

Ножът не се върти / върти се трудно

- Блокът на двигателя [4] и инструмента за пасиране [6] или чопърът не са сглобени правилно. Изключете уреда от захранващата мрежа и проверете как е сглобен.
- Има ли нещо в съда с продуктите или купата [9], което може да възпрепятства ножа? Отстранете го.
- Смесените продукти са много твърди или жилави.

10. Предложения за рецепти

Майонеза

Съставки	Количество	Забележка
Олио	250 g	непременно грамове, не милилитри
Яйце	1 брой	непременно със стайна температура
Сол	1 чл.	на вкус
Захар	1 чл.	на вкус
Горчица	1 чл.	на вкус
Черен пипер	1 щипка	
Винен оцет	15 g	може и друг оцет, но не и оцетна есенция!

Приготвяне:

Поставете всички съставки в мерителната чаша [12]. Сега поставете инструмента за пасиране [6] върху дъното на мерителната чаша [12] и дръжте мерителната чаша [12] и инструмента за пасиране [6] под лек ъгъл. Сега започнете да работите много бавно с инструмента за пасиране [6] на най-високата степен (MAX) с леки люлеещи движения нагоре. След това подправете със сол и черен пипер на вкус.

Ласи от манго

Съставки	Количество	Забележка
Манго	125 g	Най-добре да използвате добре узряло манго
Йогурт	125 g	За вариант за вегани можете да използвате соев или кокосов йогурт.
Соева напитка	65 ml	
Лимонов сок	1 чл.	
Захар	2 чл.	Като алтернатива можете да използвате мед или сироп от агава.

Приготвяне:

Първо обелете мангото и отстранете костилката. След това пасирайте с инструмента за пасиране [6] нарязаната на кубчета месеста част на плода с останалите съставки на средна скорост, за да получите кремообразно ласи.

Студен крем от горски плодове

Съставки	Количество	Забележка
Замразени горски плодове	150 g	Могат да се използват и други замразени плодове
Гръцко кисело мляко	100 ml	
Сметана	50 ml	
Ванилова захар	1/2 пакетче	
Мед	1 EL	

Приготвяне:

Измерете киселото мляко и сметаната в чопъра. След това добавете замразените плодове, меда и ваниловата захар. Сега пасирайте на най-високата степен, докато се получи студен крем.

Песто от магданоз и босилек

Съставки	Количество	Забележка
Босилек	½ връзка	
Магданоз с плоски листа	1 връзка	
Кедрови ядки	3 с.л.	
Пармезан	70 g	
Сол	1 щипка	
Черен пипер	1 щипка	
Маслиново масло	65 ml	

Приготвяне:

Измийте босилека и магданоза. Откъснете листата от магданоза и нарежете сиренето на кубчета. След това поставете всички съставки в кухненския робот и ги смесете на пълна скорост до гладка смес. Разпределете пестото в 2 буркана с винт и залейте с малко олио.

Дип от прясно сирене със смокини и орехи










Съставки	Количество	Забележка
Прясно сирене	150 g	
Сушени смокини	3 бр.	
Орехи	25 g	
Мед	1/2 с.л.	
Лайм	½	
Сол	1 щипка	
Черен пипер	1 щипка	

Приготвяне:




Нарежете на ситно орехите. С чопъра смесете на ниска скорост сока на половинката лайм, пряското сирене, меда, сушените смокини, солта и черния пипер до получаването на кремообразна смес. Накрая добавете ситно нарязаните орехи.

Желаем ви добър апетит!

II. Указания за опазване на околната среда и инструкции за изхвърляне

	<p>Уредите, маркирани с този символ, са предмет на европейската Директива 2012/19/ЕС. Всички стари електрически и електронни уреди трябва да се изхвърлят отделно от битовите отпадъци на определените за това от компетентния държавен орган места. С правилното изхвърляне на стария уред предотвратявате екологични щети и опасност за собственото си здраве. Още информация за правилното изхвърляне на стария уред като отпадък ще получите от градската администрация, в служба „Чистота“ или в магазина, от който сте купили уреда.</p>
	<p>Изхвърляйте и опаковката по безопасен за околната среда начин. Картонените опаковки могат да се предават за рециклиране в пунктовете за стара хартия или да се изхвърлят в обществените контейнери за разделно събиране на отпадъци.</p>
	<p>Фолио и пластмаса от доставката се събират от местната фирма за извозване на отпадъци и се изхвърлят съобразно екологичните норми.</p>
<p>Отнася се само за Франция:</p>	
	<p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  
	<p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
<p>„Сортирането вече е по-лесно“</p>	
<p>Продуктът, аксесоарите, приложените печатни материали и частите от опаковката могат да се рециклират. Те подлежат на разширена отговорност на производителя и се сортират и събират разделно.</p>	
<p>Отнася се само за Испания и Португалия:</p>	
<p>Разделяйте опаковъчния материал и го изхвърляйте съгласно в съответните контейнери според символите:</p>	
	<p>Спазвайте обозначението върху опаковъчните материали при разделното изхвърляне, те са обозначени със съкращения [a] и номера [b] със следното значение:</p>
	<p>1–7: Пластмаси / 20–22: Хартия и картон / 80–98: Композитни материали.</p>



Символ	Материал	Съдържа се в следните съставни части на опаковката на този продукт
	Велпапе	Търговска опаковка, вътрешна картонена кутия
	Хартия	Опаковъчна хартия вътре в търговската опаковка
	Хлориран полиетилен	Пластмасова торбичка

12. Забележки за съответствие



Този продукт изпълнява изискванията на действащите европейски и национални директиви. Съответствието е доказано. Съответните декларации и документи са налични при производителя.

Този продукт изпълнява изискванията на действащите национални директиви на Република Сърбия.

Пълната декларация за съответствие на ЕС може да бъде изтеглена от следната връзка:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Адрес за контакт съгласно Регламент за безопасност на продуктите 2023/988: ce@targa.de

13. Указания за гаранцията

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите пра-ва, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добро-съвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.
- Можете да изтеглите това и много други ръководства, видео клипове за продукти и инсталационен софтуер от www.lidl-service.com. С този QR код ще отидете директно на страницата на LIDL-Service (www.lidl-service.com) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) можете да отворите Вашето ръководство за експлоатация.



Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Мо-жем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: targa@lidl.bg

IAN 493690_2504

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ГЕРМАНИЯ

* Чл. 112. [1] При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборият от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

[2] Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. [1] Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

[2] Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

[3] След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

[4] Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

[5] Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. [1] При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

[2] Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

[3] Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. [4] [Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.] Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. [1] Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

[2] Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

[3] Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

1. Προβλεπόμενη χρήση	174
2. Περιεχόμενα συσκευασίας	174
3. Τεχνικά στοιχεία	175
3.1 Χρόνος βραχείας λειτουργίας.....	175
3.2 Χρόνος κρυώματος.....	176
4. Υποδείξεις ασφαλείας	176
5. Πριν από τη θέση σε λειτουργία	181
5.1 Σύνδεση της μονάδας μοτέρ (4) με το ραβδομπλέντερ (6).....	181
5.2 Αποσύνδεση της μονάδας μοτέρ (4) από τη ράβδο πολτοποίησης (6).....	181
5.3 Σύνδεση/Αποσύνδεση μονάδας μοτέρ (4) και πολυκόφτη.....	181
5.4 Ρύθμιση της ταχύτητας.....	182
5.5 Δοσομετρητής (12)	182
6. Θέση σε λειτουργία	182
6.1 Λειτουργία με τη ράβδο πολτοποίησης (6).....	183
6.1.1 Πίνακας χρόνων επεξεργασίας ράβδου πολτοποίησης (6)	184
6.2 Λειτουργία με τον πολυκόφτη.....	184
6.2.1 Πίνακας χρόνων επεξεργασίας πολυκόφτη	185
7. Καθαρισμός	185
8. Αποθήκευση σε περίπτωση μη χρήσης	186
9. Αντιμετώπιση προβλημάτων	186
10. Προτεινόμενες συνταγές	187
11. Υποδείξεις σχετικά με το περιβάλλον και πληροφορίες για την απόρριψη	187
12. Σημειώσεις σχετικά με τη συμμόρφωση	190
13. Πληροφορίες εγγύησης	190

Συγχαρητήρια!

Με την αγορά του σετ ραβδομπλέντερ SilverCrestSSMS 600 G1, στο εξής «ραβδομπλέντερ», έχετε επιλέξει ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.

Εξοικειωθείτε με το μίξερ χειρός, προτού το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, και διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης. Τηρείτε τις υποδείξεις ασφαλείας και χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και μόνο για την προβλεπόμενη χρήση.

Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης. Αν παραδώσετε το μίξερ χειρός σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα σχετικά έγγραφα.

1. Προβλεπόμενη χρήση

Το μίξερ χειρός είναι μια οικιακή συσκευή και χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τον τεμαχισμό και την πολτοποίηση διαφόρων τροφίμων χωρίς κόκαλα. Δεν επιτρέπεται η χρήση του σε ανοικτούς χώρους και σε τροπικές κλιματικές περιοχές. Δεν προορίζεται για εταιρική ή επαγγελματική χρήση. Χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός αποκλειστικά στο σπίτι για προσωπική χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται. Το μίξερ χειρός συμμορφώνεται με όλους τους κανονισμούς και όλα τα πρότυπα που σχετίζονται με τη συμμόρφωση CE. Σε περίπτωση τροποποίησής του χωρίς τη συγκατάθεση του κατασκευαστή, δεν διασφαλίζεται πλέον η συμμόρφωση με τα πρότυπα αυτά. Αποκλείεται οποιαδήποτε ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές ή βλάβες που προκύπτουν στην περίπτωση αυτή.

Λάβετε υπόψη σας τους κανονισμούς ή/και τους νόμους που ισχύουν στην εκάστοτε χώρα χρήσης του προϊόντος.

2. Περιεχόμενα συσκευασίας

Βγάλτε το μίξερ χειρός και όλα τα πρόσθετα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και ελέγξτε αν όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρη και σε άψογη κατάσταση. Αν κάποια από τα περιεχόμενα της συσκευασίας λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή.

- **Τμήμα μοτέρ με ηλεκτρικό καλώδιο και βύσμα τροφοδοσίας**
- **Μπλέντερ χειρός**
- **Τεμαχιστής (κάδος, λεπίδες και καπάκι)**
- **Δοσομετρητής (με καπάκι)**
- **Οδηγός γρήγορης εκκίνησης (οι πλήρεις οδηγίες λειτουργίας είναι διαθέσιμες στο διαδίκτυο)**

Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης είναι σε αναδιπλούμενη μορφή. Στην εσωτερική πλευρά του εξώφυλλου απεικονίζεται το μίξερ χειρός και όλα τα στοιχεία χειρισμού με αριθμητικά ψηφία. Τα ψηφία σημαίνουν τα εξής:

Εικόνα Α - Μίξερ χειρός

1	Διακόπτης ρύθμισης ταχύτητας
2	Διακόπτης (κανονική ταχύτητα)
3	Διακόπτης TURBO (γρήγορη ταχύτητα)
4	Τμήμα μοτέρ
5	Πλήκτρα απασφάλισης
6	Μπλέντερ χειρός

Εικόνα Β - Τεμαχιστής

7	Καπάκι κάδου (με μονάδα μετάδοσης κίνησης)
8	Λεπίδες
9	Δοχείο
10	Καπάκι

Εικόνα C - Δοσομετρητής

11	Καπάκι δοσομετρητή
12	Δοχείο μέτρησης

3. Τεχνικά στοιχεία

Κατασκευαστής	TARGA GmbH
Όνομασία	SilverCrest SSMS 600 G1
Παροχή ρεύματος	220 - 240 V~ (εναλλασσόμενη τάση), 50-60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	600 W
Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση απενεργοποίησης	0,24 W
Χρόνος βραχείας λειτουργίας	1 λεπτό με τη ράβδο πολτοποίησης (6) 1 λεπτό με τον τεμαχιστή
Κατηγορία προστασίας	II 

Τα τεχνικά στοιχεία καθώς και ο σχεδιασμός ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.



Δεν απαιτείται καμία ενέργεια από το χρήστη για τη ρύθμιση του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz. Το προϊόν είναι κατάλληλο για 50 και 60 Hz.

3.1 Χρόνος βραχείας λειτουργίας

Ο χρόνος βραχείας λειτουργίας υποδεικνύει για πόσο χρονικό διάστημα μπορεί να λειτουργήσει το μίξερ χειρός, χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί ζημιά. Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας του ραβδομπλέντερ είναι 1 λεπτό όταν χρησιμοποιείτε είτε τη ράβδο πολτοποίησης (6) είτε τον πολυκόφτη.

Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης (6) και τον πολυκόφτη για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα χωρίς διακοπή για πολύ σκληρά ή πολύ ινώδη τρόφιμα (π.χ. κρέας).

3.2 Χρόνος κρωμάτος

Μετά τον μέγιστο χρόνο χρήσης έως και 1 λεπτού με τη ράβδο πολτοποίησης (6) ή τον πολυκόφτη, αφήστε το ραβδομπλέντερ να κρωώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά. Στη συνέχεια, μπορείτε να συνεχίσετε να το χρησιμοποιείτε.

4. Υποδείξεις ασφαλείας

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και λάβετε υπόψη όλες τις προειδοποιητικές υποδείξεις, ακόμα και αν είστε εξοικειωμένοι με τη χρήση ηλεκτρονικών και οικιακών συσκευών. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά. Αν θέλετε να πουλήσετε ή να μεταβιβάσετε τη συσκευή σε κάποιον τρίτο, παραδώστε οπωσδήποτε μαζί και αυτές τις οδηγίες λειτουργίας. Αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της συσκευής.

Επεξήγηση συμβόλων



KINΔΥΝΟΣ! Αυτή η προειδοποιητική λέξη υποδεικνύει έναν υψηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η προειδοποιητική λέξη υποδεικνύει έναν μέτριο βαθμό κινδύνου ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



KINΔΥΝΟΣ! Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει κινδύνους για την υγεία, κίνδυνο θανάτου ή/και πρόκλησης υλικών ζημιών από ηλεκτροπληξία.



Κίνδυνος πυρκαγιάς! Αυτό το σύμβολο προειδοποιεί για τον κίνδυνο πυρκαγιάς που μπορεί να προκληθεί, αν δεν τηρηθούν οι υποδείξεις.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι η μονάδα του μοτέρ (4) δεν πρέπει ποτέ να βυθίζεται στο νερό.



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει προϊόντα τα οποία έχουν ελεγχθεί ως προς τις φυσικές και χημικές ιδιότητες των υλικών κατασκευής τους και τα οποία, σύμφωνα με την απαίτηση του κανονισμού ΕΚ 1935/2004, κρίνονται ότι δεν αποτελούν κίνδυνο για την υγεία όταν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει περαιτέρω ενημερωτικές υποδείξεις σχετικά με το θέμα.



Αυτό το σύμβολο στο δοσομετρητή (12) υποδεικνύει τη μέγιστη ποσότητα υγρού που μπορεί να επεξεργαστεί ο δοσομετρητής (12), χωρίς να υπερχειλίσει το περιεχόμενο.



Διεύθυνση κατασκευαστή

Προβλέψιμη λανθασμένη χρήση

- Να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Το μίξερ χειρός δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων. Σε αυτά περιλαμβάνονται π.χ. τα κατεψυγμένα τρόφιμα, οι κόκκοι καφέ, τα δημητριακά και τα μπαχαρικά. Μην το χρησιμοποιείτε για την επεξεργασία της σοκολάτας.
- Μην το χρησιμοποιείτε για την επεξεργασία υλικών πέραν των τροφίμων. Το μίξερ χειρός μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Το μίξερ χειρός δεν πρέπει να λειτουργεί στον αέρα, αλλά μόνο σε συνδυασμό με κατάλληλα τρόφιμα. Η παρατεταμένη λειτουργία στον αέρα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μίξερ χειρός.

Ατομική ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε το μίξερ χειρός και το καλώδιο σύνδεσης μακριά από παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά επιβλέπονται και δεν παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε μακριά από τα παιδιά ιδίως τη ράβδο

πολτοποίησης (6) και τις λεπίδες (8), ώστε να αποκλείσετε τον κίνδυνο τραυματισμού.



KΙΝΔΥΝΟΣ! Το υλικό συσκευασίας δεν είναι παιχνίδι για παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας. Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους συνεπαγόμενους κινδύνους,
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.



KΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος τραυματισμού

- Πριν από την αντικατάσταση των αξεσουάρ ή των πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιείται και να αποσυνδέεται από το ρεύμα.
- Εάν θέλετε να συναρμολογήσετε, να αποσυναρμολογήσετε ή να καθαρίσετε το μίξερ χειρός, πρέπει να το αποσυνδέσετε από το ρεύμα. Το ίδιο ισχύει, όταν δεν το χρησιμοποιείτε ή όταν επικρατεί καταιγίδα. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Περιμένετε να ακινητοποιηθούν οι λεπίδες της ράβδου πολτοποίησης (6), προτού αφαιρέσετε τη μονάδα μοτέρ (4). Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες, όταν περιστρέφονται. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Περιμένετε να ακινητοποιηθούν οι λεπίδες (8) του πολυκόφτη, προτού αφαιρέσετε τη μονάδα μοτέρ (4). Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες, όταν περιστρέφονται. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Προσέξτε όταν καθαρίζετε το μίξερ χειρός! Οι λεπίδες της ράβδου πολτοποίησης (6) και οι λεπίδες (8) του πολυκόφτη είναι πολύ κοφτερές! Κίνδυνος τραυματισμού!

- Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, περιμένετε μέχρι οι λεπίδες του ραβδομπλέντερ (6) να ακινητοποιηθούν προτού ανασηκώσετε το ραβδομπλέντερ από το τρόφιμο. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες της ράβδου πολτοποίησης (6), όταν περιστρέφονται. Μην τοποθετείτε αντικείμενα στις λεπίδες και κρατήστε τα φαρδιά ρούχα και τα μακριά μαλλιά μακριά από τις περιστρεφόμενες λεπίδες. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες του πολυκόφτη (8), όταν περιστρέφονται. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Να είστε προσεκτικοί όταν ρίχνετε καυτά υγρά στον κάδο (9) ή στον δοσομετρητή (12), καθώς μπορεί να εκτιναχθούν έξω από τη συσκευή λόγω της απότομης συσσώρευσης ατμών.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία

- Συνδέστε το ραβδομπλέντερ στο ρεύμα μόνο αφού πρώτα συναρμολογήσετε τη μονάδα μοτέρ (4), τη ράβδο πολτοποίησης (6) ή/και τον πολυκόφτη. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το μίξερ χειρός πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα σωστά εγκατεστημένη, εύκολα προσβάσιμη και κατάλληλη για την τάση ηλεκτρικού δικτύου που αναγράφεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ανά πάσα στιγμή μετά τη σύνδεση, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε γρήγορα το βύσμα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ χειρός κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο και το βύσμα δεν πρέπει να έχουν υποστεί ζημιά.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από το αντίστοιχο τμήμα σέρβις ή από αναλόγως εξειδικευμένο άτομο προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.

- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της μονάδας μοτέρ (4), καθώς δεν περιλαμβάνει εξαρτήματα με δυνατότητα συντήρησης. Όταν το περίβλημα είναι ανοιχτό, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Αν διαπιστώσετε παρουσία καπνού, ασυνήθιστους θορύβους ή περίεργη οσμή, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η χρήση του μίξερ χειρός θα πρέπει να διακόπτεται μέχρι η συσκευή να ελεγχθεί από έναν τεχνικό. Μην εισπνέετε ποτέ τον καπνό, αν η συσκευή πιάσει φωτιά. Αν ωστόσο εισπνεύσετε καπνό, αναζητήστε ιατρική βοήθεια. Η εισπνοή του καπνού μπορεί να είναι επιζήμια για την υγεία!
- Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορεί να προκληθεί ζημιά στο ηλεκτρικό καλώδιο από κοφτερές ακμές ή καυτά σημεία. Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν μαγκώνεται και δεν συνθλίβεται. Να αφαιρείτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα πιάνοντάς το πάντα από το βύσμα. Μην τραβάτε ποτέ το ίδιο το καλώδιο. Φροντίστε να τοποθετείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο έτσι, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει κανείς. Κίνδυνος τραυματισμού!
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το ηλεκτρικό δίκτυο, όταν δεν επιτηρείται, σε περίπτωση δυσλειτουργιών, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ (4) στο νερό και αποφύγετε την εισχώρηση υγρών στο περίβλημα της μονάδας μοτέρ (4).

- Αν τυχόν εισχωρήσει υγρό στο περίβλημα της μονάδας μοτέρ (4), αφαιρέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και απευθυνθείτε στο κέντρο σέρβις. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μην πιάνετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ (4), το ηλεκτρικό καλώδιο και το βύσμα με βρεγμένα χέρια. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Αφού χρησιμοποιήσετε το μίξερ χειρός, αποσυνδέστε το αμέσως από το ηλεκτρικό δίκτυο. Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα,

μόνο εάν το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς

Μετά τον μέγιστο χρόνο χρήσης έως και 1 λεπτού με τη ράβδο πολτοποίησης (6) ή τον πολυκόφτη, αφήστε το ραβδομπλέντερ να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά.

Στη συνέχεια, μπορείτε να συνεχίσετε να το χρησιμοποιείτε. Κίνδυνος πυρκαγιάς.

5. Πριν από τη θέση σε λειτουργία

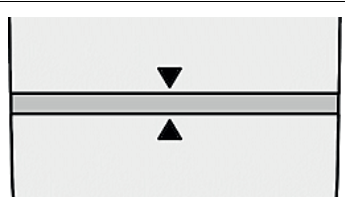
Αφαιρέστε το μίξερ χειρός και όλα τα πρόσθετα εξαρτήματα από τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει τίποτα από τα περιεχόμενα. Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές μεμβράνες. Κρατήστε μακριά από τα παιδιά το υλικό συσκευασίας και απορρίψτε το με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Πριν από την πρώτη χρήση του μίξερ χειρός πρέπει να καθαριστεί σχολαστικά όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Συναρμολογήστε το μίξερ χειρός όταν τα καθαρισμένα εξαρτήματα στεγνώσουν τελείως:

Στο τμήμα μοτέρ (4) υπάρχει ένα βέλος (▼) Στη ράβδο πολτοποίησης (6) και στο καπάκι του κάδου (7) υπάρχει επίσης μια ένδειξη με βέλος (▲).

Η σύνδεση της μονάδας μοτέρ (4) με τη ράβδο πολτοποίησης (6) ή τον πολυκόφτη είναι δυνατή μόνο όταν οι ενδείξεις με τα βέλη, όπως φαίνεται στο διπλανό γράφημα, είναι ευθυγραμμισμένες μεταξύ τους.



5.1 Σύνδεση της μονάδας μοτέρ (4) με το ραβδομπλέντερ (6)

- Τοποθετήστε τη μονάδα μοτέρ (4) πάνω στη ράβδο πολτοποίησης (6) έτσι ώστε οι αντίστοιχες ενδείξεις με τα βέλη να είναι ευθυγραμμισμένες μεταξύ τους.
- Πιέστε τώρα το μοτέρ (4) πάνω στη ράβδο πολτοποίησης (6) μέχρι να κουμπώσει και να ακούσετε ένα "κλικ".



5.2 Αποσύνδεση της μονάδας μοτέρ (4) από τη ράβδο πολτοποίησης (6)

- Κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα απασφάλισης (5) στη μονάδα μοτέρ (4) και αποσυνδέστε τη ράβδο πολτοποίησης (6).

5.3 Σύνδεση/Αποσύνδεση μονάδας μοτέρ (4) και πολυκόφτη

- Τοποθετήστε τον κάδο (9) σε επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
- Τώρα τοποθετήστε προσεκτικά τις λεπίδες (8) πάνω στην υποδοχή λεπίδων μέσα στον κάδο (9). Καθώς τις τοποθετείτε, περιστρέψτε τις λίγο και βεβαιωθείτε ότι γλιστράνε μέχρι το κάτω μέρος της υποδοχής λεπίδων. Είναι φυσιολογικό οι λεπίδες (8) να μην είναι αρκετά

καλά τοποθετημένες πάνω στην υποδοχή λεπίδων σε αυτό το σημείο. Οι λεπίδες (8) ασφαλιζονται σωστά μόνο αφού τοποθετήσετε το καπάκι του κάδου (7).

- Προσθέστε στον κάδο (9) τα τρόφιμα που θέλετε να πολτοποιήσετε. Προσέξτε τα σύμβολα για τις μέγιστες ποσότητες πλήρωσης 500 ml  για τρόφιμα και 300 ml  για υγρά.
- Τοποθετήστε τώρα το καπάκι του κάδου (7) χαλαρά πάνω στον κάδο (9) από πάνω, ενώ το μετακινείτε ελαφρά μέχρι να ακουμπήσει επίπεδα στο άνω χείλος του κάδου (9) και οι λεπίδες (8) να εφαρμόσουν σωστά στο καπάκι του κάδου (7). Εάν δεν μπορείτε να τοποθετήσετε καλά το καπάκι του κάδου (7), περιστρέψτε το ενδεχομένως ελαφρώς προς τα δεξιά και τα αριστερά. Τώρα κρατήστε τον κάδο (9) καλά με το ένα χέρι και γυρίστε το καπάκι του κάδου (7) μέχρι τέρμα προς τα αριστερά για να στερεώσετε το καπάκι του κάδου (7) στον κάδο (9).
- Τοποθετήστε τώρα τη μονάδα μοτέρ (4) πάνω στο καπάκι κάδου (7) έτσι ώστε τα αντίστοιχα βέλη να δείχνουν το ένα προς το άλλο.
- Πιέστε τώρα τη μονάδα μοτέρ (4) πάνω στο καπάκι κάδου (7) μέχρι να κουμπώσει και να ακούσετε ένα "κλικ".

Ο τεμαχιστής βρίσκεται πλέον σε ετοιμότητα λειτουργίας.

- Για να αφαιρέσετε τη μονάδα μοτέρ (4) μετά τη χρήση του πολυκόφτη, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα απελευθέρωσης (5) στη μονάδα μοτέρ (4) και αποσυνδέστε την από το καπάκι κάδου (7).



Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε τρόφιμα στον κάδο (9), χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο καπάκι (10). Εάν χρειάζεται, αφαιρέστε πρώτα το καπάκι του κάδου (7) και τις λεπίδες (8).

5.4 Ρύθμιση της ταχύτητας

Με τον διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας (1) στη μονάδα μοτέρ (4) μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα του μίξερ χειρός σε περισσότερα από ένα επίπεδα. Έτσι μπορείτε να ορίζετε τη βέλτιστη ταχύτητα για κάθε τρόφιμο που επεξεργάζεστε.


- Μετακινήστε τον διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας (1) προς την κατεύθυνση «MAX» για να αυξήσετε την ταχύτητα.
- Μετακινήστε τον διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας (1) προς την κατεύθυνση «MIN» για να μειώσετε την ταχύτητα.

Η ρύθμιση της ταχύτητας είναι δυνατή μόνο όταν χειρίζεστε το μίξερ χειρός με τον διακόπτη (2) για κανονική ταχύτητα. Στη λειτουργία με τον διακόπτη TURBO (3) η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας είναι άμεσα διαθέσιμη.

5.5 Δοσομετρητής (12)

- Με τον παρεχόμενο δοσομετρητή (12) μπορείτε να μετρήσετε υγρά έως 700 ml.
- Επιπλέον, όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποιήσης (6) για την επεξεργασία των τροφίμων σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δοσομετρητή (12).



Εάν χρησιμοποιήσετε τον δοσομετρητή (12) για επεξεργασία, πρέπει να τον γεμίσετε με 300 ml  το μέγιστο. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος να διαρρεύσει ή να εκτιναχθεί υγρό από τον δοσομετρητή (12).

6. Θέση σε λειτουργία

Το μίξερ χειρός είναι κατάλληλο για τις εξής χρήσεις:

- Τεμαχισμός και πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών για σούπες, σάλτσες και ντιπ
- ανάμιξη ποτών
- παρασκευή μιλκσέικ
- παρασκευή μαγιονέζας ή επιδόρπων



Συνιστάται να ρυθμίζετε την ταχύτητα του μίξερ χειρός ανάλογα με το τρόφιμο που επεξεργάζεστε. Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης (6) και τον πολυκόφτη, επιλέξτε χαμηλή ταχύτητα για μαλακά τρόφιμα και υψηλή ταχύτητα ή/και ταχύτητα TURBO για σκληρά τρόφιμα.

6.1 Λειτουργία με τη ράβδο πολτοποίησης (6)

Εάν είναι δυνατόν, τοποθετήστε το προς επεξεργασία τρόφιμο μέσα σε ένα στενό και ψηλό δοχείο με επίπεδο πυθμένα. Αυτός είναι ο ιδανικός τρόπος για ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα επεξεργασίας. Φυσικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και μία κανονική κατσαρόλα.

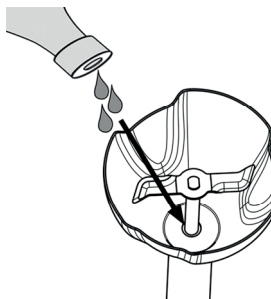
Για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς από τις περιστρεφόμενες λεπίδες, ενεργοποιήστε τη ράβδο πολτοποίησης (6) μόνο αφού τη βυθίσετε στο μείγμα.

Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Τοποθετήστε το προς επεξεργασία τρόφιμο σε ένα κατάλληλο δοχείο ή/και σκεύος.
- Τοποθετήστε τη ράβδο πολτοποίησης (6) κατακόρυφα στο μείγμα.
- Ξεκινήστε τη λειτουργία του μίξερ χειρός πιέζοντας τον διακόπτη (2) όπως απαιτείται και επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα με τον διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας (1). Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε απευθείας την υψηλότερη ταχύτητα, μπορείτε να πιέσετε κατευθείαν τον διακόπτη TURBO (3). Κρατήστε πιεσμένο το επιλεγμένο πλήκτρο κατά τη διαδικασία ανάμιξης ή πολτοποίησης. Εάν η ράβδος πολτοποίησης (6) κολλήσει στον πάτο του δοχείου λόγω αναρρόφησης, αφήστε το πλήκτρο για λίγο και συνεχίστε στη συνέχεια τη διαδικασία ανάμιξης.
- Για ομοιόμορφη επεξεργασία του μίγματος, μετακινείτε απαλά το μίξερ χειρός προς τα πάνω και προς τα κάτω κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Εάν το αποτέλεσμα της επεξεργασίας ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις σας, αφήστε τον διακόπτη (2) ή τον διακόπτη TURBO (3), ενώ η ράβδος πολτοποίησης (6) βρίσκεται ακόμα μέσα στο μείγμα.
- Περιμένετε μέχρι οι λεπίδες να ακινητοποιηθούν προτού αφαιρέσετε τη ράβδο πολτοποίησης (6) από το πολτοποιημένο φαγητό.



Εάν κατά τη λειτουργία διαπιστώσετε ασυνήθιστους θορύβους, π.χ. τριξίματα ή παρόμοιο θόρυβο, βάλτε μια μικρή ποσότητα ουδέτερου μαγειρικού λαδιού στον άξονα κίνησης της ράβδου πολτοποίησης (6). Λάβετε υπόψη σας και το διπλανό γράφημα (εικονίδιο).



Για ευκολότερο καθαρισμό, κρατήστε αμέσως μετά τη χρήση τη ράβδο πολτοποίησης (6) μέσα σε ένα δοχείο με καθαρό νερό και, στη συνέχεια, πατήστε στιγμιαία τον διακόπτη (2) αρκετές φορές.

6.1.1 Πίνακας χρόνων επεξεργασίας ράβδου πολτοποίησης (6)

Ο παρακάτω πίνακας έχει ως σκοπό να σας παρέχει καθοδήγηση κατά την επεξεργασία διαφορετικών τροφίμων. Ακολουθήστε τους συνιστώμενους χρόνους επεξεργασίας, ώστε να μην υπερθερμανθεί το μπλέντερ χειρός. Εάν κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος δεν επιτευχθεί κανένα αποτέλεσμα ανάμειξης που να ανταποκρίνεται στις επιθυμίες σας, διακόψτε τη διαδικασία ανάμειξης και αφήστε το μοτέρ να κρυώσει. Κατόπιν, συνεχίστε τη διαδικασία ανάμειξης.




Χρησιμοποιήστε τη ράβδο πολτοποίησης (6) το πολύ για 1 λεπτό και μετά αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά.

Τρόφιμο	Συνιστώμενη ποσότητα	Ταχύτητα	Χρόνος επεξεργασίας
Φρούτα, λαχανικά	100 – 200 g	Βαθμίδα MIN έως MAX ή/και TURBO *	30 – 60 δευτερόλεπτα
Σούπες, σάλτσες, βρεφικές τροφές	100 – 400 ml	Βαθμίδα MIN έως MAX ή/και TURBO *	60 δευτερόλεπτα
Ροφήματα γάλακτος, μιλκσέικ	100 – 1000 ml	Βαθμίδα MIN έως MAX ή/και TURBO *	60 δευτερόλεπτα



*: Ρυθμίστε την ταχύτητα ανάλογα με την υφή που θέλετε να πετύχετε.



Εάν χρησιμοποιήσετε τον δοσομετρητή (12) για επεξεργασία, πρέπει να τον γεμίσετε με 300 ml  το μέγιστο. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος να διαρρεύσει ή να εκτιναχθεί υγρό από τον δοσομετρητή (12). Για μεγαλύτερες ποσότητες, φροντίστε να χρησιμοποιήσετε ένα δοχείο ανάμειξης που να είναι κατάλληλο για την ποσότητα που πρόκειται να επεξεργαστείτε.

6.2 Λειτουργία με τον πολυκόφτη



Προσέξτε τα σύμβολα για τις μέγιστες ποσότητες πλήρωσης, δηλ. 500 ml  για τρόφιμα και 300 ml  για υγρά. Για να μετρήσετε σωστά την ποσότητα του υγρού χρησιμοποιώντας την ενσωματωμένη κλίμακα, οι λεπίδες (8) πρέπει να είναι οπωσδήποτε τοποθετημένες κατά τη διαδικασία μέτρησης.

Αν συναρμολογήσετε τον τεμαχιστή και τον συνδέσετε με τη μονάδα μοτέρ (4):

- Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- Πατήστε παρατεταμένα το διακόπτη (2) για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε την ταχύτητα με τον διακόπτη ρύθμισης ταχύτητας (1) ή χρησιμοποιήστε τον διακόπτη TURBO (3) για να επιλέξετε απευθείας τη μέγιστη ταχύτητα.



Κρατήστε σταθερά τον τεμαχιστή με το ένα χέρι, ενώ με το άλλο χέρι χειρίζεστε τους διακόπτες (2, 3). Μην αποσυνδέετε ποτέ τη μονάδα μοτέρ (4) από το καπάκι του κάδου (7) ενώ χειρίζεστε τους διακόπτες (2, 3).

Αφήστε τον πατημένο διακόπτη (2, 3) όταν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα της επεξεργασίας των τροφίμων.

6.2.1 Πίνακας χρόνων επεξεργασίας πολυκόφτη

Ο παρακάτω πίνακας έχει ως σκοπό να σας παρέχει καθοδήγηση κατά την επεξεργασία διαφορετικών τροφίμων. Ακολουθήστε τους συνιστώμενους χρόνους επεξεργασίας, ώστε να μην υπερθερμανθεί το μπλέντερ χειρός. Εάν κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος δεν επιτευχθεί κανένα αποτέλεσμα ανάμειξης που να ανταποκρίνεται στις επιθυμίες σας, διακόψτε τη διαδικασία ανάμειξης και αφήστε το μοτέρ να κρυώσει. Κατόπιν, συνεχίστε τη διαδικασία ανάμειξης.



Χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός με τον πολυκόφτη το πολύ για 1 λεπτό και μετά αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 2 λεπτά.

Τρόφιμο	Ποσότητα (μέγ.)	Ταχύτητα	Χρόνος επεξεργασίας
Κρεμμύδια **	200 γρ.	Βαθμίδα MIN	5 φορές 1 δευτερόλεπτο βραχεία λειτουργία, ανακινήστε ενδιάμεσα κάθε φορά
σκόρδο	25 σκελίδες	Βαθμίδα MIN έως MAX*	Περ. 15 δευτερόλεπτα
Καρότα	200 γρ.	Βαθμίδα MIN έως MAX*	Περ. 15 δευτερόλεπτα
Αμύγδαλα/Φουντούκια	200 γρ.	Βαθμίδα TURBO	Περ. 20 δευτερόλεπτα
Καρύδια	200 γρ.	Μεσαία βαθμίδα *	Περ. 15 δευτερόλεπτα
Παρμεζάνα/Σκληρό τυρί	250 γρ.	Βαθμίδα TURBO	Περ. 30 δευτερόλεπτα
Πλατύφυλλος μαϊντανός **	30 γρ.	Βαθμίδα TURBO	5 φορές 1 δευτερόλεπτο βραχεία λειτουργία, ανακινήστε ενδιάμεσα κάθε φορά
Φρέσκα μυρωδικά **	40 γρ.	Βαθμίδα TURBO	6 φορές 1 δευτερόλεπτο βραχεία λειτουργία, ανακινήστε ενδιάμεσα κάθε φορά

*: Ρυθμίστε την ταχύτητα ανάλογα με την υφή που θέλετε να πετύχετε.

**:: Κατά την επεξεργασία αυτών των τροφίμων, θα πρέπει να ανακινείτε, να ταρακουνάτε ή να χτυπάτε ελαφρώς τον κάδο (9) μεταξύ των περιγραφόμενων σύντομων κύκλων λειτουργίας, ώστε να οδηγηθούν τα μη επεξεργασμένα κομμένα υλικά στην περιοχή λεπίδων και να επιτευχθεί βέλτιστο αποτέλεσμα.

7. Καθαρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού! Προσέξτε όταν καθαρίζετε το μίξερ χειρός! Οι λεπίδες της ράβδου πολτοποίησης (6) είναι πολύ κοφτερές!



Προειδοποίηση για υλικές ζημιές! Για τον καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή καυστικά καθαριστικά, ούτε αντικείμενα που χαράζουν (π.χ. συρμάτινο σφουγγάρι). Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο μίξερ χειρός. Συνιστάται να καθαρίζετε τη ράβδο πολτοποίησης (6) ή/και τις λεπίδες (8) αμέσως μετά τη χρήση, ώστε να μην ξεραίνονται τα υπολείμματα των τροφίμων που έχετε επεξεργαστεί. Ειδικά μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφίμων, πρέπει να ξεπλύνετε αμέσως τη ράβδο πολτοποίησης (6) ή/και τις λεπίδες (8) με καθαρό νερό.

- Αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα.
- Αφαιρέστε τη ράβδο πολτοποίησης (6) από τη μονάδα μοτέρ (4).
- Αφαιρέστε τις λεπίδες (8) από τον κάδο (9).
- Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ (4) και το καπάκι κάδου (7) με ένα ελαφρώς υγρό πανί πλυσίματος. Για τις επίμονες ακαθαρσίες ρίξτε λίγο απορρυπαντικό πιάτων στο βρεγμένο πανί. Στη συνέχεια, στεγνώστε καλά τα εξαρτήματα. Ο καθαρισμός με βύθιση μέσα σε νερό θα προκαλέσει ανεπανόρθωτες ζημιές!
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη ράβδο πολτοποίησης (6), τις λεπίδες (8), τον κάδο (9), το καπάκι (10), τον δοσομετρητή (12) και το καπάκι του δοσομετρητή (11) βυθίζοντάς τα μέσα στο νερό. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλύντε τα εξαρτήματα με άφθονο καθαρό νερό, για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στη συνέχεια, στεγνώστε καλά τα εξαρτήματα.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να καθαρίσετε τις λεπίδες (8), τον κάδο (9), το καπάκι (10), τον δοσομετρητή (12) και το καπάκι δοσομετρητή (11) και στο πλυντήριο πιάτων.

8. Αποθήκευση σε περίπτωση μη χρήσης

Εάν δεν χρησιμοποιήσετε το μίξερ χειρός για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθαρίστε το όπως περιγράφεται στο προηγούμενο κεφάλαιο. Φυλάξτε το σε ένα καθαρό, χωρίς υγρασία μέρος όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

9. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν το μίξερ χειρός σας δεν λειτουργεί κανονικά, προσπαθήστε πρώτα να επιλύσετε το πρόβλημα χρησιμοποιώντας τις παρακάτω οδηγίες. Αν η βλάβη παραμένει αφού ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές, επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις.

Το μίξερ χειρός δεν λειτουργεί

- Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο. Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- Η πρίζα είναι ελαττωματική. Δοκιμάστε τη συσκευή σε διαφορετική πρίζα που ξέρετε σίγουρα ότι λειτουργεί.

Οι λεπίδες δεν περιστρέφονται / περιστρέφονται με δυσκολία

- Η μονάδα μοτέρ (4) και η ράβδος πολτοποίησης (6) ή/και ο πολυκόφτης δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και ελέγξτε τη συναρμολόγηση.
- Υπάρχει κάποιο εμπόδιο στο δοχείο ανάμειξης ή/και στον κάδο (9); Απομακρύνετε το εμπόδιο.
- Τα τρόφιμα που πολτοποιήθηκαν είναι πολύ σκληρά ή ινώδη.

10. Προτεινόμενες συνταγές

Μαγιονέζα

Συστατικά	Ποσότητα	Σημείωση
Μαγειρικό λάδι	250 γρ.	Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε γραμμάρια και όχι χιλιοστόλιτρα
Αυγό	1 τεμάχιο	Πρέπει οπωσδήποτε να είναι σε θερμοκρασία δωματίου
Αλάτι	1 κ.γ.	για τη γεύση
ζάχαρη	1 κ.γ.	για τη γεύση
Μουστάρδα	1 κ.γ.	για τη γεύση
πιπέρι	1 πρέζα	
Ξύδι από σταφύλια	15 γρ.	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλο ξύδι, αλλά όχι απόσταγμα ξυδιού!

Προετοιμασία:

Προσθέστε όλα τα υλικά στον δοσομετρητή (12). Τοποθετήστε τώρα τη ράβδο πολτοποίησης (6) στη βάση του δοσομετρητή (12) και κρατήστε τον δοσομετρητή (12) και τη ράβδο πολτοποίησης (6) σε μια ελαφρώς κεκλιμένη γωνία. Εργαστείτε τώρα με τη ράβδο πολτοποίησης (6) στη μέγιστη βαθμίδα (MAX), μετακινώντας την προσεκτικά προς τα πάνω με ήπιες κινήσεις ταλάντωσης. Στη συνέχεια, προσθέστε όσο αλάτι και πιπέρι θέλετε.

Mango Lassi

Συστατικά	Ποσότητα	Σημείωση
μάνγκο	125 γρ.	Προτιμήστε κυρίως ένα προωριμασμένο μάνγκο.
γιαούρτι	125 γρ.	Για μια έκδοση vegan, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γιαούρτι σόγιας ή καρύδας.
Ρόφημα σόγιας	65 ml	
χυμός λεμονιού	1 κ.γ.	
ζάχαρη	2 κ.γ.	Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε μέλι ή σιρόπι αγαύης.

Προετοιμασία:

Ξεφλουδίστε πρώτα το μάνγκο και αφαιρέστε τον πυρήνα. Στη συνέχεια, πολτοποιήστε τη σάρκα του φρούτου που έχετε κόψει σε κυβάκια με τη ράβδο πολτοποίησης (6) μαζί με τα υπόλοιπα υλικά σε μεσαία ταχύτητα σε μεσαία ταχύτητα, για να έχετε έναν κρεμώδες Lassi.

Κρύα κρέμα άγριων μούρων

Συστατικά	Ποσότητα	Σημείωση
Κατεψυγμένα άγρια μούρα	150 γρ.	Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε άλλα κατεψυγμένα μούρα
Ελληνικό γιαούρτι	100 ml	
Κρέμα γάλακτος	50 ml	
βανιλλίνη	1/2 φακελάκι	
μέλι	1 Κ.Σ.	

Προετοιμασία:

Μετρήστε το γιαούρτι και την κρέμα γάλακτος σε έναν πολυκόφτη. Στη συνέχεια, προσθέστε τα κατεψυγμένα μούρα, το μέλι και τη ζάχαρη βανίλια. Τώρα χτυπήστε στην υψηλότερη βαθμίδα μέχρι να σχηματιστεί μια κρύα κρέμα.

Πέστο με μαϊντανό και βασιλικό

Συστατικά	Ποσότητα	Σημείωση
βασιλικός	½ ματσάκι	
πλατύφυλλος μαϊντανός	1 ματσάκι	
κουκουνάρι	3 Κ.Σ.	
παρμεζάνα	70 γρ.	
Αλάτι	1 πρέζα	
πιπέρι	1 πρέζα	
ελαιόλαδο	65 ml	

Προετοιμασία:

Πλύνετε το βασιλικό και το μαϊντανό. Κόψτε τα φύλλα του μαϊντανού και κόψτε το τυρί σε κυβάκια. Έπειτα, προσθέστε όλα τα υλικά στον δοσομετρητή και αλέστε τα στη μέγιστη ταχύτητα. Μοιράστε το πέστο σε 2 βαζάκια και καλύψτε το με λίγο λάδι.

Ντιπ με σύκα, τυρί κρέμα και καρύδια













Συστατικά	Ποσότητα	Σημείωση
τυρί κρέμα	150 γρ.	
αποξηραμένα σύκα	3	
Καρύδια	25 γρ.	
μέλι	1/2 κ.σ.	
λάιμ	½	
Αλάτι	1 πρέζα	
πιπέρι	1 πρέζα	




Προετοιμασία:

Ψιλοκόψτε τα καρύδια. Χρησιμοποιήστε τον πολυκόφτη σε χαμηλή ταχύτητα για να αναμείξετε το χυμό από το μισό λάιμ, το τυρί κρέμα, το μέλι, τα αποξηραμένα σύκα, το αλάτι και το πιπέρι μέχρι να δημιουργηθεί ένα κρεμώδες μείγμα. Τέλος, προσθέστε τα ψιλοκομμένα καρύδια και ανακατέψτε.

Καλή απόλαυση!

11. Υποδείξεις σχετικά με το περιβάλλον και πληροφορίες για την απόρριψη

	<p>Οι συσκευές που φέρουν αυτό το σύμβολο υπόκεινται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ. Όλες οι μεταχειρισμένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα στα ειδικά σημεία που προβλέπονται από την πολιτεία. Με τη σωστή απόρριψη των παλιών συσκευών συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της υγείας σας. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ενδεδειγμένη απόρριψη των παλιών συσκευών, απευθυνθείτε στον δήμο, στις αρμόδιες υπηρεσίες αποκομιδής απορριμμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.</p>
  ES/PT	<p>Επίσης, απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο ασφαλής για το περιβάλλον. Μπορείτε να απορρίψετε τα χαρτονένια κουτιά σε κάδους συλλογής παλιού χαρτιού ή στους δημόσιους κάδους ανακύκλωσης. Για τη συλλογή και την απόρριψη των μεμβρανών και των πλαστικών της συσκευασίας με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον, απευθυνθείτε στις επιχειρήσεις διαχείρισης απορριμμάτων της περιοχής σας.</p>
<p>Αφορά μόνο τη Γαλλία:</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">   </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>OU</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p>  </div> </div> <p style="font-size: small;">Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p>"Η ταξινόμηση μόλις έγινε ευκολότερη"</p> <p>Το προϊόν, τα αξεσουάρ, το συνοδευτικό έντυπο υλικό και τα εξαρτήματα της συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα. Υπόκεινται στη διευρυμένη ευθύνη του παραγωγού, υφίστανται διαλογή και συλλέγονται χωριστά.</p>	
<p>Αφορά μόνο την Ισπανία και την Πορτογαλία:</p> <p>Διαχωρίστε τα υλικά συσκευασίας και απορρίψτε τα στους αντίστοιχους κάδους συλλογής σύμφωνα με τα σύμβολα που αναγράφονται στη συσκευασία:</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>AMARILLO AMARELO</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>AZUL</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>VERDE</p> </div> </div>	
 	<p>Προσέξτε τη σήμανση των υλικών συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων. Τα υλικά επισημαίνονται με συντομείς (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη επεξήγηση:</p> <p>1-7: Πλαστικά / 20-22: Χαρτί και χαρτόνι / 80-98: Συνθετικά υλικά.</p>

Σύμβολο	Υλικό	Περιέχεται στα παρακάτω μέρη της συσκευασίας αυτού του προϊόντος
	Κυματοειδές χαρτόνι	Συσκευασία πώλησης, εσωτερικό χαρτόνι
	Χαρτί	Τσιγαρόχαρτο μέσα στη συσκευασία πώλησης
	Χλωριωμένο πολυαιθυλένιο	Πλαστική σακούλα

12. Σημειώσεις σχετικά με τη συμμόρφωση



Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει πιστοποιηθεί. Ο κατασκευαστής διαθέτει τις ανάλογες δηλώσεις και τα σχετικά έγγραφα.

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

Μπορείτε να κατεβάσετε την πλήρη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ στον εξής σύνδεσμο:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Διεύθυνση επικοινωνίας σύμφωνα με τον κανονισμό 2023/988 για την ασφάλεια των προϊόντων: ce@targa.de

13. Πληροφορίες εγγύησης

Εγγύηση της TARGA GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Όροι της εγγύησης

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

Διάρκεια της εγγύησης και νομικά προβλεπόμενες απαιτήσεις σε περίπτωση ελαττώματος

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης. Ενδεχόμενες ζημιές και ελαττώματα που υπάρχουν ήδη κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Οι επισκευές που προκύπτουν μετά την παρέλευση του χρόνου της εγγύησης θα χρεώνονται.

Έκταση της εγγύησης

Η συσκευή παράχθηκε προσεκτικά σύμφωνα με αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας και ελέγχθηκε σχολαστικά πριν την παράδοση. Η παρεχόμενη εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικών ή κατασκευής. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος τα οποία είναι εκτεθειμένα σε κανονική φθορά και ως εκ τούτου μπορούν να θεωρηθούν φθειρόμενα εξαρτήματα, ή ζημιές σε ευπαθή εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή μέρη κατασκευασμένα από γυαλί. Η εγγύηση αυτή καταπίπτει αν το προϊόν χρησιμοποιήθηκε ενώ είχε υποστεί ζημιά, αν δεν χρησιμοποιήθηκε σωστά ή δεν συντηρήθηκε σωστά. Για σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγονται σκοποί χρήσης και χειρισμοί για την αποφυγή των οποίων υπάρχουν υποδείξεις ή προειδοποιήσεις στις οδηγίες χρήσης. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση καταχρηστικής και ακατάλληλης χρήσης, εφαρμογής βίας, καθώς και επεμβάσεων οι οποίες δεν έγιναν από τις εξουσιοδοτημένες μας αντιπροσωπείες σέρβις. Με την επισκευή ή αντικατάσταση του προϊόντος δεν ξεκινά νέα διάρκεια εγγύησης.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Πριν θέσετε το προϊόν σε λειτουργία, παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά τη συνοδευτική τεκμηρίωση. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα πρόβλημα το οποίο δεν μπορεί να επιλυθεί με αυτό τον τρόπο, απευθυνθείτε στην ανοικτή μας γραμμή επικοινωνίας.
- Παρακαλούμε για κάθε ερώτημα να έχετε σε ετοιμότητα την ταμειακή απόδειξη και τον αριθμό είδους (IAN) ή αν υπάρχει τον αριθμό σειράς ως απόδειξη της αγοράς.
- Σε περίπτωση που δεν είναι εφικτή μια τηλεφωνική λύση, μέσω της ανοικτής μας γραμμής διακανονίζεται περαιτέρω εξυπηρέτηση ανάλογα με την αιτία του σφάλματος.
- Στη διεύθυνση www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη αυτού του εγχειριδίου, καθώς και πολλών άλλων εγχειριδίων, βίντεο προϊόντων και λογισμικού εγκατάστασης. Με αυτόν τον κωδικό QR θα μεταφερθείτε απευθείας στη σελίδα υπηρεσιών της LIDL (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες λειτουργίας για το προϊόν σας.





Σέρβις

GR

Τηλέφωνο: 00800 490826606

E-Mail: targa@lidl.gr

CY

Τηλέφωνο: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 493690_2504



Κατασκευαστής

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA