



HAND BLENDER SET SSSH 600 C1

FI

SAUVASEKOITINSETTI

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

SE

STAVMIXER, SET

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

PL

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

EE

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutus- ja ohutusjuhend

LV

BLENDERIS

Lietošanas instrukcija un drošības norādījumi

DE AT

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

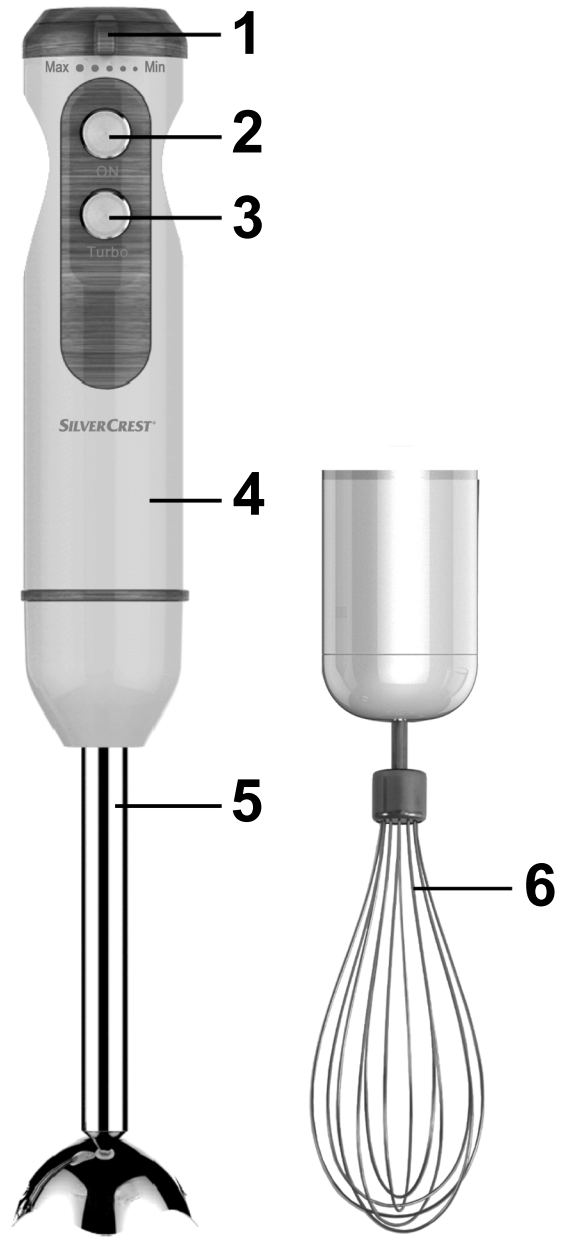
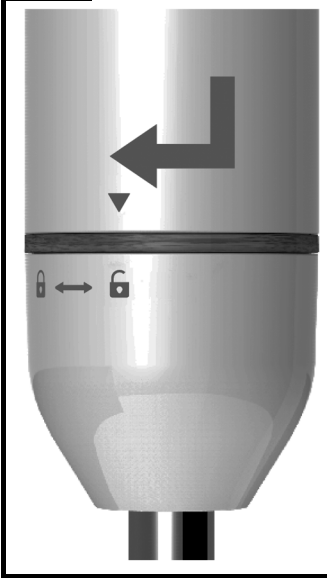
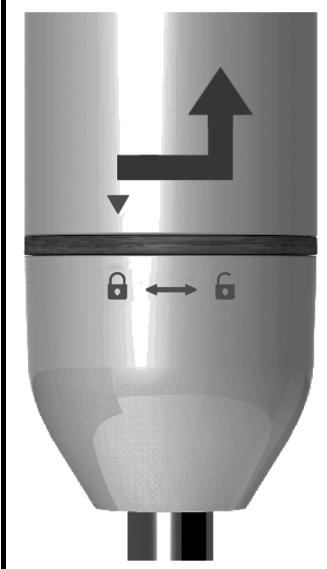
Tietojen edellinen päivitys
Informationen senast uppdaterad
Ostatnia aktualizacja
Selle dokumendi viimase värskendamise kuupäev
Informācijas statuss
Stand der Informationen:
10/2024 - Ident.-No.: SSSH 600 C1 102024-1

IAN 472514_2407

3

IAN 472514_2407

SE PL LV

A**B****C**

Suomi	2
Svenska.....	22
Polski.....	41
Eesti keel	63
Latviski	83
Deutsch.....	103

Sisällysluettelo

1. Määräystenmukainen käyttö	3
2. Pakkauksen sisältö	3
3. Tekniset tiedot	4
3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto	4
3.2 Jäähdytysaika	4
4. Turvallisuusohjeet	5
5. Tekijänoikeudet	10
6. Ennen käyttöönottoa	11
6.1 Soseutussauvan (5) tai pallovispilän (6) asentaminen	11
6.2 Soseutussauvan (5) tai pallovispilän (6) irrottaminen	11
6.3 Nopeuden säätäminen	12
6.4 Mitta-astia	12
7. Käyttöönotto	12
7.1 Käyttö soseutussauvan (5) avulla	12
7.2 Työstöaikataulukko	14
7.3 Käyttö pallovispilän (6) avulla	14
8. Puhdistus	15
9. Käyttämättömänä olevan laitteen säilyttäminen	16
10. Vikojen korjaaminen	16
11. Reseptiehdotuksia	17
12. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen	19
13. Vaatimustenmukaisuuslauseke	20
14. Takuuohjeita	20

Onnittelemme sinua valinnastasi!

Olet hankkinut itsellesi korkealaatuisen SilverCrest SSSH 600 C1 -sauvasekoittimen (jatkossa: sauvasekoitin).

Perehdy sauvasekoittimen käyttöön ja lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Noudata erityisen huolellisesti oppaan sisältämiä turvallisuusohjeita. Käytä sauvasekoitinta vain tämän käyttöohjeen mukaisesti ja vain käyttöohjeessa ilmoitettuihin tarkoituksiin.

Pidä tämä käyttöohje tallessa. Jos luovutat sauvasekoittimen toiselle käyttäjälle, luovuta samalla myös kaikki laitteen mukana toimitetut ohjeet ja asiakirjat.

1. Määräystenmukainen käyttö

Tämä sauvasekoitin on kodinkone, joka on tarkoitettu ainoastaan erilaisten luuttomien elintarvikkeiden hienontamiseen ja soseuttamiseen. Pakkaukseen sisältyvällä pallovispilällä voi vaahdottaa ja sekoittaa huolellisesti nestemäiset tai puolinesemäiset ainesosat ja seokset. Sauvasekoitinta ei saa käyttää suljettujen tilojen ulkopuolella eikä trooppisessa ilmastossa. Sauvasekoitinta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Sauvasekoitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Muunlaisen käytön katsotaan poikkeavan tuotteelle määritellystä käyttötarkoituksesta. Tämä sauvasekoitin täyttää kaikki CE-vaatustenmukaisuusvakuutuksessa ilmoitetut ehdot ja standardit. Sauvasekoitin ei enää täytä vakuutuksessa ilmoitettuja vaatimuksia, mikäli siihen tehdään muutoksia ilman valmistajan lupaa. Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista tai häiriöistä, jotka aiheutuvat annettujen ohjeiden vastaisesta käytöstä tai luvattomista muutoksista.

Noudata käyttömaassa voimassa olevia lakeja ja määräyksiä.

2. Pakkauksen sisältö

Poista sauvasekoitin ja kaikki lisäosat pakkauksesta. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkasta, sisältääkö pakkaus kaikki laitteeseen kuuluvat osat ja onko laite moitteettomassa kunnossa. Ota yhteyttä valmistajaan, jos pakkauksen sisältö on puutteellinen tai vaurioitunut.

- **Moottoriyksikkö, virtajohto ja verkkopistoke**
- **Soseutussauva**
- **Pallovispilä**
- **Sovitin (pallovispilälle)**
- **Mitta-astia**
- **Pikaohje (koko käyttöohje saatavilla verkossa)**

Tässä käyttöohjeessa on auki taitettava kansilehti. Kansilehden sisäpuolella on kuva sauvasekoittimesta. Laitteen osat on merkitty kuvaan numeroilla. Numerot tarkoittavat seuraavaa:

1	Nopeussäädin
2	Kytkin (normaali nopeus)
3	TURBO-kytkin (suuri nopeus)
4	Moottoriyksikkö
5	Soseutussauva
6	Pallovispilä (ja sovitin)

3. Tekniset tiedot

Valmistaja	TARGA GmbH
Kuvaus	SilverCrest SSSH 600 C1
Syöttöjännite	220-240 V~ (vaihtojännite), 50-60 Hz
Tehontarve	600 W
Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto	1 minuutti käytettäessä soseutussauvaa (5) 2 minuuttia käytettäessä pallovispilää (6)
Suojausluokka	II 

Pidätämme oikeuden teknisten tietojen ja muotoilun muuttamiseen ilman erillistä ilmoitusta.



Käyttäjän ei tarvitse tehdä mitään tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote mukautuu sekä 50 että 60 Hz:n taajuuteen.

3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto

Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto ilmoittaa, kuinka kauan sauvasekoitinta voi käyttää, ilman että moottori ylikuumentuu ja vahingoittuu. Soseutussauvalla (5) varustetun sauvasekoittimen yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto on 1 minuutti. Pallovispilällä (6) varustetun sauvasekoittimen yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto on puolestaan 2 minuuttia.

Käytä soseutussauvaa (5) kovien ja sitkeiden elintarvikkeiden, kuten lihan, käsittelyyn kerrallaan enintään 30 sekuntia.

3.2 Jäähdytysaika

Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi soseutussauvaa (5) enimmillään 1 minuutin ajan tai pallovispilää (6) enimmillään 2 minuutin ajan. Jatka työskentelyä vasta jäähdytysajan jälkeen.

4. Turvallisuusohjeet

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa. Noudata myös kaikkia varoituksia, vaikka sähkölaitteiden ja kodinkoneiden käyttö olisikin sinulle entuudestaan tuttua. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti tulevaa käyttöä varten. Jos myyt laitteen tai luovutat sen eteenpäin, on tärkeää, että annat mukana myös tämän käyttöohjeen. Se on osa laitetta.

Käytettävien merkkien selitykset



VAARA! Tämä huomiosana tarkoittaa suurta riskiä aiheuttavaa vaaraa, joka johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan, mikäli vaaratilanteen syntymistä ei estetä.



VAROITUS! Tämä huomiosana tarkoittaa keskitason riskiä aiheuttavaa vaaraa, joka voi johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan, mikäli vaaratilanteen syntymistä ei estetä.



VAARA! Tämä merkki muistuttaa sähköiskun terveydelle, hengelle ja omaisuudelle aiheuttamista vaaroista.



Palovaara! Tämä merkki varoittaa tulipaloista, jotka ovat mahdollisia, mikäli turvallisuusohjeita ei noudateta.



Tämä merkki muistuttaa siitä, että moottoriyksikköä (4) ei saa koskaan upottaa veteen.



Tämä merkki tarkoittaa, että osan voi pestä astianpesukoneessa.



Tätä merkkiä käytetään sellaisten tuotteiden yhteydessä, joiden fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet on testattu ja joista ei ole todettu asetuksen EY 1935/2004 mukaan arvioituna aiheutuvan terveyshaittoja tuotteiden jouduttua kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.



Tämä merkki tarkoittaa lisätietoja aiheesta.



Tämä mitta-astiassa oleva merkki ilmaisee suurimman nestemäärän, jota mitta-astiassa voidaan työstää ilman, että sisältö voi valua yli.



Valmistajan osoite

Ennakoitavissa oleva väärinkäyttö

- Käytä sauvasekoitinta ainoastaan sen käyttötarkoituksen mukaisesti. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja.
- Sauvasekoitinta ei saa käyttää hyvin kovien elintarvikkeiden hienontamiseen. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi jäätyneet elintarvikkeet, kahvipavut, viljat ja mausteet. Myöskään suklaan työstäminen ei ole mahdollista.
- Laitteella saa käsitellä ainoastaan elintarvikkeita. Sauvasekoitin voi vaurioitua.
- Sauvasekoitinta ei saa käyttää ilmassa, vaan pelkästään soveltuvaan elintarvikkeeseen työnnettynä. Jos sauvasekoitinta käytetään pitkään ilmassa, se voi vaurioitua.

Henkilöturvallisuus

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Sauvasekoitin ja sekoittimen virtajohto on pidettävä lasten ulottumattomissa. Pidä lapsia silmällä ja varmista, että lapset eivät voi leikkiä laitteella. Pidä erityisesti soseutussauva (5) lasten ulottumattomissa, jotta se ei voi aiheuttaa lapsille vammoja.



VAARA! Pakkausmateriaalia ei ole tarkoitettu leikkikaluksi. Lapset eivät saa leikkiä muovipusseilla. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran. Säilytä laite lasten ulottumattomissa.

- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, samoin kuin henkilöt, joilta puuttuu laitteen käyttöön vaadittava kokemus ja tietämys. Tämä edellyttää kuitenkin sitä, että tällaiset henkilöt käyttävät laitetta valvonnan alaisena tai heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti. Kyseisten henkilöiden on myös ymmärrettävä laitteen käytöstä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.



VAARA! Loukkaantumisvaara


- Ennen käytön aikana liikkuvien lisäosien vaihtamista laitteen virta on katkaistava ja laite on irrotettava verkkovirrasta.
- Irrota sauvasekoitin sähköverkosta ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista. Tee näin myös sekä laitteen ollessa pois käytöstä että ukonilmalla. Loukkaantumisvaara!
- Odota ennen moottoriyksikön (4) poistamista, että pallovispilä (6) on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Odota ennen moottoriyksikön (4) poistamista, että soseutussauvan (5) terä on pysähtynyt. Älä koskaan kosketa pyörivää terää. Loukkaantumisvaara!
- Ole varovainen puhdistaussasi sauvasekoitinta! Soseutussauvan (5) terä on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!

- Nosta sauvasekoitin pysäyttämisen jälkeen työstämistäsi elintarvikkeista vasta sen jälkeen, kun myös pallovispilä (6) on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Nosta sauvasekoitin pysäyttämisen jälkeen työstämistäsi elintarvikkeista vasta sen jälkeen, kun myös terä on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan kosketa pyörivää pallovispilää (6). Älä koskaan työnnä esineitä pallovispilää (6) kohti. Pidä myös väljät vaatteet ja pitkät hiukset etäällä pallovispilästä. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan kosketa pyörivää soseutussauvan (5) terää. Älä koskaan työnnä esineitä terää kohti. Pidä myös väljät vaatteet ja pitkät hiukset etäällä pyörivästä terästä. Loukkaantumisvaara!



Sähköiskun VAARA

- Yhdistä sauvasekoittimen pistoke pistorasiaan vasta sen jälkeen, kun olet koonnut moottoriyksikön (4) ja soseutussauvan (5) tai pallovispilän (6) yhteen. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
- Liitä sauvasekoitin ainoastaan asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan, joka on helposti saavutettavissa ja jonka verkkojännite vastaa tyyppikilven tietoja. Pistorasian tulee olla helposti saavutettavissa myös laitteen liittämisen jälkeen, jotta pistokkeen voi irrottaa hätätilanteessa nopeasti.
- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta kylpyammeen, suihkun tai täyden pesualtaan lähellä.
- Virtajohdossa ja verkkopistokkeessa ei saa olla vaurioita.
- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, vaaratilanteiden välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, tämän valtuuttama edustaja tai vastaava ammattihenkilö.

- Älä koskaan avaa moottoriyksikön (4) koteloa, sillä kotelon sisällä ei ole huollettavia osia. Avattu kotelo aiheuttaa sähköiskujen vaaran.
 - Jos havaitset savua, epätavallisia ääniä tai hajuja, irrota pistoke heti pistorasiasta. Sauvasekoitinta ei tällaisissa tapauksissa saa käyttää ennen kuin ammattihenkilö on tarkastanut laitteen. Älä koskaan hengitä mahdollisesta laitepalosta syntyvää savua sisään. Jos olet kuitenkin hengittänyt savua, ota yhteys lääkäriin. Savun hengittäminen voi vaarantaa terveyden. Loukkaantumisvaara!
 - Varmista, että terävät reunat tai kuumat kohteet eivät voi vahingoittaa virtajohtoa. Virtajohto ei saa juuttua kiinni eikä jäädä puristuksiin. Tartu aina pistokkeeseen, kun irrotat virtajohtoa pistorasiasta. Älä koskaan vedä itse johdosta. Sijoita virtajohto aina siten, että kukaan ei voi astua johdon päälle tai kompastua siihen. Loukkaantumisvaara!
 - Laite on erotettava sähköverkosta aina, kun laite jää ilman valvontaa tai laitteessa esiintyy toimintahäiriöitä. Näin on tehtävä myös aina ennen laitteen osien kokoamista, poistamista tai puhdistamista. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
-  Moottoriyksikköä (4) ei saa koskaan upottaa veteen, eikä moottoriyksikön (4) koteloon sisään saa myöskään päästä nesteitä.
- Jos moottoriyksikön (4) koteloon sisään on joutunut nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
 - Älä koskaan kosketa moottoriyksikköä (4), virtajohtoa ja verkkopistoketta märin käsin. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
 - Irrota sauvasekoittimen verkkopistoke pistorasiasta välittömästi käytön jälkeen. Laite on jännitteetön vain, jos verkkopistoke on irrotettu. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!



Palovaara

Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi soseutussauvaa (5) enimmillään 1 minuutin ajan tai pallovispilää (6) enimmillään 2 minuutin ajan. Jatka työskentelyä vasta jäähtymisajan jälkeen. Muutoin on olemassa tulipalon vaara.

5. Tekijänoikeudet

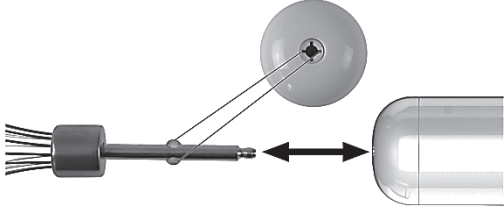



Kaikki tämän käyttöoppaan tiedot ovat tekijänsuojan alaisia ja ne on annettu lukijalle vain tiedoksi. Tietojen kopiointi tai monistaminen on ehdottomasti kielletty ilman tekijän etukäteen myöntämää kirjallista lupaa. Tämä koskee myös kaikkea sisällön ja tietojen kaupallista käyttöä. Kaikki tekstit ja kuvat ovat ajan tasalla painatuspäivänä. Pidätämme oikeuden muutoksiin.

6. Ennen käyttöönottoa



Ota sauvasekoitin ja kaikki sauvasekoittimeen kuuluvat varusteet pakkauksesta ja varmista, että pakkauksen sisältö on täydellinen. Poista kaikki suojakelmut. Säilytä pakkauspakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta ja hävitä materiaali ympäristöstävällisesti.

Sauvasekoitin on puhdistettava huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdistusohjeet, ks. luku "Puhdistus".


Kokoa sauvasekoittimen osat sen jälkeen, kun puhdistetut osat ovat kuivuneet täydellisesti:

<p>Pallovispilä (6) on liitettävä ennen käyttämistä mukana toimitettavaan sovittimeen. Toimi seuraavasti:</p> <p>Työnnä pallovispilän (6) akseli sovitimen kiinnikkeeseen niin, että akseli napsahtaa kiinni. Varmista, että pallovispilän (6) akselin kaksi lukitsinta kiinnittyvät sovitimen aukkoihin.</p>	
<p>Moottoriyksikköön (4) on merkitty nuoli (▼). Soseutussauvassa (5) ja pallovispilässä (6) on seuraavat merkinnät:  ja .</p> <p>Merkinnät helpottavat soseutussauvan (5) ja pallovispilän (6) asentamista ja irrottamista.</p>	

6.1 Soseutussauvan (5) tai pallovispilän (6) asentaminen

- Aseta moottoriyksikkö (4) soseutussauvan (5) tai pallovispilän (6) päälle niin, että nuoli (▼) osoittaa soseutussauvaan (5) tai pallovispilään (6) merkittyä avointa lukkoa  kohti. Ks. kuva **B**.
- Kierrä moottoriyksikköä (4) tämän jälkeen lukossa olevan lukon suuntaan, kunnes nuoli (▼) osoittaa soseutussauvaan (5) tai pallovispilään (6) merkittyä lukossa olevaa lukkoa  kohti. Varmista, että kuulet ja tunnet soseutussauvan (5) tai pallovispilän (6) lukittuvan paikalleen.

6.2 Soseutussauvan (5) tai pallovispilän (6) irrottaminen

- Kierrä moottoriyksikköä (4) avoimen lukon suuntaan, kunnes nuoli (▼) osoittaa soseutussauvaan (5) tai pallovispilään (6) merkittyä avointa lukkoa  kohti. Ks. kuva **C**.
- Vedä moottoriyksikkö (4) tämän jälkeen irti soseutussauvasta (5) tai pallovispilästä (6).

6.3 Nopeuden säätäminen

Moottoriyksikön (4) nopeussäätimellä (1) voi säätää sauvasekoittimen nopeutta portaattomasti. Voit siten valita jokaisen elintarvikkeen työstämisen kannalta sopivimman nopeuden.

- Nopeus kasvaa, kun nopeussäädintä (1) työnnetään suuntaan **MAX**.
- Nopeus pienenee, kun nopeussäädintä (1) työnnetään suuntaan **MIN**.

Nopeutta voi säätää vain, jos sauvasekoitin on asetettu kytkimellä (2) toimimaan normaalinopeudella. Suurin työstönopeus on heti käytössä, mikäli TURBO-kytkin (3) kytketään päälle.

6.4 Mitta-astia

- Sauvasekoittimen vakiovarustukseen kuuluvalla mitta-astialla voi mitata nesteitä 700 millilitraan saakka.
- Mitta-astiaa voi käyttää lisäksi työstöastiana käytettäessä elintarvikkeiden työstämiseen soseutussauvaa (5) tai pallovispilää (6).



Jos mitta-astiaa käytetään työstöastiana, astian täyttömäärä saa olla enintään 300 ml (☺).

Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian reunojen yli.

Kun sekoitat pallovispilällä (6), käytä kytkintä (2) ja enintään nopeusasetusta **MAX**. Älä käytä TURBO-kytkintä (3).

7. Käyttöönotto

Sauvasekoitin soveltuu seuraaviin tarkoituksiin:

- Keitoissa, kastikkeissa ja dipeissä käytettävien hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja soseuttamiseen
- Juomien sekoittamiseen
- Pirtelöiden valmistamiseen
- Kerman, munavalkuaisen jne. vaahdottamiseen
- Majoneesien valmistamiseen ja jälkiruokien sekoittamiseen



Sauvasekoittimen nopeus on syytä säätää työstettäviä elintarvikkeita vastaavasti.

Jos käytät soseutussauvaa (5), valitse pehmeiden elintarvikkeiden kohdalla pienehkö nopeus ja kovien elintarvikkeiden kohdalla puolestaan TURBO-nopeus.

Jos käytät pallovispilää (6), valitse nopeus tavoittelemasi työstötuloksen perusteella.

7.1 Käyttö soseutussauvan (5) avulla

Sijoi ta hienonnettavat elintarvikkeet mieluiten kapeaan ja korkeaan astiaan, jonka pohja on tasainen. Tällaista astiaa käyttämällä on helpointa päästä tasaiseen soseutustulokseen. Myös tavallisten kattiloiden käyttö on luonnollisestikin mahdollista.

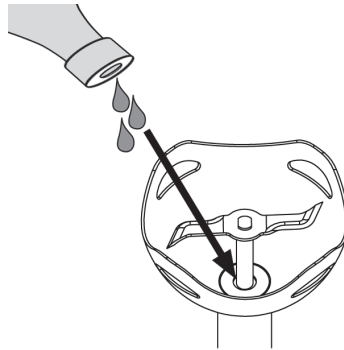
Käynnistä sauvasekoitin vasta sen jälkeen, kun olet upottanut soseutussauvan (5) sekoitettavaan ainekseen. Näin ehkäiset pyörivän terän aiheuttaman loukkaantumisen.

Toimi seuraavasti:

- Sijoita työstettävät elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Upota soseutussauva (5) pystyasennossa sekoitettavaan ainekseen.
- Käynnistä sauvasekoitin tarvittaessa kytkimellä (2) ja valitse sopiva nopeus nopeussäätimellä (1). Käynnistä sauvasekoitin TURBO-kytkimellä (3), jos haluat käyttää heti suurinta mahdollista nopeutta. Pidä valitsemaasi painiketta painettuna sekoituksen/soseutuksen aikana. Jos soseutussauva (5) juuttuu kiinni astian pohjaan, vapauta painike hetkeksi ja jatka sen jälkeen sekoittamista.
- Liikuta sauvasekoitinta soseutuksen aikana pystysuunnassa hieman edestakaisin. Näin sekoitettava aines soseutuu tasaisesti.
- Vapauta kytkin (2) tai TURBO-kytkin (3), kun sekoitustulos on mieleisesi. Älä nosta soseutussauvaa (5) heti sekoitettavasta aineksesta.
- Nosta soseutussauva (5) soseutetusta aineksesta vasta sen jälkeen, kun soseutussauvan terä on pysähtynyt.



Jos havaitset käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten vinkunaa, lisää soseutussauvan (5) käyttöakseliin hieman ruokaöljyä. Huomioi tässä yhteydessä viereinen kuva.



Puhdistaminen käy helposti, kun laitat soseutussauvan (5) heti käytön jälkeen puhdasta vettä sisältävään astiaan ja painat kytkintä (2) lyhyesti useamman kerran.

7.2 Työstöaikataulukko

Seuraavassa taulukossa on esitetty eri elintarvikkeiden suuntaa-antavat työstöajat. Noudata niitä sauvasekoittimen ylikuumentamisen välttämiseksi. Jos lopputulos ei annetussa ajassa vastaa odotuksiasi, keskeytä sekoittaminen ja anna moottorin jäähtyä. Jatka sekoittamista sen jälkeen.



Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan.

Elintarvikkeet	Suosittelava määrä	Nopeus	Työstöaika
Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Nopeus MIN–MAX tai TURBO*	30–60 sekuntia
Keitot, soseet, vauvanruoat	100–400 ml	Nopeus MIN–MAX tai TURBO*	60 sekuntia
Maitojuomat, pirtelöt	100–1 000 ml	Nopeus MIN–MAX tai TURBO*	60 sekuntia

*: Säädä nopeus halutun koostumuksen mukaan.



Jos mitta-astiaa käytetään työstöastiana, astian täyttömäärä saa olla enintään 300 ml (👉). Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian reunojen yli. Suurempia määriä työstettäessä käytä sekoittamiseen riittävän suurta astiaa.

7.3 Käyttö pallovispilän (6) avulla



Käytä pallovispilää (6) enintään nopeusasetuksella **MAX**, jotta sekoitettava neste ei roisku. Älä käytä TURBO-kytkintä (3).

Sijoita vaahdotettava neste sauvasekoittimen varustukseen kuuluvaan mitta-astiaan (täyttömäärä enintään 300 ml) tai johonkin muuhun kapeaan ja korkeaan, tasapohjaiseen astiaan. Tällaisia astioita käyttämällä on helpointa päästä hyvin tuloksiin.

Käynnistä sauvasekoitin vasta sen jälkeen, kun olet upottanut pallovispilän (6) sekoitettavaan ainekseen. Näin ehkäiset pyörivän pallovispilän (6) aiheuttaman loukkaantumisen.

Toimi seuraavasti:

- Sijoita työstettävät elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Upota pallovispilä (6) pystyasennossa sekoitettavaan ainekseen.
- Käynnistä sauvasekoitin kytkimellä (2) ja valitse sopiva nopeus nopeussäätimellä (1). Pidä kytkin (2) painettuna laitteen käytön ajan. Pienennä nopeutta, jos käsiteltävä aines roiskuu liikaa.
- Liikuta sauvasekoitinta pystysuunnassa hieman edestakaisin. Näin työstettävä aines sekoittuu tasaisesti.
- Vapauta kytkin (2), kun sekoitustulos on mieleisesi. Älä nosta pallovispilää (6) heti sekoitettavasta aineksesta.
- Nosta soseutussauva (6) soseutetusta aineksesta vasta sen jälkeen, kun pallovispilän terä on pysähtynyt.

8. Puhdistus



Loukkaantumisvaara! Ole varovainen puhdistaussasi sauvasekoitinta! Soseutussauvan (5) terä on erittäin terävä!



Esinevahinkoja koskeva varoitus! Älä käytä puhdistukseen naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita äläkä myöskään naarmuttavia esineitä (esim. metallisieniä). Muutoin sauvasekoitin voi vahingoittua.



Soseutussauva (5) tai pallovispilä (6) kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Siten työstetyt elintarvikkeet eivät ehdi kuivua ja tarttua kiinni sekoitusvälineiden pintaan. Soseutussauva (5) tai pallovispilä (6) on syytä huuhdella heti puhtaalla vedellä erityisesti sen jälkeen, kun sekoitusvälineillä on työstetty hyvin suolaisia elintarvikkeita.

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Irrota soseutussauva (5) tai pallovispilä (6) moottoriyksiköstä (4).
- Irrota pallovispilä (6) sovitimesta vetämällä pallovispilän (6) akseli irti sovitimen kiinnikkeestä.
- Puhdista moottoriyksikkö (4) ja sovitin kevyesti kostutetulla keittiöliinalla ja astianpesuaineella. Kuivaa ne tämän jälkeen huolellisesti. Puhdistaminen veteen upottamalla aiheuttaa vaurioita, joita ei voi korjata!
- Soseutussauvan (5), pallovispilän (6) ja mitta-astian voi puhdistaa astianpesuvedessä. Huuhtelee osat puhdistuksen jälkeen huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta osiin ei jää pesuainejäämiä. Kuivaa soseutussauva (5), pallovispilä (6) ja mitta-astia tämän jälkeen huolellisesti.
- Voit puhdistaa soseutussauvan (5), pallovispilän (6) ja mitta-astian myös astianpesukoneessa.



Laita soseutussauva (5) astianpesukoneeseen pystysuoraan terä ylöspäin, jotta puhdistustulos olisi mahdollisimman hyvä. Anna soseutussauvan (5) kuivua kokonaan pesun jälkeen.

9. Käyttämättömänä olevan laitteen säilyttäminen

Mikäli tarkoituksenasasi ei ole käyttää laitetta pitkään aikaan, puhdista sauvasekoitin säilytystä varten edellisen luvun ohjeiden mukaisesti. Säilytä laite kuivassa ja puhtaassa paikassa lasten ulottumattomissa.

10. Vikojen korjaaminen

Jos sauvasekoitin ei jostain syystä toimi totuttuun tapaan, yritä ensin ratkaista ongelma seuraavien ohjeiden perusteella. Ota yhteyttä asiakaspalveluun, mikäli häiriö esiintyy siitä huolimatta, että olet toiminut seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Sauvasekoitin ei toimi lainkaan.

- Verkkopistoketta ei ole yhdistetty. Yhdistä verkkopistoke pistorasiaan.
- Verkkopistorasia on viallinen. Kokeile, toimiiko laite jonkin toisen verkkopistorasian yhteydessä, jonka tiedät toimivan moitteettomasti.

Terä ei pyöri lainkaan / pyörii jäykästi.

- Moottoriyksikköä (4) ja soseutussauvaa (5) tai pallovispilää (6) ei ole koottu oikein. Irrota verkkopistoke ja tarkasta, onko osat koottu oikein.
- Onko sekoitusastiassa kappaleita, jotka estävät terän pyörimisen? Poista kappaleet.
- Sekoitettavat elintarvikkeet ovat liian kovia tai liian sitkeitä.

11. Reseptiehdotuksia

Majoneesi

Ainekset	Määrä	Huomautus
Ruokaöljyä	250 g	Määrä on grammoina, ei millilitroina
Munanvalkuainen	1 kpl	Kananmunan on oltava huoneenlämpöinen
Suolaa	1 tl	Maun mukaan (valinnainen)
Sokeria	1 tl	Maun mukaan (valinnainen)
Sinappia	1 tl	Maun mukaan (valinnainen)
Pippuria	1 ripaus	Maun mukaan (valinnainen)
Viinietikkaa	15 g	Myös muut etikat käyvät, mutta ei etikkaesanssi!

Valmistus:

Laita ensin munanvalkuaiset tehosekoittimen kannuun, lisää sitten hitaasti öljy ja aloita sekoittaminen vispilällä (6) samaan aikaan. Lisää sitten muut ainekset. Sekoita suurimmalla nopeusasetuksella **MAX**, kunnes seos on tasaista. Jos haluat majoneesin olevan kiinteämpää, lisää sekoittamisen aikana hitaasti hieman enemmän öljyä, kunnes koostumus on halutunlainen.

Mangolassi

Ainekset	Määrä	Huomautus
Mangoa	250 g	Käytä mieluiten esikypsytettyä mangoa.
Jogurttia	250 g	Vegaanisen version saat käyttämällä soija- tai kookosjogurttia.
Soijajuomaa	130 ml	
Sitruunamehua	1 tl	
Sokeria	4 tl	Voit käyttää myös hunajaa tai agavesiirappia.

Valmistus:

Kuori mango ja poista kivi. Kuutioi hedelmäliha. Sekoita kaikki ainekset soseutussauvalla (5) keskinopeutta käyttäen, jolloin lopputuloksena on kermaisen pehmeä lassijuoma.

Mansikkavaahto

Ainekset	Määrä	Huomautus
Mansikoita	500 g	
Suurustetta	1 rkl	esim. agar agaria, pektiiniä, tärkkelystä
Sokeria	1 tl	
Vaniljasokeria	2 tl	
Lampaanmaitojogurttia	150 g	
Limettisiirappia	100 ml	

Valmistus:

Sekoita soseutussauvalla (5) 250 g mansikoita muiden aineiden kanssa, kunnes koostumus on sopivan kermanen. Kuutioi loput mansikat (250 g). Annostele 2 rkl mansikoita kuuteen kulhoon. Jaa vaahto tasaisesti kulhoihin. Koristele lopuilla mansikkakuutioilla. Anna tekeytyä jääkaapissa 3–4 tunnin ajan.

Persilja-basilikapesto

Ainekset	Määrä	Huomautus
Basilikaa	½ nippua	
Sileälehtistä persiljaa	1 nippu	
Pinjansiemeniä	3 rkl	
Parmesaania	70 g	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	
Oliiviöljyä	65 ml	

Valmistus:

Pese basilika ja persilja. Nypi persiljan lehdet. Kuutioi juusto. Lisää tämän jälkeen kaikki ainekset mukana toimitettuun mitta-astiaan ja soseuta suurimmalla nopeudella soseutussauvaa (5) käyttämällä. Annostele pesto kahteen lasipurkkiin ja kaada päälle hieman öljyä.

Viikuna-tuorejuustodippi saksanpähkinöillä














Ainekset	Määrä	Huomautus
Tuorejuustoa	300 g	
Kuivattuja viikunoita	4 kpl	
Saksanpähkinät	50 g	
Hunajaa	1 rkl	
Limettä	½	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	



Valmistus:

Hienonna saksanpähkinät. Sekoita soseutussauvalla (5) hitaalla nopeudella puolikkaan limetin mehu, tuorejuusto, hunaja, kuivatut viikunat, suola ja pippuri, kunnes lopputulos on kermanen. Lisää lopuksi sekaan hienonnetut saksanpähkinät.

Toivotamme mukavia hetkiä uuden laitteesi parissa!

12. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen

	<p>Laitteet, joissa on tämä merkintä, kuuluvat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU piiriin. Kaikki sähkö- ja elektroniikkalaitteet on toimitettava virallisiin kierrätyspisteisiin erillään kotitalousjätteistä. Vanhojen laitteiden oikealla hävittämisellä estetään vahingot ympäristölle ja omalle terveydelle. Lisätietoja oikeasta hävitystavasta saa viranomaisilta, kierrätyspisteistä tai myymälästä, josta laite on ostettu.</p>
 <p>ES/PT</p>	<p>Kierrätä myös pakkausmateriaali oikein. Pahiset pakkauslaatikot voi toimittaa kierrätettäväksi pahvinkeräysastioihin. Toimita pakkauksen sisältämät kalvot ja muovit hävitettäväksi yleisiin jätteenkeräyspisteisiin.</p>
<p>Koskee vain Ranskaa:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">   </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>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>Helppoa kierrättämistä</p> <p>Tuote, lisäosat, mukana toimitetut painotuotteet ja pakkauksen osat ovat kierrätettäviä. Niitä koskee laajennettu valmistajan vastuu, ja ne on kierrätettävä ja kerättävä erikseen.</p>	
<p>Koskee vain Espanjaa ja Portugalia:</p> <p>Errotele pakkausmateriaali ja vie se asianmukaisesti keräyslaatikoihin merkittyjen symbolien mukaisesti:</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px; margin-top: 10px;"> <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>Ota huomioon pakkausmateriaalien merkinnät jätteiden lajittelussa. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:</p> <p>1–7: muovit / 20–22: paperi ja kartonki / 80–98: sekoitemateriaalit.</p>

Symboli	Materiaali	Käytetty tämän tuotteen seuraavissa pakkauksen osissa
	Aaltopahvi	Myyntipakkaus, sisäpuolen kartonki
	Paperi	Myyntipakkauksen sisällä oleva silkipaperi

13. Vaatimustenmukaisuuslauseke



Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten standardien vaatimukset. Tuotteen vaatimustenmukaisuus on osoitettu. Vaatimustenmukaisuuteen liittyvät vakuutukset ja muut asiakirjat ovat valmistajan hallussa.



Tämä tuote täyttää Serbiassa voimassa olevien kansallisten standardien vaatimukset.

Koko EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus ja mahdolliset muut vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat ladattavissa seuraavasta linkistä:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

Tuoteturvallisuusasetuksen 2023/988 mukaiset yhteystiedot: ce@targa.de

14. Takuuohjeita

TARGA GmbH:n takuu

Hyvä asiakas

Tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Jos laitteessa ilmenee puutteita, ostajan lainmukaiset oikeudet ovat voimassa. Seuraavassa esitetyt takuehdot eivät rajoita näitä lainmukaisia oikeuksia.

Takuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti tallessa. Se toimii ostotodistuksena. Jos tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirhe kolmen vuoden kuluessa ostopäivästä, korjaamme tai vaihdamme tuotteen valintamme mukaan veloituksetta.

Takuuaika ja lainmukaiset ilmoitukset puutteista

Takuuaikaa ei voi pidentää. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korvattuja osia. Jo ostohetkellä olemassa olleista vioista ja puutteista on ilmoitettava heti pakkauksen avaamisen jälkeen. Takuuajan päätyttyä korjaukset ovat maksullisia.

Takuun kattavuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatuohjeiden mukaan ja tarkastettu ennen toimitusta. Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja jotka siten katsotaan kuluviiksi osiksi, eikä herkästi rikkoutuvien osien, kuten kytkimien, akkujen tai lasiosien vaurioita. Takuu mitätöityy, jos tuote vaurioituu tai sitä käytetään tai huolletaan

epäasianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeen sisältämien ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttö ohjeen vastaisiin tarkoituksiin tai varoitusten noudattamatta jättäminen on kielletty. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen käyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Virheellinen tai epäasianmukainen käyttö, voimankäyttö ja muiden kuin valtuuttamiemme huoltopalveluiden suorittamat korjaukset mitätöivät takuun. Tuotteen korjaus tai vaihto ei aloita uutta takuuaikaa.

Takuutapausten käsittely

Noudata seuraavia ohjeita asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi:

- Lue tuotteen mukana tuleva dokumentaatio huolellisesti ennen tuotteen käyttöönottoa. Ongelmatilanteissa, jotka eivät ratkea ohjeita noudattamalla, soita asiakaspalveluumme.
- Pidä ostokuitti ja tuotenumero tai mahd. sarjanumero saatavilla tiedustelujen yhteydessä.
- Jos ongelma ei ratkea puhelimitse, asiakaspalvelumme järjestää tarvittaessa jatkopalvelun virheen syyn mukaan.
- Voit ladata tämän ja monia muita käyttöohjeita, tuotevideoita ja asennusohjelmistoja osoitteesta www.lidl-service.com. Tätä QR-koodia käyttämällä pääset suoraan LIDLin asiakaspalvelusivustolle (www.lidl-service.com), ja voit avata käyttöohjeen kirjoittamalla tuotenumeron (IAN).



Palvelu



Puhelin: 010309 3582

Sähköpost targa@lidl.fi

i:

IAN: 472514_2407



Valmistaja

Seuraava osoite ei ole palveluosoite. Palvelun yhteystiedot on mainittu edempänä.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
SAKSA

Innehållsförteckning

1. Avsedd användning	23
2. Leveransomfattning	23
3. Tekniska data	24
3.1 Kontinuerlig drifttid	24
3.2 Avsvalningstid.....	24
4. Säkerhetsanvisningar	25
5. Upphovsrätt	29
6. Före användning	30
6.1 Sätta på mixerstav (5) eller ballongvisp (6)	30
6.2 Ta bort mixerstaven (5) eller ballongvispen (6).....	30
6.3 Hastighetsinställning	31
6.4 Måttenhet	31
7. Första användningen	31
7.1 Använda mixerstaven (5)	31
7.2 Tabell bearbetningstider	33
7.3 Använda ballongvispen (6).....	33
8. Rengöring	34
9. Förvaring när produkten inte används	34
10. Problemlösning	35
11. Receptförslag	36
12. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering	38
13. Överensstämmelse	39
14. Garantiinformation	39

Gratulerar!

Du har köpt stavmixern SilverCrest SSSH 600 C1, från och med nu kallad stavmixer, och därmed valt en högklassig produkt.

Bekanta dig med stavmixern och läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda den. Lägg särskilt märke till säkerhetsanvisningarna. Använd bara stavmixern enligt anvisningarna och i de syften som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Spara bruksanvisningen på en säker plats. Om du överlåter stavmixern till någon annan, se då till att även överlämna alla dokument.

1. Avsedd användning

Denna stavmixer är en hushållsapparat och är endast avsedd för att finfördela och mixa livsmedel utan ben. Med den medföljande ballongvispen kan flytande eller halvflytande ingredienser och blandningar vispas pösigt eller blandas fint. Stavmixern får bara användas inomhus och inte användas i regioner med tropiskt klimat. Stavmixern är inte avsedd för användning i företag eller för kommersiellt bruk. Använd endast stavmixern för privat bruk i hemmet, all annan användning är inte ändamålsenlig. Denna stavmixer uppfyller alla relevanta normer och standarder för CE-överensstämmelse. Det går inte att garantera att normerna uppfylls om stavmixern förändras på ett sätt som inte är godkänt av tillverkaren. Tillverkaren ansvarar inte för skador eller störningar som uppstår på grund av detta.

Följ nationella föreskrifter och lagar om användning i det land där produkten används.

2. Leveransomfattning


Ta ut stavmixern och alla tillbehörsdelar ur förpackningen. Ta bort allt emballage och kontrollera att alla komponenter är kompletta och oskadda. Kontakta tillverkaren om det saknas delar eller om leveransen uppvisar skador.

- **Motorblock med nätkabel och kontakt**
- **Mixerstav**
- **Ballongvisp**
- **Adapter (för ballongvisp)**
- **Måttenhet**
- **Snabbinformation (fullständig bruksanvisning finns tillgänglig online)**

Bruksanvisningen har ett utvikbart omslag. På insidan av omslaget finns en bild på stavmixern med alla komponenter numrerade. Siffrorna har följande innebörd:

1	Hastighetsreglage
2	Knapp (normal hastighet)
3	TURBO-knapp (hög hastighet)
4	Motorblock
5	Mixerstav
6	Ballongvisp (med adapter)

3. Tekniska data

Tillverkare	TARGA GmbH
Beteckning	SilverCrest SSSH 600 C1
Strömförsörjning	220-240 V~ (växelspänning), 50-60 Hz
Effektförbrukning	600 W
Kontinuerlig drifttid	1 minut med mixerstav (5) 2 minuter med ballongvisp (6)
Skyddsklass	II 

Ändringar i tekniska data samt konstruktion kan göras utan föregående meddelande.



Användaren behöver inte vidta några åtgärder för att ställa om produkten mellan 50 och 60 Hz. Produkten kan användas med både 50 och 60 Hz.

3.1 Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge stavmixern kan användas i sträck utan att motorn överhettas och tar skada. Den kontinuerliga drifttiden för stavmixern är 1 minut när mixerstaven (5) används och 2 minuter när ballongvispen (6) används.

Använd mixerstaven (5) i högst 30 sekunder utan uppehåll vid mycket fasta eller mycket sega livsmedel (t. ex. kött).

3.2 Avsvalningstid

När den maximala användningstiden, på upp till 1 minut med mixerstaven (5) resp. upp till 2 minuter med ballongvispen (6), uppnåtts ska stavmixern svalna av minst 2 minuter innan du fortsätter att använda den.

4. Säkerhetsanvisningar

Läs igenom följande anvisningar noga innan du använder apparaten för första gången och följ alla varningstexter även om du är van vid att hantera elektroniska hushållsapparater. Spara denna bruksanvisning för framtida bruk. Lämna även över denna bruksanvisning om du säljer eller överlåter produkten. Den utgör en del av enheten.

Förklaring av de symboler som används



FARA! Detta signalord indikerar en fara med hög risknivå som leder till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.



VARNING! Detta signalord indikerar en fara med medelhög risknivå som kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.



FARA! Denna symbol anger hälsorisker eller till och med livsfara och/eller saksador på grund av elstötar.



Risk för brand! Denna symbol varnar för bränder som kan uppstå om anvisningarna inte följs.



Denna symbol anger att du aldrig får doppa ner motorblocket (4) i vatten.



Denna symbol betecknar delar som kan diskas i maskin.



Denna symbol betecknar produkter vars fysikaliska och kemiska sammansättning har testats och som enligt kraven i förordning EG 1935/2004 har konstaterats inte innebära någon hälsorisk vid kontakt med livsmedel.



Denna symbol används för att framhäva ytterligare information.



Denna symbol på måttbägaren visar den maximala vätskemängden som kan bearbetas i måttbägaren utan att innehållet rinner över.



Tillverkaradress

Felaktig användning som kan förutses

- Använd stavmixern enbart för det bestämda syftet. Om apparaten används på fel sätt finns risk för personskador.
- Stavmixern får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel. Exempel på sådana är djupfryssta livsmedel, kaffeböner, hårda korn och kryddor. Det går inte heller att bearbeta choklad.
- Andra ämnen än livsmedel får inte bearbetas. Stavmixern kan skadas.
- Stavmixern bör inte användas i luften, utan endast i kombination med lämpliga livsmedel. Långvarig användning i luften kan skada stavmixern.

Säkerhet för personer

- Denna apparat får inte användas av barn. Stavmixern med anslutningsledning ska hållas utom räckhåll för barn. Se till att barn hålls under uppsikt och inte leker med apparaten. Håll framför allt mixerstaven (5) utom räckhåll från barn och var uppmärksam så att de inte skadar sig på den.



FARA! Förpackningsmaterial är inga leksaker för barn. Barn får inte leka med plastpåsar. Det finns risk för kvävning. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

- Denna enhet får endast användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller har instruerats i säker användning av enheten och förstår riskerna.
- Barn får inte leka med produkten.



FARA! Risk för personskador

- Produkten måste stängas av och kontakten måste dra ut ur eluttaget innan rörliga tillbehör eller delar byts.
- Dra ut kontakten från eluttaget när du ska montera, demontera eller rengöra stavmixern. Det gäller även när den inte används och vid åskväder. Det finns risk för personskador!
- Vänta tills ballongvispen (6) har stannat innan du tar bort motorblocket (4). Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven i mixerstaven (5) har stannat innan du tar bort motorblocket (4). Rör aldrig vid den roterande kniven. Det finns risk för personskador!
- Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven (5) är mycket vass! Det finns risk för personskador!
- Vänta tills ballongvispen (6) har stannat helt innan du lyfter bort stavmixern från livsmedlen. Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven har stannat helt innan du lyfter bort stavmixern från livsmedlen. Det finns risk för personskador!
- Rör aldrig vid den roterande ballongvispen (6). För inte in något föremål i ballongvispen (6) och håll vida klädesplagg och långt hår på avstånd. Det finns risk för personskador!

- Rör aldrig vid mixerstavens roterande kniv (5). För inte in något föremål i kniven och håll vida klädesplagg och långt hår på avstånd från den roterande kniven. Det finns risk för personskador!



RISK för elstötar

- Anslut inte stavmixern till elnätet förrän motorblocket (4) och mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6) är monterade. Det finns risk för elstötar!
- Anslut endast stavmixern till ett korrekt installerat lättåtkomligt eluttag med en nätspänning som överensstämmer med den på typskylten. Även när apparaten har anslutits måste eluttaget vara lättåtkomligt så att du snabbt kan dra ut kontakten i nödfall.
- Använd aldrig stavmixern i närheten av ett badkar, en dusch eller ett fyllt handfat.
- Nätkabeln och kontakten får inte vara skadade.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av en person med motsvarande behörighet.
- Öppna aldrig motorblockets (4) hölje eftersom det inte innehåller några delar som behöver underhåll. Om höljet öppnas finns det risk för elstötar.
- Dra genast ut nätkabeln ur eluttaget om du upptäcker rökutveckling, ovanliga ljud eller ovanlig lukt. Om detta händer får stavmixern inte längre användas förrän den har kontrollerats av en expert. Andas aldrig in rök från en eventuell brand i utrustningen. Uppsök läkare om du ändå har råkat andas in rök. Rök som andas in kan vara skadlig för hälsan och riskera personskador.
- Se till att nätkabeln inte kan skadas av vassa kanter eller heta ställen. Nätkabeln får inte klämmas fast eller pressas ihop. Håll alltid

i kontakten när du drar ut den ur eluttaget, dra aldrig i själva kabeln. Lagg alltid nätkabeln så att ingen kan trampa på den eller snubbla över den. Det finns risk för personskador!

- Apparaten ska alltid skiljas från elnätet när den sätts ihop eller tas isär eller rengörs, när den inte står under uppsikt och om det förekommer driftstörningar. Det finns risk för elstötar!



Motorblocket (4) får aldrig doppas ner i vatten och det får inte komma in vätska i motorblockets (4) hölje.

- Om det har kommit in vätska i motorblockets (4) hölje ska du omedelbart dra ut nätkontakten ur eluttaget och kontakta kundtjänst. Det finns risk för elstötar!
- Ta aldrig i motorblocket (4), nätkabeln och nätkontakten med våta händer. Det finns risk för elstötar!
- Koppla genast bort stavmixern från elnätet när du har använt den. Apparaten är endast strömlös när nätkontakten har dragits ut. Det finns risk för elstötar!



RISK för brand

När den maximala användningstiden på upp till 1 minut med mixerstaven (5) resp. upp till 2 minuter med ballongvispen (6) uppnåtts, ska stavmixern svalna av minst 2 minuter innan du fortsätter att använda den. Det finns risk för brand.

5. Upphovsrätt

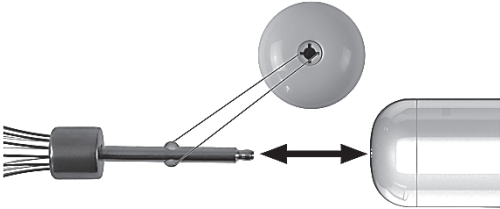


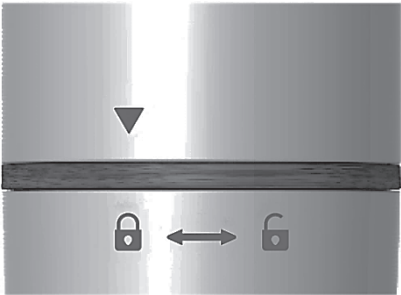
Innehållet i denna bruksanvisning omfattas av upphovsrätten och tillhandahålls läsaren endast som informationskälla. Det är förbjudet att kopiera eller reproducera data och information utan uttryckligt och skriftligt godkännande av författaren. Detta gäller även när innehåll och data används i marknadsföringssyfte. Texten och bilderna motsvarar enheten när bruksanvisningen gick i tryck. Med förbehåll för ändringar.

6. Före användning



Ta ut stavmixern och alla tillbehörsdelar ur förpackningen och kontrollera att leveransen är komplett. Ta bort all skyddsfilm. Håll emballaget borta från barn och källsortera det.

Innan stavmixern används för första gången måste den rengöras noggrant så som det beskrivs i kapitlet "Rengöring".


Låt alla rengjorda delar torka helt innan du monterar stavmixern:

<p>Innan ballongvispen (6) används måste den placeras i den medföljande adaptern. Gör så här:</p> <p>Stick in ballongvispens (6) axel i adapterfästet tills axeln klickar fast. Kontrollera att de två spåren på ballongvispens (6) axel griper in i motsvarande uttag på adaptern.</p>	
<p>På motorblocket (4) finns det en pilmarkering (▼). På mixerstaven (5) och ballongvispen (6) finns följande markeringar:  och .</p> <p>Dessa markeringar underlättar när mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6) ska sättas på eller tas bort.</p>	

6.1 Sätta på mixerstav (5) eller ballongvisp (6)

- Placera motorblocket (4) mot mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6), så att pilmarkeringen (▼) pekar mot den upplåsta symbolen  på mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6). Se bild **B**
- Vrid nu motorblocket (4) så långt i riktning mot den låsta symbolen, tills pilmarkeringen (▼) pekar mot den låsta symbolen  på mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6). Kontrollera att mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6) låses fast ordentligt.

6.2 Ta bort mixerstaven (5) eller ballongvispen (6)

- Vrid motorblocket (4) så långt i riktning mot den upplåsta symbolen, tills pilmarkeringen (▼) pekar mot den upplåsta symbolen  på mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6). Se bild **C**.
- Dra nu bort motorblocket (4) från mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6).

6.3 Hastighetsinställning

Med hjälp av hastighetsreglaget (1) på motorblocket (4) kan du ställa in stavmixerns hastighet steglöst. På detta sätt kan optimal hastighet för alla olika livsmedel som ska bearbetas ställas in.

- För hastighetsreglaget (1) mot **MAX** för att öka hastigheten.
- För hastighetsreglaget (1) mot **MIN** för att sänka hastigheten.

Det går endast att ställa in hastigheten när stavmixern arbetar med normal hastighet, vilken ställs in med knappen (2). Vid drift med TURBO-knappen (3) används redan högsta möjliga hastighet.

6.4 Måttenhet

- Med den medföljande måttenheten kan vätskor upp till 700 ml mätas upp.
- Dessutom kan du använda måttenheten för att bearbeta livsmedel när mixerstaven (5) eller ballongvispen (6) är monterad.



Om måttenheten ska användas för bearbetning av livsmedel får den endast fyllas med en mängd av 300 ml (☺). Annars kan vätskan rinna eller spruta ut ur måttenheten.

Vid användning av ballongvispen (6) ska du arbeta med knappen (2) och maximalt hastighetsreglage **MAX** men aldrig med TURBO-knappen (3).

7. Första användningen

Stavmixern är avsedd för följande användningsområden:

- Finfördela och mixa frukt och grönsaker i soppor, såser och dipsåser.
- Mixa drycker
- Göra milkshakes
- Vispa grädde, äggvitor m.m.
- Göra majonäs eller efterrätter



Vi rekommenderar att du anpassar stavmixerns varvtal till de livsmedel som du ska bearbeta. Välj en lägre hastighet för mjuka livsmedel och en högre hastighet resp. TURBO-hastighet för hårdare livsmedel när du använder mixerstaven (5).

När du använder ballongvispen (6) anpassa då hastigheten till det bearbetningsresultat du vill uppnå.

7.1 Använda mixerstaven (5)

Lägg i de livsmedel som ska finfördelas i ett så smalt och högt hushållskärl. Det ger ett så jämnt resultat som möjligt av mixningen. Det går självklart att även använda en helt vanlig gryta.

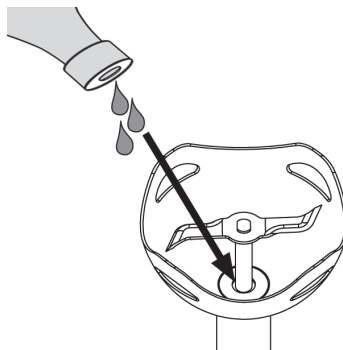
För att förhindra att skadas av den roterande kniven ska stavmixerna inte sättas på förrän mixerstaven (5) är placerad nere i det innehåll som ska mixas.

Gör så här:

- Lägg i de livsmedel som ska bearbetas i ett lämpligt hushållskärl resp. gryta.
- För ner mixerstaven (5) lodrätt i livsmedlen.
- Starta stavmixern med knappen (2) och välj en lämplig hastighet med hjälp av hastighetsreglaget (1). Vill du använda den högsta hastigheten från början, kan du istället starta stavmixern med TURBO-knappen (3). Håll den valda knappen intryckt under mixningen eller finfördelningen. Om mixerstaven (5) sugts fast i botten på kärlet släpp då upp knappen en kort stund och fortsätt sedan att mixa.
- Rör stavmixern lite fram och tillbaka vid mixningen så får du ett jämnare resultat.
- När du uppnått önskat resultat av mixningen, släpp då upp knappen (2) resp. TURBO-knappen (3) medan mixerstaven (5) fortfarande befinner sig i livsmedlen.
- Vänta till kniven stannat innan du drar upp mixerstaven (5) ur livsmedlen.



Om du noterar några ovanliga ljud under användningen, t.ex. i form av gnissel eller liknande, kan du tillsätta en liten mängd neutral matolja på mixerstavens drivaxel (5). Se även vidstående illustration.



Genom att doppa mixerstaven (5) i en behållare med rent vatten och trycka snabbt på knappen (2) flera gånger direkt efter användningen blir den lättare att rengöra.

7.2 Tabell bearbetningstider

Efterföljande tabell hjälper dig med orienteringen vid bearbetningen av olika livsmedel. Följ de rekommenderade bearbetningstiderna för att undvika att stavmixern överhettas. Om du inte uppnår mixerresultatet som motsvarar dina önskemål under den tiden, ska du avbryta mixerprocessen och låta motorn svalna. Fortsätt därefter med mixerprocessen.



När den maximala användningstiden på upp till 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter innan du fortsätter att använda den.

Livsmedel	Rekommenderad mängd	Hastighet	Bearbetningstid
Frukt, grönsaker	100–200 g	Nivå MIN till MAX eller TURBO *	30–60 sekunder
Soppor, såser, barnmat	100–400 ml	Nivå MIN till MAX eller TURBO *	60 sekunder
Mjölkdrycker, shakes	100–1 000 ml	Nivå MIN till MAX eller TURBO *	60 sekunder

*: Ställ in hastigheten enligt önskad konsistens.



Om måttenheten ska användas för bearbetning av livsmedel får den endast fyllas med en mängd av 300 ml (💧). Annars kan vätskan rinna eller spruta ut ur måttenheten. Vid användning av större mängder ska du ovillkorligen använda en mixerbehållare som är anpassad för mängden som ska bearbetas.

7.3 Använda ballongvispen (6)



För att undvika stänkande vätskor under mixningen ska du använda ballongvispen (6) med maximalt hastighetsreglage **MAX** och aldrig **TURBO**-knappen (3).

Fyll på den vätska som ska bearbetas i måttenheten (maximalt 300 ml) eller i ett annat smalt, högt hushållskärl med jämn botten. Då har du de bästa förutsättningarna för att få ett bra resultat.

För att förhindra att skadas av den roterande ballongvispen (6) ska stavmixerna inte sättas på förrän ballongvispen (6) är placerad nere i det innehåll som ska mixas.

Gör så här:

- Lägg i de livsmedel som ska bearbetas i ett lämpligt hushållskärl.
- För ner ballongvispen (6) lodrätt i livsmedlen.
- Starta stavmixern med knappen (2) och välj en lämplig hastighet med hjälp av hastighetsreglaget (1). Knappen (2) ska hållas intryckt under användningen. Sänk hastigheten om det stänker för mycket.
- Rör stavmixern lite fram och tillbaka vid mixningen så får du ett jämnare resultat.
- När önskat resultat har uppnåtts ska du släppa knappen (2) medan ballongvispen (6) fortfarande är nedsänkt i livsmedelsblandningen.
- Vänta tills ballongvispen (6) stannat innan du drar upp den ur livsmedlen.

8. Rengöring

Risk för personskador! Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven (5) är mycket vass!



Varning för sakskador! Använd inga rengöringsmedel som repar eller är frätande och inte heller föremål som ger repor (t.ex. stålull) för rengöring. Då kan stavmixern skadas.



Vi rekommenderar att mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6) rengörs direkt efter användandet, så att inte livsmedlen som används torkar in. Om livsmedlen innehåller mycket salt är det speciellt viktigt att spola av mixerstaven (5) eller ballongvispen (6) med rent vatten direkt efter användandet.

- Dra ut nätkabeln ur eluttaget.
- Ta bort mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6) från motorblocket (4).
- Ta bort ballongvispen (6) från adaptern genom att dra ut ballongvispens (6) axel ur adapterfästet.
- Rengör motorblocket (4) och adaptern med en något fuktad trasa med diskmedel och torka sedan av dem ordentligt. Att handdiska dem kan skada dem så att de inte kan användas.
- Mixerstaven (5), ballongvispen (6) och måttenheten kan diskas för hand. Skölj alla delar i rikligt med rent vatten efter rengöringen för att avlägsna rester av diskmedel. Torka av mixerstaven (5), ballongvispen (6) och måttenheten nogga.
- Alternativt kan mixerstaven (5), ballongvispen (6) och måttenheten också rengöras i diskmaskinen.



När mixerstaven (5) rengörs i diskmaskinen ska den placeras lodrätt och med kniven vänd uppåt för bästa möjliga resultat. Låt sedan mixerstaven (5) torka ordentligt.

9. Förvaring när produkten inte används

Rengör stavmixern enligt beskrivningen i förra kapitlet om du inte ska använda den under en längre tid. Förvara den på en torr och ren plats utom räckhåll för barn.

10. Problemlösning

Om din stavmixer någon gång inte skulle fungera som vanligt kan du börja med att försöka lösa problemet med följande tips. Kontakta vår kundtjänst om felet kvarstår efter att du gått igenom tipsen nedan.

Stavmixern fungerar inte

- Nätkontakten har inte satts i. Sätt i nätkontakten i ett eluttag.
- Eluttaget är defekt. Prova apparaten i ett annat eluttag som du säkert vet fungerar.

Kniven roterar inte / roterar trögt

- Motorblocket (4) och mixerstaven (5) resp. ballongvispen (6) är felmonterade. Koppla från apparaten från elnätet och kontrollera monteringen.
- Finns det något hinder i mixerkärlet? Ta bort detta.
- Livsmedlen som ska bearbetas är för hårda eller sega.

11. Receptförslag

Majonnäs

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Matolja	250 g	använd alltid gram, inte milliliter
Äggvita	1 st	ska alltid vara rumstempererade
Salt	1 tsk	för smakens skull (valfritt)
Socker	1 tsk	för smakens skull (valfritt)
Senap	1 tsk	för smakens skull (valfritt)
Peppar	1 nypa	för smakens skull (valfritt)
Druvvinäger	15 g	annan vinäger går också bra, men inte vinägeressens!

Tillredning:

Häll först äggvitorna i mixerkannan, tillsätt sedan oljan långsamt och börja mixa med vispen (6) samtidigt. Tillsätt sedan alla övriga ingredienser. Mixa på högsta hastighet **MAX** tills en homogen blandning har bildats. För att få en fastare majonnäs kan du långsamt tillsätta lite mer olja när du mixar tills önskad konsistens uppnås.

Mango lassi

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Mango	250 g	Det är lämpligast att använda en mogen mango.
Yoghurt	250 g	För en vegan variant kan du använda soja- eller kokosyoghurt.
Soja-drink	130 ml	
Citronsaft	1 tsk	
Socker	4 tsk	Alternativt kan du använda honung eller agavesirap.

Tillredning:

Först skalar du mangon och tar bort kärnan. Därefter mixar du det tärnade fruktköttet med de andra ingredienserna med mixerstaven (5) med medelhögt varvtal, för att få en krämig lassi.

Jordgubbskräm

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Jordgubbar	500 g	
Bindemedel	1 msk	t.ex. agar-agar, pektin, stärkelse
Socker	1 tsk	
Vaniljsocker	1 paket	
Färmjölsyoghurt	150 g	
Limesirap	100 ml	

Tillredning:

Mixa 250 g av jordgubbarna och resten av ingredienserna med mixerstaven (5), tills önskad krämighet har uppnåtts. Tärna resterande 250 g jordgubbar och fördela allt utom 2 msk i 6 skålar. Fördela därefter krämen jämnt i skålarna och dekorera med de resterande jordgubbstärningarna. Låt därefter krämen kylas i 3-4 timmar i kylskåpet.

Persilja-basilika-pesto

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Basilika	½ bunt	
Plattbladig persilja	1 bunt	
Pinjekärnor	3 msk	
Parmesan	70 g	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	
Olivolja	65 ml	

Tillredning:

Tvätta basilikan och persiljan. Dra av persiljans blad och tärna osten. Lägg sedan alla ingredienser i den medföljande måttbägaren och mixa fint med mixerstaven (5) med högsta varvtal. Fördela peston i 2 skruvglas och täck med lite olja.

Fikon-färskostdipp med valnötter










Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Färskost	300 g	
Torkade fikon	4 st.	
valnötter	50 g	
Honung	1 msk	
Lime	½	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	



Tillredning:

Finhacka valnötterna. Mixa saften från den halva limen, färskosten, honungen, de torkade fikonen, saltet och pepparn med mixerstaven (5) med långsamt varvtal, tills det blir till en krämig massa. Rör till sist ner de finhackade valnötterna.

Vi hoppas att det smakar!

12. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering

	<p>Produkter med denna symbol omfattas av EU-direktiv 2012/19/EU. All uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning ska separeras från hushållssoporna och lämnas in till återvinningsställen. Korrekt avfallshantering av produkter förhindrar skador på miljön och din egen hälsa. Du hittar ytterligare information om var du lämnar in uttjänta produkter hos kommunen, avfallshanteringsmyndigheten eller i butiken där du köpte produkten.</p>
	<p>Avfallshandera även förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt. Du kan slänga kartongen i pappersåtervinningen eller på återvinningsstationer. Folie och plast läggs i plaståtervinningen.</p>
 <p>ES/PT</p>	
<p>Endast tillämpligt för Frankrike:</p>	
	
 <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>”Enklare sortering” Produkten, tillbehören, bifogade trycksaker och förpackningskomponenter är återvinningsbara. De omfattas av utökat producentansvar och ska sorteras och samlas in separat.</p>	
<p>Gäller endast Spanien och Portugal: Vänligen separera förpackningsmaterialet och kasta det i de relevanta insamlingskärlen enligt symbolerna på förpackningen:</p>	
	<p>Observera märkningen på förpackningsmaterialet vid avfallshanderingen. Det är märkt med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:</p>
	<p>1-7: Plast / 20-22: Papper och kartong / 80-98: Sammansatta material.</p>

Symbol	Ämne	Ingår i följande förpackningsbeståndsdelar av denna produkt
	Wellpapp	Försäljningsförpackning, innerkartong
	Papper	Silkespapper inuti försäljningsförpackningen

13. Överensstämmelse



Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv. Överensstämmelsen kan garanteras. Försäkran om överensstämmelse samt underlag finns hos tillverkaren.



Denna produkt uppfyller kraven i gällande nationella direktiv i Republiken Serbien.

Den fullständiga deklarationen om EU-överensstämmelse och eventuella ytterligare deklarationer om överensstämmelse finns att hämta via följande länk:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

Kontaktadress enligt 2023/988 Produktsäkerhetsförordningen: ce@targa.de

14. Garantiinformation

Garanti för TARGA GmbH

Ärade kund,

Du får tre års garanti på denna apparat, börjande från det datum den köptes. Om denna produkt är felaktig har du lagliga rättigheter gentemot försäljaren av denna produkt. Dessa lagliga rättigheter inskränks inte av den garanti som beskrivs i det följande.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från inköpsdatumet. Var vänlig och spara kassakvittot! Kvittot behövs som bevis på köpet. Om ett material- eller fabriktionsfel uppträder inom tre år från inköpsdatumet, blir produkten av oss – enligt vårt godtycke – kostnadsfritt reparerad eller utbytt.

Garantitid och lagstadgade anspråk vid defekter

Garantitiden förlängs inte därför att garantin tas i anspråk. Det gäller också för utbytta och reparerade delar. Skador och defekter som eventuellt förekommer redan vid köpet måste rapporteras genast när produkten har packats upp. Reparationer efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Apparaten är omsorgsfullt tillverkad enligt stränga kvalitetsstandarder och har kontrollerats noggrant innan den levererades. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti gäller inte för delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför kan anses vara slitedelar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. brytare, batterier eller sådana delar som är tillverkade av glas. Denna garanti upphör att gälla när produkten tillfogas skada, inte används eller underhålls korrekt. Att använda produkten korrekt

betyder att alla anvisningar som ges i bruksanvisningen måste hållas till punkt och pricka. Användningsändamål och handlingar som det avråds ifrån eller som det varnas för i bruksanvisningen måste absolut undvikas. Denna apparat endast avsedd för privat bruk och inte för kommersiell användning. Vid felaktig och osaklig behandling, när våld brukas och vid ingrepp som inte har genomförts av en servicefilial som är auktoriserad av oss, upphör garantin att gälla. I och med att produkten repareras eller byts ut startar inte en ny garantiperiod.

Förfarande i garantifall

Följ vänligen följande anvisningar för att ditt ärende ska kunna bearbetas snabbt:

- Läs medföljande dokumentation innan produkten tas i bruk. Om det uppstår ett problem som inte kan lösas på detta sätt, tag vänligen kontakt med vår Hotline.
- Ha vid alla förfrågningar kassakvittot, artikelnumret resp. om befintligt serienumret till hands som bevis på köpet.
- I det fall att problemet inte kan lösas per telefon, föranstaltar vår Hotline beroende på felorsaken en service som för ärendet vidare.
- På www.lidl-service.com kan du ladda ner den här bruksanvisningen och flera andra handböcker, produktvideor och installationsprogram. Med den här QR-koden kommer du direkt till sidan LIDL-Service (www.lidl-service.com) och genom att ange artikelnumret (IAN) kan du öppna bruksanvisningen.



Service



Telefon : 0770 930 739

E-post: targa@lidl.se

IAN: 472514_2407



Tillverkare

Ta i beaktande att följande adress inte är en serviceadress. Kontakta först ovan nämnda serviceställe.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	42
2. Zawartość opakowania	42
3. Dane techniczne	43
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	43
3.2 Czas stygnięcia	43
4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	44
5. Prawa autorskie	50
6. Przed pierwszym użyciem	51
6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).....	51
6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).....	51
6.3 Ustawienie prędkości.....	52
6.4 Miarka	52
7. Uruchomienie	52
7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (5)	53
7.2 Tabela - czas obróbki.....	54
7.3 Obsługa urządzenia z trzepaczką (6).....	54
8. Czyszczenie	55
9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane.....	56
10. Rozwiązywanie problemów	56
11. Propozycje przepisów	57
12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	59
13. Zgodność	60
14. Gwarancja.....	61

Gratulacje!

Dokonując zakupu blendera ręcznego SilverCrest SSSH 600 C1, zwanego w dalszej części instrukcji „blenderem”, zdecydowali się Państwo na produkt najwyższej jakości.

Przed pierwszym uruchomieniem blendera należy zapoznać się z urządzeniem i przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Przede wszystkim należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używać blendera jedynie w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi i w opisanych w instrukcji celach.

Proszę zachować niniejszą instrukcję obsługi. Podczas przekazywania blendera innej osobie należy jej także przekazać wszystkie dokumenty.

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Blender jest urządzeniem przeznaczonym do użytku domowego i służy wyłącznie do rozdrabniania i miksowania różnych artykułów spożywczych bez kości. Znajdująca się w zestawie trzepaczka do piany służy do ubijania lub dokładnego ucierania płynnych bądź półpłynnych składników i mieszanek. Blendera nie można używać poza pomieszczeniami zamkniętymi i w tropikalnych strefach klimatycznych. Blender nie jest przeznaczony do użytku w zakładach pracy ani do stosowania na skalę przemysłową. Blendera należy używać wyłącznie w pomieszczeniach mieszkalnych dla prywatnego użytku, każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem. Blender spełnia wszelkie mające zastosowanie normy i standardy związane z oznakowaniem zgodności CE. W przypadku zmodyfikowania blendera w sposób, który nie został uzgodniony z producentem, spełnienie tych norm nie jest już gwarantowane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub usterki wynikające z modyfikacji.

Należy przestrzegać przepisów prawa kraju, w którym korzysta się z urządzenia.

2. Zawartość opakowania

Wyjąć z opakowania blender i wszystkie akcesoria. Zdjąć wszystkie opakowania i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli zawartość opakowania jest niekompletna lub uszkodzona, należy zwrócić się do producenta.

- **Blok silnika z przewodem zasilania i wtyczką**
- **Rozdrabniacz**
- **Trzepaczka**
- **Adapter (do trzepaczki)**
- **Miarka**
- **Skrócona instrukcja (pełna Instrukcja obsługi wkrótce dostępna online)**

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono blender i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Cyfry oznaczają następujące elementy:

1	Regulator prędkości
2	Przełącznik (normalna prędkość)
3	Przełącznik TURBO (duża prędkość)
4	Blok silnika
5	Rozdrabniacz
6	Trzepaczka (z adapterem)

3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SSSH 600 C1
Zasilanie	220 - 240 V~ (napięcie zmienne), 50-60 Hz
Pobór mocy	600 W
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta z rozdrabniaczem (5) 2 minuty z trzepaczką (6)
Klasa ochrony	II 

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.



Przestawienie częstotliwości produktu w przedziale między 50 a 60 Hz nie wymaga żadnego działania ze strony użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do częstotliwości 50, jak i 60 Hz.

3.1 Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej to czas pracy ciągłej blendera bez przegrzania silnika i jego uszkodzenia. Czas pracy krótkotrwałej blendera wynosi 1 minutę w przypadku zastosowania rozdrabniacza (5) i 2 minuty w przypadku trzepaczki (6).

W przypadku bardzo twardych lub bardzo tykawatych produktów spożywczych (np. mięsa) rozdrabniacza (5) nie można używać dłużej niż 30 sekund bez przerwy.

3.2 Czas stygnięcia

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy krótkotrwałej do 1 minuty w przypadku rozdrabniacza (5) lub do 2 minut w przypadku trzepaczki (6), należy pozostawić blender na co najmniej 2 minuty do ostygnięcia i dopiero potem kontynuować rozpoczęty proces roboczy.

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać znajdujące się poniżej zalecenia i mieć na uwadze wszystkie ostrzeżenia, nawet jeśli użytkownik wie, jak obchodzić się z urządzeniami elektronicznymi i urządzeniami przeznaczonymi do użytku domowego. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi w celu późniejszego wykorzystania. Jeśli użytkownik sprzedaje lub przekazuje urządzenie innej osobie, bezwzględnie należy dołączyć także instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten komunikat dotyczy zagrożenia wysokiego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, skutkuje śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



OSTRZEŻENIE! Ten komunikat dotyczy zagrożenia średniego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia i życia lub szkody materialne na skutek porażenia prądem elektrycznym.



Niebezpieczeństwo pożaru! Ten symbol ostrzega przed pożarami, które mogą powstać wskutek nieprzestrzegania zaleceń.



Ten symbol wskazuje, że nigdy nie można zanurzać w wodzie bloku silnika (4).



Symbolem tym oznakowane są części, które nadają się do mycia w zmywarce.



Ten symbol oznacza produkty, które zostały przebadane pod kątem właściwości fizycznych i chemicznych i zgodnie z wymogami Rozporządzenia WE nr 1935/2004 zostały uznane za bezpieczne dla zdrowia i odpowiednie do kontaktu z żywnością.



Ten symbol oznacza dalsze informacje na dany temat.



Ten symbol na miarce wskazuje maksymalną ilość płynu, która można przetwarzać w miarce, nie ryzykując przelania się jej zawartości.



Adres producenta

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

- Blender należy użytkować zgodnie z jego przeznaczeniem. W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- Blendera nie można używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych. Dotyczy to np. zamrożonych artykułów spożywczych, ziaren kawy, zbóż i przypraw. Nie ma także możliwości przetwarzania czekolady.
- Nie można przetwarzać innych produktów niż artykuły spożywcze. Blender może ulec uszkodzeniu.
- Nie należy używać blendera „na pustym przebiegu”, lecz tylko w połączeniu z odpowiednimi artykułami spożywczymi. Długie używanie blendera „na pustym przebiegu” może spowodować jego uszkodzenie.

Bezpieczeństwo ludzi

- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci. Blender i jego przewód przyłączeniowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór i wyeliminować możliwość zabawy urządzeniem. Szczególnie rozdrabniacz (5) musi znajdować się poza zasięgiem dzieci, aby wyeliminować ryzyko zranienia się jego ostrzem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Opakowanie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą bawić się plastikowymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia. Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej i osoby, które nie posiadają doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po poinstruowaniu o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała

- Przed wymianą akcesoriów lub części zamiennych, które poruszają się podczas eksploatacji, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Blender należy wyłączyć z sieci, kiedy użytkownik zamierza go złożyć, rozłożyć lub wyczyścić. Podobnie należy postąpić w sytuacji, gdy blender nie jest używany oraz w czasie burzy. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Aby zdjąć blok silnika (4), należy odczekać, aż trzepaczka (6) się zatrzyma. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika (4), należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu (5) się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu (5) jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż trzepaczka (6) całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z produktów spożywczych. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającej się trzepaczki (6). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do trzepaczki (6) i nie zbliżać do niej szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża rozdrabniacza (5). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do noża i nie zbliżać do niego szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Blender można podłączyć do sieci dopiero po połączeniu bloku silnika (4) z rozdrabniaczem (5) lub trzepaczką (6). Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender można podłączyć jedynie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, w którym napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu gniazdko musi nadal pozostać łatwo dostępne, aby w przypadku awarii można było szybko wyjąć z niego wtyczkę.
- Blendera nie należy nigdy używać w pobliżu wanny, pryszniczki ani napełnionej wodą umywalki.
- Nie należy dopuścić do uszkodzenia przewodu zasilania i wtyczki sieciowej.
- Jeśli przewód przyłączeniowy urządzenia ulegnie uszkodzeniu, konieczna jest jego wymiana przez producenta lub jego doradcę klienta bądź osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie należy otwierać obudowy bloku silnika (4), ponieważ nie ma w nim części, które podlegają konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli użytkownik zobaczy dym, usłyszy nietypowe dźwięki lub poczuje nietypowe zapachy, musi natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda. W takim przypadku nie należy korzystać z blendera dopóki nie przejdzie on kontroli specjalisty. W żadnym wypadku nie należy wdychać dymu powstałego na skutek zapalenia się urządzenia. Jeśli jednak dym dostał się do płuc, należy udać się do lekarza. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia, istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Należy upewnić się, że przewód zasilania nie znajduje się w pobliżu ostrych krawędzi lub źródeł ciepła, które mogą spowodować jego uszkodzenie. Przewód zasilania nie może być przyciśnięty ani zmiażdżony. Przewód zasilania należy zawsze wyciągać z gniazdka chwytając tylko za wtyczkę, nie wolno ciągnąć za sam kabel. Przewód zasilania należy zawsze rozłożyć tak, aby nie powstało ryzyko potknięcia się o niego. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego zawsze, jeśli nie jest możliwy stały nadzór nad nim, w razie zakłóceń w jego pracy oraz przed jego zmontowaniem, rozebraniem na części i czyszczeniem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Bloku silnika (4) nie można nigdy zanurzać w wodzie, żadna ciecz nie może się też dostać do wnętrza obudowy bloku silnika (4).

- Jeśli do obudowy bloku silnika (4) dostanie się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Nie należy dotykać bloku silnika (4), przewodu zasilania i wtyczki wilgotnymi rękami. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender należy wyłączyć z sieci bezpośrednio po użyciu. Tylko po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka można mieć pewność, że przez urządzenie nie przepływa prąd. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy krótkotrwałej do 1 minuty w przypadku rozdrabniacza (5) lub do 2 minut w przypadku trzepaczki (6), należy pozostawić blender na co najmniej 2 minuty do ostygnięcia i dopiero potem kontynuować rozpoczęty proces roboczy. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.

5. Prawa autorskie

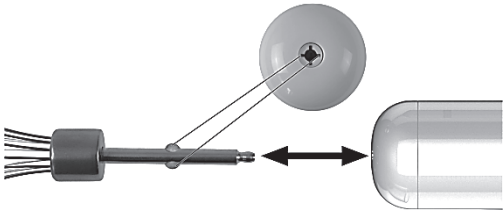


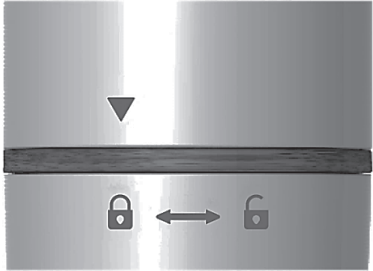
Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje odpowiadają stanowi technicznemu na dzień oddania instrukcji do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian.

6. Przed pierwszym użyciem



Wyjąć z opakowania blender i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Zdjąć wszystkie folie ochronne. Chronić opakowania przed dziećmi i zutylizować je w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Przed pierwszym uruchomieniem dokładnie oczyścić blender zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.


Po całkowitym wysuszeniu umytych części należy zmontować blender:

<p>Chcąc użyć trzepaczki (6), należy najpierw włożyć ją do zatoczonego adaptera. Należy postępować w następujący sposób: Wprowadzić oś trzepaczki (6) do części mocującej adaptera, aż oś zaskoczy z wyraźnym kliknięciem. Należy zwrócić uwagę, aby 2 wypustki na osi trzepaczki (6) znalazły się w odpowiednich otworach adaptera.</p>	
<p>Na bloku silnika (4) znajduje się strzałka (▼). Na rozdrabniaczu (5) i na trzepaczce (6) znajdują się następujące oznaczenia:  i . Oznaczenia te pomagają przy nakładaniu i zdejmowaniu rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).</p>	

6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6)

- Nałożyć blok silnika (4) na rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6), aby zaznaczona strzałka (▼) wskazywała na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (6). Patrz rysunek **B**.
- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu zamkniętej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka ▼ będzie wskazywać na zamkniętą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (6). Należy zwrócić uwagę, aby rozdrabniacz (5) lub trzepaczka (6) zaskoczyła z wyraźnym kliknięciem.

6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6)

- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka ▼ będzie wskazywać na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (6). Patrz rysunek **C**.
- Oddzielić blok silnika (4) od rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).

6.3 Ustawienie prędkości

Regulator prędkości (1) na bloku silnika (4) pozwala ustawić prędkość pracy blendera bez określenia poziomów. Daje to możliwość ustawienia optymalnej prędkości dla każdego przetwarzanego artykułu spożywczego.

- Aby zwiększyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości (1) w kierunku „**MAX**”.
- Aby zmniejszyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości (1) w kierunku „**MIN**”.

Ustawienie prędkości jest tylko możliwe, jeśli korzysta się z blendera z przełącznikiem (2) dla normalnej prędkości. Jeśli podczas użytkowania urządzenia używa się przełącznika TURBO (3), dostępny jest od razu maksymalny poziom prędkości przetwarzania.

6.4 Miarka

- Wchodzącą w skład zestawu miarką można odmierzać ilość płynu do 700 ml.
- Miarkę można też wykorzystać podczas użytkowania rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6) do obróbki produktów spożywczych.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki, można do niej nalać tylko maksymalną ilość 300 ml (🚰). W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychlapywać się z miarki.

Podczas użytkowania trzepaczki (6) należy korzystać z przełącznika (2) i maksymalnego poziomu prędkości „**MAX**”, nie można natomiast nigdy korzystać z przełącznika TURBO (3).

7. Uruchomienie

Blender nadaje się do zastosowania w następujących obszarach:

- Rozdrabnianie i miksowanie owoców i warzyw do zup, sosów i kremów.
- mieszanie drinków
- robienie koktajli mlecznych
- ubijanie śmietany, białek itp.
- ucieranie majonezu lub przygotowywanie deserów



Zaleca się odpowiednio dopasować liczbę obrotów blendera do rodzaju przetwarzanych produktów spożywczych.

W razie użycia rozdrabniacza (5) do obróbki miękkich produktów spożywczych należy wybrać mniejszą prędkość. W przypadku obróbki twardszych produktów spożywczych należy skorzystać z wyższej prędkości lub prędkości TURBO.

W razie użycia trzepaczki (6) należy ustawić prędkość odpowiednio do zamierzonego efektu obróbki.

7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (5)

Włożyć produkt spożywczy, który ma zostać rozdrobniony, w miarę możliwości, do wąskiego, wysokiego pojemnika z równym dnem. Pozwala to uzyskać bardziej jednolity efekt rozdrobnienia. Oczywiście można także użyć zwykłego garnka kuchennego.

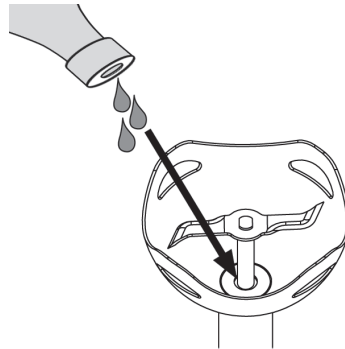
Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającym się nożem, blender należy włączyć dopiero po umieszczeniu rozdrabniacza (5) w miksowanej mieszance.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkt spożywczy umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz (5) włożyć pionowo do miksowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przełącznikiem (2) i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości (1). Jeśli użytkownik zamierza od razu skorzystać z najwyższego poziomu prędkości, może zamiast tego uruchomić blender przełącznikiem TURBO (3). Wybrany przycisk należy przytrzymać podczas procesu mieszania lub miksowania. Jeśli rozdrabniacz (5) utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić przycisk a następnie kontynuować proces mieszania.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia mieszanki, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem podczas miksowania.
- Jeśli efekt procesu mieszania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przycisk (2) lub przycisk TURBO (3), kiedy rozdrabniacz (5) znajduje się jeszcze w mieszance.
- Odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć rozdrabniacz (5) z miksowanej potrawy.



Jeśli użytkownik usłyszy nietypowe dźwięki np. pischczenie lub podobne odgłosy podczas pracy urządzenia, powinien włączyć niewielką ilość neutralnego oleju jadalnego na oś napędową rozdrabniacza (5). W tym celu należy także uwzględnić rysunek obok.



Aby ułatwić mycie należy bezpośrednio po użyciu trzymać rozdrabniacz (5) w naczyniu z czystą wodą, a następnie kilkakrotnie krótko nacisnąć przełącznik (2).

7.2 Tabela – czas obróbki

Poniższa tabela ma służyć jako wskazówka przy przetwarzaniu różnych rodzajów żywności. Należy przestrzegać zalecanych czasów obróbki, aby uniknąć przegrzania blendera. Jeśli w tym czasie uzyskany rezultat blendowania nie jest zadowalający, należy przerwać proces blendowania i pozostawić silnik do ostygnięcia. Następnie można kontynuować proces blendowania.



Po upływie maksymalnego czasu pracy wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 2 minuty.

Artykuł spożywczy	Zalecana ilość	Prędkość	Czas obróbki
Owoce, warzywa	100 – 200 g	Poziom MIN do MAX ew. TURBO *	30 – 60 sekund
Zupy, sosy, jedzenie dla dzieci	100 – 400 ml	Poziom MIN do MAX ew. TURBO *	60 sekund
Napoje mleczne, koktajle	100 – 1000 ml	Poziom MIN do MAX ew. TURBO *	60 sekund

*: Należy ustawić prędkość zależnie od tego, jaką chce się uzyskać konsystencję.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki, można do niej nalać tylko maksymalną ilość 300 ml (🚰). W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki. W przypadku stosowania większych ilości należy użyć naczynia do blendowania dostosowanego do przetwarzanej ilości.

7.3 Obsługa urządzenia z trzepaczką (6)



Chcąc uniknąć rozprysków podczas mieszania płynów, należy używać trzepaczki (6) maksymalnie na poziomie prędkości „**MAX**” i nigdy nie używać przelącznika **TURBO** (3).

Włacz poddawany przetwarzaniu płyn do wchodzącej w skład zestawu miarki (maks. napełnić do 300 ml) lub innego wąskiego, wysokiego pojemnika z równym dnem. Pozwala to uzyskać bardziej jednolity efekt przetwarzania.

Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającą się trzepaczką (6), blender należy włączyć dopiero po zanurzeniu trzepaczki (6) w ubijanych produktach.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkty spożywcze należy umieścić w odpowiednim pojemniku.
- Trzepaczkę (6) włożyć pionowo do ubijanych produktów.
- Uruchomić blender przetłaczniakiem (2) i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości (1). Przetłaczniak (2) należy przytrzymać podczas pracy urządzenia. Jeśli występują za duże rozpryski, należy zmniejszyć prędkość.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia ubijanych produktów, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem.
- Jeśli efekt procesu ubijania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przetłaczniak (2) wtedy, gdy trzepaczka (6) znajduje się jeszcze w ubijanych produktach.
- Odczekać, aż trzepaczka (6) całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć ją z przetwarzanej potrawy.

8. Czyszczenie



Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała! Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu (5) jest bardzo ostry!



Ostrzeżenie przed uszkodzami materialnymi! Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żadnych ostrych ani żrących środków, a także żadnych ostrych przedmiotów (np. metalowych zmywaków). W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia blendera.



Zaleca się czyścić rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6) bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zaschnięciu artykułów spożywczych. Szczególnie po przetwarzaniu bardzo słonych artykułów spożywczych należy natychmiast przepłukać rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6) czystą wodą.

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddzielić rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6) od bloku silnika (4).
- Trzepaczkę można odłączyć (6) od adapteru, wyjmując oś trzepaczki (6) z mocowania na adapterze.
- Blok silnika (4) i adapter należy czyścić lekko zwilżoną szmatką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze go wytrzeć. Płukanie z dodatkiem płynu do mycia naczyń mogłoby spowodować nieodwracalne szkody!
- Rozdrabniacz (5), trzepaczkę (6) i miarkę można umyć z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy obficie spłukać urządzenie czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysuszyć rozdrabniacz (5), trzepaczkę (6) i miarkę.
- Rozdrabniacz (5), trzepaczkę (6) i miarkę można także ewentualnie umyć w zmywarce.



Aby uzyskać optymalny efekt czyszczenia rozdrabniacza (5) podczas mycia w zmywarce, należy zwrócić uwagę, aby był umieszczony pionowo i skierowany nożem ku górze. Następnie pozostawić rozdrabniacz (5) do wyschnięcia.

9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

Jeśli z blendera nie korzysta się przez dłuższy czas, należy go wyczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w poprzednim rozdziale. Przechowywać blender w suchym i czystym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

10. Rozwiązywanie problemów

Jeśli blender nie działa tak jak zwykle, proszę najpierw spróbować rozwiązać problemy na podstawie podanych poniżej wskazówek. Jeśli po zastosowaniu wskazówek podanych poniżej problem dalej występuje, należy skontaktować się z naszym serwisem.

Blender nie działa

- Wtyczka nie jest włożona do gniazdka. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Gniazdko jest uszkodzone. Spróbować podłączyć urządzenie do innego gniazdka, które na pewno nie jest uszkodzone.

Nóż się nie obraca / obraca się powoli

- Blok silnika (4) i rozdrabniacz (5) lub trzepaczka (6) nie zostały dobrze ze sobą połączzone. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.
- Czy w pojemniku do miksowania znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Miksowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt łukowate.

11. Propozycje przepisów

Majonez

Składniki	Ilość	Komentarz
olej spożywczy	250 g	koniecznie w gramach, nie mililitrach
białko jajka	1 sztuka	koniecznie w temperaturze pokojowej
sól	1 łyżeczka	do smaku (opcjonalnie)
cukier	1 łyżeczka	do smaku (opcjonalnie)
musztarda	1 łyżeczka	do smaku (opcjonalnie)
pieprz	1 szczypta	do smaku (opcjonalnie)
ocet winogronowy	15 g	można użyć też innego octu, ale nie esencji octowej

Przygotowanie:

Najpierw umieść białka w pojemniku miksującym, a następnie powoli dodawaj olej i zacznij miksować trzepaczką (6) w tym samym czasie. Potem dodaj wszystkie pozostałe składniki. Miksować z najwyższą prędkością „MAX”, aż powstanie jednolita masa. Aby uzyskać majonez o bardziej stałej konsystencji, podczas procesu miksowania można bardzo powoli dodać jeszcze nieco oleju, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Mango lassi

Składniki	Ilość	Komentarz
mango	250 g	Najlepiej nadaje się jędrne mango.
jogurt	250 g	W wersji wegańskiej można użyć jogurtu sojowego lub kokosowego.
napój sojowy	130 ml	
sok z cytryny	1 łyżeczka	
cukier	4 łyżeczki	Zamiennie można użyć miodu lub syropu z agawy.

Przygotowanie:

Najpierw obrać mango ze skórki i odkroić od pestki. Następnie zmiksować pokrojony w kostkę miąższ z innymi składnikami przy użyciu rozdrabniacza (5) na średnich obrotach, aby uzyskać lassi o kremowej konsystencji.

Krem truskawkowy

Składniki	Ilość	Komentarz
truskawki	500 g	
substancja żelująca	1 łyżka	np. agar-agar, pektyna, skrobia
cukier	1 łyżeczka	
cukier waniliowy	1 opakowanie	
jogurt owczy	150 g	
syrop limonkowy	100 ml	

Przygotowanie:

Zmiksować 250 g truskawek z pozostałymi składnikami przy użyciu rozdrabniacza (5) do uzyskania pożądanej kremowej konsystencji. Pozostałe 250 g truskawek pokroić w kostki i rozłożyć do 6 miseczek po około 2 łyżki. Następnie równomiernie rozłożyć krem do miseczek i udekorować pozostałymi pokrojonymi truskawkami. Później schłodzić w lodówce przez 3-4 godziny.

Pesto pietruszkowo-bazyliowe

Składniki	Ilość	Komentarz
bazylia	½ pęczka	
naciowa pietruszka gładka	1 pęczek	
orzeszki piniowe	3 ŁYŻKI	
parmezan	70 g	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	
oliwa z oliwek	65 ml	

Przygotowanie:

Umyć bazylię i pietruszkę. Oderwać listki pietruszki, pokroić ser w kostkę. Następnie umieścić wszystkie składniki we wchodzącej w skład zestawu miarce i zmiksować przy użyciu rozdrabniacza (5) na gładko na pełnych obrotach. Rozłożyć pesto do 2 słoiczków szklanych i polać nieco oliwą.

Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi

Składniki	Ilość	Komentarz
ser biały	300 g	
figi suszone	4 sztuki	
orzechy włoskie	50 g	
miód	1 łyżka	
limonka	½	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	





Przygotowanie:

Orzechy laskowe drobno posiekać. Zmiksować sok z połowy limonki, serek biały, miód, suszone figi, sól i pieprz przy użyciu rozdrabniacza (5) na wolnych obrotach, aż powstanie kremowa masa. Na koniec wmieszać drobno posiekane orzechy włoskie.

Życzymy powodzenia i smacznego!

12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

	<p>Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/19/UE. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu.</p> <p>Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.</p>
	<p>Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.</p>
<p>ES/PT</p>	
<p>Dotyczy tylko Francji:</p>	
	<p>FR</p> <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>
	<p>FR</p>
	<p>FR</p> <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p> <p>OU</p> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
<p>„Łatwiejsze sortowanie”</p> <p>Produkt, akcesoria, załączone materiały drukowane oraz części opakowania nadają się do recyklingu. Są objęte rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlegają sortowaniu i odrębnej zbiórce.</p>	
<p>Dotyczy tylko Hiszpanii i Portugalii:</p> <p>Proszę oddzielić materiał opakowaniowy i wyrzucić go do odpowiednich pojemników, uwzględniając symbole na opakowaniu:</p>	
<p>ES/PT</p> <p>AMARILLO AMARELO</p>	<p>ES/PT</p> <p>AZUL</p>
<p>ES/PT</p> <p>VERDE</p>	

	Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:	
	1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: kompozyty.	
Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu
	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny
	Papier	Bibułka wewnątrz opakowania handlowego

13. Zgodność



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących wytycznych europejskich i krajowych. Zgodność została potwierdzona. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumenty.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Republiki Serbskiej.

Pełną deklarację zgodności UE i ew. inne deklaracje zgodności można pobrać pod adresem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

Adres kontaktowy zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988:

ce@targa.de

14. Gwarancja

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.

- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).



Serwis

PL

Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 472514_2407



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Sisukord

1. Otstarbekohane kasutamine	64
2. Tarnekomplekt	64
3. Tehnilised andmed	65
3.1 Lühike tööaeg	65
3.2 Mahajahtumisaeg	65
4. Ohutusjuhised	66
5. Autoriõigused	70
6. Enne kasutuselevõttu	71
6.1 Saumiksriotsaku (5) või vispli (6) paigaldamine	71
6.2 Saumiksriotsaku (5) või vispli (6) eemaldamine	71
6.3 Kiiruse seadistamine	72
6.4 Mõõteanum	72
7. Kasutuselevõtt	72
7.1 Kasutamine saumiksriotsakuga (5)	72
7.2 Töötlemissaegade tabel	74
7.3 Seadme kasutamine vispliga (6)	74
8. Puhastamine	75
9. Masina hoiustamine, kui seda ei kasutata	75
10. Probleemide lahendamine	76
11. Retseptisoovitused	77
12. Keskkonnavalajad juhised ja kasutuselt kõrvaldamise teave	79
13. Vastavustunnistused	80
14. Märkused garantii kohta	81

Palju õnne!

Saumiksri SilverCrest SSSH 600 C1 ostuga olete otsustanud kvaliteetse toote kasuks. Edaspidi nimetatakse seda kasutusjuhendis lihtsalt saumiksriks.

Tutvuge saumiksriga enne selle esimest kasutuskorda ja lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi. Pöörake tähelepanu eelkõige ohutusjuhistele ja kasutage saumiksrit üksnes selles kasutusjuhendis kirjeldatud viisil ning nimetatud kasutusvaldkondades.

Hoidke seda kasutusjuhendit kindlas kohas. Saumiksri kolmandatele isikutele edasiandmise korral pange kaasa ka kõik asjakohased dokumendid.

1. Otstarbekohane kasutamine

See saumikser on majapidamiseseade, mis on ette nähtud ainult väikeses koguses ja ilma luudeta toiduainete tükeldamiseks ning püreestamiseks. Kaasasoleva vispliga saab vedelaid või poolvedelaid koostisosi ning segusid vahustada või peenestada. Saumiksrit ei tohi kasutada väljaspool suletud ruume ega troopilise kliimaga piirkondades. Saumikser pole ette nähtud tööstuslikuks ega äriliseks kasutamiseks. Kasutage saumiksrit üksnes eluruumides eraviisilisel otstarbel, igasugune muu kasutusviis on mitteotstarbekohane. Saumikser täidab kõiki CE-vastavusega seotud asjakohaseid norme ja standardeid. Kui saumiksrit muudetakse tootjaga kooskõlastamata, ei pruugi seade neile standarditele enam vastata. Sellest tulenevate kahjude või tõrgete korral on välistatud igasugune tootja vastutus.

Järgige sihtriigi riiklikke eeskirju või õigusakte.

2. Tarnekomplekt

Võtke saumikser ja kõik selle tarvikud pakendist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kontrollige, kas kõik komponendid on komplektsed ja kahjustamata. Kui seade pole komplektna või on kahjustatud, pöörduge tootja poole.

- **Mootoriplokk toitejuhtme ja -pistikuga**
- **Püreestamissau**
- **Vispel**
- **Adapter (visplile)**
- **Mõõteanum**
- **Lühijuhend (täielik kasutusjuhend on saadaval veebis)**

Sellel kasutusjuhendil on lahti pööratav ümbris. Ümbrise siseküljel on kujutatud saumiksrit ja kõiki juhtelemente koos numbritega. Numbritel on järgmine tähendus:

1	Kiiruse regulaator
2	Lüliti (normaalne kiirus)
3	TURBO-lüliti (kiire kiirus)
4	mootoriplokk
5	Püreeestamissau
6	Vispel (adapteriga)

3. Tehnilised andmed

Tootja	TARGA GmbH
Nimetus	SilverCrest SSSH 600 C1
Toide	220-240 V~ (vahelduvvool), 50-60 Hz
Võimsustarve	600 W
KB-aeg	1 minut saumiksriga (5) 2 minutit visplitega (6)
Kaitseklass	II 

Tehnilisi andmeid ning disaini võidakse etteteatamiseta muuta.



Toote 50 ja 60 Hz vahel ümberseadistamiseks ei ole kasutaja poolset toimingut vaja. Toode kohandub nii 50 kui ka 60 Hz jaoks.

3.1 Lühike tööaeg

Lühike tööaeg tähistab seda, kui kava saab saumiksrit järjest kasutada, ilma et mootor üle kuumeneks ja kahjustuks. Saumiksri lühike tööaeg on 1 minut saumiksri (5) kasutamise puhul ja 2 minutit vispli (6) kasutamise puhul.

Katkestusteta võib saumiksrit (5) kasutada väga tahkete või viskoosete toiduainete korral (nt liha) maksimaalselt 30 sekundit.

3.2 Mahajahtumisaeg

Pärast kuni 1-minutilist maksimaalset kasutusaega saumiksri (5) puhul ja kuni 2 minuti puhul vispliga (6) laske saumiksril vähemalt 2 minutit jahtuda ja jätkake alles siis tööga.

4. Ohutusjuhised

Enne seadme esimest kasutamist lugege järgmised juhised põhjalikult läbi ning järgige kõiki hoiatusjuhiseid isegi siis, kui olete elektrooniliste ja majapidamisseadmete kasutamise kursis. Hoidke see kasutusjuhend hoolikalt edaspidiseks kasutamiseks alles. Kui müüte seadme ära või annate edasi, pange seadmega tingimata kaasa ka see kasutusjuhend. Juhend on seadme osa.

Kasutatud tähiste selgitus



OHT! See tunnussõna tähistab kõrge riskiastmega ohtu, mille tagajärjeks on juhul, kui seda ei väldita, surm või rasked vigastused.



HOIATUS! See tunnussõna tähistab keskmise riskiastmega ohtu, mille tagajärjeks on juhul, kui seda ei väldita, surm või rasked vigastused.



OHT! See tähis viitab elektrilöögist tingitud eluohtlikule või tervist ohustavale olukorrale ja/või materiaalsele kahjule.



Tuleoht! See tähis hoiatab suuniste eiramisel tekkida võiva põletusohu eest.



See tähis juhhib tähelepanu sellele, et mootoriplokki (4) ei tohi mitte kunagi vette panna.



See tähis tähistab osi, mida saab pesta nõudepesumasinas.



See tähis viitab toodetele, mille füüsikalist ja keemilist koostist on testitud ning mida vastavalt määruse EÜ 1935/2004 nõuetele peetakse toiduainetega kokkupuutumise korral tervisele ohutuks.



See sümbol viitab teema kohta antavatele informatiivsetele lisajuhistele.



See mõõteanumal olev sümbol tähistab maksimaalset vedeliku kogust, mida saab mõõteanumas töödelda ilma, et vedelik läheks üle ääre.



Tootja aadress

Etteaimatav väärkasutus

- Kasutage saumiksrit sihtotstarbeliselt. Seadme väär kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Saumiksrit ei tohi kasutada väga kõvade toiduainete tükeldamiseks. Selle alla kuuluvad nt külmutatud toiduained, kohvioad, teravili ja võrtsid. Ka šokolaadi ei saa töödelda.
- Töödelda tohib ainult toiduaineid. Saumikser võib kahjustuda.
- Ärge käituge saumiksrit õhus, vaid üksnes koos sobivate toiduainetega. Pikemaajaline õhus käitamine võib saumiksrit kahjustada.

Inimeste ohutus

- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke saumikser ja selle toitejuhe laste käeulatuses eemal. Hoidke lastel silm peal ja ärge lubage neil seadmega mängida. Eriti tuleb laste käeulatuses eemal hoida just saumiksriotsak (5), et mitte lasta neil sellega ennast vigastada.



OHT! Pakkematerjal ei ole mänguasi. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Lämpumisoht. Hoidke seade laste käeulatuses eemal.

- Seda seadet tohivad kasutada vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui nende järele valvatakse või kui neile on antud juhised

seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadmest tulenevaid ohte.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida.



OHT! Vigastusoht

- Enne lisatarvikute vahetamist, mis töö käigus liiguvad, tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust eraldada.
- Eraldage saumikser vooluvõrgust, kui panete seda kokku, võtate lahti või tahate seda puhastada. Seda tehke ka siis, kui seadet ei kasutata või kui väljas on äike. On olemas vigastusoht!
- Oodake enne mootoriploki (4) eemaldamist vispli (6) seiskumist. On olemas vigastusoht!
- Oodake enne mootoriploki (4) eemaldamist saumiksriotsaku (5) seiskumist. Ärge kunagi võtke käega kinni liikuvast löiketerast. On olemas vigastusoht!
- Olge saumiksri puhastamisel ettevaatlik! Saumiksriotsaku löiketera (5) on väga terav! On olemas vigastusoht!
- Oodake pärast väljalülitamist, et vispel (6) seisku enne, kui tõmbate saumiksri toiduainemassist välja. On olemas vigastusoht!
- Oodake pärast väljalülitamist, et löiketera seisku enne, kui tõmbate saumiksri toiduainemassist välja. On olemas vigastusoht!
- Ärge kunagi võtke käega kinni liikuvast visplist (6). Ärge hoidke visplis (6) esemeid ja hoidke sellest eemal laiad rõivad ja pikad juuksed. On olemas vigastusoht!
- Ärge kunagi võtke käega kinni saumiksriotsaku (5) pöörlevast löiketerast. Ärge hoidke löiketera juures esemeid ja hoidke

pöörlevast lõiketerast eemal laiad rõivad ja pikad juuksed. On olemas vigastusoht!



Elektrilöögiolt

- Ühendage saumikser alles siis toitevõrguga, kui mootoriplokk (4) ja saumiksriotsak (5) või vispel (6) on kokku monteeritud. Esineb elektrilöögiolt!
- Ühendage saumikser üksnes nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti juurdepääsetavasse pistikupessa, mille võrgupinge vastab tüübisildil toodule. Pistikupesa peab pärast ühendamist olema endiselt hõlpsasti ligipääsetav, et saaksite toitepistiku hädaolukorras kiiresti lahti ühendada.
- Ärge kunagi käituge saumiksrit vannis, dušis või täidetud veekausi lähedal.
- Toitejuhe ja pistik ei tohi olla kahjustatud.
- Kui seadme toitejuhe saab kahjustada, peab selle ohtude vältimiseks asendama kas tootja või klienditeenindustöötaja või samasuguse kvalifikatsiooniga isik.
- Ärge mitte kunagi avage mootoriploki (4) korpust, sest see ei sisalda hooldatavaid osi. Avatud korpuse korral on olemas elektrilöögiolt.
- Kui märkate suitsu tekkimist, ebatavalist müra või ebameeldivat lõhna, tõmmake toitepistik viivitamatult pistikupesast välja. Sellistel juhtudel ei tohi saumiksrit edasi kasutada enne, kui spetsialist on selle üle vaadanud. Ärge mitte mingil juhul hingake sisse võimaliku seadmepõlengu suitsu. Kui olete suitsu sellegipoolest sisse hinganud, pöörduge arsti poole. Suitsu sissehingamine võib tervist kahjustada, on vigastusoht!
- Veenduge, et toitejuhet ei kahjustaks teravad servad ega kuumad kohad. Toitejuhet ei tohi esemete vahele jätta ega muljuda.

Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja, hoides kinni pistikust, mitte juhtmest. Paigutage toitejuhe alati nii, et keegi ei saaks sellele peale astuda ega selle otsa komistada. On olemas vigastusoht!

- Seade tuleb järelevalve puudumise korral enne kokkupanekut, koost lahtivõtmist või puhastamist alati vooluvõrgust lahutada. Esineb elektrilöögioht!



Mootoriplokki (4) ei tohi kunagi vette kasta ning vedelikud ei tohi kunagi mootoriploki (4) korpusesse sattuda.

- Kui mootoriploki (4) korpusesse satub vett, lahutage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge klienditeeninduse poole. Esineb elektrilöögioht!
- Ärge kunagi puudutage mootoriplokki (4), toitekaablit ega pistikut märgade kätega. Esineb elektrilöögioht!
- Lahutage saumikser vahetult pärast kasutamist toitevõrgust. Seade on voolu alt väljas ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahutatud. Esineb elektrilöögioht!



Tulekahju OHT

Pärast kuni 1-minutilist maksimaalset kasutusaega saumiksriotsaku (5) puhul või 2 minutit vispli (6) puhul laske saumiksril vähemalt 2 minutit jahtuda ja jätkake alles siis tööga. Esineb tulekahjuoht.

5. Autoriõigused

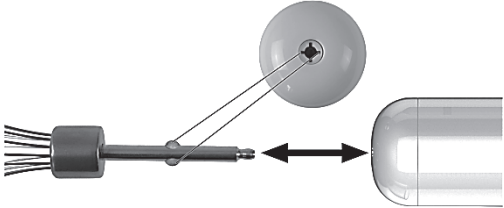


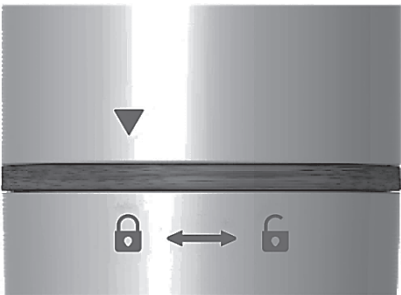
Selle kasutusjuhendi kogu sisu on kaitstud autoriõigustega ning seda pakutakse lugejale üksnes teabeallikana. Andmete ja teabe igasugune kopeerimine või paljundamine on autori sõnaselge kirjaliku loata keelatud. See puudutab ka sisu ja andmete äriotstarbel kasutamist. Tekst ja joonised vastavad trükkiminekuagaegsele tehnilisele tasemele. Jätame endale õiguse teha muudatusi.

6. Enne kasutuselevõttu



Võtke saumikser ja kõik tarvikud pakendist välja ning kontrollige tarne komplektist. Eemaldage kõik kaitsekiled. Hoidke pakkematerjal lastest eemal ja visake see keskkonda säästvalt ära.

Enne esimest kasutuskorda tuleb saumiksrit põhjalikult puhastada peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.


Komplekteerige saumikser kokku pärast seda, kui puhastatud osad on täiesti ära kuivanud.

<p>Vispli (6) kasutamiseks peab selle esmalt kaasasolevasse adapterisse paigaldama. Tehke järgmist.</p> <p>Sisestage vispli (6) vars adapteris olevasse avausse, kuni vars lukustub kuuldavalt. Pidage silmas, et vispli (6) varrel olevad 2 lukustussakki ulatuksid asjakohastesse avaustesse.</p>	
<p>Mootoriplokil (4) on noolemarkeering (▼). Saumiksriotsakul (5) ja visplil (6) on järgmised markeeringud:  ja .</p> <p>Need markeeringud aitavad teid saumiksri otsaku (5) või vispli (6) paigaldamisel ja eemaldamisel.</p>	

6.1 Saumiksriotsaku (5) või vispli (6) paigaldamine

- Paigaldage mootoriplokk (4) selliselt saumiksriotsakule (5) või visplile (6) selliselt, et noolemarkeering (▼) oleks suunatud avatud luku ikoonile  saumiksriotsakul (5) või visplil (6). Vt joonist B.
- Paigaldage nüüd mootoriplokk (4) nii kaugele suletud lukusümboli suunas, et noolemarkeering (▼) oleks suunatud suletud luku ikoonile  saumiksriotsakul (5) või visplil (6). Jälgige, et saumiksriotsak (5) või vispel (6) lukustuksid kuuldavalt ja tuntavalt.

6.2 Saumiksriotsaku (5) või vispli (6) eemaldamine

- Paigaldage mootoriplokk (4) nii kaugele avatud lukusümboli suunas, et noolemarkeering (▼) oleks suunatud avatud luku ikoonile  saumiksriotsakul (5) või visplil (6). Vt joonist C.
- Eraldage saumiksriotsak (5) või vispel (6) mootoriplokist (4).

6.3 Kiiruse seadistamine

Kiiruse regulaatoriga (1) mootriplokil (4) saate sujuvalt reguleerida saumikseri kiirust. Nii saate iga töödeldava toiduaine jaoks valida optimaalse kiiruse.

- Nihutage kiiruse regulaator (1) väärtuse „**MAX**” suunas, et kiirust suurendada.
- Nihutage kiiruse regulaator (1) väärtuse „**MIN**” suunas, et kiirust vähendada.

Kiirust saab seadistada ainult siis, kui käitate saumiksrit tavapärase kiiruse lülitist (2). TURBO-lülitiga (3) käitamise puhul saab kohe kasutada maksimaalset töötuskiirust.

6.4 Mõõteanum

- Kaasasoleva mõõteanumiga saate mõõta kuni 700 ml vedelikku.
- Lisaks saate mõõteanumat kasutada oma toiduainete töötlemiseks saumiksriotsaku (5) või vispliga (6).



Kui kasutate mõõteanumat töötlemisel, võib selle täita maksimaalselt 300 ml (☺) ulatuses. Vastasel juhul võib vedelik mõõteanumast välja joosta või pritsida.

Kasutage vispliga (6) töötamisel lülitist (2) ja maksimaalselt kiirust „**MAX**” ning mitte kunagi turbolülitist (3).

7. Kasutuselevõtt

Saumikser sobib kasutamiseks järgmistel juhtudel.

- Juurviljade ja köögiviljade tükeldamine ja püreestamine suppide, kastmete ja dipkastmete tegemiseks.
- Jookide segamine.
- Piimakokteilide valmistamine.
- Vahukoore, jäätise vahustamine jne.
- Majoneesi valmistamine või magustoidu segamine.



Soovitame saumiksri pöörete arvu kohandada töödeldavate toiduainete jaoks sobivaks.

Saumiksriotsaku (5) kasutamise korral valige pehmete toiduainete puhul aeglasem kiirus ja tahkemate toiduainete puhul kõrgem kiirus või TURBO-kiirus.

Vispli (6) kasutamise korral kohandage kiirust vastavalt soovitud töötlustulemusele.

7.1 Kasutamine saumiksriotsakuga (5)

Kallake tükeldatavad toiduained võimaluse korral kitsasse, kõrgesse anumasse, millel on sile põhi. See on eeldus ühtlase püree saavutamiseks. Mõistagi saab seadet kasutada ka tavalises keedupotis.

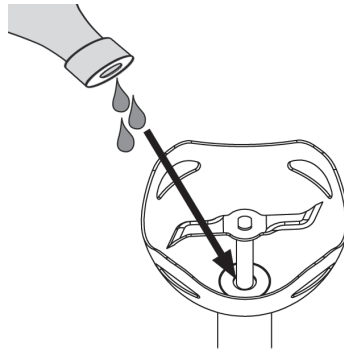
Pöörlevast noast tingitud vigastuste vältimiseks lülitage saumikser sisse alles siis, kui saumiksriotsak (5) on segusse sisse pandud.

Tehke järgmist.

- Kallake töödeldavad toiduained sobivasse mahutisse või potti.
- Suunake saumiksriotsak (5) 90-kraadise nurga all segusse.
- Käivitage saumikser vastavalt vajadusele lülitist (2) ning valige kiiruse regulaatori (1) abil sobiv kiirus. Kui kasutate kohe kõige kiiremat kiirust, saate saumiksri käivitada hoopis TURBO-lülitist (3). Hoidke valitud nuppu segamis- või püreestamisprotsessi käigus all. Kui saumiksriotsak (5) tekitab mahuti põhjas vaakumi, laske nupp korraks lahti ja jätkake seejärel segamist.
- Segu ühtlaseks segamiseks liigutage saumiksrit püreestamise ajal kergelt edasi-tagasi.
- Kui segamistulemus vastab teie ootustele, laske lüliti (2) või TURBO-lüliti (3) lahti juba siis, kui vispel (5) on segus.
- Oodake enne saumiksriotsaku (5) töödeldavast toiduainest eemaldamist, et nuga seiskuks.



Kui kuulete töö ajal ebatavalisi hääli, nt kriuksumine vms, tilgutage saumiksriotsaku ajamiteljele (5) veidi toiduõli. Selle puhul järgige kõrvalolevat graafikut.



Puhastamise lihtsustamiseks hoidke saumiksriotsakut (5) kohe pärast kasutamist puhta veega anumus ja vajutage mitu korda lülitile (2).

7.2 Töötlemisaegade tabel

Järgnev tabel aitab teil orienteeruda erinevate toiduainete töötlemisel. Saumiksri ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatud töötlemisaegadest. Kui selle aja jooksul ei ole saavutatud segamistulemus, mis vastab teie soovidele, katkestage segamine ja laske mootoril jahtuda. Seejärel jätkake segamist.



Pärast kuni 1-minutilist maksimaalset kasutusaega laske saumiksri vähemalt 2 minutit jahtuda.

Toiduained	Soovitatav kogus	Kiirus	Töötlemisaeg
Puuvili, köögivil	100–200 g	Aste MIN kuni MAX või TURBO *	30–60 sekundit
Supid, kastmed, imikutoit	100–400 ml	Aste MIN kuni MAX või TURBO *	60 sekundit
Piimajoogid, vahustatud joogid	100–1000 ml	Aste MIN kuni MAX või TURBO *	60 sekundit

*: Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.



Kui kasutate mõõteanumat töötlemisel, võib selle täita maksimaalselt 300 ml (👉) ulatuses. Vastasel juhul võib vedelik mõõteanumast välja joosta või pritsida. Suuremate koguste kasutamisel kasutage tingimata töödeldava koguse jaoks sobivat segamissood.

7.3 Seadme kasutamine vispliga (6)



Vältimaks vedelike segamisel vedeliku väljapritsimist, kasutage visplit (6) maksimaalselt kiirusel „**MAX**“ ja ärge mitte kunagi kasutage **TURBO**-lülitit (3).

Kallake töödeldav vedelik kaasasolevasse mõõteanumasse (max 300 ml) või muusse kitsasse, kõrgesse anumasse, millel on sile põhi. See on eeldus hea töötlustulemuse saavutamiseks.

Pöörlevast visplit (6) tingitud vigastuste vältimiseks lülitage saumiksri sisse alles siis, kui vispel (6) on segusse sisse pandud.

Tehke järgmist.

- Kallake töödeldavad toiduained sobivasse mahutisse.
- Suunake vispel (6) 90-kraadise nurga all segusse.
- Käivitage saumikser lülitist (2) ning valige kiiruse regulaatori (1) abil sobiv kiirus. Hoidke lülitist (2) töö ajal all. Kui segu pritsib välja, vähendage kiirust.
- Segu ühtlaseks segamiseks liigutage saumiksrit kergelt edasi-tagasi.
- Kui segamistulemus vastab teie ootustele, laske lüliti (2) lahti juba siis, kui vispel (6) on segus.
- Oodake enne vispli (6) töödeldavast toiduainest eemaldamist, et vispel seiskuks.

8. Puhastamine



Vigastusoh! Olge saumiksri puhastamisel ettevaatlik! Saumiksriotsaku lõiketera (5) on väga terav!



Materiaalsete kahjude oht! Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid ega ka abrasiivseid esemeid (nt metallkäsni). Muidu võite saumiksrit kahjustada.



Soovitame saumiksriotsakut (5) või visplit (6) kohe pärast kasutamist puhastada, vältimaks nendel peal olevate töödeldud toiduainete ärakuivamist. Eriti pärast väga soolaste toiduainete töötlemist peaksite saumiksriotsaku (5) või vispli (6) kohe puhta veega ära loputama.

- Tõmmake toitepistik pistikupesast välja.
- Eraldage saumiksriotsak (5) või vispel (6) mootoriplokist (4).
- Eraldage vispel (6) adapterist, tõmmates vispli (6) varda adapteris olevast avausest välja.
- Puhastage mootoriplokk (4) ja adapter veidi niiske puhastuslapi abil nõudepesuvahendiga ja kuivatage seejärel hästi ära. Veekausis puhastamine põhjustab pöördumatuid kahjustusi!
- Saumiksri otsakut (5) ja vispleid (6) ning mõõteanumat saab veekausis puhastada. Loputage need pärast puhastamist puhastusvahendi eemaldamiseks ohtra puhta veega üle. Kuivatage saumiksri otsak (5), visplid (6) ja mõõteanum hästi ära.
- Alternatiivselt saate saumiksri otsakut (5) ja vispleid (6) ning mõõteanumat nõudepesumasinas pesta.



Nõudepesumasinas saumiksri otsaku (5) puhastamisel optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks jälgige, et paigutate selle vertikaalselt ning teraga ülespoole. Seejärel laske saumiksri otsakul (5) põhjalikult kuivada.

9. Masina hoiustamine, kui seda ei kasutata

Kui saumiksrit ei kasutata pikema aja jooksul, puhastage seda eelmises peatükis kirjeldatud viisil. Hoidke seadet kuivas ja puhtas kohas, laste käeulatusel eemal.

10. Probleemide lahendamine

Kui saumikser ei tööta eelduspäraselt, proovige probleemi esmalt lahendada järgmiste juhiste järgi. Kui pärast järgmiste nõuannete läbitöötamist tõrge jätkuvalt püsib, siis võtke ühendust meie klienditeenindusega.

Saumikser ei tööta

- Toitepistik pole ühendatud. Pange toitepistik pistikupessa.
- Pistikupesa on defektne. Proovige seade ühendada mõnda teise pistikupessa, mille kohta kindlalt teate, et see on korras.

Nuga ei pöörle või liigub raskelt

- Mootoriplokk (4) ja saumikser (5) või vispel (6) ei ole õigel viisil kokku monteeritud. Eraldage seade vooluvõrgust ja kontrollige paigaldust.
- Kas segus on takistusi? Eemaldage need.
- Segatavad toiduained on liiga kõvad või viskoossed.

11. Retseptisoovitused

Majonees

Koostisained	Kogus	Märkus
Toiduõli	250 g	Tingimata grammides, mitte milliliitrites
Munavalge	1 tk	Peaks tingimata olema toatemperatuuril
Sool	1 tl	Maitseks (valikuline)
Suhkur	1 tl	Maitseks (valikuline)
Sinep	1 tl	Maitseks (valikuline)
Pipar	1 näpuotsatäis	Maitseks (valikuline)
Veiniädikas	15 g	Sobib ka muu äädikas ent mitte äädika essents!

Valmistamine:

Pange esmalt munavalgud blenderikannu, seejärel lisage aeglaselt õli ja alustage samal ajal segamist vispliga (6). Seejärel lisage kõik teised koostisained. Segage maksimaalsel kiirusel „**MAX**“, kuni moodustub homogeenne mass. Tahkema majoneesi saamiseks võite segamise ajal aeglaselt lisada veidi rohkem õli, kuni saavutate soovitud konsistentsi.

Mangolassi

Koostisained	Kogus	Märkus
Mango	250 g	Kõige paremini sobib söögivalmis mango.
Jogurt	250 g	Veganliku variandi jaoks võite kasutada soja- või kookosjogurtit.
Sojajook	130 ml	
Sidrunimahl	1 tl	
Suhkur	4 tl	Alternatiivina kasutage mett või agaavisiirupit.

Valmistamine:

Esmalt koorige mango ja eemaldage kivi. Seejärel segage kuubikuteks lõigatud viljalihha muude koostisainetega saumikseriotsaku (5) keskmisel kiirusel kreemjaks lassiks.

Maasikakreem

Koostisained	Kogus	Märkus
Maasikad	500 g	
Sideaine	1 spl	nt agar-agar, pektiin, tärklis
Suhkur	1 tl	
Vanillisuhkur	1 pakk	
Lambapiimajogurt	150 g	
Laimisiirup	100 ml	

Valmistamine:

Segage 250 g maasikaid ja ülejäänud koostisained saumiksri otsakuga (5), kuni on saavutatud soovitud kreemjas konsistents. Tükeldage ülejäänud 250 g maasikaid ja jagage kõik peale 2 spl 6 kaussi. Seejärel jagage kreem ühtlaselt kausside vahel ja kaunistage ülejäänud maasikakuubikutega. Seejärel jahutage 3–4 tundi külmkapis.

Peterselli-ja basiilikupesto

Koostisained	Kogus	Märkus
Basiilik	½ kimpu	
Siledaleheline petersell	1 kimp	
Piiniapähklid	3 spl	
Parmesan	70 g	
Sool	1 näpuotsatäis	
Pipar	1 näpuotsatäis	
Oliiviõli	65 ml	

Valmistamine:

Peske basiilik ja petersell. Noppige petersellilt lehed, lõigake juust kuubikuteks. Seejärel pange kõik koostisained mõõteanumasse ja püreestage täiskiirusel saumiksri otsakuga (5) peeneks püreeks. Jagage pesto kahte keeratava kaanega purki ja katke vähese õliga.

Viigimarja- ja toorjuustudipp kreeka pähklitega

Koostisained	Kogus	Märkus
Toorjuust	300 g	
Kuivatatud viigimarjad	4 tk	
Kreeka pähklid	50 g	
Mesi	1 spl	
Laim	½	
Sool	1 näpuotsatäis	
Pipar	1 näpuotsatäis	



Valmistamine:

Hakkige kreeka pähklid peeneks. Segage poole laimi mahl, toorjuust, mesi, kuivatatud viigimarjad, sool ja pipar saumiksriotsakuga (5) aeglasel kiirusel, kuni tekib kreemjas mass. Viimasena segage hulka peeneks hakitud kreeka pähklid.

Soovime head õnnestumist!

12. Keskkonnaalased juhised ja kasutuselt kõrvaldamise teave

	<p>Selle sümboliga märgistatud seadmetele kohaldatakse Euroopa direktiivi 2012/19/EL. Kõik vanad elektri- ja elektroonikaseadmed tuleb kasutuselt kõrvaldada selleks riigi poolt ettenähtud kohtades ning olmejäätetest eraldi. Vana seadme nõuetekohase kasutuselt kõrvaldamisega väldite keskkonnakahjusid ja ohtu oma isiklikule tervisele. Lisateavet vana seadme eeskirjadekohase kasutuselt kõrvaldamise kohta saate linnavalitsusest, jäätmekäitlusasutusest või kauplusest, kust te seadme soetasite.</p>		
	<p>Visake ka pakend keskkonda säästvalt ära. Pappkastid saab ära anda vanapaberi kogumiskonteineritesse või taaskasutatavate materjalide avalikesse kogumispunktidesse. Tarnekomplekti kiled ja plastosad kogub kokku ning kõrvaldab keskkonda säästvalt kasutuselt teie kohalik jäätmekäitlusettevõtte.</p>		
	<p>ES/PT</p>		
<p>Asjakohane ainult Prantsusmaa jaoks:</p>			
	<p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>		<p>FR</p>
	<p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>OU</p>	<p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>„Hõlbus sorteerimine“</p>			
<p>Toode, tarvikud, kaasas olevad trükised ja pakendi osad on ringlussevõetavad. Neile kehtib tootja laiendatud vastutus ning need sorteeritakse ja kogutakse kokku eraldi.</p>			
<p>Asjakohane ainult Hispaania ja Portugali jaoks:</p>			
<p>Sorteerige pakkematerjal ja käidelge seda vastavalt peale kantud sümbolitele asjakohastes kogumismahutites:</p>			
	<p>Jälgige jäätmete sortimisel pakkematerjalide märgistust, need on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus:</p>		
	<p>1–7: plastid / 20–22: paber ja papp / 80–98: komposiitmaterjalid.</p>		

Sümbol	Materjal	Sisalduvad käesoleva toote järgmistes pakendi osades
	Lainepapp	Müügipakend, seesmised pappkastid
	Paber	Siidipaber müügipakendi sees

13. Vastavustunnistused



See toode vastab kehtivate Euroopa direktiivide ja riiklike eeskirjade nõuetele. Vastavus on tõendatud. Vastavad deklaratsioonid ja dokumendid on tootjal olemas.



See toode vastab Serbia Vabariigis kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

Täieliku ELi vastavusdeklaratsiooni ja vajaduse korral muud vastavusdeklaratsioonid saab alla laadida selle lingi kaudu:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

Kontaktaadress tooteohutuse määruse 2023/988 kohaselt: ce@targa.de

14. Märkused garantii kohta

TARGA GmbH garantii

Lp klient,

Teil on sellele seadmele alates ostukuupäevast kolmeaastane garantii. Kui see toode on defektne, on teil seadusjärgsed õigused toote müüja suhtes. Meie garantii ei piira neid seadusjärgseid õigusi, nagu allpool on kirjeldatud.

Garantii tingimused

Garantiiperiood algab ostukuupäevast. Hoidke oma originaalkviitungit kindlas kohas. Seda nõutakse ostutõendina. Kui kolme aasta jooksul pärast toote ostmist ilmnevad sellel materjali- või tootmisvead, parandame või asendame seadme tasuta, vastavalt oma äranägemisele.

Garantiiperiood ja riketega seotud seadusjärgsed nõuded

Ükski nõue ei pikenda garantiiperioodi. See kehtib ka remonditud või asendatud osade suhtes. Vahetult pärast ostmist ilmnunud kahjustustest või riketest tuleb teatada kohe, kui seade on lahti pakitud. Kõik remonditööd, mis osutuvad vajalikuks pärast garantiiaja möödumist, on tasuta.

Garantii ulatus

See seade on hoolikalt valmistatud kooskõlas rangete kvaliteedinõuetega ja seda on tehases enne tarnimist põhjalikult katsetatud. Garantii hõlmab materjali- ja tootmisdefekte. See garantii ei kata kulumisadeks peetavate komponentide normaalsest kulumisest tulenevat vananemist ega õrnade komponentide, näiteks lülite, akude või klaasist komponentide kahjustusi. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, valesti kasutatud või hooldatud. Toote nõuetekohase kasutamise tagamiseks tuleb järgida kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutamist ja toiminguid, mida kasutusjuhendis sõnaselgelt ei soovitata, tuleb igal juhul vältida. Toode on mõeldud isiklikuks kasutamiseks ja see ei sobi ärilisteks rakendusteks. Mis tahes väärkasutus, ebaõige kasutamine, jõu rakendamine või seadme avamine, kui seda pole teinud meie volitatud hooldusesindaja, muudab garantii kehtetuks. Toote parandamine või asendamine ei kehtesta uut garantiiperioodi.

Garantiinõuete menetlemine

Nõude kiire menetlemise tagamiseks järgige alltoodud juhiseid.

- Enne toote kasutamist lugege hoolikalt sellega kaasnevat dokumentatsiooni. Kui teil tekib mis tahes probleeme, mida ei saa kirjeldatud meetoditega lahendada, helistage meie klienditelefonile.
- Kõigi küsimuste korral esitage ostutõendina oma kviitung ja toote number ja/või seerianumber, kui see on kohaldatav.
- Kui probleemi pole võimalik telefoni teel lahendada, võtab meie klienditugi vastavalt probleemile täiendavaid hooldusmeetmeid.
- Veebilehelt www.lidl-service.com saate alla laadida mitmeid käsiraamatuid, tootevideosid ja paigaldustarkvarasid. Selle QR-koodiga jõuate otse LIDLi hoolduslehele (www.lidl-service.com) ning kasutusjuhendi saate avada, kui sisestate oma artiklumberi (IAN).



Teenus



Tel.: 8000049109

E-posti aadress: targa@lidl.ee

IAN: 472514_2407



Tootja

Pange tähele, et alltoodud aadress ei ole teenuse aadress. Võtke ühendust ülalnimetatud teenusbüroodega.

TARGA GmbH garantii
Coesterweg 45
59494 Soest
SAKSAMAA

Satura rādītājs

1. Paredzētais lietojums.....	84
2. Piegādes apjoms	84
3. Tehniskie dati.....	85
3.1. Īsas darbināšanas laiks.....	85
3.2. Atdzišanas ilgums.....	85
4. Drošības norādījumi	86
5. Autortiesības	91
6. Pirms lietošanas uzsākšanas	91
6.1. Smalcināšanas uzgaļa (5) vai putošanas slotiņas (6) uzlikšana	91
6.2. Smalcināšanas uzgaļa (5) vai putošanas slotiņas (6) noņemšana.....	92
6.3. Ātruma iestatīšana	92
6.4. Mērglāze	92
7. Lietošanas uzsākšana.....	92
7.1. Darbināšana ar smalcināšanas uzgali (5)	93
7.2. Apstrādes laiku tabula	94
7.3. Darbināšana ar putošanas slotiņu (6)	94
8. Tīrīšana	95
9. Glabāšana nelietošanas laikā	95
10. Problēmu novēršana	96
11. Ieteikumi receptēm	97
12. Norādījumi par apkārtējo vidi un utilizācijas informācija	99
13. Atbilstības paziņojumi	100
14. Garantijas norādījumi.....	101

Apsveicam!

Iegādājoties SilverCrest blenderiSSSH 600 C1, turpmāk tekstā sauktu par blenderi, jūs esat izvēlēties augstvērtīgu produktu.

Pirms blendera pirmās lietošanas izpētiet ierīci un uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Īpaši ievērojiet drošības norādījumus un izmantojiet blenderi tikai tādā veidā un tikai tādiem lietošanas mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas instrukcijā.

Rūpīgi glabājiet šo lietošanas instrukciju. Nododot blenderi trešajām personām, pievienojiet arī visu dokumentāciju.

1. Paredzētais lietojums

Šis blenderis ir mājsaimniecības ierīce un ir paredzēts tikai dažādas mīksta pārtikas (bez kauliem) smalcināšanai gabaliņos un biezeņa konsistencē. Ar komplektācijā iekļauto putošanas slotiņu var saputot vai sajaukt šķidrās un pusšķidrās sastāvdaļas un maisījumus. Blenderi nedrīkst lietot ārpus telpām un tropiskā klimata reģionos. Šis blenderis nav paredzēts lietošanai uzņēmumos vai komerciālai lietošanai. Lietojiet blenderi tikai dzīvojamās telpās personiskām vajadzībām, nekādi citi lietošanas veidi neatbilst paredzētajam lietojumam. Šis blenderis atbilst visām attiecīgajām prasībām un standartiem saistībā ar CE atbilstību. Ja blenderim tiek veikti ar ražotāju nesaskaņoti pārveidojumi, šo prasību ievērošana vairs netiek nodrošināta. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem vai traucējumiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ.

Lūdzu, ievērojiet izmantošanas valstī spēkā esošos noteikumus un likumus.

2. Piegādes apjoms


Izņemiet blenderi un visas piederumu daļas no iepakojuma. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un pārlicinieties, vai visas sastāvdaļas ir piegādātas un nebojātas. Ja piegāde ir nepilnīga vai kāda daļa ir bojāta, lūdzu, vērsieties pie ražotāja.

- **Motora bloks ar tīkla kabeli un kontaktdakšu**
- **Smalcināšanas uzgalis**
- **Putošanas slotiņa**
- **Adapteris (putošanas slotiņai)**
- **Mērglāze**
- **Īss ievads (pilna lietošanas pamācība ir pieejama tiešsaistē)**

Šai lietošanas instrukcijai ir atlokāms apvāks. Apvāka iekšpusē ir attēls, kurā parādīts blenderis un visi vadības elementi, kas apzīmēti ar cipariem. Cipariem ir šāda nozīme:

1.	Ātruma regulētājs
2.	Slēdzis (parasts ātrums)
3.	TURBO slēdzis (liels ātrums)
4.	Motora bloks
5.	Smalcināšanas uzgali
6.	Putošanas slotiņa (ar adapteri)

3. Tehniskie dati

Ražotājs	TARGA GmbH
Nosaukums	SilverCrest SSSH 600 C1
Barošanas avots	220 - 240 V~ (maiņstrāvas spriegums), 50-60 Hz
Patērētā jauda	600 W
Īsas darbināšanas laiks	1 minūte ar smalcināšanas uzgali (5) 2 minūtes ar putošanas slotiņu (6)
Aizsardzības klase	II 

Iespējamās tehnisko datu un dizaina izmaiņas bez iepriekšēja brīdinājuma.



Lai šo izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz un pretēji, lietotājam nav jāveic nekādas darbības. Šis izstrādājums pielāgojas gan 50, gan arī 60 Hz.

3.1. Īsas darbināšanas laiks

Īsas darbināšanas laiks norāda, cik ilgi drīkst darbināt blenderi, lai nepārkarstu motors un netiktu nodarīti bojājumi. Miksera īsas darbināšanas laiks, izmantojot smalcināšanas uzgali (5), ir 1 minūte, bet, izmantojot putošanas slotiņu (6), – 2 minūtes.

Ja ar smalcināšanas uzgali (5) smalcināt stingrus vai sīkstus pārtikas produktus, piemēram, gaļu, nedarbiniet to bez pārtraukuma ilgāk par 30 sekundēm.

3.2. Atdzišanas ilgums

Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātad, līdz 1 minūtei ar smalcināšanas uzgali (5) vai līdz 2 minūtēm ar putošanas slotiņu (6), ļaujiet blenderim vismaz 2 minūtes atdzist, pēc tam varat turpināt darbu.

4. Drošības norādījumi

Pirms ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šos norādījumus un ievērojiet visus brīdinājuma norādījumus arī gadījumā, ja esat pieredzējis elektronisko un mājsaimniecības ierīču lietotājs. Rūpīgi saglabājiēt šo lietošanas instrukciju turpmākām uzziņām. Ja pārdodat vai atdodat ierīci, obligāti pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Tā ir ierīces sastāvdaļa.

Izmantoto simbolu skaidrojums



BĪSTAMI! Šis signālvārds norāda uz apdraudējumu ar augstu riska pakāpi, kuru nenovēršot, paredzami smagi vai letāli savainojumi.



BRĪDINĀJUMS! Šis signālvārds norāda uz apdraudējumu ar vidēju riska pakāpi, kuru nenovēršot, iespējami smagi vai letāli savainojumi.



BĪSTAMI! Šis simbols apzīmē apdraudējumu veselībai un dzīvībai un/vai materiālus zaudējumus strāvas trieciena dēļ.



Ugunsgrēka risks! Ar šo simbolu tiek brīdināts par ugunsgrēku, kas var rasties neuzmanīgas rīcības rezultātā.



Šis simbols norāda, ka motora bloku (4) nekādā gadījumā nedrīkst mērkēt ūdenī.



Šis simbols apzīmē daļas, kas ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.



Šis simbols apzīmē izstrādājumus, kuriem ir pārbaudīts fizikālais un ķīmiskais sastāvs un kuri ir atzīti par veselībai nekaitīgiem saskarē ar pārtikas produktiem atbilstoši Regulas EK 1935/2004 prasībām.



Šis simbols apzīmē papildu informatīvos norādījumus par attiecīgo tēmu.



Šis simbols pie mērtrauka apzīmē maksimālo šķidruma daudzumu, kādu var apstrādāt mērtraukā tā, lai trauka saturs neplūstu pāri malām.



Ražotāja adrese

Paredzamais nepareizais pielietojums

- Izmantojiet blenderi atbilstoši paredzētajam lietojumam. Izmantojot ierīci nepareizi, pastāv traumu risks.
- Blenderi nedrīkst izmantot ļoti cietu pārtikas produktu smalcināšanai. Tie ir, piemēram, saldēti pārtikas produkti, kafijas pupiņas, graudi un garšvielas. Nevar apstrādāt arī šokolādi.
- Nedrīkst apstrādāt vielas, kas nav pārtikas produkti. Tā var sabojāt blenderi.
- Blenderi nedrīkst darbināt gaisā, bet tikai kontaktā ar piemērotiem pārtikas produktiem. Ilgstoša blendera darbināšana gaisā var to sabojāt.

Individuālā drošība

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Gādājiet, lai bērni nepieklūst ierīcei un pieslēguma piederumiem. Pieskatiet bērnus, lai viņi nerotaļājas ar šo ierīci. Īpaši nodrošiniet, lai bērni nepieklūst smalcināšanas uzgalim (5), jo ar to var savainoties.



BĪSTAMI! Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks. Glabājiet ierīci bērniem neaizsniedzamā vietā.

- Personai ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām vai personai, kam nav pieredzes un zināšanu ierīces lietošanā, drīkst lietot šo ierīci, ja tiek uzraudzītas vai ir instruētas un izprot iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci.



BĪSTAMI! Traumu risks

- Pirms piederumu vai papilddaļu maiņas, kas darbināšanas laikā ir kustīgas daļas, ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no tīkla.
- Ja vēlaties blenderi salikt, izjaukt vai iztīrīt, atvienojiet to no strāvas padeves avota. Tāpat rīkojieties dīkstāves un negaisa laikā. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Uzgaidiet, līdz putošanas slotiņa (6) apstājas, un tikai pēc tam noņemiet motora bloku (4). Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nogaidiet, līdz smalcināšanas uzgaļa (5) asmens apstājas, un tikai tad noņemiet motora bloku (4). Nekad nepieskarieties asmenim, kad tas griežas. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Tīrot blenderi, rīkojieties uzmanīgi! Smalcināšanas uzgaļa (5) asmens ir ļoti ass! Pastāv traumu gūšanas risks.
- Pēc putošanas slotiņas (6) izslēgšanas nogaidiet, lai tā pilnībā apstājas, tikai pēc tam izņemiet blenderi no pārtikas produkta. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Pēc asmens izslēgšanas nogaidiet, lai tas pilnībā apstājas, tikai pēc tam izņemiet blenderi no pārtikas produkta. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nekad nepieskarieties putošanas slotiņai (6), kad tā griežas. Neievietojiet putošanas slotiņā (6) nekādus priekšmetus un

gādājiet, lai tās tuvumā nav brīvi krītošs apgērbs un gari mati. Pastāv traumu gūšanas risks.

- Nekad nepieskarieties smalcināšanas uzgaļa (5) asmenim, kad tas griežas. Neievietojiet asmenī nekādus priekšmetus un gādājiet, lai rotējoša asmens tuvumā nav brīvi krītošs apgērbs un gari mati. Pastāv traumu gūšanas risks.



Elektriskās strāvas trieciena RISKS

- Vispirms savienojiet motora bloku (4) ar smalcināšanas uzgali (5) vai putošanas slotiņu (6) un tikai pēc tam pieslēdziet blenderi strāvas avotam. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Pieslēdziet blenderi tikai pareizi uzstādītai, viegli pieejamai kontaktligzdai, kuras elektrofīkla spriegums atbilst datiem uz datu plāksnītes. Pēc pievienošanas kontaktligzdai joprojām jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas gadījumā jūs varētu ātri izvilkt kontaktdakšu.
- Nekad nedarbiniet blenderi vannas, dušas vai ar ūdeni piepildītas izlietnes tuvumā.
- Elektrofīkla kabeli un kontaktdakšu nedrīkst sabojāt.
- Ja šis ierīces elektrofīkla kabelis ir bojāts, tā nomaina jāveic ražotājam vai ražotāja klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju, lai nepieļautu apdraudējumu.
- Nekad neatveriet motora bloka (4) korpusu, jo tajā nav detaļu, kam jāveic apkope. Ja korpuss ir atvērts, pastāv strāvas trieciena risks.
- Ja konstatējat dūmus, neparastas skaņas vai smakas, nekavējoties izvelciet ierīces kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Tādos gadījumos nedrīkst turpināt izmantot blenderi, kamēr speciālists nav to pārbaudījis. Nekādā gadījumā neieelpojiet dūmus, ko rada aizdegusies ierīce. Ja tomēr esat ieelpojis dūmus, vērsieties pie

ārsta. Dūmu ieelpošana var būt kaitīga veselībai, pastāv traumu gūšanas risks.

- Pārliecinieties, vai asas malas vai karstas virsmas nevar sabojāt elektrotīkla kabeli. Elektrotīkla kabeli nedrīkst iespiest vai saspiest. Vienmēr izvelciet elektrotīkla kabeli no elektrotīkla kontaktligzdas, pieturot aiz kontaktdakšas. Nekad nevelciet aiz paša kabeļa. Vienmēr novietojiet elektrotīkla kabeli tā, lai neviens uz tā neuzkāpj un aiz tā neaizķeras. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, ir konstatēti tās darbības traucējumi, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas, tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla. Pastāv strāvas trieciena risks.



Nekad neiegremdējiet motora bloku (4) ūdenī, tāpat motora bloka (4) korpusā nedrīkst iekļūt ūdens.

- Ja motora bloka korpusā (4) ir iekļuvis šķidrums, nekavējoties izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Nekad nepieskarieties motora blokam (4), tīkla kabelim un kontaktdakšai ar slapjām rokām. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Pēc lietošanas atvienojiet blenderi no strāvas padeves avota. Strāvas padeve ierīcei tiek atvienota tikai pēc kontaktdakšas izņemšanas no kontaktligzdas. Pastāv strāvas trieciena risks.



Ugunsgrēka RISKS

Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātad, līdz 1 minūtei ar smalcināšanas uzgali (5) vai līdz 2 minūtēm ar putošanas slotiņu (6), ļaujiet blenderim vismaz 2 minūtes atdzist, pēc tam varat turpināt darbu. Pastāv ugunsgrēka risks.

5. Autortiesības

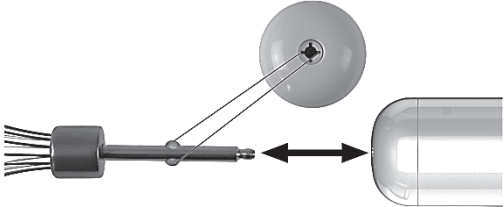


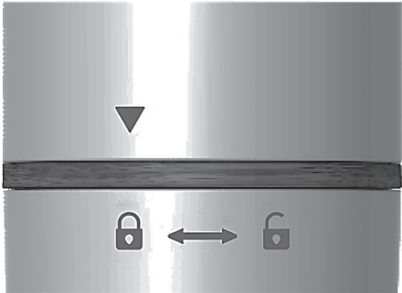
Viss šīs rokasgrāmatas saturs ir aizsargāts ar autortiesībām un lasītājam tiek sniegts tikai kā informācijas avots. Jebkura datu un informācijas kopēšana vai pavairošana ir aizliegta bez īpašas rakstiskas autora atļaujas. Tas attiecas arī uz satura un datu komerciālu izmantošanu. Teksts un attēli atbilst tehniskajam stāvoklim iespiešanas laikā. Tiek paturētas tiesības veikt izmaiņas.

6. Pirms lietošanas uzsākšanas



Izņemiet blenderi un visus piederumus no iepakojuma un pārbaudiet piegādes komplektāciju. Noņemiet visas aizsargplēves. Sargājiet iepakojuma materiālus no bērniem un utilizējiet videi draudzīgā veidā.

Pirms blendera pirmās lietošanas reizes to rūpīgi notīriet, kā izklāstīts sadaļā "Tīrīšana".

Kad notīrītās daļas ir pilnībā nožuvušas, salieciet blenderi.

<p>Lai izmantotu putošanas slotiņu (6), tā ir jāievieto komplektācijā iekļautajā adapterī. Rīkojieties, kā norādīts tālāk.</p> <p>Ievietojiet putošanas slotiņu (6) asi adaptera atverē, līdz tā ar skaņu nofiksējas vietā. Gādājiet, lai uz putošanas slotiņas (6) ass esošie abi izvīrzījumi tiktu ievietoti atbilstošajās adaptera atverēs.</p>	
<p>Uz motora bloka (4) ir redzama bultiņa (▼). Uz smalcināšanas uzgaļa (5) un putošanas slotiņas (6) ir norādīti šādi marķējumi:  un .</p> <p>Šie marķējumi atvieglo smalcināšanas uzgaļa (5) un putošanas slotiņas (6) uzlikšanu un noņemšanu.</p>	

6.1. Smalcināšanas uzgaļa (5) vai putošanas slotiņas (6) uzlikšana

- Uzlieciet motora bloku (4) uz smalcināšanas uzgaļa (5) vai putošanas slotiņas (6) tā, lai bultiņas marķējums (▼) norāda uz atvērto slēdzeni  uz smalcināšanas uzgaļa (5) vai uz putošanas slotiņas (6). Sk. **B** attēlu.
- Tagad pagrieziet motora bloku (4) tik tālu aizvērtās slēdzenes simbola virzienā, lai bultiņas marķējums (▼) norāda uz aizvērto slēdzeni  uz smalcināšanas uzgaļa (5) vai uz putošanas slotiņas (6). Ievietojiet smalcināšanas uzgali (5) vai putošanas slotiņu (6) tā, lai tie ar klikšķi nofiksējas vietā.

6.2. Smalcināšanas uzgaļa (5) vai putošanas slotiņas (6) noņemšana

- Pagrieziet motora bloku (4) tik tālu atvērtās slēdzenes simbola virzienā, lai bultiņas marķējums (▼) norāda uz aizvērtu slēdzeni **B** uz smalcināšanas uzgaļa (5) vai uz putošanas slotiņas (6). Sk. **C** attēlu.
- Tagad noņemiet motora bloku (4) no smalcināšanas uzgaļa (5) vai putošanas slotiņas (6).

6.3. Ātruma iestatīšana

Izmantojot uz motora bloka (4) pieejamo ātruma regulētāju (1), varat regulēt blendera ātrumu bez pakāpēm. Tā katra pārtikas produkta apstrādei varat izvēlēties piemērotāko ātrumu.

- Lai palielinātu ātrumu, pabīdīet ātruma regulētāju (1) "**MAX**" virzienā.
- Lai samazinātu ātrumu, pabīdīet ātruma regulētāju (1) "**MIN**" virzienā.

Ātrumu var iestatīt tikai tad, ja blenderis tiek darbināts, izmantojot parastā ātruma slēdzi (2). Ja blenderis tiek darbināts, izmantojot TURBO slēdzi (3), jau tiek nodrošināts maksimālais ātrums.

6.4. Mērglāze

- Ar komplektācijā iekļauto mērglāzi varat izmērīt šķidrumus ar tilpumu līdz 700 ml.
- Tāpat varat izmantot mērglāzi, lai ar smalcināšanas uzgali (5) vai putošanas slotiņu (6) apstrādātu pārtikas produktus.



Ja mērglāze tiek izmantota produktu apstrādei, neievietojiet tajā vairāk par 300 ml (🍷). Pretējā gadījumā šķidrums var iztecēt vai izšļakstīties no mērglāzes.

Darbojoties ar putošanas slotiņu (6), izmantojiet tikai slēdzi (2) un maksimālo ātrumu "**MAX**"; nekad neizmantojiet TURBO slēdzi (3).

7. Lietošanas uzsākšana

Tālāk ir uzskaitīts, kādiem mērķiem var izmantot blenderi.

- Zupām un mērcēm paredzētu augļu un dārzeņu smalcināšanai un pārvēršanai biezenī.
- Dzērienu sajaukšanai.
- Piena kokteiļu pagatavošanai.
- Krējuma, olbaltuma un citu vielu putošanai.
- Majonēzes pagatavošanai vai saldēdiena iemaisīšanai.



Blendera apgriezienu skaitu ir ieteicams pielāgot apstrādājamajam pārtikas produktam.

Ja putošanas slotiņa (5) tiek izmantota mikstiem pārtikas produktiem, izvēlieties mazāku ātrumu, savukārt stingrākiem produktiem izvēlieties lielāku ātrumu vai TURBO ātrumu.

Izmantojot putošanas slotiņu (6), ieslēdziet tādu ātrumu, kāds ir nepieciešams vēlāmā rezultāta sasniegšanai.

7.1. Darbināšana ar smalcināšanas uzgali (5)

Smalcināšanai paredzēto produktu iepildiet iespējami šaurā augstā traukā ar līdzenu pamatni. Tie ir vispiemērotākie nosacījumi vienmērīga biezeņa pagatavošanai. Protams, var arī izmantot parastu katlu.

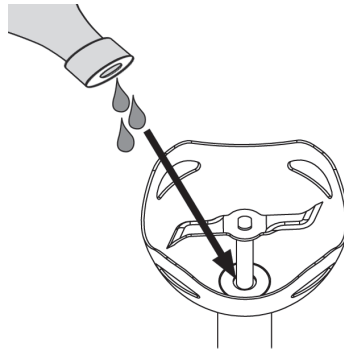
Lai novērstu risku savainoties ar rotējošu asmeni, ieslēdziet blenderi tikai pēc tam, kad smalcināšanas uzgali (5) ir ievietots smalcināmajā produktā.

Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Ievietojiet apstrādei paredzēto pārtikas produktu piemērotā traukā vai katlā.
- Ievietojiet smalcināšanas uzgali (5) vertikāli smalcināmajā produktā.
- Pēc nepieciešamības ieslēdziet blenderi, izmantojot slēdzi (2), un ar ātrumu regulētāju (1) izvēlieties piemērotu ātrumu. Ja vēlaties izmantot lielāko ātrumu, varat ieslēgt blenderi ar TURBO slēdzi (3). Maisīšanas vai smalcināšanas laikā turiet nospiestu izvēlēto pogu. Ja smalcināšanas uzgali (5) pieķeras pie trauka pamatnes, īsi atlaidiet pogu un pēc tam turpiniet darbu.
- Lai sasmalcinātais produkts būtu vienmērīgs, smalcināšanas laikā kustīniet smalcināšanas uzgali uz augšu un uz leju.
- Kad rezultāts atbilst vēlamajam, atlaidiet slēdzi (2) vai TURBO slēdzi (3), kamēr smalcināšanas uzgali (5) vēl ir ievietots smalcināmajā masā.
- Pirms smalcināšanas uzgala (5) izņemšanas no biezeņa nogaidiet, lai asmenis pārtrauc griezties.



Ja ekspluatācijas laikā ir dzirdamas neparastas skaņas, piemēram, ierīce čīkst, nedaudz ievietojiet smalcināšanas uzgali (5) piedziņas asi ar neitrālu pārtikas eļļu. Aplūkojiet blakus esošo grafisko attēlu.



Lai tīrīšanu padarītu vieglāku, tūlīt pēc putošanas slotiņas (5) izmantošanas iemērciet to traukā ar ūdeni un vairākkārt īsi nospiediet slēdzi (2).

7.2. Apstrādes laiku tabula

Šai tabulai vajadzētu jums kalpot par orientieri, apstrādājot dažādus pārtikas produktus. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai nepieļautu blendera pārkaršanu. Ja šajā laikā neizdodas sasniegt vajadzīgos sasmalcināšanas rezultātus, pārtrauciet sasmalcināšanas darbību un ļaujiet motoram atdzist. Pēc tam turpiniet kulšanas darbību.



Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, kas ir 1 minūte, ļaujiet tamm vismaz 2 minūtes atdzist.

Pārtikas produkts	Ieteicamais daudzums	Ātrums	Apstrādes laiks
Augļi, dārzeņi	100–200 g	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	30–60 sekundes
Zupas., mērces, bērnu pārtika	100–400 ml	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	60 sekundes
Piena dzērieni, kokteiļi	100–1000 ml	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	60 sekundes

*: iestatiet ātrumu atkarībā no vajadzīgās konsistences.



Ja mērglāze tiek izmantota produktu apstrādei, neievietojiet tajā vairāk par 300 ml (🚰). Pretējā gadījumā šķidrums var iztecēt vai izšļakstīties no mērglāzes. Ja izmantojat lielākus apjomus, apstrādājiet tos piemērota tilpuma tvertnē.

7.3. Darbināšana ar putošanas slotiņu (6)



Lai maisīšanas laikā šķidrums neizšļakstītos, neizmantojiet putošanas slotiņai (6) lielāku ātrumu par **“MAX”** un nekad neizmantojiet **TURBO** slēdzi (3).

Apstrādei paredzēto produktu iepildiet komplektācijā iekļautajā mērglāzē (iepildiet ne vairāk par 300 ml) vai citā šaurā augstā traukā ar līdzenu pamatni. Tie ir vispiemērotākie nosacījumi laba apstrādes rezultāta iegūšanai.

Lai novērstu risku savainoties ar rotējošu putošanas slotiņu (6), ieslēdziet blenderi tikai pēc tam, kad putošanas slotiņa (6) ir ievietota samaisāmajā produktā.

Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Ievietojiet apstrādei paredzēto pārtikas produktu piemērotā traukā.
- Ievietojiet putošanas slotiņu (6) vertikāli smalcināmajā produktā.
- Ieslēdziet blenderi, izmantojot slēdzi (2), un ar ātrumu regulētāju (1) izvēlieties piemērotu ātrumu. Darbināšanas laikā turiet ierīces slēdzi (2) nospiestu. Ja produkts šķīstās, samaziniet ātrumu.
- Lai maisāmais produkts būtu vienmērīgs, kustiniet blenderi uz augšu un uz leju.
- Kad rezultāts atbilst vēlamajam, atlaidiet slēdzi (2), kamēr putošanas slotiņa (6) vēl ir ievietota maisāmajā masā.
- Pirms putošanas slotiņas (6) izņemšanas no masas uzgaidiet, lai tās pārtrauc griezties.

8. Tīrīšana



Traumu risks! Tīrot blenderi, rīkojieties uzmanīgi! Smalcināšanas uzgaļa (5) asmens ir ļoti ass!



Brīdinājums par mantas bojājumiem! Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus, kā arī abrazīvus priekšmetus (piem., metāla beržamos). Pretējā gadījumā var sabojāt blenderi.



Tūlīt pēc izmantošanas ir ieteicams notīrīt smalcināšanas uzgali (5) vai putošanas slotiņu (6), lai pie tiem nepiekalst apstrādāto produktu daļas. Noteikti tūlīt ar tīru ūdeni noskalojiet smalcināšanas uzgali (5) vai putošanas slotiņu (6), ja tos izmantojāt ļoti sāļu pārtikas produktu apstrādei.

- Izvelciet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.
- Atvienojiet smalcināšanas uzgali (5) vai putošanas slotiņu (6) no motora bloka (4).
- Atvienojiet putošanas slotiņu (6) no adaptera, izvelkot slotiņas (6) asi no adaptera atveres.
- Notīriet motora bloku (4) un adapteri ar trauku mazgājamā līdzekli nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Šo daļu mērcēšana ūdenī nodarīs neatgriezeniskus bojājumus.
- Ūdenī drīkst iemērkāt smalcināšanas uzgali (5) un putošanas slotiņu (6). Lai pilnībā atbrīvotos no tīrīšanas līdzekļa atliekām, noskalojiet šīs daļas ar pietiekami daudz tīra ūdens. Visbeidzot labi nosusiniet smalcināšanas uzgali (5), putošanas slotiņu (6) un mērglāzi.
- Smalcināšanas uzgali (5), putošanas slotiņu (6) un mērglāzi drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.



Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, mazgājot smalcināšanas uzgali (5) trauku mazgājamajā mašīnā, pārliecinieties, ka tas ir novietots vertikāli un asmens ir vērst uz augšu. Pēc tam ļaujiet smalcināšanas uzgalim (5) pilnībā nožūt.

9. Glabāšana nelietošanas laikā

Ja blenderis ilgāku laiku nav ticis izmantots, notīriet to, kā izklāstīts iepriekšējā sadaļā. Glabājiet ierīci sausā, tīrā un bērniem neaizsniēzamā vietā.

10. Problēmu novēršana

Ja blenderis nedarbojas kā parasti, vispirms mēģiniet atrisināt problēmu, ņemot vērā tālāk sniegtos norādījumus. Ja pēc tālāk sniegto padomu izmēģināšanas kļūme joprojām pastāv, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.

Blenderis nedarbojas

- Kontaktdakša nav iesprausta kontaktligzdā. Iespraudiet elektrotīkla kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Ir bojāta elektrotīkla kontaktligzda. Pamēģiniet pievienot ierīci citai kontaktligzdai, par kuru skaidri zināt, ka tā darbojas.

Asmenis negriežas/griežas smagi

- Motora bloks (4) un smalcināšanas uzgalis (5) vai putošanas slotiņa (6) nav pareizi savienoti. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pārbaudiet, kā tā ir salikta.
- Varbūt jaukšanas traukā ir kāds traucēklis? Novērsiet to.
- Maisāmais pārtikas produkts ir pārāk ciets vai pārāk sīksts.

11. Ieteikumi receptēm

Majonēze

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Eļļa	250 g	noteikti gramī, ne mililitrī
Olu baltums	1 gab.	noteikti istabas temperatūrā
Sāls	1 TK	Garšai (pēc izvēles)
Cukurs	1 TK	Garšai (pēc izvēles)
Sinepes	1 TK	Garšai (pēc izvēles)
Pipari	1 šķipsniņa	Garšai (pēc izvēles)
Vīnogu etiķis	15 g	der arī cits etiķis, bet ne etiķa esence!

Pagatavošana:

Vispirms iebēriet olu baltumus blendera krūzī, pēc tam lēnām pievienojiet eļļu un vienlaikus sāciet blenderēt ar putukrāsni (6). Tad pievienojiet visas pārējās sastāvdaļas. Maisiet ar maksimālo ātrumu **"MAX"**, līdz izveidojas viendabīga masa. Lai majonēze būtu stingrāka, maisīšanas procesā lēnām var pievienot nedaudz vairāk eļļas, līdz tiek iegūta vēlamā konsistence.

Mango lassi

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Mango	250 g	Vislabāk der iepriekš nogatavināts mango.
Jogurts	250 g	Vegānajai versijai var izmantot sojas vai kokosriekstu jogurtu.
Sojas dzēriens	130 ml	
Citronu sula	1 TK	
Cukurs	4 TK	Var izmantot arī medu vai agaves sīrupu.

Pagatavošana:

Vispirms nomizojiet mango un izņemiet kauliņu. Pēc tam ar smalcināšanas uzgali (5) ar vidēju ātrumu blenderējiet kubiņos sagriezto augļa mikstumu ar pārējām sastāvdaļām, lai iegūtu krēmīgu lassi.

Zemenu krēms

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Zemenes	500 g	
Saistviela	1 ĒK	piemēram, agaragars, pektīni, ciete
Cukurs	1 TK	
Vaniļas cukurs	1 paciņa	
Aitas piena jogurts	150 g	
Laima sīrups	100 ml	

Pagatavošana:

250 g zemeņu un pārējās sastāvdaļas samaisiet ar smalcināšanas uzgali (5), līdz iegūstat vēlamo krēmīgumu. Atlikušos 250 g zemeņu sagrieziet kubiņos un sadaliet 6 bļodiņās, atstājot nesadalītas 2 ēdamkarotes. Pēc tam vienmērīgi sadaliet krēmu bļodiņās un dekorējiet ar atlikušajiem zemeņu kubiņiem. Tad 3-4 stundas atdzesējiet ledusskapī.

Pētersīļu-bazilika pesto

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Baziliks	½ bunīte	
Gludie pētersīļi	1 bunīte	
Ciedru rieksti	3 ĒK	
Parmezāns	70 g	
Sāls	1 šķipsniņa	
Pipari	1 šķipsniņa	
Oļīveļļa	65 ml	

Pagatavošana:

Baziliku un pētersīļus nomazgājiet. Noplūciet pētersīļu lapas, sieru sagrieziet kubiņos. Pēc tam visas sastāvdaļas ievietojiet mērglāzē un ar pilnu ātrumu smalki sablenderējiet, izmantojot smalcināšanas uzgali (5). Pesto sadaliet 2 skrūvējamās burciņās un pārlejiet ar nedaudz eļļas.

Vīgu-svaigā siera mērce ar valriekstiem





















Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Svaigais siers	300 g	
Žāvētās vīģes	4 gab.	
Valrieksti	50 g	
Medus	1 ĒK	
Laims	½	
Sāls	1 šķipsniņa	
Pipari	1 šķipsniņa	



Pagatavošana:

Sasmalciniet valriekstus. Ar smalcināšanas uzgali (5) ar maziem apgriezieniem maisiet pusi laima sulas, svaigo sieru, medu, žāvētās vīģes, sāli un piparus, līdz iegūta krēmīga masa. Visbeidzot iemaisiet sasmalcinātos valriekstus.

Lai izdodas!

12. Norādījumi par apkārtējo vidi un utilizācijas informācija

	<p>Uz ierīcēm, kas marķētas ar šo simbolu, attiecas Eiropas direktīva 2012/19/ES. Visas nolietotās elektriskās un elektroniskās ierīces ir jāutilizē atsevišķi no sadzīves atkritumiem valsts noteiktos specializētos atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos. Pareizi utilizējot nolietotās ierīces, jūs novēršat kaitējumu videi un apdraudējumu savai veselībai. Papildinformāciju par noteikumiem atbilstošu utilizāciju jūs varat saņemt pilsētas pašvaldībā, atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai veikalā, kurā iegādājāties ierīci.</p>
  ES/PT	<p>Utilizējiet videi draudzīgā veidā arī iepakojumu. Kartona materiālus var nodot atreizējai pārstrādei makulatūras savākšanas punktos vai publiskās savākšanas vietās. Plēves un plastmasas materiālus, kas ietilpt piegādē, var nodot vietējiem atkritumu apsaimniekotājiem videi draudzīgai utilizācijai.</p>
<p>Attiecas tikai uz Franciju:</p>	
      <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>OU</p>   <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	   
<p>„Šķirot ir vienkāršāk“</p>	
<p>Šis izstrādājums, piederumi, pievienotie drukātie materiāli un iepakojuma daļas ir pārstrādājami. Uz tiem attiecas ražotāja paplašināta atbildība, un tie tiek šķiroti un savākti atsevišķi.</p>	
<p>Attiecas tikai uz Spāniju un Portugāli:</p> <p>Lūdzu, noņemiet iepakojuma materiālu un izmetiet to attiecīgajos savākšanas konteineros saskaņā ar simboliem uz iepakojuma:</p>	
  	
 	<p>Šķirotot atkritumus, ņemiet vērā iepakojuma materiālu marķējumu. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b) ar šādu nozīmi:</p> <p>1-7: plastmasa / 20-22: papīrs un kartons / 80-98: saistvielas.</p>

Simbols	Materialāls	Ir izmantots šī izstrādājuma tālāk norādītajās iepakojuma daļās
	Viļņotais kartons	Tirdzniecības iepakojums, iekšējais kartons
	Papīrs	Tirdzniecības iepakojumā ievietotais zīd papīrs

13. Atbilstības paziņojumi



Šis izstrādājums atbilst spēkā esošajām Eiropas un nacionālajām direktīvām. Atbilstība ir apstiprināta. Atbilstošās deklarācijas un dokumentāciju nodrošina ražotājs.



Šis izstrādājums atbilst spēkā esošajām Serbijas Republikas nacionālajām direktīvām.

Pilnu ES atbilstības deklarāciju un vajadzības gadījumā citas atbilstības deklarācijas var lejupielādēt, izmantojot šo saiti:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

Kontaktdrese saskaņā ar 2023/988 Ražojumu drošuma regulu: ce@targa.de

14. Garantijas norādījumi

TARGA GmbH garantija

Cienījamā kliente, godātais klient!

Šai ierīcei ir 3 gadu garantija, sākot no iegādes datuma. Ja šim izstrādājumam ir defekti, Jums ir likumiskās tiesības pret izstrādājuma pārdevēju. Mūsu turpmāk aprakstītie garantijas nosacījumi neierobežo šīs likumiskās tiesības.

Garantijas nosacījumi

Garantijas termiņš sākas ar iegādes datumu. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo kases čeku. Šis dokuments būs nepieciešams kā pirkuma apliecinājums. Ja trīs gadu laikā no iegādes datuma izstrādājumam rodas materiālu vai ražošanas defekts, mēs (pēc savas izvēles) bez maksas saremontēsim vai nomainīsim izstrādājumu.

Garantijas laiks un likumiskās garantijas prasības

Garantijas ietvaros veiktās darbības nepagarina garantijas laiku. Tas attiecas arī uz nomainītām un remontētām daļām. Par iespējamiem jau iegādes brīdī pastāvošiem bojājumiem un defektiem jāziņo uzreiz pēc izsaiņošanas. Remonti, kas veikti pēc garantijas termiņa beigām, ir par maksu.

Garantijas apjoms

Ierīce ir rūpīgi izgatavota un atbilstoši pārbaudīta saskaņā ar stingrām kvalitātes prasībām. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz izstrādājuma daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām daļām, kā arī uz trauslu detaļu bojājumiem, piemēram, uz slēdžiem, akumulatoriem vai no stikla gatavotām detaļām. Šī garantija nav spēkā, ja izstrādājums tiek sabojāts, netiek atbilstoši lietots vai tam netiek veiktas atbilstošas apkopes. Lai nodrošinātu atbilstošu izstrādājuma lietošanu, ir precīzi jāievēro visi lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādas izstrādājuma lietošanas un darbībām ar izstrādājumu, kas lietošanas instrukcijā ir aizliegtas vai par kurām ir iekļauti brīdinājumi. Izstrādājums ir paredzēts tikai personiskai, nevis rūpnieciskai, lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas rīkošanās, spēka pielietošanas un iejaukšanās gadījumā, ko neveic mūsu pilnvarotā servisa filiāle, garantija zaudē spēku. Līdz ar izstrādājuma remontu vai nomaiņu garantijas termiņš nesākas no jauna.

Norise garantijas gadījumā

Lai nodrošinātu ātru Jūsu problēmas apstrādi, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Pirms izstrādājuma ekspluatācijas uzsākšanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet pievienoto dokumentāciju. Ja tomēr rodas problēma, ko šādā veidā nav iespējams atrisināt, lūdzu, zvaniet uz mūsu karsto līniju.
- Jautājumu gadījumā vienmēr iepriekš sagatavojiet kā pirkuma apliecinājumu kases čeku, artikula numuru vai, ja tāds pastāv, sērijas numuru.
- Gadījumā, ja problēmu nebūs iespējams novērst telefoniski, mūsu karstās līnijas dienests noorganizēs servisa pakalpojumu atkarībā no kļūdas cēloņa.
- Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un daudzas citas rokasgrāmatas, produktu videoklipus un instalēšanas programmatūru. Izmantojot šo QR kodu, nokļūsit tieši LIDL klientu

apkalpošanas vietnē (www.lidl-service.com) un, ievadot artikula numuru (IAN), varēsīt atvērt jūsu produkta lietošanas pamācību.



Serviss



Tālrunis 80005808

:

E-pasts: targa@lidl.lv

IAN: 466019_2404



Ražotājs

Lūdzu, ņemiet vērā, ka tālāk norādītā adrese nav servisa dienesta adrese. Vispirms sazinieties ar iepriekš norādīto servisa punktu.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
VĀCIJA

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	104
2. Lieferumfang	104
3. Technische Daten	105
3.1 KB-Zeit.....	105
3.2 Abkühlzeit	105
4. Sicherheitshinweise	106
5. Urheberrecht	111
6. Vor der Inbetriebnahme	112
6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen.....	112
6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen.....	113
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit.....	113
6.4 Der Messbecher	113
7. Inbetriebnahme	113
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)	114
7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten	115
7.3 Betrieb mit Schneebesen (6).....	115
8. Reinigung	116
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	117
10. Problemlösung	117
11. Rezeptvorschläge	118
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	118
13. Konformitätsvermerke	121
14. Garantiehinweise	122

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Stabmixers SSSH 600 C1, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang


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

- **Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Pürierstab**
- **Schneebesen**
- **Adapter (für Schneebesen)**
- **Messbecher**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**

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

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

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSSH 600 C1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürierstab (5) 2 Minuten mit Schneebesens (6)
Schutzklasse	II 

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



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

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 1 Minute bei Verwendung des Pürierstabes (5) und 2 Minuten bei Verwendung des Schneebesens (6).

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

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab (5) bzw. bis zu 2 Minuten mit Schneebesens (6) lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock (4) niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



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



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie den Stabmixer bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Stabmixer kann beschädigt werden.
- Der Stabmixer sollte nicht an der Luft betrieben werden, sondern nur in Verbindung mit geeigneten Lebensmitteln. Ein längeres Betreiben an der Luft kann den Stabmixer beschädigen.

Personensicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Stabmixer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Stellen

Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Pürierstab (5) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.

Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso, wenn Sie ihn nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis der Schneebesens (6) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab (5) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Schneebesens (6) ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in den drehenden Schneebesen (6). Halten Sie keine Gegenstände in den Schneebesen (6) und halten Sie weite Kleidung und lange Haare fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes (5). Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (4) und Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.

- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (4), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden. Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab (5) bzw. 2 Minuten mit Schneebesen (6) lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

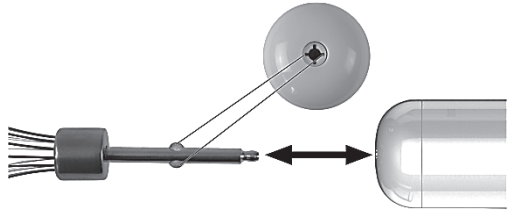
Entnehmen Sie den Stabmixer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.



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

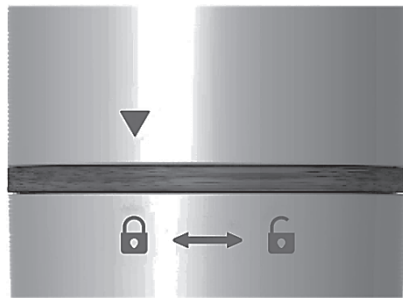
Montieren Sie den Stabmixer, nachdem die gereinigten Teile vollständig abgetrocknet sind:

Zur Benutzung des Schneebesens (6) muss dieser zunächst in den beiliegenden Adapter eingeführt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:



Führen Sie die Achse des Schneebesens (6) in die Aufnahme des Adapters ein, bis die Achse hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an der Achse des Schneebesens (6) in die entsprechenden Aussparungen am Adapter greifen.




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



6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesens (6) aufsetzen

- Setzen Sie den Motorblock (4) so auf den Pürierstab (5) bzw. den Schneebesens (6), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (5) bzw. Schneebesens (6) weist. Siehe Abbildung **B**.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock (4) soweit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab (5) bzw. Schneebesens (6) weist. Achten Sie darauf, dass Pürierstab (5) bzw. Schneebesens (6) hörbar und spürbar einrasten.

6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen

- Drehen Sie den Motorblock (4) soweit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) weist. Siehe Abbildung C.
- Ziehen Sie nun den Motorblock (4) vom Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) ab.

6.3 Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

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

6.4 Der Messbecher

- Mit dem mitgelieferten Messbecher können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher bei Verwendung des Pürierstabes (5) oder Schneebesens (6) zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



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

Arbeiten Sie bei Verwendung des Schneebesens (6) mit dem Schalter (2) und maximal Geschwindigkeitsstufe „**MAX**“ und niemals mit dem TURBO-Schalter (3).

7. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

- Zerkleinern und Pürieren von Obst und Gemüse in Suppen, Soßen und Dips
- Mixen von Drinks
- Herstellen von Milchshakes
- Schlagen von Sahne, Eischnee usw.
- Herstellen von Mayonnaise oder Anrühren von Nachtisch



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

Bei Verwendung des Pürierstabes (5) wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere bzw. die TURBO-Geschwindigkeit.

Bei Verwendung des Schneebebens (6) machen Sie die Geschwindigkeit von dem gewünschten Verarbeitungsergebnis abhängig.

7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)

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

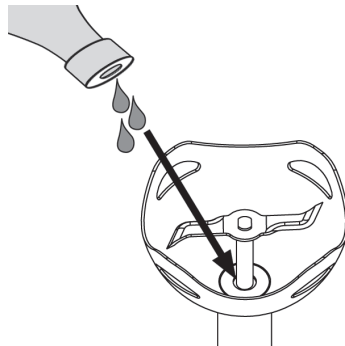
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab (5) in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (5) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach Bedarf mit dem Schalter (2) und wählen Sie mit den Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie direkt die höchste Geschwindigkeit nutzen wollen, können Sie stattdessen den Stabmixer mit dem TURBO-Schalter (3) starten. Halten Sie die gewählte Taste während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt. Sollte sich der Pürierstab (5) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie die Taste kurz los und setzen Sie den Mixvorgang anschließend fort.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer beim Pürieren leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter (2) bzw. den TURBO-Schalter (3) los, solange sich der Pürierstab (5) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (5) aus der pürierten Speise herausziehen.



Sollten Sie während des Betriebes außergewöhnliche Geräusche, z. B. Quietschen oder Ähnliches feststellen, geben Sie eine geringe Menge neutrales Speiseöl an die Antriebsachse des Pürierstabes (5). Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Grafik.



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

7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

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



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

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

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



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

7.3 Betrieb mit Schneebesens (6)



Um das Herausspritzen beim Mischen von Flüssigkeiten zu vermeiden, verwenden Sie den Schneebesens (6) maximal mit Geschwindigkeitsstufe „**MAX**“ und niemals mit dem **TURBO**-Schalter (3).

Füllen Sie die zu verarbeitende Flüssigkeit in den mitgelieferten Messbecher (maximal mit 300 ml befüllen) oder einen anderen schmalen, hohen Behälter mit ebenem Boden. Das ist die ideale Voraussetzung für ein gutes Verarbeitungsergebnis.

Um Verletzungen durch den drehenden Schneebesens (6) zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Schneebesens (6) in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter.
- Führen Sie den Schneebesen (6) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer mit dem Schalter (2) und wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Halten Sie Schalter (2) während des Betriebes gedrückt. Sollte es zu sehr spritzen, verringern Sie die Geschwindigkeit.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter (2) los, solange sich der Schneebesen (6) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Schneebesens (6) ab, ehe Sie diesen aus der verarbeiteten Speise herausziehen.

8. Reinigung



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) ist sehr scharf!



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



Es ist empfehlenswert, den Pürierstab (5) bzw. den Schneebesen (6) direkt nach Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen der verarbeiteten Lebensmittel zu vermeiden. Insbesondere nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie den Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) vom Motorblock (4).
- Trennen Sie den Schneebesen (6) vom Adapter, indem Sie die Achse des Schneebesens (6) aus der Aufnahme am Adapter herausziehen.
- Reinigen Sie den Motorblock (4) und den Adapter mit einem leicht feuchten Spültuch mit Spülmittel und trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab (5), den Schneebesen (6) und den Messbecher können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie Pürierstab (5), Schneebesen (6) und Messbecher anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab (5), den Schneebesen (6) und den Messbecher auch in der Spülmaschine reinigen.



Um bei der Reinigung in der Spülmaschine ein optimales Reinigungsergebnis des Pürierstabes (5) zu erreichen, achten Sie bitte darauf, diesen senkrecht und mit dem Messer nach oben zu positionieren. Lassen Sie den Pürierstab (5) anschließend gründlich abtrocknen.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

Sollte Ihr Stabmixer einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Der Stabmixer hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

- Motorblock (4) und Pürierstab (5) bzw. Schneebesens (6) sind nicht korrekt zusammengesetzt. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

11. Rezeptvorschläge

Mayonnaise

Zutaten	Menge	Anmerkung
Speiseöl	250 g	bitte unbedingt Gramm, nicht Milliliter
Eiweiß	1 Stück	sollte unbedingt Zimmertemperatur haben
Salz	1 TL	für den Geschmack (optional)
Zucker	1 TL	für den Geschmack (optional)
Senf	1 TL	für den Geschmack (optional)
Pfeffer	1 Prise	für den Geschmack (optional)
Traubenessig	1,5 g	es geht auch anderer Essig, aber keine Essig-Essenz!

Zubereitung:

Zuerst das Eiweiß in den Mixbecher geben, anschließend langsam das Öl zufließen lassen und gleichzeitig mit dem Mixvorgang mit Schneebesens (6) beginnen. Danach alle anderen Zutaten begeben. Mit höchster Geschwindigkeit „**MAX**“ mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Um eine festere Mayonnaise zu erhalten, können Sie während des Mixvorganges ganz langsam noch etwas Öl zufließen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mango-Lassi

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

Zubereitung:

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

Erdbeer-Creme

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

Zubereitung:

250 g der Erdbeeren und die restlichen Zutaten mit dem Pürierstab (5) mixen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Die restlichen 250 g Erdbeeren würfeln und bis auf 2 EL in 6 Schalen verteilen. Anschließend die Creme gleichmäßig auf die Schalen verteilen und mit den restlichen Erdbeerwürfeln verzieren. Danach 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Petersilien-Basilikum-Pesto

Zutaten	Menge	Anmerkung
Basilikum	½ Bund	
Glatte Petersilie	1 Bund	
Pinienkerne	3 EL	
Parmesan	70 g	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	
Olivenöl	65 ml	

Zubereitung:

Das Basilikum und die Petersilie waschen. Die Blätter der Petersilie abzupfen, den Käse würfeln. Danach alle Zutaten in den mitgelieferten Messbecher geben und bei voller Drehzahl mit dem Pürierstab (5) fein pürieren. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

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

Zubereitung:

Die Walnüsse feinhacken. Den Saft der halben Limette, den Frischkäse, den Honig, die getrockneten Feigen, das Salz und den Pfeffer mit dem Pürierstab (5) bei einer langsamen Drehzahl mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt die feingehackten Walnüsse unterrühren.

Wir wünschen gutes Gelingen!

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



ES/PT

Nur relevant für Frankreich:



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

„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



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



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

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung

13. Konformitätsvermerke



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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

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

14. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.

- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

- DE** Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de
- AT** Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at
- CH** Telefon: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 472514_2407



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

