

# SILVERCREST®



## HAND BLENDER SSMR 600 A1

FR BE

### MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

### STAAFMIXER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

### STABMIXER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

Version des informations  
Datum nieuwste versie  
Stand der Informationen:  
04/2023 - Ident.-No.: SSMR 600 A1 042023-1

IAN 434239\_2304

BE

IAN 434239\_2304

BE

**A**



**B**



**C**



<b>Français .....</b>	<b>2</b>
<b>Nederlands.....</b>	<b>25</b>
<b>Deutsch.....</b>	<b>44</b>

---

## Table des matières

---

<b>1. Utilisation conforme</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Contenu de la livraison</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>4</b>
3.1 Durée de fonctionnement courte.....	4
3.2 Temps de refroidissement .....	4
<b>4. Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
<b>5. Droits d’auteur</b> .....	<b>10</b>
<b>6. Avant la mise en service</b> .....	<b>11</b>
6.1 Fixation de la tête de mixeur (5).....	11
6.2 Retrait de la tête de mixeur (5) .....	11
6.3 Réglage de la vitesse.....	11
6.4 Le verre doseur.....	12
<b>7. Mise en service</b> .....	<b>12</b>
7.1 Utilisation avec la tête de mixeur (5).....	12
7.2 Tableau des durées de préparation .....	13
7.3 Conseils de recette.....	14
<b>8. Nettoyage</b> .....	<b>16</b>
<b>9. Entreposage en cas de non-utilisation</b> .....	<b>16</b>
<b>10. Résolution des problèmes</b> .....	<b>16</b>
<b>11. Directives environnementales et indications concernant     l’élimination des déchets</b> .....	<b>17</b>
<b>12. Remarques relatives à la conformité</b> .....	<b>18</b>
<b>13. Informations concernant la garantie</b> .....	<b>19</b>

---

## Félicitations !

Grâce à l'achat du mixeur plongeant SilverCrest SSMR 600 A1, ci-après désigné par mixeur plongeant, vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité et respectueux de l'environnement.

Le produit est fabriqué en grande partie à partir de plastique recyclé et peut également être recyclé en grande partie. Vous préservez les ressources en éliminant le produit de manière appropriée à la fin de sa durée de vie.

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

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert du mixeur plongeant à un tiers.

---

## 1. Utilisation conforme

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

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

---

## 2. Contenu de la livraison

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

- **Bloc moteur avec câble d'alimentation et fiche secteur**
- **Tête de mixeur**
- **Verre doseur**
- **Mode d'emploi abrégé (mode d'emploi exhaustif disponible en ligne)**

Une illustration chiffrée du mixeur plongeant et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Régulateur de vitesse
2	Bouton (vitesse normale)
3	Bouton TURBO (vitesse rapide)
4	Bloc moteur
5	Tête de mixeur

### 3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SSMR 600 A1
Alimentation	220-240 V~ (tension alternative), 50 - 60 Hz
Puissance absorbée	600 W
Durée de fonctionnement courte	1 minute
Longueur du câble d'alimentation	env. 150 cm
Classe de protection	II 
Capacité du verre doseur	700 ml de liquide
Quantité de traitement du verre doseur	max. 300 ml de liquide

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

#### 3.1 Durée de fonctionnement courte

La durée de fonctionnement courte indique pendant combien de temps le mixeur plongeant peut fonctionner sans que le moteur ne chauffe et ne provoque de dommages. La durée de fonctionnement courte est 1 minute pour le mixeur plongeant.

N'utilisez pas la tête de mixeur (5) plus de 30 secondes sans interruption sur des aliments très compacts ou très durs (p. ex. de la viande).

#### 3.2 Temps de refroidissement

Une fois que vous avez atteint la durée d'utilisation maximale s'élevant à 1 minute, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre.

## 4. Consignes de sécurité

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

### Signification des symboles utilisés



**DANGER !** Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque élevé pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



**AVERTISSEMENT !** Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque modéré pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



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



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



Ce symbole indique que le bloc moteur (4) ne doit jamais être plongé dans l'eau.



Ce symbole désigne les pièces pouvant aller au lave-vaisselle.



Ce symbole désigne des produits dont la composition physique et chimique a été testée, déclarés inoffensifs pour

la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement CE 1935/2004.



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



Ce symbole sur le verre doseur indique la quantité de liquide maximale qui peut être mélangée dans le verre doseur sans que le contenu ne déborde.



Adresse du fabricant

## **Mauvais usage prévisible**

- Utilisez le mixeur plongeant conformément à son usage prévu. Une utilisation non conforme de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Le mixeur plongeant ne peut pas être utilisé pour mixer des aliments très durs. Cela désigne notamment les produits surgelés, les grains de café, les céréales et les épices. Il est également impossible de mixer du chocolat.
- Des substances autres que les aliments ne doivent pas être mélangées. Cela risque d'endommager le mixeur plongeant.
- Le mixeur plongeant ne doit pas être mis en marche dans le vide, mais uniquement en contact avec les aliments adéquats. Une utilisation prolongée dans le vide peut endommager le mixeur plongeant.

## **Sécurité des personnes**

- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Le mixeur plongeant et son câble de raccordement doivent être tenus



éloignés des enfants. Assurez-vous que les enfants sont surveillés et ne jouent pas avec cet appareil. Tenez en particulier la tête de mixeur (5) éloignée des enfants pour s'assurer qu'ils ne se blessent pas avec.



**DANGER !** L'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Ils pourraient s'étouffer. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

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



### **DANGER ! Risque de blessures**

- Avant de remplacer des accessoires devenant mobiles durant le fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être éteint et débranché.
- Débranchez le mixeur plongeant lorsque vous l'assemblez, le désassemblez ou le nettoyez. Veuillez également le débrancher en cas de non-utilisation ou d'orage. Il y a un risque de blessure !
- Attendez que la lame de la tête de mixeur (5) s'immobilise avant de retirer le bloc moteur (4). N'introduisez jamais votre main lorsque la lame est en rotation. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur (5) est très affûtée ! Il y a un risque de blessure !
- Une fois l'appareil éteint, attendez que la lame soit à l'arrêt avant de retirer le mixeur plongeant des aliments. Il y a un risque de blessure !

- N'introduisez jamais votre main lorsque la lame de la tête de mixeur (5) est en rotation. Ne placez aucun objet sur la lame et tenez les vêtements amples et les cheveux longs à l'écart. Il y a un risque de blessure !



## **RISQUE de choc électrique**

- Branchez le mixeur plongeant uniquement après avoir assemblé le bloc moteur (4) avec la tête de mixeur (5). Il y a un risque d'électrocution !
- Ne raccordez le mixeur plongeant qu'à une prise de courant correctement installée et facilement accessible, et dont la tension du réseau correspond à l'indication sur la plaque signalétique. Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour faire basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à une tension de 50 que de 60 Hz. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche secteur en cas d'urgence.
- N'utilisez jamais le mixeur plongeant à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli d'eau.
- Le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être endommagés.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur (4) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Cela peut entraîner une électrocution lorsque le boîtier est ouvert.

- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Si vous vous trouvez dans l'une de ces situations, n'utilisez plus le mixeur plongeant tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé. Il y a un risque de blessure !
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne peut pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé ou coincé. Pour débrancher, tirez toujours sur la fiche de la prise de courant, et jamais sur le câble d'alimentation. Posez toujours le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus. Il y a un risque de blessure !
- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance, en cas de dysfonctionnements et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage. Il y a un risque d'électrocution !



Le bloc moteur (4) ne doit jamais être plongé dans l'eau.

Aucun liquide ne doit en outre pénétrer dans le boîtier du bloc moteur (4).

- Si un liquide a pénétré dans le boîtier du bloc moteur (4), débranchez tout de suite la fiche secteur de la prise de courant et adressez-vous au service clients. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne touchez jamais le bloc moteur (4), le câble d'alimentation et la fiche secteur avec des mains mouillées. Il y a un risque d'électrocution !

- Immédiatement après utilisation, débranchez le mixeur plongeant du secteur. L'alimentation de l'appareil est coupée uniquement quand la fiche secteur est débranchée. Il y a un risque d'électrocution !



## **RISQUE d'incendie**

Une fois que vous avez atteint la durée d'utilisation maximale s'élevant à 1 minute, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre. Il existe un risque d'incendie !

## **5. Droits d'auteur**

---



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

## 6. Avant la mise en service

Retirez le mixeur plongeant et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection. Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.



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

Assemblez le mixeur plongeant une fois que les pièces nettoyées sont complètement séchées :


Une flèche (▼) est présente sur le bloc moteur (4). Les symboles suivants sont apposés sur la tête de mixeur (5) :  et . Ces symboles vous aident à fixer et à retirer la tête de mixeur (5).



### 6.1 Fixation de la tête de mixeur (5)

- Placez le bloc moteur (4) sur la tête de mixeur (5) de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  placé sur la tête de mixeur (5). Voir l'illustration **B**.
- Faites pivoter le bloc moteur (4) vers le symbole de cadenas fermé de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas fermé  présent sur la tête de mixeur (5). Veillez à ce que la tête de mixeur (5) s'enclenche de manière audible et perceptible.

### 6.2 Retrait de la tête de mixeur (5)

- Faites pivoter le bloc moteur (4) vers le symbole de cadenas ouvert de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  présent sur la tête de mixeur (5). Voir l'illustration **C**.
- Retirez à présent le bloc moteur (4) de la tête de mixeur (5).

### 6.3 Réglage de la vitesse

Le régulateur de vitesse (1) placé sur le bloc moteur (4) permet de régler la vitesse du mixeur plongeant sur plusieurs niveaux. Vous pouvez ainsi choisir la vitesse adaptée à l'élément à mixer.

- Tournez le régulateur de vitesse (1) vers le « 5 » afin d'augmenter la vitesse.
- Tournez le régulateur de vitesse (1) vers le « 1 » afin de réduire la vitesse.

Il est uniquement possible de régler la vitesse si vous utilisez le mixeur plongeant avec le bouton (2) activant la vitesse normale. Enclencher le bouton TURBO (3) active immédiatement la vitesse la plus élevée.

## 6.4 Le verre doseur

- Le verre doseur fourni permet de doser des liquides jusqu'à 700 ml.
- En outre, vous pouvez avoir recours au verre doseur lorsque vous utilisez la tête de mixeur (5) pour travailler les aliments.



Dans ce cas, il est uniquement possible de traiter une quantité de maximum 300 ml (🍷).  
Sinon, le liquide risque de s'échapper du verre doseur.

## 7. Mise en service

---

Le mixeur plongeant convient aux applications suivantes :

- Réduire et mixer des fruits et légumes pour obtenir des soupes et des sauces.
- Mixer des boissons
- Faire des milkshakes
- Préparer de la mayonnaise ou des desserts



Il est recommandé d'adapter la vitesse du mixeur plongeant à l'aliment devant être mixé/fouetté.

Sélectionnez une vitesse réduite pour les aliments mous et sélectionnez une vitesse plus élevée ou TURBO pour les aliments plus durs.

### 7.1 Utilisation avec la tête de mixeur (5)

Idéalement, versez les aliments à mixer dans un récipient étroit et haut avec un fond plat. Ainsi, vous obtiendrez des aliments mixés de façon homogène. Vous pouvez également utiliser une casserole classique.

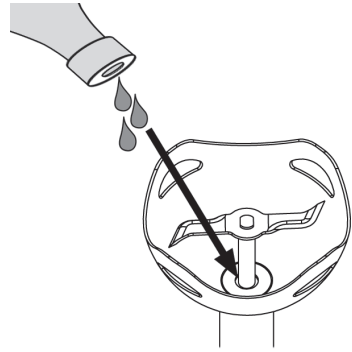
Afin d'éviter toute blessure provoquée par la lame en rotation, allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque la tête de mixeur (5) est plongée dans les aliments.

#### **Veillez procéder de la manière suivante :**

- Versez les aliments dans un récipient adapté ou une casserole.
- Placez la tête de mixeur (5) à la verticale dans les aliments.
- Allumez le mixeur plongeant grâce au bouton (2) et sélectionnez la vitesse souhaitée grâce au régulateur de vitesse (1). Si vous souhaitez utiliser directement la vitesse maximale, vous pouvez enclencher à la place le bouton TURBO (3). Maintenez le bouton appuyé (2, 3) lorsque vous êtes en train de mixer ou de fouetter les aliments. Si la tête de mixeur (5) reste collée sur le fond du récipient, lâchez brièvement le bouton (2, 3) avant de poursuivre.
- Afin d'obtenir un résultat homogène, faites légèrement bouger le mixeur plongeant vers le haut et vers le bas lorsque vous êtes en train de mixer.
- Une fois que vous avez obtenu le résultat souhaité, lâchez le bouton (2) ou le bouton TURBO (3) tant que la tête de mixeur (5) se trouve dans le mélange.
- Attendez que la lame soit à l'arrêt et retirez la tête de mixeur (5) du mélange.



Si vous entendez des bruits inhabituels pendant le fonctionnement, comme un grincement ou autre, graissez l'axe d'entraînement de la tête de mixeur (5) avec un peu d'huile alimentaire neutre. Pour ce faire, consultez le graphique ci-contre.



Afin de faciliter le nettoyage, plongez la tête de mixeur (5) dans un récipient contenant de l'eau claire directement après l'utilisation et appuyez plusieurs fois brièvement sur le bouton (2).

## 7.2 Tableau des durées de préparation

Le tableau suivant doit vous servir de guide pour la préparation de différents aliments. Veuillez suivre les durées de préparation recommandées pour éviter que le mixeur plongeant ne surchauffe. Si cette durée ne vous permet pas d'obtenir la texture de mixage désirée, veuillez interrompre le processus pour laisser refroidir le moteur. Vous pourrez ensuite reprendre le processus de mixage.



Une fois atteinte la durée d'utilisation maximale d'une minute, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins deux minutes avant de poursuivre.

Aliment	Quantité recommandée	Vitesse	Durée de préparation
Fruits, légumes	100 - 200 g	Niveaux 1 à 5 ou TURBO *	30 - 60 secondes
Soupes, sauces, aliments pour bébés	100 - 400 ml	Niveaux 1 à 5 ou TURBO *	60 secondes
Boissons lactées, milkshakes	100 - 1000 ml	Niveaux 1 à 5 ou TURBO *	60 secondes

\* : Réglez la vitesse selon la consistance souhaitée.



Dans ce cas, il est uniquement possible de traiter une quantité de 300 ml (👉) maximum. Sinon, le liquide risque de s'échapper du verre doseur. Si vous préparez de plus grandes quantités, veuillez absolument utiliser un récipient de mixage adapté à la quantité en question.

## 7.3 Conseils de recette

### **Lassi à la mangue**

Ingrédients	Quantité	Note
Mangue	250 g	Nous conseillons d'utiliser une mangue qui n'est pas encore mûre.
Yaourt	250 g	Pour la variante vegan, vous pouvez utiliser du yaourt de soja ou de coco.
Boisson au soja	130 ml	
Jus de citron	1 c. à c.	
Sucre	4 cuillères à café	Vous pouvez aussi utiliser du miel ou du sirop d'agave.

#### **Préparation :**

Commencez par éplucher la mangue et retirer le noyau. Ensuite, mixez la chair du fruit coupé en dés avec les autres ingrédients à vitesse moyenne pour obtenir un lassi crémeux.

### **Crème de fraises**

Ingrédients	Quantité	Note
Fraises	500 g	
Liant	1 cuillère à soupe	par exemple : agar-agar, pectine, amidon
Sucre	1 c. à c.	
Sucre vanillé	1 petit sachet	
Yaourt au lait de brebis	150 g	
Sirop de citron vert	100 ml	

#### **Préparation :**

Mixez 250 g de fraises avec le reste des ingrédients jusqu'à obtention de l'onctuosité souhaitée. Coupez en dés les 250 g de fraises restantes et répartissez-les dans 6 pots, à l'exception de 2 cuillères à soupe. Ensuite, répartissez uniformément la crème dans les pots et décorez avec les dés de fraise restants. Réservez au frigo pendant 3 à 4 heures.

### **Pesto persil-basilic**

Ingrédients	Quantité	Note
Basilic	½ bouquet	
Persil plat	1 bouquet	
Pignons de pin	3 CUILLÈRES À SOUPE	
Parmesan	70 g	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	
Huile d'olive	65 ml	

#### **Préparation :**



Lavez le basilic et le persil. Arrachez les feuilles de persil et coupez le fromage en dés. Ensuite, ajoutez tous les ingrédients dans le verre doseur fourni et mixez finement à vitesse maximale. Répartissez le pesto dans 2 bocaux à couvercle vissé et recouvrez avec un peu d'huile.

### **Dip de figes et de fromage à pâte fraîche avec noix**

Ingrédients	Quantité	Note
Fromage à pâte fraîche	300 g	
Figes séchées	4 pièces	
Noix	50 g	
Miel	1 cuillère à soupe	
Citron vert	½	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	

#### **Préparation :**

Hachez finement les noix. Mixez le jus d'un demi citron vert, le fromage à pâte fraîche, le miel, les figes séchées, le sel et le poivre à vitesse faible jusqu'à une obtenir une masse crémeuse. Pour terminer, incorporez les noix finement hachées.

### **Salsa Dip**

Ingrédients	Quantité	Note
Tomates	250 g	
Poivron rouge	½ cosse	
Oignon	1 petit	
Ail	½ gousse	
Piment rouge	½	
Concentré de tomates	1 cuillère à soupe	
Persil	1 tige	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	
Sucre	1 pincée	

#### **Préparation :**

Nettoyez l'oignon, les tomates, le poivron, la gousse d'ail, le piment rouge et le persil et, le cas échéant, enlevez les pépins. Coupez les ingrédients en morceaux de taille moyenne. Mixez les ingrédients selon le goût. Augmentez la vitesse pour une obtenir une sauce plus fine. Plus la vitesse est élevée, plus la sauce sera fine.

### ***À vous de jouer !***

## 8. Nettoyage



**Risque de blessure !** Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur (5) est très affûtée !



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



Il est recommandé de nettoyer la tête de mixeur (5) directement après utilisation afin d'éviter que les aliments mixés ne sèchent. En particulier après avoir travaillé avec des aliments très salés, il est recommandé de rincer immédiatement la tête de mixeur (5) à l'eau claire.

- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Retirez la tête de mixeur (5) du bloc moteur (4).
- Nettoyez le bloc moteur (4) à l'aide d'un chiffon légèrement humide et faites-le sécher correctement. Nettoyer les pièces dans un bain de rinçage risque de provoquer des dommages irréversibles !
- Vous pouvez nettoyer la tête de mixeur (5) et le verre doseur dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez avec de l'eau claire pour enlever toute trace du produit nettoyant. Ensuite, faites bien sécher la tête de mixeur (5) et le verre doseur.
- Vous pouvez également nettoyer la tête de mixeur (5) et le verre doseur au lave-vaisselle.



Afin d'obtenir un résultat de nettoyage optimal de la tête de mixeur (5) au lave-vaisselle, veillez à la placer à la verticale avec la lame placée vers le haut. Laissez ensuite bien sécher la tête de mixeur (5).

## 9. Entreposage en cas de non-utilisation

En cas de non-utilisation prolongée du mixeur plongeant, nettoyez-le comme décrit au chapitre précédent. Conservez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

## 10. Résolution des problèmes

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




### Le mixeur plongeant ne fonctionne pas

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

### La lame ne tourne pas/a des difficultés à tourner

- La tête de mixeur (5) n'est pas correctement fixée sur le bloc moteur (4). Débranchez l'appareil et vérifiez l'assemblage.
- Le mélange contient-il un morceau obstruant le mixeur plongeant ? Enlevez-le.
- Les aliments mixés sont trop durs ou résistants.

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

	<p>Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.</p>
	<p>Le symbole de la poubelle barrée sur les piles et les accumulateurs indique qu'ils ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais collectés séparément.</p> <p>Sous ce symbole, vous trouverez également, pour les piles contenant des substances nocives, le symbole chimique de la substance nocive avec la signification suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb : la pile contient du plomb</li> <li>- Cd : la pile contient du cadmium</li> <li>- Hg : la pile contient du mercure</li> </ul> <p>Vous êtes légalement tenu de rapporter les piles et les accumulateurs usagés. Les piles usagées peuvent contenir des substances nocives qui peuvent nuire à l'environnement ou à votre santé si elles ne sont pas stockées ou éliminées correctement. Mais les piles contiennent également des matières premières importantes, comme le fer, le zinc, le manganèse ou le nickel, et peuvent être recyclées.</p> <p>Après utilisation, vous pouvez nous retourner les piles gratuitement ou les déposer dans un point de collecte proche de chez vous (par exemple dans un magasin ou un point de collecte communal). Veuillez noter que les piles ne doivent être déposées dans le récipient de collecte des déchets de piles que lorsqu'elles sont déchargées. Si les piles ne sont pas totalement déchargées, des précautions sont à prendre contre les courts-circuits.</p>
 <p><b>ES/PT</b></p>	<p>L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.</p>

**Uniquement pertinent pour la France :****« Trier plus facilement »**

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.



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



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

Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Carton ondulé	Emballage de vente, carton intérieur
	Papier	Papier de soie à l'intérieur de l'emballage de vente

**12. Remarques relatives à la conformité**

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

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/434239\\_2304.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/434239_2304.pdf)

## 13. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



### Garantie de TARGA GmbH

FR

Cher client, chère cliente,

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

### Conditions de garantie

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

### Période de garantie et droits résultant de vices

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

### Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni

aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### **Processus d'application de la garantie**

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

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

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

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

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

---

**Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

**Article L217-12 du Code de la consommation**

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

**Article 1641 du Code civil**

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

**Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

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



## Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : [targa@lidl.fr](mailto:targa@lidl.fr)

**IAN: 434239\_2304**



## Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE



Cher client, chère cliente,

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

### **Conditions de garantie**

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

### **Période de garantie et droits résultant de vices**

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

### **Prestations incluses dans la garantie**

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

### **Processus d'application de la garantie**

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

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



### **Service**

**BE** Téléphone : 0800 12089

E-Mail : [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**LU** Téléphone : 8002 5142

E-Mail : [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**CH** Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 434239\_2304**



### **Fabricant**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

---

## Inhoudsopgave

---

<b>1. Gebruik volgens de voorschriften .....</b>	<b>26</b>
<b>2. Inhoud van de verpakking .....</b>	<b>26</b>
<b>3. Technische specificaties .....</b>	<b>27</b>
3.1 KB-tijd .....	27
3.2 Afkoeltijd .....	27
<b>4. Veiligheidsaanwijzingen .....</b>	<b>28</b>
<b>5. Auteursrecht .....</b>	<b>33</b>
<b>6. Voor de ingebruikname.....</b>	<b>34</b>
6.1 Pureerstaaf (5) plaatsen .....	34
6.2 Pureerstaaf (5) verwijderen .....	34
6.3 De snelheid instellen.....	34
6.4 De maatbeker.....	34
<b>7. Ingebruikname .....</b>	<b>35</b>
7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5) .....	35
7.2 Tabel met verwerkingstijden .....	36
7.3 Recepten .....	37
<b>8. Reiniging .....</b>	<b>39</b>
<b>9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is.....</b>	<b>39</b>
<b>10. Probleemoplossing .....</b>	<b>39</b>
<b>11. Milieu-informatie en afvalverwijdering .....</b>	<b>40</b>
<b>12. Conformiteitsnotities.....</b>	<b>41</b>
<b>13. Garantiebepalingen .....</b>	<b>42</b>

## **Van harte gefeliciteerd!**

Met de aankoop van de SilverCrest Staafmixer SSMR 600 A1, hierna staafmixer genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig en milieuvriendelijk product.

Het product is voor een groot deel van gerecycled kunststof gemaakt en kan ook weer grotendeels worden gerecycled. U helpt grondstoffen te besparen door het product aan het einde van zijn levensduur in te leveren voor recycling.

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

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

## **1. Gebruik volgens de voorschriften**

---

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

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

## **2. Inhoud van de verpakking**

---

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

- **Motorblok met snoer en stekker**
- **Pureerstaaf**
- **Maatbeker**
- **Snelstartgids (volledige gebruiksaanwijzing online beschikbaar)**

Op de binnenzijde van de omslag staan de staafmixer en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1	Snelheidsregelaar
2	Knop (normale snelheid)
3	TURBO-knop (hoge snelheid)
4	Motorblok
5	Pureerstaaf

### 3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SSMR 600 A1
Voeding	220 - 240 V~ (wisselspanning), 50 - 60 Hz
Energieverbruik	600 W
KB-tijd	1 minuut
Lengte netsnoer	ca. 150 cm
Beveiligingsklasse	II 
Inhoud maatbeker	700 ml vloeistof
Max. te verwerken hoeveelheid in maatbeker	300 ml vloeistof

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

#### 3.1 KB-tijd

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

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

#### 3.2 Afkoeltijd

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen voordat u verdergaat met de werkzaamheden.

## 4. Veiligheidsaanwijzingen

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

### Verklaring van de gebruikte symbolen



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



**WAARSCHUWING!** Dit signaalwoord duidt een gevaar met een middelhoog risico aan dat, indien dit niet wordt vermeden, tot de dood of ernstig letsel kan leiden.



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



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



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



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



Dit symbool kenmerkt producten waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze overeenkomstig de eisen van de verordening EG

1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.



Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.



Dit symbool op de maatbeker geeft de maximale vloeistofhoeveelheid aan die in de maatbeker kan worden verwerkt, zonder dat de inhoud zal overlopen.



Adres fabrikant

## Voorzienbaar verkeerd gebruik

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

## Veiligheid van personen

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



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

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



**GEVAAR! Gevaar voor persoonlijk letsel**

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



- Grijp nooit in het draaiende mes van de pureerstaaf (5). Steek geen voorwerpen in het mes en houd het uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!



## **GEVAAR door elektrische schok**

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok (4) en de pureerstaaf (5) in elkaar heeft gezet. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Sluit de staafmixer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. De gebruiker hoeft niets te doen om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel aan 50 als aan 60 Hz aan. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, douche of gevulde wasbak.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open de behuizing van het motorblok (4) niet; dit bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. In deze gevallen mag de

staafmixer pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd kan raken door scherpe randen of hete oppervlakken. Het snoer mag niet bekneld raken of platgedrukt worden. Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf. Leg het snoer altijd zodanig neer, dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen toezicht is, bij storingen en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!



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

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



## **BRANDGEVAAR**

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen voordat u verdergaat met de werkzaamheden. Er bestaat brandgevaar.

### **5. Auteursrecht**

---

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

## 6. Voor de ingebruikname



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

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


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



### 6.1 Pureerstaaf (5) plaatsen

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

### 6.2 Pureerstaaf (5) verwijderen

- Draai het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slot dat de pijl (▼) naar het open slot  op de pureerstaaf (5) wijst. Zie afbeelding **C**.
- Trek het motorblok (4) nu van de pureerstaaf (5).

### 6.3 De snelheid instellen

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

- Draai de snelheidsregelaar (1) in de richting van de **5** om de snelheid te verhogen.
- Draai de snelheidsregelaar (1) in de richting van de **1** om de snelheid te verlagen.

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

### 6.4 De maatbeker

- In de meegeleverde maatbeker kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten.
- U kunt de maatbeker bovendien gebruiken om er levensmiddelen in te verwerken met de pureerstaaf (5).



Als u de maatbeker gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml (🍷) worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker lopen of spatten.

## 7. Ingebruikname

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

- Fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dips
- Drankjes mixen
- Milkshakes maken
- Mayonaise maken of dessert mengen



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

Kies voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere of de TURBO-snelheid.

### 7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)

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

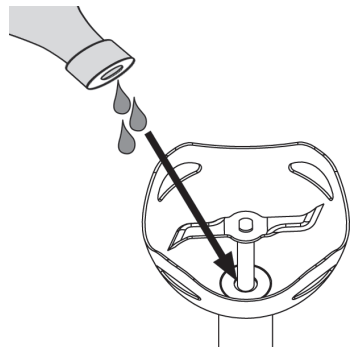
Schakel de staafmixer pas in wanneer de pureerstaaf (5) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door het draaiende mes te voorkomen.

#### Ga als volgt te werk:

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



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





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

## 7.2 Tabel met verwerkingstijden

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



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

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid	Snelheid	Verwerkingstijd
Groente, fruit	100 - 200 g	Stap 1 tot en met 5 of TURBO *	30 - 60 seconden
Soepen, sauzen, babyvoeding	100 - 400 ml	Stap 1 tot en met 5 of TURBO *	60 seconden
Melkdranken, shakes	100 - 1000 ml	Stap 1 tot en met 5 of TURBO *	60 seconden

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



Als u de maatbeker gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml (👉) worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker lopen of spatten. Als u grotere hoeveelheden verwerkt, gebruik dan een maatbeker of mengkom die past bij de gewenste hoeveelheid.

## 7.3 Recepten

### **Mango lassi**

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

#### **Bereiding:**

Schil de mango en verwijder de pit. Snij het vruchtvlees in blokjes en mix het met de andere ingrediënten op gemiddelde snelheid voor een romige lassi.

### **Aardbeiencrème**

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Aardbeien	500 g	
Bindmiddel	1 el	Bijv. agaragar, pectine, zetmeel
Suiker	1 tl	
Vanillesuiker	1 zakje	
Schapeemelkyoghurt	150 g	
Limoensiroop	100 ml	

#### **Bereiding:**

Mix 250 g aardbeien met de andere ingrediënten tot het gewenste romige resultaat is bereikt. Snij de overige 250 g aardbeien in stukjes, hou 2 el apart en verdeel de rest over zes schaalpjes. Verdeel de crème over de schaalpjes en decoreer deze met de achtergehouden stukjes aardbei. Zet de schaalpjes vervolgens 3 tot 4 uur in de koelkast.

### **Peterselie-basilicumpesto**

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

#### **Bereiding:**

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

**Vijgen-kwarkdip met walnoten**

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

**Bereiding:**

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

**Salsadip**

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Tomaten	250 g	
Rode paprika	½	
Ui	1 kleine	
Knoflook	½ teentje	
Spaanse peper	½	
Tomatenpuree	1 el	
Peterselie	1 takje	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	
Suiker	1 snufje	

**Bereiding:**

Maak de ui, tomaten, paprika, Spaanse peper, peterselie en het knoflookteentje schoon en verwijder waar nodig de zaadjes. Snij de ingrediënten in middelgrote stukken. Mix de ingrediënten tot een grove of fijne salsa. Voor een fijnere salsa gebruikt u een hogere snelheid. Hoe hoger de snelheid, hoe fijner het resultaat.

***We wensen u veel succes!***



## 8. Reiniging



**Gevaar voor persoonlijk letsel!** Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) is zeer scherp!



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



Het wordt aanbevolen om de pureerstaaf (5) meteen na gebruik te reinigen, zodat de verwerkte levensmiddelen niet kunnen aankoeken. Met name na het verwerken van erg zoute levensmiddelen moet de pureerstaaf (5) meteen met schoon water worden afgespoeld.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf (5) van het motorblok (4).
- Reinig het motorblok (4) met een enigszins vochtige vaatdoek en droog het daarna goed af. Let op: reiniging in een sopje zal onherstelbare schade veroorzaken!
- U kunt de pureerstaaf (5) en de maatbeker in een sopje reinigen. Spoel alles na het reinigen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog de pureerstaaf (5) en maatbeker daarna goed af.
- U kunt de pureerstaaf (5) en de maatbeker ook in de vaatwasmachine reinigen.



Plaats de pureerstaaf (5) rechtop en met het mes naar boven in de vaatwasmachine voor een optimaal reinigingsresultaat. Laat de pureerstaaf (5) daarna goed drogen.

## 9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

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

## 10. Probleemoplossing

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





### De staafmixer werkt niet

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

### Het mes draait niet/draait moeizaam

- Het motorblok (4) en de pureerstaaf (5) zijn niet op de juiste manier in elkaar gezet. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er iets in de kom dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

## 11. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	<p>Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
	<p>Het symbool met de doorgekruiste afvalbak op batterijen en accu's geeft aan dat deze niet met het huisvuil mogen worden meegegeven, maar gescheiden moeten worden ingeleverd.</p> <p>Bij batterijen die schadelijke stoffen bevatten, vindt u onder dit symbool ook het scheikundige symbool van de schadelijke stof met de volgende betekenis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb: Batterij bevat lood</li> <li>- Cd: Batterij bevat cadmium</li> <li>- Hg: Batterij bevat kwik</li> </ul> <p>U bent wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's in te leveren. Oude batterijen kunnen schadelijke stoffen bevatten die het milieu of de gezondheid kunnen aantasten als de batterijen niet correct worden bewaard of verwijderd. Batterijen bevatten echter ook waardevolle grondstoffen zoals ijzer, zink, mangaan of nikkel, die kunnen worden teruggewonnen.</p> <p>U kunt batterijen na gebruik gratis bij ons of in uw directe omgeving (bijvoorbeeld bij winkels of gemeentelijke inzamelpunten) inleveren. Er mogen alleen lege batterijen in de inzamelton voor afgedankte batterijen worden gegooid. Als u batterijen weggooit die niet helemaal leeg zijn, zorg er dan voor dat er geen kortsluiting kan ontstaan.</p>
  <p><b>ES/PT</b></p>	<p>Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.</p>

**Alleen relevant voor Frankrijk:****"Afval makkelijker sorteren"**

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

	Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis:	
	1 - 7: Kunststoffen / 20 - 22: Papier en karton / 80 - 98: Composietmaterialen.	
Symbol	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier in de verkoopverpakking

**12. Conformiteitsnotities**

Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. Dienovereenkomstige toelichtingen en documentatie zijn bij de fabrikant opvraagbaar.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan via de volgende link worden gedownload:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/434239\\_2304.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/434239_2304.pdf)

## **13. Garantiebepalingen**

---

### **Garantie van TARGA GmbH**

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 5 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

### **Garantievoorwaarden**

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen 5 jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

### **Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken**

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

### **Garantiedekking**

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

### **Afwikkeling van een garantieclaim**

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van

LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



### Service

**NL** Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: [targa@lidl.nl](mailto:targa@lidl.nl)

**BE** Telefoon: 0800 12089

E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**LU** Telefoon: 8002 5142

E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**IAN: 434239\_2304**



### Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>45</b>
<b>2. Lieferumfang .....</b>	<b>45</b>
<b>3. Technische Daten.....</b>	<b>46</b>
3.1 KB-Zeit.....	46
3.2 Abkühlzeit.....	46
<b>4. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>47</b>
<b>5. Urheberrecht.....</b>	<b>52</b>
<b>6. Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>53</b>
6.1 Pürierstab (5) aufsetzen.....	53
6.2 Pürierstab (5) abnehmen .....	53
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit.....	53
6.4 Der Messbecher.....	54
<b>7. Inbetriebnahme .....</b>	<b>54</b>
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5).....	54
7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten .....	55
7.3 Rezeptvorschläge.....	56
<b>8. Reinigung .....</b>	<b>57</b>
<b>9. Lagerung bei Nichtbenutzung .....</b>	<b>58</b>
<b>10. Problemlösung.....</b>	<b>58</b>
<b>11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben .....</b>	<b>59</b>
<b>12. Konformitätsvermerke .....</b>	<b>60</b>
<b>13. Garantiehinweise .....</b>	<b>61</b>

---

## Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Stabmixers SSMR 600 A1, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und umweltfreundliches Produkt entschieden.

Das Produkt ist zu einem hohen Anteil aus recyceltem Kunststoff hergestellt und kann auch zu großen Teilen erneut recycelt werden. Sie handeln ressourcenschonend, wenn Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer einer entsprechenden Entsorgung zuführen.

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

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

---

## 1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

---

## 2. Lieferumfang

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

- **Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Pürierstab**
- **Messbecher**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung Online verfügbar)**

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

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

### 3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMR 600 A1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute
Länge des Netzkabels	ca. 150 cm
Schutzklasse	II 
Fassungsvermögen Messbecher	700 ml Flüssigkeit
Bearbeitungsmenge Messbecher	max. 300 ml Flüssigkeit

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

#### 3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 1 Minute.

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

#### 3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen 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 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 Messers ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes (5). Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!



## **GEFAHR durch elektrischen Schlag**

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (4) und Pürierstab (5) 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. 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. 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 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:

<p>Am Motorblock (4) ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürrierstab (5) sind folgende Markierungen angebracht:  und .</p> <p>Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürrierstabes (5).</p>	
---	--

### 6.1 Pürrierstab (5) aufsetzen

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

### 6.2 Pürrierstab (5) abnehmen

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

### 6.3 Einstellen der Geschwindigkeit

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

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (1) in Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (1) in Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

Die Geschwindigkeitseinstellung ist nur möglich, wenn Sie den Stabmixer mit dem Taster (2) für normale Geschwindigkeit betreiben. Beim Betrieb mit dem TURBO-Taster (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) 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.

## 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
- Herstellen von Mayonnaise oder Anrühren von Nachtisch



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

Wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere bzw. die TURBO-Geschwindigkeit.

### 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.

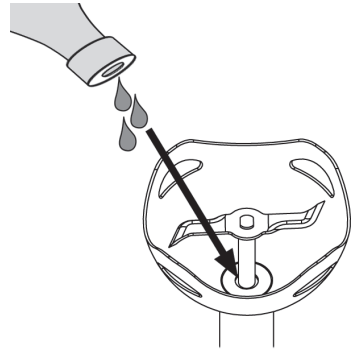
#### Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 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 Taster (2) und wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie direkt die höchste Geschwindigkeit nutzen wollen, können Sie stattdessen den Stabmixer mit dem TURBO-Taster (3) starten. Halten Sie den gewählten Taster (2, 3) während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt. Sollte sich der Pürierstab (5) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie den Taster (2, 3) 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 Taster (2) bzw. den TURBO-Taster (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 Taster (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	Mengenempfehlung	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obst, Gemüse	100 - 200 g	Stufe 1 bis 5 bzw. TURBO *	30 - 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 - 400 ml	Stufe 1 bis 5 bzw. TURBO *	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 - 1000 ml	Stufe 1 bis 5 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 Rezeptvorschläge

### **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 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 mit den restlichen Zutaten 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 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 bei einer langsamen Drehzahl mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt die feingehackten Walnüsse unterrühren.

## **Salsa-Dip**

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

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel, Tomaten, Paprika, Knoblauchzehe, Chilischote, Petersilie reinigen und ggf. die Kerne entfernen. Die Zutaten in mittelgroße Stücke schneiden. Je nach Belieben die Zutaten mixen. Um eine feinere Salsa zu erhalten eine höhere Drehzahl verwenden. Je höher die Drehzahl, desto feiner wird die Salsa.

***Wir wünschen gutes Gelingen!***

## **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) 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) sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab (5) vom Motorblock (4).
- Reinigen Sie den Motorblock (4) 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) 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) und Messbecher anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab (5) 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 unserer Hotline in Verbindung.





### **Der Stabmixer hat keine Funktion**

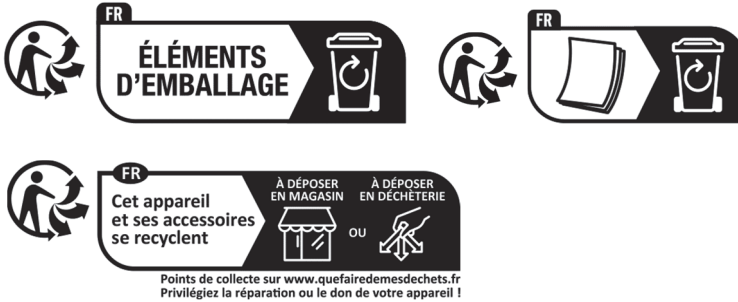
- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

### **Das Messer dreht nicht / dreht schwer**

- Motorblock (4) und Pürierstab (5) sind nicht korrekt zusammengebaut. 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. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

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

**Nur relevant für Frankreich:****„Sortieren einfacher gemacht“**



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



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

**12. Konformitätsvermerke**

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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/434239\\_2304.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/434239_2304.pdf)

---

## 13. Garantiehinweise

---

### Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 5 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 5 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 beigefügte 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



### Service

**DE** Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)

**AT** Telefon: 0800 447744  
E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)

**CH** Telefon: 0800 56 44 33  
E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 434239\_2304**



### 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