



STABMIXER-SET SSMSR 600 A1

DE AT CH

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

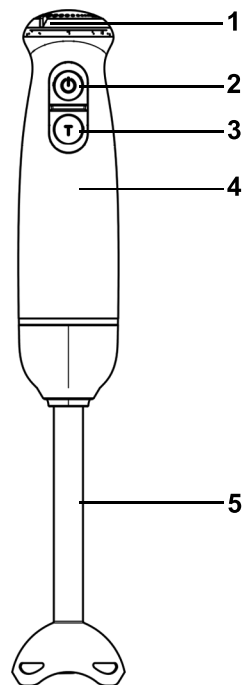
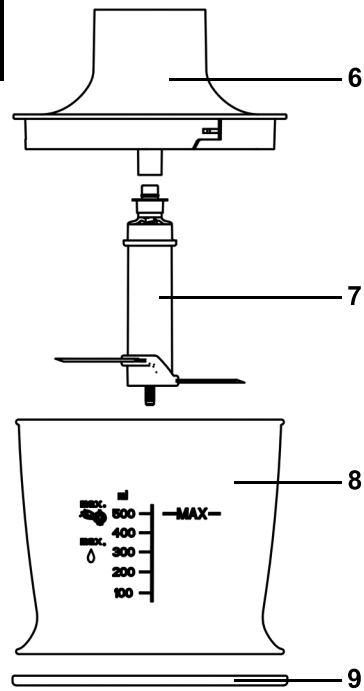
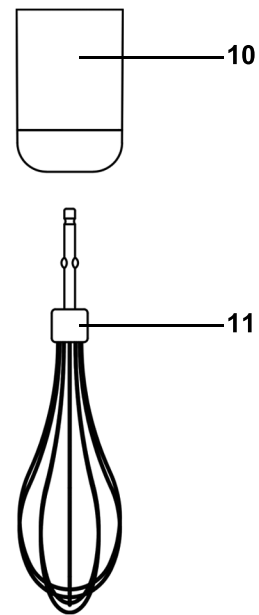
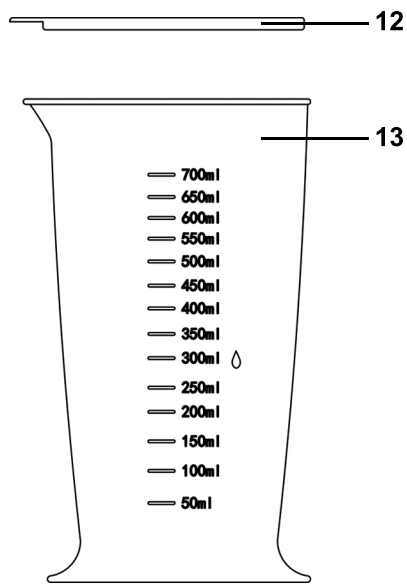
Stand der Informationen
Version des informations
Versione delle informazioni:
01/2025 - Ident.-No.: SSMSR 600 A1 012025-1

IAN 478883_2410

CH

IAN 478883_2410

CH

A**B****C****D**

Deutsch.....2

Français.....27

Italiano.....57

INHALTSVERZEICHNIS

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 3

2. Lieferumfang 3

3. Technische Daten..... 4

 3.1 KB-Zeit.....5

 3.2 Abkühlzeit 5

4. Sicherheitshinweise 5

5. Urheberrecht..... 12

6. Vor der Inbetriebnahme 12

 6.1 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] aufsetzen13

 6.2 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] abnehmen13

 6.3 Motorblock [4] und Zerkleinerer verbinden/trennen.....13

 6.4 Einstellen der Geschwindigkeit14

 6.5 Der Messbecher [13]14

7. Inbetriebnahme..... 15

 7.1 Betrieb mit Pürierstab [5]15

 7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab [5] 16

 7.2 Betrieb mit Schneebesen [11].....17

 7.3 Betrieb mit Zerkleinerer17

 7.3.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer 18

8. Reinigung 19

9. Lagerung bei Nichtbenutzung20

10. Problemlösung.....20

11. Rezeptvorschläge 21

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben23

13. Konformitätsvermerke.....24

14. Garantiefhinweise.....25

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest StabmixerSets SSMSR 600 A1, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Stabmixer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Zerkleinern und Pürieren verschiedener knochenloser Lebensmittel. Mit dem mitgelieferten Schneebesens können flüssige oder halbflüssige Zutaten und Gemische schaumig aufgeschlagen oder fein vermengt werden. Der Stabmixer darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Es 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**
- **Schneebesens**
- **Adapter (für Schneebesens)**
- **Zerkleinerer (Schüssel, Messer und Deckel)**
- **Messbecher (mit Messbecherdeckel)**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**

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

Abbildung A – Stabmixer

1	Geschwindigkeitsregler
2	Schalter [normale Geschwindigkeit]
3	TURBO-Schalter [schnelle Geschwindigkeit]
4	Motorblock
5	Pürierstab

Abbildung B – Zerkleinerer

6	Schüsselabdeckung [mit Getriebe]
7	Messer
8	Schüssel
9	Deckel

Abbildung C – Schneebesen

10	Adapter [für Schneebesen]
11	Schneebesen

Abbildung D – Messbecher

12	Messbecherdeckel
13	Messbecher

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMSR 600 A1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ [Wechselspannung], 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürierstab [5] 3 Minuten mit Schneebesen [11] 1 Minute mit Zerkleinerer
Schutzklasse	II 

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



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

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 1 Minute bei Verwendung des Pürierstabes [5], 3 Minuten bei Verwendung des Schneebesens [11] und 1 Minute bei Verwendung des Zerkleinerers.

Verwenden Sie den Pürierstab [5] und den Zerkleinerer bei sehr festen oder sehr zähen Lebensmitteln [z. B. Fleisch] nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung.

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab [5] bzw. bis zu 3 Minuten mit Schneebesen [11] und 1 Minute mit Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer abkühlen:

- mindestens 2 Minuten bei Verwendung von Pürierstab [5] oder Zerkleinerer
- mindestens 3 Minuten bei Verwendung des Schneebesens [11]

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 [13] kennzeichnet die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Messbecher [13] 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] und das Messer [7] von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso, wenn Sie es nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis der Schneebesens [11] steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab [5] steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer [7] im Zerkleinerer steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab [5] und das Messer [7] im Zerkleinerer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Schneebesens [11] ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers im Pürierstab [5] ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Greifen Sie niemals in den drehenden Schneebesen [11]. Halten Sie keine Gegenstände in den Schneebesen [11] und halten Sie weite Kleidung und lange Haare fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes [5]. Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer [7] des Zerkleinerers. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock [4] und Pürierstab [5], Schneebesen [11] bzw. Zerkleinerer zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.

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

nehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden.

Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab [5], 3 Minuten mit Schneebesen [11] oder 1 Minute mit Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer mindestens für folgende Zeit abkühlen:

- bei Verwendung mit Pürierstab [5]: mindestens 2 Minuten
- bei Verwendung mit Schneebesen [11]: mindestens 3 Minuten
- bei Verwendung mit Zerkleinerer: mindestens 2 Minuten

Setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

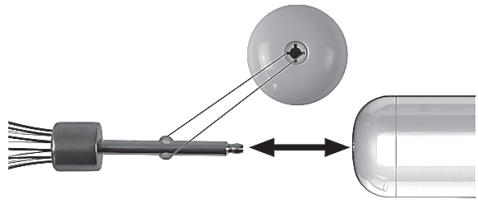
Entnehmen Sie den Stabmixer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

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

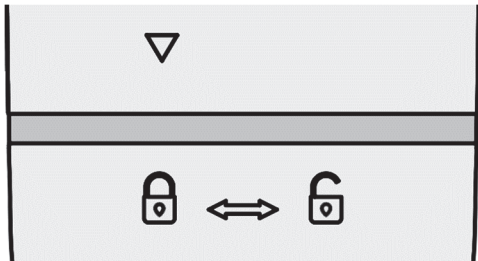
Zur Benutzung des Schneebesens [11] muss dieser zunächst in den beiliegenden Adapter [10] eingeführt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

Führen Sie die Achse des Schneebesens [11] in die Aufnahme des Adapters [10] ein, bis die Achse hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an der Achse des Schneebesens [11] in die entsprechenden Aussparungen am Adapter [10] greifen.



Am Motorblock [4] ist eine Pfeil-Markierung [▼] angebracht. Am Pürierstab [5] und am Schneebesen [11] und am Zerkleinerer sind folgende Markierungen angebracht:  und .

Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes [5], des Schneebesens [11] bzw. des Zerkleinerers.



6.1 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] aufsetzen

- Setzen Sie den Motorblock [4] so auf den Pürierstab [5] bzw. den Schneebesen [11], dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] weist.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock [4] so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] weist. Achten Sie darauf, dass Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] hörbar und spürbar einrasten.

6.2 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] abnehmen

- Drehen Sie den Motorblock [4] so weit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock [4] vom Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] ab.

6.3 Motorblock [4] und Zerkleinerer verbinden/trennen

- Stellen Sie die Schüssel [8] auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie nun vorsichtig das Messer [7] auf die Messerhalterung innerhalb der Schüssel [8]. Drehen Sie es beim Aufsetzen ein wenig und achten Sie darauf, dass es bis unten auf die Messerhalterung rutscht. Es ist normal, wenn das Messer [7] zu diesem Zeitpunkt nicht ganz fest auf der Messerhalterung sitzt. Das Messer [7] sitzt erst richtig fest, wenn später die Schüsselabdeckung [6] aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel [8]. Beachten Sie dabei die Symbole für die maximalen Einfüllmengen von 500 ml  für Lebensmittel und 300 ml  für Flüssigkeiten.
- Setzen Sie nun die Schüsselabdeckung [6] unter leichter Bewegung locker von oben auf die Schüssel [8], bis diese plan auf dem oberen Rand der Schüssel [8] aufliegt und das Messer [7] korrekt in die Schüsselabdeckung [6] greift. Halten Sie nun die Schüssel [8] mit einer Hand fest und drehen Sie die Schüsselabdeckung [6] soweit es geht nach links, um die Schüsselabdeckung [6] auf der Schüssel [8] zu fixieren.
- Setzen Sie nun den Motorblock [4] so auf die Schüsselabdeckung [6], dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  an der Schüsselabdeckung [6] weist.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock [4] so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geschlossene Schloss  an der Schüsselabdeckung [6] weist. Achten Sie darauf, dass der Motorblock [4] hörbar und spürbar einrastet.

Der Zerkleinerer ist nun betriebsbereit.

- Um nach der Verwendung des Zerkleinerers den Motorblock [4] wieder abzunehmen, drehen Sie den Motorblock [4] so weit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  an der Schüsselabdeckung [6] weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock [4] nach oben von der Schüsselabdeckung [6] ab.



Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel [8] aufbewahren möchten, verwenden Sie den beiliegenden Deckel [9]. Entfernen Sie ggf. zunächst Schüsselabdeckung [6] und Messer [7].

6.4 Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

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

6.5 Der Messbecher [13]

- Mit dem mitgelieferten Messbecher [13] können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher [13] bei Verwendung des Pürierstabes [5] oder Schneebesens [11] zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



Wenn Sie den Messbecher [13] zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher [13] herauslaufen bzw. herausspritzen.

Arbeiten Sie bei Verwendung des Schneebesens [11] mit dem Schalter [2] und niemals mit dem TURBO-Schalter [3].

7. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

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



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

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

Bei Verwendung des Schneebesens [11] machen Sie die Geschwindigkeit von dem gewünschten Verarbeitungsergebnis abhängig.

7.1 Betrieb mit Pürierstab [5]

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

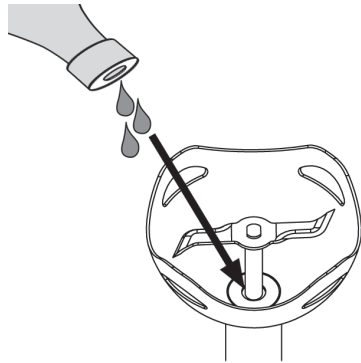
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab [5] in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



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



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

7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab [5]

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



Nach der maximalen Einsatzzeit mit Pürierstab [5] von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

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

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



Wenn Sie den Messbecher [13] zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher [13] herauslaufen bzw. herausspritzen. Bei Verwendung größerer Mengen verwenden Sie bitte unbedingt ein der zu verarbeitenden Menge angepasstes Mixgefäß.

7.2 Betrieb mit Schneebesen [11]



Um das Herausspritzen beim Mischen von Flüssigkeiten zu vermeiden, verwenden Sie den Schneebesen [11] niemals mit dem TURBO-Schalter [3].

Füllen Sie die zu verarbeitende Flüssigkeit in den mitgelieferten Messbecher [13 - maximal mit 300 ml befüllen] oder einen anderen schmalen, hohen Behälter mit ebenem Boden. Das ist die ideale Voraussetzung für ein gutes Verarbeitungsergebnis.

Um Verletzungen durch den drehenden Schneebesen [11] zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Schneebesen [11] in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter.
- Führen Sie den Schneebesen [11] senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer mit dem Schalter [2] und wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler [1] eine geeignete Geschwindigkeit. Halten Sie Schalter [2] während des Betriebes gedrückt. Sollte es zu sehr spritzen, verringern Sie die Geschwindigkeit.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter [2] los, solange sich der Schneebesen [11] noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Schneebesens [11] ab, ehe Sie diesen aus der verarbeiteten Speise herausziehen.

7.3 Betrieb mit Zerkleinerer



Beachten Sie die Symbole für die maximalen Einfüllmengen von 500 ml  für Lebensmittel und 300 ml  für Flüssigkeiten.

Um die korrekte Flüssigkeitsmenge unter Zuhilfenahme der aufgebrachten Skala abzumessen, muss das Messer [7] während des Abmessvorganges unbedingt montiert sein.

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut und mit dem Motorblock [4] verbunden haben:

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose
- Halten Sie den Schalter [2] gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Regulieren Sie die Geschwindigkeit bei Bedarf mit dem Geschwindigkeitsregler [1]. Oder verwenden Sie den TURBO-Schalter [3], um direkt mit maximaler Geschwindigkeit zu arbeiten.



Halten Sie den Zerkleinerer mit einer Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Schalter [2, 3] bedienen.

Trennen Sie niemals den Motorblock [4] von der Schlüsselabdeckung [6], während Sie die Schalter [2, 3] bedienen.

Lassen Sie den gedrückten Schalter [2, 3] los, wenn Sie mit dem Verarbeitungsergebnis der Lebensmittel zufrieden sind.

7.3.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer

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 mit Zerkleinerer von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Menge [max.]	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Zwiebeln **	200 g	Stufe MIN	5 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln
Knoblauch	25 Zehen	Stufe MIN bis MAX *	ca. 15 Sekunden
Möhren	200 g	Stufe MIN bis MAX *	ca. 15 Sekunden
Mandeln/Haselnüsse	200 g	Stufe TURBO	ca. 20 Sekunden
Walnüsse	200 g	mittlere Geschwindigkeit *	ca. 15 Sekunden
Parmesan/Hartkäse	250 g	Stufe TURBO	ca. 30 Sekunden
Petersilie **	30 g	Stufe TURBO	5 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln
frische Kräuter **	40 g	Stufe TURBO	6 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln

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

** : Bei der Verarbeitung dieser Lebensmittel bitte zwischen den beschriebenen Kurzbetrieb-Vorgängen die Schüssel [8] schütteln, rütteln bzw. klopfen, um unverarbeitetes Schnittgut in den Messerbereich zu führen und ein optimales Ergebnis zu erzielen.

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], das Messer [7] bzw. den Schneebesen [11] 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], Messer [7] oder Schneebesen [11] sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] vom Motorblock [4].
- Trennen Sie den Schneebesen [11] vom Adapter [10], indem Sie die Achse des Schneebesens [11] aus der Aufnahme am Adapter [10] herausziehen.
- Entnehmen Sie das Messer [7] aus der Schüssel [8].
- Reinigen Sie den Motorblock [4], die Schüsselabdeckung [6] und den Adapter [10] mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie die Teile anschließend gut ab. Benutzen Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab [5], das Messer [7], die Schüssel [8], den Deckel [9], den Messbecherdeckel [12], den Schneebesen [11] und den Messbecher [13] können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab [5], das Messer [7], die Schüssel [8], den Deckel [9], den Schneebesen [11], den Messbecherdeckel [12] und den Messbecher [13] auch in der Spülmaschine reinigen.



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

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

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

Der Stabmixer hat keine Funktion

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

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

- Motorblock [4] und Pürierstab [5], Schneebeisen [11] bzw. Zerkleinerer sind nicht korrekt zusammengebaut. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter bzw. in der Schüssel [8] ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

11. Rezeptvorschläge

Mayonnaise

Zutaten	Menge	Anmerkung
Speiseöl	250 g	unbedingt Gramm, nicht Milliliter; muss unbedingt Zimmertemperatur haben
Eigelb	1 Stück	muss unbedingt Zimmertemperatur haben
Essig	15 g	z. B. Traubenessig, , aber keine Essig-Essenz! Muss unbedingt Zimmertemperatur haben
Salz, Zucker, Senf, Pfeffer oder weitere Gewürze	nach Geschmack	Die Zugabe von Gewürzen ist optional und die jeweilige Menge ist dem eigenen Geschmack anzupassen.

Zubereitung:

Essig und Eigelb in den Mixbecher geben und vermischen, anschließend langsam das Öl zufließen lassen (ca. 150 Sekunden für 250 g) und gleichzeitig mit dem Mixvorgang mit Schneebesen [11] beginnen. Danach alle anderen optionalen Zutaten begeben. Mit höchster Geschwindigkeit mixen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mango-Lassi

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

Zubereitung:

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

Erdbeer-Creme

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

Zubereitung:

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

Petersilien-Basilikum-Pesto

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

Zubereitung:

Das Basilikum und die Petersilie waschen. Die Blätter der Petersilie abzupfen, den Käse würfeln. Danach alle Zutaten in den mitgelieferten Messbecher [13] geben und bei voller Drehzahl mit dem Pürierstab [5] fein pürieren. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

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

Zubereitung:

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

Wir wünschen gutes Gelingen!

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.
  ES/PT	Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal: Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:		ES/PT AMARILLO AMARELO ES/PT AZUL ES/PT VERDE	
	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	
	Chloriertes Polyethylen	Plastiktüte	

13. Konformitätsvermerke



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



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/478883_2410.pdf

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

14. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die 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 können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer [IAN] Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

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

IAN: 478883_2410



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

TABLE DES MATIERES

1. Utilisation conforme	28
2. Contenu de la livraison.....	28
3. Caractéristiques techniques	29
3.1 Durée de fonctionnement courte	30
3.2 Temps de refroidissement.....	30
4. Consignes de sécurité.....	30
5. Droits d'auteur	37
6. Avant la mise en service.....	38
6.1 Fixation de la tête de mixeur [5] ou du fouet [11].....	38
6.2 Retrait de la tête de mixeur [5] ou du fouet [11]	38
6.3 Couplage/découplage du bloc moteur [4] et du hachoir	39
6.4 Réglage de la vitesse	39
6.5 Le verre doseur [13].....	39
7. Mise en service	40
7.1 Utilisation avec la tête de mixeur [5].....	40
7.1.1 <i>Tableau des durées de mixage avec la tête de mixeur [5]</i>	42
7.2 Utilisation du fouet [11]	42
7.3 Utilisation du hachoir	43
7.3.1 <i>Tableau des durées de préparation du hachoir</i>	44
8. Nettoyage.....	45
9. Entreposage en cas de non-utilisation	46
10. Résolution des problèmes.....	46
11. Exemples de recette.....	47
12. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets	50
13. Remarques relatives à la conformité	51
14. Informations concernant la garantie	52

Félicitations !

Grâce à l'achat du kit de mixeur plongeant SSMSR 600 A1, ci-après désigné par le terme mixeur plongeant, vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

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

Le mixeur plongeant est un appareil électroménager. Il sert uniquement à hacher et à réduire en purée des aliments sans os. Le fouet fournit permet de fouetter et de mélanger finement des ingrédients liquides ou semi-liquides. Le mixeur plongeant ne doit en aucun cas être employé hors des espaces fermés et dans des régions climatiques tropicales. Le produit 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**
- **Fouet**
- **Adaptateur (pour fouet)**
- **Hachoir (bol, lame et couvercle)**
- **Verre doseur (avec couvercle)**
- **Mode d'emploi abrégé (mode d'emploi exhaustif disponible en ligne)**

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliant. 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 :

Illustration A – Mixeur plongeant

1	Régulateur de vitesse
2	Bouton [vitesse normale]
3	Bouton TURBO [vitesse élevée]
4	Bloc moteur
5	Tête de mixeur

Illustration B – Hachoir

6	Couvercle du bol (avec entraînement)
7	Lame
8	Bol
9	Couvercle

Illustration C – Fouet

10	Adaptateur (pour fouet)
11	Fouet

Illustration C – Verre doseur

12	Couvercle du verre doseur
13	Verre doseur

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SSMSR 600 A1
Alimentation	220 - 240 V~ [tension alternative], 50-60 Hz
Puissance absorbée	600 W
Durée de fonctionnement courte	Une minute avec la tête de mixeur [5] 3 minutes avec le fouet [11] 1 minute avec le hachoir
Classe de protection	II 

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



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.

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 du mixeur plongeant s'élève à 1 minute avec la tête de mixeur [5], à 3 minutes avec le fouet [11] et à 1 minute avec le hachoir.

N'utilisez pas la tête de mixeur [5] et le hachoir 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 avec la tête de mixeur [5], à 3 minutes avec le fouet [11] et à 1 minute avec le hachoir, laissez refroidir le mixeur plongeant :

- au moins 2 minutes si vous utilisez la tête de mixeur [5] ou le hachoir
- au moins 3 minutes si vous utilisez le fouet [11]

Une fois la durée d'attente terminée, vous pouvez 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 [13] indique la quantité de liquide maximale qui peut être mixée dans le verre doseur [13] 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 mixées. 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] et la lame [7] 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 le fouet [11] s'immobilise avant de retirer le bloc moteur [4]. 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 !
- Attendez que la lame [7] du hachoir 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] et la lame [7] du hachoir sont très affûtées ! Il y a un risque de blessure !

- Une fois l'appareil éteint, attendez que le fouet [11] soit à l'arrêt avant de retirer le mixeur plongeant des aliments. Il y a un risque de blessure !
- Une fois l'appareil éteint, attendez que la lame de la tête de mixeur [5] 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 le fouet [11] est en rotation. N'introduisez aucun objet dans le fouet [11] et tenez les vêtements amples et les cheveux longs à l'écart. 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 !
- N'introduisez jamais votre main lorsque la lame [7] du hachoir est en rotation. 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], le fouet [11] ou le hachoir. 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. 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 êtes 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 atteinte la durée d'utilisation maximale d'1 minute avec la tête de mixeur [5], de 3 minutes avec le fouet [11] ou d'1 minute avec le hachoir, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins la durée suivante avant de poursuivre :

- avec la tête de mixeur [5] : au moins 2 minutes
- avec le fouet [11] : au moins 3 minutes
- avec le hachoir : au moins 2 minutes

Une fois la durée d'attente terminée, vous pouvez poursuivre. Il existe un risque d'incendie !

5. Droits d'auteur

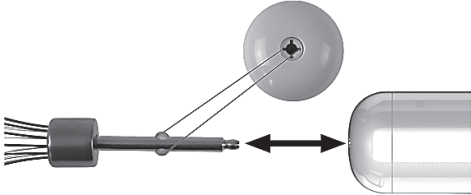
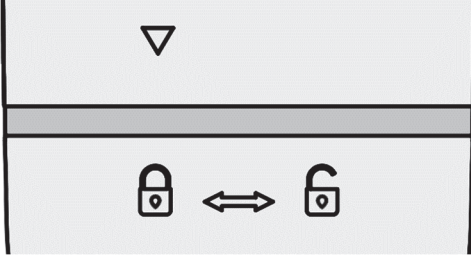
Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également 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 :

Afin d'utiliser le fouet [11], il doit tout d'abord être inséré dans l'adaptateur fourni [10]. Veuillez procéder de la manière suivante : Insérez l'axe du fouet [11] dans le logement de l'adaptateur [10] jusqu'à entendre un clic. Veillez à ce que les 2 ergots d'encliquetage de l'axe du fouet [11] sont insérés dans les ouvertures correspondantes de l'adaptateur [10].	
Une flèche [▼] est présente sur le bloc moteur [4]. Les symboles suivants sont apposés sur la tête de mixeur [5], le fouet [11] et le hachoir :  et . Ces symboles vous aident à fixer et à retirer la tête de mixeur [5], le fouet [11] ou le hachoir.	

6.1 Fixation de la tête de mixeur [5] ou du fouet [11]

- Placez le bloc moteur [4] sur la tête de mixeur [5] ou le fouet [11] de sorte à ce que la flèche [▼] pointe vers le cadenas ouvert  placé sur la tête de mixeur [5] ou le fouet [11].
- 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] ou le fouet [11]. Veillez à ce que la tête de mixeur [5] ou le fouet [11] s'enclenche de manière audible et perceptible.

6.2 Retrait de la tête de mixeur [5] ou du fouet [11]

- 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] ou le fouet [11].
- Retirez à présent le bloc moteur [4] de la tête de mixeur [5] ou du fouet [11].

6.3 Couplage/découplage du bloc moteur [4] et du hachoir

- Placez le bol [8] sur une surface plane et sèche.
- Placez maintenant avec précaution la lame [7] sur le support de lame du bol [8]. Tournez un peu la lame lors du placement et veillez à ce que la lame glisse jusqu'au support de lame. À ce stade, il est normal que la lame [7] ne soit pas encore fermement fixée sur le support de lame. La lame [7] sera fixée une fois que le couvercle du bol [6] sera placé.
- Versez les aliments à hacher dans le bol [8]. Veillez à respecter les symboles de remplissage maximal de 500 ml  pour les aliments et de 300 ml  pour les liquides.
- Placez maintenant le couvercle du bol [6] sur le bol [8] depuis le dessus jusqu'à ce que le couvercle soit à plat sur le bord supérieur du bol [8] et que la lame [7] soit correctement placée au niveau du couvercle du bol [6]. Tenez maintenant le bol [8] fermement à une main et tournez le couvercle du bol [6] vers la gauche afin de fixer le couvercle du bol [6] sur le bol [8].
- Placez ensuite le bloc moteur [4] sur le couvercle du bol [6] de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  dessiné sur le couvercle du bol [6].
- Faites pivoter le bloc moteur [4] vers le symbole de cadenas fermé de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas fermé  présent sur le couvercle du bol [6]. Veillez à ce que le bloc moteur [4] s'enclenche de manière audible et perceptible.

Le hachoir est maintenant prêt à l'emploi.

- Pour retirer le bloc moteur [4] après avoir utilisé le hachoir, faites pivoter le bloc moteur [4] vers le symbole de cadenas ouvert de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  présent sur le couvercle du bol [6].
- Retirez à présent le bloc moteur [4] du couvercle du bol [6] vers le haut.



Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol [8], utilisez le couvercle fourni [9]. Retirez ensuite le couvercle du bol [6] et la lame [7].

6.4 Réglage de la vitesse

Le régulateur de vitesse [1] placé sur le bloc moteur [4] permet de régler la vitesse du mixeur plongeant en continu. Vous pouvez ainsi choisir la vitesse adaptée à l'élément à mixer.

- Faites glisser le régulateur de vitesse [1] dans la direction « MAX » afin d'augmenter la vitesse.
- Faites glisser le régulateur de vitesse [1] dans la direction « MIN » afin de réduire la vitesse.

Il est uniquement possible de régler la vitesse si vous utilisez le bouton [2] activant la vitesse normale. Enclencher le bouton TURBO [3] active immédiatement la vitesse la plus élevée.

6.5 Le verre doseur [13]

- Le verre doseur [13] fourni permet de doser des liquides jusqu'à 700 ml.

- En outre, vous pouvez avoir recours au verre doseur [13] lorsque vous utilisez la tête de mixeur [5] ou le fouet [11] pour mixer les aliments.



Si vous réalisez la préparation dans le verre doseur [13], ne dépassez pas les 300 ml (🍷). Sinon, le liquide risque de déborder du verre doseur [13].

Lorsque vous utilisez le fouet [11], utilisez le bouton [2] mais jamais le bouton TURBO [3].

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
- Battre de la crème et les blancs en neige
- Préparer de la mayonnaise ou des desserts



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

Si vous utilisez la tête de mixeur [5] et le hachoir, sélectionnez une vitesse réduite pour les aliments mous, et sélectionnez une vitesse plus élevée ou la vitesse TURBO pour les aliments plus durs.

Si vous utilisez le fouet [11], adaptez la vitesse selon le résultat souhaité.

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.

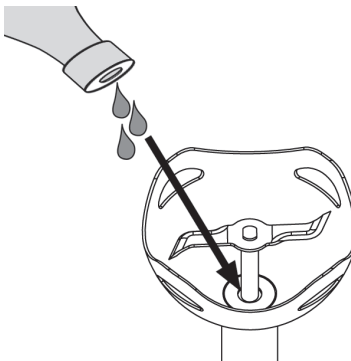
Afin d'éviter toute blessure provoquée par la lame en rotation, allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque la tête de mixeur [5] est plongée dans les aliments.

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 la vitesse maximale, vous pouvez enclencher le bouton TURBO [3]. Maintenez le bouton appuyé 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 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].

7.1.1 Tableau des durées de mixage avec la tête de mixeur [5]

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'1 minute avec la tête de mixeur [5], laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre.

Aliment	Quantité recommandée	Vitesse	Durée de préparation
Fruits, légumes	100 – 200 g	Niveau MIN à MAX ou TURBO *	30 – 60 secondes
Soupes, sauces, aliments pour bébés	100 – 400 ml	Niveau MIN à MAX ou TURBO *	60 secondes
Boissons lactées, milkshakes	100 – 1000 ml	Niveau MIN à MAX ou TURBO *	60 secondes

* : Réglez la vitesse selon la consistance souhaitée.



Si vous réalisez la préparation dans le verre doseur [13], ne dépassez pas les 300 ml . Sinon, le liquide risque de déborder du verre doseur [13]. Si vous préparez de plus grandes quantités, veuillez absolument utiliser un récipient de mixage adapté à la quantité en question.

7.2 Utilisation du fouet [11]



Pour éviter toute projection lors du mélange de liquides, utilisez le fouet [11] et n'utilisez jamais le bouton **TURBO** [3].

Versez le liquide à fouetter dans le verre doseur fourni [13 - max. 300 ml] ou dans un récipient étroit et haut avec un fond plat. Ainsi, vous obtiendrez un résultat de bonne qualité.

Afin d'éviter toute blessure provoquée par le fouet en rotation [11], allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque le fouet [11] est plongé dans les aliments.

Veuillez procéder de la manière suivante :

- Versez les aliments dans un récipient adapté.
- Placez le fouet [11] 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]. Maintenez le bouton [2] appuyé tout au long de la procédure. En cas de fortes éclaboussures, réduisez la vitesse.
- Afin d'obtenir un résultat homogène, faites légèrement bouger le mixeur plongeant vers le haut et vers le bas.
- Une fois que vous avez obtenu le résultat souhaité, lâchez le bouton [2] tant que le fouet [11] se trouve dans le mélange.
- Attendez que le fouet soit à l'arrêt [11] et retirez-le du mélange.

7.3 Utilisation du hachoir



Veillez à respecter les symboles de remplissage maximal de 500 ml  pour les aliments et de 300 ml  pour les liquides.

Afin de mesurer la bonne quantité de liquide à l'aide de l'échelle, la lame [7] doit impérativement être montée lors du processus de mesure.

Si vous avez assemblé le hachoir et l'avez connecté au bloc moteur [4] :

- branchez la fiche secteur dans une prise.
- Maintenez le bouton [2] enfoncé pour mixer les aliments à une vitesse normale. En cas de besoin, changez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse [1]. Ou utilisez le bouton TURBO [3] pour mixer directement avec la vitesse maximale.



Tenez fermement le hachoir dans une main pendant que vous actionnez les boutons [2,3] de l'autre main.

Ne séparez jamais le bloc moteur [4] du couvercle du bol [6] lorsque vous actionnez les boutons [2,3].

Relâchez le bouton [2,3] une fois que le résultat du mixage des aliments vous convient.

7.3.1 Tableau des durées de préparation du hachoir

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'1 minute avec le hachoir, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre.

Aliment	Quantité (max.)	Vitesse	Durée de préparation
Oignons **	200 g	Niveau MIN	5 fois 1 seconde d'utilisation courte, secouez entre chaque pression
Ail	25 gousses	Niveau MIN à MAX *	env. 15 secondes
Carottes	200 g	Niveau MIN à MAX *	env. 15 secondes
Amandes/noisettes	200 g	Niveau TURBO	env. 20 secondes
Noix	200 g	vitesse moyenne *	env. 15 secondes
Parmesan/fromage dur	250 g	Niveau TURBO	env. 30 secondes
Persil **	30 g	Niveau TURBO	5 fois 1 seconde d'utilisation courte, secouez entre chaque pression
Fines herbes fraîches **	40 g	Niveau TURBO	6 fois 1 seconde d'utilisation courte, secouez entre chaque pression

* : Réglez la vitesse selon la consistance souhaitée.

** : en cas d'utilisation de ces aliments, veuillez, entre les phases de mixage courtes décrites, tapoter ou secouer le bol [8] pour déplacer les aliments encore non mixés vers la lame afin d'obtenir un résultat de mixage optimal.

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], la lame [7] ou le fouet [11] directement après utilisation afin d'éviter que les aliments mixés ou fouettés ne sèchent. En particulier après avoir travaillé avec des aliments très salés, il est recommandé de rincer immédiatement la tête de mixeur [5], la lame [7] ou le fouet [11] à l'eau claire.

- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Retirez la tête de mixeur [5] ou le fouet [11] du bloc moteur [4].
- Retirez le fouet [11] de l'adaptateur [10] en retirant l'axe du fouet [11] du logement de l'adaptateur [10].
- Retirez la lame [7] du bol [8].
- Nettoyez le bloc moteur [4], le couvercle du bol [6] et l'adaptateur [10] à l'aide d'un chiffon légèrement humide et faites-les sécher correctement. En cas de besoin, utilisez un peu de liquide vaisselle. Nettoyer les pièces dans un bain de rinçage risque de provoquer des dommages irréversibles !
- Vous pouvez nettoyer la tête de mixeur [5], la lame [7], le bol [8], le couvercle [9], le fouet [11], le couvercle du verre doseur [12] et le verre doseur [13] dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez avec de l'eau claire pour enlever toute trace du produit nettoyant. Séchez ensuite soigneusement toutes les pièces.
- Vous pouvez également nettoyer la tête de mixeur [5], la lame [7], le bol [8], le couvercle [9], le fouet [11], le couvercle du verre doseur [12] et le verre doseur [13] 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 service client.

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

- Le bloc moteur [4] et la tête de mixeur [5], le fouet [11] ou le hachoir ne sont pas correctement assemblés. Débranchez l'appareil et vérifiez l'assemblage.
- Le mélange ou le bol [8] contient-il un morceau obstruant le mixeur plongeant ? Enlevez-le.
- Les aliments mixés sont trop durs ou résistants.

11. Exemples de recette

Mayonnaise

Ingrédients	Quantité	Note
Huile alimentaire	250 g	impérativement des grammes, pas des millilitres ; doit impérativement être à température ambiante
Jaune d'œuf	1	doit impérativement être à température ambiante
Vinaigre	15 g	Par ex. vinaigre de raisin, mais pas vinaigre de raisin ! Doit impérativement être à température ambiante
Sel, sucre, moutarde, poivre ou autres épices	selon les goûts	L'ajout d'épices reste facultatif et la quantité respective est à adapter selon le goût de chacun.

Préparation :

Versez le vinaigre et les jaunes d'œufs dans le bol du mixeur puis ajoutez lentement l'huile (environ 150 secondes pour 250 g) et dans le même temps initiez le processus de mélange avec le fouet [1]. Ajoutez ensuite tous les autres ingrédients facultatifs. Mixez ensuite à haute vitesse jusqu'à ce qu'une masse homogène se forme.

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 au moyen de la tête de mixeur [5] 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 au moyen de la tête de mixeur [5] 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 [13] fourni et mixez finement au moyen de la tête de mixeur [5] à vitesse maximale. Répartissez le pesto dans 2 bocaux à couvercle vissé et recouvrez avec un peu d'huile.

Dip de figues et de fromage à pâte fraîche avec noix

Ingrédients	Quantité	Note
Fromage à pâte fraîche	300 g	
Figues 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 frais, le miel, les figues séchées, le sel et le poivre avec la tête de mixeur [5] à vitesse faible jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Pour terminer, incorporez les noix finement hachées.

A vous de jouer !

12. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets

	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.
	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.
 ES/PT	

Uniquement pertinent pour la France :



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE







Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



ou



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

« 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.

Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles apposés :



	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
	Polyéthylène chloré	Sac en plastique

13. 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.



Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la République de Serbie.

Le document intégral de la déclaration de conformité UE et, le cas échéant, d'autres déclarations de conformité sont disponibles au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/478883_24i0.pdf

Adresse de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

14. 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. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article [IAN].



Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois 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 trois 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 possède 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

IAN: 478883_2410



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

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois 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 trois 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

LU Téléphone: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

CH Téléphone: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 478883_2410



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

SOMMARIO

1. Destinazione d'uso.....	58
2. Dotazione.....	58
3. Specifiche tecniche.....	59
3.1 Tempo max. di funzionamento	60
3.2 Raffreddamento.....	60
4. Avvertenze per la sicurezza.....	60
5. Copyright	67
6. Prima dell'utilizzo	68
6.1 Assemblaggio asta di immersione [5] o frusta [11].....	68
6.2 Rimozione asta di immersione [5] o frusta [11].....	69
6.3 Collegamento/separazione blocco motore [4] e tritatutto	69
6.4 Impostazione della velocità	70
6.5 Bicchieri dosatore [13]	70
7. Messa in funzione	70
7.1 Funzionamento con asta di immersione [5].....	70
7.1.1 <i>Tabella dei tempi di preparazione con asta di immersione [5]</i>	72
7.2 Funzionamento con frusta [11]	72
7.3 Funzionamento con tritatutto	73
7.3.1 <i>Tabella dei tempi di preparazione con il tritatutto</i>	74
8. Pulizia.....	75
9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato	76
10. Risoluzione di problemi.....	76
11. Ricette consigliate.....	77
12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento	79
13. Dichiarazione di conformità.....	80
14. Avvertenze sulla garanzia	81

Congratulazioni!

Congratulazioni per l'acquisto del set per frullatore a immersione SilverCrest SSMSR 600 A1 (di seguito definito "frullatore a immersione") e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima di mettere in funzione il frullatore a immersione per la prima volta è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare il frullatore a immersione esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione del frullatore a immersione a terzi è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1. Destinazione d'uso

Il frullatore a immersione è un elettrodomestico ed è destinato esclusivamente a tritare e frullare svariati alimenti privi di ossa. Utilizzando la frusta in dotazione, è possibile montare a neve alimenti liquidi o semiliquidi e sminuzzare finemente miscele di ingredienti. L'utilizzo del frullatore a immersione è vietato all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. Non è pertanto idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. Il frullatore a immersione è predisposto per il solo utilizzo domestico e privato. L'impiego per altri scopi non è conforme alla destinazione d'uso. Il presente frullatore a immersione è conforme a tutte le norme e gli standard previsti dalla dichiarazione di conformità CE. Tale conformità non è più garantita in caso di modifiche apportate al frullatore a immersione senza il consenso del produttore. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione

Estrarre dalla confezione il frullatore a immersione e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Blocco motore con cavo alimentatore e spina di rete**
- **Asta di immersione**
- **Frusta**
- **Adattatore (per frusta)**
- **Tritatutto (contenitore, lama e coperchio)**
- **Bicchiere dosatore (con coperchio)**
- **Guida rapida (le istruzioni per l'uso complete sono disponibili online)**

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. Sul retro della copertina sono illustrati il frullatore a immersione e i relativi comandi, contrassegnati da numeri di riferimento. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

Figura A – Frullatore a immersione

1	Regolatore velocità
2	Interruttore [funzionamento normale]
3	Interruttore TURBO [funzionamento rapido]
4	Blocco motore
5	Asta di immersione

Figura B – Tritatutto

6	Coperchio del contenitore [con riduttore]
7	Lama
8	Contenitore
9	Coperchio

Figura C – Frusta

10	Adattatore [per frusta]
11	Frusta

Figura D – Bicchiere dosatore

12	Coperchio del bicchiere dosatore
13	Bicchiere dosatore

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SSMSR 600 A1
Alimentazione	220 - 240 V~ [tensione alternata], 50-60 Hz
Potenza assorbita	600 W
Tempo max. di funzionamento ininterrotto	1 minuto con asta di immersione [5] 3 minuti con frusta [11] 1 minuto con tritatutto
Classe di protezione	II 

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.



Per convertire la frequenza da 50 a 60 Hz, l'utente non deve eseguire nessuna azione. Il prodotto esegue la conversione da 50 a 60 Hz in completa autonomia.

3.1 Tempo max. di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento ininterrotto indica per quanto tempo il frullatore a immersione può funzionare senza surriscaldamento del motore e danneggiamento dello stesso. Il tempo massimo di funzionamento per il frullatore a immersione è pari a 1 minuto se utilizzato con l'asta di immersione [5], 3 minuti se utilizzato con la frusta [11] e 1 minuto se utilizzato con il tritatutto.

Con alimenti molto solidi o compatti (per es. carne) non utilizzare l'asta di immersione [5] e il tritatutto per più di 30 secondi senza interruzioni.

3.2 Raffreddamento

Dopo un utilizzo fino a 1 minuto con asta di immersione [5] o fino a 3 minuti con frusta [11] e fino a 1 minuto con tritatutto, lasciar raffreddare il frullatore:

- per almeno 2 minuti in caso di utilizzo con l'asta di immersione [5] o tritatutto
- per almeno 3 minuti in caso di utilizzo con la frusta [11]

Proseguire solo allora con la lavorazione degli alimenti.

4. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare le avvertenze, anche se si ha già dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso, quali parti integranti del dispositivo.

Simbologia utilizzata



PERICOLO! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio elevato che, se non evitato, provoca la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.



PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.



Pericolo di incendio! Questo simbolo indica che, in caso di inosservanza delle regole, sussiste il pericolo di incendio.



Questo simbolo indica che non si deve mai immergere il blocco motore [4] in acqua.



Questo simbolo segnala i componenti che si possono lavare in lavastoviglie.



Questo simbolo apposto sui prodotti indica che la loro composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che il loro contatto con i generi alimentari non rappresenta un rischio per la salute, nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.



Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.



Questo simbolo sul bicchiere dosatore [13] indica la quantità massima di liquido che è possibile lavorare senza che il contenuto fuoriesca dallo stesso [13].



Indirizzo del produttore

Possibile uso improprio

- Utilizzare il frullatore a immersione conformemente alla destinazione d'uso. L'impiego non conforme del dispositivo può causare lesioni.
- Non utilizzare il frullatore a immersione per sminuzzare alimenti molto duri, tra cui ad es. surgelati, chicchi di caffè, cereali e spezie. Non è consentito neppure tritare il cioccolato.
- Non tritare altri materiali al di fuori degli alimenti. Il frullatore a immersione potrebbe danneggiarsi.
- Il frullatore a immersione non dovrebbe essere utilizzato “a vuoto” ma solo per la lavorazione di alimenti idonei. Un utilizzo “a vuoto” prolungato potrebbe danneggiare il frullatore a immersione.

Sicurezza delle persone

- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini il frullatore a immersione e il cavo di alimentazione. Assicurarsi che i bambini siano sorvegliati e che non giochino con il dispositivo. In particolare, tenere fuori dalla portata dei bambini l'asta di immersione [5] e la lama [7] per assicurarsi che non si feriscano.



PERICOLO! Il materiale di imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento. Conservare il dispositivo al di fuori della portata dei bambini.

- Il presente dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone

prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso, a condizione che queste vengano sorvegliate o siano state istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio stesso e abbiano compreso gli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.



PERICOLO! Pericolo di lesioni

- Spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire accessori o componenti aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento.
- Scollegare il frullatore a immersione dalla rete elettrica durante l'assemblaggio, lo smontaggio oppure la pulizia. Scollegare il dispositivo anche quando non lo si utilizza e in caso di temporali. Pericolo di lesioni!
- Attendere che la frusta [11] sia ferma prima di togliere il blocco motore [4]. Pericolo di lesioni!
- Attendere che la lama dell'asta di immersione [5] sia ferma prima di togliere il blocco motore [4]. Non toccare mai la lama in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Attendere che la lama [7] del tritatutto sia ferma prima di togliere il blocco motore [4]. Non toccare mai la lama in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione. La lama dell'asta di immersione [5] e la lama [7] del tritatutto sono molto affilate! Pericolo di lesioni!

- Dopo lo spegnimento, attendere che la frusta [11] sia completamente ferma prima di sollevare il frullatore dall'alimento. Pericolo di lesioni!
- Dopo lo spegnimento, attendere che la lama dell'asta di immersione [5] sia completamente ferma prima di sollevare il frullatore dall'alimento. Pericolo di lesioni!
- Non toccare mai la frusta [11] in fase di rotazione. Non bloccare la frusta [11] con nessun oggetto. Tenere fuori dalla portata della frusta indumenti ampi e capelli lunghi. Pericolo di lesioni!
- Non toccare mai la lama dell'asta di immersione [5] in fase di rotazione. Non bloccare la lama con nessun oggetto. Tenere fuori dalla portata della lama rotante indumenti ampi e capelli lunghi. Pericolo di lesioni!
- Non toccare mai la lama del tritatutto [7] in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!



PERICOLO di scossa elettrica

- Collegare il frullatore a immersione alla rete elettrica solo dopo aver assemblato blocco motore [4], asta di immersione [5], frusta [11] o tritatutto. Pericolo di scossa elettrica!
- Collegare il frullatore a immersione esclusivamente a prese di alimentazione installate a norma e facilmente accessibili, la cui tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del modello. Dopo il collegamento, assicurarsi inoltre che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di pericolo.

- Non azionare mai il frullatore a immersione nei pressi di una vasca da bagno, una doccia o un lavabo pieno d'acqua.
- Il cavo di alimentazione e la spina non devono essere danneggiati.
- Qualora il cavo di collegamento alla rete del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.
- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore [4], poiché non contiene alcun componente da sottoporre a manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Se si notano sviluppo di fumo, rumori o odori anomali, scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione. In questi casi, non utilizzare il frullatore a immersione prima di averlo sottoposto a un controllo approfondito da parte del personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute. Pericolo di lesioni!
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o parti calde. Non stringere o schiacciare il cavo di alimentazione. Scollegare il cavo di alimentazione impugnandolo sempre dalla spina e mai dal cavo stesso.

Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere di inciampo o calpestato. Pericolo di lesioni!

- Scollegare sempre il dispositivo dalla rete elettrica in caso non venga sorvegliato, in caso di malfunzionamento, prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia. Pericolo di scossa elettrica!



Non immergere mai in acqua il blocco motore [4] e assicurarsi che non penetrino liquidi nell'alloggiamento del blocco motore [4].

- Nel caso in cui siano penetrati liquidi nell'alloggiamento del blocco motore [4], scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione e rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Pericolo di scossa elettrica!
- Non maneggiare mai il blocco motore [4], il cavo di alimentazione e la spina con le mani bagnate. Pericolo di scossa elettrica!
- Scollegare il frullatore a immersione dalla rete elettrica subito dopo l'uso. Il dispositivo non è in tensione solo quando la spina risulta scollegata. Pericolo di scossa elettrica!



PERICOLO di incendio

Dopo un utilizzo fino a 1 minuto con asta di immersione [5], fino a 3 minuti con frusta [11] o fino a 1 minuto con tritatutto lasciar raffreddare il frullatore a immersione per il tempo indicato di seguito:

- Per utilizzo con asta di immersione [5]: almeno 2 minuti

- Per utilizzo con frusta [11]: almeno 3 minuti
- Per utilizzo con tritatutto: almeno 2 minuti

Proseguire solo allora con la lavorazione degli alimenti. Pericolo di incendio.

5. Copyright

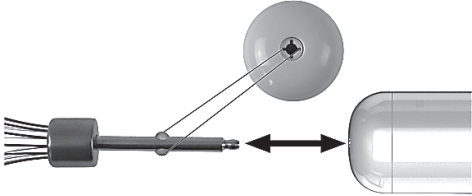
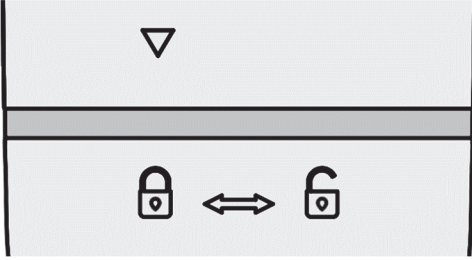
I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche in caso di utilizzo commerciale di tali informazioni e dati. Testi e illustrazioni si intendono aggiornati al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

6. Prima dell'utilizzo

Estrarre dalla confezione il frullatore a immersione e tutti gli accessori e controllare che la dotazione sia completa. Rimuovere tutte le pellicole protettive. Tenere il materiale da imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

Prima di essere utilizzato per la prima volta, il frullatore a immersione deve essere accuratamente pulito come descritto nel capitolo "Pulizia".

Montare il frullatore a immersione dopo aver asciugato completamente le parti pulite:

Per utilizzare la frusta [11], è necessario inserirla innanzitutto nell'adattatore [10] incluso nella dotazione. Procedere come segue: Inserire l'asta della frusta [11] nell'incavo dell'adattatore [10] fino a farla scattare in posizione. Assicurarsi che le 2 alette di arresto poste sull'asta della frusta [11] vadano a inserirsi nelle rispettive aperture dell'adattatore [10].	
Sul blocco motore [4] è presente un contrassegno con una freccia (▼). Sull'asta di immersione [5], sulla frusta [11] e sul tritatutto sono presenti i seguenti contrassegni:  e . Prestare attenzione ai contrassegni durante l'assemblaggio e lo smontaggio dell'asta di immersione [5], della frusta [11] o del tritatutto.	

6.1 Assemblaggio asta di immersione [5] o frusta [11]

- Posizionare il blocco motore [4] sull'asta di immersione [5] o sulla frusta [11] in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto aperto  posto sull'asta di immersione [5] o sulla frusta [11].
- Ruotare quindi il blocco motore [4] in direzione del simbolo del lucchetto chiuso in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto chiuso  posto sull'asta di immersione [5] o sulla frusta [11]. Assicurarsi che l'asta di immersione [5] o la frusta [11] scattino chiaramente in posizione.

6.2 Rimozione asta di immersione [5] o frusta [11]

- Ruotare il blocco motore [4] in direzione del simbolo del lucchetto aperto in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto aperto  posto sull'asta di immersione [5] o sulla frusta [11].
- Separare ora il blocco motore [4] dall'asta di immersione [5] o dalla frusta [11].

6.3 Collegamento/separazione blocco motore [4] e tritatutto

- Posizionare il contenitore [8] su una superficie piana e asciutta.
- Posizionare ora con cura la lama [7] sul portalama all'interno del contenitore [8]. Ruotarla leggermente durante il posizionamento e assicurarsi che scivoli fino alla base del portalama. È normale che a questo punto la lama [7] non poggi saldamente sul portalama. La lama [7] non sarà posizionata correttamente fino a quando non si inserisce il coperchio del contenitore [6].
- Introdurre nel contenitore [8] gli alimenti da tritare. Attenersi ai simboli per i livelli max. di riempimento di 500 ml  per gli alimenti e di 300 ml  per i liquidi.
- A questo punto, posizionare il coperchio del contenitore [6] in modo allentato sul contenitore [8] dall'alto, muovendolo leggermente finché non si appoggia sul bordo superiore del contenitore [8] e la lama [7] si innesta correttamente nel coperchio del contenitore [6]. Ora, tenendo il contenitore [8] con una mano, ruotare il coperchio del contenitore [6] fino all'arresto verso sinistra per fissare lo stesso [6] sul contenitore [8].
- Posizionare il blocco motore [4] sul coperchio del contenitore [6] in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto aperto  posto sul coperchio del contenitore [6].
- Ruotare quindi il blocco motore [4] in direzione del simbolo del lucchetto chiuso in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto chiuso  posto sul coperchio del contenitore [6]. Assicurarsi che il blocco motore [4] scatti in modo udibile in posizione.

Ora il tritatutto è pronto all'uso.

- Per rimuovere nuovamente il blocco motore [4] dopo l'uso del tritatutto, ruotare il blocco motore [4] in direzione del simbolo del lucchetto aperto in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto aperto  posto sul coperchio del contenitore [6].
- Separare ora il blocco motore [4] estraendolo dall'alto dal coperchio del contenitore [6].



Se si desiderano conservare gli alimenti all'interno del contenitore [8], utilizzare il coperchio in dotazione [9]. Rimuovere eventualmente il coperchio del contenitore [6] e la lama [7].

6.4 Impostazione della velocità

Utilizzando il regolatore di velocità [1] posto sul blocco motore [4], è possibile impostare la velocità del frullatore a immersione in modo continuo. In questo modo si otterrà la velocità ottimale per ogni alimento da mescolare o sminuzzare.

- Spostare il regolatore di velocità [1] verso “MAX” per aumentare la velocità.
- Spostare il regolatore di velocità [1] verso “MIN” per diminuire la velocità.

L'impostazione della velocità è possibile solo se il frullatore a immersione viene azionato premendo l'interruttore [2] per il funzionamento normale. Azionando l'interruttore TURBO [3], si otterrà istantaneamente la massima velocità di utilizzo.

6.5 Bicchiere dosatore [13]

- Grazie al bicchiere dosatore [13] in dotazione, è possibile dosare liquidi fino a 700 ml.
- Inoltre è possibile utilizzare il bicchiere dosatore [13] anche in combinazione con l'asta di immersione [5] o la frusta [11] per la lavorazione degli alimenti.



Se si utilizza il bicchiere dosatore [13] per la lavorazione degli alimenti, è possibile riempirlo fino a una quantità massima di 300 ml . In caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire dal bicchiere dosatore [13] o causare schizzi.

Nel caso della frusta [11], utilizzare l'interruttore [2] e non azionare mai l'interruttore TURBO [3].

7. Messa in funzione

Il frullatore a immersione può essere utilizzato per:

- sminuzzare e frullare frutta e verdura per zuppe, salse e intingoli
- miscelare bevande
- preparare frappè
- montare a neve panna, albumi d'uovo, ecc.
- preparare maionese o mescolare dessert



Si raccomanda di adeguare la velocità del frullatore a immersione all'alimento che si desidera trattare.

Utilizzando l'asta di immersione [5] e il tritatutto, selezionare una velocità inferiore per gli alimenti più teneri e una velocità superiore o la funzione TURBO per gli alimenti più duri.

Utilizzando la frusta [11], la velocità dipende dal risultato che si desidera ottenere con la lavorazione.

7.1 Funzionamento con asta di immersione [5]

Inserire gli alimenti da sminuzzare possibilmente in un recipiente stretto e alto dotato di un fondo piano: questa è la condizione ottimale per ottenere un frullato uniforme. Naturalmente è possibile utilizzare il frullatore anche in una normale pentola.

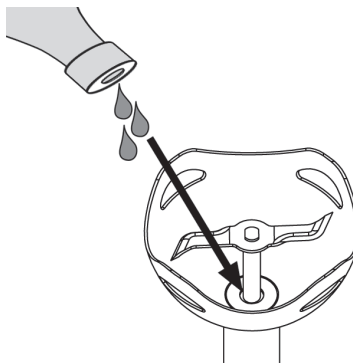
Per evitare lesioni causate dalla lama rotante, accendere il frullatore a immersione solo dopo aver inserito a fondo l'asta di immersione [5] nella miscela.

Procedere come segue:

- Collocare gli alimenti da trattare in un recipiente o una pentola idonei.
- Posizionare verticalmente l'asta di immersione [5] all'interno della miscela.
- Avviare il frullatore a immersione secondo le esigenze utilizzando l'interruttore [2] e con il regolatore di velocità [1], selezionare una velocità adeguata. Qualora si intenda sfruttare direttamente la massima velocità, è possibile avviare il frullatore a immersione azionando il pulsante TURBO [3]. Tenere premuto il pulsante selezionato mentre il frullatore procede a miscelare o frullare l'alimento. Se l'asta di immersione [5] si blocca sul fondo a causa di un risucchio, rilasciare brevemente il pulsante e quindi proseguire con l'operazione.
- Al fine di ottenere un frullato uniforme, eseguire un leggero movimento verso l'alto e verso il basso.
- Una volta raggiunto il risultato desiderato, rilasciare l'interruttore [2] o il pulsante TURBO [3] mentre l'asta di immersione [5] si trova ancora all'interno dell'alimento miscelato.
- Attendere che la lama sia ferma, quindi estrarre l'asta di immersione [5] dalla purea.



Se durante il funzionamento si dovessero notare rumori insoliti, come ad esempio cigolii o simili, aggiungere una ridotta quantità di olio neutro al perno dell'asta di immersione [5]. A tale scopo, consultare inoltre la grafica adiacente.



Per facilitare la pulizia, subito dopo l'uso immergere l'asta di immersione [5] in un recipiente pieno di acqua pulita e premere brevemente e più volte l'interruttore [2].

7.1.1 Tabella dei tempi di preparazione con asta di immersione [5]

La seguente tabella ha lo scopo di orientarvi nella preparazione di diversi alimenti. Attenersi ai tempi di preparazione consigliati per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi. Se nel corso del tempo indicato non è ancora stato raggiunto il risultato desiderato, interrompere il processo di miscelazione e lasciare raffreddare il motore. Quindi, riprendere a miscelare.



Dopo il tempo massimo di utilizzo (fino a 1 minuto) con asta di immersione [5], lasciare raffreddare il frullatore a immersione per almeno 2 minuti.

Alimenti	Quantità consigliata	Velocità	Tempo di preparazione
Frutta e verdura	100 - 200 g	Livello MIN - MAX o TURBO *	30 - 60 secondi
Zuppe, salse, pappe	100 – 400 ml	Livello MIN - MAX o TURBO *	60 secondi
Bevande a base di latte, frullati	100 – 1000 ml	Livello MIN - MAX o TURBO *	60 secondi

*: Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.



Se si utilizza il bicchiere dosatore [13] per la lavorazione degli alimenti, è possibile riempirlo fino a una quantità massima di 300 ml . In caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire dal bicchiere dosatore [13] o causare schizzi. Se le quantità sono maggiori, utilizzare un recipiente di miscelazione della capacità adeguata alla quantità di alimenti da miscelare.

7.2 Funzionamento con frusta [11]



Per evitare schizzi durante la miscelazione dei liquidi, non utilizzare mai la frusta [11] azionando l'interruttore **TURBO** [3].

Versare il liquido da trattare all'interno del bicchiere dosatore fornito in dotazione [13 - fino a un massimo di 300 ml] oppure in un altro recipiente stretto e alto dotato di un fondo piano. Questa è la condizione ottimale per ottenere una lavorazione uniforme.

Per evitare lesioni causate dalla frusta rotante [11], accendere il frullatore a immersione solo dopo aver inserito a fondo la stessa frusta [11] nella miscela.

Procedere come segue:

- Collocare gli alimenti da trattare in un recipiente idoneo.
- Posizionare verticalmente la frusta [11] all'interno della miscela.
- Avviare il frullatore a immersione utilizzando l'interruttore [2] e con il regolatore velocità [1], selezionare una velocità adeguata. Tenere premuto l'interruttore [2] mentre il frullatore è in funzione. In caso di schizzi eccessivi, ridurre la velocità.
- Al fine di ottenere una lavorazione uniforme, eseguire un leggero movimento verso l'alto e verso il basso.
- Una volta raggiunto il risultato desiderato, rilasciare l'interruttore [2] mentre la frusta [11] si trova ancora all'interno dell'alimento miscelato.
- Attendere che la frusta [11] sia ferma, quindi estrarla dall'alimento lavorato.

7.3 Funzionamento con tritatutto

Attenersi ai simboli per i livelli max. di riempimento di 500 ml  per gli alimenti e di 300 ml  per i liquidi.

Per misurare la quantità corretta di liquido con l'aiuto della scala applicata, è fondamentale che la lama [7] sia montata durante il processo di misurazione.

Dopo aver montato il tritatutto e averlo collegato al blocco motore [4]:

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Tenere premuto l'interruttore [2] per preparare gli alimenti alla velocità normale. All'occorrenza, regolare la velocità con il regolatore di velocità [1]. Oppure utilizzare l'interruttore TURBO [3] per lavorare direttamente alla velocità massima.



Tenere il tritatutto ben saldo con una mano e con l'altra premere gli interruttori [2, 3].

Non separare mai il blocco motore [4] dal coperchio del contenitore [6] mentre si premono gli interruttori [2, 3].

Rilasciare l'interruttore [2, 3] non appena si è soddisfatti della preparazione ottenuta per gli alimenti.

7.3.1 Tabella dei tempi di preparazione con il tritatutto

La seguente tabella ha lo scopo di orientarvi nella preparazione di diversi alimenti. Attenersi ai tempi di preparazione consigliati per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi. Se nel corso del tempo indicato non è ancora stato raggiunto il risultato desiderato, interrompere il processo di miscelazione e lasciare raffreddare il motore. Quindi, riprendere a miscelare.



Dopo il tempo massimo di utilizzo (fino a 1 minuto) con il tritatutto, lasciare raffreddare il frullatore a immersione per almeno 2 minuti.

Alimenti	Quantità (max.)	Velocità	Tempo di preparazione
Cipolle **	200 g	Livello MIN	5 volte per 1 secondo, agitare tra un intervallo e l'altro
Aglio	25 spicchi	Livello MIN - MAX *	ca. 15 secondi
Carote	200 g	Livello MIN - MAX *	ca. 15 secondi
Mandorle/nocciole	200 g	Livello TURBO	ca. 20 secondi
Noci	200 g	velocità media *	ca. 15 secondi
Parmigiano/formaggio stagionato	250 g	Livello TURBO	ca. 30 secondi
Prezzemolo **	30 g	Livello TURBO	5 volte per 1 secondo, agitare tra un intervallo e l'altro
Erbe aromatiche fresche **	40 g	Livello TURBO	6 volte 1 secondo, agitare tra un intervallo e l'altro

*: Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

** : Durante la lavorazione di questi alimenti, scuotere, agitare o sbattere il contenitore [8] tra i brevi intervalli di lavorazione descritti per spingere il materiale tagliato non lavorato nella zona della lama e ottenere così un risultato ottimale.

8. Pulizia



Rischio di lesioni! Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione. La lama dell'asta di immersione [5] è molto affilata!



Attenzione ai danni materiali! Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi [ad es. spugne in metallo]. In caso contrario si rischia di danneggiare il frullatore a immersione.



Si raccomanda di pulire l'asta di immersione [5], la lama [7] o la frusta [11] direttamente dopo l'uso per evitare che i depositi presenti possano seccarsi. In particolare dopo la lavorazione di alimenti molto salati, risciacquare immediatamente l'asta di immersione [5], la lama [7] o la frusta [11] con acqua corrente.

- Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- Separare l'asta di immersione [5] o la frusta [11] dal blocco motore [4].
- Scollegare la frusta [11] dall'adattatore [10], estraendo l'asta della frusta [11] dall'incavo posto sull'adattatore stesso [10].
- Rimuovere la lama [7] dal contenitore [8].
- Pulire il blocco motore [4], il coperchio del contenitore [6] e l'adattatore [10] con un panno leggermente inumidito, quindi asciugare accuratamente tutte le parti. Se occorre, utilizzare un po' di detersivo per piatti. La pulizia con acqua corrente e detersivo causerebbe danni irreparabili al dispositivo!
- L'asta di immersione [5], la lama [7], il contenitore [8], il coperchio [9], la frusta [11], il coperchio del bicchiere dosatore [12] e il bicchiere dosatore [13] si possono pulire in acqua e detersivo. Dopo la pulizia, risciacquare con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo. Asciugare quindi accuratamente tutti i componenti.
- In alternativa, l'asta di immersione [5], la lama [7], il contenitore [8], il coperchio [9], la frusta [11], il coperchio del bicchiere dosatore [12] e il bicchiere dosatore [13] si possono pulire in lavastoviglie.



Per una pulizia ottimale dell'asta di immersione [5] in lavastoviglie, assicurarsi di posizionarla in verticale e con la lama rivolta verso l'alto. Lasciare quindi asciugare perfettamente l'asta di immersione [5].

9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

In caso di inutilizzo prolungato del frullatore a immersione, procedere alla pulizia secondo quanto descritto nel capitolo precedente. Conservare il dispositivo fuori della portata dei bambini in un luogo asciutto e pulito.

10. Risoluzione di problemi

In caso di funzionamento anomalo del frullatore a immersione, provare a risolvere il problema consultando le seguenti avvertenze. Al persistere del problema, anche dopo aver adottato i seguenti accorgimenti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Il frullatore a immersione non funziona

- La spina di rete non è inserita. Inserire la spina in una presa di corrente.
- La presa di corrente è guasta. Provare ad accendere il dispositivo usando un'altra presa di cui si è sicuri del buon funzionamento.

La lama non gira/gira con difficoltà

- Il blocco motore [4] e l'asta di immersione [5], la frusta [11] o il tritatutto non sono correttamente assemblati. Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e verificare il montaggio dei componenti.
- Il recipiente o il contenitore [8] contengono qualcosa che impedisce il corretto funzionamento? Rimuovere l'impedimento.
- L'alimento miscelato ha una consistenza troppo dura o troppo densa.

11. Ricette consigliate

Maionese

Ingredienti	Quantità	Nota
Olio per uso alimentare	250 g	assolutamente in grammi e non in millilitri; deve essere a temperatura ambiente
Tuorlo d'uovo	1 pezzo	deve essere a temperatura ambiente
Aceto	15 g	ad es. aceto d'uva, ma non essenza di aceto. Deve essere a temperatura ambiente
Sale, zucchero, senape, pepe o altre spezie	secondo il proprio gusto	L'aggiunta di spezie è facoltativa e la rispettiva quantità può essere regolata in base alle preferenze.

Preparazione:

Aggiungere l'aceto e il tuorlo d'uovo nel recipiente e mescolare, poi aggiungere lentamente l'olio [250 g in circa 150 secondi] e iniziare a frullare contemporaneamente con la frusta [11]. Quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti facoltativi. Frullare alla massima velocità, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Lassi di mango

Ingredienti	Quantità	Nota
Mango	250 g	Usare se possibile un mango maturo.
Yogurt	250 g	Per una variante vegana è possibile usare yogurt di soia o al cocco.
Bevanda alla soia	130 ml	
Succo di limone	1 cucchiaino	
Zucchero	4 cucchiaini	In alternativa, usare miele o succo d'agave.

Preparazione:

Innanzitutto pelare il mango e rimuovere il nocciolo. Frullare poi la polpa tagliata a dadini con gli altri ingredienti utilizzando l'asta di immersione [5] a velocità media per ottenere un lassi di consistenza cremosa.

Crema di fragole

Ingredienti	Quantità	Nota
Fragole	500 g	
Agente legante	1 cucchiaino	ad es. agar-agar, pectina, amido
Zucchero	1 cucchiaino	
Zucchero vanillinato	1 pacchetto	
Yogurt con latte di pecora	150 g	
Sciroppo di limetta	100 ml	

Preparazione:

Frullare 250 g di fragole con il resto degli ingredienti utilizzando l'asta di immersione [5] fino a raggiungere la cremosità desiderata. Spezzettare i restanti 250 g di fragole e distribuire fino a 2 cucchiaini di polpa in 6 ciotole. Successivamente, aggiungere uniformemente la crema nelle ciotole e guarnire con i pezzetti di fragola residui. Lasciar raffreddare in frigorifero per 3-4 ore.

Pesto al basilico e prezzemolo

Ingredienti	Quantità	Nota
Basilico	½ mazzo	
Prezzemolo	1 mazzo	
Pinoli	3 cucchiaini	
Parmigiano	70 g	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	
Olio d'oliva	65 ml	

Preparazione:

lavare il basilico e il prezzemolo. Staccare le foglie del prezzemolo e tagliare il formaggio a dadini. Aggiungere poi tutti gli ingredienti nel bicchiere dosatore [13] fornito in dotazione e frullare finemente con l'asta di immersione [5] alla massima velocità. Versare il pesto in 2 vasetti e coprire con olio d'oliva.

Salsa dip al formaggio fresco e fichi con noci

Ingredienti	Quantità	Nota
Formaggio fresco	300 g	
Fichi secchi	4 pezzi	
Noci	50 g	
Miele	1 cucchiaino	
Limetta	½	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	

Preparazione:

tritare finemente le noci. Unire il succo di mezza limetta, il formaggio fresco, il miele, i fichi secchi, sale e pepe e frullarli a bassa velocità con l'asta di immersione [5] fino a ottenere un composto cremoso. Incorporare quindi le noci finemente tritate.

Buon divertimento!

12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

	I dispositivi che riportano questo simbolo sono conformi alla Direttiva europea 2012/19/UE. I dispositivi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti, separatamente dai rifiuti domestici, presso gli appositi centri di raccolta predisposti dai singoli paesi. Il corretto smaltimento del dispositivo dismesso contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto dei dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.
 ES/PT	

Solo per la Francia:



“Uno smaltimento più facile”

Il prodotto, gli accessori, gli stampati allegati e i componenti dell'imballaggio sono riciclabili. Questi sono soggetti alla responsabilità estesa del produttore e vengono selezionati e raccolti separatamente.

Solo per la Spagna e il Portogallo:

Separare il materiale di imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori per la raccolta secondo i simboli riportati sull'imballaggio:



	Durante la separazione dei rifiuti, osservare l'etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni [a] e numeri [b] con il seguente significato:	
	1–7: plastica / 20–22: carta e cartone / 80–98: materiali compositi.	
Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
	Cartone ondulato	Confezione di vendita, cartone interno
	Carta	Carta velina all'interno della confezione di vendita
	Polietilene clorurato	Sacchetto di plastica

13. Dichiarazione di conformità



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.

La Dichiarazione di conformità UE completa e tutte le altre dichiarazioni di conformità possono essere scaricate dal seguente link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/478883_2410.pdf

Indirizzo di contatto secondo il regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

14. Avvertenze sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.

- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo [IAN].



Assistenza

IT	Telefono:	800781188
	E-Mail:	targa@lidl.it
CH	Telefono:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch
MT	Telefono:	800 62230
	E-Mail:	targa@lidl.com.mt

IAN: 478883_2410



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA