



MIXEUR PLONGEANT SSMSR 600 A1

FR

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

DE

AT

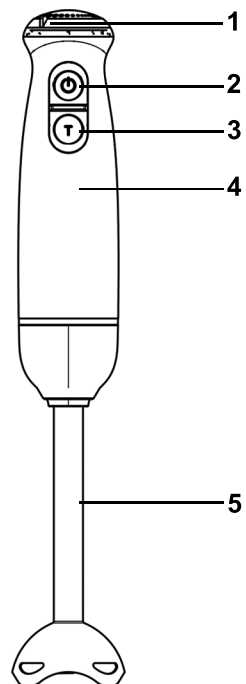
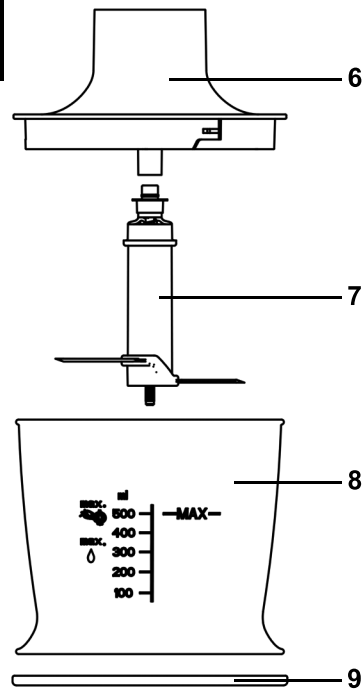
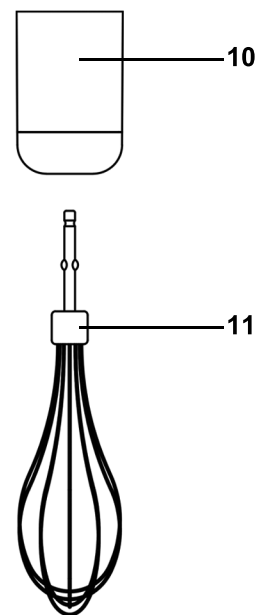
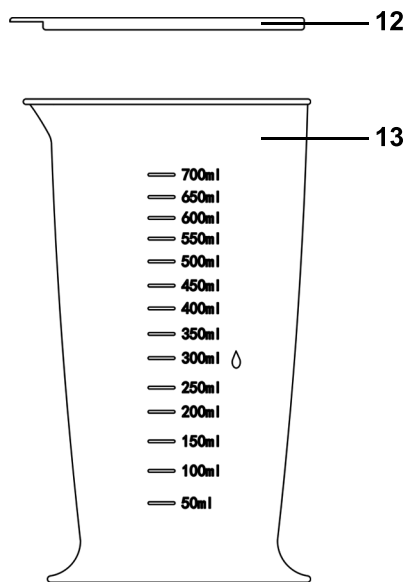
STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

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

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

Français2

Deutsch..... 31

TABLE DES MATIERES

1. Utilisation conforme 3

2. Contenu de la livraison..... 3

3. Caractéristiques techniques 4

 3.1 Durée de fonctionnement courte..... 5

 3.2 Temps de refroidissement 5

4. Consignes de sécurité..... 5

5. Droits d'auteur 12

6. Avant la mise en service 12

 6.1 Fixation de la tête de mixeur [5] ou du fouet [11] 13

 6.2 Retrait de la tête de mixeur [5] ou du fouet [11] 13

 6.3 Couplage/découplage du bloc moteur [4] et du hachoir 13

 6.4 Réglage de la vitesse..... 14

 6.5 Le verre doseur [13] 14

7. Mise en service 14

 7.1 Utilisation avec la tête de mixeur [5] 14

 7.1.1 *Tableau des durées de mixage avec la tête de mixeur [5]*..... 16

 7.2 Utilisation du fouet [11] 16

 7.3 Utilisation du hachoir 17

 7.3.1 *Tableau des durées de préparation du hachoir* 18

8. Nettoyage 19

9. Entreposage en cas de non-utilisation 20

10. Résolution des problèmes..... 20

11. Exemples de recette 21

12. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets 24

13. Remarques relatives à la conformité 25

14. Informations concernant la garantie 26

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.

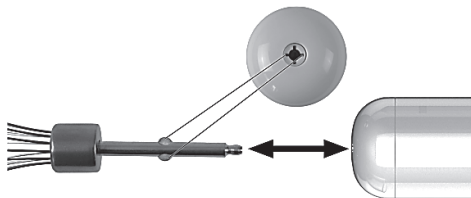
6. Avant la mise en service

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.

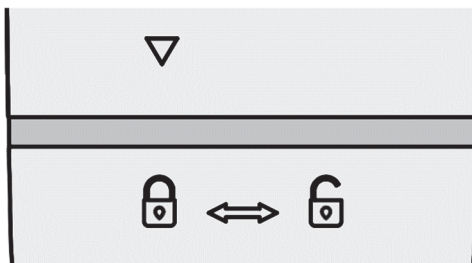
Avant la première utilisation, le mixeur plongeant doit être soigneusement nettoyé comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

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 à ce 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.

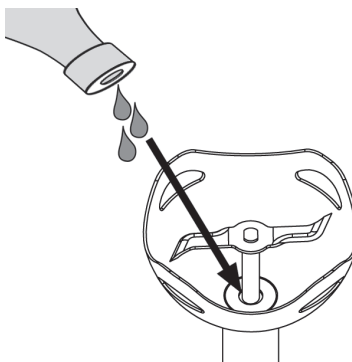
Afin d'éviter toute blessure provoquée par la lame en rotation, allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque la tête de mixeur [5] est plongée dans les aliments.

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 une 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 :







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 :



AMARILLO
AMARELO



AZUL



VERDE

	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_2410.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

INHALTSVERZEICHNIS

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	32
2. Lieferumfang	32
3. Technische Daten	33
3.1 KB-Zeit	34
3.2 Abkühlzeit	34
4. Sicherheitshinweise	34
5. Urheberrecht	41
6. Vor der Inbetriebnahme	41
6.1 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] aufsetzen	42
6.2 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] abnehmen	42
6.3 Motorblock [4] und Zerkleinerer verbinden/trennen	42
6.4 Einstellen der Geschwindigkeit	43
6.5 Der Messbecher [13]	43
7. Inbetriebnahme	44
7.1 Betrieb mit Pürierstab [5]	44
7.1.1 <i>Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab [5]</i>	45
7.2 Betrieb mit Schneebesen [11]	46
7.3 Betrieb mit Zerkleinerer	46
7.3.1 <i>Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer</i>	47
8. Reinigung	48
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	49
10. Problemlösung	49
11. Rezeptvorschläge	50
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	52
13. Konformitätsvermerke	53
14. Garantiehinweise	54

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 Schneebesens [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 Schneebesens [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.

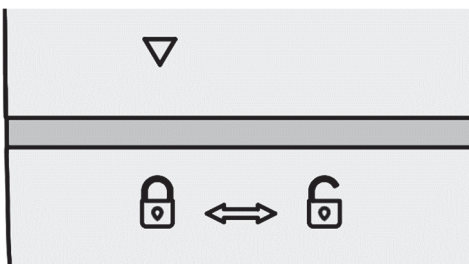
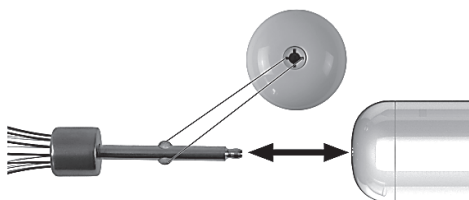
Montieren Sie den Stabmixer, nachdem die gereinigten Teile vollständig abgetrocknet sind:

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.

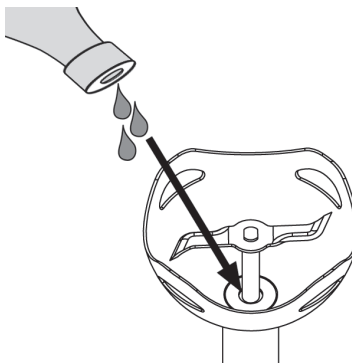
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab [5] in das Mixgut eingetaucht ist.

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 Schneebesen [11], den Messbecherdeckel [12] 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], Schneebesens [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 Haushaltsmüll 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:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR







FR

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 !

„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.

52 - Deutsch

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 beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.

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



Service

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

IAN: 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

