



STABMIXER-SET / HAND BLENDER SET / MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 F6

DE AT

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

STAVBLENDERSÆT

Bedjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU

BOTMIXER KÉSZLET

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE

HAND BLENDER SET

Operating instructions and safety instructions

NL BE

STAAFMIXER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

TYČOVÝ MIXÉR S PŘÍSLUŠENSTVÍM

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT

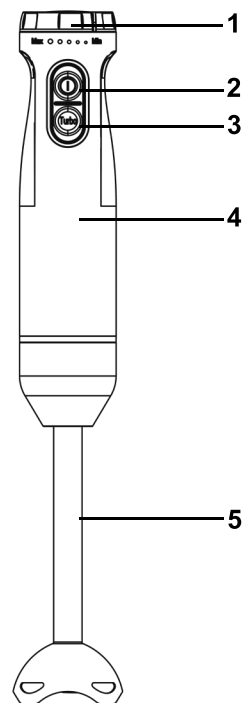
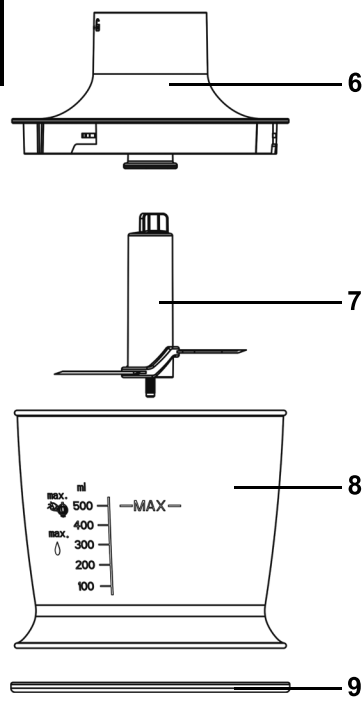
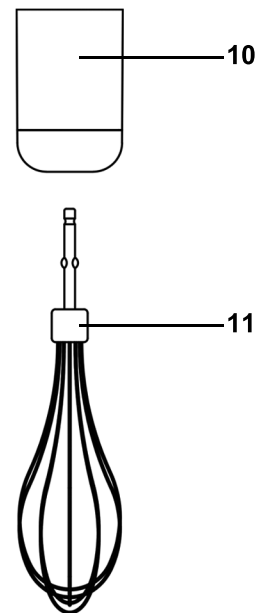
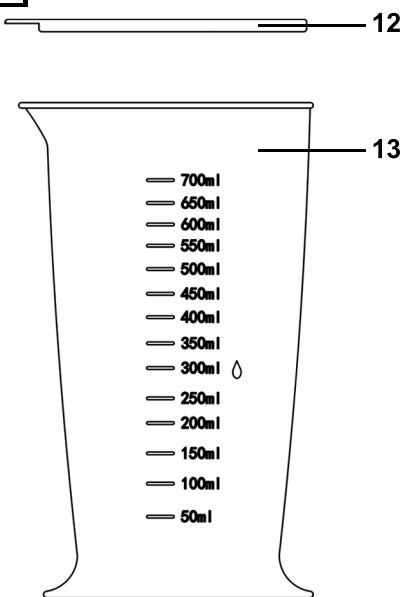
SET FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Last Information Update
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
08/2024 - Ident.-No.: SSMS 600 F6 082024-1



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

Deutsch	2
English	26
Français	48
Nederlands.....	74
Polski.....	98
Česky.....	122
Slovenčina	144
Español	166
Dansk	190
Italiano	212
Magyar	235

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.....	11
6. Vor der Inbetriebnahme	12
6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (11) aufsetzen	12
6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (11) abnehmen	12
6.3 Motorblock (4) und Zerkleinerer verbinden/trennen	13
6.4 Einstellen der Geschwindigkeit.....	13
6.5 Der Messbecher (13)	14
7. Inbetriebnahme	14
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5).....	14
<i>7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab (5).....</i>	<i>15</i>
7.2 Betrieb mit Schneebesen (11).....	16
7.3 Betrieb mit Zerkleinerer.....	16
<i>7.3.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer</i>	<i>17</i>
8. Reinigung	18
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	18
10. Problemlösung.....	18
11. Rezeptvorschläge	20
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	22
13. Konformitätsvermerke	23
14. Garantiehinweise	24

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest StabmixerSets SSMS 600 F6, 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 SSMS 600 F6
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 Schneebesen (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), Schneebesens (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 Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden. Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab (5), 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

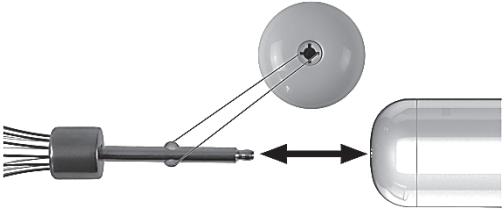
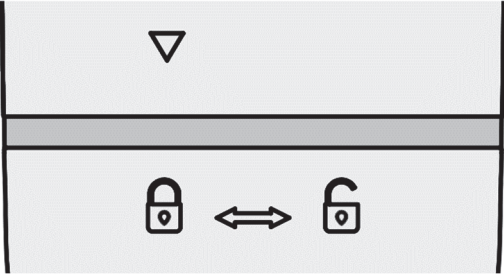
Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft 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.

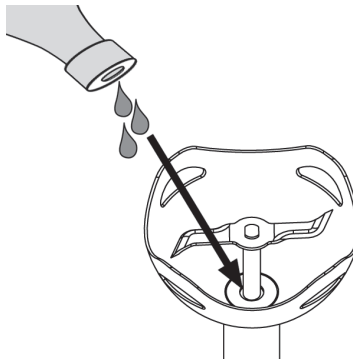
Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu verarbeitenden 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 Stufe *	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. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch. Trocknen Sie die Teile anschließend gut ab. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab (5), das Messer (7), die Schüssel (8), den Deckel (9), den Schneebesen (11), den Messbecher (13) und den Messbecherdeckel (12) 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 das Messer (7), die Schüssel (8), den Deckel (9), den Schneebesen (11), den Messbecher (13) und den Messbecherdeckel (12) auch in der Spülmaschine reinigen.

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	bitte unbedingt Gramm, nicht Milliliter
Ei	1 Stück	sollte unbedingt Zimmertemperatur haben
Salz	1 TL	für den Geschmack
Zucker	1 TL	für den Geschmack
Senf	1 TL	für den Geschmack
Pfeffer	1 Prise	
Traubenessig	15 g	es geht auch anderer Essig, aber keine Essig-Essenz!

Zubereitung:

Geben sie alle Zutaten in den Messbecher (13). Setzen sie nun den Pürierstab (5) am Boden des Messbechers (13) an. Ziehen sie den Pürierstab (5) sehr langsam auf höchster Stufe nach oben. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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.

Kalte Waldbeer-Creme

Zutaten	Menge	Anmerkung
Tiefgefrorene Waldbeeren	300 g	Es können auch andere Tiefkühl Beeren genommen werden
Griechischer Joghurt	200 ml	
Sahne	100 ml	
Vanillezucker	1 Päckchen	
Honig	2 EL	

Zubereitung:

Den Joghurt und die Sahne im Zerkleinerer abmessen. Danach die tiefgefrorenen Beeren und den Honig sowie den Vanillezucker hinzugeben. Nun auf höchster Stufe zerkleinern, bis eine kalte Creme entstanden ist.

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 Zerkleinerer geben und bei voller Drehzahl fein pürieren. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

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

Zubereitung:

Die Walnüsse feinhacken. Den Saft der halben Limette, den Frischkäse, den Honig, die getrockneten Feigen, das Salz und den Pfeffer 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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



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:



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

„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



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

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

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung
	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 kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.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 drei 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: 0800 447744
E-Mail: targa@lidl.at

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

IAN: 466109_2404



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

Contents

1. Intended use 27

2. Package contents 27

3. Technical data 28

 3.1 CO time 29

 3.2 Cooling time 29

4. Safety instructions..... 29

5. Copyright..... 35

6. Before initial use 35

 6.1 Attaching the immersion blender (5) or whisk (11) 35

 6.2 Removing the immersion blender (5) or whisk (11) 36

 6.3 Connecting/disconnecting the motor block (4) and chopper 36

 6.4 Setting the speed..... 36

 6.5 The measuring cup (13) 37

7. Initial use 37

 7.1 Operating with the immersion blender (5) 37

 7.1.1 *Table of processing times, immersion blender (5)*..... 38

 7.2 Operating with the whisk (11) 39

 7.3 Operating with the chopper 39

 7.3.1 *Table of processing times, chopper*..... 40

8. Cleaning..... 40

9. Storing the device when not in use..... 41

10. Troubleshooting 41

11. Recipe suggestions..... 42

12. Environmental and waste disposal information 44

13. Marks of conformity 45

14. Warranty information..... 46

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest hand blender set SSMS 600 F6, hereinafter referred to as hand blender, you have opted for a high-quality product.

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

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

1. Intended use

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

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

2. Package contents

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

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

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

Figure A – Hand-held blender

1	Speed controller
2	Switch (normal speed)
3	TURBO switch (fast speed)
4	Motor block
5	Immersion blender

Figure B – Chopper

6	Bowl cover (with gear mechanism)
7	Blade
8	Bowl
9	Lid

Figure C – Whisk

10	Adapter (for whisk)
11	Whisk

Figure D – Measuring cup

12	Measuring cup lid
13	Measuring cup

3. Technical data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SSMS 600 F6
Power supply	220 - 240 V~ (AC voltage), 50-60 Hz
Power consumption	600 W
CO time	1 minute with immersion blender (5) 3 minutes with whisk (11) 1 minute with chopper
Protection class	II 

The specifications and design are subject to change without notice.



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

3.1 CO time

The CO time (continuous operation time) specifies how long the hand-held mixer can be operated before the motor overheats and causes damage. The continuous operation time for the hand-held blender is 1 minute when using the immersion blender (5), 3 minutes when using the whisk (11) and 1 minute when using the chopper.

Do not use the immersion blender (5) and the chopper on very firm or very tough foods (e.g. meat) continuously for more than 30 seconds.

3.2 Cooling time

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender (5) or up to 3 minutes with the whisk (11) and 1 minute with the chopper, let the hand-held blender cool down for:

- At least 2 minutes when using the immersion blender (5) or chopper
- At least 3 minutes when using the whisk (11)

Only then continue with the process previously started.

4. Safety instructions

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

Key to symbols



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



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



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



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



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



This symbol indicates parts that are dishwasher-safe.



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



This symbol indicates further information on the topic.



This symbol on the measuring cup (13) indicates the maximum amount of liquid that can be processed in the measuring cup (13) without the contents overflowing.



Manufacturer's address

Foreseeable misuse

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

Personal safety

- This device must not be used by children. The hand-held blender and its connecting cable must be kept away from children. Ensure that children are supervised and do not play with this device. In particular, keep the immersion blender (5) and the blade (7) away from children in order to prevent any injuries caused by it.



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

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



DANGER! Risk of injury

- The device must be switched off and disconnected from the mains prior to replacing accessories or additional parts that move during operation.
- Disconnect the hand-held blender from the mains network if you wish to assemble, disassemble or clean it. The same applies when it is not in use and during thunder and lightning. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block (4) until the whisk (11) has stopped. There is a risk of injury!

- Do not remove the motor block (4) until the immersion blender (5) has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block (4) until the blade (7) in the chopper has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender (5) and the blade (7) in the chopper is very sharp! There is a risk of injury!
- After switching off the device, wait until the whisk (11) has stopped before removing the hand-held blender from the food. There is a risk of injury!
- After switching off the device, wait until the blade in the immersion blender (5) has stopped before removing the hand-held blender from the food. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating whisk (11). Do not place any objects in the whisk (11) and keep baggy clothing and long hair away. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade of the immersion blender (5). Do not place any objects in the blade and keep baggy clothing and long hair away from the rotating blade. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade (7) of the chopper. There is a risk of injury!

**DANGER of electric shock**

- Only connect the hand-held blender to the mains network once the motor block (4) and immersion blender (5), whisk (11) and chopper are assembled. There is a risk of electric shock!

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

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



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

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



RISK of fire

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender (5), 3 minutes with the whisk (11) or 1 minute with the chopper, let the hand-held blender cool down as follows:

- At least 2 minute when using the immersion blender (5)
- At least 3 minutes when using the whisk (11)
- At least 2 minutes when using the chopper

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

5. Copyright

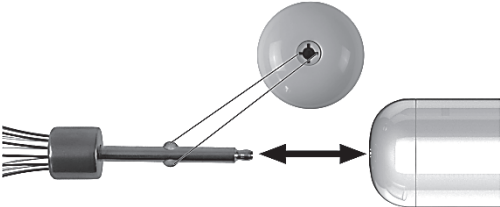
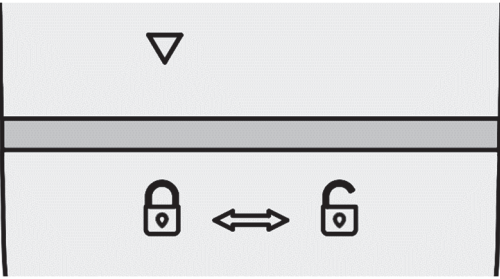
All contents of this operating manual are subject to copyright law and are provided to the user solely as a source of information. Any form of copying or reproduction of data and information without the express written permission of the author is prohibited. This also concerns commercial use of the content and data. The text and illustrations correspond to the technical standards at the time of printing. Subject to alterations.

6. Before initial use

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

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

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

To use the whisk (11), this must first be placed in the adapter (10) provided. Proceed as follows: Guide the shaft of the whisk (11) into the holder of the adapter (10) until the shaft audibly snaps into place. Ensure that the two catches on the shaft of the whisk (11) engage with the corresponding recesses on the adapter (10).	
An arrow marking (▼) is attached to motor block (4). The following markings are applied on the immersion blender (5) and whisk (11): 🔒 and 🔓. These markings provide support when attaching and removing the immersion blender (5), whisk (11) or chopper.	

6.1 Attaching the immersion blender (5) or whisk (11)

- Attach the motor block (4) onto the immersion blender (5) or whisk (11) so that the arrow marking (▼) points towards the opened padlock 🔓 on the immersion blender (5) or whisk (11).
- Now rotate the motor block (4) as far as it will go in the direction of the closed padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the closed padlock 🔒 on the immersion blender (5) or whisk (11). Ensure that the immersion blender (5) or whisk (11) audibly and perceptibly snaps into place.

6.2 Removing the immersion blender (5) or whisk (11)

- Rotate the motor block (4) as far as it will go in the direction of the open padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the open padlock  on the immersion blender (5) or whisk (11).
- Now remove the motor block (4) from the immersion blender (5) or whisk (11).

6.3 Connecting/disconnecting the motor block (4) and chopper

- Place the bowl (8) on a flat, dry surface.
- Carefully set the blade (7) onto the blade holder in the bowl (8). Rotate it slightly in the process and make sure it slides all the way down onto the blade holder. It is normal if the blade (7) does not fit tight on the blade holder at this time. The blade (7) will only be really tight after the bowl cover (6) is put on.
- Add the food to be chopped to the bowl (8). In doing so, note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids.
- Now put the bowl cover (6) onto the bowl (8) from above, moving it slightly until it lies flat on the top edge of the bowl (8) and the blade (7) engages correctly in the bowl cover (6). Hold the bowl (8) with one hand and turn the bowl cover (6) as far as possible to the left to secure the bowl cover (6) on the bowl (8).
- Attach the motor block (4) on the bowl cover (6) so that the arrow marking (▼) points towards the opened padlock  on the bowl cover (6).
- Now rotate the motor block (4) as far as it will go in the direction of the closed padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the closed padlock  on the bowl cover (6). Ensure that the motor block (4) audibly and perceptibly clicks into place.

The chopper is now ready for use.

- To remove the motor block (4) after using the chopper, rotate the motor block (4) as far as it will go in the direction of the open padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the open padlock  on the bowl cover (6).
- Now remove the motor block (4) upwards from the bowl cover (6).



If you want to store food in the bowl (8), use the lid (9) provided. First remove the bowl cover (6) and blade (7) if applicable.

6.4 Setting the speed

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

- Slide the speed controller (1) in the '**MAX**' direction to increase the speed.
- Slide the speed controller (1) in the '**MIN**' direction to decrease the speed.

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

6.5 The measuring cup (13)

- Liquids of up to 700 ml can be measured with the measuring cup (13) provided.
- You can also use the measuring cup (13) when using the immersion blender (5) or whisk (11) to process your foods.



If you use the measuring cup (13) for processing, only a maximum quantity of 300 ml (👉) may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup (13).

When using the whisk (11), only work with the switch (2) and never press the TURBO switch (3).

7. Initial use

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

- Chopping and blending fruit and vegetables in soups, sauces and dips
- Mixing drinks
- Making milkshakes
- Beating cream, egg whites, etc.
- Making mayonnaise or stirring desserts



It is recommended to adjust the speed of the hand-held blender to the food to be processed. When using the immersion blender (5) and the chopper, select a lower speed for soft foods and a higher or TURBO speed for harder foods.

When using the whisk (11), adjust the speed according to the desired processing result.

7.1 Operating with the immersion blender (5)

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

To prevent injuries caused by the rotating blade, only switch the hand-held blender on once the immersion blender (5) is immersed in the mixture.

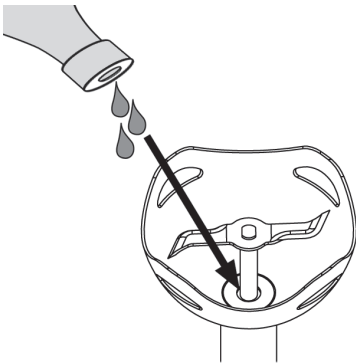
Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container or pan.
- Vertically guide the immersion blender (5) into the mixture.
- Depending on requirements, start the hand-held blender with the switch (2) and select a suitable speed with the speed controller (1). If you wish to use the maximum speed straight away, you can start the hand-held mixer with the TURBO switch (3). Press and hold the desired button during the mixing or blending process. If the immersion blender (5) sticks to the base of the container, briefly release the button and then continue with the mixing process.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down during blending.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch (2) or TURBO switch (3) as long as the immersion blender (5) is still in the mixture.

- Wait until the blade has stopped before you remove the immersion blender (5) out of the blended food.



If you notice any unusual noises during operation, such as squeaking or similar noises, apply a little flavourless cooking oil to the drive shaft of the immersion blender (5). Please refer to the illustration opposite when doing so.



For easier cleaning, hold the immersion blender (5) in a container of clear water immediately after using and then briefly press the switch (2) several times.

7.1.1 Table of processing times, immersion blender (5)

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



Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender (5), let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

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

*: Set the speed according to the desired consistency.



If you use the measuring cup (13) for processing, only a maximum quantity of 300 ml (🍷) may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup (13). Please always use a mixing container adequate for the quantity to be processed when processing larger quantities of food.

7.2 Operating with the whisk (11)



To prevent liquids from spraying during mixing, never use the whisk (11) with the TURBO switch (3).

Place the liquid to be processed in the measuring cup provided (13 – fill with a maximum of 300 ml) or another narrow, high-sided container with a flat base. This is the ideal requirement for great processing.

To prevent injuries caused by the rotating whisk (11), only switch the hand-held blender on once the whisk (11) is immersed in the mixture.

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container.
- Vertically guide the whisk (11) into the mixture.
- Start the hand-held blender with the switch (2) and select a suitable speed with the speed controller (1). Press and hold the switch (2) during operation. Reduce the speed if too much spray is produced.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch (2) as long as the whisk (11) is still in the mixture.
- Wait until the whisk (11) has stopped before you remove it out of the processed food.

7.3 Operating with the chopper



Note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids.

To measure the correct volume of liquid using the scale provided, the blade (7) has to be installed first and must stay in place while measuring.

After assembling the chopper and connecting it to the motor block (4):

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



Hold the chopper with one hand while operating the switches (2, 3) with the other hand.

Never separate the motor block (4) from the bowl cover (6) while operating the switches (2, 3).

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

7.3.1 Table of processing times, chopper

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



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

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

*: Set the speed according to the desired consistency.

**:

When processing these foodstuffs, please shake and/or tap the bowl (8) in between the described pulses to move unprocessed food into the range of the blade for optimal results.

8. Cleaning



Risk of injury! Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender (5) is very sharp!



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



It is recommended to clean the immersion blender (5), blade (7) or whisk (11) directly after use in order to prevent the processed foods from drying. In particular, after processing very salty foods the immersion blender (5), blade (7) or whisk (11) should be immediately rinsed with clean water.

- Remove the plug from the socket.
- Remove the immersion blender (5) or whisk (11) from the motor block (4).

- Disconnect the whisk (11) from the adapter (10) by pulling the shaft of the whisk (11) out of the holder on the adapter (10).
- Take the blade (7) out of the bowl (8).
- Clean the motor block (4), the bowl cover (6) and the adapter (10) with a slightly damp cloth. Use some washing up-liquid on the damp cloth for stubborn stains. Dry the parts thoroughly afterwards. Cleaning in the rinsing bath would result in irreparable damage!
- You can clean the immersion blender (5), blade (7), bowl (8), cover (9), whisk (11), measuring cup (13) and measuring cup lid (12) in a basin. After cleaning, rinse with plenty of clean water to remove any detergent residue. Dry the parts thoroughly afterwards.
- Alternatively, you can clean the blade (7), bowl (8), cover (9), whisk (11), measuring cup (13) and measuring cup lid (12) in the dishwasher.

9. Storing the device when not in use

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

10. Troubleshooting

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

The hand-held blender is not working

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

The blade does not rotate / rotates with difficulty

- The motor block (4) and immersion blender (5), whisk (11) or chopper are not correctly assembled. Disconnect the device from the mains network and check the assembly.
- Is there an object in the mixing container or bowl (8)? If so, remove this.
- The mixed foods are too hard or too tough.

11. Recipe suggestions

Mayonnaise

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

How to make the recipe:

Put all the ingredients into the measuring cup (13). Now place the immersion blender (5) on the base of the measuring cup (13). Pull the immersion blender (5) upwards very slowly at the highest setting. Then season with salt and pepper to taste.

Mango Lassi

Ingredients	Volume	Note
One mango	250 g	It's best to use a ripened mango.
Yoghurt	250 g	You can use a dairy-free yoghurt (soy or coconut, for example) to create a vegan version of this recipe.
Soy drink	130 ml	
Lemon juice	1 tsp	
Sugar	4 tsp	Alternatively, you can use honey or agave syrup.

How to make the recipe:

Start by peeling the mango, and then cut the flesh into cubes and remove the stone. Then, blend the other ingredients together with the diced fruit using the immersion blender (5) at medium speed to get a creamy lassi.

Cold wild berry cream

Ingredients	Volume	Note
Frozen wild berries	300 g	Other frozen berries can also be used
Greek yoghurt	200 ml	
Cream	100 ml	
Vanilla sugar	1 sachet	
Honey	2 TBSP	

How to make the recipe:

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

Parsley-basil pesto

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

How to make the recipe:

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

Fig and cream cheese dip with walnuts

Ingredients	Volume	Note
Cream cheese	300 g	
Dried figs	Four	
Walnuts	50 g	
Honey	1 tbsp	
Lime	½	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	

How to make the recipe:

Finely chop the walnuts. Mix the juice of half a lime, cream cheese, honey, dried figs, salt and pepper at low speed with the immersion blender (5) until you obtain a creamy mixture. Finally, stir in the finely chopped walnuts.

We hope you enjoy your creation!

12. Environmental and waste disposal information

	Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.
	Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.
 ES/PT	

Relevant for France only:







Cet appareil et ses accessoires se recyclent



À DÉPOSER EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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

‘Sorting made easier’

This product, including all accessories, its printed material and packaging components, can be recycled. They are subject to an extended producer responsibility and are sorted and collected separately.

Relevant for Spain and Portugal only:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:







	Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations (a) and numbers (b) that mean the following: 1–7: Plastics/20–22: Paper and cardboard/80–98: Composite materials.	
		
Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Corrugated cardboard	Sales packaging, cardboard insert
	Paper	Tissue paper within sales packaging
	Chlorinated polyethylene	Plastic bag

13. Marks of conformity



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



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

You can download the full EU declaration of conformity under the following link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

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

14. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

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



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 466109_2404



Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation conforme49

2. Contenu de la livraison49

3. Caractéristiques techniques.....50

3.1 Durée de fonctionnement courte51

3.2 Temps de refroidissement51

4. Consignes de sécurité.....51

5. Droits d’auteur.....57

6. Avant la mise en service.....58

6.1 Fixation de la tête de mixeur (5) ou du fouet (11)58

6.2 Retrait de la tête de mixeur (5) ou du fouet (11).....58

6.3 Couplage/découplage du bloc moteur (4) et du hachoir.....59

6.4 Réglage de la vitesse59

6.5 Le verre doseur (13)59

7. Mise en service60

7.1 Utilisation avec la tête de mixeur (5)60

7.1.1 *Tableau des durées de mixage avec la tête de mixeur (5)*.....61

7.2 Utilisation du fouet (11)62

7.3 Utilisation du hachoir62

7.3.1 *Tableau des durées de préparation du hachoir*.....63

8. Nettoyage63

9. Entreposage en cas de non-utilisation64

10. Résolution des problèmes64

11. Exemples de recette65

**12. Directives environnementales et indications concernant l’élimination
des déchets.....67**

13. Remarques relatives à la conformité.....68

14. Informations concernant la garantie69

Félicitations !

Grâce à l'achat du kit de mixeur plongeant SSMS 600 F6, 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 SSMS 600 F6
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

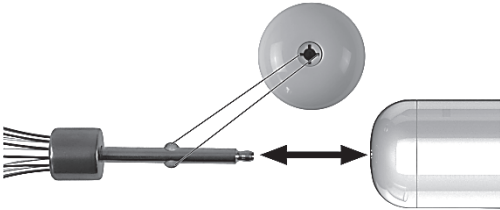
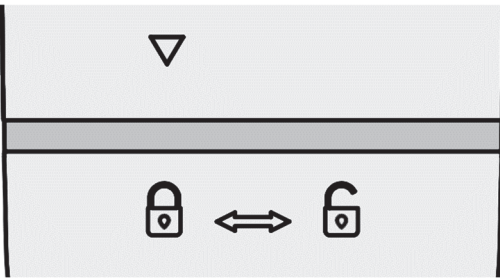
Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également 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. Veuillez 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). Veuillez 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 utilisez le verre doseur (13), il est uniquement possible de traiter une quantité de 300 ml (🍷) maximum. 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.

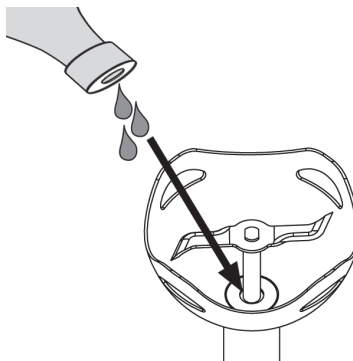
Afin d'éviter toute blessure provoquée par la lame en rotation, allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque la tête de mixeur (5) est plongée dans les aliments.

Veillez procéder de la manière suivante :

- Versez les aliments à mixer 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 utilisez le verre doseur (13), il est uniquement possible de traiter une quantité de 300 ml (●) maximum. 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.

Veillez 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	Niveau moyen *	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. En cas de saleté tenace, ajoutez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon humide. Séchez ensuite soigneusement toutes les pièces. 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 verre doseur (13) et le couvercle du verre doseur (12) 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 lame (7), le bol (8), le couvercle (9), le fouet (11), le verre doseur (13) et le couvercle du verre doseur (12) au lave-vaisselle.

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	en grammes pas en millilitres
Œuf	1 pièce	doit impérativement être à température ambiante
Sel	1 c. à c.	pour assaisonner
Sucre	1 c. à c.	pour assaisonner
Moutarde	1 c. à c.	pour assaisonner
Poivre	1 pincée	
Vinaigre de raisin	15 g	Il est également possible d'utiliser un autre type de vinaigre mais pas d'essence de vinaigre !

Préparation :

Mettez tous les ingrédients dans le verre doseur (13). Placez maintenant la tête de mixeur (5) au fond du verre doseur (13). Soulevez très lentement la tête de mixeur (5) vers le haut à la vitesse maximale. Assaisonnez ensuite avec du sel et du poivre.

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 froide de baies des bois

Ingrédients	Quantité	Note
Baies des bois surgelées	300 g	Il est également possible d'utiliser d'autres baies surgelées
Yaourt à la grecque	200 ml	
Crème	100 ml	
Sucre vanillé	1 petit sachet	
Miel	2 CUILLÈRES À SOUPE	

Préparation :

Mesurez la quantité de yaourt et de crème dans le hachoir. Ajoutez ensuite les baies surgelées, le miel et le sucre vanillé. Mixez à présent à vitesse maximale jusqu'à l'obtention d'une crème froide.

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 hachoir et mixez finement 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.

À vous de jouer !

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

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté 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 :



« 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.	
Symbol e	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 est disponible au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.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 posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

**Service**

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 466109_2404

**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 1 2089

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: 466109_2404****Fabricant**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	75
2. Inhoud van de verpakking	75
3. Technische specificaties	76
3.1 KB-tijd	77
3.2 Afkoeltijd	77
4. Veiligheidsaanwijzingen.....	77
5. Auteursrecht	83
6. Voor de ingebruikname.....	84
6.1 Pureerstaaf (5) of garde (11) plaatsen	84
6.2 Pureerstaaf (5) of garde (11) verwijderen	84
6.3 Motorblok (4) en hakselaar in elkaar zetten/uit elkaar halen	84
6.4 De snelheid instellen	85
6.5 De maatbeker (13)	85
7. Ingebruikname	86
7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)	86
7.1.1 <i>Tabel met verwerkingstijden pureerstaaf (5)</i>	87
7.2 Gebruik met de garde (11)	88
7.3 Gebruik met de hakselaar	88
7.3.1 <i>Tabel met verwerkingstijden hakselaar</i>	89
8. Reiniging.....	90
9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is.....	91
10. Probleemoplossing	91
11. Recepten	92
12. Milieu-informatie en afvalverwijdering.....	94
13. Conformiteitsnotities	95
14. Garantiebepalingen.....	96

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest Staafmixerset SSMS 600 F6, hierna staafmixer genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig product.

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

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

1. Gebruik volgens de voorschriften

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

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

2. Inhoud van de verpakking

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

- **Motorblok met snoer en stekker**
- **Pureerstaaf**
- **Garde**
- **Adapter (voor garde)**
- **Hakselaar (kom, mes en deksel)**
- **Maatbeker (met maatbekerdeksel)**
- **Snelstartgids (volledige gebruiksaanwijzing online beschikbaar)**

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Op de binnenzijde van de omslag staan de staafmixer en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. De cijfers hebben de volgende betekenis:

Afbeelding A – Staafmixer

1	Snelheidsregelaar
2	Schakelaar (normale snelheid)
3	TURBO-schakelaar (hoge snelheid)
4	Motorblok
5	Pureerstaaf

Afbeelding B – Hakselaar

6	Komdeksel (met aandrijving)
7	Mes
8	Kom
9	Deksel

Afbeelding C – Garde

10	Adapter (voor garde)
11	Garde

Afbeelding D – Maatbeker

12	Maatbekerdeksel
13	Maatbeker

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SSMS 600 F6
Voeding	220 - 240 V~ (wisselspanning), 50 - 60 Hz
Energieverbruik	600 W
KB-tijd	1 minuut met pureerstaaf (5) 3 minuten met garde (11) 1 minuut met hakselaar
Beveiligingsklasse	II 

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



De gebruiker hoeft niets te doen om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel aan 50 als aan 60 Hz aan.

3.1 KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoelang de staafmixer kan worden gebruikt, zonder dat de motor oververhit raakt en schade oploopt. De KB-tijd van de staafmixer is 1 minuut bij gebruik van de pureerstaaf (5), 3 minuten bij gebruik van de garde (11) en 1 minuut bij gebruik van de hakselaar.

Gebruik de pureerstaaf (5) en de hakselaar bij zeer vaste of taaië voedingsmiddelen (bijv. vlees) niet langer dan 30 seconden zonder onderbreking.

3.2 Afkoeltijd

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut met de pureerstaaf (5) of 3 minuten met de garde (11) en 1 minuut met de hakselaar laat u de staafmixer afkoelen:

- minimaal 2 minuten bij gebruik van de pureerstaaf (5) of hakselaar
- minimaal 3 minuten bij gebruik van de garde (11)

Ga vervolgens verder met de werkzaamheden.

4. Veiligheidsaanwijzingen

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

Verklaring van de gebruikte symbolen



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



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt een gevaar met een middelhoge risicograad aan dat, indien dit niet wordt vermeden, tot zwaar of fataal letsel kan leiden.



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



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



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



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



Dit symbool kenmerkt producten waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze overeenkomstig de eisen van de verordening EG 1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.



Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.



Dit symbool op de maatbeker (13) geeft de maximale vloeistofhoeveelheid aan die in de maatbeker (13) kan worden verwerkt, zonder dat de inhoud zal overlopen.



Adres fabrikant

Voorzienbaar verkeerd gebruik

- Gebruik de staafmixer conform zijn gebruiksdoel. Wanneer het apparaat onjuist wordt gebruikt, kan er letsel ontstaan.
- De staafmixer mag niet voor het fijnhakken van zeer harde levensmiddelen worden gebruikt. Voorbeelden hiervan zijn diepvriesproducten, koffiebonen, granen en specerijen. Ook de verwerking van chocolade is niet mogelijk.
- Er mogen geen andere stoffen dan levensmiddelen mee worden verwerkt. De staafmixer kan hierdoor beschadigd raken.

- Laat de staafmixer niet in de lucht draaien, maar alleen in combinatie met geschikte levensmiddelen. Als de staafmixer langere tijd in de lucht draait, kan deze beschadigd raken.

Veiligheid van personen

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de staafmixer en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg voor toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Houd in het bijzonder de pureerstaaf (5) en het mes (7) uit de buurt van kinderen om er zeker van te zijn dat ze zich daaraan niet verwonden.



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

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



GEVAAR! Gevaar voor persoonlijk letsel

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken vervangt die tijdens het gebruik bewegen.
- Trek de stekker van de staafmixer uit het stopcontact voordat u deze in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Doe dat ook wanneer u het

apparaat niet gebruikt en bij onweer. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot de garde (11) stilstaat. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot het mes in de pureerstaaf (5) stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot het mes (7) in de hakselaar stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) en het mes (7) in de hakselaar is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot de garde (11) stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes in de pureerstaaf (5) stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in de draaiende garde (11). Steek geen voorwerpen in de garde (11) en houd deze uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes van de pureerstaaf (5). Steek geen voorwerpen in het mes en houd het uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes (7) van de hakselaar. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!



GEVAAR door elektrische schok

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok (4) en de pureerstaaf (5), garde (11) of hakselaar in elkaar heeft gezet. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Sluit de staafmixer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, douche of gevulde wasbak.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open de behuizing van het motorblok (4) niet; dit bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. In deze gevallen mag de staafmixer pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan

schadelijk zijn voor de gezondheid. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

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



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

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



BRANDGEVAAR

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut met de pureerstaaf (5), 3 minuten met de garde (11) of 1 minuut met de hakselaar laat u de staafmixer minstens voor de volgende periode afkoelen:

- bij gebruik van de pureerstaaf (5): minimaal 2 minuten
- bij gebruik van de garde (11): minimaal 3 minuten
- bij gebruik van de hakselaar: minimaal 2 minuten

Ga vervolgens verder met de werkzaamheden. Er bestaat brandgevaar.

5. Auteursrecht

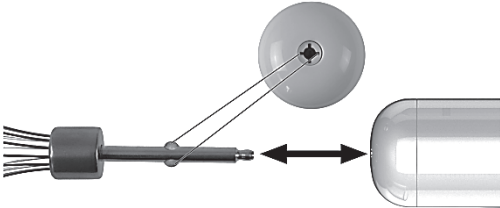
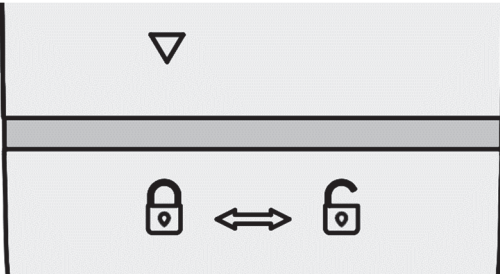
De inhoud van deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd en wordt uitsluitend als informatiebron aan de lezer beschikbaar gesteld. Het kopiëren of vermenigvuldigen van gegevens en informatie is niet toegestaan zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook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

6. Voor de ingebruikname

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

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

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

De garde (11) moet voor gebruik in de meegeleverde adapter (10) worden gestoken. Dit doet u als volgt: Schuif de as van de garde (11) in de opening van de adapter (10) tot de as hoorbaar vastklikt. Let erop dat de 2 vergrendelingsnokken op de as van de garde (11) in de corresponderende uitsparingen van de adapter (10) vallen.	
Op het motorblok (4) staat een pijl (▼). Op de pureerstaf (5), op de garde (11) en op de hakselaar staan de volgende markeringen:  en . Deze markeringen helpen u bij het plaatsen en verwijderen van de pureerstaf (5), de garde (11) of de hakselaar.	

6.1 Pureerstaf (5) of garde (11) plaatsen

- Plaats het motorblok (4) zo op de pureerstaf (5) of garde (11) dat de pijl (▼) naar het geopende slot  op de pureerstaf (5) of garde (11) wijst.
- Draai het motorblok (4) nu zo ver in de richting van het gesloten slot dat de pijl (▼) naar het gesloten slot  op de pureerstaf (5) of garde (11) wijst. Let erop dat de pureerstaf (5) of garde (11) hoorbaar en voelbaar vastklikt.

6.2 Pureerstaf (5) of garde (11) verwijderen

- Draai het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slot dat de pijl (▼) naar het open slot  op de pureerstaf (5) of garde (11) wijst.
- Trek het motorblok (4) nu van de pureerstaf (5) of garde (11).

6.3 Motorblok (4) en hakselaar in elkaar zetten/uit elkaar halen

- Zet de kom (8) op een vlakke en droge ondergrond.

- Plaats nu voorzichtig het mes (7) op de meshouder in de kom (8). Draai deze een beetje tijdens het plaatsen en let erop dat deze tot de onderkant op de meshouder vastklikt. Het is normaal dat het mes (7) op dit punt nog niet volledig vastzit op de meshouder. Het mes (7) zit pas goed vast als later de komdeksel (6) wordt geplaatst.
- Plaats de fijn te hakken levensmiddelen in de kom (8). Let daarbij op de symbolen voor de maximale vulhoeveelheid van 500 ml  voor levensmiddelen en 300 ml  voor vloeistoffen.
- Plaats nu de komdeksel (6) met een iets draaiende beweging op de kom (8) tot deze precies op de bovenste rand van de kom (8) is geplaatst en het mes (7) correct in de komdeksel (6) grijpt. Houd de kom (8) nu met één hand vast en draai de komdeksel (6) zo ver mogelijk naar links om de komdeksel (6) op de kom (8) te fixeren.
- Plaats vervolgens het motorblok (4) zo op de komdeksel (6) dat de pijl (▼) naar het geopende slot  op de komdeksel (6) wijst.
- Draai het motorblok (4) nu zo ver in de richting van het gesloten slot dat de pijl (▼) naar het gesloten slot  op de komdeksel (6) wijst. Let erop dat het motorblok (4) hoorbaar en voelbaar vastklikt.

De hakselaar is nu gereed voor gebruik.

- Na het gebruik van de hakselaar verwijdert u het motorblok (4) door het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slot te draaien dat de pijl (▼) naar het open slot  op de komdeksel (6) wijst.
- Trek het motorblok (4) nu naar boven om deze van de komdeksel (6) te verwijderen.



Als u levensmiddelen in de kom (8) wilt bewaren, gebruik dan het meegeleverde deksel (9). Verwijder eventueel de komdeksel (6) en het mes (7).

6.4 De snelheid instellen

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

- Schuif de snelheidsregelaar (1) in de richting van „**MAX**” om de snelheid te verhogen.
- Schuif de snelheidsregelaar (1) in de richting van „**MIN**” om de snelheid te verlagen.

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

6.5 De maatbeker (13)

- In de meegeleverde maatbeker (13) kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten.
- U kunt de maatbeker (13) bovendien gebruiken om er levensmiddelen in te verwerken met de pureerstaaf (5) of de garde (11).



Als u de maatbeker (13) gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml  worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker (13) lopen of spatten.

Werk bij gebruik van de garde (11) met de schakelaar (2) en nooit met de TURBO-schakelaar (3).

7. Ingebruikname

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

- Fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dips
- Drankjes mixen
- Milkshakes maken
- Slagroom, eiwit enz. kloppen
- Mayonaise maken of dessert mengen



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

Bij gebruik van de pureerstaaf (5) en de hakselaar kiest u voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere snelheid, bijvoorbeeld de TURBO-snelheid.

Bij gebruik van de garde (11) laat u de snelheid afhangen van het gewenste resultaat.

7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)

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

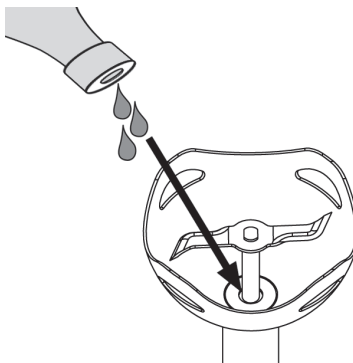
Schakel de staafmixer pas in wanneer de pureerstaaf (5) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door het draaiende mes te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

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



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



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

7.1.1 Tabel met verwerkingstijden pureerstaf (5)

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



Na de maximale gebruikstijd met de pureerstaf (5) van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen.

Levensmiddel	Aanbevolen vulhoeveelheid	Snelheid	Verwerkingstijd
Groente, fruit	100 – 200 g	Niveau MIN tot MAX of TURBO *	30 – 60 seconden
Soepen, sauzen, babyvoeding	100 – 400 ml	Niveau MIN tot MAX of TURBO *	60 seconden
Melkdranken, shakes	100 – 1000 ml	Niveau MIN tot MAX of TURBO *	60 seconden

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



Als u de maatbeker (13) gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml (👉) worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker (13) lopen of spatten. Als u grotere hoeveelheden verwerkt, gebruik dan een maatbeker of mengkom die past bij de gewenste hoeveelheid.

7.2 Gebruik met de garde (11)



Om spatten tijdens het mengen van vloeistoffen te voorkomen, gebruikt u de garde (11) nooit met de TURBO-schakelaar (3).

Doe de te verwerken vloeistof in de meegeleverde maatbeker (13 - vullen met maximaal 300 ml) of een andere smalle, hoge kom met een vlakke bodem. Op die manier krijgt u het beste resultaat.

Schakel de staafmixer pas in wanneer de garde (11) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door de draaiende garde (11) te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom.
- Steek de garde (11) loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de schakelaar (2) en kies een geschikte snelheid met de snelheidsregelaar (1). Houd de schakelaar (2) tijdens het gebruik ingedrukt. Verlaag de snelheid als er te veel vloeistof uit de kom spat.
- Beweeg de staafmixer zachtjes op en neer voor een mooi gelijkmatig resultaat.
- Als het gewenste mengresultaat is bereikt, laat u de schakelaar (2) los terwijl u de garde (11) nog in het mengsel houdt.
- Haal de garde (11) pas uit het verwerkte voedsel als deze stilstaat.

7.3 Gebruik met de hakselaar



Let op de symbolen voor de maximale vulhoeveelheid van 500 ml  voor levensmiddelen en 300 ml  voor vloeistoffen.

Om de correcte vulhoeveelheid met behulp van de aangebrachte schaalverdeling af te meten, moet het mes (7) zijn geplaatst tijdens het afmeten.

Als u de hakselaar in elkaar hebt gezet en hebt verbonden met het motorblok (4):

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Houd de schakelaar (2) ingedrukt om de levensmiddelen met de normale snelheid te verwerken. Regel de snelheid tijdens het gebruik met de snelheidsregelaar (1) of gebruik de TURBO-schakelaar (3) om direct met de maximale snelheid te werken.



Houd de hakselaar met één hand vast en gebruik uw andere hand om de schakelaar (2, 3) te bedienen.

Maak het motorblok (4) niet los van de komdeksel (6) terwijl u de schakelaar (2, 3) bedient.

Laat de ingedrukte schakelaar (2, 3) los als u tevreden bent over het resultaat van de verwerkte levensmiddelen.

7.3.1 Tabel met verwerkingstijden hakselaar

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



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

Levensmiddel	Hoeveelheid (max.)	Snelheid	Verwerkingstijd
Uien **	200 g	Niveau MIN	5 keer 1 seconde mixen, tussendoor eventueel schudden
Knoflook	25 tenen	Niveau MIN tot MAX *	ca. 15 seconden
Wortels	200 g	Niveau MIN tot MAX *	ca. 15 seconden
Amandelen/hazelnoten	200 g	Niveau TURBO	ca. 20 seconden
Walnoten	200 g	Middelhoog niveau *	ca. 15 seconden
Parmezaanse/harde kaas	250 g	Niveau TURBO	ca. 30 seconden
Peterselie **	30 g	Niveau TURBO	5 keer 1 seconde mixen, tussendoor eventueel schudden
Verse kruiden **	40 g	Niveau TURBO	6 keer 1 seconde mixen, tussendoor eventueel schudden

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

** : Bij de verwerking van de levensmiddelen wordt aanbevolen om tussen de beschreven mixtijd de kom (8) te schudden of erop te kloppen om onverwerkte stukken in het mesbereik te laten komen en zo een optimaal resultaat te bereiken.

8. Reiniging



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



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



Het wordt aanbevolen om de pureerstaaf (5), het mes (7) of de garde (11) meteen na gebruik te reinigen, zodat de verwerkte levensmiddelen niet kunnen aankoeken. Met name na het verwerken van erg zoute levensmiddelen moet de pureerstaaf (5), het mes (7) of de garde (11) meteen met schoon water worden afgespoeld.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf (5) of garde (11) van het motorblok (4).
- Maak de garde (11) los van de adapter (10) door de as van de garde (11) uit de opening van de adapter (10) te trekken.
- Neem het mes (7) uit de kom (8).
- Reinig het motorblok (4), de komdeksel (6) en de adapter (10) met een enigszins vochtige vaatdoek. Doe bij hardnekkig vuil een beetje afwasmiddel op de vochtige doek. Droog daarna de onderdelen goed af. Let op: reiniging in een sopje zal onherstelbare schade veroorzaken!
- U kunt de pureerstaaf (5), het mes (7), de kom (8), het deksel (9), de garde (11), de maatbeker (13) en de maatbekerdeksel (12) in een sopje reinigen. Spoel alles na het reinigen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog daarna de onderdelen goed af.
- U kunt het mes (7), de kom (8), het deksel (9), de garde (11), de maatbeker (13) en de maatbekerdeksel (12) eventueel ook in de vaatwasmachine reinigen.

9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

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

10. Probleemoplossing

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

De staafmixer werkt niet

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

Het mes draait niet/draait moeizaam

- Het motorblok (4) en de pureerstaaf (5), garde (11) of hakselaar zijn niet op de juiste manier in elkaar gezet. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er iets in de mixbeker of kom (8) dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

11. Recepten

Mayonaise

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Spijsolie	250 g	alleen gram, geen milliliter
Ei	1 stuk	op kamertemperatuur
Zout	1 tl	voor extra smaak
Suiker	1 tl	voor extra smaak
Mosterd	1 tl	voor extra smaak
Peper	1 snufje	
Druivenazijn	15 g	andere azijn mag ook, maar geen azijnessence!

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in de maatbeker (13). Plaats de pureerstaaf (5) om de bodem van de maatbeker (13). Trek de pureerstaaf (5) zeer langzaam op de hoogste stand naar boven. Breng vervolgens op smaak met zout en peper.

Mango lassi

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

Bereiding:

Schil de mango en verwijder de pit. Snij het vruchtvlees in blokjes en mix het samen met de andere ingrediënten met de pureerstaaf (5) op gemiddelde snelheid voor een romige lassi.

Koude bosbessen crème

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Bevroren bosbessen	300 g	U kunt ook andere bevroren bessen gebruiken
Griekse yoghurt	200 ml	
Slagroom	100 ml	
Vanillesuiker	1 zakje	
Honing	2 EL	

Bereiding:

Meet de yoghurt en room af in de hakselaar. Voeg vervolgens de bevroren bessen, honing en vanillesuiker toe. Mix nu op de hoogste stand tot er een koude crème ontstaat.

Peterselie-basilicumpesto

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

Bereiding:

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

Vijgen-kwarkdip met walnoten

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

Bereiding:

Hak de walnoten fijn. Mix het sap van de halve limoen, de kwark, de honing, de gedroogde vijgen, het zout en de peper met de pureerstaaf (5) op lage snelheid tot een romige massa. Voeg de fijngehakte walnoten toe en roer deze door de dip.

We wensen u veel succes!

12. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.
 ES/PT	

Alleen relevant voor Frankrijk:



"Afval makkelijker sorteren"

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

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



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

13. Conformiteitsnotities



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. De overeenkomstige verklaringen en documenten zijn verkrijgbaar bij de fabrikant.



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

Contactadres volgens 2023/988 Verordening Productveiligheid: ce@targa.de

14. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.

- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL

Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl

BE

Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

LU

Telefoon: 8002 5142

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 466109_2404



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	99
2. Zawartość opakowania	99
3. Dane techniczne	100
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	101
3.2 Czas stygnięcia.....	101
4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	101
5. Prawa autorskie	108
6. Przed pierwszym użyciem	108
6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (11).....	108
6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (11).....	109
6.3 Łączenie/rozłączanie bloku silnika (4) i misy rozdrabniającej.....	109
6.4 Ustawienie prędkości.....	109
6.5 Miarka (13).....	110
7. Uruchomienie.....	110
7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (5).....	110
7.1.1 <i>Tabela z czasem obróbki Rozdrabniacz (5)</i>	111
7.2 Obsługa urządzenia z trzepaczką (11)	112
7.3 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem	112
7.3.1 <i>Tabela z czasem obróbki – misa rozdrabniająca</i>	113
8. Czyszczenie	114
9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane.....	115
10. Rozwiązywanie problemów.....	115
11. Propozycje przepisów	116
12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	118
13. Zgodność	119
14. Gwarancja	120

Gratulacje!

Dokonując zakupu blendera ręcznego SilverCrest SSMS 600 F6 z zestawem, zwanego w dalszej części instrukcji „blenderem”, zdecydowali się Państwo na produkt najwyższej jakości.

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

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

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

2. Zawartość opakowania

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

- **Blok silnika z przewodem zasilania i wtyczką**
- **Rozdrabniacz**
- **Trzepaczka**
- **Adapter (do trzepaczki)**
- **Misa rozdrabniająca (miska, nóż i pokrywka)**
- **Miarka (z pokrywką)**
- **Skrócona instrukcja (pełna Instrukcja obsługi wkrótce dostępna online)**

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

Rysunek A – blender

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

Rysunek B – misa rozdrabniająca

6	Pokrywa miski (z napędem)
7	Nóż
8	Miska
9	Pokrywka

Rysunek C – Trzepaczka

10	Adapter (do trzepaczki)
11	Trzepaczka

Rysunek D – Miarka

12	Pokrywka miarki
13	Miarka

3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SSMS 600 F6
Zasilanie	220 - 240 V~ (napięcie zmienne), 50-60 Hz
Pobór mocy	600 W
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta z rozdrabniaczem (5) 3 minuty z trzepaczką (11) 1 minuta z rozdrabniaczem
Klasa ochrony	II 

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.



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

3.1 Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej to czas pracy ciągłej blendera bez przegrzania silnika i jego uszkodzenia. Czas pracy krótkotrwałej blendera wynosi 1 minutę w przypadku zastosowania rozdrabniacza (5), 3 minuty w przypadku trzepaczki (11) i 1 minutę w przypadku misy rozdrabniającej.

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

3.2 Czas stygnięcia

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy krótkotrwałej do 1 minuty z rozdrabniaczem (5) lub do 3 minut z trzepaczką (11) i 1 minuty z misą rozdrabniającą, należy pozostawić blender do ostygnięcia przez:

- co najmniej 2 minuty w razie użycia rozdrabniacza (5) lub misy rozdrabniającej
- co najmniej 3 minuty w razie użycia trzepaczki (11).

Dopiero potem można kontynuować rozpoczęty proces roboczy.

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Objaśnienie użytych symboli



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



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



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



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



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



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



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



Ten symbol oznacza dalsze informacje na dany temat.



Ten symbol na miarce (13) wskazuje maksymalną ilość płynu, którą można przetwarzać w miarce (13), nie ryzykując przelania się jej zawartości.



Adres producenta

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

- Blender należy użytkować zgodnie z jego przeznaczeniem. W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- Blendera nie można używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych. Dotyczy to np. zamrożonych artykułów spożywczych, ziaren kawy, zbóż i przypraw. Nie ma także możliwości przetwarzania czekolady.

- Nie można przetwarzać innych produktów niż artykuły spożywcze. Blender może ulec uszkodzeniu.
- Nie należy używać blendera „na pustym przebiegu”, lecz tylko w połączeniu z odpowiednimi artykułami spożywczymi. Długie używanie blendera „na pustym przebiegu” może spowodować jego uszkodzenie.

Bezpieczeństwo ludzi

- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci. Blender i jego przewód przyłączeniowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór i wyeliminować możliwość zabawy urządzeniem. Szczególnie rozdrabniacz (5) i nóż (7) musi znajdować się poza zasięgiem dzieci, aby wyeliminować ryzyko zranienia się jego ostrzem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Opakowanie nie jest zabawką.

Dzieci nie mogą bawić się plastikowymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia. Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała

- Przed wymianą akcesoriów lub części zamiennych, które poruszają się podczas eksploatacji, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Blender należy wyłączyć z sieci, kiedy użytkownik zamierza go złożyć, rozłożyć lub wyczyścić. Podobnie należy postąpić w sytuacji, gdy nie jest on używany oraz w czasie burzy. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika (4), należy odczekać, aż trzepaczka (11) się zatrzyma. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika (4), należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu (5) się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika (4), należy odczekać, aż nóż (7) w misie rozdrabniającej się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu (5) i nóż (7) w misie rozdrabniającej jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż trzepaczka (11) całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu (5) całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającej się trzepaczki (11). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do trzepaczki (11) i nie zbliżać do niej szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża rozdrabniacza (5). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do noża i nie zbliżać do niego szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża (7) misy rozdrabniającej. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Blender można podłączyć do sieci dopiero po połączeniu bloku silnika (4) z rozdrabniaczem (5), trzepaczką (11) ew. misą rozdrabniającą. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender można podłączyć jedynie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, w którym napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu gniazdko musi nadal pozostać łatwo dostępne, aby w przypadku awarii można było szybko wyjąć z niego wtyczkę.
- Blendera nie należy nigdy używać w pobliżu wanny, prysznica ani napełnionej wodą umywalki.
- Nie należy dopuścić do uszkodzenia przewodu zasilania i wtyczki sieciowej.
- Jeśli przewód przyłączeniowy urządzenia ulegnie uszkodzeniu, konieczna jest jego wymiana przez producenta lub jego doradcę

klienta bądź osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nigdy nie należy otwierać obudowy bloku silnika (4), ponieważ nie ma w nim części, które podlegają konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli użytkownik zobaczy dym, usłyszy nietypowe dźwięki lub poczuje nietypowe zapachy, musi natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda. W takim przypadku nie należy dalej korzystać z blendera dopóki nie przejdzie on kontroli specjalisty. W żadnym wypadku nie należy wdychać dymu powstałego na skutek zapalenia się urządzenia. Jeśli jednak dym dostał się do płuc, należy udać się do lekarza. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia, istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy upewnić się, że przewód zasilania nie znajduje się w pobliżu ostrych krawędzi lub źródeł ciepła, które mogą spowodować jego uszkodzenie. Przewód zasilania nie może być przyciśnięty ani zmiażdżony. Przewód zasilania należy zawsze wyciągać z gniazdko chwytając tylko za wtyczkę, nie wolno ciągnąć za sam kabel. Przewód zasilania należy zawsze rozłożyć tak, aby nie powstało ryzyko potknięcia się o niego. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego zawsze, jeśli nie jest możliwy stały nadzór nad nim, w razie zakłóceń w jego pracy oraz przed jego zmontowaniem, rozebraniem na części i czyszczeniem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



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

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy krótkotrwałej do 1 minuty w przypadku rozdrabniacza (5), 3 minut w przypadku trzepaczki (11) lub 1 minuty w przypadku misy rozdrabniającej, należy pozostawić blender do ostygnięcia:

- w razie użycia z rozdrabniaczem (5): przez min. 2 minuty
- w razie użycia z trzepaczką (11): przez min. 3 minuty
- w razie użycia z misą rozdrabniającą: przez min. 2 minuty

Dopiero potem można kontynuować rozpoczęty proces roboczy. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.

5. Prawa autorskie

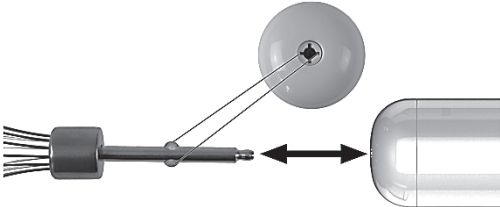
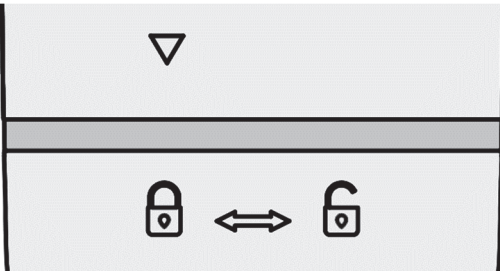
Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje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

6. Przed pierwszym użyciem

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

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

Po całkowitym wysuszeniu umytych części należy zmontować blender:

Chcąc użyć trzepaczki (11), należy najpierw włożyć ją do załączonego adaptera (10). Należy postępować w następujący sposób: Wprowadzić oś trzepaczki (11) do części mocującej adaptera (10), aż oś zaskoczy z wyraźnym kliknięciem. Należy zwrócić uwagę, aby 2 wypustki na osi trzepaczki (11) znalazły się w odpowiednich otworach adaptera (10).	
Na bloku silnika (4) znajduje się strzałka (▼). Na rozdrabniaczu (5) i na trzepaczce (11) oraz na misie rozdrabniającej znajdują się następujące oznaczenia:  i . Oznaczenia te pomagają przy nakładaniu i zdejmowaniu rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (11) ew. misy rozdrabniającej.	

6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (11)

- Natoczyć blok silnika (4) na rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (11), aby zaznaczona strzałka (▼) wskazywała na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (11).
- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu zamkniętej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka ▼ będzie wskazywać na zamkniętą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (11). Należy zwrócić uwagę, aby rozdrabniacz (5) lub trzepaczka (11) zaskoczyła z wyraźnym kliknięciem.

6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (11)

- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka (▼) będzie wskazywać na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (11).
- Oddzielić blok silnika (4) od rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (11).

6.3 Łączenie/rozłączanie bloku silnika (4) i misy rozdrabniającej

- Miskę (8) umieścić na równej, stabilnej i suchej powierzchni.
- Umieścić ostrożnie nóż (7) w uchwycie na nóż wewnątrz miski (8). Podczas nasadzania nieco obrócić i uważać, aby przesunął się ku dołowi na uchwyt na nóż. To, że nóż (7) w tym momencie nie jest osadzony w pełni stabilnie na uchwycie na nóż, jest normalne. Nóż (7) jest osadzony w pełni stabilnie dopiero wtedy, gdy później nałożona jest pokrywa miski (6).
- Umieścić w misce (8) artykuły spożywcze przeznaczone do rozdrobnienia. Uwzględnić przy tym symbole maksymalnych poziomów napełnienia 500 ml  dla artykułów spożywczych i 300 ml  dla płynów.
- Nasadzić teraz pokrywę miski (6) lekkim ruchem od góry na miskę (8), aż będzie ona płasko leżeć na górnej krawędzi miski (8), a nóż (7) będzie prawidłowo wsunięty w pokrywę miski (6). Teraz przytrzymać miskę (8) jedną ręką i obrócić pokrywę miski (6) maksymalnie w lewo, aby umocować pokrywę miski (6) na misce (8).
- Nałożyć blok silnika (4) na pokrywę miski (6) tak, aby zaznaczona strzałka (▼) wskazywała na otwartą blokadę  na pokrywie miski (6).
- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu zamkniętej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka (▼) będzie wskazywać na zamkniętą blokadę  na pokrywie miski (6). Należy zwrócić uwagę, aby blok silnika (4) zaskoczył z wyraźnym kliknięciem.

Misa rozdrabniająca jest teraz gotowa do użycia.

- Aby ponownie wyjąć blok silnika (4) po użyciu misy rozdrabniającej, należy obrócić blok silnika (4) w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka (▼) będzie wskazywać na otwartą blokadę  na pokrywie miski (6).
- Wyciągnąć teraz blok silnika (4) do góry z misy rozdrabniającej (6).



Jeśli użytkownik chce przechowywać artykuły spożywcze w misce (8), należy skorzystać ze znajdującej się w zestawie pokrywki (9). Należy najpierw ewentualnie zdjąć pokrywę miski (6) i wyjąć nóż (7).

6.4 Ustawienie prędkości

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

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

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

6.5 Miarka (13)

- Wchodzącą w skład zestawu miarką (13) można odmierzać ilość płynu do 700 ml.
- Miarkę (13) można też wykorzystać podczas użytkowania rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (11) do obróbki produktów spożywczych.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki (13) do celów obróbki, można do niej nalać tylko maksymalną ilość 300 ml (👉). W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki (13).

Podczas użytkowania trzepaczki (11) należy korzystać z przełącznika (2), nie można natomiast nigdy korzystać z przełącznika TURBO (3).

7. Uruchomienie

Blender nadaje się do zastosowania w następujących obszarach:

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



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

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

W razie użycia trzepaczki (11) należy ustawić prędkość odpowiednio do zamierzonego efektu obróbki.

7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (5)

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

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

Sposób postępowania:

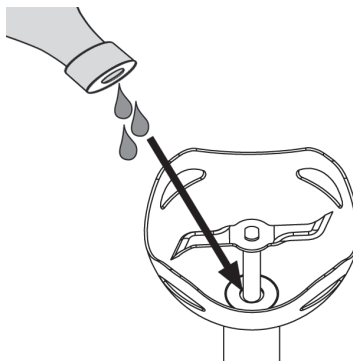
- Przetwarzane produkty spożywcze umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz (5) włożyć pionowo do miksowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przełącznikiem (2) i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości (1). Jeśli użytkownik zamierza od razu skorzystać z najwyższego poziomu

prędkości, może zamiast tego uruchomić blender przełącznikiem TURBO (3). Wybrany przycisk należy przytrzymać podczas procesu mieszania lub miksowania. Jeśli rozdrabniacz (5) utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić przycisk a następnie kontynuować proces mieszania.

- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia mieszanki, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem podczas miksowania.
- Jeśli efekt procesu mieszania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przycisk (2) lub przycisk TURBO (3), kiedy rozdrabniacz (5) znajduje się jeszcze w mieszance.
- Odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć rozdrabniacz (5) z miksowanej potrawy.



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



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

7.1.1 Tabela z czasem obróbki Rozdrabniacz (5)

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



Po upływie maksymalnego czasu pracy z rozdrabniaczem (5) wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 2 minuty.

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

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



Jeśli użytkownik korzysta z miarki (13) do celów obróbki, można do niej nalać tylko maksymalną ilość 300 ml (👉). W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki (13). W przypadku stosowania większych ilości należy użyć naczynia do blendowania dostosowanego do przetwarzanej ilości.

7.2 Obsługa urządzenia z trzepaczką (11)



Chcąc uniknąć rozprysków podczas mieszania płynów, nigdy nie należy używać trzepaczki (11) z przełącznikiem TURBO (3).

Włąć poddawany obróbce płyn do wchodzącej w skład zestawu miarki (13 - maks. napętnić do 300 ml) lub innego wąskiego, wysokiego pojemnika z równym dnem. Pozwala to uzyskać bardziej jednolity efekt przetwarzania.

Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającą się trzepaczką (11), blender należy włączyć dopiero po zanurzeniu trzepaczki (11) w ubijanych produktach.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkty spożywcze należy umieścić w odpowiednim pojemniku.
- Trzepaczkę (11) włożyć pionowo do ubijanych produktów.
- Uruchomić blender przełącznikiem (2) i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości (1). Przełącznik (2) należy przytrzymać podczas pracy urządzenia. Jeśli występują za duże rozpryski, należy zmniejszyć prędkość.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia ubijanych produktów, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem.
- Jeśli efekt procesu ubijania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przełącznik (2) wtedy, gdy trzepaczka (11) znajduje się jeszcze w ubijanych produktach.
- Oczekać, aż trzepaczka (11) całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć ją z przetwarzanej potrawy.

7.3 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem



Należy uwzględnić symbole maksymalnych poziomów napętnienia 500 ml (👉) dla artykułów spożywczych i 300 ml (👉) dla płynów.

Aby móc odmierzyć prawidłową ilość płynu przy pomocy umieszczonej skali, podczas procesu odmierzania musi być koniecznie zamontowany nóż (7).

Po złożeniu misy rozdrabniającej i połączeniu jej z blokiem silnika (4):

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przytrzymać przycisk (2) wciśnięty, aby móc przetwarzać artykuł spożywczy z normalną prędkością. W razie potrzeby wyregulować prędkość regulatorem prędkości (1) lub użyć przycisku TURBO (3), aby pracować bezpośrednio z maksymalną prędkością.



Trzymać misę rozdrabniającą jedną ręką, obsługując drugą ręką przycisk (2, 3).

Nigdy nie oddzielać bloku silnika (4) od pokrywy miski (6) podczas obsługi przycisku (2, 3).

Puścić wciśnięty przycisk (2, 3), kiedy efekt obróbki produktu spożywczego jest zadowalający.

7.3.1 Tabela z czasem obróbki – misa rozdrabniająca

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



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

Artykuł spożywczy	Ilość (maks.)	Prędkość	Czas obróbki
cebula **	200 g	Poziom MIN	5 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć
czosnek	25 ząbków	Poziom MIN do MAX *	ok. 15 sekund
mak	200 g	Poziom MIN do MAX *	ok. 15 sekund
migdały/orzechy laskowe	200 g	Poziom TURBO	ok. 20 sekund
orzechy włoskie	200 g	Poziom średni *	ok. 15 sekund
parmezan/ser twardy	250 g	Poziom TURBO	ok. 30 sekund
pietruszka **	30 g	Poziom TURBO	5 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć
świeże zioła **	40 g	Poziom TURBO	6 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć

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

** : Podczas obróbki tych artykułów spożywczych pomiędzy opisanymi procesami krótkotrwałej obróbki wstrząsnąć, potrząsnąć
ew. poklepać miskę (8), aby przesunąć nieprzetworzone kawałki rozdrabnianych artykułów w stronę noża i uzyskać optymalny efekt.

8. Czyszczenie



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



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



Zaleca się czyścić rozdrabniacz (5), nóż (7) lub trzepaczkę (11) bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zaschnięciu artykułów spożywczych. Szczególnie po przetwarzaniu bardzo słonych artykułów spożywczych należy natychmiast przepłukać rozdrabniacz (5), nóż (7) lub trzepaczkę (11) czystą wodą.

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddzielić rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (11) od bloku silnika (4).
- Trzepaczkę można odłączyć (11) od adapteru (10), wyjmując oś trzepaczki (11) z mocowania na adapterze (10).
- Wyjąć nóż (7) z miski (8).
- Blok silnika (4), pokrywę miski (6) i adapter (10) należy czyścić lekko zwilżoną szmatką. W przypadku bardziej uporczywych zabrudzeń wlać na zwilżoną szmatkę niewielką ilość płynu do mycia naczyń. Następnie należy dokładnie osuszyć części. Płukanie z dodatkiem płynu do mycia naczyń mogłoby spowodować nieodwracalne szkody!
- Rozdrabniacz (5), nóż (7), miskę (8), pokrywę (9), trzepaczkę (11), miarkę (12) i pokrywę miarki (13) można umyć z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy obficie spłukać urządzenie czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Następnie należy dokładnie osuszyć części.
- Ewentualnie nóż (7), miskę (8), pokrywę (9), trzepaczkę (11), miarkę (12) i pokrywę miarki (13) można także umyć w zmywarce.

9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

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

10. Rozwiązywanie problemów

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

Blender nie działa

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

Nóż się nie obraca / obraca się powoli

- Blok silnika (4) i rozdrabniacz (5), trzepaczka (11) ew. misa rozdrabniająca nie zostały dobrze ze sobą połączone. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.
- Czy w pojemniku do miksowania ew. w misce (8) znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Miksowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt łukowate.

11. Propozycje przepisów

Majonez

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

Przygotowanie:

Umieścić wszystkie składniki w miarce (13). Teraz umieścić rozdrabniacz (5) na dnie miarki (13). Pociągnąć rozdrabniacz (5) bardzo powoli do góry przy najwyższym ustawieniu. Następnie doprawić solą i pieprzem do smaku.

Mango lassi

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

Przygotowanie:

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

Zimny krem z owoców leśnych

Składniki	Ilość	Komentarz
Mrożone owoce leśne	300 g	Można również użyć innych mrożonych owoców jagodowych
Jogurt grecki	200 ml	
śmietana	100 ml	
cukier waniliowy	1 opakowanie	
miód	2 łyżki	

Przygotowanie:

Umieścić odmierzoną ilość jogurtu i śmietany w rozdrabniaczu. Następnie dodać mrożone jagody, miód i cukier waniliowy. Miksować na najwyższym ustawieniu, aż powstanie zimny krem.

Pesto pietruszkowo-bazyliowe

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

Przygotowanie:

Umyć bazylię i pietruszkę. Oderwać listki pietruszki, pokroić ser w kostkę. Następnie umieścić wszystkie składniki w rozdrabniaczu i zmiksować na gładko na pełnych obrotach. Rozłożyć pesto do 2 stoiczków szklanych i połączyć nieco oliwą.

Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi

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

Przygotowanie:

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

Życzymy powodzenia i smacznego!

12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

	Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało nabyte. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
  ES/PT	Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.

Dotyczy tylko Francji:



„łatwiejsze sortowanie”

Produkt, akcesoria, załączone materiały drukowane oraz części opakowania nadają się do recyklingu. Są objęte rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlegają sortowaniu i odrębnej zbiórce.

Dotyczy tylko Hiszpanii i Portugalii:

Proszę oddzielić materiał opakowaniowy i wyrzucić go do odpowiednich pojemników, uwzględniając symbole na opakowaniu:



Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:

1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: kompozyty.

Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu
	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny
	Papier	Bibułka wewnątrz opakowania handlowego
	Chlorowany polietylen	Plastikowa torba

13. Zgodność



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



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

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

Adres kontaktowy zgodnie z rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988: ce@targa.de

14. Gwarancja

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

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

Warunki gwarancji

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

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

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

Zakres gwarancji

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

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

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

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



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 466109_2404



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem.....	123
2. Rozsah dodávky.....	123
3. Technické údaje	124
3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu	125
3.2 Doba chladnutí.....	125
4. Bezpečnostní pokyny.....	125
5. Autorské právo.....	130
6. Před uvedením do provozu.....	131
6.1 Nasazení mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (11)	131
6.2 Sejmутí mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (11)	131
6.3 Spojení/rozdělení bloku motoru (4) a rozmělnovače.....	132
6.4 Nastavení rychlosti.....	132
6.5 Odměrka (13).....	133
7. Uvedení do provozu	133
7.1 Použití mixovacího nástavce (5)	133
7.1.1 <i>Tabulka dob zpracování mixovacím nástavcem (5)</i>	134
7.2 Provoz se šlehací metlou (11).....	135
7.3 Provoz s rozmělnovačem.....	135
7.3.1 <i>Tabulka dob zpracování rozmělnovačem</i>	136
8. Čištění	136
9. Skladování při nepoužívání	137
10. Řešení problémů	137
11. Návrhy receptů.....	138
12. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci.....	140
13. Poznámky ke shodě	141
14. Informace o záruce	142

Blahopřejeme!

Koupí této sady tyčového mixéru SilverCrest SSMS 600 F6, dále označované jen jako tyčový mixér, jste se rozhodli pro kvalitní výrobek.

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

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

1. Použití v souladu s určeným účelem

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

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

2. Rozsah dodávky

Vyjměte tyčový mixér a všechny díly příslušenství z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty kompletní a nepoškozené. V případě neúplné nebo poškozené dodávky se obraťte na výrobce.

- **Blok motoru s napájecím kabelem a zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Šlehací metla**
- **Adaptér (pro šlehací metlu)**
- **Rozmělnovač (mísa, nůž a víko)**
- **Odměrka (s víkem odměrky)**
- **Stručný průvodce (úplná uživatelská příručka je k dispozici online)**

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

Obrázek A – tyčový mixér

1	Regulátor rychlosti
2	Vypínač (normální rychlost)
3	TURBO vypínač (vysoká rychlost)
4	Blok motoru
5	Mixovací nástavec

Obrázek B – rozmělnovač

6	Kryt mísy (s hnacím mechanismem)
7	Nůž
8	Mísa
9	Víko

Obrázek C – šlehací metla

10	Adaptér (pro šlehací metlu)
11	Šlehací metla

Obrázek D – odměrka

12	Víko odměrky
13	Odměrka

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Označení modelu	SilverCrest SSMS 600 F6
Elektrické napájení	220 - 240 V~ (střídavé napětí), 50-60 Hz
Příkon	600 W
Maximální doba nepřetržitého provozu	1 minuta s mixovacím nástavcem (5) 3 minuty se šlehací metlou (11) 1 minuta s rozmělnovačem
Třída ochrany	II 

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.



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

3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu

Maximální doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho může být tyčový mixér v provozu, aniž by se motor poškodil přehřátím. Maximální doba nepřetržitého provozu činí u tyčového mixéru 1 minutu při použití mixovacího nástavce (5), 3 minuty při použití šlehací metly (11) a 1 minutu při použití rozměšňovače.

U velmi pevných nebo velmi tuhých potravin (např. maso) nepoužívejte mixovací nástavec (5) a rozměšňovač déle než 30 sekund bez přerušení.

3.2 Doba chladnutí

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu s mixovacím nástavcem (5), což je 1 minuta, resp. až 3 minut se šlehací metlou (11) a 1 minuty s rozměšňovačem nechejte tyčový mixér vychladnout:

- nejméně 2 minuty při použití mixovacího nástavce (5) nebo rozměšňovače
- nejméně 3 minuty při použití šlehací metly (11)

Teprve poté pokračujte v začaté práci.

4. Bezpečnostní pokyny

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

Vysvětlení použitých symbolů



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



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



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



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



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



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



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



Tento symbol označuje další upozornění informativní povahy k danému tématu.



Tento symbol na odměrce (13) označuje maximální množství tekutiny, které je možné v odměrce (13) zpracovávat, aniž by obsah přetekl.



Adresa výrobce

Předvídatelné nesprávné použití

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

Bezpečnost osob

- Tento přístroj nesmí používat děti. Tyčový mixér a jeho napájecí kabel musejí být uchovány mimo dosah dětí. Ujistěte se, že jsou děti pod dohledem a nehrají si s tímto přístrojem. Udržujte mimo dosah dětí zejména mixovací nástavec (5) a nůž (7), aby bylo zajištěno, že se o něj neporaní.



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

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



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění

- Před výměnou příslušenství nebo doplňkových dílů, které se za provozu pohybují, se musí přístroj vypnout a odpojit od sítě.
- Pokud chcete tyčový mixér složit, rozložit nebo čistit, vždy jej nejprve odpojte od elektrické sítě. Stejně to platí, pokud jej nepoužíváte nebo při bouřce. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru (4) počkejte, dokud se šlehací metla (11) zcela nezastaví. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru (4) počkejte, dokud se mixovací nástavec (5) zcela nezastaví. Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Hrozí nebezpečí úrazu!

- Před vyjmutím bloku motoru (4) počkejte, dokud se nůž (7) v rozmělnovači zcela nezastaví. Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (5) a nůž (7) rozmělnovače jsou velmi ostré! Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se šlehací metla (11) zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se nůž mixovacího nástavce (5) zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do rotující šlehací metly (11). Nevkládejte žádné předměty do šlehací metly (11) a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od přístroje. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do rotujícího nože mixovacího nástavce (5). Nevkládejte žádné předměty do nože a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od otáčejícího se nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do rotujícího nože (7) rozmělnovače. Hrozí nebezpečí úrazu!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Tyčový mixér připojte k elektrické síti až poté, co jste spojili blok motoru (4) s mixovacím nástavcem (5), šlehací metlou (11) nebo rozmělnovačem. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Zapojte tyčový mixér pouze do správně instalované, snadno přístupné elektrické zásuvky, jejíž napájecí napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Zásuvka musí být po připojení nadále snadno

přístupná, abyste mohli v případě nouze rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu.

- Nikdy nepoužívejte tyčový mixér v blízkosti vany, sprchy nebo umyvadla naplněného vodou.
- Napájecí kabel a zástrčka nesmí být poškozené.
- V případě, že se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí být pro zamezení ohrožení vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobnou kvalifikovanou osobou.
- Nikdy neotevírejte kryt bloku motoru (4), protože neobsahuje žádné součásti vyžadující údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete vzniku kouře, nezvyklých zvuků nebo nezvyklého zápachu, okamžitě odpojte elektrickou zástrčku ze zásuvky. V těchto případech nesmíte tyčový mixér dále používat, dokud odborník neprovede kontrolu přístroje. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud byste přesto tento kouř vdechli, vyhledejte lékaře. Vdechování kouře může být zdraví škodlivé, hrozí nebezpečí poranění!
- Ujistěte se, že se napájecí kabel nemůže poškodit o ostré hrany nebo na horkých místech. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý nebo zmáčknutý. Vytahujte napájecí kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte nikdy za samotný kabel. Napájecí kabel musí být vždy položen tak, aby na něj nemohl nikdo stoupat nebo o něj zakopnout. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Přístroj se musí vždy odpojit z elektrické sítě, pokud je bez dohledu, v případě poruchy, před montáží, demontáží a čištěním. Hrozí zásah elektrickým proudem!



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

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



NEBEZPEČÍ požáru

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty s mixovacím nástavcem (5), 3 minut se šlehací metlou (11) nebo 1 minuty s rozmělnovačem nechejte tyčový mixér minimálně následující dobu vychladnout:

- při použití mixovacího nástavce (5): minimálně 2 minuty
- při použití šlehací metly (11): minimálně 3 minuty
- při použití rozmělnovače: minimálně 2 minuty

Teprve poté pokračujte v začaté práci. Hrozí nebezpečí požáru.

5. Autorské právo

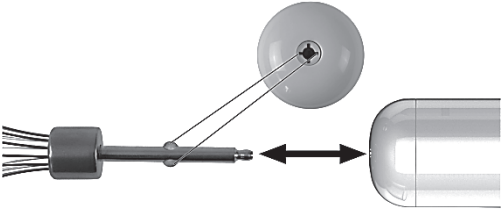
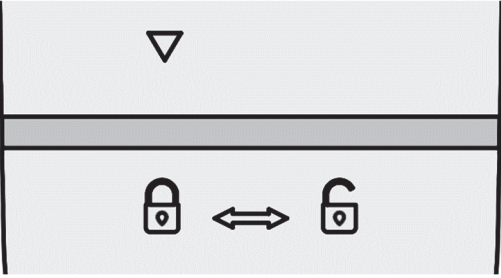
Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři se poskytuje výhradně jako zdroj informací. Jakékoliv kopírování nebo reprodukování údajů a informací bez výslovného písemného souhlasu autora je zakázáno. To se týká také komerčního využití obsahu a údajů. Text a obrázky odpovídají technickému stavu při odevzdání do tisku. Změny vyhrazeny.

6. Před uvedením do provozu

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

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

Tyčový mixér složte až po úplném vyschnutí vyčištěných součástí:

K použití šlehací metly (11) se musí metla nejprve zasunout do přiloženého adaptéru (10). Postupujte následovně: Hřídel šlehací metly (11) zasuňte do upínky adaptéru (10), než uslyšíte její zacvaknutí. Dbejte na to, aby 2 aretační zarážky na hřídeli šlehací metly (11) zapadly do příslušných drážek v adaptéru (10).	
Na bloku motoru (4) je vyznačena šipka (▼). Mixovací nástavec (5), šlehací metla (11) a rozměšňovač jsou opatřeny následujícími značkami:  a . Tyto značky vám pomohou při nasazování a snímání mixovacího nástavce (5), šlehací metly (11) nebo rozměšňovače.	

6.1 Nasazení mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (11)

- Nasadíte blok motoru (4) na mixovací nástavec (5) resp. šlehací metlu (11) tak, aby šipka (▼) směřovala k otevřenému zámku  na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (11).
- Nyní otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce uzamčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k uzamčenému zámku  na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (11). Dbejte na to, aby mixovací nástavec (5) resp. šlehací metla (11) slyšitelně a citelně zaskočily.

6.2 Sejmутí mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (11)

- Nyní otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce odemčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k odemčenému zámku  na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (11).
- Nyní stáhněte blok motoru (4) z mixovacího nástavce (5) resp. šlehací metly (11).

6.3 Spojení/rozdělení bloku motoru (4) a rozmělnovače

- Postavte mísu (8) na rovný a suchý povrch.
- Nyní opatrně nasadíte nůž (7) na uchycení nože uvnitř mísy (8). Při nasazování nožem trochu otočte a dbejte na to, aby nůž sklouzl až dolů na uchycení nože. Je normální, pokud nůž (7) v tomto okamžiku nedrží zcela pevně na uchycení nože. Nůž (7) bude pevně držet později po nasazení krytu mísy (6).
- Vložte potraviny, které je potřeba rozmělnit, do mísy (8). Řiďte se přitom symboly pro maximální množství náplně 500 ml  pro pevné potraviny a 300 ml  pro tekutiny.
- Nyní shora volně nasadíte kryt mísy (6) na mísu (8) a mírně jím pohybuje, dokud nebude naplocho přiléhat k hornímu okraji mísy (8) a nůž (7) správně nezapadne do krytu mísy (6). Teď jednou rukou držte mísu (8) a druhou rukou otáčejte krytem mísy (6) doleva, dokud to jde, abyste kryt mísy (6) připevnili na míse (8).
- Nasadíte blok motoru (4) na kryt mísy (6) tak, aby šipka (▼) směřovala k otevřenému zámku  na krytu mísy (6).
- Nyní otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce uzamčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k uzamčenému zámku  na krytu mísy (6). Dbejte na to, aby blok motoru (4) slyšitelně a citelně zaskočil.

Rozmělnovač je nyní připraven k použití.

- Pokud budete chtít po použití rozmělnovače blok motoru (4) opět sejmut, otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce odemčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k odemčenému zámku  na krytu mísy (6).
- Nyní směrem nahoru vytáhněte blok motoru (4) z krytu mísy (6).



Pokud chcete nechat potraviny uložené v míse (8), použijte přiložené víko (9). Odstraňte příp. nejprve kryt mísy (6) a nůž (7).

6.4 Nastavení rychlosti

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

- Posuňte regulátor rychlosti (1) ve směru „**MAX**“ pro zvýšení rychlosti.
- Posuňte regulátor rychlosti (1) ve směru „**MIN**“ pro snížení rychlosti.

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

6.5 Odměrka (13)

- Pomocí dodané odměrky (13) můžete odměřovat tekutiny do objemu 700 ml.
- Kromě toho můžete odměrku (13) použít při zpracování potravin mixovacím nástavcem (5) nebo šlehací metlou (11).



Pokud odměrku (13) použijete pro úpravu potravin, smíte ji naplnit maximálně

300 ml (☹). Jinak by mohla tekutina z odměrky (13) vytéct resp. vystříknout.

Při použití šlehací metly (11) pracujte s vypínačem (2) a nikdy nepoužívejte TURBO vypínač (3).

7. Uvedení do provozu

Tyčový mixér je vhodný pro následující oblasti použití:

- Rozmělnování a mixování ovoce a zeleniny v polévkách, omáčkách a krémech.
- Mixování nápojů
- Příprava mléčných koktejlů
- Šlehání smetany, sněhu z bílků atd.
- Příprava majonézy a míchání dezertů



Doporučujeme vám, abyste otáčky tyčového mixéru přizpůsobili zpracovávaným potravinám. Při použití mixovacího nástavce (5) a rozmělnovače zvolte pro měkké potraviny nižší rychlost a pro tvrdší potraviny vyšší resp. TURBO rychlost.

Při použití šlehací metly (11) nastavte rychlost podle požadovaného výsledku zpracování.

7.1 Použití mixovacího nástavce (5)

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

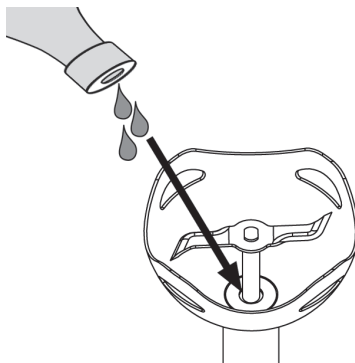
Abyste zabránili poranění otáčejícím se nožem, zapněte tyčový mixér teprve poté, co jste mixovací nástavec (5) ponořili do mixované potraviny.

Postupujte následovně:

- Upravované potraviny vložte do vhodné nádoby resp. vhodného hrnce.
- Zaveďte mixovací nástavec (5) kolmo do mixované potraviny.
- Zapněte tyčový mixér podle potřeby vypínačem (2) a regulátorem rychlosti (1) nastavte vhodnou rychlost. Pokud potřebujete použít od začátku nejvyšší rychlost, můžete namísto toho tyčový mixér zapnout TURBO vypínačem (3). Při mixování držte stisknuté zvolené tlačítko. Pokud by došlo k přísátí mixovacího nástavce (5) ke dnu nádoby, pusťte krátce tlačítko a poté opět pokračujte v mixování.
- Při mixování mírně pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potraviny.
- Pokud výsledek mixování odpovídá Vaším požadavkům, pusťte vypínač (2) nebo TURBO vypínač (3), dokud se mixovací nástavec (5) ještě nachází v mixované potravine.
- Počkejte, dokud se nůž nezastaví, a poté vytáhněte mixovací nástavec (5) z rozmixované potraviny.



Pokud si během provozu všimnete neobvyklých zvuků, např. skřípání apod., naneste na hnací osu mixovacího nástavce (5) malé množství neutrálního jedlého oleje. Řídíte se při tom vedle uvedeným vyobrazením.



Pro usnadnění čištění podržte hned po použití mixovacího nástavce (5) v nádobě s čistou vodou a stiskněte několikrát krátce vypínač (2).

7.1.1 Tabulka dob zpracování mixovacím nástavcem (5)

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



Po uplynutí maximální doby 1 minuty nepřetržitého provozu mixovacího nástavce (5) nechte tyčový mixér minimálně 2 minuty vychladnout.

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

*: Rychlost upravte podle požadované konzistence.



Pokud odměrku (13) použijete pro úpravu potravin, smíte ji naplnit maximálně 300 ml (●). Jinak by mohla tekutina z odměrky (13) vytéct resp. vystříknout. Při zpracování větších množství použijte mixovací nádobu velikosti, která odpovídá zpracovávanému množství.

7.2 Provoz se šlehací metlou (11)



Pokud chcete při míchání tekutin zabránit jejich vystřikování, nepoužívejte šlehací metlu (11) nikdy s TURBO vypínačem (3).

Upravovanou tekutinu nalijte do odměrky z obsahu dodávky (13 - maximální objem 300 ml) nebo do jiné úzké, vysoké nádoby s rovným dnem. To je ideální předpoklad pro dobrý výsledek úpravy potravin.

Abyste zabránili poranění otáčející se šlehací metlou (11), zapněte tyčový mixér teprve poté, co jste šlehací metlu (11) ponořili do mixované potravin.

Postupujte následovně:

- Upravovanou potravinu vložte do vhodné nádoby.
- Zaveďte šlehací metlu (11) kolmo do mixované potravin.
- Zapněte tyčový mixér vypínačem (2) a regulátorem rychlosti (1) nastavte vhodnou rychlost. Při provozu držte stisknutý vypínač (2). Pokud tekutina silně vystřikuje, snižte rychlost.
- Při šlehání mírně pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potravin.
- Pokud výsledek mixování odpovídá vašim požadavkům, pusťte vypínač (2), dokud se šlehací metla (11) ještě nachází v mixované potravine.
- Počkejte, dokud se šlehací metla (11) nezastaví, a poté ji vytáhněte ze zpracované potravin.

7.3 Provoz s rozmělnovačem



Řiďte se symboly pro maximální množství náplně 500 ml  pro pevné potraviny a 300 ml  pro tekutiny.

Aby bylo možné správně změřit množství tekutiny pomocí uvedené stupnice, musí být při měření namontován nůž (7).

Jestliže jste složili rozmělnovač a spojili jej s blokem motoru (4):

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



Jednou rukou držte rozmělnovač a druhou obsluhujte tlačítka (2, 3).

Nikdy neoddělujte blok motoru (4) od krytu mísy (6), pokud právě používáte tlačítka (2, 3).

Pokud jste spokojeni s výsledkem zpracování potravin, uvolněte stisknuté tlačítko (2, 3).

7.3.1 Tabulka dob zpracování rozmělnovačem

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



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

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

*: Rychlost upravte podle požadované konzistence.

** : Při zpracování těchto potravin mezi popsány krátkými provozu mísu (8) vždy protřeptejte resp. promíchejte, aby se nezpracované potraviny dostaly do blízkosti nože a bylo dosaženo nejlepšího možného výsledku.

8. Čištění



Hrozí nebezpečí úrazu! Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (5) je velmi ostrý!



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



Doporučujeme vám, abyste mixovací nástavec (5), nůž (7) nebo šlehací metlu (11) vyčistili hned po použití, aby nemohlo dojít k přischnutí zpracovávaných potravin. Zejména po úpravě velmi slaných potravin byste měli mixovací nástavec (5), nůž (7) nebo šlehací metlu (11) ihned opláchnout v čisté vodě.

- Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky.
- Oddělte mixovací nástavec (5) resp. šlehací metlu (11) od bloku motoru (4).
- Odpojte šlehací metlu (11) z adaptéru (10) tak, že hřídel šlehací metly (11) vytáhnete z upínky adaptéru (10).
- Vyjměte nůž (7) z mísy (8).
- Vyčistěte blok motoru (4), kryt mísy (6) a adaptér (10) mírně navlhčeným hadříkem. V případě odolného znečištění přidejte na navlhčený hadřík trochu mycího prostředku. Následně tyto součásti dobře osušte. Čištění v lázni by vedlo k nevratnému poškození!
- Mixovací nástavec (5), nůž (7), mísu (8), víko (9), šlehací metlu (11), odměrku (13) a víko odměrky (12) můžete umýt ve vodní lázni. Abyste odstranili zbytky čistícího prostředku, důkladně opláchněte vyčištěné součásti čistou vodou. Následně tyto součásti dobře osušte.
- Alternativně můžete nůž (7), mísu (8), víko (9), šlehací metlu (11) a odměrku (13) a víko odměrky (12) vyčistit v myčce nádobí.

9. Skladování při nepoužívání

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

10. Řešení problémů

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

Tyčový mixér nefunguje

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

Nůž se neotáčí / ztěžka otáčí

- Blok motoru (4) a mixovací nástavec (5), šlehací metla (11) resp. rozmělnovač nejsou správně nasazeny. Přístroj odpojte od elektrické sítě a zkontrolujte montáž.
- Nachází se v mixovací nádobě resp. míse (8) překážka? Odstraňte ji.
- Mixované potraviny jsou příliš tvrdé nebo pevné.

11. Návrhy receptů

Majonéza

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

Příprava:

Všechny přísady vložte do odměrky (13). Nyní nasadíte mixovací nástavec (5) na dno odměrky (13). Mixovací nástavec (5) táhněte při nejvyšším stupni velmi pomalu nahoru. Poté osolte a opepřete podle chuti.

Mangové lasí

Přísady	Množství	Poznámka
Mango	250 g	Nejvhodnější je vyzrálé mango.
Jogurt	250 g	Pro veganskou variantu lze použít sójový nebo kokosový jogurt.
Sójový nápoj	130 ml	
Citronová šťáva	1 čajová lžička	
Cukr	4 čajové lžičky	Alternativně použijte med nebo koncentrát z agáve.

Příprava:

Nejprve oloupejte mango a odstraňte jádro. Poté s použitím mixovacího nástavce (5) mixujte ovocnou dužinu nakrájenou na kostičky s ostatními přísadami při středních otáčkách, dokud nezískáte krémové lasí.

Studený krém z lesních plodů

Přísady	Množství	Poznámka
Mražené lesní plody	300 g	Lze použít také jiné mražené bobulové ovoce
Řecký jogurt	200 ml	
Smetana	100 ml	
Vanilkový cukr	1 balení	
Med	2 polévkové lžice	

Příprava:

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

Bazalkovo-petrželkové pesto

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

Příprava:

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

Fíkový dip z čerstvého sýra s vlašskými ořechy

Přísady	Množství	Poznámka
Čerstvý sýr	300 g	
Sušené fíky	4 kusy	
vlašské ořechy	50 g	
Med	1 polévková lžíce	
Limetka	½	
Sůl	1 špetka	
Pepř	1 špetka	

Příprava:

Vlašské ořechy nasekejte nadrobno. Šťávu z poloviny limetky, čerstvý sýr, med, sušené fíky, sůl a pepř mixujte s použitím mixovacího nástavce (5) při pomalých otáčkách, dokud nevznikne krémovitá hmota. Nakonec vmíchejte nadrobno nasekané vlašské ořechy.

Přejeme Vám mnoho zdaru!

12. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.
	Také obal odevzdejte k likvidaci v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.
 ES/PT	

Platí jen pro Francii:



„Ještě snazší třídění“

Výrobek, příslušenství, přiložené výtisky a součásti obalu jsou recyklovatelné. Vztahuje se na ně rozšířená odpovědnost výrobce a jsou tříděny a shromažďovány samostatně.

Platí jen pro Španělsko a Portugalsko:

Obalový materiál třídíte a likvidujete podle symbolů na obalu v příslušných sběrných nádobách:



Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami (a) a čísly (b), která mají následující význam:



1–7: plasty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály.

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

13. Poznámky ke shodě



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



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

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

14. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

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

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nej přísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

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

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.

- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačním softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 466109_2404



Výrobce:

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením	145
2. Obsah balenia	145
3. Technické údaje	146
3.1 Krátky prevádzkový čas	147
3.2 Čas chladenia	147
4. Bezpečnostné pokyny.....	147
5. Práva duševného vlastníctva	153
6. Pred uvedením do prevádzky.....	153
6.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (11)	153
6.2 Sňatie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (11).....	154
6.3 Spojenie/odpojenie bloku motora(4) a sekača	154
6.4 Nastavenie rýchlostí.....	154
6.5 Odmerka (13).....	155
7. Uvedenie do prevádzky	155
7.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (5)	155
7.1.1 Tabuľka časov prípravy s mixovacím nástavcom (5).....	156
7.2 Prevádzka s metličkou (11).....	157
7.3 Prevádzka so sekačom	157
7.3.1 Tabuľka časov prípravy so sekačom.....	158
8. Čistenie	158
9. Skladovanie pri nepoužívaní	159
10. Riešenie problémov	159
11. Návrhy receptov.....	160
12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia	162
13. Vyhlásenia o zhode	163
14. Záručné pokyny	164

Blahoželáme!

Zakúpením súpravy tyčového mixéra SilverCrest SSMS 600 F6, ďalej len tyčový mixér, ste získali kvalitný výrobok.

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

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

1. Používanie v súlade s určením

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

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

2. Obsah balenia

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

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

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

Obrázok A – tyčový mixér

1	Regulátor rýchlosti
2	Spínač (normálna rýchlosť)
3	TURBO spínač (rýchla rýchlosť)
4	Blok motora
5	Mixovací nástavec

Obrázok B – sekač

6	Vrchnák misky (s prevodovkou)
7	Nôž
8	Miska
9	Vrchnák

Obrázok C – metlička

10	Adaptér (pre metličku)
11	Metlička

Obrázok D – odmerka

12	Vrchnák odmerky
13	Odmerka

3. Technické údaje

Výrobca	TARGA GmbH
Modelové označenie	SilverCrest SSMS 600 F6
Prevádzkové napätie	220 V – 240 V~ (striedavé napätie), 50 – 60 Hz
Príkon	600 W
Krátky prevádzkový čas	1 minúta s mixovacím nástavcom (5) 3 minúty s metličkou (11) 1 minúta so sekačom
Trieda ochrany	II 

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



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

3.1 Krátky prevádzkový čas

Tzv. krátky prevádzkový čas udáva, ak dlho možno tyčový mixér prevádzkovať bez prehriatia a poškodenia motora. Krátky prevádzkový čas pri tyčovom mixéri predstavuje 1 minútu pri používaní mixovacieho nástavca (5), 3 minúty pri používaní metličky (11) a 1 minútu pri používaní drviča.

Pri veľmi tvrdých alebo tuhých potravinách (napr. mäso) nepoužívajte mixovací nástavec (5) a drvič bez prerušenia po dlhšie než 30 sekúnd.

3.2 Čas chladenia

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty s mixovacím nástavcom (5), príp. do 3 minút s metličkou (11) a 1 minúte so sekačom nechajte tyčový mixér vychladnúť:

- minimálne 2 minúty pri použití s mixovacím nástavcom (5) alebo sekačom
- minimálne 3 minúty pri použití s metličkou (11)

Až potom pokračujte v začatom pracovnom procese.

4. Bezpečnostné pokyny

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

Vysvetlivky použitých symbolov



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



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



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



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



Tento symbol upozorňuje, aby ste blok motora (4) nikdy neponárali do vody.



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



Tento symbol označuje produkty, pre ktoré sa vykonali testy ich fyzikálneho a chemického zloženia a pre ktoré sa v zmysle požiadaviek nariadenia ES č. 1935/2004 určilo, že sú zdravotne nezávadné pri styku s potravinami.



Tento symbol označuje ďalšie informatívne pokyny k danej téme.



Tento symbol na odmerke (13) označuje maximálne množstvo tekutiny, ktoré je možné v odmerke (13) pripraviť bez pretečenia obsahu.



Adresa výrobcu

Predvídateľné nesprávne použitie

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

Bezpečnosť osôb

- Tento prístroj nesmú používať deti. Tyčový mixér a jeho prírodný kábel je potrebné uchovávať mimo dosahu detí. Zaistite, aby boli deti pod dozorom, a aby sa so spotrebičom nehrali. Obzvlášť sa deti nesmú dostať do kontaktu s mixovacím nástavcom (5) a nožom (7), aby sa ňom neporanili.



NEBEZPEČENSTVO! Obaly nie sú hračkou pre deti. Nedovoľte deťom hrať sa s umelohmotnými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia. Uchováajte prístroj mimo dosahu detí.

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



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu

- Pred výmenou príslušenstva alebo doplnkových dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, treba vypnúť spotrebič a odpojiť ho od siete.
- Odpojte tyčový mixér od elektrickej siete, keď ho chcete zmontovať, rozobrať alebo vyčistiť. Rovnako ho odpojte, keď ho nepoužívate alebo keď je búrka. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora (4), počkajte, až kým sa metlička (11) úplne zastaví. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Predtým, než vyberiete blok motora (4), počkajte, až kým nôž v mixovacom nástavci (5) úplne zastaví. Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora (4), počkajte, až kým nôž v sekači (7) úplne zastaví. Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (5) a nôž v sekači (7) je veľmi ostrý! Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa metlička (11) zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa nôž v mixovacom nástavci (5) zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúcej sa metličky (11). Nepúšťajte žiadne predmety na metličku (11) a udržiujte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža mixovacieho nástavca (5). Nepúšťajte žiadne predmety na nôž a udržiujte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti od otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža sekača (7). Hrozí nebezpečenstvo úrazu!



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom

- Pripojte tyčový mixér do siete až po zmontovaní bloku motora (4) a mixovacieho nástavca (5), metličky (11) alebo sekača. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Tyčový mixér možno zapájať len do riadne nainštalovanej a ľahko prístupnej elektrickej zásuvky, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s údajom na typovom štítku prístroja. Elektrická zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej ľahko prístupná, aby bolo možné v prípade núdze rýchlo vytiahnuť zástrčku.
- Tyčový mixér nikdy neprevádzkujte v blízkosti vane, sprchy alebo plného umývadla.
- Sieťový kábel a zástrčka sa nesmú poškodiť.
- Ak sa poškodí sieťový pripojovací kábel k tomuto spotrebiču, musí zabezpečiť výmenu kábla výrobcu alebo jeho zákaznícky servis, alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Nikdy neotvárajte kryt bloku motora (4), keďže neobsahuje žiadne súčasti, ktorých údržbu by mohol vykonávať používateľ. Pri otvorení krytu hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič vydáva dym, neobvyklé zvuky alebo zápach, ihneď odpojte sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takýchto prípadoch sa tyčový mixér nesmie používať dovtedy, kým ho skontroluje odborník. Nikdy nevdychujte dym vychádzajúci z prístroja v prípade požiaru. Ak dym napriek tomu vdýchnete, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže byť zdraviu škodlivé. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Zaisťte, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla o ostré hrany alebo horúce plochy. Sieťový kábel sa nesmie pricviknúť ani stláčať či pomliaždiť. Vyťahujte sieťový kábel zo zásuvky vždy za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel. Sieťový kábel musí byť vždy

vedený a uložený tak, aby sa naň nešliapalo a aby nedochádzalo k zakopnutiu o kábel. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Ak nie je prítomný dozor, a tiež pri poruchách a pred zložením, rozobratím alebo čistením prístroja je ho vždy potrebné odpojiť od elektrickej siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



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

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



NEBEZPEČENSTVO požiaru

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty s mixovacím nástavcom (5), do 3 minút s metličkou (11) alebo do 1 minúty so sekačom nechajte tyčový mixér aspoň rovnako dlho chladnúť:

- pri použití s mixovacím nástavcom (5): aspoň 2 minúty
- pri použití s metličkou (11): minimálne 3 minúty
- pri použití so sekačom: aspoň 2 minúty

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

5. Práva duševného vlastníctva

Na všetky súčasti tohto návodu na použitie sa vzťahujú práva duševného vlastníctva a používateľovi sa poskytujú len na informačné účely. Je zakázané akýmkoľvek spôsobom kopírovať a rozmnožovať údaje a informácie v tomto návode bez výslovného písomného súhlasu autora. To sa vzťahuje aj na komerčné použitie znenia a údajov z tohto návodu. Text a obrázky v návode zodpovedajú technickému stavu v čase zadania do tlače. Zmeny vyhradené.

6. Pred uvedením do prevádzky

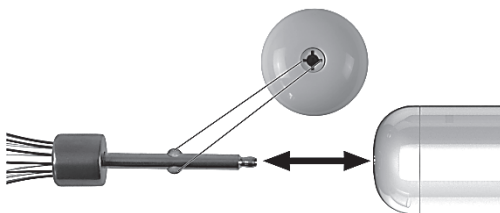
Vyberte tyčový mixér a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov a skontrolujte úplnosť dodávky. Odstráňte všetky ochranné fólie. Uchovajte obaly mimo dosahu detí a zabezpečte ekologickú likvidáciu obalov.

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

Po úplnom vysušení vyčistených dielov namontujte tyčový mixér.

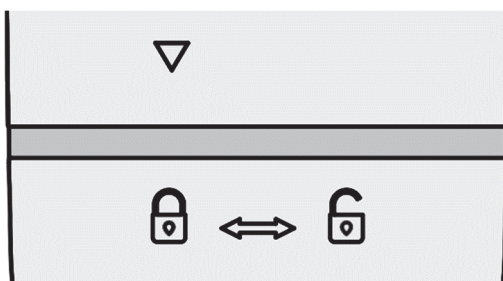
Aby bolo možné využívať metličku (11), treba ju najprv zaviesť do priloženého adaptéra (10). Postupujte nasledujúcim spôsobom:

Zavedte os metličky (11) do zásuvky adaptéra (10), kým os počutelne nezapadne. Dbajte na to, aby 2 západky na osi metličky (11) zasahovali do príslušných výrezov na adaptéri (10).



Na bloku motora (4) je umiestnené označenie so šípkou (▼). Na mixovacom nástavci (5), na metličke (11) a na sekači sú umiestnené nasledujúce označenia:  a .

Tieto označenia vám pomáhajú pri nasadzovaní a snímaní mixovacieho nástavca (5), príp. metličky (11) alebo sekača.



6.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (11)

- Nasadte blok motora (4) na mixovací nástavec (5) alebo metličku (11) tak, aby označenie so šípkou (▼) ukazovalo na otvorený zámok  na mixovacom nástavci (5), príp. metličke (11).
- Teraz otáčajte blok motora (4) v smere symbolu zatvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na zatvorený zámok  na mixovacom nástavci (5) alebo metličke (11). Dbajte na to, aby mixovací nástavec (5) alebo metlička (11) počutelne a citelne zapadla.

6.2 Sňatie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (11)

- Teraz otáčajte blok motora (4) v smere symbolu otvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na otvorený zámok  na mixovacom nástavci (5) alebo metličke (11).
- Teraz vytiahnite blok motora (4) z mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (11).

6.3 Spojenie/odpojenie bloku motora(4) a sekača

- Položte misku (8) na rovný a suchý povrch.
- Teraz opatrne nasadíte nôž (7) do držiaka noža v miske (8). Pri nasadzovaní ním trochu pootočte a sledujte, či zapadne až do dolnej časti držiaka noža. Je normálne, ak v tomto momente nôž (7) úplne pevne nesedí v držiaku. Nôž (7) sedí pevne vtedy, keď sa neskôr nasadí vrchnák misky (6).
- Do misky (8) vložte potravinu, ktorú chcete nasekať. Pritom dodržte symboly pre maximálne množstvo 500 ml  pre potraviny a 300 ml  pre tekutiny.
- Teraz nasadíte vrchnák misky (6) ľahkým pohybom smerom zhora na misku (8), kým nebude na hornom okraji misky (8) uložený rovno a nôž (7) nezapadne správne do vrchnáka misky (6). Misku (8) teraz pridržte jednou rukou a otáčajte vrchnákom misky (6) smerom doľava, kým to ide, aby ste vrchnák (6) zaistili na miske (8).
- Teraz nasadíte blok motora (4) na vrchnák misky (6) tak, aby označenie so šípkou (▼) ukazovalo na otvorený zámok  na vrchnáku misky (6).
- Teraz otáčajte blok motora (4) v smere symbolu zatvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na zatvorený zámok  na vrchnáku misky (6). Dbajte na to, aby blok motora (4) počuteľne a citelne zapadol.

Teraz je sekač pripravený na prevádzku.

- Ak chcete bol motora (4) po použití sekača znova odobrať, otáčajte blokom (4) v smere otvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na otvorený zámok  na vrchnáku misky (6).
- Teraz vytiahnite blok motora (4) smerom nahor z vrchnáka misky (6).



Ak chcete potraviny v miske (8) uskladniť, použite priložený vrchnák (9). Najprv odoberte vrchnák misky (6) a nôž (7).

6.4 Nastavenie rýchlosti

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

- Na zvýšenie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti (1) v smere „**MAX**“.
- Na zníženie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti (1) v smere „**MIN**“.

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

6.5 Odmerka (13)

- Pomocou dodanej odmerky (13) môžete odmerať tekutiny do 700 ml.
- Ďalej môžete pri používaní mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (11) využiť na prípravu potravín tiež odmerku (13).



Keď odmerku (13) používate na prípravu, smie sa naplniť maximálne množstvo len

Naplní sa 300 ml (🍯). Inak by mohla tekutina z odmerky (13) vytekať, príp. striekať.

Pri používaní metličky (11) pracujte so spínačom (2) a nikdy s TURBO spínačom (3).

7. Uvedenie do prevádzky

Týčový mixér je vhodný pre nasledujúce oblasti použitia:

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



Odporúča sa prispôbiť počet otáčok týčového mixéra potravinám, ktoré sa majú spracovať. Pri používaní mixovacieho nástavca (5) a sekača zvolte pre mäkke potraviny nižšiu rýchlosť a pre tvrdšie potraviny vyššiu rýchlosť, príp. TURBO rýchlosť.

Pri používaní metličky (11) pridávajúte rýchlosť v závislosti od požadovaného výsledku prípravy.

7.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (5)

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

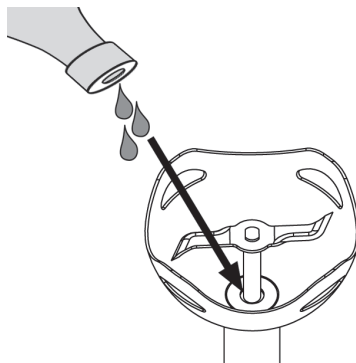
Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním noža zapnite týčový mixér až vtedy, keď sa mixovací nástavec (5) ponorí do potravín určených na mixovanie.

Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby alebo hrnca.
- Zaveďte mixovací nástavec (5) zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustíte týčový mixér podľa potreby pomocou spínača (2) a pomocou regulátora rýchlosti (1) zvolte vhodnú rýchlosť. Keď chcete rovno použiť najvyššiu rýchlosť, môžete namiesto toho spustiť týčový mixér pomocou TURBO spínača (3). Podržte zvolené tlačidlo počas procesu mixovania, príp. miešania stlačené. Ak mixovací nástavec (5) uviazne na spodnej časti nádoby, nakrátko pustíte tlačidlo a potom pokračujte v mixovaní.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybujte týčovým mixérom pri mixovaní ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá vašim požiadavkám, pustíte spínač (2), príp. TURBO spínač (3), kým sa mixovací nástavec (5) ešte nachádza v potravinách určených na mixovanie.
- Skôr, ako vytiahnete mixovací nástavec (5) z rozmixovaných potravín, počkajte, kým sa nôž zastaví.



Ak počas prevádzky zistíte neobvyklé zvuky, ako napríklad škripanie a podobne, nalejte na hnací hriadeľ mixovacieho nástavca (5) malé množstvo neutrálneho stolového oleja. Riadte sa k tomu tiež vedľa priloženým nákresom.



Aby bolo čistenie jednoduchšie, podržte mixovací nástavec (5) hneď po použití v nádobe s čistou vodou a potom niekoľkokrát stlačte spínač (2).

7.1.1 Tabuľka časov prípravy s mixovacím nástavcom (5)

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



Po maximálnom čase použitia s mixovacím nástavcom (5) až do 1 minúty nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty vychladnúť.

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

*: Rýchlosť nastavte podľa želanej konzistencie.



Keď odmerku (13) používate na prípravu, smie sa naplniť maximálne množstvo len 300 ml (☉). Inak by mohla tekutina z odmerky (13) vytekať, príp. striekať. Pri použití väčších množstiev použite mixovaciu nádobu vhodnú na spracované množstvo.

7.2 Prevádzka s metličkou (11)



Aby ste zabránili striekaniu pri miešaní tekutín, nepoužívajte metličku (11) nikdy s TURBO spínačom (3).

Naplňte tekutinu, ktorú chcete pripraviť, do dodanej odmerky (13 – naplňte maximálne 300 ml) alebo do úzkej vysokej nádoby s rovným dnom. To je ideálny predpoklad pre dobrý výsledok spracovania.

Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním metličky (11) zapnite tyčový mixér až vtedy, keď sa metlička (11) ponorí do potravín určených na mixovanie.

Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby.
- Zaveďte metličku (11) zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustíte tyčový mixér spínačom (2) a pomocou regulátora rýchlosti (1) zvolíte vhodnú rýchlosť. Počas prevádzky držte spínač (2) stlačený. Ak by obsah príliš striekal, znížte rýchlosť.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybujte tyčovým mixérom ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá Vaším požiadavkám, pustite spínač (2), a to ešte kým sa metlička (11) nachádza v miešanom obsahu.
- Skôr, ako vytiahnete metličku (11) z pripravených potravín, počkajte, kým sa úplne zastaví.

7.3 Prevádzka so sekačom



Dodržiňte symboly pre maximálne množstvo 500 ml  pre potraviny a 300 ml  pre tekutiny.

Na zmeranie správneho množstva tekutiny pomocou vyznačenej stupnice musí byť počas merania vždy namontovaný nôž (7).

Ak ste sekač zmontovali a spojili s blokom motora (4):

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



Sekač podržte jednou rukou a druhou rukou zároveň obsluhujte spínač (2, 3).

Nikdy neodpájajte blok motora (4) od vrchnáka misky (6), keď používate spínač (2, 3).

Spínač (2, 3) držte uvoľnene, keď ste spokojný s výsledkom prípravy potravín.

7.3.1 Tabuľka časov prípravy so sekačom

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



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

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

*: Rýchlosť nastavte podľa želanej konzistencie.

** : Pri príprave týchto potravín medzi popísanými krátkymi časmi použitia miskou (8) potraсте alebo poklepte, aby pripravované potraviny spadli do odmerky a dosiahol sa optimálny výsledok.

8. Čistenie



Nebezpečenstvo úrazu! Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (5) je veľmi ostrý!



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



Odporúča sa mixovací nástavec (5), nôž (7) alebo metličku (11) čistiť priamo po použití, aby ste predišli zaschnutiu spracovaných potravín. Obzvlášť po spracovaní veľmi slaných potravín by sa mal mixovací nástavec (5), nôž (7) alebo metlička (11) okamžite opláchnuť čistou vodou.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Oddel'te mixovací nástavec (5) alebo metličku (11) z bloku motora (4).
- Odpojte metličku (11) od adaptéra (10), pričom vytiahnete os metličky (11) z adaptéra (10).
- Vyberte nôž (7) z misky (8).
- Vyčistíte blok motora (4), vrchnák misky (6) a adaptér (10) ľahko navlhčenou čistiacou utierkou. Ak sú nečistoty odolnejšie, naneste na navlhčenú utierku malé množstvo čistiacieho prostriedku. Diely následne dôkladne osušte. Čistenie v kúpeli by zapríčinilo neopraviteľné škody!
- Mixovací nástavec (5), nôž (7), misku (8), vrchnák (9), metličku (11), odmerku (13) a vrchnák odmerky (12) môžete čistiť ponorením do vody. Po čistení dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov. Diely následne dôkladne osušte.
- Alebo môžete nôž (7), misku (8), vrchnák (9), metličku (11), odmerku (13) a vrchnák odmerky (12) vyčistiť aj v umývačke riadu.

9. Skladovanie pri nepoužívaní

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

10. Riešenie problémov

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

Tyčový mixér kanvica nefunguje

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

Nôž sa neotáča/nôž sa otáča ťažko

- Blok motora (4) a mixovací nástavec (5), metlička (11) alebo sekač nie sú správne zmontované. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a skontrolujte montáž.
- Nachádza sa v mixovacej nádobe alebo miske (8) prekážka? Odstráňte ju.
- Mixované potraviny sú príliš tvrdé alebo pevné.

11. Návrhy receptov

Majonéza

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

Príprava:

Vložte všetky ingrediencie do odmerky (13). Potom nasadte na dno odmerky (13) mixovací nástavec (5). Ťahajte mixovací nástavec (5) veľmi pomaly na najvyššom stupni smerom nahor. Napokon dochuťte soľou a čiernym korením.

Mangový lasí

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Mango	250 g	Najlepšie je ešte nie úplne dozreté mango.
Jogurt	250 g	Vo vegánskej verzii môžete použiť sójový alebo kokosový jogurt.
Sójový nápoj	130 ml	
Citrónová šťava	1 čajová lyžička	
Cukor	4 čajové lyžičky	Prípadne použite med alebo agávový sirup.

Príprava:

Najprv ošúpte mango a vyberte kôstku. Potom mixovacím nástavcom (5) zmixujte na kocky nakrájanú dužinu s ostatnými prísadami na stredných otáčkach, aby ste dosiahli krémový lasí.

Studený krém z lesných plodov

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Hlbokozmrazené lesné plody	300 g	Možno použiť aj iné zmrazené bobuľové ovocie.
Jogurt gréckeho typu	200 ml	
Smotana	100 ml	
Vanilkový cukor	1 balíček	
Med	2 polievkové lyžice	

Príprava:

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

Petržlenovo-bazalkové pesto

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

Príprava:

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

Figový dip na čerstvý syr s vlašskými orechmi

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Čerstvý syr	300 g	
Sušené figy	4 kusy	
Vlašské orechy	50 g	
Med	1 polievková lyžica	
Limetka	½	
Soľ	1 štipka	
Čierne korenie	1 štipka	

Príprava:

Vlašské orechy posekajte na drobno. Šťavu z polovice limetky, čerstvý syr, med, sušené figy, soľ a čierne korenie zmixujte mixovacím nástavcom (5) na nízkych otáčkach, kým nevznikne krémová zmes. Nakoniec primiešajte na drobno nakrájané vlašské orechy.

Prajeme vám, aby sa vám pri príprave darilo!

12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia

	Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
  ES/PT	Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniciach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.

Len pre Francúzsko:



„Tried me jednoduchšie“

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

Len pre Španielsko a Portugalsko:

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



	Pri triedení odpadov si všimajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:	
	1 – 7: Plasty/20 – 22: Papier a lepenka/80 – 98: Kompozitné a sendvičové materiály.	
Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalov výrobku
	Vlnitá lepenka	Predajný obal, vnútorný kartón
	Papier	Hodvábny papier v predajnom obale
	Chlórovaný polyetylén	Plastové vrečko

13. Vyhlásenia o zhode



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



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode si možno prevziať zo stránky:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

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

14. Záručné pokyny

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

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

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

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

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na

stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 466109_2404



Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Índice

1. Uso previsto..... 167

2. Material incluido 167

3. Datos técnicos 168

 3.1 Tiempo de funcionamiento corto..... 169

 3.2 Tiempo de enfriamiento 169

4. Indicaciones de seguridad 169

5. Derechos de propiedad intelectual..... 175

6. Antes de la puesta en funcionamiento..... 176

 6.1 Insertar el batidor (5) o la varilla batidora (11)..... 176

 6.2 Extraer el batidor (5) o la varilla batidora (11) 176

 6.3 Conectar/desconectar el bloque motor (4) y la trituradora..... 177

 6.4 Ajuste de la velocidad 177

 6.5 El vaso medidor(13) 178

7. Puesta en funcionamiento 178

 7.1 Uso con el batidor (5) 178

 7.1.1 *Tabla de tiempos de procesamiento del batidor (5)*..... 179

 7.2 Uso con la varilla batidora (11) 180

 7.3 Uso con la trituradora..... 180

 7.3.1 *Tabla de los tiempos de procesamiento de la trituradora*..... 181

8. Limpieza 182

9. Almacenamiento cuando no se utiliza 183

10. Resolución de problemas 183

11. Sugerencias de recetas 184

12. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos..... 186

13. Información sobre la conformidad del aparato..... 187

14. Información sobre la garantía 188

¡Enhorabuena!

Al comprar el set de batidora de mano SilverCrest SSMS 600 F6 (en adelante, la batidora de mano) ha elegido un producto de primera calidad.

Antes de utilizarla por primera vez, le recomendamos que se familiarice con la batidora de mano y que lea atentamente estas instrucciones de uso. Preste especial atención a las indicaciones de seguridad y utilice la batidora de mano solamente de la manera descrita en las presentes instrucciones y para los usos que aquí se indican.

Guarde bien estas instrucciones de uso. En caso de transferir la propiedad de la batidora de mano a un tercero, entréguele también toda la documentación.

1. Uso previsto

La batidora de mano es un electrodoméstico que se utiliza exclusivamente para picar y triturar diversos alimentos sin hueso. Con la varilla batidora suministrada podrá batir ingredientes líquidos, semilíquidos o mezclas hasta que queden esponjosos u homogéneos. La batidora de mano no se debe utilizar fuera de espacios cerrados ni en regiones de clima tropical. Tampoco está previsto su uso en empresas o de modo comercial. La batidora de mano está destinada exclusivamente al uso privado en el hogar; cualquier otro uso se considera indebido. Esta batidora de mano cumple todas las normas y estándares necesarios para su conformidad CE. En caso de realizar una modificación de la batidora de mano no acordada con el fabricante, no será posible continuar garantizando el cumplimiento de estas normas. El fabricante declina cualquier responsabilidad relacionada con los daños o fallos que puedan resultar de ello.

Respete las normas aplicables en cada caso a escala nacional o las leyes del país en el que se utilice el aparato.

2. Material incluido

Saque la batidora de mano y todos sus accesorios del embalaje. Retire todos los materiales de embalaje y compruebe que todos los componentes estén íntegros y no presenten daños. Si su material presenta daños o fallos, póngase en contacto con el fabricante.

- **Bloque motor con enchufe y cable de alimentación**
- **Batidor**
- **Varilla batidora**
- **Adaptador (para varilla batidora)**
- **Trituradora (recipiente, cuchillas y tapa)**
- **Vaso medidor (con tapa)**
- **Guía breve (las instrucciones de uso completas están disponibles en línea)**

Estas instrucciones de uso cuentan con una cubierta desplegable. En la parte interior de la cubierta se hallan representados la batidora de mano y todos sus elementos de mando con una serie de números. Estos números tienen el siguiente significado:

Imagen A: Batidora de mano

1	Regulador de velocidad
2	Botón (velocidad normal)
3	Botón TURBO (velocidad rápida)
4	Bloque motor
5	Batidor

Figura B: Trituradora

6	Cubierta del recipiente (con mecanismo)
7	Cuchillas
8	Recipiente
9	Tapa

Figura C: Varilla batidora

10	Adaptador (para varilla batidora)
11	Varilla batidora

Figura D: Vaso medidor

12	Tapa del vaso medidor
13	Vaso medidor

3. Datos técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Modelo	SilverCrest SSMS 600 F6
Alimentación eléctrica	220 - 240 V~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo	600 W
Tiempo de funcionamiento	1 minuto con el batidor (5) 3 minutos con la varilla batidora (11) 1 minuto con la trituradora
Clase de protección	II 

Los datos técnicos y el diseño pueden ser modificados sin previo aviso.



No es necesario que el usuario haga nada en el producto para cambiar entre 50 y 60 Hz. El producto funciona tanto a 50 como a 60 Hz.

3.1 Tiempo de funcionamiento corto

El tiempo de funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo se puede utilizar la batidora de mano sin que el motor se sobrecaliente y se dañe el aparato. El tiempo de funcionamiento corto de la batidora de mano es de 1 minuto utilizando el batidor (5), de 3 minutos utilizando la varilla batidora (11) y de 1 minuto utilizando la trituradora.

No utilice el batidor (5) ni la trituradora durante más de 30 segundos sin interrupción con alimentos muy duros o muy compactos (como por ejemplo, la carne).

3.2 Tiempo de enfriamiento

Tras el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto con el batidor (5), de hasta 3 minutos con la varilla batidora (11) y de hasta 1 minuto con la trituradora, deje que la batidora de mano se enfríe:

- al menos 2 minutos usando el batidor (5) o la trituradora
- al menos 3 minutos usando la varilla batidora (11)

Después, continúe con el proceso iniciado.

4. Indicaciones de seguridad

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea con atención las siguientes instrucciones y tenga en cuenta todas las advertencias aunque esté acostumbrado a manejar electrodomésticos y aparatos electrónicos. Conserve en buen estado estas instrucciones de uso para utilizarlas como referencia en el futuro. Si vende o entrega el aparato a otra persona, no olvide incluir estas instrucciones de uso. Son parte integrante del aparato.

Explicación de los símbolos utilizados



¡PELIGRO! Esta palabra de advertencia hace referencia a un riesgo con un elevado grado de peligro que, de no evitarlo, causaría lesiones graves o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA! Esta palabra de advertencia hace referencia a un riesgo con un grado medio de peligro que, de no evitarlo, podría causar lesiones graves o incluso la muerte.



¡PELIGRO! Este símbolo identifica situaciones peligrosas que pueden ser perjudiciales para la salud o incluso causar la muerte, y/o que pueden provocar daños materiales por descarga eléctrica.



¡Peligro de incendio! Este símbolo advierte del peligro de que se produzcan incendios en caso de que no se respeten las instrucciones de uso.



Este símbolo indica que el bloque motor (4) no se debe meter jamás en agua.



Este símbolo identifica aquellas piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.



Este símbolo identifica a aquellos productos que han sido probados debido a su composición física y química y cuyo contacto con alimentos no plantea problemas para la salud según lo establecido en el reglamento CE 1935/2004.



Este símbolo indica la existencia de más información sobre el mismo tema.



Este símbolo en el vaso medidor (13) indica la cantidad máxima de líquido que se puede procesar en dicho vaso (13) sin que el contenido se salga de él.



Dirección del fabricante

Uso indebido previsible

- Utilice la batidora de mano conforme al uso previsto. Un uso erróneo del aparato puede producir lesiones.
- La batidora de mano no se debe utilizar para picar alimentos demasiado duros. Entre ellos se incluyen, por ejemplo, los alimentos congelados, los granos de café, los cereales y las especias. Tampoco es posible procesar chocolate.
- No deben procesarse productos que no sean alimentos. La batidora de mano podría sufrir daños.

- La batidora de mano no debe utilizarse al aire, sino solo en contacto con alimentos adecuados. Hacerla funcionar al aire durante mucho tiempo puede dañar la batidora de mano.

Seguridad personal

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga tanto la batidora de mano como su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que los niños estén supervisados y de que no jueguen con este aparato. Mantenga sobre todo el batidor (5) y las cuchillas (7) fuera del alcance de los niños para asegurarse de que no resulten heridos.



¡PELIGRO! El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Este aparato puede ser utilizado por personas que tengan mermadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisadas durante el uso o hayan sido instruidas acerca de cómo usar de forma segura el aparato y hayan comprendido los peligros que dicho uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.



¡PELIGRO! Peligro de lesiones

- Antes de cambiar cualquier accesorio o pieza opcional que se mueva durante el funcionamiento hay que apagar el aparato y desconectado de la corriente.

- Desconecte la batidora de mano de la red eléctrica siempre que desee montarla, desmontarla o limpiarla. Haga lo mismo cuando no vaya a utilizarla, y también en caso de tormenta. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Espere a que la varilla batidora (11) se haya detenido antes de retirar el bloque motor (4). Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Espere a que se hayan detenido las cuchillas del batidor (5) antes de retirar el bloque motor (4). No toque nunca las cuchillas mientras estén en funcionamiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Espere a que se hayan detenido las cuchillas (7) de la trituradora antes de retirar el bloque motor (4). No toque nunca las cuchillas mientras estén en funcionamiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- ¡Tenga cuidado al limpiar la batidora de mano! Las cuchillas del batidor (5) y las cuchillas (7) de la trituradora están muy afiladas. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Tras el apagado, espere hasta que la varilla batidora (11) se haya detenido por completo antes de sacar la batidora de mano de los alimentos. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Tras el apagado, espere a que la cuchilla del batidor (5) se haya detenido por completo antes de sacar la batidora de mano de los alimentos. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- No toque nunca la varilla batidora (11) mientras esté en funcionamiento. No meta ningún objeto en la varilla batidora (11) y mantenga alejados de ella tanto la ropa suelta como el cabello largo. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- No toque nunca las cuchillas del batidor (5) mientras estén en movimiento. No meta ningún objeto en la cuchilla y mantenga en todo momento fuera del alcance de la cuchilla tanto la ropa suelta

como el cabello largo mientras la misma esté en movimiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.

- No toque nunca las cuchillas (7) de la trituradora mientras estén en movimiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.



PELIGRO por descarga eléctrica

- Conecte la batidora de mano a la red eléctrica una vez que el bloque motor (4), el batidor (5), la varilla batidora (11) o la trituradora estén montados. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte la batidora de mano a una toma de corriente correctamente instalada y de fácil acceso cuya tensión de alimentación se corresponda con los datos que figuran en la placa de características. Tras conectarla, la toma de corriente debe seguir siendo de fácil acceso para poder retirar rápidamente el enchufe en caso de emergencia.
- No use nunca la batidora de mano cerca de la bañera, la ducha o un lavabo lleno de agua.
- El cable de alimentación y el conector no deben sufrir daños.
- Si el cable de conexión a la corriente de este aparato sufre algún desperfecto, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente del fabricante o por otra persona que tenga una cualificación equiparable, a fin de evitar riesgos.
- No abra nunca la carcasa del bloque motor (4), ya que este no contiene ninguna pieza que requiera mantenimiento. Si se abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- Si detecta humo, ruidos u olores extraños, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. En estos casos no se deberá volver

a utilizar la batidora de mano hasta que un técnico especializado la haya revisado. No respire nunca el humo de un posible incendio del aparato. Si a pesar de todo no pudiera evitarlo, acuda inmediatamente al médico. La inhalación de humo puede resultar perjudicial para la salud. Existe riesgo de sufrir lesiones.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no haya resultado dañado por bordes afilados o puntos calientes. El cable no se debe aprisionar ni aplastar. Desenchufe siempre el aparato tirando del enchufe, nunca del propio cable de alimentación. Coloque el cable de alimentación de manera que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica cuando no se esté vigilando, en caso de avería o antes de su montaje, desmontaje o limpieza. Existe riesgo de descarga eléctrica.



El bloque motor (4) no se debe sumergir nunca en agua ni tampoco deben entrar líquidos en la carcasa del mismo.

- En caso de que algún líquido penetre en la carcasa del bloque motor (4), desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- No toque nunca el bloque motor (4), el cable de alimentación o el enchufe con las manos mojadas. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, desconecte inmediatamente la batidora de mano de la red eléctrica. El aparato quedará libre de corriente solamente cuando se haya extraído el enchufe de la toma de electricidad. Existe riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO de incendio

Tras el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto con el batidor (5), de hasta 3 minutos con la varilla batidora (11) y de hasta 1 minuto con la trituradora, deje que la batidora de mano se enfríe durante los siguientes tiempos:

- usando el batidor (5): al menos 2 minutos
- usando la varilla batidora (11): al menos 3 minutos
- usando la trituradora: al menos 2 minutos

Después, continúe con el proceso iniciado. Existe peligro de incendio.

5. Derechos de propiedad intelectual

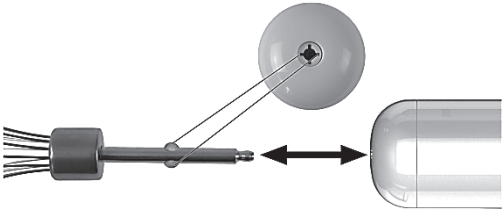
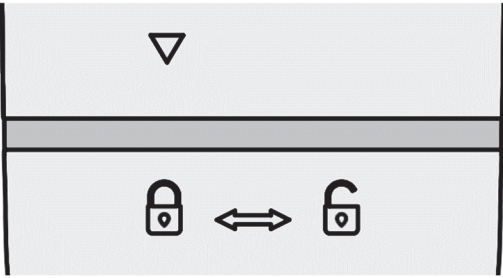
Todo el contenido de estas instrucciones de uso está sometido a la legislación sobre propiedad intelectual y se pone a disposición del lector únicamente como fuente de información. Sin la autorización expresa y por escrito del autor se prohíbe copiar o reproducir datos o información contenidos en ellas. Esto también se refiere al uso comercial del contenido y de los datos. El texto y las imágenes corresponden al estado tecnológico en el momento de imprimirse las instrucciones. Reservado el derecho de realizar modificaciones.

6. Antes de la puesta en funcionamiento

Saque la batidora de mano y todos sus accesorios del embalaje y compruebe la integridad del conjunto. Retire todas las láminas de protección. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños y deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.

Antes de utilizar la batidora de mano por primera vez, límpiela a fondo tal y como se describe en el capítulo «Limpieza».

Monte la batidora de mano una vez que las piezas que ha limpiado estén completamente secas:

Para usar la varilla batidora (11) se la debe introducir en el adaptador (10) suministrado. Para hacerlo, proceda de la siguiente manera: Introduzca el eje de la varilla batidora (11) en el alojamiento del adaptador (10) hasta que el eje encastre de forma audible. Asegúrese de que las 2 lengüetas del eje de la varilla batidora (11) se inserten en las ranuras correspondientes del adaptador (10).	
En el bloque motor (4) verá un símbolo en forma de flecha (▼). Por su parte, el batidor (5), la varilla batidora (11) y la trituradora muestran los siguientes símbolos:  y . Estos símbolos le ayudarán a la hora de insertar y extraer tanto el batidor (5) como la varilla batidora (11) o la trituradora.	

6.1 Insertar el batidor (5) o la varilla batidora (11)

- Coloque el bloque motor (4) sobre el batidor (5) o la varilla batidora (11) de forma que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado abierto  del batidor (5) o de la varilla batidora (11).
- Ahora, gire el bloque motor (4) en la dirección del candado cerrado de forma que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado cerrado  del batidor (5) o de la varilla batidora (11). Asegúrese de que el batidor (5) o la varilla batidora (11) encaستن de forma clara y audible.

6.2 Extraer el batidor (5) o la varilla batidora (11)

- Gire el bloque motor (4) en la dirección del candado abierto de forma que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado abierto  del batidor (5) o de la varilla batidora (11).
- Ahora, tire del bloque motor (4) para extraerlo del batidor (5) o de la varilla batidora (11).

6.3 Conectar/desconectar el bloque motor (4) y la trituradora

- Coloque el recipiente (8) sobre una superficie plana y seca.
- Ahora, ponga con cuidado las cuchillas (7) en el soporte diseñado para ellas dentro del recipiente (8). Al colocarlas, gírelas un poco y asegúrese de que queden introducidas hasta el fondo del soporte. Es normal que, en este paso, las cuchillas (7) no queden totalmente fijas en el soporte. Las cuchillas (7) quedarán sujetas cuando, posteriormente, se coloque la cubierta del recipiente (6).
- Ponga en el recipiente (8) los alimentos que quiera picar. Tenga en cuenta los símbolos que marcan la cantidad máxima de llenado de 500 ml  para alimentos y de 300 ml  para líquidos.
- Coloque la cubierta del recipiente (6) desde arriba en el recipiente (8) haciendo un ligero movimiento hasta que quede plana sobre el borde superior de dicho recipiente (8) y las cuchillas (7) encajen correctamente en la cubierta (6). Sujete firmemente el recipiente (8) con una mano y gire la cubierta del recipiente (6) hacia la izquierda hasta el tope. Esto permite fijar dicha cubierta (6) al recipiente (8).
- Ahora, coloque el bloque motor (4) sobre la cubierta del recipiente (6) de manera que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado abierto  de la cubierta del recipiente (6).
- Gire el bloque motor (4) en la dirección del candado cerrado hasta que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado cerrado  de la cubierta del recipiente (6). Asegúrese de que el bloque motor (4) encastre de forma clara y audible.

La trituradora estará lista para usarse.

- Tras usar la trituradora, retire de nuevo el bloque motor (4). Para ello, gire el bloque motor (4) en la dirección del candado abierto de forma que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado abierto  de la cubierta del recipiente (6).
- Ahora, tire del bloque motor (4) hacia arriba para extraerlo de la cubierta del recipiente (6).



Si desea conservar los alimentos en el recipiente (8), utilice la tapa suministrada (9). A continuación, retire la cubierta del recipiente (6) y las cuchillas (7).

6.4 Ajuste de la velocidad

Con el regulador de velocidad (1) del bloque motor (4) puede ajustar la velocidad de la batidora de mano de forma continua. De esta forma podrá ajustar la velocidad óptima para cada uno de los alimentos que vaya a procesar.

- Mueva el regulador de velocidad (1) en dirección a «**MAX**» para aumentar la velocidad.
- Mueva el regulador de velocidad (1) en dirección a «**MIN**» para reducir la velocidad.

El ajuste de la velocidad solo se puede llevar a cabo cuando utilice la batidora de mano con el botón (2) de velocidad normal seleccionado. Si la utiliza con el botón TURBO (3) dispondrá inmediatamente de la velocidad máxima.

6.5 El vaso medidor(13)

- Con el vaso medidor (13) suministrado podrá medir hasta 700 ml de líquido.
- Además, también podrá usar el vaso medidor (13) junto con el batidor (5) o la varilla batidora (11) para procesar sus alimentos.



Si utiliza el vaso medidor (13) para el procesado, este solo podrá contener una cantidad máxima de

300 ml (●). De lo contrario, el líquido podría salirse del vaso medidor (13).

Cuando utilice la varilla batidora (11), hágala funcionar con el botón (2) y nunca con el botón TURBO (3).

7. Puesta en funcionamiento

La batidora de mano es adecuada para los siguientes usos:

- Picar y triturar fruta y verdura en sopas, salsas y aderezos
- Mezclar bebidas
- Hacer batidos de leche
- Montar nata, claras, etc.
- Hacer mayonesa o mezclar postres



Se recomienda adaptar la velocidad de la batidora de mano al alimento que se esté procesando.

Cuando utilice el batidor (5) y la trituradora con alimentos blandos, seleccione una velocidad menor, y cuando lo haga con alimentos más duros, seleccione una velocidad mayor o, incluso, la velocidad TURBO.

Cuando utilice la varilla batidora (11), utilice la velocidad conveniente según el resultado que desee.

7.1 Uso con el batidor (5)

Vierta los alimentos que vaya a picar en un recipiente que, a ser posible, sea estrecho, elevado y de base plana. Esta es la condición ideal para obtener un resultado de triturado homogéneo. Por supuesto, también se puede utilizar una olla normal.

Para evitar lesiones debido a las cuchillas giratorias, encienda la batidora de mano cuando el batidor (5) esté dentro de la mezcla.

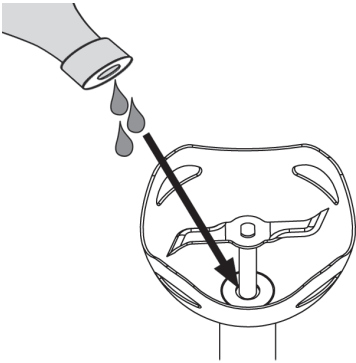
Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Introduzca los alimentos que vaya a procesar en un recipiente adecuado o en una olla.
- Introduzca el batidor (5) de forma vertical en la mezcla.
- Encienda la batidora de mano, según lo necesite, pulsando el botón (2), y seleccione una velocidad adecuada utilizando el regulador de velocidad (1). Si desea utilizar directamente la máxima velocidad, encienda la batidora de mano pulsando el botón TURBO (3). Mantenga pulsado el botón seleccionado durante el proceso de mezcla o triturado. Si el batidor (5) se adhiere al fondo del recipiente, suelte momentáneamente el botón y seguidamente retome el proceso.

- Para conseguir un procesado homogéneo de la mezcla durante el triturado, mueva la batidora de mano ligeramente hacia arriba y hacia abajo.
- Cuando la mezcla quede como desea, suelte el botón (2) o el botón TURBO (3) mientras el batidor (5) sigue dentro de la mezcla.
- Espere hasta que las cuchillas se hayan detenido antes de sacar el batidor (5) del alimento triturado.



Si durante el funcionamiento percibe ruidos inusuales, como chirridos o similares, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en el eje del batidor (5). tal y como se muestra en la imagen.



Para que la limpieza sea más sencilla, introduzca el batidor (5) justo después de su uso en un recipiente con agua limpia y pulse brevemente el botón (2) varias veces.

7.1.1 Tabla de tiempos de procesamiento del batidor (5)

La siguiente tabla pretende servirle de orientación a la hora de procesar diferentes alimentos. Guíese por los tiempos de procesamiento recomendados para evitar un calentamiento excesivo de la batidora de mano. Si no consiguiera en ese tiempo la mezcla deseada, interrumpa el proceso y deje que el motor se enfríe. A continuación, siga batiendo.



Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto del batidor (5), deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 2 minutos.

Alimento	Cantidad recomendada	Velocidad	Tiempo de procesamiento
Fruta, verdura	100 – 200 g	Nivel MIN a MAX o TURBO *	30 – 60 segundos
Sopas, salsas, papillas	100 – 400 ml	Nivel MIN a MAX o TURBO *	60 segundos
Bebidas lácteas, batidos	100 – 1000 ml	Nivel MIN a MAX o TURBO *	60 segundos

*: Ajuste la velocidad de acuerdo con la consistencia deseada.



Si utiliza el vaso medidor (13) para el procesado, este solo podrá contener una cantidad máxima de

300 ml (🔹). De lo contrario, el líquido podría salirse del vaso medidor (13). Si va a procesar cantidades más grandes, tiene que utilizar un recipiente acorde con dicha cantidad.

7.2 Uso con la varilla batidora (11)



Para evitar salpicaduras cuando mezcle líquidos, no utilice nunca la varilla batidora (11) con el botón TURBO (3).

Vierta los líquidos que vaya a batir en el vaso medidor suministrado (13, llenar con un máximo de 300 ml) o en un recipiente que sea estrecho, elevado y de base plana. Esta es la condición ideal para obtener un buen resultado de batido.

Para evitar lesiones debidas a la varilla batidora (11) giratoria, encienda la batidora de mano cuando la varilla batidora (11) esté dentro de la mezcla.

Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Introduzca los alimentos que vaya a procesar en un recipiente adecuado.
- Introduzca el varilla batidora (11) de forma vertical en la mezcla.
- Encienda la batidora de mano pulsando el botón (2) y seleccione una velocidad adecuada utilizando el regulador de velocidad (1). Mantenga pulsado el botón (2) durante el proceso. Si salpicase demasiado, reduzca la velocidad.
- Para conseguir un procesado homogéneo de la mezcla, mueva la batidora de mano ligeramente hacia arriba y hacia abajo.
- Cuando la mezcla quede como desea, suelte el botón (2) y mantenga la varilla batidora (11) dentro de la mezcla.
- Espere hasta que la varilla batidora (11) se haya detenido antes de sacarla del alimento.

7.3 Uso con la trituradora



Tenga en cuenta los símbolos que marcan la cantidad máxima de llenado de 500 ml para alimentos y de 300 ml 🔹 para líquidos.



Para medir la cantidad correcta de líquido con ayuda de la escala incluida, las cuchillas (7) deben estar montadas durante el proceso de medición.

Una vez que haya montado la trituradora y la haya unido con el bloque motor (4):

- Conecte el enchufe a la toma de corriente

- Mantenga pulsado el botón (2) para procesar los alimentos a una velocidad normal. Regule la velocidad según sea necesario mediante el regulador de velocidad (1) o utilice el botón TURBO (3) para trabajar directamente a la máxima velocidad.



Sujete firmemente la trituradora con una mano mientras que con la otra acciona los botones (2, 3).

No separe nunca el bloque motor (4) de la cubierta del recipiente (6) mientras acciona los botones (2, 3).

Suelte el botón (2, 3) una vez que esté satisfecho con el resultado del procesado.

7.3.1 Tabla de los tiempos de procesamiento de la trituradora

La siguiente tabla pretende servirle de orientación a la hora de procesar diferentes alimentos. Guíese por los tiempos de procesamiento recomendados para evitar un calentamiento excesivo de la batidora de mano. Si no consiguiera en ese tiempo la mezcla deseada, interrumpa el proceso y deje que el motor se enfríe. A continuación, siga batiendo.



Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto de la trituradora, deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 2 minutos.

Alimento	Cantidad (máx.)	Velocidad	Tiempo de procesamiento
Cebollas **	200 g	Nivel MIN	1 segundo de funcionamiento corto 5 veces y, entre medias, sacudir el recipiente
Ajo	25 dientes	Nivel MIN a MAX *	Aprox. 15 segundos
Zanahorias	200 g	Nivel MIN a MAX *	Aprox. 15 segundos
Almendras/avellanas	200 g	Nivel TURBO	Aprox. 20 segundos
Nueces	200 g	Nivel medio *	Aprox. 15 segundos
Parmesano/queso curado	250 g	Nivel TURBO	Aprox. 30 segundos
Perejil **	30 g	Nivel TURBO	1 segundo de funcionamiento corto 5 veces y, entre medias, sacudir el recipiente
Hierbas frescas **	40 g	Nivel TURBO	1 segundo de funcionamiento corto 6 veces y, entre medias, sacudir el recipiente

*: Ajuste la velocidad de acuerdo con la consistencia deseada.

** : Cuando se procesen estos alimentos, entre cada proceso corto de uso descrito agite, sacuda o dé golpecitos al recipiente (8) para devolver los restos de alimentos sin procesar a las cuchillas y conseguir un resultado óptimo.

8. Limpieza



¡Peligro de lesiones! ¡Tenga cuidado al limpiar la batidora de mano! ¡Las cuchillas del batidor (5) están muy afiladas!



Advertencia de daños materiales No utilice detergentes ni objetos abrasivos o que puedan rayar las superficies (por ejemplo, estropajos de metal). De lo contrario, la batidora de mano podría resultar dañada.



Se recomienda limpiar el batidor (5), las cuchillas (7) o la varilla batidora (11) justo después de su uso para evitar que los restos de los alimentos procesados se resequen. Lave inmediatamente el batidor (5), las cuchillas (7) o la varilla batidora (11) con agua limpia sobre todo después de procesar alimentos muy salados.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Separe el batidor (5) o la varilla batidora (11) del bloque motor (4).
- Separe la varilla batidora (11) del adaptador (10) sacando el eje de la varilla batidora (11) del alojamiento del adaptador (10).
- Saque las cuchillas (7) del recipiente (8).
- Limpie el bloque motor (4), la cubierta del recipiente (6) y el adaptador (10) con un trapo ligeramente humedecido. En el caso de haber restos de suciedad secos, añada un poco de detergente al paño humedecido. A continuación, seque bien las piezas. ¡Sumergirlos en el fregadero para su limpieza causaría daños irreparables!
- El batidor (5), las cuchillas (7), el recipiente (8), la tapa (9), la varilla batidora (11), el vaso medidor (13) y la tapa del vaso medidor (12) se pueden lavar sumergiéndolos en el fregadero. Tras la limpieza, aclare con abundante agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente. A continuación, seque bien las piezas.
- Las cuchillas (7), el recipiente (8), la tapa (9), la varilla batidora (11), el vaso medidor (13) y la tapa del vaso medidor (12) también se pueden lavar en el lavavajillas.

9. Almacenamiento cuando no se utiliza

Si no va a utilizar la batidora de mano durante mucho tiempo, límpiela tal y como se describe en el capítulo anterior. Manténgala en un lugar limpio y seco fuera del alcance de los niños.

10. Resolución de problemas

Si su batidora de mano no funciona como debiese, trate de resolver el problema siguiendo las indicaciones expuestas a continuación. Si a pesar de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La batidora de mano no funciona

- El enchufe no está conectado. Conecte el enchufe a una toma de corriente.
- La toma de corriente está defectuosa. Pruebe a conectar el aparato a otra toma de corriente que sepa con seguridad que funciona debidamente.

La cuchilla no gira/gira con dificultad

- El bloque motor (4) y el batidor (5), la varilla batidora (11) y la trituradora no están correctamente montados. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y compruebe su montaje.
- ¿Hay algún obstáculo en el contenedor de la mezcla o en el recipiente (8)? Retírelo.
- Los alimentos mezclados son demasiado duros o demasiado espesos.

11. Sugerencias de recetas

Mayonesa

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Aceite de cocina	250 g	Mídalo por gramos, no por mililitros
Huevo	1 unidad	Debe estar a temperatura ambiente
Sal	1 cdta.	Para el sabor
Azúcar	1 cdta.	Para el sabor
Mostaza	1 cdta.	Para el sabor
Pimienta	1 pizca	
Vinagre de uva	15 g	Se puede usar otro vinagre, pero no esencia de vinagre

Preparación:

Ponga todos los ingredientes en el vaso medidor (13). Coloque el batidor (5) en la base del vaso medidor (13). Mueva el batidor (5) muy lentamente hacia arriba en el nivel más alto. A continuación, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Lassi de mango

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Mango	250 g	Se recomienda emplear un mango maduro.
Yogur	250 g	Para hacer una variante vegana, puede utilizar yogur de soja o de coco.
Bebida de soja	130 ml	
Zumo de limón	1 cdta.	
Azúcar	4 cdtas.	Como alternativa se puede usar miel o sirope de agave.

Preparación:

En primer lugar se pela el mango y se retira el hueso. A continuación, bata con el batidor (5) la carne del mango cortada en daditos con el resto de ingredientes a velocidad media para obtener un cremoso *lassi*.

Crema fría de bayas silvestres

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Bayas silvestres congeladas	300 g	También se pueden utilizar otras bayas congeladas
Yogur griego	200 ml	
Nata	100 ml	
Azúcar avainillado	1 paquetito	
Miel	2 cdas.	

Preparación:

Dosificar las cantidades de yogur y nata en la trituradora. A continuación, añadir las bayas congeladas, la miel y el azúcar avainillado. Triturar al nivel más alto hasta obtener una crema fría.

Pesto de perejil y albahaca

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Albahaca	½ manojo	
Perejil	1 manojo	
Piñones	3 cdas.	
Parmesano	70 g	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	
Aceite de oliva	65 ml	

Preparación:

Lave la albahaca y el perejil. Arranque las hojas del perejil y corte el queso en daditos. A continuación, eche todos los ingredientes en la trituradora y bata a toda velocidad hasta que quede muy fino. Reparta el pesto en dos 2 frascos con tapa roscada y cúbralo con aceite.

Salsa de queso fresco e higos con nueces

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Queso fresco	300 g	
Higos secos	4 uds.	
Nueces	50 g	
Miel	1 cda.	
Lima	½	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	

Preparación:

Picar finamente las nueces. Bata el zumo de la media lima, el queso fresco, la miel, los higos secos, la sal y la pimienta con el batidor (5) a una velocidad baja hasta obtener una masa cremosa. Por último, mezcle sin batir las nueces picadas.

¡Buen provecho!

12. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos

	Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.
	Deseche también el material del embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. El cartón se puede entregar en puntos públicos de recogida para su reciclaje. Los envoltorios y plásticos del embalaje serán recogidos por la empresa de basuras de su localidad para ser eliminados de forma respetuosa con el medioambiente.
 ES/PT	

Información relevante solo para Francia:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

«La clasificación, simplificada»

El producto, los accesorios, los productos impresos incluidos y los componentes del embalaje son reciclables. Estos están sujetos a una responsabilidad ampliada del fabricante y se clasifica y recoge por separado.

Información relevante solo para España y Portugal:

Separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos de dichos materiales:

ES/PT



AMARILLO
AMARELO

ES/PT



AZUL

ES/PT



VERDE

	A la hora de separar los residuos, tenga en cuenta el distintivo del embalaje y las abreviaturas (a) y números (b) que aparecen en él con el siguiente significado:	
	1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.	
Símbolo	Material	Incluido en los siguientes componentes del embalaje de este producto
	Cartón corrugado	Embalaje comercial, caja interior
	Papel	Papel de seda dentro del embalaje comercial
	Polietileno clorado	Bolsa de plástico

13. Información sobre la conformidad del aparato



Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes. Se ha demostrado su conformidad. Las declaraciones y la documentación correspondientes están en posesión del fabricante.



Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes de la República de Serbia.

Puede descargar la declaración UE de conformidad completa desde el siguiente enlace:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

Dirección de contacto según el Reglamento 2023/988 sobre seguridad de los productos: ce@targa.de

14. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.

- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



Servicio

ES

Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 466109_2404



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål	191
2. Leveringsomfang	191
3. Tekniske data	192
3.1 KD-tid	193
3.2 Afkølingstid	193
4. Sikkerhedsanvisninger	193
5. Ophavsret.....	198
6. Før ibrugtagningen	199
6.1 Montering af blenderstaven (5) eller piskeriset (11).....	199
6.2 Fjernelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (11)	199
6.3 Tilslutning/afkobling af motorblok (4) og blender	200
6.4 Indstilling af hastigheden.....	200
6.5 Målebægeret (13).....	200
7. Ibrugtagning.....	201
7.1 Anvendelse med blenderstaven (5)	201
7.1.1 <i>Tabel over forarbejdningstider Blenderstav (5)</i>	202
7.2 Anvendelse med piskeriset (11).....	203
7.3 Anvendelse med blender.....	203
7.3.1 <i>Tabel over blenders forarbejdningstider</i>	204
8. Rengøring	204
9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes.....	205
10. Problemløsning.....	205
11. Opskriftforslag	206
12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse	208
13. Overensstemmelsesbemærkning.....	209
14. Garantibemærkninger	210

Tillykke!

Med dit køb af SilverCrest-stavmixersættet SSMS 600 F6, herefter kaldet stavmixer, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med stavmixeren, inden du bruger den første gang, og læs denne vejledning grundigt igennem. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun stavmixeren som beskrevet i denne vejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne brugsvejledning sikkert. Sørg for at medtage al dokumentation om stavmixeren ved overdragelse til andre.

1. Normale anvendelsesformål

Stavmixeren er et husholdningsapparat, der udelukkende er beregnet til at blende og pure forskellige befrie fødevarer. Med det medfølgende piskeris kan flydende eller halvflydende ingredienser og blandinger piskes eller blandes fint. Stavmixeren må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Den er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Stavmixeren er udelukkende beregnet til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ukorrekt anvendelse. Denne stavmixer opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis stavmixeren ændres uden aftale med producenten, kan det ikke mere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis nogle dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- **Motorblok med strømledning og strømstik**
- **Blenderstav**
- **Piskeris**
- **Adapter (til piskeris)**
- **Blender (skål, kniv og låg)**
- **Målebæger (med målebægerlåg)**
- **Lynguide (den komplette brugsvejledning er tilgængelig online)**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. Stavmixeren og alle betjeningsselementer er afbildet og nummereret på undersiden af omslaget. Tallene henviser til følgende:

Figur A – Stavmixer

1	Hastighedsknap
2	Knap (normal hastighed)
3	TURBO-knap (høj hastighed)
4	Motorblok
5	Blenderstav

Figur B – Blender

6	Skåldæksel (med gear)
7	Kniv
8	Skål
9	Låg

Figur C – Piskeris

10	Adapter (til piskeris)
11	Piskeris

Figur D – Målebæger

12	Målebægerlåg
13	Målebæger

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SSMS 600 F6
Spændingsforsyning	220 - 240 V~ (vekselspænding), 50-60 Hz
Effektforbrug	600 W
KD-tid	1 minut med blenderstav (5) 3 minutter med piskeris (11) 1 minut med blender
Beskyttelsesklasse	II 

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.



Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at indstille produktet til en spænding mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til både 50 og 60 Hz.

3.1 KD-tid

KD-tiden (kortvarig driftstid) angiver, hvor længe stavmixeren kan køre, uden at motoren overophedes og tager skade. Den kortvarige driftstid for stavmixeren er 1 minut ved anvendelse af blenderstaven (5), 3 minutter ved anvendelse af piskeriset (11) og 1 minut ved anvendelse af blenderen.

Anvend ikke blenderstaven (5) eller blenderen ved meget faste eller seje fødevarer (f.eks. kød) i længere tid end 30 sekunder uden afbrydelse.

3.2 Afkølingstid

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut med blenderstaven (5) hhv. op til 3 minutter med piskeriset (11) og 1 minut med blenderen skal du lade stavmixeren afkøle:

- mindst 2 minutter ved anvendelse af blenderstav (5) eller blender
- mindst 3 minutter ved anvendelse af piskeris (11)

Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager apparatet i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.



Fare for brand! Dette symbol advarer mod brande, der kan opstå som følge af uagtsomhed.



Dette symbol advarer om, at motorblokken (4) aldrig må nedsænkes i vand.



Dette symbol angiver dele, som kan komme i opvaskemaskinen.



Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.



Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.



Dette symbol på målebægeret (13) angiver den maksimale mængde væske, som kan forarbejdes i målebægeret (13) ad gangen, uden at indholdet løber over.



Producentens adresse

Forudsigelig forkert brug

- Anvend stavmixeren i overensstemmelse med dens formål. Hvis apparatet anvendes forkert, kan det medføre personskader.
- Stavmixeren må ikke bruges til at blende meget hårde fødevarer. Dette omfatter f.eks. frosne fødevarer, kaffebønner, korn og krydderier. Det er heller ikke muligt at forarbejde chokolade.
- Der må ikke hakkes andet end fødevarer. Stavmixeren kan blive beskadiget.
- Stavmixeren må ikke benyttes i luften, men kun i forbindelse med egnede fødevarer. I modsat fald kan stavmixeren blive beskadiget.

Personsikkerhed

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Stavmixeren og dens ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Sørg for, at børn holdes under opsyn og ikke leger med apparatet. Sørg især for, at blenderstaven (5) og kniven (7) holdes på afstand af børn, så de ikke kommer til skade.



FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning. Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.



FARE! Risiko for tilskadekomst

- Apparatet skal slukkes og kobles fra lysnettet, før der kan skiftes bevægeligt tilbehør eller reservedele.
- Sørg for at koble stavmixeren fra lysnettet, når du skal samle den, skille den ad eller rengøre den. Det samme gælder, når du ikke bruger den, samt ved tordenvejr. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil piskeriset (11) er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil kniven i blenderstaven (5) er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!

- Vent, indtil kniven (7) i blenderen er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (5) og kniven (7) i blenderen er meget skarpe! Der er fare for personskade!
- Når du har slukket, skal du vente, til piskeriset (11) er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er fare for personskade!
- Når du har slukket, skal du vente, til kniven i blenderstaven (5) er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod piskeriset, mens det roterer (11). Hold ikke nogen genstande ind mod piskeriset (11), og hold løst tøj og langt hår på afstand. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderstavens (5) kniv, mens den roterer. Hold ikke nogen genstande ind mod kniven, og hold løst tøj og langt hår væk fra kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderens (7) kniv, mens den roterer. Der er fare for personskade!



FARE for elektrisk stød

- Slut først stavmixeren til lysnettet, når motorblokken (4) og blenderstaven (5), piskeriset (11) hhv. blenderen er sat sammen. Risiko for elektrisk stød!
- Du må udelukkende slutte stavmixeren til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, hvis netspænding svarer til specifikationerne

på mærkaten. Stikdåsen skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømstikket hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.

- Brug aldrig stavmixeren i nærheden af et badekar, en brusekabine eller en fyldt vask.
- Strømledningen og -stikket må ikke beskadiges.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Huset på motorblokken (4) må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.
- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks tage strømstikket ud af stikkontakten. I givet fald må stavmixeren ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Indånd aldrig røgen, hvis der går ild i udstyret. Hvis du alligevel kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt, der er fare for personskade!
- Sørg for, at strømledningen ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme overflader. Strømledningen må ikke klemmes eller bukkes. Træk altid strømledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket – træk aldrig i selve ledningen. Sørg altid for at føre strømledningen sådan, at man ikke kan træde på eller snuble over den. Der er fare for personskade!
- Apparatets forbindelse til lysnettet skal afbrydes, når apparatet ikke er under opsyn, ved driftsforstyrrelser, før det samles eller skilles ad, og inden det rengøres. Risiko for elektrisk stød!



Motorblokken (4) må aldrig nedsænkes i vand, og der må ikke trænge væske ind i huset på motorblokken (4).

- Hvis der trænger væske ind i huset på motorblokken (4), skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice. Risiko for elektrisk stød!
- Du må aldrig tage fat i motorblokken (4), strømledningen eller strømstikket, mens du har våde hænder. Risiko for elektrisk stød!
- Afbryd stavmixerens forbindelse til lysnettet, så snart du er færdig med at bruge apparatet. Apparatet er først strømløst, når strømstikket er trukket ud. Risiko for elektrisk stød!



FARE for brand

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut med blenderstaven (5), 3 minutter med piskeriset (11) eller 1 minut med blenderen skal du lade stavmixeren afkøle i mindst følgende tidsrum:

- ved anvendelse af blenderstav (5): mindst 2 minutter
- ved anvendelse af piskeris (11): mindst 3 minutter
- ved anvendelse af blender: mindst 2 minutter

Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt. Brandfare.

5. Ophavsret

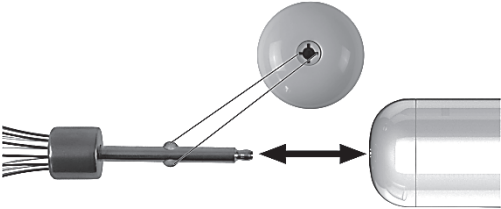
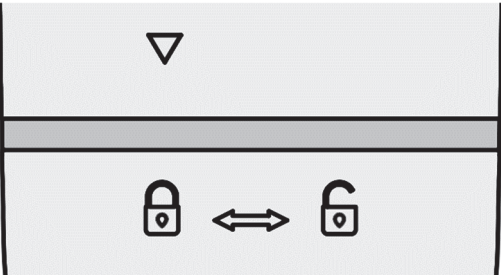
Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er i overensstemmelse med det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykkes tidspunktet. Forbehold for ændringer.

6. Før ibrugtagningen

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontroller, at alle dele er medfulgt. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

Inden første anvendelse skal stavmixeren rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Monter stavmixeren, når de rengjorte dele er helt tørre:

Før du kan benytte piskeriset (11), skal det først monteres i den medfølgende adapter (10). Det gøres på følgende måde: Før piskerisets (11) aksel ind i adapterens (10) holder, indtil akslen klikker på plads sådan, at det kan høres. Sørg for, at de to låseflige på piskerisets (11) aksel griber ind i de tilsvarende riller på adapteren (10).	
På motorblokken (4) er der et pil-mærke (▼). På blenderstaven (5) og på piskeriset (11) samt blenderen er der følgende mærker:  og . Disse mærker hjælper dig, når du skal montere og fjerne blenderstaven (5), piskeriset (11) eller blenderen.	

6.1 Montering af blenderstaven (5) eller piskeriset (11)

- Sæt motorblokken (4) på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11) sådan, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11).
- Drej nu motorblokken (4) så langt i det låste låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11). Hold øje med, at blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.

6.2 Fjernelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (11)

- Drej nu motorblokken (4) så langt i det åbne låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11).
- Træk nu motorblokken (4) af blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11).

6.3 Tilslutning/afkobling af motorblok (4) og blender

- Stil skålen (8) på en jævn og tør flade.
- Sæt nu forsigtigt kniven (7) i knivholderen inde i skålen (8). Drej kniven en smule imens, og sørg for, at den føres helt ned i knivholderen. Det er normalt, hvis kniven (7) ikke sidder helt fast i knivholderen på dette tidspunkt. Kniven (7) sidder først rigtig fast, når skåldækslet (6) senere sættes på.
- Hæld de fødevarer, der skal findeles, i skålen (8). Følg symbolerne for maksimal påfyldningsmængde på 500 ml  for fødevarer og 300 ml  for væsker.
- Sæt nu skåldækslet (6) løst på skålen (8) ovenfra, mens du bevæger det lidt, indtil det hviler fladt på den øverste kant af skålen (8), og kniven (7) griber korrekt ind i skåldækslet (6). Hold nu skålen (8) med den ene hånd, og drej skåldækslet (6) så langt som muligt mod venstre for at fastgøre skåldækslet (6) på skålen (8).
- Sæt motorblokken (4) på skåldækslet (6) således, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på skåldækslet (6).
- Drej nu motorblokken (4) så langt i det låste låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås  på skåldækslet (6). Hold øje med, at motorblokken (4) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.

Blenderen er nu klar til brug.

- For at fjerne motorblokken (4) igen efter brug af blenderen drejes motorblokken (4) nu så langt i det åbne låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på skåldækslet (6).
- Træk nu motorblokken (4) opad fra skåldækslet (6).



Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen (8), kan du benytte det medfølgende låg (9). Fjern i så fald skåldækslet (6) og kniven (7).

6.4 Indstilling af hastigheden

Med hastighedsknappen (1) på motorblokken (4) kan du trinløst justere stavmixerens hastighed. På den måde kan du indstille den optimale hastighed for alle typer fødevarer, som du skal bearbejde.

- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "**MAX**" for at øge hastigheden.
- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "**MIN**" for at reducere hastigheden.

Det er kun muligt at indstille hastigheden, når du bruger stavmixeren med knappen (2) for normal hastighed. Ved anvendelse med TURBO-knappen (3) står den maksimale bearbejdningshastighed til rådighed med det samme.

6.5 Målebægeret (13)

- Med det medfølgende målebæger (13) kan du afmåle væsker op til 700 ml.
- Desuden kan du ved anvendelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (11) bruge målebægeret (13) til behandlingen af fødevarerne.



Når du bruger målebægeret (13) til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på

300 ml (●). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret (13).

Arbejd ved anvendelse af piskeriset (11) med knappen (2) og aldrig med TURBO-knappen (3).

7. Ibrugtagning

Stavmixeren egner sig til følgende formål:

- Til at blende og purere frugt og grøntsager i supper, sovse og dips
- Til at mixe drinks
- Til at lave milkshakes
- Til at piske fløde, æggehvider osv.
- Til at lave mayonnaise eller røre desserter



Det anbefales at tilpasse stavmixerens omdrejningstal til de fødevarer, der skal bearbejdes.

Når du bruger blenderstaven (5) og blenderen, skal du vælge en lavere hastighed til bløde fødevarer og en højere hastighed eller TURBO-hastigheden til hårdere fødevarer.

Når du bruger piskeriset (11), skal du vælge en hastighed, der passer til det ønskede bearbejdningsresultat.

7.1 Anvendelse med blenderstaven (5)

Kom så vidt muligt de fødevarer, som skal blendes, i en smal, høj beholder med flad bund. Dette er den ideelle forudsætning for et ensartet blendningsresultat. Det er naturligvis også muligt at bruge blenderstaven i en normal gryde.

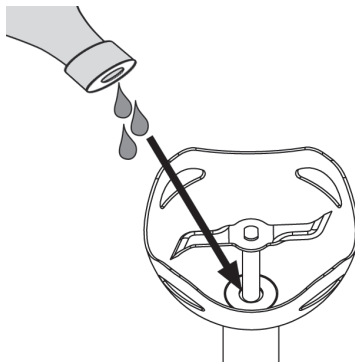
For at undgå, at den roterende kniv forårsager personskade, skal du først tænde stavmixeren, når blenderstaven (5) er kommet ned i de fødevarer, der skal blendes.

Det gøres på følgende måde:

- Kom de fødevarer, der skal forarbejdes, i en egnet beholder eller gryde.
- Stik blenderstaven (5) lodret ned i fødevarerne.
- Start efter behov stavmixeren med knappen (2), og vælg ved hjælp af hastighedsknappen (1) en egnet hastighed. Hvis du vil vælge den højeste hastighed direkte, kan du i stedet starte stavmixeren med TURBO-knappen (3). Hold den valgte knap nede under mixer- hhv. blendningsprocessen. Hvis blenderstaven (5) suger sig fast i bunden, skal du kortvarigt slippe knappen og derefter fortsætte bearbejdningen.
- For at opnå en ensartet bearbejdning af fødevarerne kan du bevæge blenderstaven en smule op og ned ved blendningen.
- Når resultatet svarer til dine ønsker, skal du slippe knappen (2) hhv. TURBO-knappen (3), mens blenderstaven (5) stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til kniven er stoppet helt, inden du tager blenderstaven (5) ud af de purerede fødevarer.



Hvis du under brugen oplever usædvanlige lyde som f.eks. knirken eller lignende, skal du komme en lille smule neutral madolie på blenderstavens drivaksel (5). Se i den forbindelse også figuren ved siden af.



For at lette rengøringen skal du efter brug dyppe blenderstaven (5) i en skål med rent vand og kort trykke et par gange på knappen (2).

7.1.1 Tabel over forarbejdningstider Blenderstav (5)

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.



Efter den maksimale anvendelsestid med blenderstaven (5) på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Anbefalet mængde	Hastighed	Forarbejdningstid
Frugt, grøntsager	100-200 g	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	30-60 sekunder
Supper, sovse, babymos	100-400 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder
Mælkedrikke, shakes	100-1000 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.



Når du bruger målebægeret (13) til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på

300 ml (💧). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret (13). Ved større mængder er det vigtigt at benytte en skål, der passer i størrelsen.

7.2 Anvendelse med piskeriset (11)



For at undgå sprøjt ved behandling af væsker bør du aldrig anvende piskeriset (11) med TURBO-knappen (3).

Kom de fødevarer, som skal bearbejdes, i det medfølgende målebæger (13 – der må maksimalt kommes 300 ml i) eller i en anden smal, høj beholder med flad bund. Dette er den ideelle forudsætning for et ensartet bearbejdningsresultat.

For at undgå, at det roterende piskeris (11) forårsager personskaade, skal du først tænde stavmixeren, når piskeriset (11) er kommet ned i de fødevarer, der skal piskes.

Det gøres på følgende måde:

- Kom de fødevarer, der skal bearbejdes, i en egnet beholder.
- Stik piskeriset (11) lodret ned i fødevarerne.
- Start stavmixeren med knappen (2), og vælg ved hjælp af hastighedsknappen (1) en egnet hastighed. Hold knappen (2) nede under brugen. Hvis det sprøjter for meget, skal du reducere hastigheden.
- For at opnå en ensartet bearbejdning af fødevarerne kan du bevæge blenderstaven en smule op og ned.
- Når resultatet svarer til dine ønsker, skal du slippe knappen (2), mens piskeriset (11) stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til piskeriset (11) er stoppet helt, inden du tager det ud af de bearbejdede fødevarer.

7.3 Anvendelse med blender



Følg symbolerne for maksimal påfyldningsmængde på 500 ml  for fødevarer og 300 ml  for væsker.

For at kunne måle den korrekte væskemængde ved hjælp af den anvendte skala er det vigtigt, at kniven (7) er monteret under måleprocessen.

Når du har samlet blenderen og sluttet den til motorblokken (4):

- Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Hold knappen (2) trykket ind for at forarbejde fødevarerne ved normal hastighed. Reguler om nødvendigt hastigheden ved hjælp af hastighedsknappen (1), eller brug TURBO-knappen (3) til at arbejde direkte ved maksimal hastighed.



Hold blenderen godt fast med den ene hånd, mens du betjener knapperne (2, 3) med den anden hånd.

Afkobl aldrig motorblokken (4) fra skåldækslet (6), mens du betjener knapperne (2, 3).

Slip knappen (2, 3), når du er tilfreds med resultatet af fødevareforarbejdningen.

7.3.1 Tabel over blenderens forarbejdningstider

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.



Efter den maksimale anvendelsestid med blenderen på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Mængde (maks.)	Hastighed	Forarbejdningstid
Løg **	200 g	Trin MIN	5 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem
Hvidløg	25 fed	Trin MIN til MAX *	ca. 15 sekunder
Gulerødder	200 g	Trin MIN til MAX *	ca. 15 sekunder
Mandler/hasselnødder	200 g	Trin TURBO	ca. 20 sekunder
Valnødder	200 g	Mellemtrin *	ca. 15 sekunder
Parmesan/fast ost	250 g	Trin TURBO	ca. 30 sekunder
Persille **	30 g	Trin TURBO	5 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem
friske krydderurter **	40 g	Trin TURBO	6 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.

** : Når du forarbejder disse fødevarer, skal du mellem de beskrevne kortvarige driftstider ryste eller banke skålen (8) for at lede ubehandlet materiale ind i knivområdet og opnå et optimalt resultat.

8. Rengøring



Fare for personskader! Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (5) er meget skarp!



Advarsel mod tingskader! Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). Ellers kan stavmixeren blive beskadiget.



Det anbefales at rengøre blenderstaven (5), kniven (7) hhv. piskeriset (11) med det samme efter brugen for at undgå, at de bearbejdede fødevarer tørrer ind. Især efter bearbejdning af meget salte fødevarer bør du med det samme skylle blenderstaven (5), kniven (7) eller piskeriset (11) af med rent vand.

- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Fjern blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11) fra motorblokken (4).
- Fjern piskeriset (11) fra adapteren (10) ved at trække piskerisets (11) aksel ud af adapterens (10) holder.
- Tag kniven (7) ud af skålen (8).
- Rengør motorblokken (4), skåldækslet (6) og adapteren (10) med en let fugtet karklud. Ved hårdnakket snavs kan du tilsætte lidt opvaskemiddel på den fugtige klud. Tør derefter alle dele godt af. Rengøring ved almindelig opvask forårsager uoprettelige skader!
- Du kan rengøre blenderstaven (5), kniven (7), skålen (8), låget (9), piskeriset (11), målebægeret (13) og målebægerlåget (12) i et skyllekar. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør derefter alle dele godt af.
- Du kan også rengøre kniven (7), skålen (8), låget (9), piskeriset (11), målebægeret (13) og målebægerlåget (12) i opvaskemaskinen.

9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Hvis du ikke bruger stavmixeren i længere tid, skal du rengøre den som beskrevet i forrige kapitel. Opbevar stavmixeren et tørt og rent sted uden for børns rækkevidde.

10. Problemløsning

Hvis stavmixeren på et tidspunkt ikke fungerer, som den plejer, kan du prøve at følge nedenstående råd for at løse problemet. Hvis problemet fortsat opstår, bedes du kontakte vores kundeservice.

Stavmixeren fungerer ikke

- Strømstikket er ikke tilsluttet. Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Undersøg, om apparatet fungerer, når du bruger en anden stikkontakt, som med sikkerhed virker.

Kniven roterer ikke/roterer med vanskelighed

- Motorblokken (4) og blenderstaven (5), piskeriset (11) hhv. blenderen er ikke samlet korrekt. Kobl apparatet fra lysnettet, og kontroller samlingen.
- Er der en forhindring i mixerbeholderen hhv. skålen (8)? Fjern den.
- De blandede fødevarer er for hårde eller for seje.

11. Opskriftforslag

Mayonnaise

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Madolie	250 g	skal måles i gram, ikke i milliliter
Æg	1 stk.	skal have stuetemperatur
Salt	1 tsk.	for smagens skyld
Sukker	1 tsk.	for smagens skyld
Sennep	1 tsk.	for smagens skyld
Peber	1 knivspids	
Vindrueddike	15 g	andre typer eddike går også an, men ikke eddikeessens!

Tilberedning:

Kom alle ingredienserne i målebægeret (13). Placer nu blenderstaven (5) på bunden af målebægeret (13). Træk yderst langsomt blenderstaven (5) opad til det højeste trin. Krydr derefter med salt og peber efter smag.

Mangelassi

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Mango	250 g	En formodnet mango frugt er mest velegnet.
Yoghurt	250 g	En vegansk variant kan tilberedes på soja- eller kokosyoghurt.
Sojadrik	130 ml	
Citronsaft	1 tsk.	
Sukker	4 tsk.	Alternativt kan honning eller agavesirup anvendes.

Tilberedning:

Skræl først mango frugten, og fjern stenen. Blend derefter det hakkede frugtkød med de øvrige ingredienser med blenderstaven (5) ved middeldrejningstal, til du har en cremet lassi.

Kold skovbærcreme

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Frosne skovbær	300 g	Andre frosne bær kan også bruges
Græsk yoghurt	200 ml	
Fløde	100 ml	
Vanillesukker	1 pakke	
Honning	2 spsk.	

Tilberedning:

Mål yoghurt og fløde op i blenderen. Tilsæt derefter de frosne bær, honning og vanillesukker. Blend nu på højeste hastighed, indtil du har en kold creme.

Persille-basilikum-pesto

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Basilikum	½ bundt	
Finthakket persille	1 bundt	
Pinjekerner	3 spsk.	
Parmesan	70 g	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	
Olivenolie	65 ml	

Tilberedning:

Vask basilikum og persille. Persillebladene pilles, og osten skæres i tern. Herefter kommes alle ingredienser i blenderen, og disse finpureres ved fuldt omdrejningstal. Fordel pestoen i to glas med skruelåg, og dæk den med olie.

Figen-flødeost-dip med valnødder

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Flødeost	300 g	
Tørrede figer	4 stk.	
Valnødder	50 g	
Honning	1 spsk.	
Limefrugt	½	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	

Tilberedning:

Hak valnødderne fint. Blend med blenderstaven (5) saften fra den halve limefrugt, flødeost, honning, tørrede figer, salt og peber ved et lavt omdrejningstal, til det er en cremet masse. Til sidst røres de finthakkede valnødder i.

Held og lykke med tilberedningen!

12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

	Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.
 ES/PT	

Kun relevant for Frankrig:



"Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Adskil emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



	Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning:	
	1-7: Plastic / 20-22: Papir og pap / 80-98: Kompositmaterialer.	
Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
	Bølgepap	Salgsemballage, indvendigt karton
	Papir	Silkepapir inden i emballagen
	Kloreret polyethylen	Plastikpose

13. Overensstemmelsesbemærkning



Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Den Serbiske Republik.

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

Kontaktadresse i henhold til forordning (EU) 2023/988 om produktsikkerhed: ce@targa.de

14. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs

serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 466109_2404



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Sommario

1. Destinazione d’uso213

2. Dotazione213

3. Specifiche tecniche214

 3.1 Tempo max. di funzionamento.....215

 3.2 Raffreddamento.....215

4. Avvertenze per la sicurezza.....215

5. Copyright.....221

6. Prima dell’utilizzo221

 6.1 Assemblaggio asta di immersione (5) o frusta (11)222

 6.2 Rimozione asta di immersione (5) o frusta (11)222

 6.3 Collegamento/separazione blocco motore (4) e tritatutto.....222

 6.4 Impostazione della velocità.....223

 6.5 Bicchier dosatore (13)223

7. Messa in funzione224

 7.1 Funzionamento con asta di immersione (5)224

 7.1.1 *Tabella dei tempi di preparazione con asta di immersione (5).....225*

 7.2 Funzionamento con frusta (11)226

 7.3 Funzionamento con tritatutto226

 7.3.1 *Tabella dei tempi di preparazione con il tritatutto227*

8. Pulizia227

9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato228

10. Risoluzione di problemi228

11. Ricette consigliate229

12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento.....231

13. Dichiarazione di conformità232

14. Avvertenze sulla garanzia233

Congratulazioni!

Congratulazioni per l'acquisto del set per frullatore a immersione SilverCrest SSMS 600 F6 (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 alimentare 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 SSMS 600 F6
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

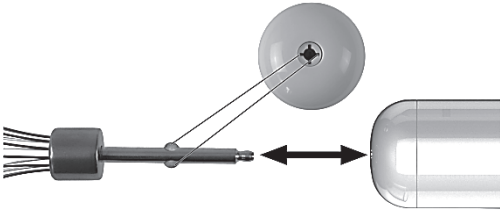
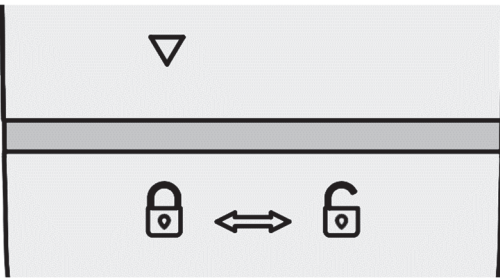
I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche 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 poggia 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.

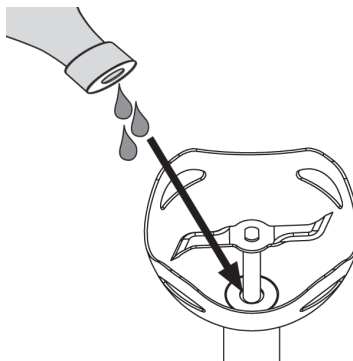
Per evitare lesioni causate dalla lama rotante, accendere il frullatore a immersione solo dopo aver inserito a fondo l'asta di immersione (5) nella miscela.

Procedere come segue:

- Collocare gli alimenti da lavorare 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
Aglione	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	Livello medio *	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 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. In caso di sporco ostinato, aggiungere un po' di detersivo al panno umido per la pulizia. Asciugare quindi accuratamente tutti i componenti. 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 bicchiere dosatore (13) e il coperchio del bicchiere dosatore (12) 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, la lama (7), il contenitore (8), il coperchio (9), la frusta (11), il bicchiere dosatore (13) e il coperchio del bicchiere dosatore (12) si possono pulire in lavastoviglie.

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 tritattutto 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
Uova	1 pezzo	assolutamente a temperatura ambiente
Sale	1 cucchiaino	per insaporire
Zucchero	1 cucchiaino	per insaporire
Senape	1 cucchiaino	per insaporire
Pepe	1 pizzico	
Aceto di vino	15 g	vanno bene anche altri tipi di aceto, ma non l'essenza di aceto!

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel bicchiere dosatore (13). Posizionare ora l'asta di immersione (5) sulla base del bicchiere dosatore (13). Spostare l'asta di immersione (5) molto lentamente verso l'alto verso il livello più alto. Quindi salare e pepare a piacere.

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 fredda ai frutti di bosco

Ingredienti	Quantità	Nota
Frutti di bosco surgelati	300 g	Si possono utilizzare anche altri frutti surgelati
Yogurt greco	200 ml	
Panna	100 ml	
Zucchero vanillinato	1 pacchetto	
Miele	2 CUCCHIAI	

Preparazione:

Versare lo yogurt e la panna nel tritatutto. Aggiungere quindi i frutti di bosco surgelati, il miele e lo zucchero vanillinato. A questo punto, frullare al massimo fino a ottenere una crema fredda.

Pesto al basilico e prezzemolo

Ingredienti	Quantità	Nota
Basilico	½ mazzo	
Prezzemolo	1 mazzo	
Pinoli	3 cucchiari	
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 tritatutto e frullare finemente 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 contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il 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 può essere scaricata al link seguente:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.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



Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it



Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch



Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 466109_2404



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

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	236
2. Szállítási terjedelem	236
3. Műszaki adatok.....	237
3.1 KB-idő.....	238
3.2 Lehűlési idő	238
4. Biztonsági tudnivalók	238
5. Szerzői jog.....	244
6. Az üzembe helyezés előtt	244
6.1 Pürésítő szár (5) vagy habverő (11) felhelyezése.....	244
6.2 Pürésítő szár (5) vagy habverő (11) levétele.....	245
6.3 A motorblokk (4) és az aprítógép csatlakoztatása/leválasztása	245
6.4 A fordulatszám beállítása	245
6.5 A mérőpohár (13).....	246
7. Üzembe helyezés.....	246
7.1 Működtetés pürésítő szárral (5)	246
7.1.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Pürésítő szár (5).....	247
7.2 Működtetés habverővel (11).....	248
7.3 Működtetés aprítógéppel	248
7.3.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Aprítógép.....	249
8. Tisztítás	249
9. Tárolás használaton kívül.....	250
10. Problémamegoldás	250
11. Receptjavaslatok	251
12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók.....	253
13. Megfelelőségi megjegyzések	254
14. Garanciális tudnivalók.....	255

Gratulálunk!

Az SSMS 600 F6 SilverCrest botmixerkészlet (a továbbiakban: botmixer) megvásárlásával Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

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

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

1. Rendeltetésszerű használat

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

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

2. Szállítási terjedelem

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

- **Motorblokk hálózati kábellel és hálózati csatlakozóval**
- **Pürésítő szár**
- **Habverő**
- **Adapter (habverőhöz)**
- **Aprítógép (edény, kés és fedél)**
- **Mérőpohár (mérőpohárfedéllel)**
- **Rövid útmutató (a teljes kezelési útmutató online érhető el)**

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

A ábra – Botmixer

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

B ábra – Aprítógép

6	Edényfedél (eszközzel)
7	Kés
8	Edény
9	Fedél

C ábra – Habverő

10	Adapter (habverőhöz)
11	Habverő

D ábra – Mérőpohár

12	Mérőpohárfeldél
13	Mérőpohár

3. Műszaki adatok

Gyártó	TARGA GmbH
Megnevezés	SilverCrest SSMS 600 F6
Hálózati feszültség	220–240 V~ (Váltakozó feszültség), 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel	600 W
KB-idő	1 perc a pürésítő szárral (5) 3 perc a habverővel (11) 1 perc az aprítógéppel
Érintésvédelmi osztály	II 

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



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

3.1 KB-idő

A KB-idő (rövid üzemidő) adja meg, hogy mennyi ideig használhatja a botmixert anélkül, hogy a motor felfelegedne vagy a készülék károsodna. A botmixer esetében a rövid üzemidő 1 perc a pürésítő szár (5), 3 perc a habverő (11) és 1 perc az aprítógép használata esetén.

Nagyon kemény vagy nagyon szilárd élelmiszerekhez (pl. hús) ne használja a pürésítő szárat (5) és az aprítógépet 30 másodpercnél tovább megszakítás nélkül.

3.2 Lehűlési idő

A pürésítő szár (5) használata esetén az 1 perces, a habverő (11) használata esetén a 3 perces és az aprítógép használata esetén 1 perces maximális üzemidő elteltével hagyja lehűlni a botmixert:

- a pürésítő szár (5) vagy aprítógép esetében legalább 2 percig.
- a habverő (11) esetében legalább 3 percig.

Ezt követően folytathatja a megkezdett munkafolyamatot.

4. Biztonsági tudnivalók

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

A használt szimbólumok jelentése



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



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



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



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



Ez a szimbólum arra figyelmeztet, hogy a motorblokkot (4) soha ne merítse vízbe.



Ez a szimbólum olyan részeket jelöl, amelyek mosogatógépben moshatók.



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



Ez a szimbólum a témával kapcsolatos további hasznos tudnivalókat jelöli.



Ez a szimbólum a mérőpoháron (13) jelzi a maximális folyadékmennyiséget, amelyet a mérőpohárban (13) fel lehet dolgozni anélkül, hogy a tartalom kiömölne.



A gyártó címe

Óvintézkedések

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

Személyi biztonság

- Gyerekek nem használhatják a készüléket. Tartsa a botmixert és csatlakozóvezetékét gyerekektől távol. Biztosítsa, hogy a gyerekek felügyelet alatt legyenek, és hogy ne játsszanak a készülékkel. A pürésítő szárra (5) és késre (7) különösen figyeljen, és tartsa gyermekektől távol, így biztosíthatja a sérülések elkerülését.



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

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



VESZÉLY! Sérülésveszély

- A készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról olyan tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt, amelyek üzem közben mozognak.
- Válassza le a botmixert az erősáramú hálózatról, ha összerakni, szétszedni vagy tisztítani akarja, És akkor is, ha nem használja, valamint zivatarok esetén. Fennáll a sérülés veszélye!
- Várjon, míg az habverő (11) megáll, mielőtt levenné a motorblokkot (4). Fennáll a sérülés veszélye!

- Várjon, míg a pürésítő szárban levő kés (5) megáll, mielőtt levénné a motorblokkot (4). Soha ne nyúljon be a forgó késbe. Fennáll a sérülés veszélye!
- Várjon, amíg az aprítógépben levő kés (7) megáll, mielőtt levénné a motorblokkot (4). Soha ne nyúljon be a forgó késbe. Fennáll a sérülés veszélye!
- Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés (5) és az aprítógépben lévő kés (7) nagyon éles! Fennáll a sérülés veszélye!
- Kikapcsolás után várja meg a habverő (11) megállását, mielőtt kivénné a botmixert az élelmiszerből. Fennáll a sérülés veszélye!
- Kikapcsolás után várja meg a kés megállását a pürésítőszárban (5), mielőtt kivénné a botmixert az élelmiszerből. Fennáll a sérülés veszélye!
- Soha ne nyúljon be a forgó habverőbe (11). Semmilyen tárgyat ne tartson a habverőbe (11); a bő ruhát és hosszú haját tartsa távol. Fennáll a sérülés veszélye!
- Soha ne nyúljon be a pürésítő szár (5) forgó késébe. Semmilyen tárgyat ne tartson a késbe; a bő ruhát és hosszú haját tartsa távol a forgó késtől. Fennáll a sérülés veszélye!
- Soha ne nyúljon be az aprítógép (7) forgó késébe. Fennáll a sérülés veszélye!



Áramütés VESZÉLYE

- Csak akkor csatlakoztassa a botmixert az erősáramú hálózathoz, ha a motorblokk (4), a pürésítő szár (5), a habverő (11) és az aprítógép össze van rakva. Áramütés veszélye áll fenn!

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

helyezze el, hogy senki ne tudjon rálépni vagy elbotlani benne.
Fennáll a sérülés veszélye!

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



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

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



TÜZVESZÉLY

A pürésítő szár (5) használata esetén az 1 perces, ill. a habverő (11) használata esetén a 3 perces és az aprítógép használata esetén 1 perces maximális üzemidő elteltével legalább ugyanennyi ideig hagyja lehűlni:

- a pürésítő szár (5) használatakor: legalább 2 perc
- a habverő (11) használatakor: legalább 3 perc
- az aprítógép használatakor: legalább 2 perc

Ezt követően folytathatja a megkezdett munkafolyamatot. Tűzveszély áll fenn.

5. Szerzői jog

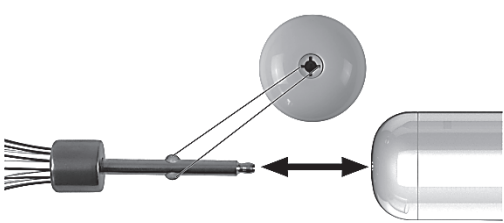
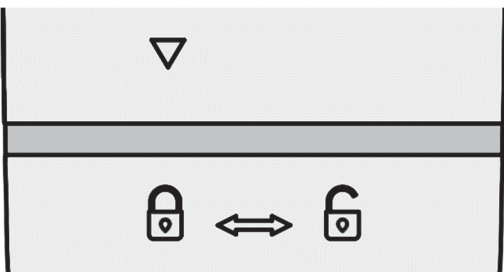
A jelen kezelési útmutató teljes tartalma szerzői jogi védelem alatt áll, és kizárólag információforrásként áll az olvasó rendelkezésére. A szerzők kifejezett és írásos engedélye nélkül tilos az adatok és információk bármilyen módon történő másolása vagy sokszorosítása. Ez vonatkozik a tartalmak és adatok iparszerű használatára is. A szöveg és az ábrák a nyomdába adáskor fennálló műszaki állapotot tükrözik. A változtatások jogát fenntartjuk.

6. Az üzembe helyezés előtt

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

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

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

A habverő (11) használatához ezt először a mellékelt adapterbe (10) kell helyezni. A következőképpen járjon el: Vezesse be a habverő (11) tengelyét az adapter (10) befogadó nyílásába, amíg hallhatóan be nem pattan a helyére. Ügyeljen arra, hogy a habverő (11) 2 bepattanó nyúlványa az adapter (10) megfelelő hornyába illeszkedjen.	
A motorblokkon (4) egy nyíl jelölés (▼) található. A pürésítő száron (5), a habverőn (11) és az aprítógépen az alábbi jelölések találhatók:  és . Ezek a jelölések segítséget nyújtanak a pürésítő szár (5), a habverő (11) vagy az aprítógép felhelyezése és levétele során.	

6.1 Pürésítő szár (5) vagy habverő (11) felhelyezése

- A motorblokkot (4) úgy helyezze fel a pürésítő szárra (5), ill. a habverőre (11), hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (5), ill. a habverőn (11) levő nyitott lakat  felé mutasson.
- A motorblokkot (4) addig forgassa el a zárt lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (5) és a habverőn (11) levő zárt lakat  felé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a pürésítő szára (5), ill. a habverő (11) hallhatóan és érezhetően bekattanjon a helyére.

6.2 Pürésítő szár (5) vagy habverő (11) levétele

- A motorblokkot (4) addig forgassa el a nyitott lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (5) és a habverőn (11) levő nyitott lakat  felé mutasson.
- Ezután húzza le a motorblokkot (4) a pürésítő szárról (5), ill. a habverőről (11).

6.3 A motorblokk (4) és az aprítógép csatlakoztatása/leválasztása

- Az edényt (8) sík és száraz felületre helyezze.
- Helyezze óvatosan a kést (7) a késtartóra az edényben (8). Felhelyezéskor csavarja meg egy kicsit, és ügyeljen arra, hogy illeszkedjen a késtartóra. Normális, ha a kés (7) ezen a ponton nincs teljesen a késtartón. A kés (7) csak akkor áll megfelelően, ha később felteszi az edényfedelelet (6).
- Töltse meg az edényt (8) az aprítandó étellel. Ügyeljen a jelölésekre – 500 ml-es  maximális feltöltési mennyiség élelmiszereknél és 300 ml-es  maximális feltöltési mennyiség folyadékoknál.
- Most helyezze az edényfedelelet (6) lazán az edény tetejére (8), miközben óvatosan mozgatja, amíg az edény (8) felső szélére nem kerül, és a kés (7) megfelelően nem illeszkedik az edényfedélhez (6). Most fogja meg az edényt (8) az egyik kezével, és fordítsa el az edényfedelelet (6) ütközésig balra, hogy rögzítse az edényfedelelet (6) az edényen (8).
- A motorblokkot (4) úgy helyezze fel az edényfedélre (6), hogy a nyíl jelölés (▼) az edényfedélen (6) levő nyitott lakat  felé mutasson.
- A motorblokkot (4) addig forgassa el a zárt lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) az edényfedélen (6) levő zárt lakat  felé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a motorblokk (4) hallhatóan és érezhetően bekattanjon a helyére.

Az aprítógép használatra kész.

- A motorblokk (4) ismételt eltávolításához az aprítógép használata után a motorblokkot (4) addig forgassa el a nyitott lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) az edényfedélen (6) levő nyitott lakat  felé mutasson.
- Ezután húzza le a motorblokkot (4) az edényfedélről (6).



Ha ételt szeretne tárolni az edényben (8), használja a mellékelt fedelet (9). Ha szükséges, először távolítsa el az edényfedelelet (6) és a kést (7).

6.4 A fordulatszám beállítása

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

- A fordulatszám növeléséhez tolja a fordulatszám-szabályozót (1) a „**MAX**” szám irányába.
- A fordulatszám csökkentéséhez tolja a fordulatszám-szabályozót (1) a „**MIN**” szám irányába.

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

6.5 A mérőpohár (13)

- A mellékelt mérőpohárral (13) folyadékokat tud kimérni 700 ml térfogatig.
- Ezen kívül használhatja a mérőpoharat (13) a pürésítő szár (5) vagy a habverő (11) használatakor élelmiszerei feldolgozásához.



Ha a mérőpoharat (13) feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml  maximális mennyiség tölthető bele. Különben a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból (13).

A habverő (11) használatához a (2) kapcsolót használja, soha ne a TURBO-kapcsolót (3).

7. Üzembe helyezés

A botmixer az alábbi felhasználási célokra alkalmas:

- Gyümölcs és zöldség aprítása és pürésítése levelekbe, mártásokba és mártogatós szószokba.
- Italok keverése
- Milk shake (tejes turmix) készítése
- Tejszín, tojásfehérje stb. felverése
- Majonéz készítése vagy desszertek felkeverése



Ajánlatos a botmixer fordulatszámát az elkészítendő ételhez beállítani.

A pürésítő szár (5) és az aprítógép használata esetén lágy ételekhez kisebb fordulatszámot válasszon, míg a keményebb élelmiszerekhez nagyobb, ill. TURBO-fordulatszámot.

A habverő (11) használata esetén a kívánt elkészítési eredménytől függ.

7.1 Működtetés pürésítő szárral (5)

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

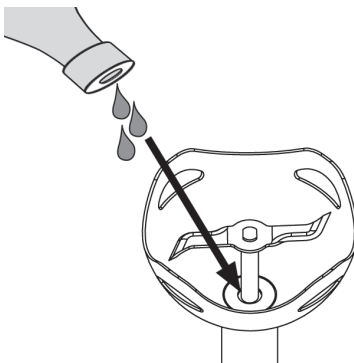
A forgó kés okozta sérülések elkerülése érdekében a botmixert csak akkor kapcsolja be, ha a pürésítő szár (5) már belemerült a keverendő anyagba.

A következőképpen járjon el:

- Helyezze a feldolgozandó ételt megfelelő edénybe vagy fazékba.
- Függőlegesen helyezze bele a pürésítő szárát (5) a keverendő anyagba.
- Indítsa a botmixert szükség szerint a kapcsolóval (2) és a fordulatszám-szabályozóval (1) válasszon ki megfelelő fordulatszámot. Ha rögtön a legnagyobb fordulatszámot akarja használni, akkor a botmixert a TURBO-kapcsolóval (3) indítsa. A kiválasztott kapcsolót a keverési, ill. pürésítő eljárás során tartassa lenyomva. Ha a pürésítő szár (5) az edény aljára tapad, akkor rövid időre engedje fel a gombot, majd rögtön utána folytassa a keverési eljárást.
- A keverendő anyag egyenletes feldolgozása érdekében a pürésítés során lassan mozgassa a botmixert fel és le.
- Ha a keverés eredménye megfelel az elvárásainak, akkor engedje fel a kapcsolót (2), ill. a TURBO-kapcsolót (3), amikor a pürésítő szár (5) még a keverendő anyagban van.
- Várja meg a kés leállását, mielőtt a pürésítő szárát (5) kihúzza a pürésített ételből.



Ha üzem közben szokatlan zajokat hall, pl. nyikorgást vagy hasonló hangokat, akkor csepegtessen egy kevés semleges étolajat a pürésítő szár (5) meghajtótengelyére. Tekintse meg az ehhez kapcsolódó rajzot.



A tisztítás megkönnyítése érdekében tartsa a pürésítő szárát (5) használat után azonnal tiszta vízzel teli edénybe, majd nyomja meg többször röviden a kapcsolót (2).

7.1.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Pürésítő szár (5)

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



A pürésítő szár (5) 1 perces maximális üzemidejének elteltével legalább 2 percig hagyja lehűlni a botmixert.

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

*: Állítsa be a sebességet a kívánt állagnak megfelelően.



Ha a mérőpoharat (13) feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml (🍷) maximális mennyiség tölthető bele. Különben a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból (13). Nagyobb mennyiségek használatakor ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó mennyiséghez igazodó keverőedényt használjon.

7.2 Működtetés habverővel (11)



A folyadék kifröccsenésének megakadályozása érdekében a habverőt (11) használja, és soha ne a TURBO-kapcsolót (3).

A feldolgozandó folyadékot helyezze a mellékelt mérőpohárba (13 – maximum 300 ml tölthető bele) vagy egy sík aljjal rendelkező, keskeny és magas edénybe. Ez a jó feldolgozási eredmény ideális előfeltétele.

A forgó habverő (11) okozta sérülések elkerülése érdekében a botmixert csak akkor kapcsolja be, ha a habverő (11) már belemerült a keverendő anyagba.

A következőképpen járjon el:

- Tegye a feldolgozandó ételt megfelelő edénybe.
- Függőlegesen helyezze bele a habverőt (11) a keverendő anyagba.
- Indítsa el a pürésítő szárát a kapcsolóval (2), és válassza ki a fordulatszám-szabályzóval (1) a megfelelő sebességet. Munka közben tartsa nyomva a kapcsolót (2). Ha túl erősen fröcsköl a folyadék, akkor csökkentse a sebességfokozatot.
- A keverendő anyag egyenletes feldolgozása érdekében lassan mozgassa a botmixert fel és le.
- Ha a keverés eredménye megfelel az Ön elképzeléseinek, akkor eressze el a kapcsolót (2) addig, amíg a habverő (11) még a keverendő anyagban van.
- Várja meg a habverő (11) leállítását, mielőtt kihúzza a feldolgozott ételből.

7.3 Működtetés aprítógéppel



Ügyeljen a jelölésekre – 500 ml-es  maximális feltöltési mennyiség élelmiszereknel és 300 ml-es  maximális feltöltési mennyiség folyadékoknál.

A megfelelő folyadékmennyiség méréséhez az alkalmazott skála segítségével a kést (7) fel kell szerelni a mérési folyamat során.

Miután összeállította az aprítógépet és csatlakoztatta a motorblokkhoz (4):

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



Tartsa az aprítógépet az egyik kezével, miközben a kapcsolókat (2, 3) a másik kezével működteti.

A kapcsolók (2, 3) működtetése közben soha ne válassza le a motorblokkot (4) az edényfedélről (6).

Engedje el a lenyomott kapcsolót (2, 3), ha elégedett az étel feldolgozási állapotával.

7.3.1 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat – Aprítógép

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



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

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

*: Állítsa be a sebességet a kívánt állagnak megfelelően.

** : Az ilyen típusú élelmiszerek feldolgozása során a leírt rövid műveletek között rázza vagy ütögesse az edényt (8), hogy a feldolgozatlan darabokat a kés területére irányítsa és a lehető legjobb eredményt érje el.

8. Tisztítás



Sérülésveszély! Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés (5) nagyon éles!



Figyelemfelhívás a készülék károsodására! A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket, valamint súroló hatású tárgyakat (pl. fém edénysúrolót). Ha ilyeneket használ, a botmixer károsodhat.



Ajánlott a pürésítő szár (5), a kés (7), ill. a habverő (11) elmosása rögtön a használat után, hogy elkerülhető legyen a feldolgozott étel rászáradása. Különösen a nagyon sós ételek feldolgozása után kell tiszta vízzel azonnal leöblíteni a pürésítő szárát (5), a kést (7) vagy a habverőt (11).

- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- Válassza le a pürésítő szárát (5), ill. a habverőt (11) a motorblokkról (4).
- A habverőt (11) válassza le az adapterről (10) a habverőnek (11) az adapter (10) befogadó nyílásából történő kihúzásával.
- Távolítsa el a kést (7) az edényből (8).
- A motorblokkot (4), az edényfedeleket (6) és az adaptert (10) egy nedves mosogatóronggyal tisztítsa meg. Makacs szennyeződés esetén tegyen egy kis mosogatószert is a benedvesített kendőre. Végül alaposan szárítsa meg az alkatrészeket. Mosogatóvízbe merítés helyrehozhatatlan károsodásokhoz vezet!
- A pürésítő szárát (5), a kést (7), az edényt (8), a fedelet (9), a habverőt (11), a mérőpoharat (12) és a mérőpohárfedeleket (13) mosogatószeres vízben elmoshatja. Tisztítás után öblítse le bő, tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait. Végül alaposan szárítsa meg az alkatrészeket.
- Alternatív megoldásként a kést (7), az edényt (8), a fedelet (9), a habverőt (11), a mérőpoharat (12) és a mérőpohárfedeleket (13) mosogatógépben elmoshatja.

9. Tárolás használaton kívül

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

10. Problémamegoldás

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

A botmixer nem működik

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

A kés nem forog / nehezen forog

- A motorblokk (4), a pürésítő szár (5), a habverő (11) és az aprítógép nem megfelelően van összerakva. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze az összeszerelést.
- Akadály van a keverőedényben és az edényben (8)? Távolítsa el.
- A kevert/turmixolt étel túl kemény vagy túl sűrű.

11. Receptjavaslatok

Majonéz

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

Elkészítés:

Helyezze az összes hozzávalót a mérőpohárba (13). Helyezze a pürésítő szarát (5) a mérőpohár (13) aljára. Nagyon lassan húzza felfelé a pürésítő szarát (5) a legmagasabb fokozaton. Ezt követően ízlés szerint sóval és borssal fűszerezze.

Mangó lassi

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Mangó	250 g	A legjobb egy érés előtti mangó.
Joghurt	250 g	Vegán változathoz használjon szója- vagy kókuszjoghurtot.
Szójaital	130 ml	
Citromlé	1 ek.	
Cukor	4 ek.	Alternatív megoldásként használjon mézet vagy agaveszirupot.

Elkészítés:

Először hámozza meg a mangót és távolítsa el a magot. Ezt követően a felkockázott gyümölcsöt közepes sebességgel keverje össze a pürésítő szárral (5) a többi hozzávalóval, hogy krémes lassit kapjon.

Hideg erdei gyümölcsös krém

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Fagyasztott erdei gyümölcsök	300 g	Egyéb fagyasztott bogyós gyümölcsök is felhasználhatók
Görög joghurt	200 ml	
Tejszín	100 ml	
Vaníliás cukor	1 csomag	
Méz	2 tk.	

Elkészítés:

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

Petrezselymes bazsalikompestő

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

Elkészítés:

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

Füges krémsajtos mártogatós dióval

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Krémsajt	300 g	
Szárított füge	4 db	
Dió	50 g	
Méz	1 tk.	
Lime	½ db	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	

Elkészítés:

Vágja apróra a diót. A fél lime levét, a krémsajtot, a mézet, a szárított fügét, a sót és a borsot alacsony sebességgel turmixolja krémesre a pürésítő szárral (5). Végül keverje bele az apróra vágott diót.

Sok sikert az elkészítéshez!

12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

	E jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A megfelelő hulladékkénti elhelyezésről további információt a helyi kormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve az eszköz vásárlásának helyén kaphat.
  ES/PT	A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.

Csak Franciaországban:



„Egyszerű szelektálás”

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

Csak Spanyolországban és Portugáliában:

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



	A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:	
	1–7: Műanyagok / 20–22: Papír és kartonpapír / 80–98: Kompozit anyagok.	
Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
	Hullámpapír	Értékesítési csomagolás, belső doboz
	Papír	Az értékesítési csomagolásban található selyempapír
	Klórozott polietilén	Műanyag zacskó

13. Megfelelőségi megjegyzések



Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek előírásainak. A megfelelés igazolása megtörtént. A hozzátartozó nyilatkozatok és dokumentáció a gyártónál van lehelyezve.



Ez a termék megfelel Magyarország hatályos országos irányelvei előírásainak.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

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

14. Garanciális tudnivalók

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

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

A garancia feltételei

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

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

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

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselőt által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forrárdót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.

- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.
- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.



Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 466109_2404



Gyártó

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG