



HAND BLENDER SMSS 1000 A1

NL

STAAFMIXER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE

STABMIXER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

AT

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
02/2025 - Ident.-No.: SMSS 1000 A1 022025-1

IAN 486723_2501

IAN 486723_2501

A**B****C**

Nederlands.....2

Deutsch..... 19

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften.....	3
2. Inhoud van de verpakking	3
3. Technische specificaties.....	4
3.1 KB-tijd.....	4
3.2 Afkoeltijd	4
4. Veiligheidsaanwijzingen.....	4
5. Voor de Ingebruikname.....	9
5.1 Pureerstaaf [3] plaatsen.....	9
5.2 Pureerstaaf [3] verwijderen	9
5.3 De snelheid instellen	9
5.4 De maatbeker.....	10
6. Ingebruikname	10
6.1 Gebruik met de pureerstaaf [3]	10
6.2 Tabel met verwerkingstijden	11
6.3 Recepten.....	12
7. Reiniging.....	14
8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	14
9. Probleemoplossing	14
10. Milieu-informatie en afvalverwijdering	15
11. Conformiteitsnotities	16
12. Garantiebepalingen	17

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest 1000 watt staafmixer SMSS 1000 A1, 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

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

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

2. Inhoud van de verpakking

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

- **Motorblok met snoer en stekker**
- **Pureerstaaf**
- **Maatbeker**
- **Deze gebruiksaanwijzing**

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag zijn de SilverCrest staafmixer SMSS 1000 A1 en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. U kunt de omslag uitgeklaapt houden terwijl u de volgende hoofdstukken van de gebruiksaanwijzing leest. Op die manier kunt u steeds refereren aan de afbeelding van onderdelen. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1	Snelheidsregelaar	
2	Motorblok	
3	Pureerstaaf	

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SMSS 1000 A1
Voeding	220 - 240 V~ (wisselspanning), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	1000 W
KB-tijd	1 minuut
Netsnoer	Spiraalkabel voor grote actieradius.
Beveiligingsklasse	II 
Inhoud maatbeker	700 ml vloeistof
Max. te verwerken hoeveelheid in maatbeker	300 ml vloeistof

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

3.1 KB-tijd

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

3.2 Afkoeltijd

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 3 minuten afkoelen voordat u verdergaat met de werkzaamheden.

4. Veiligheidsaanwijzingen

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

Toelichting bij de gebruikte symbolen



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



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



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



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



Dit symbool geeft aan dat u het motorblok (2) nooit in water mag onderdompelen.



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



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



Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.



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



Adres fabrikant

Voorzienbaar verkeerd gebruik

- De staafmixer mag niet voor het fijnhakken van zeer harde of zeer vaste levensmiddelen worden gebruikt. Voorbeelden hiervan zijn diepvriesproducten, koffiebonen, granen en specerijen. Ook de verwerking van chocolade is niet mogelijk. Dit kan leiden tot materiële schade.
- Er mogen geen andere stoffen dan levensmiddelen mee worden verwerkt. De staafmixer kan hierdoor beschadigd raken.
- De staafmixer mag niet in de lucht worden gebruikt, maar alleen in combinatie met geschikt voedsel. Langdurig gebruik in de lucht kan de staafmixer beschadigen.

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 [3] 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 [2] tot het mes in de pureerstaaf [3] 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 [3] is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Grijp nooit in het draaiende mes van de pureerstaaf [3]. Steek geen voorwerpen in het mes en houd het uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!



GEVAAR door elektrische schok

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok [2] en de pureerstaaf [3] in elkaar heeft gezet. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Sluit de staafmixer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. De gebruiker hoeft niets te doen om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel aan 50 als aan 60 Hz aan. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, douche of gevulde wasbak.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open nooit de behuizing van het motorblok [2]; 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 bekneeld raken of geplet 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 [2] nooit onder in water; er mogen geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok [2] binnendringen.

- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als er vloeistof in de behuizing van het motorblok [2] binnendringt en wend u tot de klantenservice. Er bestaat gevaar op elektrische schokken!
- Raak het motorblok [2], het snoer en de stekker nooit met natte handen aan. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Trek de stekker van de staafmixer meteen na gebruik uit het stopcontact. Alleen als de stekker uit het stopcontact is verwijderd, is het apparaat stroomloos. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!



Brandgevaar

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 3 minuten afkoelen voordat u verdergaat met de werkzaamheden. Er bestaat brandgevaar.

5. Voor de ingebruikname

Neem de staafmixer SMSS 1000 A1 en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder eventuele beschermfolies. 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:

Op het motorblok [2] staat een pijl (▼). Op de pureerstaaf [3] staan de volgende markeringen:  en . Deze markeringen helpen u bij het plaatsen en verwijderen van de pureerstaaf [3].



5.1 Pureerstaaf [3] plaatsen

- Plaats het motorblok [2] zo op de pureerstaaf [3] dat de pijl (▼) naar het geopende slot  op de pureerstaaf [3] wijst. Zie afbeelding B.
- Draai het motorblok [2] nu zo ver in de richting van het gesloten slot dat de pijl (▼) naar het gesloten slot  op de pureerstaaf [3] wijst. Let erop dat de pureerstaaf [3] hoorbaar en voelbaar vastklikt.

5.2 Pureerstaaf [3] verwijderen

- Draai het motorblok [2] zo ver in de richting van het open slot dat de pijl (▼) naar het open slot  op de pureerstaaf [3] wijst. Zie afbeelding C.
- Trek het motorblok [2] nu van de pureerstaaf [3].

5.3 De snelheid instellen

Met de snelheidsregelaar [1] op het motorblok [2] kunt u de snelheid van de staafmixer traploos instellen van ca. 5600 omwentelingen/minuut tot ca. 13.600 omwentelingen/minuut.

Pak de staafmixer zo vast, dat uw wijs- of middelvinger op de snelheidsregelaar [1] ligt.

- Druk nu voorzichtig de snelheidsregelaar [1] in om de staafmixer met de minimale snelheid te starten.
- Druk de snelheidsregelaar [1] dieper in om de snelheid tot de gewenste snelheid te verhogen.
- Verminder de druk op de snelheidsregelaar [1] om de snelheid te verlagen.
- Laat de snelheidsregelaar [1] los om de staafmixer te stoppen.

5.4 De maatbeker

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



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

6. Ingebruikname

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

- Fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dips
- Drinkjes mixen
- Milkshakes maken



Waarschuwing! Gevaar voor persoonlijk letsel

Als u de staafmixer gebruikt voor het pureren van warme levensmiddelen in een pan, haal de pan dan voor het mengen van de kookplaat en let erop dat de vloeistof niet kookt.

Laat de warme levensmiddelen wat afkoelen om te voorkomen dat u zich verbrandt.



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

Kies voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere snelheid.

6.1 Gebruik met de pureerstaaf [3]

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 [3] in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door het draaiende mes te voorkomen.

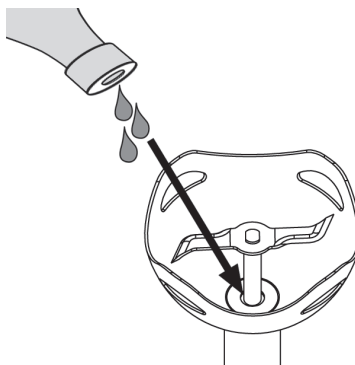
Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom of pan.
- Steek de pureerstaaf [3] loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de snelheidsregelaar [1] en kies een geschikte snelheid. Houd de snelheidsregelaar [1] tijdens het mengen of pureren ingedrukt en pas de snelheid naar wens aan. Mocht de pureerstaaf [3] zich aan de bodem van de kom vastzuigen, dan laat u de snelheidsregelaar [1] 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 snelheidsregelaar [1] los terwijl u de pureerstaaf [3] nog in het mengsel houdt.

- Haal de pureerstaaf [3] pas uit het gepureerde voedsel als het mes stilstaat.



Wanneer u tijdens het gebruik vreemde geluiden, bijv. piepen of iets dergelijks opmerkt, smeert u de aandrijfas van de pureerstaaf [3] in met een klein beetje spijsolie. Raadpleeg hiervoor ook de voorbeeldgrafiek hiernaast.



6.2 Tabel met verwerkingstijden

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



Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 3 minuten afkoelen.

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

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



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

6.3 Recepten

Mango lassi

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

Bereiding:

Schil de mango en verwijder de pit. Snij het vruchtvlees in blokjes en mix het met de andere ingrediënten. Mix om te beginnen op de laagste snelheid voor deze vervolgens op tot het maximum voor een romige lassi.

Aardbeiencrème

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

Bereiding:

Mix 250 g aardbeien op lage snelheid met de andere ingrediënten. Voor een mooie, romige massa verhoogt u de snelheid tot het gewenste resultaat is bereikt. Snij 250 g aardbeien in stukjes, hou 2 el apart en verdeel de rest over drie schaaltes. Verdeel de crème over de schaaltes en decoreer deze met de achtergehouden stukjes aardbei. Zet de schaaltes vervolgens 3 tot 4 uur in de koelkast.

Peterselie-basilicumpesto

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Basilicum	¼ bos	
Bladpeterselie	½ bos	
Pijnboompitten	1 el	
Parmezaanse kaas	35 g	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	
Olijfolie	65 ml	

Bereiding:

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

Vijgen-kwarkdip met walnoten

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

Bereiding:

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

Salsadip

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

Bereiding:

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

We wensen u veel succes!

7. Reiniging



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf [3] 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 [3] meteen na gebruik te reinigen, zodat de verwerkte levensmiddelen niet kunnen aancoeken. Met name na het verwerken van erg zoute levensmiddelen moet de pureerstaaf [3] meteen met schoon water worden afgespoeld.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf [3] van het motorblok [2].
- Reinig het motorblok [2] met een enigszins vochtige vaatdoek en droog het daarna goed af. Let op: reiniging in een sopje zal onherstelbare schade veroorzaken!
- U kunt de pureerstaaf [3] en de maatbeker in een sopje reinigen. Spoel alles na het reinigen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog de pureerstaaf [3] en maatbeker daarna goed af.
- U kunt de pureerstaaf [3] en de maatbeker ook in de vaatwasmachine reinigen.



Plaats de pureerstaaf [3] rechtop en met het mes naar boven in de vaatwasmachine voor een optimaal reinigingsresultaat. Laat de pureerstaaf [3] daarna goed drogen.

8. 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 de staafmixer op een schone, droge plaats en buiten het bereik van kinderen op.

9. Probleemoplossing

Probeer aan de hand van de volgende aanwijzingen het probleem te verhelpen als de staafmixer een keer niet zoals gebruikelijk functioneert. Neem contact op met onze hotline (zie het hoofdstuk “Garantiebepalingen”) als het probleem na het doorwerken 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 [2] en de pureerstaaf [3] zijn niet op de juiste manier in elkaar gezet. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er iets in de kom dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

10. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
  ES/PT	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.

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.	
		
Symbol	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier in de verkoopverpakking

11. Conformiteitsnotities

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

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan via de volgende link worden gedownload:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

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

12. 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 goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

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

- Op www.lidl-service.com 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: 486723_2501



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	20
2. Lieferumfang	20
3. Technische Daten	21
3.1 KB-Zeit	21
3.2 Abkühlzeit	21
4. Sicherheitshinweise	21
5. Vor der Inbetriebnahme	25
5.1 Pürierstab [3] aufsetzen	26
5.2 Pürierstab [3] abnehmen	26
5.3 Einstellen der Geschwindigkeit	26
5.4 Der Messbecher	26
6. Inbetriebnahme	27
6.1 Betrieb mit Pürierstab [3]	27
6.2 Tabelle Verarbeitungszeiten	28
6.3 Rezeptvorschläge	29
7. Reinigung	31
8. Lagerung bei Nichtbenutzung	31
9. Problemlösung	31
10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	32
11. Konformitätsvermerke	33
12. Garantiehinweise	34

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest 1000 Watt Stabmixers SMSS 1000 A1, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

- **Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Pürierstab**
- **Messbecher**
- **Diese Bedienungsanleitung**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Stabmixer SMSS 1000 A1 und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Geschwindigkeitsregler	
2	Motorblock	
3	Pürierstab	

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SMSS 1000 A1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50 - 60 Hz
Nennleistung	1000 W
KB-Zeit	1 Minute
Netzkabel	Spiralkabel für großen Aktionsradius
Schutzklasse	II 
Fassungsvermögen Messbecher	700 ml Flüssigkeit
Bearbeitungsmenge Messbecher	max. 300 ml Flüssigkeit

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

3.1 KB-Zeit

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

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten und Haus-haltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungs-anleitung 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 [2] niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



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



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten bzw. sehr festen Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich. Sachschäden können die Folge sein.
- 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 [3] von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso, wenn Sie ihn nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab [3] steht, bevor Sie den Motorblock [2] abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab [3] ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes [3]. Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock [2] und Pürierstab [3] zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks [2], 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 [2] darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks [2] gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks [2] gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock [2], das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Trennen Sie den Stabmixer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Stabmixer SMSS 1000 A1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie eventuell vorhandene 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:

Am Motorblock [2] ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürierstab [3] sind folgende Markierungen angebracht:  und . Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes [3].



5.1 Pürierstab [3] aufsetzen

- Setzen Sie den Motorblock [2] so auf den Pürierstab [3] dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab [3] weist. Siehe Abbildung B.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock [2] soweit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab [3] weist. Achten Sie darauf, dass der Pürierstab [3] hörbar und spürbar einrastet.

5.2 Pürierstab [3] abnehmen

- Drehen Sie den Motorblock [2] soweit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab [3] weist. Siehe Abbildung C.
- Ziehen Sie nun den Motorblock [2] vom Pürierstab [3] ab.

5.3 Einstellen der Geschwindigkeit

Mit dem Geschwindigkeitsregler [1] am Motorblock [2] können Sie die Geschwindigkeit des Stabmixers stufenlos von ca. 5600 Umdrehungen/Minute bis ca. 13600 Umdrehungen/Minute einstellen.

Greifen Sie den Stabmixer so, dass Ihr Zeige- oder Mittelfinger auf dem Geschwindigkeitsregler [1] liegt.

- Drücken Sie nun vorsichtig auf den Geschwindigkeitsregler [1], um den Stabmixer mit der minimalen Geschwindigkeit zu starten.
- Drücken Sie den Geschwindigkeitsregler [1] tiefer ein, um die Geschwindigkeit bis zur gewünschten Geschwindigkeit zu erhöhen.
- Geben Sie weniger Druck auf den Geschwindigkeitsregler [1], um die Geschwindigkeit zu verringern.
- Lassen Sie den Geschwindigkeitsregler [1] los, um den Stabmixer zu stoppen.

5.4 Der Messbecher

- Mit dem mitgelieferten Messbecher können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



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

6. 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



Warnung! Verletzungsgefahr

Wenn Sie den Stabmixer zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen vor dem Mixvorgang von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht.

Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.



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

Wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere Geschwindigkeit.

6.1 Betrieb mit Pürierstab [3]

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.

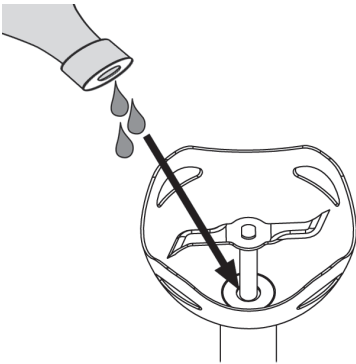
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab [3] in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab [3] senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer mit dem Geschwindigkeitsregler [1] und wählen Sie eine geeignete Geschwindigkeit. Halten Sie den Geschwindigkeitsregler [1] während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt und passen Sie die Geschwindigkeit Ihren Bedürfnissen an. Sollte sich der Pürierstab [3] am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie den Geschwindigkeitsregler [1] 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 Geschwindigkeitsregler [1] los, solange sich der Pürierstab [3] noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab [3] 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 [3]. Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Beispielgrafik.



6.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

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



Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Mengenempfehlung	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obst, Gemüse	100 – 200 g	MIN – MAX* 	30 – 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 – 400 ml	MIN – MAX* 	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 – 1000 ml	MIN – MAX* 	60 Sekunden

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



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

6.3 Rezeptvorschläge

Mango Lassi

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

Zubereitung:

Zuerst schälen Sie die Mango und entfernen den Kern. Anschließend mixen Sie das gewürfelte Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten. Mixen Sie zunächst mit einer möglichst geringen Drehzahl und steigern Sie dann die Drehzahl bis zum Maximum, um einen cremigen Lassi zu erhalten.

Erdbeer-Creme

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

Zubereitung:

250 g der Erdbeeren mit den restlichen Zutaten bei einer niedrigen Drehzahl mixen. Um eine schöne cremige Masse zu erhalten, steigern Sie die Drehzahl, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Die restlichen 250 g Erdbeeren würfeln und bis auf 2 EL in 3 Schalen verteilen. Anschließend die Creme gleichmäßig auf die Schalen verteilen und mit den restlichen Erdbeerwürfeln verzieren. Danach 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Petersilien-Basilikum-Pesto

Zutaten	Menge	Anmerkung
Basilikum	¼ Bund	
Glatte Petersilie	½ Bund	
Pinienkerne	1 EL	
Parmesan	35 g	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	
Olivenöl	65 ml	

Zubereitung:

Das Basilikum und die Petersilie waschen. Die Blätter der Petersilie abzupfen, den Käse würfeln. Danach alle Zutaten in den mitgelieferten Messbecher geben und bei voller Drehzahl fein pürieren. Bewegen Sie dabei den Stabmixer langsam auf und ab. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

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

Zubereitung:

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

Salsa Dip

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

Zubereitung:

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

Wir wünschen gutes Gelingen!

7. Reinigung



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab [3] 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 [3] 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 [3] sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab [3] vom Motorblock [2].
- Reinigen Sie den Motorblock [2] mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab [3] und den Messbecher können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie den Pürierstab [3] und den Messbecher anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab [3] und den Messbecher auch in der Spülmaschine reinigen.



Um bei der Reinigung in der Spülmaschine ein optimales Reinigungsergebnis des Pürierstabes [3] zu erreichen, achten Sie bitte darauf, diesen senkrecht und mit dem Messer nach oben zu positionieren. Lassen Sie den Pürierstab [3] anschließend gründlich abtrocknen.

8. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

9. Problemlösung

Sollte Ihr Stabmixer einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).

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 [2] und Pürierstab [3] sind nicht korrekt zusammengebaut. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

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

Nur relevant für Frankreich:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



ou

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

„Sortieren einfacher gemacht“

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

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

11. Konformitätsvermerke



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf.

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

12. 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: 486723_2501



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

