



HAND BLENDER SMSS 1000 A1

FI

SAUVASEKOITIN

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

SE

STAVMIXER

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

PL

BLENDER RĘCZNY

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

DE AT

STABMIXER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Tietojen edellinen päivitys
Informationen senast uppdaterad
Ostatnia aktualizacja
Stand der Informationen:
03/2024 - Ident.-No.: SMSS 1000 A1 032024-1

IAN 460167_2401

IAN 460167_2401

A



B



C



Suomi	2
Svenska.....	20
Polski.....	38
Deutsch.....	57

Sisällysluettelo

1. Määräystenmukainen käyttö	3
2. Pakkauksen sisältö	3
3. Tekniset tiedot	4
3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto	4
3.2 Jäähdytysaika	4
4. Turvallisuusohjeet	4
5. Tekijänoikeudet	9
6. Ennen käyttöönottoa	9
6.1 Soseutussauvan (3) asentaminen	10
6.2 Soseutussauvan (3) irrottaminen	10
6.3 Nopeuden säätäminen	10
6.4 Mitta-astia	10
7. Käyttöönotto	11
7.1 Käyttö soseutussauvan (3) avulla	11
7.2 Työstöaikataulukko	12
7.3 Reseptiehdotuksia	13
8. Puhdistus	15
9. Käyttämättömänä olevan laitteen säilyttäminen	15
10. Vikojen korjaaminen	15
11. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen	16
12. Vaatimustenmukaisuuslauseke	17
13. Takuuohjeita	18

Onnittelemme sinua valinnastasi!

Ostaessasi SilverCrest 1 000 W SMSS 1000 A1 -sauvasekoittimen (jäljempänä "sauvasekoitin") olet tehnyt ostopäätöksen korkealaatuisesta tuotteesta.

Perehdy sauvasekoittimen käyttöön ja lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Noudata erityisen huolellisesti oppaan sisältämiä turvallisuusohjeita. Käytä sauvasekoitinta vain tämän käyttöohjeen mukaisesti ja vain käyttöohjeessa ilmoitettuihin tarkoituksiin.

Pidä tämä käyttöohje tallessa. Jos luovutat sauvasekoittimen toiselle käyttäjälle, luovuta samalla myös kaikki laitteen mukana toimitetut ohjeet ja asiakirjat.

1. Määräystenmukainen käyttö

Tämä sauvasekoitin on kodinkone, joka on tarkoitettu ainoastaan erilaisten luuttomien elintarvikkeiden hienontamiseen ja soseuttamiseen. Sauvasekoitinta ei saa käyttää suljettujen tilojen ulkopuolella eikä trooppisessa ilmastossa. Sauvasekoitinta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Sauvasekoitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Muunlaisen käytön katsotaan poikkeavan tuotteelle määritellystä käyttötarkoituksesta. Tämä sauvasekoitin täyttää kaikki CE-vaatimustenmukaisuusvakuutuksessa ilmoitetut ehdot ja standardit. Sauvasekoitin ei enää täytä vakuutuksessa ilmoitettuja vaatimuksia, mikäli siihen tehdään muutoksia ilman valmistajan lupaa. Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista tai häiriöistä, jotka aiheutuvat annettujen ohjeiden vastaisesta käytöstä tai luvattomista muutoksista.


Noudata käyttömaassa voimassa olevia lakeja ja määräyksiä.

2. Pakkauksen sisältö

Poista sauvasekoitin ja kaikki lisäosat pakkauksesta. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkasta, sisältääkö pakkaus kaikki laitteeseen kuuluvat osat ja onko laite moitteettomassa kunnossa. Ota yhteyttä valmistajaan, jos pakkauksen sisältö on puutteellinen tai vaurioitunut.

- **Moottoriyksikkö, virtajohto ja verkkopistoke**
- **Soseutussauva**
- **Mitta-astia**
- **Tämä käyttöohje**

Tässä käyttöohjeessa on auki taitettava kansilehti. Kansilehden sisäpuolella on kuva SilverCrest SMSS 1000 A1 -sauvasekoittimesta. Laitteen osat on merkitty kuvaan numeroilla. Voit pitää kansilehden sisäisivun avattuna käyttöohjeen lukemisen aikana. Siten voit hakea tarvittaessa kuvasta tekstissä kulloinkin käsiteltävän laitteen osan. Numerot tarkoittavat seuraavaa:

1	Nopeussäädin	
2	Moottoriyksikkö	
3	Soseutussauva	

3. Tekniset tiedot

Valmistaja	TARGA GmbH
Kuvaus	SilverCrest SMSS 1000 A1
Syöttöjännite	220-240 V~ (vaihtojännite), 50-60 Hz
Nimellisteho	1 000 W
Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto	1 minuutti
Virtajohto	pitkälle ulottuva kierrejohto
Suojausluokka	II 
Mitta-astian täyttömäärä	700 ml nestettä
Mitta-astian täyttömäärä työstön yhteydessä	enintään 300 ml nestettä

Pidätämme oikeuden teknisten tietojen ja muotoilun muuttamiseen ilman erillistä ilmoitusta.

3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto

Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto ilmoittaa, kuinka kauan sauvasekoitinta voi käyttää, ilman että moottori ylikuumentuu ja vahingoittuu. Sauvasekoittimen yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto on 1 minuutti.

3.2 Jäähdytysaika

Anna sauvasekoittimen jäähdyä vähintään 3 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan. Jatka käyttöä vasta jäähdytysajan jälkeen.

4. Turvallisuusohjeet

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa. Noudata myös kaikkia varoituksia, vaikka sähkölaitteiden ja kodinkoneiden käyttö olisikin sinulle entuudestaan tuttua. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti tulevaa käyttöä varten. Jos myyt laitteen tai luovutat sen eteenpäin, on tärkeää, että annat mukana myös tämän käyttöohjeen. Se on osa laitetta.

Käytettävien merkkien selitykset



VAARA! Tämä huomiosana tarkoittaa suurta riskiä aiheuttavaa vaaraa, joka johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan, mikäli vaaratilanteen syntymistä ei estetä.



VAROITUS! Tämä huomiosana tarkoittaa keskitason riskiä aiheuttavaa vaaraa, joka voi johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan, mikäli vaaratilanteen syntymistä ei estetä.



VAARA! Tämä merkki muistuttaa sähköiskun terveydelle, hengelle ja omaisuudelle aiheuttamista vaaroista.



Palovaara! Tämä merkki varoittaa tulipaloista, jotka ovat mahdollisia, mikäli turvallisuusohjeita ei noudateta.



Tämä merkki muistuttaa siitä, että moottoriyksikköä (2) ei saa koskaan upottaa veteen.



Tämä merkki tarkoittaa, että osan voi pestä astianpesukoneessa.



Tätä merkkiä käytetään sellaisten tuotteiden yhteydessä, joiden fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet on testattu ja joista ei ole todettu asetuksen EY 1935/2004 mukaan arvioituna aiheutuvan terveyshaittoja tuotteiden jouduttua kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.



Tämä merkki tarkoittaa lisätietoja aiheesta.



Tämä mitta-astiassa oleva merkki ilmaisee suurimman nestemäärän, jota mitta-astiassa voidaan työstää ilman, että sisältö voi valua yli.



Valmistajan osoite

Ennakoitavissa oleva väärinkäyttö

- Sauvasekoitinta ei saa käyttää hyvin kovien tai kiinteiden elintarvikkeiden hienontamiseen. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi jäätyneet elintarvikkeet, kahvipavut, viljat ja mausteet. Myöskään suklaan työstäminen ei ole mahdollista. Tästä voi seurata esinevahinkoja.
- Laitteella saa käsitellä ainoastaan elintarvikkeita. Sauvasekoitin voi vaurioitua.
- Sauvasekoitinta ei saa käyttää ilmassa, vaan pelkästään soveltuvaan elintarvikkeeseen työnnettynä. Jos sauvasekoitinta käytetään pitkään ilmassa, se voi vaurioitua.

Henkilöturvallisuus

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Sauvasekoitin ja sekoittimen virtajohto on pidettävä lasten ulottumattomissa. Pidä lapsia silmällä ja varmista, että lapset eivät voi leikkiä laitteella. Pidä erityisesti soseutussauva (3) lasten ulottumattomissa, jotta se ei voi aiheuttaa lapsille vammoja.



VAARA! Pakkausmateriaalia ei ole tarkoitettu leikkikaluksi. Lapset eivät saa leikkiä muovipusseilla. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran. Säilytä laite lasten ulottumattomissa.

- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, samoin kuin henkilöt, joilta puuttuu laitteen käyttöön vaadittava kokemus ja tietämys. Tämä edellyttää kuitenkin sitä, että tällaiset henkilöt käyttävät laitetta valvonnan alaisena tai heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti. Kyseisten henkilöiden on myös ymmärrettävä laitteen käytöstä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.



VAARA! Loukkaantumisvaara

- Ennen käytön aikana liikkuvien lisäosien vaihtamista laitteen virta on katkaistava ja laite on irrotettava verkkovirrasta.
- Irrota sauvasekoitin sähköverkosta ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista. Tee näin myös sekä laitteen ollessa pois käytöstä että ukonilmalla. Loukkaantumisvaara!
- Odota ennen moottoriyksikön (2) poistamista, että soseutussauvan (3) terä on pysähtynyt. Älä koskaan kosketa pyörivää terää. Loukkaantumisvaara!
- Ole varovainen puhdistatessasi sauvasekoitinta! Soseutussauvan (3) terä on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!
- Nosta sauvasekoitin pysäyttämisen jälkeen työstämistäsi elintarvikkeista vasta sen jälkeen, kun myös terä on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan kosketa pyörivää soseutussauvan (3) terää. Älä koskaan työnnä esineitä terää kohti. Pidä myös väljät vaatteet ja pitkät hiukset etäällä pyörivästä terästä. Loukkaantumisvaara!



Sähköiskun VAARA

- Yhdistä sauvasekoittimen pistoke pistorasiaan vasta sen jälkeen, kun olet koonnut moottoriyksikön (2) ja soseutussauvan (3) yhteen. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
- Liitä sauvasekoitin ainoastaan asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan, joka on helposti saavutettavissa ja jonka verkkojännite vastaa tyyppikilven tietoja. Käyttäjän ei tarvitse

tehdä mitään tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote mukautuu sekä 50 että 60 Hz:n taajuuteen. Pistorasian tulee olla helposti saavutettavissa myös laitteen liittämisen jälkeen, jotta pistokkeen voi irrottaa hätätilanteessa nopeasti.

- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta kylpyammeen, suihkun tai täyden pesualtaan lähellä.
- Virtajohdossa ja verkkopistokkeessa ei saa olla vaurioita.
- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, vaaratilanteiden välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, tämän valtuuttama edustaja tai vastaava ammattihenkilö.
- Älä koskaan avaa itse moottoriyksikön (2) koteloa, sillä kotelon sisällä ei ole huollettavia osia. Avattu kotelo aiheuttaa sähköiskujen vaaran.
- Jos havaitset savua, epätavallisia ääniä tai hajuja, irrota pistoke heti pistorasiasta. Sauvasekoitinta ei tällaisissa tapauksissa saa käyttää ennen kuin ammattihenkilö on tarkastanut laitteen. Älä koskaan hengitä mahdollisesta laitepalosta syntyvää savua sisään. Jos olet kuitenkin hengittänyt savua, ota yhteys lääkäriin. Savun hengittäminen voi vaarantaa terveyden. Loukkaantumisvaara!
- Varmista, että terävät reunat tai kuumat kohteet eivät voi vahingoittaa virtajohtoa. Virtajohto ei saa juuttua kiinni eikä jäädä puristuksiin. Tartu aina pistokkeeseen, kun irrotat virtajohtoa pistorasiasta. Älä koskaan vedä itse johdosta. Sijoita virtajohto aina siten, että kukaan ei voi astua johdon päälle tai kompastua siihen. Loukkaantumisvaara!
- Laite on erotettava sähköverkosta aina, kun laite jää ilman valvontaa tai laitteessa esiintyy toimintahäiriöitä. Näin on tehtävä myös aina ennen laitteen osien kokoamista, poistamista tai puhdistamista. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!



Moottoriyksikköä (2) ei saa koskaan upottaa veteen, eikä moottoriyksikön (2) kotelon sisään saa myöskään päästä nesteitä.

- Jos moottoriyksikön (2) kotelon sisään on joutunut nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
- Älä koskaan kosketa moottoriyksikköä (2), virtajohtoa tai verkkopistoketta märin käsin. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
- Irrota sauvasekoittimen verkkopistoke pistorasiasta välittömästi käytön jälkeen. Laite on jännitteetön vain, jos verkkopistoke on irrotettu. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!



Palovaara

Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 3 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan. Jatka käyttöä vasta jäähtymisajan jälkeen. Muutoin on olemassa tulipalon vaara.

5. Tekijänoikeudet

Kaikki tämän käyttöoppaan tiedot ovat tekijänsuojan alaisia ja ne on annettu lukijalle vain tiedoksi. Tietojen kopiointi tai monistaminen on ehdottomasti kielletty ilman tekijän etukäteen myöntämää kirjallista lupaa. Tämä koskee myös kaikkea sisällön ja tietojen kaupallista käyttöä. Kaikki tekstit ja kuvat ovat ajan tasalla painatuspäivänä. Pidätämme oikeuden muutoksiin.

6. Ennen käyttöönottoa

Ota SMSS 1000 A1 -sauvasekoitin ja kaikki sauvasekoittimeen kuuluvat varusteet pakkauksesta ja varmista, että pakkauksen sisältö on täydellinen. Poista mahdolliset suojakalvot. Säilytä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta ja hävitä materiaali ympäristöystävällisesti.

Sauvasekoitin on puhdistettava huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdistusohjeet, ks. luku "Puhdistus".

Kokoa sauvasekoittimen osat sen jälkeen, kun puhdistetut osat ovat kuivuneet täydellisesti:

Moottoriyksikköön (2) on merkitty nuoli (▼).
Soseutussauvassa (3) on seuraavat merkinnät:
🔒 ja 🔓.
Merkinnät helpottavat soseutussauvan (3)
asentamista ja irrottamista.



6.1 Soseutussauvan (3) asentaminen

- Aseta moottoriyksikkö (2) soseutussauvan (3) päälle niin, että nuoli (▼) osoittaa soseutussauvaan (3) merkittyä avointa lukkoa 🔓 kohti. Ks. kuva B.
- Kierrä moottoriyksikköä (2) tämän jälkeen lukossa olevan lukon suuntaan, kunnes nuoli (▼) osoittaa soseutussauvaan (3) merkittyä lukossa olevaa lukkoa 🔒 kohti. Varmista, että kuulet ja tunnet soseutussauvan (3) lukittuvan paikalleen.

6.2 Soseutussauvan (3) irrottaminen

- Kierrä moottoriyksikköä (2) avoimen lukon suuntaan, kunnes nuoli (▼) osoittaa soseutussauvaan (3) merkittyä avointa lukkoa 🔓 kohti. Ks. kuva C.
- Vedä moottoriyksikkö (2) tämän jälkeen irti soseutussauvasta (3).

6.3 Nopeuden säätäminen

Moottoriyksikön (2) nopeussäätimellä (1) voi säätää sauvasekoittimen nopeutta portaattomasti noin alueella 5 600–13 600 kierrosta minuutissa.

Tartu sauvasekoittimeen niin, että etu- tai keskisormesi on nopeussäätimen (1) päällä.

- Paina sitten varovasti nopeussäädintä (1), jolloin sauvasekoitin käynnistyy alhaisimmalla nopeudella.
- Paina nopeussäädintä (1) syvemmälle, kunnes nopeus on haluamallasi tasolla.
- Nopeus laskee, kun hellität otettasi nopeussäätimestä (1).
- Päästä irti nopeussäätimestä (1), kun haluat pysäyttää sauvasekoittimen.

6.4 Mitta-astia

- Sauvasekoittimen vakiovarustukseen kuuluvalla mitta-astialla voi mitata nesteitä 700 millilitraan saakka.
- Mitta-astiaa voi käyttää lisäksi elintarvikkeiden työstöastiana.



Jos mitta-astiaa käytetään työstöastiana, astian täyttömäärä saa olla enintään 300 ml (🍷). Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian reunojen yli.

7. Käyttöönotto

Sauvasekoitin soveltuu seuraaviin tarkoituksiin:

- Keitoissa, kastikkeissa ja dipeissä käytettävien hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja soseuttamiseen.
- Juomien sekoittamiseen
- Pirtelöiden valmistamiseen



Varoitus! Loukkaantumisvaara!

Kun käytät sauvasekoitinta kuumien elintarvikkeiden soseuttamiseen kattilassa, ota kattila liedeltä ennen soseuttamisen aloittamista. Varmista, että neste ei kiehu.

Anna kuumien elintarvikkeiden jäähtyä hieman välttääksesi palovammat.



Sauvasekoittimen nopeus on syytä säätää työstettäviä elintarvikkeita vastaavasti.

Valitse pehmeiden elintarvikkeiden kohdalla pienehkö nopeus ja kovien elintarvikkeiden kohdalla puolestaan suurempi nopeus.

7.1 Käyttö soseutussauvan (3) avulla

Sijoita hienonnettavat elintarvikkeet mieluiten kapeaan ja korkeaan astiaan, jonka pohja on tasainen. Tällaista astiaa käyttämällä on helpointa päästä tasaiseen soseutustulokseen. Myös tavallisten kattiloiden käyttö on luonnollisestikin mahdollista.

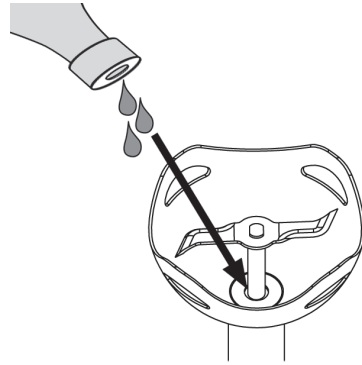
Käynnistä sauvasekoitin vasta sen jälkeen, kun olet upottanut soseutussauvan (3) sekoitettavaan ainekseen. Näin ehkäiset pyörivän terän aiheuttaman loukkaantumisen.

Toimi seuraavasti:

- Sijoita työstettävät elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Upota soseutussauva (3) pystyasennossa sekoitettavaan ainekseen.
- Käynnistä sauvasekoitin nopeussäätimellä (1) ja valitse sopiva nopeus. Pidä nopeussäädintä (1) painettuna sekoittamisen tai soseuttamisen aikana. Säädä nopeus sopivaksi kulloiseenkin tarkoitukseen. Jos soseutussauva (3) juuttuu kiinni astian pohjaan, vapauta nopeussäädin (1) hetkeksi ja jatka sen jälkeen sekoittamista.
- Liikuta sauvasekoitinta soseutuksen aikana pystysuunnassa hieman edestakaisin. Näin sekoitettava aines soseutuu tasaisesti.
- Vapauta nopeussäädin (1), kun sekoitustulos on mieleisesi. Älä nosta soseutussauvaa (3) heti sekoitettavasta aineksesta.
- Nosta soseutussauva (3) soseutetusta aineksesta vasta sen jälkeen, kun soseutussauvan terä on pysähtynyt.



Jos havaitset käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten vinkunaa, lisää soseutussauvan (3) käyttöäkseliin hieman ruokaöljyä. Huomioi tässä yhteydessä viereinen esimerkkikuva.






7.2 Työstöaikataulukko

Seuraavassa taulukossa on esitetty eri elintarvikkeiden suuntaa-antavat työstöajat. Noudata niitä sauvasekoittimen ylikuumentumisen välttämiseksi. Jos lopputulos ei annetussa ajassa vastaa odotuksiasi, keskeytä sekoittaminen ja anna moottorin jäähtyä. Jatka sekoittamista sen jälkeen.



Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 3 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan.

Elintarvikkeet	Määräsuositus	Nopeus	Työstöaika
Hedelmät, vihannekset	100–200 g	MIN–MAX* 	30–60 sekuntia
Keitot, soseet, vauvanruoat	100–400 ml	MIN–MAX* 	60 sekuntia
Maitojuomat, pirtelöt	100–1 000 ml	MIN–MAX* 	60 sekuntia

*: Säädä nopeus halutun koostumuksen mukaan.



Jos mitta-astiaa käytetään työstöastiana, astian täyttömäärä saa olla enintään 300 ml (👉). Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian reunojen yli. Suurempia määriä työstettäessä käytä sekoittamiseen riittävän suurta astiaa.

7.3 Reseptiehdotuksia

Mangolassi

Ainekset	Määrä	Huomaus
Mangoa	250 g	Käytä mieluiten esikypsytettyä mangoa.
Jogurttia	250 g	Vegaanisen version saat käyttämällä soija- tai kookosjogurttia.
Soijajuomaa	130 ml	
Sitruunamehua	1 tl	
Sokeria	4 tl	Voit käyttää myös hunajaa tai agavesiirappia.

Valmistus:

Kuori mango ja poista kivi. Sekoita kuutioitu hedelmäliha muiden aineiden kanssa. Käytä aluksi mahdollisimman pientä nopeutta ja nosta sitten nopeus suurimmalle tasolle, jotta juomasta tulee kermanaisen pehmeää.

Mansikkavaahto

Ainekset	Määrä	Huomaus
Mansikoita	500 g	
Suurustetta	1 rkl	esim. agar agaria, pektiiniä, tärkkelystä
Sokeria	1 tl	
Vaniljasokeria	2 tl	
Lampaanmaitojogurttia	150 g	
Limettisiirappia	100 ml	

Valmistus:

Sekoita 250 g mansikoita muiden aineiden kanssa alhaisella kierrosnopeudella. Nosta kierrosnopeutta, kunnes lopputulos on sopivan kermanainen. Kuutioi loput mansikat (250 g). Annostele 2 rkl mansikoita 3 kulhoon. Jaa vaahto tasaisesti kulhoihin. Koristele lopuilla mansikkakuutioilla. Anna tekeytyä jääkaapissa 3–4 tunnin ajan.

Persilja-basilikapesto

Ainekset	Määrä	Huomaus
Basilikaa	¼ nippua	
Sileälehtistä persiljaa	½ nippua	
Pinjansiemeniä	1 rkl	
Parmesaania	35 g	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	
Oliiviöljyä	65 ml	

Valmistus:

Pese basilika ja persilja. Nypi persiljan lehdet. Kuutioi juusto. Lisää kaikki ainekset mukana toimitettuun mittastiaan. Hienonna täydellä teholla. Liikuttele sauvasekoitinta hitaasti ylös ja alas. Annostele pesto kahteen lasipurkkiin ja kaada päälle hieman öljyä.

Viikuna-tuorejuustodippi saksanpähkinöillä

Ainekset	Määrä	Huomautus
Tuorejuustoa	300 g	
Kuivattuja viikunoita	4 kpl	
Saksanpähkinöitä	50 g	
Hunajaa	1 rkl	
Limettä	½	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	

Valmistus:

Hienonna saksanpähkinät. Sekoita puolikkaan limetin mehu, tuorejuusto, hunaja, kuivatut viikunat, suola ja pippuri hitaalla nopeudella, kunnes lopputulos on kermainen. Lisää lopuksi sekaan hienonnetut saksanpähkinät.

Salsadippi

Ainekset	Määrä	Huomautus
Tomaatteja	250 g	
Punaista paprikaa	½	
Sipulia	1 pieni	
Valkosipulia	½ kynsi	
Chilipaprika	½	
Tomaattipyrettä	1 rkl	
Persiljaa	1 oksa	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	
Sokeria	1 ripaus	

Valmistus:

Pese sipuli, tomaatit, paprika, valkosipulinkynsi, chilipaprika ja persilja. Poista tarvittaessa siemenet. Leikkaa kasvikset keskikokoisiksi paloiksi. Sekoita, kunnes lopputulos on mieleisesi. Jos haluat koostumuksen olevan hienompi, käytä suurempaa nopeutta. Mitä suurempi nopeus on, sitä hienompi salsan koostumus on.

Toivotamme mukavia kokkailuhetkiä!

8. Puhdistus



Loukkaantumisvaara! Ole varovainen puhdistaussasi sauvasekoitinta! Soseutussauvan (3) terä on erittäin terävä!



Esinevahinkoja koskeva varoitus! Älä käytä puhdistukseen naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita äläkä myöskään naarmuttavia esineitä (esim. metallisieniä). Muutoin sauvasekoitin voi vahingoittua.



Soseutussauva (3) kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Siten työstetyt elintarvikkeet eivät ehdi kuivua ja tarttua siihen kiinni. Soseutussauva (3) on syytä huuhdella heti puhtaalla vedellä erityisesti hyvin suolaisten elintarvikkeiden työstämisen jälkeen.

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Irrota soseutussauva (3) moottoriyksiköstä (2).
- Puhdista moottoriyksikkö (2) hieman kostealla keittiöpyyhkeellä ja kuivaa yksikkö tämän jälkeen huolellisesti. Puhdistaminen veteen upottamalla aiheuttaa vaurioita, joita ei voi korjata!
- Soseutussauvan (3) ja mitta-astian voi puhdistaa astianpesuvedessä. Huuhtelee osat puhdistuksen jälkeen huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta osiin ei jää pesuainejäämiä. Kuivaa soseutussauva (3) ja mitta-astia tämän jälkeen huolellisesti.
- Voit puhdistaa soseutussauvan (3) ja mitta-astian myös astianpesukoneessa.



Laita soseutussauva (3) astianpesukoneeseen pystysuoraan terä ylöspäin, jotta puhdistustulos olisi mahdollisimman hyvä. Kuivaa soseutussauva (3) lopuksi huolellisesti.

9. Käyttämättömänä olevan laitteen säilyttäminen

Mikäli tarkoituksenas ei ole käyttää laitetta pitkään aikaan, puhdista sauvasekoitin säilytystä varten edellisen luvun ohjeiden mukaisesti. Säilytä sauvasekoitin kuivassa ja puhtaassa paikassa lasten ulottumattomissa.

10. Vikojen korjaaminen

Jos sauvasekoitin ei jostain syystä toimi totuttuun tapaan, yritä ensin ratkaista ongelma seuraavien ohjeiden perusteella. Ota yhteyttä valmistajan palvelunumeroon, mikäli häiriö esiintyy siitä huolimatta, että olet toiminut seuraavien ohjeiden mukaisesti (ks. luku "Takuuohjeita").




Sauvasekoitin ei toimi lainkaan.

- Verkkopistoketta ei ole yhdistetty. Yhdistä verkkopistoke pistorasiaan.
- Verkkopistorasia on viollinen. Kokeile, toimiiko laite jonkin toisen verkkopistorasian yhteydessä, jonka tiedät toimivan moitteettomasti.

Terä ei pyöri lainkaan / pyörii jäykästi.

- Moottoriyksikköä (2) ja soseutussauvaa (3) ei ole koottu oikein. Irrota verkkopistoke ja tarkasta, onko osat koottu oikein.
- Onko sekoitusastiassa kappaleita, jotka estävät terän pyörimisen? Poista kappaleet.
- Sekoitettavat elintarvikkeet ovat liian kovia tai liian sitkeitä.

11. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen



	<p>Laitteet, joissa on tämä merkintä, kuuluvat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU piiriin. Kaikki sähkö- ja elektroniikkalaitteet on toimitettava virallisiin kierrätyspisteisiin erillään kotitalousjätteistä. Vanhojen laitteiden oikealla hävittämisellä estetään vahingot ympäristölle ja omalle terveydelle. Lisätietoja oikeasta hävitystavasta saa viranomaisilta, kierrätyspisteistä tai myymälästä, josta laite on ostettu.</p>
	<p>Kierrätä myös pakkausmateriaali oikein. Pahviset pakkauslaatikot voi toimittaa kierrätettäväksi pahvinkeräysastioihin. Toimita pakkauksen sisältämät kalvot ja muovit hävitettäväksi yleisiin jätteenkeräyspisteisiin.</p>
 <p>ES/PT</p>	



Koskee vain Ranskaa:



Helppoa kierrättämistä

Tuote, lisäosat, mukana toimitetut painotuotteet ja pakkauksen osat ovat kierrätettäviä. Niitä koskee laajennettu valmistajan vastuu, ja ne on kierrätettävä ja kerättävä erikseen.

	<p>Ota huomioon pakkausmateriaalien merkinnät jätteiden lajittelussa. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:</p>
	<p>1-7: muovit / 20-22: paperi ja kartonki / 80-98: sekoitemateriaalit.</p>

Symboli	Materiaali	Käytetty tämän tuotteen seuraavissa pakkauksen osissa
	Aaltopahvi	Myyntipakkaus, sisäpuolen kartonki
	Paperi	Myyntipakkauksen sisällä oleva silkkipaperi

12. Vaatimustenmukaisuuslauseke



Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten standardien vaatimukset. Tuotteen vaatimustenmukaisuus on osoitettu. Vaatimustenmukaisuuteen liittyvät vakuutukset ja muut asiakirjat ovat valmistajan hallussa.



Tämä tuote täyttää Serbiassa voimassa olevien kansallisten standardien vaatimukset.



Tämä tuote täyttää Isossa-Britanniassa voimassa olevien kansallisten standardien vaatimukset.

Vaatimustenmukaisuuslauseke on ladattavissa kokonaisuudessaan seuraavasta linkistä:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460167_2401.pdf

13. Takuuohjeita

TARGA GmbH:n takuu

Hyvä asiakas

Tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Jos laitteessa ilmenee puutteita, ostajan lainmukaiset oikeudet ovat voimassa. Seuraavassa esitetyt takuehdot eivät rajoita näitä lainmukaisia oikeuksia.

Takuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti tallessa. Se toimii ostotodistuksena. Jos tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirhe kolmen vuoden kuluessa ostopäivästä, korjaamme tai vaihdamme tuotteen valintamme mukaan veloitusetta.

Takuuaika ja lainmukaiset ilmoitukset puutteista

Takuuaikaa ei voi pidentää. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korvattuja osia. Jo ostohetkellä olemassa olleista vioista ja puutteista on ilmoitettava heti pakkauksen avaamisen jälkeen. Takuuajan päätyttyä korjaukset ovat maksullisia.

Takuun kattavuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatuohjeiden mukaan ja tarkastettu ennen toimitusta. Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja jotka siten katsotaan kuluviksi osiksi, eikä herkästi rikkoutuvien osien, kuten kytkimien, akkujen tai lasiosien vaurioita. Takuu mitätöityy, jos tuote vaurioituu tai sitä käytetään tai huolletaan epäasianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeen sisältämien ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttö ohjeen vastaisiin tarkoituksiin tai varoitusten noudattamatta jättäminen on kielletty. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen käyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Virheellinen tai epäasianmukainen käyttö, voimankäyttö ja muiden kuin valtuuttamiemme huoltopalveluiden suorittamat korjaukset mitätöivät takuun. Tuotteen korjaus tai vaihto ei aloita uutta takuuaikaa.

Takuutapausten käsittely

Noudata seuraavia ohjeita asiiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi:

- Lue tuotteen mukana tuleva dokumentaatio huolellisesti ennen tuotteen käyttöönottoa. Ongelmatilanteissa, jotka eivät ratkea ohjeita noudattamalla, soita asiakaspalveluumme.
- Pidä ostokuitti ja tuotenumero tai mahd. sarjanumero saatavilla tiedustelujen yhteydessä.
- Jos ongelma ei ratkea puhelimitse, asiakaspalvelumme järjestää tarvittaessa jatkopalvelun virheen syyn mukaan.
- Voit ladata tämän ja monia muita käyttöohjeita, tuotevideoita ja asennusohjelmistoja osoitteesta www.lidl-service.com. Tätä QR-koodia käyttämällä pääset suoraan LIDLin asiakaspalvelusivustolle (www.lidl-service.com), ja voit avata käyttöohjeen kirjoittamalla tuotenumeron (IAN).



Palvelu



Puhelin: 010309 3582

Sähköposti: targa@lidl.fi

IAN: 460167_2401



Valmistaja

Seuraava osoite ei ole palveluosoite. Palvelun yhteystiedot on mainittu edempänä.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

SAKSA

Innehållsförteckning

1. Avsedd användning	21
2. Leveransomfattning	21
3. Tekniska data	22
3.1 Kontinuerlig drifttid.....	22
3.2 Avsvälningstid.....	22
4. Säkerhetsanvisningar	22
5. Upphovsrätt	27
6. Före användning	27
6.1 Sätta på mixerstav (3)	27
6.2 Ta bort mixerstav (3).....	27
6.3 Hastighetsinställning	28
6.4 Måttenhet	28
7. Första användningen	28
7.1 Använda mixerstaven (3)	28
7.2 Tabell bearbetningstider	30
7.3 Receptförslag.....	31
8. Rengöring	33
9. Förvaring när produkten inte används	33
10. Problemlösning	33
11. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering	34
12. Överensstämmelse	35
13. Garantiinformation	36

Gratulerar!

Du har köpt stavmixern SilverCrest 1000 Watt SMSS 1000 A1, från och med nu kallad stavmixer, och därmed valt en högklassig produkt.

Bekanta dig med stavmixern och läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda den. Lägg särskilt märke till säkerhetsanvisningarna. Använd bara stavmixern enligt anvisningarna och i de syften som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Spara bruksanvisningen på en säker plats. Om du överlåter stavmixern till någon annan, se då till att även överlämna alla dokument.

1. Avsedd användning

Denna stavmixer är en hushållsapparat och är endast avsedd för att finfördela och mixa livsmedel utan ben. Stavmixern får bara användas inomhus och inte användas i regioner med tropiskt klimat. Stavmixern är inte avsedd för användning i företag eller för kommersiellt bruk. Använd endast stavmixern för privat bruk i hemmet, all annan användning är inte ändamålsenlig. Denna stavmixer uppfyller alla relevanta normer och standarder för CE-överensstämmelse. Det går inte att garantera att normerna uppfylls om stavmixern förändras på ett sätt som inte är godkänt av tillverkaren. Tillverkaren ansvarar inte för skador eller störningar som uppstår på grund av detta.


Följ nationella föreskrifter och lagar om användning i det land där produkten används.

2. Leveransomfattning

Ta ut stavmixern och alla tillbehör delar ur förpackningen. Ta bort allt emballage och kontrollera att alla komponenter är kompletta och oskadda. Kontakta tillverkaren om det saknas delar eller om leveransen uppvisar skador.

- **Motorblock med nätkabel och kontakt**
- **Mixerstav**
- **Måttenhet**
- **Denna bruksanvisning**

Bruksanvisningen har ett utvikbart omslag. På insidan av omslaget finns en bild på SilverCrest stavmixer SMSS 1000 A1 och alla manöverelement, vilka är numrerade. Du kan låta den här omslagssidan vara utfälld när du läser de följande kapitlen i bruksanvisningen. Då kan du enkelt titta på en hänvisning till den aktuella komponenten. Siffrorna har följande innebörd:

1	Hastighetsreglage 
2	Motorblock
3	Mixerstav

3. Tekniska data

Tillverkare	TARGA GmbH
Beteckning	SilverCrest SMSS 1000 A1
Strömförsörjning	220-240 V~ (växelspänning), 50/60 Hz
Märkeffekt	1 000 W
Kontinuerlig drifttid	1 minut
Nät kabel	Spiralkabel för stor användningsradie
Skyddsklass	II 
Volym mättenhet	700 ml vätska
Bearbetningsmängd mättenhet	max 300 ml vätska

Ändringar i tekniska data samt konstruktion kan göras utan föregående meddelande.

3.1 Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge stavmixern kan användas i sträck utan att motorn överhettas och tar skada. Stavmixerns kontinuerliga drifttid är 1 minut.

3.2 Avsvalningstid

När den maximala användningstiden på högst 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 3 minuter innan du fortsätter att använda den.

4. Säkerhetsanvisningar

Läs igenom följande anvisningar noga innan du använder apparaten för första gången och följ alla varningstexter även om du är van vid att hantera elektroniska hushållsapparater. Spara denna bruksanvisning för framtida bruk. Lämna även över denna bruksanvisning om du säljer eller överlåter produkten. Den utgör en del av enheten.

Förklaring av de symboler som används



FARA! Detta signalord indikerar en fara med hög risknivå som leder till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.



VARNING! Detta signalord indikerar en fara med medelhög risknivå som kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.



FARA! Denna symbol anger hälsorisker eller till och med livsfara och/eller saksador på grund av elstötar.



Risk för brand! Denna symbol varnar för bränder som kan uppstå om anvisningarna inte följs.



Denna symbol anger att du aldrig får doppa ner Motorblocket (2) får aldrig doppas i vatten.



Denna symbol betecknar delar som kan diskas i maskin.



Denna symbol betecknar produkter vars fysiska och kemiska sammansättning har testats och som enligt kraven i förordning EG 1935/2004 har konstaterats inte innebära någon hälsorisk vid kontakt med livsmedel.



Denna symbol används för att framhäva ytterligare information.



Denna symbol på måttbägaren visar den maximala vätskemängden som kan bearbetas i måttbägaren utan att innehållet rinner över.



Tillverkaradress

Felaktig användning som kan förutses

- Stavmixern får inte användas för att finfördela mycket hårda eller mycket fasta livsmedel. Exempel på sådana är djupfrysade livsmedel, kaffeböner, hårda korn och kryddor. Det går inte heller att bearbeta choklad. Materiella skador kan uppstå.
- Andra ämnen än livsmedel får inte bearbetas. Stavmixern kan skadas.
- Stavmixern bör inte användas i luften, utan endast i kombination med lämpliga livsmedel. Långvarig användning i luften kan skada stavmixern.

Säkerhet för personer

- Denna apparat får inte användas av barn. Stavmixern med anslutningsledning ska hållas utom räckhåll för barn. Se till att barn hålls under uppsikt och inte leker med apparaten. Håll framför allt mixerstaven (3) utom räckhåll från barn och var uppmärksam så att de inte skadar sig på den.



FARA! Förpackningsmaterial är inga leksaker för barn. Barn får inte leka med plastpåsar. Det finns risk för kvävning. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

- Denna enhet får endast användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller har instruerats i säker användning av enheten och förstår riskerna.
- Barn får inte leka med produkten.



FARA! Risk för personskador

- Produkten måste stängas av och kontakten måste dra ut ur eluttaget innan rörliga tillbehör eller delar byts.
- Dra ut kontakten från eluttaget när du ska montera, demontera eller rengöra stavmixern. Det gäller även när den inte används och vid åskväder. Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven i mixerstaven (3) har stannat innan du tar bort motorblocket (2). Rör aldrig vid den roterande kniven. Det finns risk för personskador!
- Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven (3) är mycket vass! Det finns risk för personskador!

- Vänta tills kniven har stannat helt innan du lyfter bort stavmixern från livsmedlen. Det finns risk för personskador!
- Rör aldrig vid den roterande kniven på mixerstaven (3). För inte in något föremål i kniven och håll vida klädesplagg och långt hår på avstånd från den roterande kniven. Det finns risk för personskador!



RISK för elstöt

- Anslut inte stavmixern till elnätet förrän motorblocket (2) och mixerstaven (3) är monterade. Det finns risk för elstöt!
- Anslut endast stavmixern till ett korrekt installerat lättåtkomligt eluttag med en nätspänning som överensstämmer med den på typskylten. Användaren behöver inte vidta några åtgärder för att ställa om produkten mellan 50 och 60 Hz. Produkten kan användas med både 50 och 60 Hz. Även när apparaten har anslutits måste eluttaget vara lättåtkomligt så att du snabbt kan dra ut kontakten i nödfall.
- Använd aldrig stavmixern i närheten av ett badkar, en dusch eller ett fyllt handfat.
- Nätkabeln och kontakten får inte vara skadade.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av en person med motsvarande behörighet.
- Öppna aldrig motorblockets (2) hölje eftersom det inte innehåller några delar som kan underhållas. Om höljet öppnas finns det risk för elstöt.
- Dra genast ut nätkabeln ur eluttaget om du upptäcker rökutveckling, ovanliga ljud eller ovanlig lukt. Om detta händer får stavmixern inte längre användas förrän den har kontrollerats av en expert. Andas aldrig in rök från en eventuell brand i utrustningen.

Uppsök läkare om du ändå har råkat andas in rök. Rök som andas in kan vara skadlig för hälsan och riskera personskador.

- Se till att nätkabeln inte kan skadas av vassa kanter eller heta ställen. Nätkabeln får inte klämmas fast eller pressas ihop. Håll alltid i kontakten när du drar ut den ur eluttaget, dra aldrig i själva kabeln. Lägg alltid nätkabeln så att ingen kan trampa på den eller snubbla över den. Det finns risk för personskador!
- Apparaten ska alltid skiljas från elnätet när den sätts ihop eller tas isär eller rengörs, när den inte står under uppsikt och om det förekommer driftstörningar. Det finns risk för elstötar!



Motorblocket (2) får aldrig doppas ner i vatten och det får inte komma in vätska i motorblockets (2) hölje.

- Om det har kommit in vätska i motorblockets (2) hölje ska du omedelbart dra ut nätkontakten ur eluttaget och kontakta kundtjänst. Det finns risk för elstötar!
- Ta aldrig i motorblocket (2), nätkabeln eller nätkontakten med våta händer. Det finns risk för elstötar!
- Koppla genast bort stavmixern från elnätet när du har använt den. Apparaten är endast strömlös när nätkontakten har dragits ut. Det finns risk för elstötar!



RISK för brand

När den maximala användningstiden på högst 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 3 minuter innan du fortsätter att använda den. Det finns risk för brand.

5. Upphovsrätt

Innehållet i denna bruksanvisning omfattas av upphovsrätten och tillhandahålls läsaren endast som informationskälla. Det är förbjudet att kopiera eller reproducera data och information utan uttryckligt och skriftligt godkännande av författaren. Detta gäller även när innehåll och data används i marknadsföringssyfte. Texten och bilderna motsvarar enheten när bruksanvisningen gick i tryck. Med förbehåll för ändringar.

6. Före användning



Ta ut stavmixern SMSS 1000 A1 och alla tillbehörsdelar ur förpackningen och kontrollera att leveransen är komplett. Ta bort eventuell skyddsfilm. Håll emballaget borta från barn och källsortera det.

Innan stavmixern används för första gången måste den rengöras noggrant så som det beskrivs i kapitlet "Rengöring".


Låt alla rengjorda delar torka helt innan du monterar stavmixern:

<p>På motorblocket (2) finns en pilmarkering (▼). Mixerstaven (3) har följande markeringar:  och .</p> <p>Dessa markeringar underlättar när mixerstaven (3) ska sättas på eller tas bort.</p>	
---	--

6.1 Sätta på mixerstav (3)

- Placera motorblocket (2) på mixerstaven (3) så att pilmarkeringen (▼) pekar mot den upplåsta symbolen  på mixerstaven (3). Se bild **B**
- Vrid nu motorblocket (2) mot den låsta symbolen tills pilmarkeringen (▼) pekar mot den låsta symbolen  på mixerstaven (3). Se till att mixerstaven (3) hakar fast både hörbart och kännbart.

6.2 Ta bort mixerstav (3)

- Vrid motorblocket (2) mot den upplåsta symbolen tills pilmarkeringen (▼) pekar mot den upplåsta symbolen  på mixerstaven (3). Se bild **C**.
- Dra nu bort motorblocket (2) från mixerstaven (3).

6.3 Hastighetsinställning

Med hjälp av hastighetsreglaget (1) på motorblocket (2) kan du stegvis ställa in stavmixerns hastighet från ca 5 600 varv/minut till ca 13 600 varv/minut.

Ta tag i stavmixern så att pek- eller långfingret vilar på hastighetsreglaget (1).

- Tryck nu försiktigt på hastighetsreglaget (1) för att starta stavmixern på den lägsta hastigheten.
- Öka trycket på hastighetsreglaget (1) tills du uppnår önskad hastighet.
- Minska trycket på hastighetsreglaget (1) för att sänka hastigheten.
- Släpp hastighetsreglaget (1) för att stoppa stavmixern.

6.4 Måttenhet

- Med den medföljande måttenheten kan vätskor upp till 700 ml mätas upp.
- Dessutom kan du använda måttenheten för att bearbeta livsmedel.



Om måttenheten ska användas för bearbetning av livsmedel får den endast fyllas med en mängd av 300 ml (☺). Annars kan vätskan rinna eller spruta ut ur måttenheten.

7. Första användningen

Stavmixern är avsedd för följande användningsområden:

- Finfördela och mixa frukt och grönsaker i soppor, såser och dipssåser.
- Mixa drycker
- Göra milkshakes



Varning! Risk för personskador!

Om du använder stavmixern för att mixa varma livsmedel i en kastrull ska du ta först bort kastrullen från kokplattan och se till att vätskan inte kokar.

Låt varma livsmedel svalna något för att undvika skällning.



Vi rekommenderar att du anpassar stavmixerns varvtal till de livsmedel som du ska bearbeta. Välj en lägre hastighet för mjuka livsmedel och en högre hastighet för hårdare livsmedel.

7.1 Använda mixerstaven (3)

Lägg i de livsmedel som ska finfördelas i ett så smalt och högt hushållskärl. Det ger ett så jämnt resultat som möjligt av mixningen. Det går självklart att även använda en helt vanlig gryta.

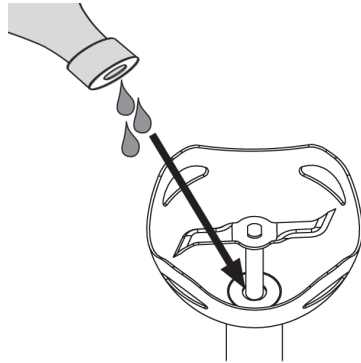
För att förhindra skador från den roterande kniven ska stavmixern inte sättas på förrän mixerstaven (3) är nedsänkt i livsmedlen som ska mixas.

Gör så här:

- Lägg i de livsmedel som ska bearbetas i ett lämpligt hushållskärl resp. gryta.
- För ner mixerstaven (3) lodrätt i livsmedlen.
- Starta stavmixern med hastighetsreglaget (1) och välj lämplig hastighet. Håll hastighetsreglaget (1) intryckt när du mixar eller finfördelar och anpassa hastigheten efter dina behov. Om mixerstaven (3) sugts fast i botten på kärlet ska du släppa hastighetsreglaget (1) en kort stund och sedan fortsätta att mixa.
- Rör stavmixern lite fram och tillbaka vid mixningen så får du ett jämnare resultat.
- När du har uppnått önskat resultat ska du släppa hastighetsreglaget (1) medan mixerstaven (3) fortfarande är nedsänkt i livsmedlen.
- Vänta tills kniven har stannat innan du drar upp mixerstaven (3) ur de bearbetade livsmedlen.



Om du noterar ovanliga ljud under användningen, t.ex. i form av gnissel eller liknande, kan du tillsätta en liten mängd neutral matolja på mixerstavens (3) drivaxel. Se även exempelgrafiken här intill.






7.2 Tabell bearbetningstider

Efterföljande tabell hjälper dig med orienteringen vid bearbetningen av olika livsmedel. Följ de rekommenderade bearbetningstiderna för att undvika att stavmixern överhettas. Om du inte uppnår mixerresultatet som motsvarar dina önskemål under den tiden, ska du avbryta mixerprocessen och låta motorn svalna. Fortsätt därefter med mixerprocessen.



När den maximala användningstiden på högst 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 3 minuter.

Livsmedel	Mängdrekommendation	Hastighet	Bearbetningstid
Frukt, grönsaker	100-200 g	MIN - MAX* 	30-60 sekunder
Soppor, såser, barnmat	100-400 ml	MIN - MAX* 	60 sekunder
Mjölkdrycker, shakes	100-1 000 ml	MIN - MAX* 	60 sekunder

*: Ställ in hastigheten enligt önskad konsistens.



Om mättenheten ska användas för bearbetning av livsmedel får den endast fyllas med en mängd av 300 ml (💧). Annars kan vätskan rinna eller spruta ut ur mättenheten. Vid användning av större mängder ska du ovillkorligen använda en mixerbehållare som är anpassad för mängden som ska bearbetas.

7.3 Receptförslag

Mango Lassi

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Mango	250 g	Det är lämpligast att använda en mogen mango.
Yoghurt	250 g	För en vegan variant kan du använda soja- eller kokosyoghurt.
Sojadryck	130 ml	
Citronsaft	1 tsk	
Socker	4 tsk	Alternativt kan du använda honung eller agavesirap.

Tillredning:

Först skalar du mangon och tar bort kärnan. Därefter mixar du det tärnade fruktköttet med de andra ingredienserna. Fortsätt att mixa på lägsta möjliga hastighet och öka sedan hastigheten till max för att skapa en krämig lassi.

Jordgubbskräm

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Jordgubbar	500 g	
Bindemedel	1 msk	t.ex. agar-agar, pektin, stärkelse
Socker	1 tsk	
Vaniljsocker	1 paket	
Färmjölksyoghurt	150 g	
Limesirap	100 ml	

Tillredning:

Mixa 250 g av jordgubbarna med resten av ingredienserna vid låg hastighet. För en fin och krämig blandning ska du öka hastigheten tills önskat resultat uppnås. Tärna resterande 250 g jordgubbar och fördela allt utom 2 msk i 3 skålar. Fördela därefter krämen jämnt i skålarna och dekorera med de resterande jordgubbstämningarna. Låt därefter krämen kylas i 3–4 timmar i kylskåpet.

Persilja-basilika-pesto

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Basilika	¼ bunt	
Plattbladig persilja	½ bunt	
Pinjekärnor	1 msk	
Parmesan	35 g	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	
Olivolja	65 ml	

Tillredning:

Tvätta basilikan och persiljan. Dra av persiljans blad och tärna osten. Lägg sedan alla ingredienser i den medföljande måttbägaren och mixa fint med högsta varvtal. Stavmixern ska långsamt röras upp och ner. Fördela peston i 2 skruvglas och täck med lite olja.

Fikon-färskostdipp med valnötter

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Färskost	300 g	
Torkade fikon	4 st.	
valnötter	50 g	
Honung	1 msk	
Lime	½	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	

Tillredning:

Finhacka valnötterna. Mixa saften från den halva limen, färskosten, honungen, de torkade fikonen, saltet och pepparn med långsamt varvtal, tills det blir till en krämig massa. Rör till sist ner de finhackade valnötterna.

Salsadipp

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Tomater	250 g	
Röd paprika	½ skida	
Lök	1 liten	
Vitlök	½ klyfta	
Chilifrukter	½	
Tomatpuré	1 msk	
Persilja	1 stjälk	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	
Socker	1 nypa	

Tillredning:

Rengör lök, tomat, paprika, vitlöksklyfta, chilifrukter och persilja och avlägsna eventuella kärnor. Skär ingredienserna i medelstora bitar. Mixa ingredienserna till önskad konsistens. För en finare salsa ska du använda ett högre varvtal. Ju högre varvtal, desto finare salsa.

Vi hoppas att det smakar!

8. Rengöring



Risk för personskador! Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven (3) är mycket vass!



Varning för saksador! Använd inga rengöringsmedel som repar eller är frätande och inte heller föremål som ger repor (t.ex. stålull) för rengöring. Då kan stavmixern skadas.



Vi rekommenderar att rengöra mixerstaven (3) direkt efter användning för att undvika att livsmedlen torkar fast. Om livsmedlen innehåller mycket salt är det extra viktigt att spola av mixerstaven (3) med rent vatten direkt efter användning.

- Dra ut nätkabeln ur eluttaget.
- Ta bort mixerstaven (3) från motorblocket (2).
- Rengör motorblocket (2) med en lätt fuktad disktrasa och torka sedan av det ordentligt. Att handdiska dem kan skada dem så att de inte kan användas.
- Mixerstaven (3) och måttenheten kan diskas för hand. Skölj alla delar i rikligt med rent vatten efter rengöringen för att avlägsna rester av diskmedel. Torka av mixerstaven (3) och måttenheten noga.
- Alternativt kan du också rengöra mixerstaven (3) och måttenheten i diskmaskinen.



När mixerstaven (3) rengörs i diskmaskinen ska den placeras lodrätt och med kniven vänd uppåt för bästa möjliga resultat. Låt sedan mixerstaven (3) torka ordentligt.

9. Förvaring när produkten inte används

Rengör stavmixern enligt beskrivningen i förra kapitlet om du inte ska använda den under en längre tid. Förvara stavmixern på en torr och ren plats utom räckhåll för barn.

10. Problemlösning

Om din stavmixer någon gång inte skulle fungera som vanligt kan du börja med att försöka lösa problemet med följande tips. Om felet kvarstår efter det att du gått igenom följande tips kontaktar du vår hotline (se kapitlet "Garantiinformation").




Stavmixern fungerar inte

- Nätkontakten har inte satts i. Sätt i nätkontakten i ett eluttag.
- Eluttaget är defekt. Prova apparaten i ett annat eluttag som du säkert vet fungerar.

Kniven roterar inte / roterar trögt

- Motorblocket (2) och mixerstaven (3) är felmonterade. Skilj apparaten från elnätet och kontrollera monteringen.
- Finns det något hinder i mixerkärlet? Ta bort detta.
- Livsmedlen som ska bearbetas är för hårda eller sega.

1. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering



	<p>Apparater med denna symbol omfattas av EU-direktiv 2012/19/EU. All uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning ska separeras från hushållssoporna och lämnas in till återvinningsställen. Korrekt avfallshantering av produkter förhindrar skador på miljön och din egen hälsa. Du hittar ytterligare information om var du lämnar in uttjänta produkter hos kommunen, avfallshanteringsmyndigheten eller i butiken där du köpte produkten.</p>
	<p>Avfallshandera även förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt. Du kan slänga kartongen i pappersåtervinningen eller på återvinningsstationer. Folie och plast läggs i plaståtervinningen.</p>
 <p>ES/PT</p>	



Endast tillämpligt för Frankrike:



”Enklare sortering”

Produkten, tillbehören, bifogade trycksaker och förpackningskomponenter är återvinningsbara. De omfattas av utökad producentansvar och ska sorteras och samlas in separat.

	<p>Observera märkningen på förpackningsmaterialet vid avfallshanderingen. Det är märkt med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:</p>
	<p>1-7: Plast / 20-22: Papper och kartong / 80-98: Sammansatta material.</p>

Symbol	Ämne	Ingår i följande förpackningsbeståndsdelar av denna produkt
	Wellpapp	Försäljningsförpackning, innerkartong
	Papper	Silkespapper inuti försäljningsförpackningen

12. Överensstämmelse



Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv. Överensstämmelsen kan garanteras. Försäkran om överensstämmelse samt underlag finns hos tillverkaren.



Denna produkt uppfyller kraven i gällande nationella direktiv i Republiken Serbien.



Denna produkt uppfyller kraven i tillämpliga nationella direktiv i Storbritannien.

Hela deklARATIONEN om EU-överensstämmelse finns att hämta via följande länk:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460167_2401.pdf

13. Garantiinformation

Garanti för TARGA GmbH

Ärade kund,

Du får tre års garanti på denna apparat, börjande från det datum den köptes. Om denna produkt är felaktig har du lagliga rättigheter gentemot försäljaren av denna produkt. Dessa lagliga rättigheter inskränks inte av den garanti som beskrivs i det följande.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från inköpsdatumet. Var vänlig och spara kassakvittot! Kvittot behövs som bevis på köpet. Om ett material- eller fabriktionsfel uppträder inom tre år från inköpsdatumet, blir produkten av oss – enligt vårt godtycke – kostnadsfritt reparerad eller utbytt.

Garantitid och lagstadgade anspråk vid defekter

Garantitiden förlängs inte därför att garantin tas i anspråk. Det gäller också för utbytta och reparerade delar. Skador och defekter som eventuellt förekommer redan vid köpet måste rapporteras genast när produkten har packats upp. Reparationer efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Apparaten är omsorgsfullt tillverkad enligt stränga kvalitetsstandarder och har kontrollerats noggrant innan den levererades. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti gäller inte för delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför kan anses vara slitedelar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. brytare, batterier eller sådana delar som är tillverkade av glas. Denna garanti upphör att gälla när produkten tillfogas skada, inte används eller underhålls korrekt. Att använda produkten korrekt betyder att alla anvisningar som ges i bruksanvisningen måste hållas till punkt och pricka. Användningsändamål och handlingar som det avråds ifrån eller som det varnas för i bruksanvisningen måste absolut undvikas. Denna apparat endast avsedd för privat bruk och inte för kommersiell användning. Vid felaktig och osaklig behandling, när våld brukas och vid ingrepp som inte har genomförts av en servicefilial som är auktoriserad av oss, upphör garantin att gälla. I och med att produkten repareras eller byts ut startar inte en ny garantiperiod.

Förfarande i garantifall

Följ vänligen följande anvisningar för att ditt ärende ska kunna bearbetas snabbt:

- Läs medföljande dokumentation innan produkten tas i bruk. Om det uppstår ett problem som inte kan lösas på detta sätt, tag vänligen kontakt med vår Hotline.
- Ha vid alla förfrågningar kassakvittot, artikelnumret resp. om befintligt serienumret till hands som bevis på köpet.
- I det fall att problemet inte kan lösas per telefon, föranstaltar vår Hotline beroende på felorsaken en service som för ärendet vidare.

- På www.lidl-service.com kan du ladda ner den här bruksanvisningen och flera andra handböcker, produktvideor och installationsprogram. Med den här QR-koden kommer du direkt till sidan LIDL-Service (www.lidl-service.com) och genom att ange artikelnumret (IAN) kan du öppna bruksanvisningen.



Service



Telefon: 0770 930 739

E-post: targa@lidl.se

IAN: 460167_2401



Tillverkare

Ta i beaktande att följande adress inte är en serviceadress. Kontakta först ovan nämnda serviceställe.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	39
2. Zawartość opakowania	39
3. Dane techniczne	40
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	40
3.2 Czas stygnięcia	40
4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	40
5. Prawa autorskie	46
6. Przed pierwszym użyciem	46
6.1 Nakładanie rozdrabniacza (3)	47
6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (3).....	47
6.3 Ustawienie prędkości.....	47
6.4 Miarka	47
7. Uruchomienie.....	47
7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (3).....	48
7.2 Tabela - czas obróbki.....	49
7.3 Propozycje przepisów	50
8. Czyszczenie	52
9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane	52
10. Rozwiązywanie problemów.....	52
11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	53
12. Zgodność	54
13. Gwarancja.....	55

Gratulacje!

Dokonując zakupu blendera SilverCrest SMSS 1000 A1 o mocy 1000 W, 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. Blendera nie można używać poza pomieszczeniami zamkniętymi i w tropikalnych strefach klimatycznych. Blender nie jest 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**
- **Miarka**
- **Niniejsza instrukcja obsługi**

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono blender SilverCrest SMSS 1000 A1 i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Tę stronę okładki można pozostawić rozłożoną podczas czytania dalszych rozdziałów instrukcji obsługi. W ten sposób będą mieli Państwo przed oczami dany element obsługowy. Cyfry oznaczają następujące elementy:

1	Regulator prędkości 
2	Blok silnika
3	Rozdrabniacz

3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SMSS 1000 A1
Zasilanie	220 - 240 V~ (napięcie zmienne), 50-60 Hz
Moc znamionowa	1000 W
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta
Przewód zasilania	Spiralny kabel do zwiększenia zasięgu
Klasa ochrony	II 
Pojemność miarki	700 ml płynu
Pojemność eksploatacyjna miarki	maks. 300 ml płynu

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.

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.

3.2 Czas stygnięcia

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy do 1 minuty, należy pozostawić blender na co najmniej 3 minuty do ostygnięcia i dopiero potem 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 (2).



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 wskazuje maksymalną ilość płynu, która można przetwarzać w miarce, nie ryzykując przelania się jej zawartości.



Adres producenta

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

- Blendera nie można stosować do rozdrabniania bardzo twardych lub bardzo zbitych produktów spożywczych. Dotyczy to np. zamrożonych artykułów spożywczych, ziaren kawy, zbóż i przypraw. Nie ma także możliwości przetwarzania czekolady. Może to spowodować szkody materialne.
- Nie można przetwarzać innych produktów niż artykuły spożywcze. Blender może ulec uszkodzeniu.
- Blender ręczny nie powinien pracować na powietrzu, a jedynie w połączeniu z odpowiednią żywnością. Dłuższa praca na powietrzu może uszkodzić blender ręczny.

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 (3) 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 blender nie jest używany oraz w czasie burzy. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika (2), należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu (3) 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 (3) jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża rozdrabniacza (3). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do noża i nie zbliżać do niego szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Blender można podłączyć do sieci dopiero po połączeniu bloku silnika (2) z rozdrabniaczem (3). 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. Przystawienie 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. 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, pryszniczniczki 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 (2), 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 należy zawsze wyciągać z gniazdka 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 (2) nie można nigdy zanurzać w wodzie, żadna ciecz nie może się też dostać do wnętrza obudowy bloku silnika (2).

- Jeśli do obudowy bloku silnika (2) dostanie się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Nie należy dotykać bloku silnika (2), 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 do 1 minuty, należy pozostawić blender na co najmniej 3 minuty do ostygnięcia i dopiero potem 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 SMSS 1000 A1 i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Należy ewentualnie usunąć 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:


Na bloku silnika (2) znajduje się strzałka (▼).
Na rozdrabniaczu (3) znajdują się następujące oznaczenia:  i 
Oznaczenia te pomagają przy nakładaniu i zdejmowaniu rozdrabniacza (3).



6.1 Nakładanie rozdrabniacza (3)

- Nałożyć blok silnika (2) na rozdrabniacz (3), aby zaznaczona strzałka (▼) wskazywała na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (3). Patrz rysunek **B**.
- Obrócić teraz blok silnika (2) w kierunku symbolu zamkniętej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka ▼ będzie wskazywać na zamkniętą blokadę  na rozdrabniaczu (3). Należy zwrócić uwagę, aby rozdrabniacz (3) zaskoczył z wyraźnym kliknięciem.

6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (3)

- Obrócić teraz blok silnika (2) w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka (▼) będzie wskazywać na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (3). Patrz rysunek **C**.
- Oddzielić blok silnika (2) od rozdrabniacza (3).

6.3 Ustawienie prędkości

Regulator prędkości (1) na bloku silnika (2) pozwala ustawić prędkość pracy blendera bez przechodzenia przez kolejne poziomy na ok. 5600 obrotów/min. do ok. 13 600 obrotów/min.


Należy chwycić blender tak, aby palec wskazujący lub środkowy użytkownika znajdował się na regulatorze prędkości (1).

- Teraz należy ostrożnie wcisnąć regulator prędkości (1), aby uruchomić blender z minimalną prędkością.
- Aby zwiększyć prędkość do wybranego poziomu, należy mocniej wcisnąć regulator prędkości (1).
- Aby zmniejszyć prędkość, należy zmniejszyć nacisk na regulator prędkości (1).
- Aby zatrzymać blender, należy zdjąć palec z regulatora prędkości (1).

6.4 Miarka

- Wchodząc w skład zestawu miarką można odmierzać ilość płynu do 700 ml.
- Miarkę można też wykorzystać do obróbki produktów spożywczych.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki, można do niej nalać maks. 300 ml  płynu. W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychlapywać się z miarki.

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



Ostrzeżenie! Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

Jeśli blender jest używany do rozdrabniania gorącej żywności w garnku, należy zdjąć garnek z kuchenki przed rozpoczęciem procesu mieszania, zwracając uwagę, aby płyn nie był wrzący. W przypadku gorącej żywności, należy odczekać, aby nieco ostygła, co pozwoli uniknąć poparzenia.



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

Do obróbki miękkich produktów spożywczych należy wybrać mniejszą prędkość a w przypadku obróbki twardszych produktów spożywczych – wyższą prędkość.

7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (3)

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.

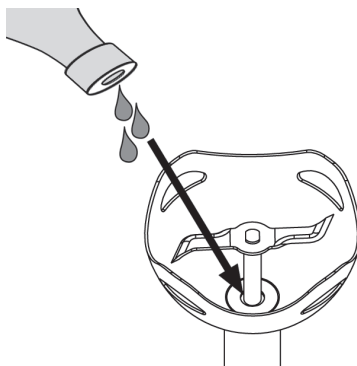
Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającym się nożem, blender należy włączyć dopiero po umieszczeniu rozdrabniacza (3) w miksowanej mieszance.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkt spożywczy umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz (3) włożyć pionowo do miksowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przy użyciu regulatora prędkości (1) i wybrać odpowiedni poziom prędkości. Podczas procesu mieszania lub miksowania należy przytrzymać wciśnięty regulator prędkości (1) i dostosować prędkość do swoich potrzeb. Jeśli rozdrabniacz (3) utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić regulator prędkości (1) 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 regulator prędkości (1), kiedy rozdrabniacz (3) znajduje się jeszcze w mieszance.
- Odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć rozdrabniacz (3) z miksowanej potrawy.



Jeśli użytkownik usłyszy nietypowe dźwięki np. pischczenie lub podobne odgłosy podczas pracy urządzenia, powinien włączyć niewielką ilość neutralnego oleju jadalnego na oś napędową rozdrabniacza (3). Należy przy tym także uwzględnić przykładowy rysunek obok.






7.2 Tabela – czas obróbki

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 wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 3 minuty.

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

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



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

7.3 Propozycje przepisów

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. Początkowo miksować na możliwie najniższych obrotach, a następnie zwiększyć obroty do maksimum, aby uzyskać kremową konsystencję lassi.

Krem truskawkowy

Składniki	Ilość	Komentarz
truskawki	500 g	
substancja żelująca	1 łyżka	np. agar-agar, pektyna, skrobia
cukier	1 łyżeczka	
cukier waniliowy	1 opakowanie	
jogurt owczy	150 g	
syrop limonkowy	100 ml	

Przygotowanie:

Zmiksować 250 g truskawek z pozostałymi składnikami na niskich obrotach. Aby uzyskać doskonałą kremową masę, należy zwiększyć obroty, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Pozostałe 250 g truskawek pokroić w kostki i rozłożyć do 3 miseczek po około 2 łyżki. Następnie równomiernie rozłożyć krem do miseczek i udekorować pozostałymi pokrojonymi truskawkami. Później schłodzić w lodówce przez 3-4 godziny.

Pesto pietruszkowo-bazyliowe

Składniki	Ilość	Komentarz
bazylia	¼ pęczka	
naciowa pietruszka gładka	½ pęczka	
orzeszki piniowe	1 łyżka	
parmezan	35 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 we wchodzącej w skład zestawu miarce i zmiksować na gładko na pełnych obrotach. Powoli poruszać przy tym blenderem w dół i w górę. Rozłożyć pesto do 2 słoiczek szklanych i połączyć nieco oliwą.

Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi

Składniki	Ilość	Komentarz
serek 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 na wolnych obrotach, aż powstanie kremowa masa. Na koniec wmixować drobno posiekane orzechy włoskie.

Dip salsa

Składniki	Ilość	Komentarz
pomidory	250 g	
papryka czerwona	½	
cebula	1 mała	
czosnek	½ ząbka	
papryczka chilli	½	
przecier pomidorowy	1 łyżka	
pietruszka	1 gałązka natki	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	
cukier	1 szczypta	

Przygotowanie:

Oczyścić cebulę, pomidory, paprykę, ząbek czosnku, papryczkę chili, pietruszkę i ewentualnie usunąć pestki. Składniki pokroić na niezbyt duże kawałki. Zmiksować składniki według własnego uznania. Aby uzyskać bardziej gładką konsystencję salsy, miksować na większych obrotach. Im wyższe obroty, tym delikatniejsza będzie konsystencja salsy.

Życzymy powodzenia i smacznego!

8. Czyszczenie



Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała! Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu (3) jest bardzo ostry!



Ostrzeżenie przed uszkodzeniami 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 (3) bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zaschnięciu artykułów spożywczych. Szczególnie po przetwarzaniu bardzo słonych artykułów spożywczych należy natychmiast przepłukać rozdrabniacz (3) czystą wodą.

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddzielić rozdrabniacz (3) od bloku silnika (2).
- Blok silnika (2) należy czyścić lekko zwilżoną szmatką a następnie dobrze go wytrzeć. Płukanie z dodatkiem płynu do mycia naczyń mogłoby spowodować nieodwracalne szkody!
- Rozdrabniacz (3) i miarkę można umyć z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy obficie spłukać urządzenie czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysuszyć rozdrabniacz (3) i miarkę.
- Rozdrabniacz (3) i miarkę można także ewentualnie umyć w zmywarce.



Aby uzyskać optymalny efekt czyszczenia rozdrabniacza (3) podczas mycia w zmywarce, należy zwrócić uwagę, aby był umieszczony pionowo i skierowany nożem ku górze. Następnie pozostawić rozdrabniacz (3) do wyschnięcia.

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, proszę najpierw spróbować rozwiązać problemy na podstawie podanych poniżej wskazówek. Jeśli zastosowanie podanych niżej wskazówek nie spowoduje rozwiązania problemu, należy skontaktować się z naszą infolinią (zob. Rozdział „Gwarancja”).




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 (2) i rozdrabniacz (3) nie zostały dobrze ze sobą połączone. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.
- Czy w pojemniku do miksowania znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Miksowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt twardawe.

11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów





	<p>Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/19/UE. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu.</p> <p>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.</p>
  <p>ES/PT</p>	<p>Także opakowanie należy zutilizować 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 zutilizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.</p>

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.

	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

12. Zgodność



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



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



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Wielkiej Brytanii.

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460167_2401.pdf

13. 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: 460167_2401



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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	58
2. Lieferumfang	58
3. Technische Daten	59
3.1 KB-Zeit	59
3.2 Abkühlzeit	59
4. Sicherheitshinweise	59
5. Urheberrecht	65
6. Vor der Inbetriebnahme	65
6.1 Pürierstab (3) aufsetzen	65
6.2 Pürierstab (3) abnehmen	65
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit.....	66
6.4 Der Messbecher	66
7. Inbetriebnahme	66
7.1 Betrieb mit Pürierstab (3)	66
7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten	68
7.3 Rezeptvorschläge	69
8. Reinigung	71
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	71
10. Problemlösung	71
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	72
12. Konformitätsvermerke	73
13. Garantiehinweise	74

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 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 (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 Handen 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. 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 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).



6.1 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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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.

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



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.

7.1 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.

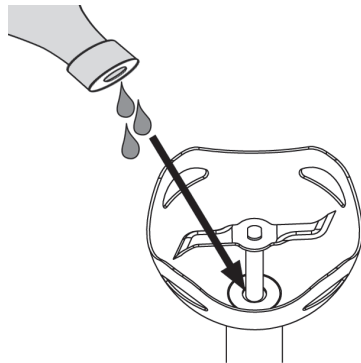
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab (3) in das Mixgut eingetaucht ist.

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.






7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

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



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

7.3 Rezeptvorschläge

Mango Lassi

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

Zubereitung:

Zuerst schälen Sie die Mango und entfernen den Kern. Anschließend mixen Sie das gewürfelte Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten. 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!

8. 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.

9. 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.

10. Problemlösung

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

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bieten Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.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.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:	
	1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.	
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung

12. Konformitätsvermerke



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



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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/460167_2401.pdf

13. 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 gefertig sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 460167_2401



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

