



**JUG BLENDER SSMGR 600 AI**  
**STANDMIXER SSMGR 600 AI**  
**BLENDER SSMGR 600 AI**

DE AT

**STANDMIXER**

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

**BLENDER**

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

**BLENDER KIELICHOWY**

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

**MIXÉR**

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

**BLENDER**

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU

**TURMIXGÉP**

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE

**JUG BLENDER**

Safety instructions

NL BE

**BLENDER**

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

**STOLNÍ MIXÉR**

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES

**BATIDORA DE BRAZO**

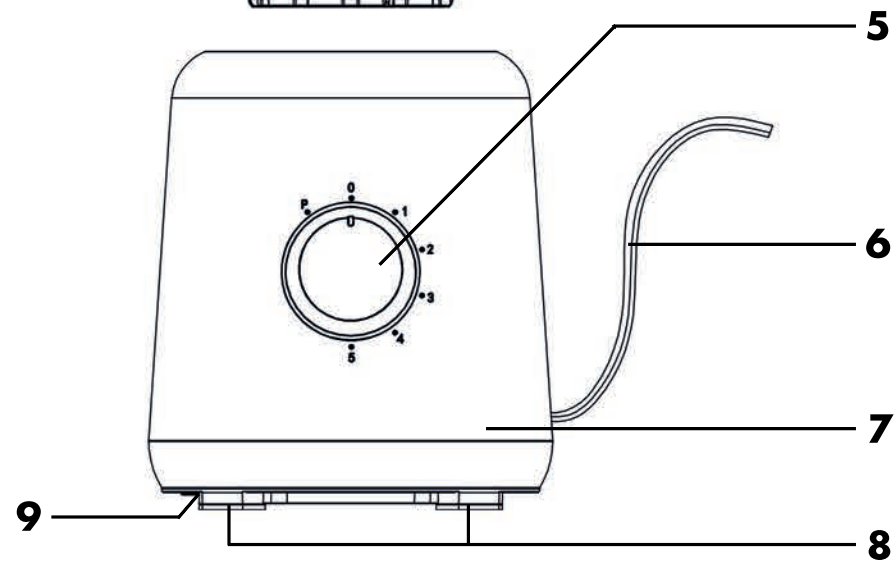
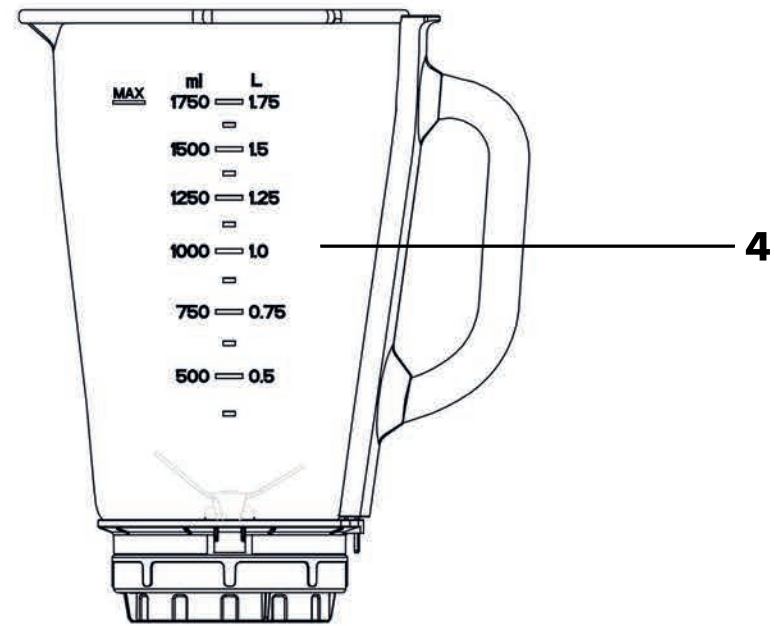
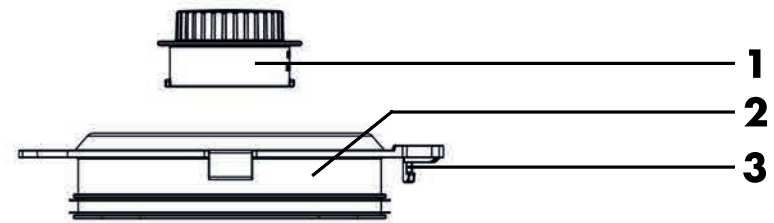
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT

**FRULLATORE**

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza





<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>25</b>
<b>Français</b> .....	<b>46</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>71</b>
<b>Polski</b> .....	<b>92</b>
<b>Čeština</b> .....	<b>114</b>
<b>Slovensky</b> .....	<b>134</b>
<b>Español</b> .....	<b>155</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>176</b>
<b>Italiano</b> .....	<b>196</b>
<b>Magyar</b> .....	<b>217</b>

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>4</b>
<b>2. Lieferumfang</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Bedienelemente</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Technische Daten</b> .....	<b>5</b>
4.1 KB-Zeit .....	5
<b>5. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
<b>6. Urheberrecht</b> .....	<b>11</b>
<b>7. Vor der Inbetriebnahme</b> .....	<b>11</b>
<b>8. Inbetriebnahme</b> .....	<b>11</b>
8.1 Standmixer aufstellen .....	11
<b>9. Bedienung</b> .....	<b>11</b>
9.1 Mixbehälter füllen .....	11
9.2 Mixbehälter auf Motorblock montieren .....	12
9.3 Einschalten / Geschwindigkeitsstufe wählen .....	13
9.4 Mixbehälter bei laufendem Standmixer füllen .....	13
9.5 Mixbehälter vom Motorblock nehmen .....	14
9.6 Allgemeine Tipps zum Gebrauch des Standmixers .....	14
<b>10. Rezeptbeispiele</b> .....	<b>14</b>
10.1 Mojo Picón .....	14
10.2 Guacamole .....	15
10.3 Piña Colada .....	15
10.4 Frozen Cappuccino .....	15
10.5 Smoothie .....	16
10.6 Bulgarischer Tarator .....	16
10.7 Tropical Shake .....	16
10.8 Hawaii-Mix .....	17
10.9 Bananen-Shake .....	17
10.10 Cosmopolitan .....	17
10.11 Mayonnaise .....	17

---

<b>11. Reinigung</b> .....	<b>18</b>
11.1 Motorblock reinigen.....	18
11.2 Deckel und Dosierkappe reinigen.....	18
11.3 Mixbehälter manuell reinigen.....	19
11.4 Mixbehälter auseinanderbauen und reinigen.....	19
<b>12. Lagerung bei Nichtbenutzung</b> .....	<b>20</b>
<b>13. Problemlösung</b> .....	<b>20</b>
<b>14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben</b> .....	<b>20</b>
<b>15. Konformitätsvermerke</b> .....	<b>22</b>
<b>16. Garantiehinweise</b> .....	<b>22</b>

## Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest SSMGR 600 A1 Standmixers, nachfolgend als Standmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und umweltfreundliches Produkt entschieden.

Das Produkt ist zu einem hohen Anteil aus recyceltem Kunststoff hergestellt und kann auch zu großen Teilen erneut recycelt werden. Sie handeln ressourcenschonend, wenn Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer einer entsprechenden Entsorgung zuführen.

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

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

### 1. Bestimmungsgemäße Verwendung

---

Dieser Standmixer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Mixen, Verrühren und Pürieren von weichen Lebensmitteln und zum Crushen von Eiswürfeln. Der Standmixer darf nicht zum Zerkleinern und Hacken von Nüssen, Kernen oder Stielen (ohne Zugabe von ausreichend Flüssigkeit) verwendet werden. Weiterhin darf er nicht dazu verwendet werden, um die Körnung von Zucker oder Salz zu verringern. Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Standmixer darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Standmixer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Standmixer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Standmixer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Standmixers 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 Standmixer 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**
- **Mixbehälter mit Schneidmesser**
- **Dosierkappe**
- **Deckel**
- **Diese Bedienungsanleitung**

### 3. Bedienelemente

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist der Standmixer mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Dosierkappe
2	Deckel
3	Sicherheitsnase
4	Mixbehälter (mit Skala und Schneidmesser)
5	Drehschalter
6	Netzkabel
7	Motorblock
8	Standfüße
9	Netzkabelaufwicklung (auf der Unterseite des Motorblocks)

### 4. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
Leistungsaufnahme im Aus- bzw. Bereitschaftszustand	0,3 W
KB-Zeit	3 Minuten
Geschwindigkeitsstufen	5
Schutzklasse	II 
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter

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

#### 4.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Standmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach dieser Betriebszeit müssen Sie den Standmixer ausschalten und warten, bis sich der Motor auf die Umgebungstemperatur abgekühlt hat.

## 5. Sicherheitshinweise

---

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

### Erläuterung der verwendeten Symbole



**GEFAHR!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



**WARNUNG!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



**GEFAHR!** Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



**Gefahr von Brand!** Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock [7] niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieser Standmixer ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet.



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.



Herstelleradresse



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



**GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!**

**GERÄT NICHT ÖFFNEN!**

### Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie den Standmixer bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Der Standmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Standmixer kann beschädigt werden.

### Personensicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Standmixer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen.



**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**

- Kontrollieren Sie den Standmixer vor jedem Gebrauch auf seinen einwandfreien Zustand. Der Standmixer darf bei sichtbaren Schäden nicht in Betrieb genommen werden. Dies gilt insbesondere für das Netzkabel [6], den Motorblock [7] und den Mixbehälter [4].
- Öffnen Sie bei laufendem Standmixer niemals den Deckel [2]. Anderenfalls können rotierende Lebensmittelteile mit hoher Wucht herausgeschleudert werden.
- Greifen Sie bei laufendem Standmixer niemals in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr scharf sind und schnell rotieren.
- Führen Sie bei laufendem Standmixer kein Besteck oder Rührgegenstände in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr schnell rotieren und erheblichen Schaden und Verletzungen hervorrufen können.
- Seien Sie beim Handhaben des Standmixers, beim Leeren des Mixbehälters [4] und beim Reinigen des Gerätes vorsichtig. Die Schneidmesser sind sehr scharf.
- Schalten Sie den Standmixer immer aus, bevor Sie den Mixbehälter [4] vom Motorblock [7] nehmen.
- Schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie Zubehör auswechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.

- Schalten Sie den Standmixer immer aus und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mixbehälter [4] vom Motorblock [7] nehmen.



### **GEFAHR durch elektrischen Schlag**

- Schließen Sie den Standmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Standmixer 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 [7], 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 Standmixer nicht weiter verwendet 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 [7] darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks [7] gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks [7] gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock [7], das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Trennen Sie den Standmixer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Lassen Sie den Standmixer im laufenden Zustand nicht unbeaufsichtigt, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.



### **GEFAHR von Überhitzung und Brand**

- Betreiben Sie den Standmixer nur mit gefülltem Mixbehälter [4] und niemals leer.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht unter direkter Sonneneinstrahlung und auch nicht neben heizenden Geräten (Heizungen, Kochplatten, Backöfen usw.).

---

## 6. 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.

---

## 7. Vor der Inbetriebnahme

---

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

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

---

## 8. Inbetriebnahme

---

### 8.1 Standmixer aufstellen



#### WARNUNG!


- Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich in geschlossenen, trockenen Räumen. Verwenden Sie es niemals im Freien.
  - Stellen Sie den Standmixer nur auf eine ebene und stabile Oberfläche. Wenn der Standmixer nicht auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, kann er umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verletzungen verursachen.
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel [6] nicht in Ihrem Arbeitsbereich liegt. Anderenfalls könnten Sie versehentlich daran ziehen und der Standmixer umkippen bzw. von der Arbeitsfläche fallen.
1. Wickeln Sie das Netzkabel [6] auf die gewünschte Länge ab und führen Sie es durch die Aussparung unten am Motorblock [7].
  2. Stellen Sie den Motorblock [7] auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels [6] noch nicht an die Netzsteckdose an!

---

## 9. Bedienung



---

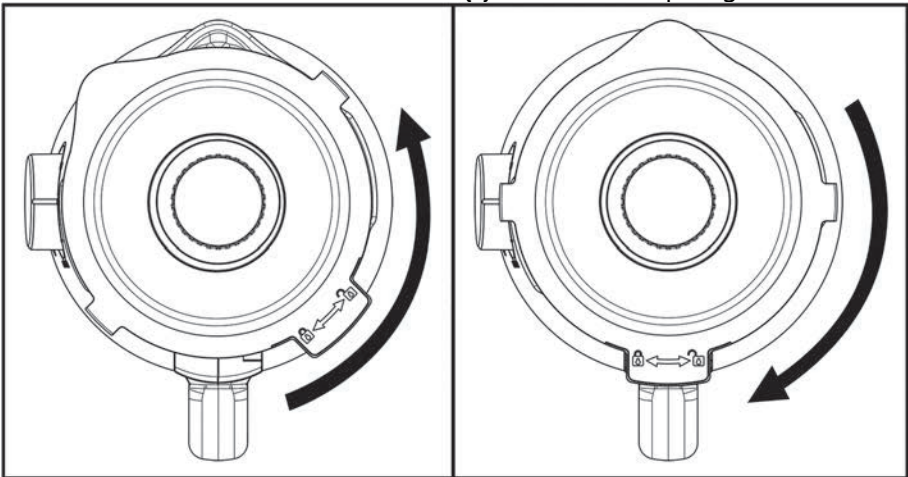
### 9.1 Mixbehälter füllen

1. Entfernen Sie den Deckel [2] mit Dosierkappe [1] vom Mixbehälter [4]. Dazu drehen Sie den Deckel [2] leicht gegen den Uhrzeigersinn in Richtung , bis die am Rand des Deckels [2] befindlichen Riegel freigegeben werden und heben ihn nach oben vom Mixbehälter [4] ab.

2. Füllen Sie den Mixbehälter [4] mit den gewünschten Zutaten. Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Sie können die Menge auch abschätzen, wenn keine passende Markierung am Mixbehälter [4] vorhanden ist.

Lebensmittel	Mengenempfehlung	Empfohlene Stufe	Empfohlene Verarbeitungszeit
Smoothies, Milchshakes, Joghurt	ca. 1200 ml	2 – 5	60 – 90 Sekunden
Flüssigkeiten	ca. 1750 ml	1 – 3	60 Sekunden
Gemüsesuppe	ca. 1450 ml	3 – 5	3 Minuten
Babybrei	ca. 700 g	5	3 Minuten
Eiswürfel	ca. ¼ der Füllmenge	P	15 - 20 x

3. Setzen Sie den Deckel [2] wieder fest auf den Mixbehälter [4]. Dazu drehen Sie den Deckel [2] zunächst leicht gegen den Uhrzeigersinn in Richtung , sodass die am Rand des Deckels [2] befindlichen Riegel in die Gegenstücke am Mixbehälter [4] greifen können. Drücken Sie den Deckel [2] auf dem Mixbehälter [4] herunter und drehen Sie den Deckel [2] leicht im Uhrzeigersinn in Richtung , bis er arretiert ist. Achten Sie darauf, dass die Sicherheitsnase [3] ebenfalls in der oben am Griff des Mixbehälters [4] befindlichen Aussparung sitzt.



## 9.2 Mixbehälter auf Motorblock montieren



### WARNUNG!

Ist der Drehschalter [5] auf eine der verschiedenen Leistungsstufen gestellt, schaltet sich der Standmixer sofort ein, sobald Sie den Mixbehälter [4] auf den Motorblock [7] gesetzt haben und sein Deckel [2] verschlossen ist.

- Falls der Netzstecker an die Netzsteckdose angeschlossen ist, ziehen Sie diesen aus der Netzsteckdose.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Drehschalter [5] des Standmixers in der Position „0“ befindet.

3. Setzen Sie den Mixbehälter [4] auf den Motorblock [7]. Achten Sie darauf, dass der Griff am Mixbehälter [4] zur rechten Seite zeigt. Der Pfeil ▼ unten am Mixbehälter [4] muss dabei auf den Pfeil ▲ am Motorblock [7] zeigen. Drehen Sie den Mixbehälter [4] ggf. leicht hin und her, damit sich der Mixbehälter [4] auf den Motorblock [7] absenkt.
4. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels [6] an eine stromführende Steckdose an.

### 9.3 Einschalten / Geschwindigkeitsstufe wählen



Der Standmixer lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbehälter [4] ordnungsgemäß verschlossen ist, richtig auf dem Motorblock [7] sitzt und der Deckel [2] verriegelt ist.

Stellen Sie mithilfe des Drehschalters [5] die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein.

<b>Stufe 1 bis 3</b>	Zum Vermischen, Rühren und Pürieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln
<b>Stufe 3 bis 5</b>	Zum Zerkleinern und für festere Lebensmittel
<b>P</b>	Zum Zerhacken von Eiswürfeln (Crushen) und für kurze Impulse mit hoher Drehzahl. Ebenfalls zum Reinigen der Schneidmesser. Der Drehschalter [5] rastet in dieser Betriebsart nicht ein, damit der Motor nicht überlastet wird. Deshalb dürfen Sie diese Funktion auch immer nur für sehr kurze Zeit verwenden.



Wenn Sie Eiswürfel crushen möchten, sollten Sie den Mixbehälter [4] bis maximal ca. ¼ der Füllmenge mit Eiswürfeln füllen [Sie können die Menge auch abschätzen]. Anderenfalls werden die Eiswürfel nicht optimal zerkleinert.

### 9.4 Mixbehälter bei laufendem Standmixer füllen



#### WARNUNG!

- Öffnen Sie bei laufendem Standmixer nur die Dosierkappe [1] und niemals den gesamten Deckel [2] des Mixbehälters [4]. Anderenfalls können rotierende Lebensmittel herauskatapultiert werden.
- Führen Sie bei geöffneter Dosierkappe [1] niemals Besteck oder andere Gegenstände in den Mixbehälter [4] ein. Es besteht Verletzungsgefahr!

So füllen Sie bei laufendem Standmixer Zutaten ein:

1. Drehen Sie die Dosierkappe [1] gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Dosierkappe [1] ab.
2. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter [4].
3. Schließen Sie die Dosierkappe [1]. Dazu setzen Sie die Dosierkappe [1] in den Deckel [2] ein und drehen sie im Uhrzeigersinn fest.

## 9.5 Mixbehälter vom Motorblock nehmen

1. Stellen Sie den Drehschalter [5] in die Position „0“. Wenn Sie anschließend nicht weitermischen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2. Warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist.
3. Heben Sie den Mixbehälter [4] senkrecht vom Motorblock [7] ab.

## 9.6 Allgemeine Tipps zum Gebrauch des Standmixers

- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten möchten, sollten Sie diese vorher in kleine Stücke schneiden (ca. 2 bis 3 cm).
- Um feste Zutaten zu pürieren, geben Sie nach und nach kleinere Mengen bei geöffneter Dosierkappe [1] in den Mixbehälter [4].
- Wenn Sie flüssige Zutaten mixen möchten, beginnen Sie mit wenig Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach kleinere Mengen Flüssigkeit bei geöffneter Dosierkappe [1] in den Mixbehälter [4] hinzu.

## 10. Rezeptbeispiele

---

Dieser Abschnitt enthält einige Rezepte, die Sie durch Austausch einiger Zutaten vielseitig und individuell variieren können.

### 10.1 Mojo Picón

Diese pikante Paprika-Sauce ist ein Rezept von den Kanarischen Inseln und wird dort zu kleinen mit ihrer Pelle und viel grobem Salz gekochten Kartoffeln („Papas arrugadas“) gereicht. Lecker auch zu Grillfleisch oder Fisch.

- 4 rote Paprikaschoten
- 1 bis 2 Chilischoten
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 ml Olivenöl
- 50 ml Weißweinessig
- Kumin [Kreuzkümmel]
- Paprikapulver (süß oder scharf je nach Geschmack)
- Salz

Paprika in kleine Würfel schneiden. Chilischoten der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und die Schoten kleinschneiden. Zusammen mit dem Öl und dem Essig in den Mixbehälter [4] geben.

Knoblauchzehen pellen und dazu pressen.

Auf Stufe 3 ca. eine Minute pürieren.

Mit Salz, Paprikapulver und Kumin abschmecken und vor dem Servieren nochmal kurz durchmischen.

## 10.2 Guacamole

Diese äußerst gesunde Avocado-Creme ist im ganzen südamerikanischen Raum beliebt. Egal ob zu mexikanischen Nachos oder zu argentinischem Rindersteak, diese grüne Creme ist ein Highlight für viele Gerichte.

- 2 reife Avocados
- 2 Tomaten
- 2 bis 4 Knoblauchzehen je nach Geschmack
- ½ Limette oder Zitrone
- Salz und Pfeffer

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und grob zerkleinern.

Avocados in den Mixbehälter [4] geben, Knoblauch pressen und ebenfalls dazu geben. Limette oder Zitrone auspressen und den Saft dazu gießen. Auf Stufe 3 etwa eine Minute pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limettensaft und Knoblauch noch einmal abschmecken und kurz durchrühren. Avocadocreme in eine Schüssel füllen. Tomaten in kleine Stückchen schneiden und per Hand unter die Avocadocreme rühren. Nicht zu lange stehen lassen, da die Creme sonst braun wird, ggf. Zitronen- oder Limettensaft drüber träufeln.

## 10.3 Piña Colada

Der karibische Cocktail-Klassiker mit Ananas und Cocos.

Für 1 Cocktail:

- 100 g Eiswürfel
- 5 cl weißer Rum
- 2 cl brauner Rum
- 4 cl Sahne
- 4 cl Kokoscreme
- 10 cl Ananassaft

Die Eiswürfel in den Mixbehälter [4] geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen.

Das zerstoßene Eis in ein Cocktailglas füllen.

Alle anderen Zutaten in den Mixbehälter [4] geben und auf Stufe 1 mischen und dann auf Stufe 3 schaumig schlagen. In das Cocktailglas über die Eiswürfel gießen. Mit einem Ananas-Dreieck und einer Cocktail-Kirsche auf dem Glasrand dekorieren und mit Strohalm servieren.

## 10.4 Frozen Cappuccino

- 100 g Eiswürfel
- 1 Tasse starker kalter Kaffee
- 1 Kugel Vanille-Eis

Die Eiswürfel in den Mixbehälter [4] geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen. Vanille-Eis zugeben und auf Stufe 3 durchrühren. Kalten Kaffee hinzufügen und kurz auf Stufe 1 mischen. Sofort servieren.

## 10.5 Smoothie

Für 4 Portionen

- 350 g Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)
- 1 Banane
- 500 ml Orangensaft
- 1 EL Honig

Beeren waschen und putzen, Erdbeeren halbieren, Banane in Scheiben schneiden und alle Zutaten in den Mixbehälter [4] füllen. Auf Stufe 4 etwa 30 Sekunden mixen. Sofort servieren.

Tipp: Im Sommer besonders lecker mit gefrorenen Beeren. Dann zunächst die Beeren auf Position "P" in Intervallen zerkleinern und dann die restlichen Zutaten zugeben und auf Stufe 4 kurz mixen.

## 10.6 Bulgarischer Tarator

Erfrischende leichte Mahlzeit, die an heißen Sommertagen besonders lecker ist. Dazu schmecken frisches Baguette oder Pellkartoffeln.

- 500 g Joghurt
- 400 g Gurken
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill
- 50 g Walnüsse
- 50 ml Olivenöl
- 400 ml kaltes Wasser
- Salz und Pfeffer

Walnuss-Hälften mit einem Messer auf einem Brettchen grob zerkleinern. Gurke in Stücke schneiden und zusammen mit dem Joghurt in den Mixbehälter [4] geben. Knoblauch dazu pressen. Dill mit der Schere über dem Mixbehälter [4] zerschneiden. Alles auf Stufe 4 kurz pürieren. Die zerhackten Nüsse, Wasser und Olivenöl dazugeben und noch einmal verrühren [Stufe 2 oder 3]. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas Dill und einer Walnusshälfte dekorieren.

## 10.7 Tropical Shake

Ein erfrischender Cocktail für den Sommer.

- 125 g Eiswürfel
- 50 ml Orangensaft
- 60 ml Papayasaft
- 125 ml Ananassaft
- ½ kleine Dose Pfirsiche mit Saft

Die Eiswürfel in den Mixbehälter [4] geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen. Die weiteren Zutaten in den Mixbehälter [4] geben und auf Stufe 3 durchmischen.

## 10.8 Hawaii-Mix

Ein spritziger Cocktail für die Party.

- ¼ l Ananassaft
- ¼ l Rum
- ½ l Milch
- 2 EL Honig
- 4 Bananen

Bananen schälen, in den Mixbehälter [4] geben und auf Stufe 2 pürieren. Die weiteren Zutaten in den Mixbehälter [4] geben und auf Stufe 1 durchmischen.

## 10.9 Bananen-Shake

Der Klassiker unter den Shakes.

- ½ l Milch
- etwas Zitronensaft
- 2 Bananen
- ca. 1-2 EL Zucker oder Vanillezucker (je nach Geschmack und Reifegrad der Bananen)

Bananen schälen, in den Mixbehälter [4] geben und auf Stufe 2 pürieren. Milch, Zitronensaft und Zucker nach und nach hinzugeben und so lange durchmengen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Kalt servieren.

## 10.10 Cosmopolitan

Zu genießen nicht nur im Jazz-Club.

- 12 ml Cointreau
- 25 ml roter Beerensaft
- Saft ½ Limette
- 6 Eiswürfel
- 40 ml Wodka

Die Eiswürfel in den Mixbehälter [4] geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen. Die weiteren Zutaten in den Mixbehälter [4] geben und auf Stufe 3 durchmischen.

## 10.11 Mayonnaise

- 2 Eier
- 250 ml Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- ggf. Senf und Gewürze

Eier und Öl sollten Zimmertemperatur haben, um ein gutes Ergebnis zu erhalten. Die Eier in den Mixbehälter [4] geben und auf Stufe 3 mixen. Das Öl langsam innerhalb von ca. 90 Sekunden hinzugeben und so lange durchmengen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Die Mayonnaise kann nach Belieben mit Senf oder weiteren Gewürzen verfeinert werden.

## 11. Reinigung

---



Der Mixbehälter [4] und der Deckel [2] inkl. Dosierkappe [1] sind spülmaschineneeignet.



### Warnung vor Verletzungen

Greifen Sie niemals in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr scharf sind.

Es empfiehlt sich, den Standmixer vor dem ersten Gebrauch und unmittelbar nach jeder Verwendung zu reinigen, damit sich keine Lebensmittelreste im Mixbehälter [4] festsetzen können.

Am schnellsten und einfachsten lässt sich der Mixbehälter [4] von Innen reinigen, indem Sie ihn kurz unter dem Wasserhahn ausspülen und dann folgendermaßen vorgehen:

1. Füllen Sie den Mixbehälter [4] mit ca. 750 ml Wasser.
2. Geben Sie ein paar Tropfen Spülmittel hinzu, schließen Sie den Deckel [2] und setzen Sie den Mixbehälter [4] auf den Motorblock [7].
3. Verbinden Sie den Netzstecker des Netzkabels [6] mit einer Steckdose und bewegen Sie den Drehschalter [5] einige Male auf die Position „P“.
4. Spülen Sie den Mixbehälter [4] mit klarem Wasser aus.

Dadurch werden die Schneidmesser und die Innenwände des Mixbehälters [4] normalerweise ausreichend gereinigt. Sollte diese Reinigung nicht zufriedenstellend sein, verfahren Sie wie im Kapitel „Mixbehälter manuell reinigen“ beschrieben.

### 11.1 Motorblock reinigen



#### Gefahr durch Stromschläge!

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorblocks [7] den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf den Motorblock [7] und tauchen Sie ihn auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlag und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



#### Warnung vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung des Motorblocks [7] keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Gehäuse des Motorblocks [7] beschädigt werden.

Den Motorblock [7], die Kunststoffteile und das Netzkabel [6] reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

### 11.2 Deckel und Dosierkappe reinigen

Geben Sie den Deckel [2] und die Dosierkappe [1] zur Reinigung in die Spülmaschine oder reinigen Sie diese im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese vollständig ab.

### 11.3 Mixbehälter manuell reinigen



#### Warnung vor Verletzungen

Greifen Sie niemals in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr scharf sind.

Sie können den Mixbehälter [4] im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen im Innern des Mixbehälters [4] können Sie eine Spül- oder Flaschenbürste mit einem langen Stiel verwenden.

Spülen Sie den Mixbehälter [4] anschließend mit klarem Wasser aus und trocknen Sie ihn gut ab.

Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixbehälter [4] auch folgendermaßen auseinanderbauen und anschließend reinigen.

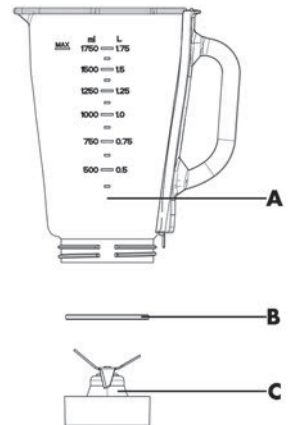
### 11.4 Mixbehälter auseinanderbauen und reinigen



#### Warnung vor Sachschäden

- Der Dichtungsring [B] ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Sie dürfen den Kunststofffuß mit Schneidmesser [C] nicht auseinanderbauen. Die Schneidmesser müssen immer mit dem Kunststofffuß verbunden bleiben.
- Drehen Sie den Kunststofffuß mit Schneidmesser [C] fest auf den Glasbehälter [A], da sonst Flüssigkeit austreten kann.

1. Halten Sie den Glasbehälter [A] wie nebenstehend abgebildet. Drehen Sie den Kunststofffuß mit Schneidmesser [C] im Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen und vom Glasbehälter [A] zu trennen. Nehmen Sie den Dichtungsring [B] ab. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring [B] nicht verloren geht.
2. Reinigen Sie den Glasbehälter [A] und den Kunststofffuß mit Schneidmesser [C] in der Spüle oder in der Spülmaschine. Der Dichtungsring [B] ist nicht spülmaschinengeeignet.
3. Reinigen Sie den Dichtungsring [B] im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser. Spülen Sie den Dichtungsring [B] mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diesen vollständig ab.
4. Nach der Reinigung setzen Sie den Dichtungsring [B] wieder in die dafür vorgesehene Nut des Kunststofffußes mit Schneidmesser [C] ein. Der Dichtungsring [B] sollte nun fest aufsitzen.
5. Drehen Sie den Kunststofffuß mit Schneidmesser [C] gegen den Uhrzeigersinn auf den Glasbehälter [A].



## 12. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Standmixer nicht mehr benötigen, reinigen Sie ihn wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben. Wickeln Sie das Netzkabel [6] um die auf der Unterseite befindliche Netzkabelaufwicklung [9] und bewahren Sie den Standmixer an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 13. Problemlösung

Sollte Ihr Standmixer 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.

### Der Standmixer 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

- Der Mixbehälter [4] sitzt nicht richtig auf den Motorblock [7]. Setzen Sie den Mixbehälter [4] richtig auf den Motorblock [7]. Beachten Sie dazu das Kapitel „Mixbehälter auf Motorblock montieren“.
- Der Deckel [2] sitzt nicht richtig auf den Mixbehälter [4]. Setzen Sie den Deckel [2] richtig auf den Mixbehälter [4]. Beachten Sie dazu das Kapitel „Mixbehälter füllen“.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

## 14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

### Nur relevant für Frankreich:



### „Sortieren einfacher gemacht“

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

### Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



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

## 15. Konformitätsvermerke

---



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



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Garantiehinweise

---

### Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 5 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 fünf Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für

den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



#### Service

- DE** Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)
- AT** Telefon: 0800 447744  
E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)
- CH** Telefon: 0800 56 44 33  
E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 541055\_2507**



## Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

## Table of Contents

---

<b>1. Intended use .....</b>	<b>27</b>
<b>2. Package contents .....</b>	<b>27</b>
<b>3. Controls .....</b>	<b>28</b>
<b>4. Technical specifications.....</b>	<b>28</b>
4.1 SO time .....	28
<b>5. Safety instructions.....</b>	<b>29</b>
<b>6. Copyright .....</b>	<b>33</b>
<b>7. Before you start .....</b>	<b>33</b>
<b>8. Getting started.....</b>	<b>33</b>
8.1 Setting up the blender .....	33
<b>9. Usage .....</b>	<b>33</b>
9.1 Filling the blender jug.....	33
9.2 Attaching the blender jug to the motor unit.....	34
9.3 Switching on / selecting speed.....	35
9.4 Filling the blender jug while the blender is running.....	35
9.5 Removing the blender jug from the motor unit.....	35
9.6 General tips on using the blender .....	35
<b>10. Sample recipes.....</b>	<b>36</b>
10.1 Mojo Picón.....	36
10.2 Guacamole.....	36
10.3 Piña Colada .....	37
10.4 Frozen Cappuccino.....	37
10.5 Smoothie .....	37
10.6 Bulgarian Tarator.....	38
10.7 Tropical Shake.....	38
10.8 Hawaii Mix .....	38
10.9 Banana Shake .....	39
10.10 Cosmopolitan.....	39
10.11 Mayonnaise.....	39

<b>11. Cleaning</b> .....	<b>40</b>
11.1 Cleaning the motor unit.....	40
11.2 Cleaning the lid and measuring cap .....	40
11.3 Cleaning the blender jug manually .....	40
11.4 Disassembling and cleaning the blender jug.....	41
<b>12. Storage when not in use</b> .....	<b>41</b>
<b>13. Troubleshooting</b> .....	<b>41</b>
<b>14. Environmental regulations and disposal information</b> .....	<b>42</b>
<b>15. Conformity notes</b> .....	<b>43</b>
<b>16. Warranty information</b> .....	<b>44</b>

## Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SSMGR 600 A1 blender, hereinafter referred to as the blender, you have opted for a quality, long-lasting and environmentally-friendly product.

The product is largely made from recycled plastic and can mostly be recycled again. The best way to preserve resources is to dispose of the product appropriately at the end of its service life.

Before first using it, familiarise yourself with the way the blender works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the blender as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the blender on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

## 1. Intended use

---

This blender is a household device which is to be used exclusively for mixing, stirring and puréeing soft foods and crushing ice cubes. The blender may not be used for chopping and crushing nuts, seeds or stalks [without adding sufficient liquid]. It must also not be used to reduce the grain of sugar or salt. Substances other than food must not be processed. The blender may not be used outdoors or in tropical climates. The blender has not been designed for corporate or commercial applications. Use the blender in domestic environments for private applications only. Any other use does not correspond to the intended use. This blender fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. In the event of any modification to the blender that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer accepts no liability for any damage or malfunctions resulting from this.

Observe the regulations and laws in the country of use.

## 2. Package contents

---

Remove the blender and all the accessories from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.


- **Motor unit with power cord and mains plug**
- **Blender jug with cutting blade**
- **Measuring cap**
- **Lid**
- **These operating instructions**

### 3. Controls

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the blender is shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

1	Measuring cap
2	Lid
3	Safety catch
4	Blender jug (with scale and cutting blades)
5	Rotary switch
6	Power cable
7	Motor unit
8	Non-slip feet
9	Cord wrap (on the underside of the motor unit)

### 4. Technical specifications

Power supply	220- 240 V~ [AC voltage], 50 Hz
Power consumption	600 W
Power consumption in off or standby mode	0.3 W
Short-time duty	3 minute
Speed levels	5
Protection class	II 
Max. fill volume	1.75 litres

The technical data and design may be changed without prior notice.

#### 4.1 SO time

The SO time (short operating time) indicates how long the blender can be operated without the motor overheating and getting damaged. After this operating period, you must switch off the blender and wait for the motor to cool down to ambient temperature.

## 5. Safety instructions

Before you use this appliance for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices and household appliances. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or pass it on, it is essential that you also hand over these operating instructions. It is a part of the device.

### Explanation of symbols used



**DANGER!** This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or major injuries if not avoided.



**WARNING!** This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or major injuries if not avoided.



**DANGER!** This symbol denotes danger for human health and risk of death and/or risk of damage to property due to electric shock.



**Risk of fire!** This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



This symbol indicates that you should never immerse the motor unit [7] in water.



This blender is only suitable for use in dry inside spaces.



This symbol designates parts which are dishwasher-safe.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.



Manufacturer's address



This symbol denotes further information on the topic.



**DANGER OF ELECTRIC SHOCK!**  
**DO NOT OPEN THE DEVICE!**

**Foreseeable misuse**

- Use the blender as intended. Improper use of the device can cause injuries.
- The blender must not be used for chopping very hard foodstuffs.
- Non-food substances should not be processed. This could damage the blender.

**Personal safety**

- This appliance must not be used by children. The blender and its power cord should be kept out of the reach of children. Make sure that children are supervised and do not play with this device.



**DANGER!** Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation. Keep the device out of the reach of children.

- This device may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and/or who have no experience in, or knowledge of, using such appliances providing they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the associated risks.
- Do not allow children to play with the device.



**DANGER!** Risk of injury

- Check that the blender is in perfect working order before each use. If there is any visible damage, do not use the blender. This applies in particular to the power cable [6], the motor unit [7] and the blender jug [4].

- Never open the lid [2] while the blender is running. Otherwise, rotating bits of food may be ejected with great force.
- Never reach into the blender jug [4] while the blender is running because the cutting blade is extremely sharp and rotates quickly.
- Never insert cutlery or other stirring implements into the blender jug [4] while the blender is running as the cutting blades rotate very quickly and may cause considerable damage and injury.
- Be careful when handling the blender, emptying the blender jug [4] and cleaning the device. The cutting blades are extremely sharp.
- Always switch the blender off before removing the blender jug [4] from the motor unit [7].
- Always switch the blender off and disconnect the mains plug from the mains socket before changing accessories or touching parts which move when in use.
- Always switch the blender off and wait for the motor to stop before removing the blender jug [4] from the motor unit [7].

**DANGER: Risk of electric shock**

- Only connect the blender to a properly installed, easily accessible mains socket whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the device, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.
- Never operate the blender near a bath tub, a shower or a full sink.
- The power cord and the mains plug must not be damaged.
- If the power cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.
- Never open the housing of the motor unit [7]. It does not contain any replaceable parts. Opening the housing can expose you to the risk of electric shock.

- If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, immediately unplug the mains plug from the socket. If this occurs, the blender should no longer be used until it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be bad for your health, there is a risk of injury!
- Make sure that the power cord cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not pinch or crush the power cord. Always hold the power cord by the mains plug and never pull on the cord itself. Always lay the power cord so it does not present a trip hazard. There is a danger of injury!
- Always disconnect the device from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning, or if there is a problem with the device. There is a risk of electric shock!



Never immerse the motor unit [7] in water and do not allow liquid to penetrate into the housing of the motor unit [7].

- If liquid does penetrate into the casing of the motor block [7], unplug the mains plug from the socket and contact customer services. There is a risk of electric shock!
- Never touch the motor unit [7], the power cord or the mains plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
- Disconnect the blender from the mains immediately after use. The device is only without electrical power if the mains plug is disconnected. There is a risk of electric shock!
- Do not leave the blender unattended while it is running, so you can react quickly in the event of hazards.



### **RISK of overheating and fire**

- Only ever operate the blender with the blender jug [4] filled and never empty.
- Do not use the device in direct sunlight or near heating devices [heaters, stoves, ovens, etc.].

## 6. Copyright

All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing. Subject to change without notice.

## 7. Before you start

Remove the blender and all accessories from the packaging and check that the package contents are complete. Remove all packaging materials. Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

Before using it for the first time, clean the blender thoroughly as described in the chapter on 'Cleaning'.

## 8. Getting started

### 8.1 Setting up the blender




#### WARNING!


- Only use the device in dry, enclosed spaces. Never use it outdoors.
  - Place the blender on an even and stable surface only. If the blender is not placed on an even surface, it could tip over, possibly causing damage to property and injury.
  - Make sure the power cable [6] is not in your working area. Otherwise, you could accidentally pull on it and tip it over or make the blender fall off the work surface.
1. Unwind the power cord [6] to the length you want and guide it through the recess underneath the motor block [7].
  2. Place the motor unit [7] on an even, non-slip and dry surface. Do not connect the power cable [6] plug to the mains socket yet!


## 9. Usage

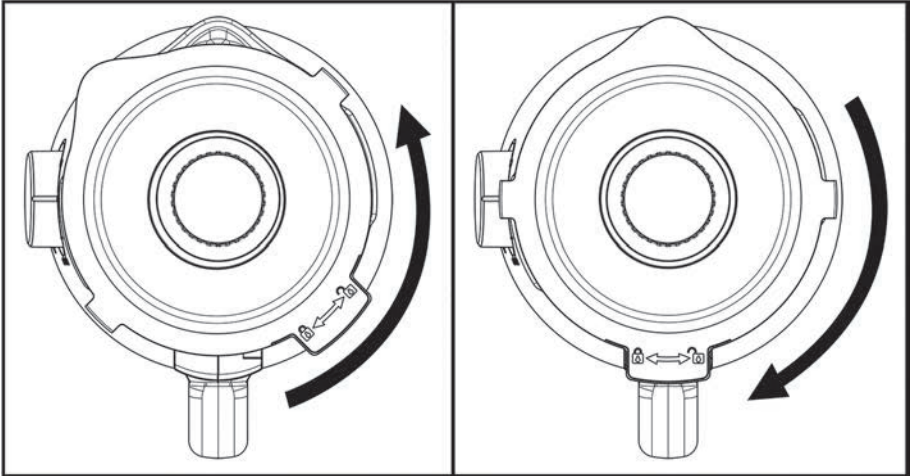
### 9.1 Filling the blender jug

1. Remove the lid [2] and measuring cap [1] from the blender jug [4]. To do this, twist the lid [2] anticlockwise gently towards the  until the catches on the edge of the lid [2] are exposed and lift it upwards off the blender jug [4].
2. Add the desired ingredients to the blender jug [4]. The table below gives a guideline on how to process different foodstuffs. You can also estimate the quantity if there is no suitable marking on the blender jug [4].

Food	Recommended quantity	Recommended level	Recommended processing time
Smoothies, milkshakes, yoghurt	approx. 1200 ml	2 - 5	60– 90 seconds
Liquids	approx. 1750 ml	1 - 3	60 seconds
Vegetable soup	approx. 1450 ml	3 - 5	3 minutes
Baby food	approx. 700 g	5	3 minutes
Ice cubes	approx. ¼ of fill volume	P	15 - 20 x

3. Place the lid [2] back on the blender jug [4]. To do this, first twist the lid [2] anticlockwise gently towards the  so that the catches on the edge of the lid [2] fit into the gaps on the blender jug [4].

Press the lid [2] onto the blender jug [4] and twist the lid [2] gently clockwise towards the  until it locks into place. Make sure that the safety catch [3] is also seated in the recess on the top of the handle of the blender jug [4].



## 9.2 Attaching the blender jug to the motor unit



### WARNING!

If the rotary switch [5] is set at one of the various power levels, the blender will power on as soon as you place the blender jug [4] on the motor unit [7] and close the lid [2].

1. If the mains plug is connected to the mains socket, remove it from the mains socket.
2. Check that the rotary switch [5] of the blender is in the “0” position.
3. Place the blender jug [4] onto the motor unit [7]. Make sure that the handle on the blender jug [4] is pointing to the right. The arrow ▼ at the bottom of the blender jug [4] should be pointing to the arrow ▲ on the motor unit [7]. If necessary, twist the blender jug [4] gently to and fro until the blender jug [4] drops down onto the motor unit [7].
4. Connect the power cable [6] plug to a live mains socket.

### 9.3 Switching on / selecting speed



You can only switch the blender on if the blender jug [4] is properly closed and correctly seated on the motor unit [7] and the lid [2] is closed.

Select the desired speed using the rotary switch [5].

<b>Level 1 to 3</b>	For mixing, blending and puréeing liquid or semi-solid foods
<b>Level 3 to 5</b>	For chopping and for more solid foods
<b>P</b>	For crushing ice and for short bursts at high speed. Also for cleaning the cutting blades. The rotary switch [5] does not slot into place in this mode to ensure the motor does not overload. So you should only ever use this function for very short times.



If you want to crush ice cubes, do not fill the blender jug [4] with ice cubes beyond approx.  $\frac{1}{4}$  of the fill volume (you can also guess the quantity). Otherwise the ice will not be perfectly crushed.

### 9.4 Filling the blender jug while the blender is running



#### WARNING!

- When the blender is running, only ever open the measuring cap [1] and not the entire blender jug [4] lid [2]. Otherwise rotating food could be catapulted out.
- When the measuring cap [1] is open, never insert cutlery or other items into the blender jug [4]. There is a danger of injury!

Proceed as follows to add ingredients while the blender is running:

1. Twist the measuring cap [1] anticlockwise and remove it.
2. Add the desired ingredients to the blender jug [4].
3. Close the measuring cap [1]. To do this, place the measuring cap [1] into the lid [2] and twist clockwise.

### 9.5 Removing the blender jug from the motor unit

1. Turn the rotary switch [5] to the "0" position. If you do not wish to continue using the blender, disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Wait for the motor to come to a stop.
3. Lift the blender jug [4] vertically off the motor unit [7].

### 9.6 General tips on using the blender

- If you wish to process solid ingredients, cut them into small pieces first (approx. 2 to 3 cm).
- To purée solid ingredients, gradually add small amounts into the blender jug [4] with the measuring cap [1] open.
- If you wish to mix liquid ingredients, start with just a little liquid. Then gradually add small amounts of liquid into the blender jug [4] with the measuring cap open [1].

## 10. Sample recipes

---

This section contains some versatile recipes that can be altered to suit individual tastes by replacing certain ingredients.

### 10.1 Mojo Picón

This spicy paprika sauce is a recipe from the Canary Islands and is served with potatoes boiled in their skins with lots of coarse salt [Papas arrugadas] there. Also delicious with grilled meats or fish.

- 4 red peppers
- 1–2 chillies
- 1 clove of garlic
- 200ml olive oil
- 50ml white wine vinegar
- Cumin
- Paprika (sweet or hot to suit personal taste)
- salt

Chop the peppers into small pieces. Halve the chillies lengthways, remove and discard the seeds. Chop finely. Place in the blender jug [4] together with the oil and vinegar.

Peel the head of garlic, press and add to the jug.

Purée for approx. one minute on speed level 3.

Season with salt, paprika and cumin and stir through again briefly before serving.

### 10.2 Guacamole

This extremely healthy avocado cream is popular throughout the South America region. Whether served with Mexican nachos or Argentinian steak, this green cream is a highlight for many dishes.

- 2 ripe avocados
- 2 tomatoes
- 2–4 cloves of garlic to suit personal taste
- ½ lime or lemon
- Salt and pepper

Halve the avocados and remove the stone. Remove the flesh of the fruit from the skin with a tablespoon and chop coarsely.

Place the avocados in the blender jug [4]. Press the garlic and add to the jug as well. Squeeze the lime or lemon and pour in the juice. Purée for approx. one minute on speed level 3. Season with salt and pepper, add more lime juice and garlic to taste and stir through briefly. Transfer the avocado cream to a bowl. Chop the tomatoes into small pieces and stir through the avocado cream by hand. Do not leave to stand for too long or the cream will go brown, drizzle with lemon or lime juice if necessary.

### 10.3 Piña Colada

The classic Caribbean cocktail made with pineapple and coconut.

For 1 cocktail:

- 100 g ice cubes
- 5 cl white rum
- 2 cl dark rum
- 4 cl cream
- 4 cl coconut cream
- 10 cl pineapple juice

Place the ice cubes in the blender jug [4] and crush for short bursts by moving to the “P” position.

Place the crushed ice in a cocktail glass.

Place all other ingredients in the blender jug [4] and blend on speed 1 then beat on speed 3 until frothy. Pour into the cocktail glass over the ice. Decorate with a pineapple wedge and cocktail cherry on the rim of the glass and serve with a straw.

### 10.4 Frozen Cappuccino

- 100g ice cubes
- 1 cup of strong cold coffee
- 1 scoop of vanilla ice cream

Place the ice cubes in the blender jug [4] and crush for short bursts by moving to the “P” position. Add the vanilla ice cream and mix on speed 3. Add the cold coffee and blend briefly on speed 1. Serve immediately.

### 10.5 Smoothie

Serves 4

- 350g berries (e.g. strawberries, raspberries, blueberries or blackberries)
- 1 banana
- 500ml orange juice
- 1 tbsp honey

Wash and clean the berries, halving the strawberries. Slice the banana and place all ingredients in the blender jug [4]. Mix for approx. 30 seconds on speed 4. Serve immediately.

Tip: Particularly delicious in summer with frozen berries. Then, first crush the berries in short bursts on position “P” and then add the remaining ingredients and blend briefly at Level 4.

## 10.6 Bulgarian Tarator

Refreshingly light dish, especially tasty on hot summer days. Serve with fresh bread or jacket potatoes.

- 500g natural yoghurt
- 400g cucumber
- 4 cloves of garlic
- 1 bunch of dill
- 50g walnuts
- 50 ml olive oil
- 400ml cold water
- Salt and pepper

Roughly chop the walnut halves on a chopping board with a knife. Slice the cucumbers and place in the blender jug [4] with the yoghurt. Press and add the garlic. Cut the dill over the blender jug [4] with scissors. Purée everything briefly on speed 4. Add the chopped nuts, water and olive oil and mix again [speed 2 or 3]. Season with salt and pepper.

Garnish with a little dill and a walnut half.

## 10.7 Tropical Shake

A refreshing cocktail for summer.

- 125 g ice cubes
- 50 ml orange juice
- 60 ml papaya juice
- 125 ml pineapple juice
- ½ small can of peaches with juice

Place the ice cubes in the blender jug [4] and crush for short bursts by moving to the “P” position. Add the remaining ingredients to the blender jug [4] and blend on speed 3.

## 10.8 Hawaii Mix

A lively cocktail for parties.

- ¼ l pineapple juice
- ¼ l rum
- ½ l milk
- 2 tbsp honey
- 4 bananas

Peel the bananas, place in the blender jug [4] and purée on speed 2. Add the remaining ingredients to the blender jug [4] and blend on speed 1.

---

## 10.9 Banana Shake

The classic among shakes.

- ½ l milk
- A little lemon juice
- 2 bananas
- Approx. 1-2 tbsp sugar or vanilla sugar (depending on taste and how ripe the bananas are)

Peel the bananas, place in the blender jug [4] and purée on speed 2. Add the milk, lemon juice and sugar little by little and blend until everything is evenly mixed.

Serve cold.

## 10.10 Cosmopolitan

Not just for the jazz club.

- 12ml Cointreau
- 25ml red berry juice
- Juice of ½ lime
- 6 ice cubes
- 40ml vodka

Place the ice cubes in the blender jug [4] and crush for short bursts by moving to the “P” position. Add the remaining ingredients to the blender jug [4] and blend on speed 3.

## 10.11 Mayonnaise

- 2 eggs
- 250 ml oil (rapeseed or sunflower oil)
- Optional mustard and spices to taste

The eggs and oil should be at room temperature to achieve the best results. Add the eggs to the blender jug [4] and mix at speed 3. Gradually add the oil within 90 seconds and stir until you have a creamy mayonnaise. You can add mustard or other spices to the mayonnaise to add flavour if you wish.

## 11. Cleaning

---



The blender jug [4] and the lid [2] including the measuring cap [1] are dishwasher-safe.



### **Risk of injury**

Never reach into the blender jug [4] because the cutting blades are extremely sharp.

It is recommended that you clean the blender before first use and immediately after each use so that no remnants of food can set in the blender jug [4].

The quickest and easiest way to clean the blender jug [4] inside is to rinse it briefly under the tap and then proceed as follows:

1. Fill the blender jug [4] with approx. 750ml water.
2. Add a few drops of washing-up liquid, close the lid [2] and place the blender jug [4] on the motor unit [7].
3. Connect the mains plug on the power cord [6] to a mains socket and move the rotary switch [5] to the "P" position a few times.
4. Rinse the blender jug [4] out with plain water.

This will generally be sufficient to clean the cutting blades and the interior of the blender jug [4]. If the results are not satisfactory, proceed as described in the chapter on 'Cleaning the blender jug manually'.

### 11.1 Cleaning the motor unit



#### **Risk of electric shock!**

- Always remove the plug from the mains socket before cleaning the motor unit [7]. This could result in an electric shock.
- Do not pour or spray any liquids onto the motor unit [7] and do not immerse it in water or other liquids. This could cause short circuits which could result in electric shocks or fires.



#### **Warning about property damage**

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the motor unit [7] surface. This could cause damage to the motor unit [7] housing.

Clean the motor unit [7], the plastic components and the power cable [6] with a slightly damp cloth. For stubborn dirt, add a little detergent to the damp cloth. Then dry all parts carefully.

### 11.2 Cleaning the lid and measuring cap

You can clean the lid [2] and the measuring cap [1] in the dishwasher or wash it up with washing-up liquid and warm water. Rinse all parts with clean water and dry them thoroughly.

### 11.3 Cleaning the blender jug manually



#### **Risk of injury**

Never reach into the blender jug [4] because the cutting blades are extremely sharp.

You can clean the blender jug [4] with washing-up liquid and warm water. To remove stubborn dirt inside the blender jug [4] you can use a long-handled washing-up brush or bottle brush.

Then rinse the blender jug [4] with clean water and dry it well.

For stubborn dirt, you can also disassemble the blender jug [4] as follows and then clean it.

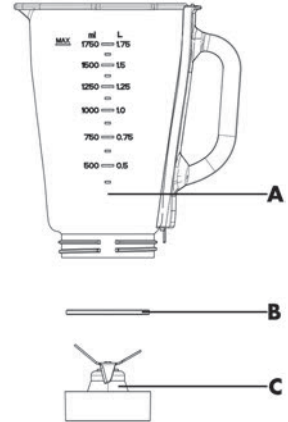
#### 11.4 Disassembling and cleaning the blender jug



##### Warning about property damage

- The sealing ring [B] is not dishwasher-safe.
- Do not disassemble the plastic base with cutting blade [C]. The cutting blade must stay attached to the plastic base at any time.
- Screw the plastic base with cutting blade [C] tightly on the glass container [A], otherwise the contained liquid can leak.

1. Hold the glass container [A] as shown opposite. Rotate the plastic base with the cutting blade [C] clockwise to loosen it and separate it from the glass container [A]. Remove the sealing ring [B]. Take care not to lose the sealing ring [B] in the process.
2. Clean the glass container [A] and the plastic base with cutting blade [C] in the sink or dishwasher. The sealing ring [B] is not dishwasher-safe.
3. Clean the sealing ring [B] in warm water and washing-up liquid. Rinse the sealing ring [B] with clean water and dry it thoroughly.
4. After cleaning, reinsert the sealing ring [B] into the corresponding groove on the plastic base with cutting blade [C]. The sealing ring [B] should hold firmly now.
5. Twist the plastic base with the cutting blade [C] anticlockwise on the glass container [A].



#### 12. Storage when not in use

If you no longer need the blender, clean it as described in the section on “Cleaning”. Wind the power cable [6] around the cable wrap [9] on the underside and store the blender in a clean, dry place out of the reach of children.

#### 13. Troubleshooting

If your blender does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline.



##### The blender does not work.

- The mains plug is not plugged in. Insert the mains plug into a mains socket.
- The mains socket is defective. Test the device in a different mains socket that you are certain is working.

**The blade does not rotate / rotates slowly**

- The blender jug [4] is not properly seated on the motor unit [7]. Place the blender jug [4] onto the motor unit [7] correctly. Consult the chapter on “Attaching the blender jug to the motor unit”.
- The lid [2] is not properly seated on the blender jug [4]. Place the lid [2] onto the blender jug [4] correctly. See also the chapter “Filling the blender jug”.
- The food you are mixing is too hard or too tough.

**14. Environmental regulations and disposal information**

	<p>Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.</p>
	<p>Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.</p>

**Only relevant for France:**



FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

**'Sorting made easier'**



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

	<p>Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations [a] and numbers [b], the meanings of which are as follows:</p>
	<p>1–7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.</p>

**Relevant for Spain and Portugal only:**

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



Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Corrugated cardboard	Packaging, inside box
	Paper	Silk paper inside the sales packaging

## 15. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



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

You can download the full EU declaration of conformity and any other relevant declarations of conformity under the following link:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

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

## **16. Warranty information**

---

### **Warranty of TARGA GmbH**

Dear Customer,

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

### **Warranty conditions**

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

### **Warranty period and legal warranty rights**

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

### **Scope of warranty**

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

### **Submitting warranty claims**

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

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.

- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). This QR code takes you directly to the LIDL service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)). There, you can enter the item number [IAN] to access your operating manual.



### Service



Phone: 0800 404 7657  
E-Mail: [targa@lidl.co.uk](mailto:targa@lidl.co.uk)



Phone: 1800 101010  
E-Mail: [targa@lidl.ie](mailto:targa@lidl.ie)



Phone: 800 62230  
E-Mail: [targa@lidl.com.mt](mailto:targa@lidl.com.mt)



Phone: 8009 4241  
E-Mail: [targa@lidl.com.cy](mailto:targa@lidl.com.cy)

**IAN: 541055\_2507**



### Manufacturer

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

---

## Table des matières

---

<b>1. Utilisation prévue</b> .....	<b>48</b>
<b>2. Contenu de l'emballage</b> .....	<b>48</b>
<b>3. Commandes</b> .....	<b>49</b>
<b>4. Spécifications techniques</b> .....	<b>49</b>
4.1 Durée fonctionnement continu maximale .....	49
<b>5. Consignes de sécurité</b> .....	<b>50</b>
<b>6. Droits d'auteur</b> .....	<b>54</b>
<b>7. Avant de commencer</b> .....	<b>54</b>
<b>8. Mise en route</b> .....	<b>55</b>
8.1 Installation du blender .....	55
<b>9. Utilisation</b> .....	<b>55</b>
9.1 Remplissage du bol.....	55
9.2 Mise en place du bol sur le bloc moteur .....	56
9.3 Mise en marche / sélection de la vitesse.....	57
9.4 Remplissage du bol en cours de fonctionnement.....	57
9.5 Retrait du bol du bloc moteur.....	57
9.6 Conseils d'ordre général sur l'utilisation du blender.....	57
<b>10. Exemples de recettes</b> .....	<b>58</b>
10.1 Mojo Picón.....	58
10.2 Guacamole.....	58
10.3 Piña Colada.....	59
10.4 Cappuccino glacé.....	59
10.5 Smoothie .....	59
10.6 Tarator bulgare.....	60
10.7 Shake tropical .....	60
10.8 Cocktail hawaïen .....	60
10.9 Milkshake à la banane .....	61
10.10 Cosmopolitain .....	61
10.11 Mayonnaise .....	61

---

<b>11. Nettoyage</b> .....	<b>61</b>
11.1 Nettoyage du bloc moteur .....	62
11.2 Nettoyage du couvercle et bouchon doseur .....	62
11.3 Nettoyage manuel du bol du blender.....	62
11.4 Démontage et nettoyage du bol du blender .....	63
<b>12. Stockage en cas de non-utilisation</b> .....	<b>63</b>
<b>13. Résolution des problèmes</b> .....	<b>63</b>
<b>14. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut</b> .....	<b>64</b>
<b>15. Avis de conformité</b> .....	<b>65</b>
<b>16. Informations concernant la garantie</b> .....	<b>65</b>

## Félicitations !

En achetant le blender SilverCrest SSMGR 600 A1, dénommé ci-après le blender, vous avez choisi un produit de qualité, durable et respectueux de l'environnement.

Le produit est principalement conçu à partir de plastique recyclé et peut à nouveau être recyclé en grande partie. Le meilleur moyen de préserver les ressources est d'éliminer le produit de manière appropriée à la fin de sa durée de vie.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez le blender que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez le blender à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

## 1. Utilisation prévue

---

Ce blender est un appareil électroménager conçu exclusivement pour mixer, mélanger et réduire en purée des aliments mous et piler de la glace. Le blender ne doit pas être utilisé pour hacher et broyer des noix, des graines ou des tiges (sans l'ajout d'une quantité suffisante de liquide). Il ne doit pas non plus être utilisé pour réduire en poudre du sucre ou du sel. Il ne doit pas être utilisé pour les substances non alimentaires. Le blender ne doit pas être utilisé à l'extérieur et sous des climats tropicaux. Le blender n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Il est uniquement destiné à un usage domestique et privé. Toute autre utilisation ne correspond pas à l'utilisation prévue. Ce blender est conforme à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. En cas de modifications apportées au blender et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications.

Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

## 2. Contenu de l'emballage

---

Sortez le blender et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.


- **Bloc moteur avec cordon d'alimentation et fiche d'alimentation**
- **Bol du blender avec lame**
- **Bouchon doseur**
- **Couvercle**
- **Ce manuel d'utilisation**

### 3. Commandes

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du blender avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Bouchon doseur
2	Couvercle
3	Loquet de sécurité
4	Bol du blender (gradué, avec lames)
5	Commande rotative
6	Cordon d'alimentation
7	Bloc moteur
8	Pieds antidérapants
9	Range-cordon (sous le bloc moteur)

### 4. Spécifications techniques

Alimentation	220 - 240 V~ (tension CA), 50 Hz
Consommation électrique	600 W
Consommation électrique en mode arrêt ou veille	0,3 W
Durée de service temporaire	3 minute
Niveaux de vitesse	5
Classe de protection	II 
Volume de remplissage max.	1,75 litres

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

#### 4.1 Durée fonctionnement continu maximale

La durée de fonctionnement continu maximale est la durée pendant laquelle le blender peut fonctionner sans risquer que le moteur ne surchauffe et ne soit éventuellement endommagé. Si vous atteignez cette durée de fonctionnement, vous devez éteindre le blender et attendre que le moteur ait refroidi jusqu'à la température ambiante.

## 5. Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie de l'appareil.

### Explication des symboles utilisés



**DANGER!** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



**AVERTISSEMENT!** Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



**DANGER!** Ce symbole signale un risque d'électrocution représentant un danger pour la santé des individus, un risque de mort et/ou un risque de dommages matériels.



**Risque d'incendie!** Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole vous signale qu'il ne faut jamais immerger le bloc moteur [7] dans l'eau.



Ce blender n'est adapté qu'à un usage en intérieur et dans des endroits secs.



Ce symbole désigne les parties qui peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.



Adresse du fabricant

Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



**AVERTISSEMENT !**

**RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

**NE PAS OUVRIR LE BOÎTIER !**

### Mauvaise utilisation prévisible

- Utilisez le blender uniquement de la manière prévue. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des blessures.
- Le blender ne doit pas être utilisé pour hacher des aliments très durs.
- Il ne doit pas être utilisé pour les substances non alimentaires. Cela pourrait endommager le blender.

### Sécurité des personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le blender et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.



**DANGER!** L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et/ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances quant à l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient supervisées, qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques existants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.



## **DANGER ! Risque de blessure**

- Vérifiez que le blender est en parfait état de fonctionnement avant chaque utilisation. Si vous remarquez des dégâts visibles, n'utilisez pas le blender. Cela s'applique en particulier au cordon d'alimentation [6], au bloc moteur [7] et au bol du blender [4].
- N'ouvrez jamais le couvercle [2] lorsque le blender est en marche. Des morceaux d'aliments en rotation pourraient être projetés à l'extérieur avec beaucoup de force.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol [4] pendant que le blender est en marche car la lame est extrêmement coupante et elle tourne vite.
- N'insérez jamais de couverts ou autres ustensiles mélangeurs dans le bol [4] lorsque le blender est en marche car les lames coupantes tournent très vite et pourraient causer des dommages et des blessures considérables.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez le blender, videz le bol [4] et nettoyez l'appareil. Les lames sont extrêmement coupantes.
- Éteignez toujours le blender avant de retirer le bol [4] du bloc moteur [7].
- Avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement du blender, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant.
- Éteignez toujours le blender et attendez que le moteur soit arrêté avant de retirer le bol [4] du bloc moteur [7].



## **DANGER : Risque d'électrocution**

- Ne branchez le blender que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.

- N'utilisez jamais le blender à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un évier rempli d'eau.
- Le cordon et la fiche d'alimentation ne doivent pas être endommagés.
- Si le cordon d'alimentation de ce produit se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur [7]. Il ne contient aucune pièce pouvant être remplacée. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.
- En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser le blender jusqu'à ce qu'il ait été inspecté par un technicien agréé. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée peut être mauvaise pour votre santé et constitue un risque de blessure !
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. Veillez à ne pas pincer ni écraser le cordon d'alimentation. Tenez toujours le cordon d'alimentation par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon lui-même. Placez systématiquement le cordon d'alimentation de sorte que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Vous pourriez vous blesser !
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous le laissez sans surveillance, avant toute opération d'assemblage, de démontage ou de nettoyage ou encore si l'appareil présente un problème. Vous pourriez vous électrocuter !



N'immergez jamais le bloc moteur [7] dans l'eau et veillez à ce qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans le boîtier du bloc moteur [7].

- Si toutefois un liquide pénètre dans le bloc moteur [7], débranchez la fiche de la prise de courant et contactez un centre d'assistance clientèle. Vous pourriez vous électrocuter !
- Ne touchez jamais le bloc moteur [7], le cordon d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées. Vous pourriez vous électrocuter !
- Débranchez le blender de la prise de courant juste après l'utilisation. L'appareil n'est plus alimenté uniquement si la fiche d'alimentation est débranchée. Vous pourriez vous électrocuter !
- Ne laissez pas le blender sans surveillance lorsqu'il est en marche afin de pouvoir réagir rapidement en cas de danger.



### **RISQUE de surchauffe et d'incendie**

- Ne faites fonctionner le blender qu'avec le bol du blender [4] rempli. Ce dernier ne doit jamais être vide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est exposé aux rayons du soleil ou à proximité d'appareils de chauffage (radiateurs, poêles, fours, etc.).

## **6. Droits d'auteur**

---

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

## **7. Avant de commencer**

---

Retirez le blender et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez l'intégralité des matériaux d'emballage. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

Avant la toute première utilisation, nettoyez bien le blender en suivant les instructions du chapitre « Nettoyage ».

## 8. Mise en route

### 8.1 Installation du blender




#### AVERTISSEMENT !



- N'utilisez l'appareil que dans des espaces clos et secs. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.
  - Placez le blender exclusivement sur une surface plane et stable. Si le blender n'est pas placé sur une surface plane, il risque de se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et blessures.
  - Veillez à ce que le cordon d'alimentation [6] n'encombre pas votre espace de travail. Dans le cas contraire, vous pourriez tirer dessus accidentellement et renverser le blender ou le faire tomber du plan de travail.
1. Déroulez le cordon d'alimentation [6] jusqu'à la longueur souhaitée et faites-le passer dans l'encoche située dans le bas du bloc moteur [7].
  2. Placez le bloc moteur [7] sur une surface plane, non glissante et sèche. Ne branchez pas encore le câble d'alimentation [6] sur la prise de courant !

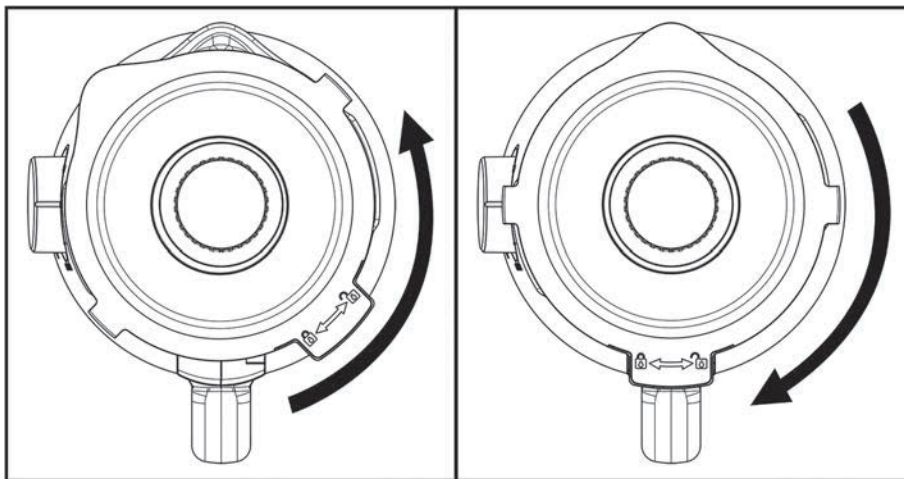
## 9. Utilisation

### 9.1 Remplissage du bol

1. Retirez le couvercle [2] et le bouchon doseur [1] du bol [4]. Pour cela, tournez doucement le couvercle [2] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers  jusqu'à ce que les loquets situés sur le bord du couvercle [2] soient visibles, puis soulevez-le pour le détacher du bol [4].
2. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans le bol [4]. Le tableau ci-dessous fournit une indication sur la manière de traiter les différents aliments. Vous pouvez également évaluer la quantité si le marquage n'est pas adapté sur le bol du blender [4].

Aliment	Quantité recommandée	Niveau recommandé	Temps de préparation recommandé
Smoothies, milkshakes, yaourts	environ 1200 ml	2 - 5	60 à 90 secondes
Liquides	environ 1750 ml	1 - 3	60 secondes
Soupe de légumes	environ 1450 ml	3 - 5	3 minutes
Nourriture pour bébé	environ 700 g	5	3 minutes
Glaçons	environ ¼ du volume de remplissage	P	15 à 20 fois

- Remettez le couvercle [2] en place sur le bol [4]. Pour cela, tournez d'abord doucement le couvercle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre vers  pour que les loquets situés sur le bord du couvercle [2] s'insèrent dans les trous situés sur le bol du blender [4]. Enfoncez le couvercle [2] sur le bol du blender [4] et tournez doucement le couvercle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre vers  jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Veillez à ce que le loquet de sécurité [3] soit bien en dans l'encoche située en haut de la poignée du bol du blender [4].



## 9.2 Mise en place du bol sur le bloc moteur



### AVERTISSEMENT !

Si la commande rotative [5] est réglée sur l'un des différents niveaux de puissance, le blender se mettra en marche dès que vous mettrez le bol [4] sur le bloc moteur [7] et fermerez le couvercle [2].

- Si le cordon d'alimentation est branché sur une prise de courant, débranchez-le.
- Vérifiez que la commande rotative [5] du blender est dans la position « 0 » [Arrêt].
- Placez correctement le bol [4] sur le bloc moteur [7]. Vérifiez que la poignée du bol du blender [4] est orientée vers la droite. La flèche ▼ située sur la partie inférieure du bol du blender [4] doit être dirigée vers la flèche ▲ située sur le bloc moteur [7]. Si nécessaire, faites tourner doucement le bol du blender [4] sur lui-même jusqu'à ce qu'il descende sur le bloc moteur [7].
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation [6] sur une prise de courant alimentée.

### 9.3 Mise en marche / sélection de la vitesse



Vous ne pourrez allumer le blender que si le bol du blender [4] est bien fermé et correctement installé sur le bloc moteur [7] et si le couvercle [2] est fermé.

Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide de la commande rotative [5].

<b>Niveau 1 à 3</b>	Pour mélanger, mixer et réduire en purée des aliments liquides ou semi-solides
<b>Niveau 3 à 5</b>	Pour hacher ou pour les aliments plus solides
<b>P</b>	Pour piler de la glace et faire fonctionner le blender à vitesse élevée par petites impulsions. Également pour nettoyer les lames. La commande rotative [5] ne s'enclenche pas en place dans ce mode afin de garantir que le moteur ne soit pas surchargé. Vous ne devez utiliser cette fonction que sur une période très brève.



Si vous pilez de la glace, ne remplissez pas le bol du blender [4] avec les glaçons au-delà d'environ  $\frac{1}{4}$  du volume de remplissage (vous pouvez également estimer la quantité). Dans le cas contraire, la glace ne sera pas parfaitement pilée.

### 9.4 Remplissage du bol en cours de fonctionnement



#### AVERTISSEMENT !

- Lorsque le blender est en marche, ouvrez uniquement le bouchon doseur [1] et jamais la totalité du couvercle [2] du bol du blender [4]. Sinon, des aliments en rotation risquent d'être projetés à l'extérieur du bol.
- Lorsque le bouchon doseur [1] est ouvert, n'insérez jamais de couverts ou d'autres ustensiles dans le bol du blender [4]. Vous pourriez vous blesser !

Pour ajouter des ingrédients alors que le blender est en marche, procédez comme suit :

1. Tournez le bouchon doseur [1] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans le bol [4].
3. Fermez le bouchon doseur [1]. Pour ce faire, placez le bouchon doseur [1] dans le couvercle [2] et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

### 9.5 Retrait du bol du bloc moteur

1. Tournez la commande rotative [5] sur la position « 0 ». Si vous ne souhaitez plus utiliser le blender, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Attendez que le moteur s'arrête.
3. Soulevez le bol [4] verticalement pour le retirer du bloc moteur [7].

### 9.6 Conseils d'ordre général sur l'utilisation du blender

- Si vous souhaitez utiliser le blender avec des ingrédients solides, coupez-les d'abord en petits morceaux (env. 2 à 3 cm).
- Pour réduire en purée des aliments solides, ajoutez progressivement de petites quantités dans le bol du blender [4] avec le bouchon doseur [1] ouvert.
- Si vous souhaitez mélanger des ingrédients liquides, commencez avec un petit volume de liquide. Ensuite, ajoutez progressivement de petites quantités de liquide dans le bol [4] en ouvrant le bouchon doseur [1].

## 10. Exemples de recettes

---

Cette section contient quelques recettes polyvalentes qui peuvent être modifiées en fonction des goûts de chacun en remplaçant certains ingrédients.

### 10.1 Mojo Picón

Cette sauce épicée au paprika est une recette qui nous vient des îles Canaries et est servie avec des pommes de terre cuites à l'eau avec leur peau avec beaucoup de gros sel (Papas arrugadas). Elle est également délicieuse avec de la viande ou du poisson grillés.

- 4 poivrons rouges
- 1 ou 2 piments
- 1 gousse d'ail
- 200 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vinaigre de vin blanc
- Cumin
- Paprika (doux ou fort selon vos goûts)
- Sel

Coupez les poivrons en petits morceaux. Coupez les piments en deux dans le sens de la longueur, retirez et jetez les graines. Hachez-les finement. Placez-les dans le bol du blender [4] avec l'huile et le vinaigre.

Épluchez la tête d'ail, pressez-la et ajoutez-la dans le bol.

Mixez le tout pendant environ une minute à la vitesse 3.

Assaisonnez avec du sel, du paprika et du cumin et mélangez à nouveau brièvement avant de servir.

### 10.2 Guacamole

Cette crème à l'avocat très bonne pour la santé est populaire dans toute l'Amérique du Sud. Qu'elle soit servie avec des nachos mexicains ou un steak argentin, cette crème verte est un grand classique dans de nombreux plats.

- 2 avocats bien mûrs
- 2 tomates
- 2 à 4 gousses d'ail, selon vos préférences
- ½ citron vert ou jaune
- Sel et poivre

Coupez les avocats en deux et retirez le noyau. Retirez la chair du fruit de la peau avec une petite cuillère et découpez-la grossièrement.

Placez les avocats dans le bol du blender [4]. Pressez l'ail et ajoutez-le dans le bol. Pressez le citron et versez le jus dans le bol. Mixez le tout pendant environ une minute à la vitesse 3. Assaisonnez avec du sel et du poivre, ajoutez plus de jus de citron et d'ail en fonction de vos goûts et mélangez brièvement. Transférez la crème d'avocat dans un bol. Coupez les tomates en petits morceaux et mélangez-les à la crème d'avocat à la main. Ne conservez pas le guacamole trop longtemps sinon il deviendra marron ; arrosez-le avec du jus de citron ou de citron vert, si nécessaire.

### 10.3 Piña Colada

Le cocktail classique des Caraïbes, à l'ananas et à la noix de coco.

Pour 1 cocktail :

- 100 g de glaçons
- 5 cl de rhum blanc
- 2 cl de rhum brun
- 4 cl de crème
- 4 cl de crème de coco
- 10 cl de jus d'ananas

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ».

Placez la glace pilée dans un verre à cocktail.

Mettez tous les autres ingrédients dans le bol du blender [4]. Mixez le tout à la vitesse 1 puis à la vitesse 3 jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Versez sur la glace dans le verre à cocktail. Décorez avec un quartier d'ananas et une cerise à cocktail sur le bord du verre et servez avec une paille.

### 10.4 Cappuccino glacé

- 100 g de glaçons
- 1 tasse de café fort froid
- 1 boule de glace à la vanille

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ». Ajoutez la glace à la vanille et mixez à la vitesse 3. Ajoutez le café froid et mélangez brièvement à la vitesse 1. Servez immédiatement.

### 10.5 Smoothie

4 personnes

- 350 g de fruits rouges (ex : fraises, framboises, myrtilles ou mûres)
- 1 banane
- 500 ml de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de miel

Lavez et nettoyez les fruits, coupez les fraises en deux. Coupez la banane en rondelles et placez tous les ingrédients dans le bol du blender [4]. Mixez pendant environ 30 secondes à la vitesse 4.

Conseil : cette recette est particulièrement délicieuse en été avec des fruits surgelés. Ensuite, mixez d'abord les fruits rouges en appuyant plusieurs fois brièvement sur le bouton en position « P » puis ajoutez les autres ingrédients et mixez brièvement à vitesse 4.

## 10.6 Tarator bulgare

Un plat léger et rafraîchissant, particulièrement savoureux lors des chaudes journées d'été. À servir avec du pain frais ou des pommes de terre en robe des champs.

- 500 g de yaourt nature
- 400 g de concombre
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet d'aneth
- 50 g de noix
- 50 ml d'huile d'olive
- 400 ml d'eau froide
- Sel et poivre

Hachez grossièrement les cerneaux de noix sur une planche à découper à l'aide d'un couteau. Coupez les concombres en rondelles et placez-les dans le bol du blender [4] avec le yaourt. Pressez et ajoutez l'ail. Coupez l'aneth au-dessus du bol [4] avec des ciseaux. Mixez brièvement le tout à la vitesse 4. Ajoutez les noix hachées, l'eau et l'huile d'olive et mixez à nouveau [vitesse 2 ou 3]. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Garnissez d'un peu d'aneth et d'un cerneau de noix.

## 10.7 Shake tropical

Un cocktail rafraîchissant pour l'été.

- 125 g de glaçons
- 50 ml de jus d'orange
- 60 ml de jus de papaye
- 125 ml de jus d'ananas
- ½ petite boîte de conserve de pêches au sirop

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ». Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol [4] et mixez à la vitesse 3.

## 10.8 Cocktail hawaïen

Un cocktail vivifiant pour l'été.

- ¼ L de jus d'ananas
- ¼ L de rhum
- ½ L de lait
- 2 cuillère à soupe de miel
- 4 bananes

Épluchez les bananes, mettez-les dans le bol du blender [4] et mixez-les à la vitesse 2. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol [4] et mixez à la vitesse 1.

## 10.9 Milkshake à la banane

Le grand classique des milkshakes.

- ½ L de lait
- Le jus d'un petit citron
- 2 bananes
- Environ 1 à 2 cuillères à soupe de sucre ou de sucre vanillé [selon les goûts et la maturité des bananes]

Épluchez les bananes, mettez-les dans le bol du blender [4] et mixez-les à la vitesse 2. Ajoutez le lait, le jus de citron et le sucre petit à petit et mixez jusqu'à ce que tout soit mixé de manière uniforme.

Servez froid.

## 10.10 Cosmopolitain

Un cocktail qui n'est pas réservé aux clubs de jazz.

- 12 ml de Cointreau
- 25 ml de jus de fruits rouges
- Le jus d'un demi citron vert
- 6 glaçons
- 40 ml de vodka

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ». Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol [4] et mixez à la vitesse 3.

## 10.11 Mayonnaise

- 2 œufs
- 250 ml d'huile [huile de colza ou de tournesol]
- Moutarde et épices, selon les goûts [facultatif]

Les œufs et l'huile doivent être à température ambiante pour un meilleur résultat. Ajoutez les œufs dans le bol du blender [4] et mélangez à la vitesse 3. Ajoutez progressivement l'huile dans les 90 secondes et mélangez jusqu'à obtenir une mayonnaise crémeuse. Vous pouvez ajouter de la moutarde ou des épices dans la mayonnaise pour plus de saveur, si vous le souhaitez.

## 11. Nettoyage



Le bol du blender [4] et le couvercle [2] ainsi que le bouchon doseur [1] peuvent être lavés au lave-vaisselle.



### Risque de blessure

Ne mettez jamais les mains dans le bol du blender [4] car les lames sont extrêmement coupantes.

Il est recommandé de nettoyer le blender avant la première utilisation et juste après chaque utilisation afin qu'il ne reste pas de résidus d'aliments dans le bol [4].

La manière la plus rapide et la plus simple de nettoyer l'intérieur du bol [4] est de le rincer brièvement sous le robinet puis de procéder comme suit :

1. Mettez environ 750 ml d'eau dans le bol [4].
2. Ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle, fermez le couvercle [2] et placez le bol [4] sur le bloc moteur [7].
3. Branchez la fiche du cordon d'alimentation [6] sur une prise de courant et mettez la commande rotative [5] dans la position « P » quelques fois.
4. Rincez le bol [4] à l'eau claire.

Cela suffit généralement pour nettoyer les lames et l'intérieur du bol [4]. Si le résultat n'est pas satisfaisant, procédez tel que décrit dans le chapitre « Nettoyage manuel du bol du blender ».

### 11.1 Nettoyage du bloc moteur



#### Risque d'électrocution !

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer le bloc moteur [7]. Vous pourriez vous électrocuter.
- Ne versez ou ne vaporisez jamais de liquides sur le bloc moteur [7] et ne l'immergez pas dans de l'eau ou d'autres liquides. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou d'incendie.



#### Avertissement relatif aux dommages matériels

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface du bloc moteur [7]. Le boîtier du bloc moteur [7] pourrait se trouver endommagé.

Nettoyez le bloc moteur [7], les composants en plastique et le cordon d'alimentation [6] avec un chiffon légèrement humide. En cas de saleté tenace, ajoutez un petit peu de détergent sur le chiffon humide. Ensuite, séchez toutes les pièces avec soin.

### 11.2 Nettoyage du couvercle et bouchon doseur

Vous pouvez nettoyer le couvercle [2] et le bouchon doseur [1] au lave-vaisselle ou les laver à la main avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

### 11.3 Nettoyage manuel du bol du blender



#### Risque de blessure

Ne mettez jamais les mains dans le bol du blender [4] car les lames sont extrêmement coupantes.

Vous pouvez nettoyer le bol du blender [4] avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Pour éliminer la saleté tenace se trouvant à l'intérieur du bol du blender [4], vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle ou un goupillon à long manche.

Rincez ensuite le bol du blender [4] à l'eau claire et séchez-le bien.

En cas de saleté tenace, vous pouvez aussi démonter le bol du blender [4] comme suit puis le nettoyer.

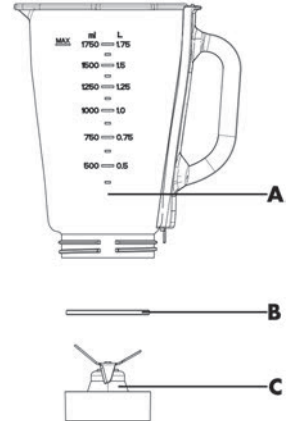
## 11.4 Démontage et nettoyage du bol du blender



### Avertissement relatif aux dommages matériels

- La bague d'étanchéité [B] ne passe pas au lave-vaisselle.
- Ne démontez pas la base en plastique avec la lame [C]. La lame doit rester fixée à la base en plastique de façon permanente.
- Tournez la base en plastique avec la lame [C] fermement sur le récipient en verre [A]. Dans le cas contraire, le liquide contenu peut s'écouler.

1. Tenez le récipient en verre [A] comme illustré. Tournez la base en plastique avec la lame [C] dans le sens des aiguilles d'une montre pour la desserrer et séparez-la du récipient en verre [A]. Retirez la bague d'étanchéité [B]. Veillez à ne pas perdre la bague d'étanchéité [B] lors de cette opération.
2. Lavez le récipient en verre [A] et la base en plastique avec la lame [C] dans l'évier ou au lave-vaisselle. La bague d'étanchéité [B] ne passe pas au lave-vaisselle.
3. Nettoyez la bague d'étanchéité [B] avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez la bague d'étanchéité [B] à l'eau claire et séchez-la soigneusement.
4. Une fois nettoyée, réinsérez la bague d'étanchéité [B] dans la rainure correspondante sur la base en plastique avec la lame [C]. La bague d'étanchéité [B] doit être bien serrée.
5. Tournez la base en plastique avec la lame [C] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le récipient en verre [A].



## 12. Stockage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez plus le blender, nettoyez-le en suivant les instructions de la section « Nettoyage ». Enroulez le cordon d'alimentation [6] autour du range-cordon [9] sous le blender et rangez le blender dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

## 13. Résolution des problèmes

Si votre blender ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique.



### Le blender ne fonctionne pas.

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant.
- La prise de courant est défectueuse. Testez l'appareil avec une autre prise de courant qui fonctionne correctement.

**La lame ne tourne pas/tourne lentement.**

- Le bol du blender [4] n'est pas bien mis en place sur le bloc moteur [7]. Placez correctement le bol [4] sur le bloc moteur [7]. Consultez le chapitre « Mise en place du bol du blender sur le bloc moteur ».
- Le couvercle [2] n'est pas bien mis en place sur le bol du blender [4]. Mettez correctement le couvercle [2] en place sur le bol [4]. Reportez-vous également au chapitre « Remplissage du bol ».
- Les aliments que vous mixez sont trop durs ou difficiles à travailler.

**14. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut**

	<p>Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.</p>
	<p>Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.</p>





**Valable uniquement pour la France :****« Trier plus facilement »**

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.

**Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :**

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



	Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations [a] et des numéros [b], qui ont la signification suivante :	
	1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.	
Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Carton ondulé	Conditionnement, boîte intérieure
	Papier	Papier de soie à l'intérieur de l'emballage de vente

## 15. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



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

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Adresse de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article [IAN].



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de cinq ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les cinq ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

### **Période de garantie et droits résultant de vices**

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

### **Prestations incluses dans la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### **Processus d'application de la garantie**

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles

pendant la durée de la garantie du produit.



### Service



Téléphone: 0800 919270

E-Mail: [targa@lidl.fr](mailto:targa@lidl.fr)

**IAN: 541055\_2507**



### Fabricant

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
ALLEMAGNE

**Garantie de TARGA GmbH**

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de cinq ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

**Conditions de garantie**

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les cinq ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

**Période de garantie et droits résultant de vices**

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

**Prestations incluses dans la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

**Processus d'application de la garantie**

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



### Service



Téléphone: 0800 12089

E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)



Téléphone: 0800 56 44 33

E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 541055\_2507**



### Fabricant

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
ALLEMAGNE

## Inhoud

---

<b>1. Beoogd gebruik</b> .....	<b>73</b>
<b>2. Inhoud van het pakket</b> .....	<b>73</b>
<b>3. Bedieningselementen</b> .....	<b>74</b>
<b>4. Technische specificaties</b> .....	<b>74</b>
4.1 KB-tijd.....	74
<b>5. Veiligheidsinstructies</b> .....	<b>75</b>
<b>6. Copyright</b> .....	<b>79</b>
<b>7. Voordat u start</b> .....	<b>79</b>
<b>8. Aan de slag</b> .....	<b>79</b>
8.1 De blender monteren.....	79
<b>9. Gebruik</b> .....	<b>80</b>
9.1 De blenderkan vullen.....	80
9.2 De blenderkan op het motorblok plaatsen .....	81
9.3 Aanzetten en snelheid selecteren .....	81
9.4 De blenderkan vullen terwijl de blender draait.....	81
9.5 De blenderkan van het motorblok halen .....	81
9.6 Algemene tips over het gebruik van de blender .....	82
<b>10. Voorbeeldrecepten</b> .....	<b>82</b>
10.1 Mojo Picón.....	82
10.2 Guacamole .....	82
10.3 Piña Colada .....	83
10.4 IJscappuccino.....	83
10.5 Smoothie .....	83
10.6 Bulgaarse Tarator .....	84
10.7 Tropische shake .....	84
10.8 Hawaii-mix .....	84
10.9 Bananenshake .....	85
10.10 Cosmopolitan.....	85
10.11 Mayonaise .....	85

<b>11. Reinigen</b> .....	<b>85</b>
11.1 Het motorblok reinigen.....	86
11.2 Het deksel en de maatbeker reinigen.....	86
11.3 De blenderkan handmatig reinigen.....	86
11.4 De blenderkan uit elkaar halen en reinigen .....	87
<b>12. Opslag indien niet in gebruik</b> .....	<b>87</b>
<b>13. Problemen oplossen</b> .....	<b>87</b>
<b>14. Milieuregelgeving en Informatie over afvalverwerking</b> .....	<b>88</b>
<b>15. Conformiteit</b> .....	<b>89</b>
<b>16. Garantie</b> .....	<b>90</b>

## Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest SSMGR 600 A1-blender, hierna 'blender' genoemd, hebt u gekozen voor een kwalitatief hoogwaardig, duurzaam en milieuvriendelijk product.

Het product is grotendeels gemaakt van gerecycled plastic en kan meestal opnieuw worden gerecycled. De beste manier om hulpbronnen te sparen, is het product aan het einde van zijn levensduur op de juiste manier afvoeren.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de blender werkt en lees deze handleiding zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de blender alleen, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de blender aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

## 1. Beoogd gebruik

---

Deze blender is een huishoudelijk apparaat dat uitsluitend mag worden gebruikt voor het mixen, blenden en pureren van zachte levensmiddelen en het fijnmalen van ijsblokjes. De blender mag niet worden gebruikt voor het fijnhakken en -stampen van noten, zaden of stengels (zonder toevoeging van voldoende vloeistof). De blender mag ook niet worden gebruikt om korrels suiker of zout kleiner te maken. Andere stoffen dan levensmiddelen mogen niet worden verwerkt. De blender mag niet buitenshuis of in tropische klimaten worden gebruikt. De blender is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de blender alleen voor persoonlijke toepassingen in een huiselijke omgeving. Elke andere toepassing komt niet overeen met het beoogde gebruik. De blender voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de blender worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is.

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

## 2. Inhoud van het pakket

---

Haal de blender en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.


- **Motorblok met netsnoer en netstekker**
- **Blenderkan met messen**
- **Maatbeker**
- **Deksel**
- **Deze handleiding**

### 3. Bedieningselementen

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Op de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de blender met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Maatbeker
2	Deksel
3	Veiligheidspal
4	Blenderkan (met schaalverdeling en messen)
5	Draaischakelaar
6	Netsnoer
7	Motorblok
8	Antislipvoetjes
9	Kabelspoel (aan de onderzijde van het motorblok)

### 4. Technische specificaties

Stroomvoorziening	220- 240 V~ (AC-spanning), 50 Hz
Stroomverbruik	600 W
Stroomverbruik in uit- of stand-bymodus	0,3 W
KB-tijd (kortstondig bedrijf)	3 minuten
Snelheidsniveaus	5
Beschermingsklasse	II 
Max. vulvolume	1,75 liter

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

#### 4.1 KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang de blender kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de opgegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld, totdat de motor weer op kamertemperatuur is.

## 5. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze maakt deel uit van het apparaat.

### Verklaring van de gebruikte symbolen



**GEVAAR!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



**WAARSCHUWING!** Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



**GEVAAR!** Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid en het risico van overlijden en/of het risico van schade aan de eigendommen als gevolg van een elektrische schok.



**Brandgevaar!** Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.



Dit symbool wijst erop dat u het motorblok [7] nooit in water mag onderdompelen.



De blender is alleen geschikt voor gebruik in droge ruimten binnenshuis.



Dit symbool betekent dat de betreffende onderdelen vaatwasmachinebestendig zijn.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.



Adres van de fabrikant



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



**GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!**

**OPEN HET APPARAAT NIET!**

### **Voorspelbaar onjuist gebruik**

- Gebruik de blender zoals bedoeld. Onjuist gebruik van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
- De blender mag niet worden gebruikt voor het fijnhakken van zeer harde levensmiddelen.
- Niet-voedingsmiddelen mogen niet worden verwerkt. Dit kan de blender beschadigen.

### **Persoonlijke veiligheid**

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de blender en het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen onder toezicht staan en niet met dit apparaat spelen.



**GEVAAR!** Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis over het gebruik van het apparaat, mits er toezicht aanwezig is of ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's hebben begrepen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.



## GEVAAR! Risico op letsel

- Controleer vóór elk gebruik of de blender perfect werkt. Gebruik de blender niet bij zichtbare schade. Dit geldt met name voor het netsnoer [6], het motorblok [7] en de blenderkan [4].
- Open het deksel [2] nooit terwijl de blender draait, anders kunnen roterende stukjes voedsel met grote kracht worden uitgeworpen.
- Reik nooit met uw handen in de blenderkan [4] terwijl de blender draait; het mes is zeer scherp en draait snel.
- Steek nooit bestek of ander roergerei in de blenderkan [4] terwijl de blender draait, aangezien de messen zeer snel roteren en aanzienlijke schade en letsel kunnen veroorzaken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de blender, he legen van de blenderkan [4] en het reinigen van het apparaat. De messen zijn zeer scherp.
- Schakel de blender altijd uit voordat u de blenderkan [4] van het motorblok [7] haalt.
- Schakel de blender altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die draaien als ze in gebruik zijn.
- Schakel de blender altijd uit en wacht tot u de motor stopt voordat u de blenderkan [4] van het motorblok [7] haalt.



## GEVAAR! Risico op elektrische schok

- Sluit de blender alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.
- Gebruik de blender nooit in de buurt van een badkuip, een douche of een gootsteen vol water.

- Het netsnoer en de netstekker mogen niet beschadigd zijn.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.
- Open nooit de behuizing van het motorblok [7]. Dit bevat geen onderdelen die kunnen worden vervangen. Als u de behuizing opent, kunt u worden blootgesteld aan een elektrische schok.
- Als u merkt dat de blender rook of vreemde geluiden of geuren produceert, trekt u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. In dat geval mag u de blender pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. Het inademen van rook kan slecht zijn voor uw gezondheid, er is kans op letsel!
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Knijp niet in het netsnoer of plet dit niet. Trek het netsnoer altijd los aan de stekker en nooit aan het snoer zelf. Leg het netsnoer altijd zo neer dat niemand erover kan struikelen. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt, of als er een probleem met het apparaat is. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.



Dompel het motorblok [7] nooit onder in water en laat geen vloeistof binnendringen in de behuizing van het motorblok [7].

- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het motorblok [7] terechtkomen, trek dan de netstekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Raak het motorblok [7], het netsnoer of de netstekker nooit met natte handen aan. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.

- Koppel de blender onmiddellijk na gebruik los van het stroomnet. Het apparaat is alleen spanningsloos als de netstekker uit het stopcontact is getrokken. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Laat de blender niet zonder toezicht draaien, zodat u snel kunt reageren bij gevaar.



## RISICO op oververhitting en brand

- Laat de blender alleen werken met een volle blenderkan [4], nooit met een lege blenderkan.
- Gebruik het apparaat niet in direct zonlicht of in de buurt van verwarmingstoestellen [kachels, fornuizen, ovens, enz.].

## 6. Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

## 7. Voordat u start...

Haal de blender en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

Reinig de blender grondig voor het eerste gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

## 8. Aan de slag

### 8.1 De blender monteren




#### WAARSCHUWING!

- Gebruik het apparaat alleen in droge, gesloten ruimten. Gebruik het nooit buiten.
- Plaats de blender enkel op een vlak en stabiel oppervlak. Als de blender niet op een vlak oppervlak wordt geplaatst, kan de blender omvallen, hetgeen tot schade aan eigendommen en letsel kan leiden.
- Controleer of het netsnoer [6] niet op het werkoppervlak ligt, anders zou de blender kunnen kantelen of van het werkoppervlak kunnen vallen als u er per ongeluk aan trekt.



1. Wikkel het netsnoer [6] af tot de gewenste lengte en leid het door de uitsparing onder het motorblok [7].
2. Plaats het motorblok [7] op een vlak, droog en anti-slioppervlak. Steek de stekker van het netsnoer [6] nog niet in het stopcontact!

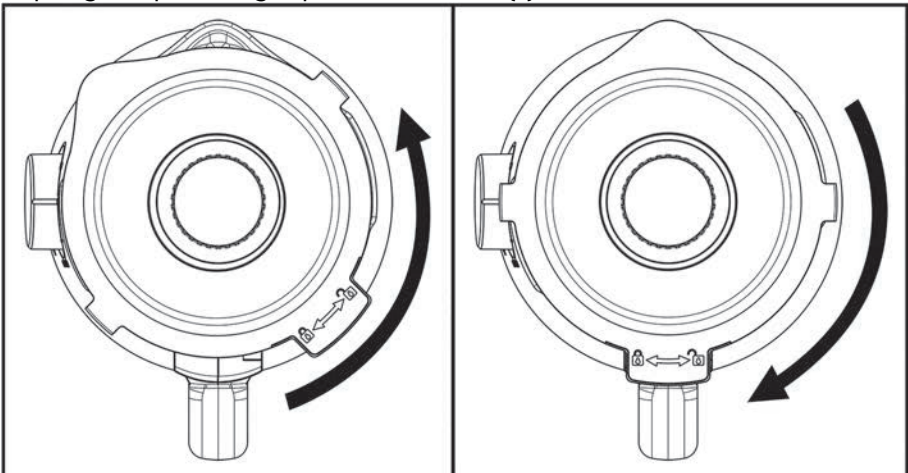
## 9. Gebruik

### 9.1 De blenderkan vullen

1. Verwijder het deksel [2] en de maatbeker [1] van de blenderkan [4]. Draai hiertoe het deksel [2] voorzichtig tegen de klok in naar  totdat de vergrendelingen op de rand van het deksel [2] zichtbaar zijn en til het deksel omhoog van de blenderkan [4] af.
2. Plaats de gewenste ingrediënten in de blenderkan [4]. De onderstaande tabel geeft een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. U kunt de hoeveelheid ook schatten als er geen geschikte markering op de blenderkan [4] staat.

Voedsel	Aanbevolen hoeveelheid	Aanbevolen niveau	Aanbevolen verwerkingstijd
Smoothies, milkshakes, yoghurt	ongeveer 1200 ml	2 - 5	60 – 90 seconden
Vloeistoffen	ongeveer 1750 ml	1 - 3	60 seconden
Groentesoep	ongeveer 1450 ml	3 - 5	3 minuten
Babyvoeding	ongeveer 700 g	5	3 minuten
Ijsblokjes	ongeveer ¼ van vulvolume	P	15 - 20 x

3. Plaats het deksel [2] terug op de blenderkan [4]. Draai hiertoe het deksel [2] eerst voorzichtig tegen de klok in naar  totdat de vergrendelingen op de rand van het deksel [2] in de uitsparingen op de blenderkan [4] vallen. Druk het deksel [2] op de blenderkan [4] en draai het deksel [2] voorzichtig met de klok mee naar  totdat dit op zijn plaats vastzit. Zorg er ook voor dat de veiligheidspal [3] ook in de uitsparing valt op de handgreep van de blenderkan [4].



## 9.2 De blenderkan op het motorblok plaatsen



### WAARSCHUWING!

Als de draaischakelaar [5] op één van de verschillende standen staat, gaat de blender draaien zodra u de blenderkan [4] op het motorblok [7] plaatst en het deksel [2] sluit.

1. Als de stekker van het netsnoer in het stopcontact zit, trekt u deze eruit.
2. Controleer of de draaischakelaar [5] van de blender op 0 staat.
3. Plaats de blenderkan [4] op het motorblok [7]. Let erop dat het handvat van de blenderkan [4] naar rechts wijst. De pijl ▼ onderaan de blenderkan [4] moet naar de pijl ▲ op het motorblok [7] wijzen. Draai indien nodig de blenderkan [4] voorzichtig heen en weer totdat de blenderkan [4] op het motorblok [7] valt.
4. Steek de stekker van het netsnoer [6] in een werkend stopcontact.

## 9.3 Aanzetten en snelheid selecteren



DU kunt de blender alleen inschakelen als de blenderkan [4] juist is vastgezet, correct op het motorblok [7] staat en het deksel [2] is gesloten.

Selecteer de gewenste snelheid met behulp van de draaischakelaar [5].

<b>Niveau 1 naar 3</b>	Voor het mixen, blenden of pureren van vloeibare of halfvaste voedingsmiddelen
<b>Niveau 3 naar 5</b>	Voor fijnhakken en voor vastere voedingsmiddelen
<b>P</b>	Voor het malen van ijsklontjes en korte pulsen op hoge snelheid. Ook voor het reinigen van de messen. De draaischakelaar [5] is in deze stand niet vergrendeld om overbelasting van de motor te voorkomen. Gebruik deze stand daarom maar kort.



Als u ijsblokjes wilt fijnmalen, vult u de blenderkan [4] met ijsblokjes niet verder dan ca. ¼ van het vulvolume (u kunt de hoeveelheid ook schatten), anders maakt het apparaat de ijsklontjes niet optimaal klein.

## 9.4 De blenderkan vullen terwijl de blender draait



### WAARSCHUWING!

- Als de blender draait, opent u alleen de maatbeker [1] en niet het gehele deksel [2] van de blenderkan [4]. Roterende voeding kan er anders uit vliegen.
- Steek, als de maatbeker [1] open is, nooit bestek of andere voorwerpen in de blenderkan [4]. Er bestaat gevaar voor letsell!

Ga als volgt te werk om ingrediënten toe te voegen terwijl de blender draait:

1. Draai de maatbeker [1] met de klok mee en haal deze eruit.
2. Plaats de gewenste ingrediënten in de blenderkan [4].
3. Sluit de maatbeker [1]. Plaats hiervoor de maatbeker [1] in het deksel [2] en draai deze met de klok mee.

## 9.5 De blenderkan van het motorblok halen

1. Zet de draaischakelaar [5] op stand 0. Trek de netstekker uit het stopcontact als u de blender niet meer wilt gebruiken.
2. Wacht tot de motor tot stilstand is gekomen.
3. Haal de blenderkan [4] verticaal van het motorblok [7].

## 9.6 Algemene tips over het gebruik van de blender

- Als u vaste ingrediënten wilt verwerken, snijdt u ze eerst in kleine stukken (ongeveer 2 tot 3 cm).
- Voor het pureren van vaste ingrediënten voegt u kleine hoeveelheden toe aan de blenderkan [4] via de geopende maatbeker [1].
- Als u vloeibare ingrediënten wilt mengen, begint u met een beetje vloeistof. Voeg vervolgens geleidelijk kleine hoeveelheden vloeistof toe aan de blenderkan [4] via de geopende maatbeker [1].

## 10. Voorbeeldrecepten

---

Hieronder staan een aantal veelzijdige recepten die kunnen worden aangepast aan de individuele smaak door bepaalde ingrediënten te vervangen.

### 10.1 Mojo Picón

Deze pittige paprikasaus is een recept van de Canarische eilanden en wordt geserveerd met gekookte aardappelen in de schil en veel grof zout (Papas arrugadas). Ook lekker bij gegrild vlees of vis.

- 4 rode paprika's
- 1 - 2 chilipepers
- 1 teentje knoflook
- 200 ml olijfolie
- 50 ml witte wijnazijn
- Komijn
- Paprikapoeder (zoet of heet naar persoonlijke smaak)
- Zout

Snijd de paprika in kleine stukjes. Halveer de pepers in de lengte, verwijder de zaden en gooi deze weg. Hak ze fijn. Doe ze in de blenderkan [4], samen met de olie en azijn.

Pel de knoflook; knijp deze uit en voeg toe aan de blenderkan.

Pureer ongeveer een minuut op stand 3.

Breng op smaak met zout, paprikapoeder en komijn en roer de saus kort voor het opdienen opnieuw door.

### 10.2 Guacamole

Deze uiterst gezonde avocadocrème is populair in heel Zuid-Amerika. Deze groene crème wordt geserveerd bij Mexicaanse nacho's of Argentijnse steak en geeft vele gerechten net dat beetje extra.

- 2 rijpe avocado's
- 2 tomaten
- 2 - 4 teentjes knoflook naar persoonlijke smaak
- ½ limoen of citroen
- Peper en zout

Halveer de avocado's en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees met een eetlepel van de schil en hak grof.

Doe de avocado's in de blenderkan [4]. Pers de knoflook uit en doe ook in de blenderkan. Pers de limoen of citroen uit en giet het sap in de blenderkan. Pureer ongeveer een minuut op stand 3. Breng op smaak met zout en peper, voeg naar smaak meer limoensap en knoflook toe en roer kort door. Schep de avocadocrème in een kommetje. Snijd de tomaten in kleine stukjes en roer ze met de hand door de avocadocrème. Laat niet te lang staan anders wordt de crème bruin, besprenkel eventueel met citroen- of limoensap.

### 10.3 Piña Colada

De klassieke Caribische cocktail met ananas en kokos.

Voor 1 cocktail:

- 100 g ijsblokjes
- 5 cl witte rum
- 2 cl donkere rum
- 4 cl room
- 4 cl kokosroom
- 10 cl ananassap

Schep de ijsblokjes in de blenderkan [4] en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten.

Schep het gemalen ijs in een cocktailglas.

Schenk alle andere ingrediënten in de blenderkan [4] en mix op stand 1 en vervolgens op stand 3 totdat het mengsel schuimig is. Schenk dit in het cocktailglas op het ijs. Versier met een schijfje ananas en een cocktailers op de rand van het glas en serveer met een rietje.

### 10.4 IJscappuccino

- 100 g ijsblokjes
- 1 kop sterke koude koffie
- 1 bolletje vanille-ijs

Schep de ijsblokjes in de blenderkan [4] en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten. Voeg het vanille-ijs toe en meng op stand 3. Voeg de koude koffie toe en meng kort op stand 1. Serveer onmiddellijk.

### 10.5 Smoothie

4 porties

- 350 g fruit (bijvoorbeeld aardbeien, frambozen, bosbessen of bramen)
- 1 banaan
- 500 ml sinaasappelsap
- 1 eetlepel honing

Was en reinig het fruit, halveer de aardbeien. Snij de banaan in stukjes en schep alle ingrediënten in de blenderkan [4]. Meng ongeveer 30 seconden op stand 4. Serveer onmiddellijk.

Tip: Bijzonder lekker in de zomer met bevroren bessen. Hak in dat geval de bessen eerst klein met korte pulsen op stand P, voeg dan de resterende ingrediënten toe en meng kort op niveau 4.

## 10.6 Bulgaarse Tarator

Verfrissend licht gerecht, bijzonder smakelijk op warme zomerdagen. Serveer met vers brood of aardappelen in de schil.

- 500 g naturel yoghurt
- 400 g komkommer
- 4 teentjes knoflook
- 1 bosje dille
- 50 g walnoten
- 50 ml olijfolie
- 400 ml koud water
- Peper en zout

Hak de walnoothelften met een mes grof op een snijplank. Snijd de komkommers en schep deze in de blenderkan [4] met de yoghurt. Pers de knoflook uit en voeg deze toe. Knip de dille met een schaar fijn boven de blenderkan [4]. Pureer alles even op stand 4. Voeg de gehakte noten, water en olijfolie toe en meng opnieuw [stand 2 of 3]. Breng op smaak met zout en peper.

Garneer met een takje dille en een walnoothelft.

## 10.7 Tropische shake

Een verfrissende cocktail voor de zomer.

- 125 g ijsblokjes
- 50 ml sinaasappelsap
- 60 ml papajasap
- 125 ml ananassap
- ½ blikje perziken met sap

Schep de ijsblokjes in de blenderkan [4] en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten. Voeg de overige ingrediënten toe in de blenderkan [4] en mix op stand 3.

## 10.8 Hawaii-mix

Een bruisende cocktail voor feestjes.

- ¼ l ananassap
- ¼ l rum
- ½ l melk
- 2 eetlepels honing
- 4 bananen

Schil de bananen, doe ze in de blenderkan [4] en mix op stand 2. Voeg de overige ingrediënten toe in de blenderkan [4] en mix op stand 1.

## 10.9 Bananenshake

De klassieker onder de shakes.

- ½ l melk
- beetje citroensap
- 2 bananen
- Ongeveer 1-2 eetlepels suiker of vanillesuiker (afhankelijk van de smaak en hoe rijp de bananen zijn)

Schil de bananen, doe ze in de blenderkan [4] en mix op stand 2. Voeg de melk, het citroensap en de suiker beetje bij beetje toe en mix tot alles goed gemengd is.

Serveer koud.

## 10.10 Cosmopolitan

Niet alleen voor de jazzclub.

- 12 ml Cointreau
- 25 ml rode bessensap
- Sap van ½ limoen
- 6 ijsblokjes
- 40 ml wodka

Schep de ijsblokjes in de blenderkan [4] en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten. Voeg de overige ingrediënten toe in de blenderkan [4] en mix op stand 3.

## 10.11 Mayonaise

- 2 eieren
- 250 ml olie (koolzaad- of zonnebloemolie)
- Optioneel: mosterd en kruiden naar smaak

De eieren en de olie moeten op kamertemperatuur zijn voor het beste resultaat. Breek de eieren in de mengbeker [4] en mix op stand 3. Voeg binnen 90 seconden geleidelijk de olie toe en meng tot een romige mayonaise. Desgewenst voegt u mosterd of andere kruiden toe aan de mayonaise om er meer smaak aan te geven.

## 11. Reinigen



De blenderkan [4] met deksel [2] en de maatbeker [1] zijn vaatwasserbestendig.



### Risico op letsel

Reik nooit in de blenderkan [4]; de messen zijn heel scherp.

Wij raden u aan om de blender schoon te maken voor het eerste gebruik en onmiddellijk na elk gebruik, zodat er geen voedselresten in de blenderkan [4] achterblijven.

De snelste en eenvoudigste manier om de blenderkan [4] van binnen te reinigen is om deze even af te spoelen onder de kraan. Ga daarna als volgt te werk:

1. Vul de blenderkan [4] met ca. 750 ml water.
2. Voeg een paar druppels afwasmiddel toe, sluit het deksel [2] en plaats de blenderkan [4] op het motorblok [7].
3. Steek de stekker van het netsnoer [6] in een stopcontact zet de draaischakelaar [5] een paar keer op P.
4. Spoel de blenderkan [4] na met schoon water.

Dit is in het algemeen voldoende om de messen en de binnenkant van de blenderkan [4] te reinigen. Als het resultaat niet bevredigend is, ga dan te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "De blenderkan handmatig reinigen".

### 11.1 Het motorblok reinigen



#### Risico op elektrische schok

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken van het motorblok [7]. Dit kan leiden tot een elektrische schok.
- Giet of spuit geen vloeistoffen op het motorblok [7] en dompel dit niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan leiden tot kortsluiting die elektrische schokken of brand kan veroorzaken.



#### Waarschuwing voor schade aan eigendommen

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak van het motorblok [7] kunnen bekrassen. Dit kan schade aan de behuizing van het motorblok [7] veroorzaken.

Reinig het motorblok [7], de kunststof componenten en het netsnoer [6] met een licht vochtige doek. Bij hardnekkig vuil spuit u een beetje afwasmiddel op de vochtige doek. Maak alle onderdelen goed droog.

### 11.2 Het deksel en de maatbeker reinigen

U kunt het deksel [2] en de maatbeker [1] in de vaatwasser reinigen of afwassen met afwasmiddel en warm water. Spoel alle onderdelen na met schoon water en droog deze grondig.

### 11.3 De blenderkan handmatig reinigen



#### Risico op letsel

Reik nooit in de blenderkan [4]; de messen zijn heel scherp.

U kunt de blenderkan [4] reinigen met afwasmiddel en warm water. Voor het verwijderen van hardnekkig vuil in de blenderkan [4] gebruikt u een afwasborstel met een lange steel of een flessenborstel.

Spoel de blenderkan [4] daarna af met schoon water en laat deze goed drogen.

Bij hardnekkig vuil kunt u de blenderkan [4] ook als volgt demonteren en schoonmaken.

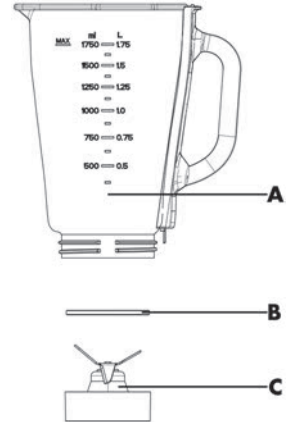
## 11.4 De blenderkan uit elkaar halen en reinigen



### Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- De afdichtring [B] is niet vaatwasserbestendig.
- Haal de kunststof voet met het mes [C] niet uit elkaar. Het mes moet altijd op de kunststof voet bevestigd blijven.
- Schroef de kunststof voet met het mes [C] goed vast op de glazen houder [A], anders kan de daarin aanwezige vloeistof gaan lekken.

1. Houd de glazen houder [A] vast zoals hiernaast is afgebeeld. Draai de kunststof voet met het mes [C] rechthoekig om deze los te maken en te scheiden van de glazen houder [A]. Verwijder de afdichtring [B]. Zorg ervoor dat u de afdichtring [B] niet kwijtraakt.
2. Reinig de glazen houder [A] en de kunststof voet met het mes [C] in de gootsteen of de vaatwasmachine. De afdichtring [B] is niet vaatwasserbestendig.
3. Reinig de afdichtring [B] in warm water en afwasmiddel. Spoel de afdichtring [B] daarna af met schoon water en laat deze goed drogen.
4. Plaats de afdichtring [B] na het reinigen weer in de betreffende groef op de kunststof voet met het mes [C]. De afdichtring [B] moet nu stevig vastzitten.
5. Draai de kunststof voet met het mes [C] tegen de klok in op de glazen houder [A].



## 12. Opslag indien niet in gebruik

Als u de blender niet meer nodig hebt, reinigt u deze zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'. Wikkel het netsnoer [6] om de kabelspoel [9] aan de onderzijde en berg de blender op een schone en droge plaats op, buiten het bereik van kinderen.

## 13. Problemen oplossen

Als uw blender niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline.



### De blender werkt niet.

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

**Het mes draait niet/langzaam.**

- De blenderkan [4] is niet goed geplaatst op het motorblok [7]. Plaats de blenderkan [4] goed op het motorblok [7]. Raadpleeg het hoofdstuk 'De blenderkan op het motorblok plaatsen'.
- Het deksel [2] zit niet goed op de blenderkan [4]. Plaats het deksel [2] goed op de blenderkan [4]. Zie ook het hoofdstuk 'De blenderkan vullen'.
- Het voedsel dat u mengt, is te hard of te taai.

**14. Milieureggeving en informatie over afvalverwerking**

	<p>Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
	<p>Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.</p>

**Alleen relevant voor Frankrijk:**





**“Afval makkelijker sorteren”**



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

**Alleen relevant voor Spanje en Portugal:**

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



	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen [a] en [b] met de volgende betekenis:
	1-7: kunststof/20-22: papier en karton/80-98: samengestelde materialen.

Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Golfkarton	Verpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier binnenin de verkoopverpakking

## 15. Conformiteit



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



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

De volledige EU-conformiteitsverklaring en, indien nodig, verdere conformiteitsverklaringen kunt u downloaden via de volgende link:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Contactadres volgens 2023/988 Verordening Productveiligheid: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## **16. Garantie**

---

### **Garantie van TARGA GmbH**

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 5 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

### **Garantievoorwaarden**

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen 5 jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

### **Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken**

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

### **Garantiedekking**

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

### **Afwikkeling van een garantieclaim**

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.

- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



### Service



Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: [targa@lidl.nl](mailto:targa@lidl.nl)



Telefoon: 0800 12089

E-Mail: [targa@lidl.be](mailto:targa@lidl.be)

**IAN: 541055\_2507**



### Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

## Spis treści

---

<b>1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....</b>	<b>94</b>
<b>2. Zawartość opakowania .....</b>	<b>94</b>
<b>3. Części składowe .....</b>	<b>95</b>
<b>4. Dane techniczne .....</b>	<b>95</b>
4.1 Czas pracy krótkotrwałej .....	95
<b>5. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....</b>	<b>96</b>
<b>6. Prawa autorskie .....</b>	<b>101</b>
<b>7. Czynności przygotowawcze .....</b>	<b>101</b>
<b>8. Rozpoczęcie użytkowania .....</b>	<b>101</b>
8.1 Ustawianie blendera .....	101
<b>9. Użytkowanie .....</b>	<b>102</b>
9.1 Napełnianie dzbanka blendera .....	102
9.2 Mocowanie dzbanka blendera na zespole silnika .....	103
9.3 Włączanie / wybór prędkości .....	103
9.4 Napełnianie dzbanka blendera podczas pracy blendera .....	103
9.5 Zdejmowanie dzbanka blendera z zespołu silnika .....	104
9.6 Ogólne wskazówki dotyczące używania blendera .....	104
<b>10. Przykładowe przepisy .....</b>	<b>104</b>
10.1 Sos Mojo Picón .....	104
10.2 Krem Guacamole .....	105
10.3 Koktajl Piña Colada .....	105
10.4 Mrożone cappuccino .....	105
10.5 Smoothie .....	106
10.6 Chłodnik bułgarski [Tarator] .....	106
10.7 Koktajl Tropical Shake .....	106
10.8 Koktajl Hawaii Mix .....	107
10.9 Mleczny koktajl bananowy .....	107
10.10 Koktajl Cosmopolitan .....	107
10.11 Majonez .....	107

---

<b>11. Czyszczenie .....</b>	<b>108</b>
11.1 Czyszczenie zespołu silnika .....	108
11.2 Czyszczenie pokrywki i nasadki pomiarowej .....	109
11.3 Ręczne czyszczenie dzbanka blendera.....	109
11.4 Demontaż i czyszczenie dzbanka blendera.....	109
<b>12. Przechowywanie nieużywanego urządzenia.....</b>	<b>110</b>
<b>13. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>110</b>
<b>14. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji urządzenia .....</b>	<b>110</b>
<b>15. Zgodność z dyrektywami.....</b>	<b>111</b>
<b>16. Informacje dotyczące gwarancji .....</b>	<b>112</b>

## Gratulacje!

Dokonując zakupu blendera SilverCrest SSMGR 600 A1, zwanego dalej blenderem, wybrali Państwo wysokiej jakości, trwałą i przyjazny dla środowiska produkt.

Produkt został w dużej mierze wykonany z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu i w większości przypadków może być ponownie poddany recyklingowi. Najlepszym sposobem ochrony istniejących zasobów naturalnych jest odpowiednia utylizacja produktu po zakończeniu jego okresu użytkowania.

Przed pierwszym użyciem blendera prosimy o zapoznanie się z jego działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie blendera wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania blendera innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

## 1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

---

Niniejszy blender jest urządzeniem gospodarstwa domowego, które należy stosować wyłącznie do miksowania, mieszania i przecierania miękkich produktów spożywczych oraz kruszenia kostek lodu. Blendera nie można używać do siekania i rozdrabniania orzechów, nasion lub todyg [bez dodania odpowiedniej ilości płynu]. Nie można go również używać do mielenia cukru lub soli. Nie można poddawać obróbce substancji innych niż produkty żywnościowe. Blendera nie można używać na zewnątrz ani w klimacie tropikalnym. Blender nie jest przeznaczony do użytku korporacyjnego ani komercyjnego. Blendera należy używać wyłącznie do użytku prywatnego w warunkach domowych. Jakiegokolwiek inne użytkowanie jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem. Niniejszy blender spełnia wymagania wszystkich stosownych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. W przypadku dokonania w blenderze jakichkolwiek modyfikacji niezatwierdzonych przez producenta, zgodność z wymaganiami tych norm i dyrektyw nie będzie już gwarantowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody lub usterki powstałe w wyniku takich modyfikacji.

Należy przestrzegać przepisów i regulacji prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

## 2. Zawartość opakowania

---

Wyjąć blender i wszystkie akcesoria z opakowania. Usunąć materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o kontakt z producentem.


- **zespół silnika z przewodem zasilającym i wtyczką przewodu zasilającego**
- **dzbanek blendera z ostrzami tnącymi**
- **nasadka pomiarowa**
- **pokrywka**
- **niniejsza instrukcja obsługi**

### 3. Części składowe

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki pokazano blender z częściami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

1	nasadka pomiarowa
2	pokrywka
3	zaczep zabezpieczający
4	dzbanek blendera (z podziałką i ostrzami tnącymi)
5	przełącznik obrotowy
6	przewód zasilający
7	zespół silnika
8	nóżki antypoślizgowe
9	schowek na przewód (na spodzie zespołu silnika)

### 4. Dane techniczne

Zasilanie	220 – 240 V~ (napięcie AC), 50 Hz
Pobór mocy	600 W
Zużycie energii w trybie wyłączenia lub czuwania	0,3 W
Czas pracy krótkotrwałej	3 minuty
Liczba poziomów prędkości	5
Klasa ochronności	II 
Maks. objętość napełniania	1,75 litra

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

#### 4.1 Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej to maksymalny dopuszczalny czas pracy blendera, przy którym silnik nie ulegnie przegrzaniu i uszkodzeniu. Po upływie tego czasu pracy blender należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ochłodzi się do temperatury otoczenia.

## 5. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać poniższe wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektronicznych i sprzętu gospodarstwa domowego. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub odstąpienia urządzenia należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi. Stanowi ona część urządzenia.

### Objaśnienie użytych symboli



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu zagrożenia, które doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



**OSTRZEŻENIE!** To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o umiarkowanym stopniu zagrożenia, które może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Tym symbolem oznaczono zagrożenie dla zdrowia i życia użytkownika i/lub ryzyko wystąpienia szkód materialnych w wyniku porażenia prądem elektrycznym.



**Niebezpieczeństwo pożaru!** Ten symbol ostrzega przed możliwością powstania pożaru w przypadku zlekceważenia tego ostrzeżenia.



Ten symbol informuje, że zespołu silnika [7] nie należy w żadnym wypadku zanurzać w wodzie.



Niniejszy blender nadaje się do użytku wyłącznie w suchych pomieszczeniach wewnętrznych.



Tym symbolem oznaczone są części, które można myć w zmywarce.



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia UE 1935/2004.



Adres producenta



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYMI!**

**NIE OTWIERAĆ URZĄDZENIA!**

### **Dające się przewidzieć niewłaściwe użytkowanie**

- Blendera należy używać zgodnie z przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia.
- Blendera nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych środków spożywczych.
- Nie należy go używać do obróbki produktów nieżywnościowych. Może to spowodować uszkodzenie blendera.

### **Bezpieczeństwo osobiste**

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Blender wraz z przewodem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy dopilnować, aby dzieci znajdowały się pod nadzorem i nie bawiły się tym urządzeniem.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Materiał opakowaniowy to nie zabawka. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę plastikowymi woreczkami. Występuje ryzyko uduszenia. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych i/lub przez osoby nieposiadające doświadczenia lub stosownej wiedzy dotyczącej używania tego typu urządzeń pod warunkiem, że osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumiały związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko obrażeń**

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy blender jest w pełni sprawny. W przypadku widocznego uszkodzenia, blendera nie należy używać. Dotyczy to w szczególności przewodu zasilającego [6], zespołu silnika [7] i dzbanka blendera [4].
- W żadnym wypadku nie należy otwierać pokrywki [2] podczas pracy blendera. W przeciwnym razie obracające się kawałki produktów żywnościowych mogą zostać wyrzucone z wielką siłą.
- W żadnym wypadku nie wolno sięgać do wnętrza dzbanka blendera [4] podczas pracy blendera, ponieważ ostrza tnące są bardzo ostre i szybko się obracają.
- W żadnym wypadku nie wolno wkładać do dzbanka blendera [4] sztuczków ani innych przyborów do mieszania podczas pracy blendera, gdyż ostrza tnące obracają się bardzo szybko i mogą spowodować znaczne szkody i obrażenia ciała.
- Podczas korzystania z blendera, opróżniania dzbanka blendera [4] i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność. Ostrza tnące są bardzo ostre.
- Przed zdjęciem dzbanka blendera [4] z zespołu silnika [7] należy zawsze wyłączyć blender.

- Przed wymianą akcesoriów lub dotknięciem części obracających się podczas pracy należy zawsze wyłączyć blender i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
- Przed zdjęciem dzbanka blendera [4] z zespołu silnika [7] należy zawsze wyłączyć blender i poczekać, aż silnik się zatrzyma.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO: Ryzyko porażenia prądem elektrycznym**

- Blender należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda sieciowego o napięciu sieciowym odpowiadającym napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu urządzenia gniazdo sieciowe musi pozostać łatwo dostępne, aby możliwe było szybkie wyjęcie wtyczki przewodu zasilającego w nagłym przypadku.
- Blendera nie wolno w żadnym wypadku używać w pobliżu wanny, prysznicza lub napełnionego zlewu.
- Przewód zasilający oraz jego wtyczka nie mogą być uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający niniejszego urządzenia zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
- W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy zespołu silnika [7]. Nie zawiera ona żadnych wymiennych części. Otworzenie obudowy grozi porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pojawienia się dymu, nietypowych odgłosów lub dziwnych zapachów należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego. W takim przypadku blendera nie wolno dalej używać, lecz należy go przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu kontroli. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy

medycznej. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia; występuje ryzyko odniesienia obrażeń!

- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zostanie uszkodzony przez ostre krawędzie ani elementy o wysokiej temperaturze. Nie należy ścisnąć ani zginać przewodu zasilającego. Przewód zasilający należy zawsze chwycić za wtyczkę, nigdy zaś nie ciągnąć za sam przewód. Przewód zasilający należy zawsze umieszczać w sposób niestwarzający ryzyka potknięcia. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania sieciowego w przypadku pozostawienia bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem oraz w razie wystąpienia usterki urządzenia. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!



W żadnym wypadku nie wolno zanurzać zespołu silnika [7] w wodzie, ani nie dopuszczać do przedostania się płynu do obudowy zespołu silnika [7].

- W przypadku przedostania się płynu do obudowy zespołu silnika [7] należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego i skontaktować się z działem obsługi klienta. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- W żadnym wypadku nie wolno dotykać zespołu silnika [7], przewodu zasilającego lub wtyczki przewodu zasilającego mokrymi rękami. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Bezpośrednio po użyciu blender należy odłączyć od sieci elektrycznej. Urządzenie jest pozbawione zasilania elektrycznego tylko w przypadku odłączenia wtyczki przewodu zasilającego. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie należy pozostawiać pracującego blendera bez nadzoru, aby można było szybko zareagować w przypadku wystąpienia niebezpiecznej sytuacji.



## RYZYKO przegrzania i pożaru

- Blender należy użytkować wyłącznie z napełnionym, nigdy zaś z opróżnionym dzbankiem blendera [4].
- Nie należy używać urządzenia w bezpośrednim świetle słonecznym lub w pobliżu urządzeń grzewczych [grzejników, kuchenek, piekarników itp.].

## 6. Prawa autorskie

Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również wszelkiego komercyjnego wykorzystywania treści i informacji. Wszystkie teksty i ilustracje są aktualne na dzień przekazania do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian bez powiadomienia.

## 7. Czynności przygotowawcze

Wyjąć blender wraz ze wszystkimi akcesoriami z opakowania i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

Przed pierwszym użyciem blender należy dokładnie wyczyścić w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

## 8. Rozpoczęcie użytkowania

### 8.1 Ustawianie blendera




#### OSTRZEŻENIE!



- Urządzenie należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach zamkniętych. W żadnym wypadku nie należy używać go na zewnątrz.
  - Blender należy umieszczać wyłącznie na równej i stabilnej powierzchni. Jeśli blender nie zostanie umieszczony na równej powierzchni, może się przewrócić i spowodować szkody materialne i obrażenia ciała.
  - Zwrócić uwagę na umieszczenie przewodu zasilającego [6] poza obszarem roboczym. W przeciwnym razie można go przypadkowo pociągnąć i spowodować przewrócenie lub spadnięcie blendera z powierzchni roboczej.
1. Rozwinąć przewód zasilający [6] na żądaną długość i przeprowadzić go przez wgłębienie pod zespołem silnika [7].
  2. Ustawić zespół silnika [7] na równej, antypoślizgowej i suchej powierzchni. Nie podłączać jeszcze przewodu zasilającego [6] do gniazda sieciowego!

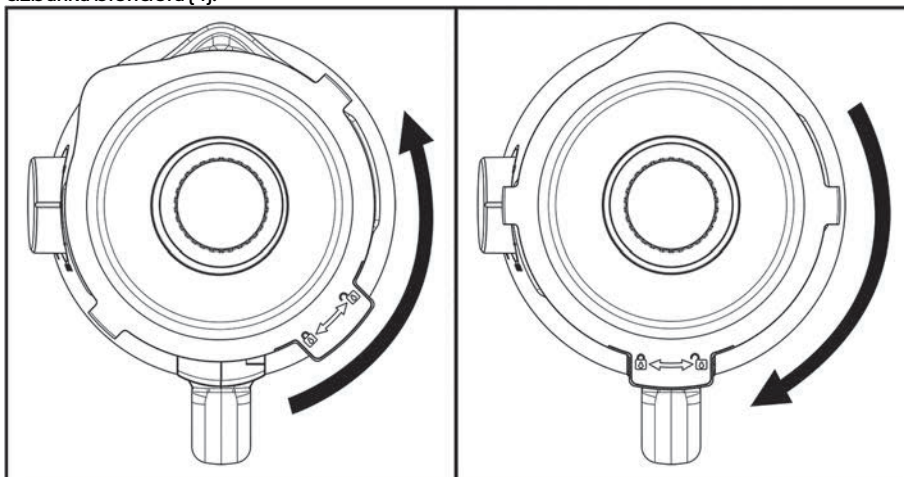
## 9. Użytkowanie

### 9.1 Napełnianie dzbanka blendera

1. Zdjąć pokrywkę [2] wraz z nasadką pomiarową [1] z dzbanka blendera [4]. W tym celu należy delikatnie obrócić pokrywkę [2] w kierunku symbolu , aż staną się widoczne zaczepy na krawędzi pokrywki [2], po czym zdjąć pokrywkę z dzbanka blendera [4].
2. Umieścić wymagane składniki w dzbanku blendera [4]. Poniższa tabela zawiera wytyczne dotyczące sposobu przetwarzania różnych produktów spożywczych. Można również oszacować ilość, jeśli na dzbanku blendera [4] nie ma odpowiedniego oznaczenia.

Produkty spożywcze	Zalecana ilość	Zalecany poziom	Zalecany czas przetwarzania
Smoothie, koktajl mleczny, jogurt	ok. 1200 ml	2 – 5	60 – 90 sekund
Płynny	ok. 1750 ml	1 – 3	60 sekund
Zupa jarzynowa	ok. 1450 ml	3 – 5	3 minuty
Żywność dla niemowląt	ok. 700 g	5	3 minuty
Kostki lodu	ok. ¼ objętości napełniania	P	15 – 20 x

3. Umieścić pokrywkę [2] z powrotem na dzbanku blendera [4]. W tym celu należy najpierw delikatnie obrócić pokrywkę [2] w lewo w kierunku symbolu , tak aby zaczepy na krawędzi pokrywki [2] weszły w szczeliny w dzbanku blendera [4]. Wcisnąć pokrywkę [2] na dzbanek blendera [4] i delikatnie obrócić pokrywkę [2] w prawo w kierunku symbolu , aż do zablokowania we właściwym miejscu. Upewnić się, że zaczep zabezpieczający [3] został również osadzony we wgłębieniu na górnej części uchwytu dzbanka blendera [4].



## 9.2 Mocowanie dzbanka blendera na zespole silnika



### OSTRZEŻENIE!

Jeśli przełącznik obrotowy [5] będzie ustawiony w położeniu jednego z dostępnych poziomów mocy, blender włączy się z chwilą umieszczenia dzbanka blendera [4] na zespole silnika [7] i zamknięciu pokrywki [2].

1. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda sieciowego, należy ją wyjąć z gniazda sieciowego.
2. Sprawdzić, czy przełącznik obrotowy [5] blendera znajduje się w pozycji „0”.
3. Umieścić dzbanek blendera [4] na zespole silnika [7]. Zwrócić uwagę na to, aby uchwyt dzbanka blendera [4] był skierowany w prawo. Strzałka ▼ na spodzie dzbanka blendera [4] powinna być skierowana w stronę strzałki ▲ na zespole silnika [7]. W razie potrzeby należy delikatnie obrócić dzbanek blendera [4] w jedną i drugą stronę, aż dzbanek blendera [4] opadnie na zespół silnika [7].
4. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego [6] do sprawnego gniazda sieciowego.

## 9.3 Włączanie / wybór prędkości



Blender można włączyć dopiero po właściwym zamknięciu i prawidłowym osadzeniu dzbanka blendera [4] na zespole silnika [7] oraz po zamknięciu pokrywki [2].

Wybrać żądaną prędkość za pomocą przełącznika obrotowego [5].

<b>Poziom 1 do 3</b>	Do miksowania, blendowania i przecierania płynnych lub półstałych produktów żywnościowych
<b>Poziom 3 do 5</b>	Do siekania i rozdrabniania twardszych produktów żywnościowych
<b>P</b>	Do kruszenia lodu i do pracy impulsowej z wysoką prędkością. Również do czyszczenia ostrzy tnących. W tym trybie przełącznik obrotowy [5] nie zostaje zablokowany, aby nie dopuścić do przeciążenia silnika. Dlatego z tej funkcji należy korzystać tylko przez bardzo krótki czas.



Jeśli zamierzamy pokruszyć kostki lodu, nie należy napelniać dzbanka blendera [4] kostkami lodu powyżej ok. ¼ objętości napelniania (można też samodzielnie oszacować ich ilość). W przeciwnym razie lód nie zostanie idealnie pokruszony.

## 9.4 Napelnianie dzbanka blendera podczas pracy blendera



### OSTRZEŻENIE!

- Podczas pracy blendera można wyjmować wyłącznie umieszczoną w pokrywce nasadkę pomiarową [1], nie zaś całą pokrywkę [2] dzbanka blendera [4]. W przeciwnym razie obracająca się zawartość dzbanka może zostać wyrzucona na zewnątrz.
- Po wyjęciu nasadki pomiarowej [1] nie wolno w żadnym wypadku wkładać do dzbanka blendera [4] sztućców ani żadnych innych przedmiotów.  
Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Aby dodać składniki podczas pracy blendera, należy postąpić w następujący sposób:

1. Obrócić nasadkę pomiarową [1] w lewo i wyjąć ją.

2. Dodać wymagane składniki do dzbanka blendera [4].
3. Zamknąć nasadkę pomiarową [1]. W tym celu należy umieścić nasadkę pomiarową [1] w pokrywce [2] i obrócić ją w prawo.

## 9.5 Zdejmowanie dzbanka blendera z zespołu silnika

1. Obrócić przełącznik obrotowy [5] do pozycji „0”. Jeśli nie zamierzamy dalej używać blendera, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
2. Poczekać, aż silnik się zatrzyma.
3. Unieść dzbanek blendera [4] pionowo z zespołu silnika [7].

## 9.6 Ogólne wskazówki dotyczące używania blendera

- W przypadku obróbki twardych składników należy je najpierw pociąć na małe kawałki (o wielkości ok. 2 do 3 cm).
- W celu przetarcia twardych składników należy stopniowo dodawać małe ich ilości do dzbanka blendera [4] przy zdjętej nasadce pomiarowej [1].
- W przypadku miksowania płynnych składników należy najpierw włączyć nieco płynu. Następnie stopniowo wlewać małe ilości płynu do dzbanka blendera [4] przy zdjętej nasadce pomiarowej [1].

## 10. Przykładowe przepisy

---

W tej części podano kilka uniwersalnych przepisów, które można modyfikować stosownie do indywidualnych upodobań przez zastępowanie niektórych składników innymi.

### 10.1 Sos Mojo Picón

Ten pikantny sos paprykowy pochodzi z Wysp Kanaryjskich i jest tam serwowany z ziemniakami gotowanymi w łupinach i dużą ilością gruboziarnistej soli (Papas arrugadas). Smakuje również wyśmienicie z grillowanym mięsem lub rybą.

- 4 czerwone papryki
- 1 – 2 papryczki chili
- 1 ząbek czosnku
- 200 ml oliwy z oliwek
- 50 ml białego octu winnego
- kminek
- papryka w proszku (słodka lub ostra w zależności od osobistych upodobań)
- sól

Pokroić paprykę na małe kawałki. Papryczki chili przekroić wzdłuż na pół i usunąć nasiona. Drobno posiekać. Umieścić w dzbanku blendera [4] wraz olejem i octem.

Czosnek obrać z łupin, zgnieść i dodać do dzbanka.

Miksować na gładką masę przez około jedną minutę z prędkością ustawioną na poziomie 3.

Przyprawić solą, sproszkowaną papryką i kminkiem, po czym przed podaniem całość ponownie krótko wymieszać.

## 10.2 Krem Guacamole

Ten wyjątkowo zdrowy krem z awokado jest popularny na całym obszarze Ameryki Południowej. Serwowany zarówno z meksykańskim nachos jak i argentyńskim stekiem, ten zielony krem uatrakcyjni wiele potraw.

- 2 dojrzałe awokado
- 2 pomidory
- 2 – 4 ząbki czosnku w zależności od osobistych upodobań
- ½ limonki lub cytryny
- sól i pieprz

Awokado przekroić na pół i wyjąć pestkę. Łyżką stołową wyjąć miąższ ze skórki i grubo posiekać.

Włożyć awokado do dzbanka blendera [4]. Zgnieść czosnek i również włożyć do dzbanka. Wycisnąć i wlać sok z limonki lub cytryny. Miksować na gładką masę przez około jedną minutę z prędkością ustawioną na poziom 3. Przyprawić solą i pieprzem, dodać do smaku więcej soku z limonki i czosnku, po czym całość krótko wymieszać. Przełożyć krem z awokado do miski. Pokroić pomidory na małe kawałki i ręcznie wymieszać z kremem z awokado. Nie odstawiać na zbyt długo, bo krem zbrązowieje. W razie potrzeby skropić sokiem z cytryny lub limonki.

## 10.3 Koktajl Piña Colada

Klasyczny karaibski koktajl sporządzany z użyciem ananasa i orzecha kokosowego.

Do sporządzenia 1 koktajlu:

- 100 g kostek lodu
- 5 cl białego rumu
- 2 cl ciemnego rumu
- 4 cl śmietany
- 4 cl śmietanki kokosowej
- 10 cl soku ananasowego

Umieścić kostki lodu w dzbanku blendera [4] i pokruszyć je stopniowo, przełączając przełącznik na krótko do pozycji „P”.

Umieścić pokruszony lód w szklance koktajlowej.

Umieścić wszystkie pozostałe składniki w dzbanku blendera [4] i zmiksować z prędkością ustawioną na poziom 1, a następnie ubić z prędkością ustawioną na poziom 3, aż do spienienia. Wlać na umieszczony w szklance koktajlowej lód. Udekorować brzeg szklanki kawałkiem ananasa i wisienką koktajlową, podawać ze słomką.

## 10.4 Mrożone cappuccino

- 100 g kostek lodu
- 1 filiżanka mocnej zimnej kawy
- 1 gałka lodów waniliowych

Umieścić kostki lodu w dzbanku blendera [4] i pokruszyć je stopniowo, przełączając przełącznik na krótko do pozycji „P”. Dodać lody waniliowe i zmiksować z prędkością ustawioną na poziom 3. Dodać zimnej kawy i zmiksować krótko z prędkością ustawioną na poziom 1. Podawać natychmiast.

## 10.5 Smoothie

Porcja dla 4 osób

- 350 g owoców jagodowych (np. truskawek, malin, jagód lub czarnych porzeczek)
- 1 banan
- 500 ml soku pomarańczowego
- 1 łyżka stołowa miodu

Umyć i oczyścić owoce jagodowe, przekroić na pół truskawki. Pokroić banana na plasterki i umieścić wszystkie składniki w dzbanku blendera [4]. Miksować przez ok. 30 sekund z prędkością ustawioną na poziom 4. Podawać natychmiast.

Wskazówka: Szczególnie wyśmienite latem z mrożonymi owocami jagodowymi. W tym celu należy najpierw rozgnieść stopniowo jagody, przełączając przełącznik na krótko do pozycji „P”, a następnie dodać pozostałe składniki i krótko zmiksować na poziomie 4.

## 10.6 Chłodnik bułgarski (Tarator)

Orzeźwiający lekki danie, szczególnie smaczne w upalne letnie dni. Podawać ze świeżym chlebem lub ziemniakami w mundurkach.

- 500 g jogurtu naturalnego
- 400 g ogórków
- 4 ząbki czosnku
- 1 pęczek koperku
- 50 g orzechów włoskich
- 50 ml oliwy z oliwek
- 400 ml zimnej wody
- sól i pieprz

Grubo posiekać nożem połówki orzechów włoskich na desce do krojenia. Pokroić na plasterki ogórki i umieścić je w dzbanku blendera [4] wraz z jogurtem. Zgnieść i dodać czosnek. Nożyczkami pociąć koperek nad dzbankiem blendera [4]. Zmiksować wszystko krótko na gładką masę z prędkością ustawioną na poziom 4. Dodać pokrojone orzechy, wodę i oliwę z oliwek, po czym ponownie zmiksować [z prędkością ustawioną na poziom 2 lub 3]. Przyprawić solą i pieprzem.

Przybrać niewielką ilością koperku i połówką orzecha włoskiego.

## 10.7 Koktajl Tropical Shake

Orzeźwiający koktajl na lato.

- 125 g kostek lodu
- 50 ml soku pomarańczowego
- 60 ml soku z papai
- 125 ml soku ananasowego
- ½ małej puszki brzoskwiń z sokiem

Umieścić kostki lodu w dzbanku blendera [4] i pokruszyć je stopniowo, przełączając przełącznik na krótko do pozycji „P”. Włożyć pozostałe składniki do dzbanka blendera [4] i zmiksować z prędkością ustawioną na poziom 3.

### 10.8 Koktajl Hawaii Mix

Orzeźwiający koktajl na przyjęcia.

- ¼ l soku ananasowego
- ¼ l rumu
- ½ l mleka
- 2 łyżki stołowe miodu
- 4 banany

Obrać banany, włożyć do dzbanka blendera [4] i zmiksować na gładką masę z prędkością ustawioną na poziom 2. Włożyć pozostałe składniki do dzbanka blendera [4] i zmiksować z prędkością ustawioną na poziom 1.

### 10.9 Mleczny koktajl bananowy

Klasyk wśród koktajli mlecznych.

- ½ l mleka
- odrobina soku z cytryny
- 2 banany
- ok. 1-2 łyżek stołowych cukru lub cukru waniliowego (w zależności od preferencji smakowych i stopnia dojrzałości bananów)

Obrać banany, włożyć do dzbanka blendera [4] i zmiksować na gładką masę z prędkością ustawioną na poziom 2. Dodawać stopniowo mleko, sok z cytryny i cukier, miksując całość aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

Podawać na zimno.

### 10.10 Koktajl Cosmopolitan

Serwowany nie tylko w klubie jazzowym.

- 12 ml likieru Cointreau
- 25 ml soku żurawinowego
- sok z ½ limonki
- 6 kostek lodu
- 40 ml wódki

Umieścić kostki lodu w dzbanku blendera [4] i pokruszyć je stopniowo, przełączając przełącznik na krótko do pozycji „P”. Włożyć pozostałe składniki do dzbanka blendera [4] i zmiksować z prędkością ustawioną na poziom 3.

### 10.11 Majonez

- 2 jaja
- 250 ml oleju (rzepakowego lub słonecznikowego)
- opcjonalnie musztarda i przyprawy do smaku

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, jaja i olej powinny mieć temperaturę pokojową. Do dzbanka blendera [4] wbić jaja i zmiksować z prędkością ustawioną na poziom 3. Stopniowo dodawać olej przez 90 sekund i miksować, aż do uzyskania kremowej konsystencji majonezu. W celu wzbogacenia smaku można dodać do majonezu musztardę lub inne przyprawy.

## 11. Czyszczenie



Dzbanek blendera [4] i pokrywka [2] wraz z nasadką pomiarową [1] nadają się do mycia w zmywarce.



### Ryzyko obrażeń

W żadnym wypadku nie wolno sięgać do wnętrza dzbanka blendera [4], ponieważ ostrza tnące są bardzo ostre.

Zaleca się oczyszczenie blendera przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym użyciu, aby w dzbanku blendera [4] nie osadziły się żadne pozostałości produktów żywnościowych.

Najszybszym i najłatwiejszym sposobem oczyszczenia dzbanka blendera [4] jest krótkie opłukanie go pod kranem, a następnie wykonanie następujących czynności:

1. Wlać do dzbanka blendera [4] ok. 750 ml wody.
2. Dodać kilka kropli płynu do mycia naczyń, zamknąć pokrywkę [2] i umieścić dzbanek blendera [4] na zespole silnika [7].
3. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego [6] do gniazda sieciowego i kilkakrotnie przestawić przełącznik obrotowy [5] do pozycji „P”.
4. Wypłukać dzbanek blendera [4] czystą wodą.

Wystarczy to zwykle, aby oczyścić ostrza tnące i wnętrze dzbanka blendera [4]. Jeśli rezultaty nie są zadowalające, należy postąpić w sposób opisany w rozdziale „Ręczne czyszczenie dzbanka blendera”.

### 11.1 Czyszczenie zespołu silnika



#### Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zespołu silnika [7] należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno polewać ani spryskiwać żadnymi płynami zespołu silnika [7], ani zanurzać go w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach. Może to spowodować zwarcie, które może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.



#### Ostrzeżenie o szkodach materiałnych

Nie używać ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani narzędzi, które mogą porysować powierzchnię zespołu silnika [7]. Mogłoby to uszkodzić obudowę zespołu silnika [7].

Oczyścić zespół silnika [7], części plastikowe oraz przewód zasilający [6] lekko zwilżoną ściereczką. W przypadku uporczywych zanieczyszczeń należy nanieść na wilgotną ściereczkę niewielką ilość detergentu. Następnie wszystkie części należy starannie osuszyć.

## 11.2 Czyszczenie pokrywki i nasadki pomiarowej

Pokrywkę [2] i nasadkę pomiarową [1] można umyć w zmywarce lub ręcznie płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą. Oplukać wszystkie części czystą wodą i dokładnie osuszyć.

## 11.3 Ręczne czyszczenie dzbanka blendera



### Ryzyko obrażeń

W żadnym wypadku nie wolno sięgać do wnętrza dzbanka blendera [4], ponieważ ostrza tnące są bardzo ostre.

Dzbanek blendera [4] można umyć przy użyciu płynu do mycia naczyń i ciepłej wody. Do usunięcia uporczywych zanieczyszczeń wewnątrz dzbanka blendera [4] można użyć szczotki do mycia naczyń z długą rączką lub szczotki do mycia butelek.

Następnie wypłukać dzbanek blendera [4] czystą wodą i dobrze go osuszyć.

W przypadku trudnych do usunięcia zanieczyszczeń można również przed oczyszczeniem rozmontować dzbanek blendera [4] w opisany poniżej sposób.

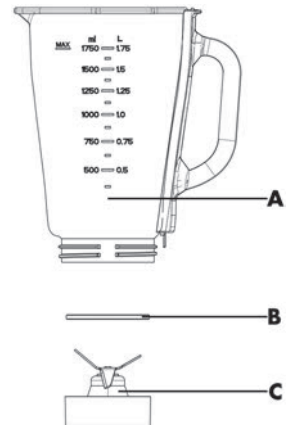
## 11.4 Demontaż i czyszczenie dzbanka blendera



### Ostrzeżenie o szkodach materiałnych

- Pierścień uszczelniający [B] nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie należy rozmontowywać plastikowej podstawy z ostrzami tnącymi [C]. Ostrza tnące muszą zawsze pozostać zamocowane do plastikowej obudowy.
- Nakręcić plastikową podstawę z ostrzami tnącymi [C] na szklany pojemnik [A], w przeciwnym razie zawarta w nim ciecz może wyciekać.

1. Przytrzymać szklany pojemnik [A] w sposób pokazany obok. Obrócić plastikową podstawę z ostrzami tnącymi [C] w prawo w celu jej poluzowania i odłączenia od szklanego pojemnika [A]. Zdjąć pierścień uszczelniający [B]. Uważać, aby nie zgubić pierścienia uszczelniającego [B].
2. Umyć szklany pojemnik [A] i plastikową podstawę z ostrzami tnącymi [C] w zlewku lub zmywarce. Pierścień uszczelniający [B] nie nadaje się do mycia w zmywarce.
3. Umyć pierścień uszczelniający [B] w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wypłukać pierścień uszczelniający [B] czystą wodą i dokładnie go osuszyć.
4. Po umyciu umieścić ponownie pierścień uszczelniający [B] w odpowiednim rowku w plastikowej podstawie z ostrzami tnącymi [C]. Pierścień uszczelniający [B] powinien być teraz pewnie zamocowany.
5. Obrócić plastikową podstawę z ostrzami tnącymi [C] w lewo na szklanym pojemniku [A].



## 12. Przechowywanie nieużywanego urządzenia

Po zakończeniu używania blendera należy go oczyścić w sposób opisany w części „Czyszczenie”. Owinąć przewód zasilający [6] wokół schowka na przewód [9] na spodzie i przechowywać blender w czystym, suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

## 13. Rozwiązywanie problemów

Jeśli blender nie działa prawidłowo, należy postąpić zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami w celu rozwiązania problemu. Jeśli pomimo zastosowania się do zamieszczonych poniżej wskazówek usterka nie zostanie usunięta, należy skontaktować się z naszą gorącą linią.



### Blender nie działa.

- Wtyczka przewodu zasilającego nie została podłączona. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieciowego.
- Gniazdo sieciowe jest uszkodzone. Sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego, sprawnego gniazda sieciowego.

### Ostrza nie obracają się/obracają się powoli

- Dzbaneł blendera [4] nie jest prawidłowo osadzony na zespole silnika [7]. Umieścić prawidłowo dzbanek blendera [4] na zespole silnika [7]. Należy przeczytać rozdział „Mocowanie dzbanka blendera na zespole silnika”.
- Pokrywka [2] nie jest prawidłowo osadzona na dzbanku blendera [4]. Umieścić prawidłowo pokrywke [2] na dzbanku blendera [4]. Patrz również rozdział „Napełnianie dzbanka blendera”.
- Miksowany produkt spożywczy jest zbyt twardy lub zbyt zwarty.

## 14. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji urządzenia

	<p>Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało nabyte.</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>Wszystkie opakowania należy utylizować w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.</p>

**Dotyczy wyłącznie 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 oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty [a] i numery [b], których znaczenie jest następujące:



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

**Dotyczy tylko Hiszpanii i Portugalii:**

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



Symbol	Materiał	Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu
	Tektura falista	Opakowanie, wewnątrz kartonu
	Papier	Papier jedwabny wewnątrz opakowania handlowego

**15. Zgodność z dyrektywami**

Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.



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

Pełną deklarację zgodności UE i ew. inne deklaracje zgodności można pobrać pod adresem:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Adres kontaktowy zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988:  
[ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

---

## 16. Informacje dotyczące gwarancji

### Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty 5 lat 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 5 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu [IAN].



### Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: [targa@lidl.pl](mailto:targa@lidl.pl)

**IAN: 541055\_2507**



### Producent

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
NIEMCY

---

## Obsah

---

<b>1. Určené použití</b> .....	<b>116</b>
<b>2. Obsah balení</b> .....	<b>116</b>
<b>3. Ovládací prvky</b> .....	<b>117</b>
<b>4. Technické údaje</b> .....	<b>117</b>
4.1 Provozní doba .....	117
<b>5. Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>118</b>
<b>6. Ochrana autorských práv</b> .....	<b>122</b>
<b>7. Dříve než začnete</b> .....	<b>122</b>
<b>8. Začínáme</b> .....	<b>122</b>
8.1 Uvedení mixéru do provozu .....	122
<b>9. Využití</b> .....	<b>123</b>
9.1 Plnění nádoby mixéru .....	123
9.2 Nasazení nádoby mixéru na pohonnou jednotku .....	124
9.3 Zapnutí / volba rychlosti .....	124
9.4 Plnění nádoby během spuštění mixéru .....	124
9.5 Sejmutí nádoby mixéru z pohonné jednotky .....	124
9.6 Obecné informace týkající se použití mixéru .....	125
<b>10. Ukázky receptů</b> .....	<b>125</b>
10.1 Mojo Picón .....	125
10.2 Guacamole .....	126
10.3 Piña Colada .....	126
10.4 Mražené kapučíno .....	126
10.5 Smoothie .....	127
10.6 Bulharský tarator .....	127
10.7 Tropický koktejl .....	127
10.8 Havajský mix .....	128
10.9 Banánový koktejl .....	128
10.10 Cosmopolitan .....	128
10.11 Majonéza .....	128

---

<b>11. Čištění .....</b>	<b>129</b>
11.1 Čištění pohonné jednotky .....	129
11.2 Čištění víčka a odměrky .....	129
11.3 Ruční čištění nádoby mixéru .....	129
11.4 Demontáž a čištění nádoby mixéru.....	130
<b>12. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá .....</b>	<b>130</b>
<b>13. Odstraňování problémů .....</b>	<b>130</b>
<b>14. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....</b>	<b>131</b>
<b>15. Prohlášení o shodě.....</b>	<b>132</b>
<b>16. Informace o záruce .....</b>	<b>132</b>

## Blahopřejeme!

Zakoupením mixéru SilverCrest SSMGR 600 A1 jste si vybrali jakostní a trvanlivý výrobek šetrný vůči životnímu prostředí.

Výrobek je zhotoven převážně z recyklovaného plastu a z velké části může být znovu recyklován. Nejlepší způsob, jak zachovat zdroje, je výrobek na konci jeho životnosti správným způsobem zlikvidovat.

Před jeho prvním použitím se seznámte s principem, na němž mixér funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a mixér používejte v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud předáte mixér někomu dalšímu, nezapomeňte mu předat také všechny související dokumenty.

## 1. Určené použití

---

Tento mixér je spotřebič určený pro domácnost, který se používá výhradně k míchání, mixování a výrobě pyré tekutin z měkkých pokrmů a drcení ledových kostek. Mixér se nesmí používat k sekání a drcení ořechů, semen nebo stonků [bez přidání dostatečného množství tekutin]. Nesmí se používat ani k drcení cukru či soli. Jiné látky než potraviny se nesmí zpracovávat. Mixér se nesmí používat v exteriéru nebo v tropickém podnebí. Mixér není určen pro firemní nebo komerční použití. Používejte ho pouze v domácnostech k soukromým účelům. Jiné využití je v rozporu s určením. Mixér splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. Případné změny provedené na mixéru, které nejsou schváleny výrobcem, mohou znamenat, že shoda s těmito směrnici již nebude splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

## 2. Obsah balení

---

Mixér a veškeré příslušenství vyndejte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.


- **Topná jednotka s napájecím kabelem a vidlicí**
- **Nádoba mixéru s fezným nožem**
- **Odměrka**
- **Víko**
- **Tato uživatelská příručka**

### 3. Ovládací prvky

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na její vnitřní straně jsou znázorněny očíslované části mixéru. Významy číslic jsou následující:

1	Odměrka
2	Víko
3	Bezpečnostní západka
4	Nádoba mixéru [se stupnicí a řeznými noži]
5	Otočný regulátor
6	Napájecí kabel
7	Pohonná jednotka
8	Protiskluzové nožičky
9	Držák na omotání kabelu [na spodní straně pohonné jednotky]

### 4. Technické údaje

Zdroj napájení	220 – 240 V~ [střídavé napětí], 50 Hz
Příkon	600 W
Spotřeba energie v režimu vypnutí nebo pohotovostním režimu	0,3 W
Krátkodobé provozní zatížení	3 minuta
Rychlostní stupně	5
Ochranná třída	II 
Max. objem plnění	1,75 litru

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

#### 4.1 Provozní doba

Termín provozní doba udává, jak dlouho může být mixér v provozu, aniž by došlo k přehřátí a poškození jeho motoru. Po uplynutí tohoto intervalu musíte mixér vypnout a počkat, až motor vychladne na pokojovou teplotu.

## 5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto spotřebiče si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení a spotřebičů pro domácnosti zkušenosti. Tyto bezpečnostní a provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při prodeji zařízení nebo jeho postoupení jiné osobě je nezbytné, abyste jí odevzdali i tento návod. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.

### Popis použitých symbolů



**NEBEZPEČÍ!** Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo těžká zranění.



**VAROVÁNÍ!** Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



**NEBEZPEČÍ!** Tento symbol označuje nebezpečí pro lidské zdraví a nebezpečí smrti a/nebo poškození majetku kvůli zásahu elektrickým proudem.



**Hrozí nebezpečí požáru!** Tento symbol varuje před požárem, který by mohl vzniknout při zanedbání tohoto varování.



Tento symbol upozorňuje na to, že byste nikdy neměli pohonnou jednotku [7] ponořit do vody.



Tento mixér je určen pouze k použití v suchých interiérech.



Tento symbol označuje části, které lze vkládat do myčky na nádobí.



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.



Adresa výrobce



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



## VAROVÁNÍ!

### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

### ZAŘÍZENÍ NEOTEVÍREJTE!

#### Předvídatelné nesprávné použití

- Mixér používejte určeným způsobem. Při nesprávném použití zařízení může dojít k poranění.
- Mixér nesmíte používat k sekání velmi tvrdých potravin.
- Zpracovávat by se neměly ani látky nepotravinářského charakteru. Mohlo by dojít k poškození mixéru.

#### Osobní bezpečnost

- Tento spotřebič by neměly používat děti. Mixér a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Dbejte na to, aby děti byly pod dozorem a se spotřebičem si nehrály.



**NEBEZPEČÍ!** Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení. Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí, za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.



## **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí poranění**

- Před každým použitím si ověřte, že je mixér v dokonalém provozním stavu. Pokud zjistíte viditelné poškození, nepoužívejte ho. To se týká zejména napájecího kabelu [6], pohonné jednotky [7] a nádoby mixéru [4].
- Pokud je mixér spuštěn, nikdy víčko [2] neotvírejte. Jinak mohou rotující kousky pokrmů vylétnout velkou rychlostí ven.
- Do nádoby [4] spuštěného mixéru nikdy nesahejte, protože řezný nůž je mimořádně ostrý a rychle se otáčí.
- Do nádoby [4] spuštěného mixéru nikdy nevkládejte příbory nebo míchací nástroje, protože řezný nůž se otáčí velmi rychle a může způsobit značné poškození a poranění.
- Při manipulaci s mixérem, vyprazdňování jeho nádoby [4] a čištění buďte opatrní. Čepele řezného nože jsou mimořádně ostré.
- Před odebráním nádoby mixéru [4] z pohonné jednotky [7] vždy mixér vypněte.
- Mixér vypněte a vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky vždy před výměnou příslušenství nebo kontaktem sdíly, které se při používání pohybují.
- Před odebráním nádoby mixéru [4] z pohonné jednotky [7] vždy mixér vypněte a vyčkejte, dokud se motor nezastaví.



## **NEBEZPEČÍ: Nebezpečí zásahu elektrickým proudem**

- Mixér připojíte pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Po připojení zařízení musí být síťová zásuvka stále snadno přístupná, abyste mohli vidlici napájecího kabelu v naléhavých případech rychle vytáhnout.
- Mixér nikdy nepoužívejte v blízkosti vany, sprchy nebo plného dřezu.
- Napájecí kabel a jeho vidlice nesmí být nijak poškozeny.

- Pokud je napájecí kabel tohoto výrobku poškozen, jeho výměnu musí provést výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Kryt pohonné jednotky [7] nikdy neotvírejte. Neobsahuje žádné vyměnitelné díly. Při otevření krytu riskujete zásah elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, vidlici okamžitě odpojte od zásuvky. Mixér se v takovém případě nesmí dále používat, dokud nebude prověřen pracovníkem autorizovaného servisu. Nikdy nevdechujte kouř z možného hořícího zařízení. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může být špatné pro vaše zdraví, hrozí nebezpečí poranění!
- Ověřte si, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu ostrými hranami nebo horkými místy. Dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo zmáčknutí napájecího kabelu. Napájecí kabel vždy přidržujte za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel. Napájecí kabel vždy pokládejte tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout. Hrozí nebezpečí poranění!
- Pokud je přístroj bez dozoru, vždy ho odpojte od elektrické sítě. To platí i pro sestavování, rozebírání nebo čištění nebo v případě poruchy přístroje. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!



Pohonnou jednotku [7] nikdy neponořujte do vody a nedovolte, aby tekutina pronikla pod její kryt [7].

- Pokud tekutina pronikne pod kryt pohonné jednotky [7], odpojte vidlici od zásuvky a obraťte se na zákaznický servis. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
- Pohonné jednotky [7], napájecího kabelu ani vidlice se nikdy nedotýkejte mokřými rukama. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Po každém použití odpojte mixér okamžitě od sítě. Přístroj je bez elektrického proudu, pouze pokud je vidlice zcela odpojena. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
- Spuštěný mixér neponechávejte bez dozoru, abyste mohli v případě nebezpečí rychle reagovat.



## NEBEZPEČÍ přehřátí a požáru

- Mixér spouštějte pouze s plnou a ne s prázdnou nádobou [4].
- Spotřebič nepoužívejte na přímém slunci nebo poblíž zdrojů tepla [radiátory, sporáky, trouby apod.].

---

## 6. Ochrana autorských práv

Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení ze strany autora je přísně zakázáno. To se týká i jakéhokoli komerčního využití tohoto obsahu a informací. Všechny texty a obrázky jsou aktuální k datu vytištění. Údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění.

---

## 7. Dříve než začnete

Mixér a veškeré příslušenství vybalte a ověřte si, že je obsah dodávky kompletní. Odeberte veškerý obalový materiál. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

Před prvním použitím mixér vyčistěte podle pokynů v kapitole „Čištění“.

---

## 8. Začínáme

---

### 8.1 Uvedení mixéru do provozu




#### VAROVÁNÍ



- Spotřebič používejte pouze v suchých a uzavřených prostorech. Nikdy jej nepoužívejte venku.
  - Mixér umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu. Pokud není mixér postaven na rovné ploše, může se převrhnout, a způsobit poškození majetku a poranění.
  - Ujistěte se, že se napájecí kabel [6] nenachází ve vaší pracovní zóně. Jinak byste za něj mohli nechtěně zatáhnout a mixér převrátit nebo shodit z pracovní plochy.
1. Odviňte požadovanou délku napájecího kabelu [6] a zaveďte jej do vybraní pod pohonnou jednotkou [7].
  2. Pohonnou jednotku [7] umístěte na rovnou, neklouzavou a suchou plochu. Vidlici napájecího kabelu [6] zatím nezapojte do zásuvky!

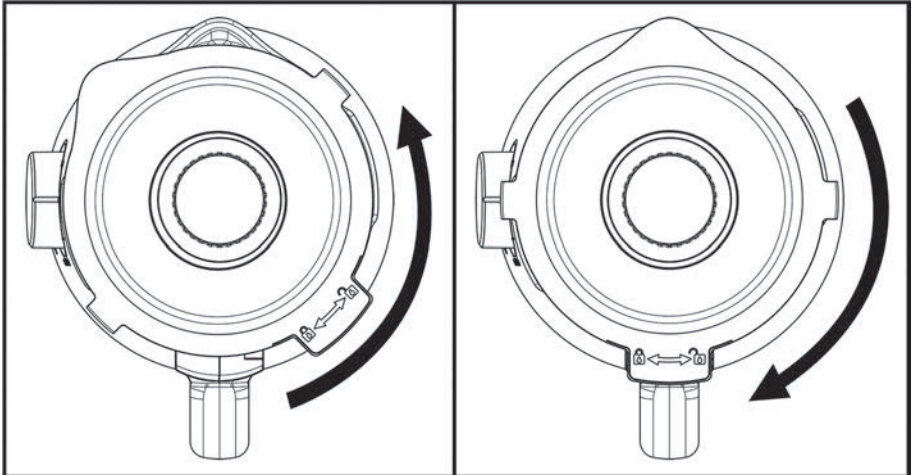
## 9. Využití

### 9.1 Plnění nádoby mixéru

1. Z nádoby mixéru (4) sundejte víčko (2) a odměrku (1). Otáčejte víčkem (2) proti směru hodinových ručiček směrem k , dokud se neobjeví západky na okraji víčka (2). Poté víčko zvedněte z nádoby (4).
2. Do nádoby mixéru (4) přidejte požadované složky. Níže uvedená tabulka slouží jako vodítko pro zpracování různých potravin. Pokud na nádobě mixéru (4) není žádné vhodné označení, můžete množství také odhadnout.

Pokrm	Doporučené množství	Doporučená úroveň	Doporučená doba zpracování
Smoothie, mléčné koktejly, jogurt	cca 1200 ml	2 - 5	60 –90 sekund
Tekutiny	cca 1750 ml	1 - 3	60 sekund
Zeleninová polévka	cca 1450 ml	3 - 5	3 minut
Dětská strava	cca 700 g	5	3 minut
Kostky ledu	cca ¼ objemu plnění	P	15 - 20 x

3. Víčko (2) nasadte nazpět na nádobu (4). Otáčejte lehce víčkem (2) proti směru hodinových ručiček směrem k , dokud západky na okraji víčka (2) nezapadnou do mezer v nádobě mixéru (4).  
Víčko (2) zatlačte do nádoby (4) a lehce jím otáčejte směrem k , dokud nezapadne na místo. Také si ověřte, zda bezpečnostní západka (3) zapadla do výřezu na horní straně rukojeti nádoby mixéru (4).



## 9.2 Nasazení nádoby mixéru na pohonnou jednotku



### VAROVÁNÍ

Pokud je otočný přepínač [5] nastaven na některou z předvoleb výkonu, ihned po nasazení nádoby mixéru [4] na pohonnou jednotku [7] a uzavření víčka [2] se začne mixér otáčet.

1. Pokud je vidlice napájecího kabelu zapojena do zásuvky, odpojte ji.
2. Zkontrolujte, zda je otočný přepínač [5] mixéru v poloze „0“.
3. Nádobu na mixování [4] nasadte na pohonnou jednotku [7]. Ujistěte se, že rukojeť nádoby mixéru [4] směřuje doprava. Šipka ▼ na dně nádoby mixéru [4] by měla směřovat k šipce ▲ na motorové jednotce [7]. V případě potřeby jemně otáčejte nádobou mixéru [4] nahoru a dolů, dokud nádoba [4] nesjede dolů na motorovou jednotku [7].
4. Vidlici napájecího kabelu [6] zapojte do funkční elektrické zásuvky.

## 9.3 Zapnutí / volba rychlosti



Mixér lze pouze zapnout pouze tehdy, pokud je jeho nádoba [4] správně nasazena na pohonnou jednotku [7] a víčko [2] uzavřeno.

Požadovanou rychlost vyberte otočným přepínačem [5].

<b>Úroveň 1 až 3</b>	K mixování, míchání a výrobě pyré tekutin nebo polotuhých pokrmů
<b>Úroveň 3 až 5</b>	K sekání a ke zpracování tužších pokrmů
<b>P</b>	K drcení ledu a aktivaci krátkých pulsů při vysoké rychlosti. Také k čištění řezných nožů. Otočný přepínač [5] se v tomto režimu nezapíná, aby bylo zaručeno, že nedojde k přetížení motoru. Proto byste měli tuto funkci používat pouze velmi krátce.



Pokud chcete drtit kostky ledu, nenaplňujte nádobu mixéru [4] kostkami ledu více než přibližně z ¼ objemu (množství můžete také odhadnout). Jinak se led dokonale nerozdrtí.

## 9.4 Plnění nádoby během spuštění mixéru



### VAROVÁNÍ

- Pokud mixér běží, otevřete pouze odměrku [1] a ne celé víčko [2] nádoby mixéru [4]. Jinak může dojít k vymrštění rotujícího pokrmu.
- Pokud je odměrka [1] otevřena, nikdy do nádoby mixéru [4] nevkládejte přístroje nebo jiné předměty. Hrozí nebezpečí poranění!

Chcete-li přidávat složky do mixéru během chodu, postupujte takto:

1. Otáčejte odměrkou [1] proti směru hod. ručiček a vyndejte ji.
2. Do nádoby mixéru [4] přidejte požadované složky.
3. Uzavřete odměrku [1]. To provedete tak, že odměrku [1] nasadíte na víčko [2] a budete otáčet ve směru hodinových ručiček.

## 9.5 Sejmutí nádoby mixéru z pohonné jednotky

1. Otočný přepínač [5] nastavte do polohy „0“. Pokud nebudete mixér používat, odpojte jeho napájecí kabel ze zásuvky.

2. Vyčkejte na zastavení motoru.
3. Nádobu mixéru [4] zvedněte z pohonné jednotky [7] svisle vzhůru.

## 9.6 Obecné informace týkající se použití mixéru

- Pokud budete chtít zpracovávat pevné složky, nakrájejte je nejprve na malé kousky (cca 2 až 3 cm).
- Při mixování pevných ingrediencí postupně přidávejte malé kousky do nádoby mixéru [4] s otevřenou odměrkou [1].
- Pokud chcete-li mixovat tekuté složky, začněte s malým množstvím tekutiny. Poté postupně přidávejte malé množství tekutin do nádoby mixéru [4] s otevřenou odměrkou [1].

## 10. Ukázky receptů

Tato kapitola obsahuje některé všeobecné recepty, které lze náhradou některých ingrediencí individuálně chutově přizpůsobit.

### 10.1 Mojo Picón

Recept na tuto pikantní paprikovou omáčku pochází z Kanárských ostrovů. Podává se s bramborami vařenými ve slupce s množstvím hrubé soli. Vynikající je také s grilovaným masem nebo rybou.

- 4 červené papriky
- 1–2 chilli papriky
- 1 stroužek česneku
- 200ml olivového oleje
- 50 ml vinného octa
- Kmín
- Paprika [sladká nebo pálivá podle chuti]
- sůl

Papriky nakrájejte na malé kousky. Chilli papričky rozpujte po délce a odstraňte semínka. Jemně je nakrájejte. Dejte je do nádoby mixéru [4] spolu s olejem a octem.

Oloupejte hlavičku česneku, utřete a přidejte do nádoby.

Mixujte po dobu cca jedné minuty na rychlostní stupeň 3.

Dochutěte solí, paprikou a kmínem a před servírováním znovu krátce promíchejte.

## 10.2 Guacamole

Tento mimořádně zdravý avokádový krém je populární v celé Jižní Americe. Bez ohledu na to, zda se servíruje s mexickými nachos nebo argentinským steakem, je tento zelený krém zvýrazněním řady pokrmů.

- 2 zralá avokáda
- 2 rajčata
- 2 – 4 stroužky česneku podle chuti
- ½ limetky nebo citronu
- Sůl a pepř

Avokáda rozpulte a vyndejte pecku. Lžící odstraňte dužninu plodu z kůže a nahrubo ji nakrájejte.

Avokáda vložte do nádoby mixéru [4]. Utřete česnek a přidejte ho také do nádoby. Vymačkejte limetku nebo citron a nalijte do šťávy. Mixujte po dobu cca jedné minuty na rychlostní stupeň 3. Osolte a opepřete, podle chuti přidejte více limetkové šťávy a česneku, a krátce promíchejte. Avokádový krém přeneste do mísy. Rajčata nakrájejte na malé kousky a ručně promíchejte savokádovým krémem. Nenechávejte odstát příliš dlouho, jinak krém zhnědne. V případě potřeby pokapejte citronovou nebo limetkovou šťávou.

## 10.3 Piña Colada

Klasický koktejl z Karibiku vytvořený z ananasu a kokosu.

Pro 1 koktejl:

- 100 g kostek ledu
- 5 cl bílého rumu
- 2 cl tmavého rumu
- 4 cl smetany
- 4 cl kokosového mléka
- 10 cl ananasové šťávy

Kostky ledu vložte do nádoby mixéru [4] a rozdrťte je krátkými impulsy v poloze „P“.

Rozdrčený led dejte do koktejlové sklenice.

Všechny ostatní ingredience vložte do nádoby mixéru [4] a mixujte na rychlostní stupeň 1, poté přepněte na stupeň 3, dokud se nevytvoří pěna. Nalijte do koktejlové sklenice na led. Okraj sklenice ozdobte plátkem ananasu a koktejlovou třešní a podávejte se slámkou.

## 10.4 Mražené kapučíno

- 100g kostek ledu
- 1 šálek silné studené kávy
- 1 šálek vanilkové zmrzliny

Kostky ledu vložte do nádoby mixéru [4] a rozdrťte je krátkými impulsy v poloze „P“. Přidejte vanilkovou zmrzlinu a mixujte na rychlost 3. Přidejte studenou kávu a krátce promíchejte na rychlost 1. Ihned podávejte.

## 10.5 Smoothie

4 dávky

- 350 g bobulovitých plodů (např. jahody, maliny, borůvky nebo ostružiny)
- 1 banán
- 500 ml pomerančového džusu
- 1 polévkové lžíce medu

Bobule omyjte a očistěte, jahody rozpujte. Banán nakrájejte na plátky a všechny složky vložte do nádoby mixéru [4]. Mixujte asi 30 sekund na rychlostní stupeň 4. Ihned podávejte.

Tip: Zvlášt lahodné v létě s mraženými bobulemi. V tomto případě nejprve rozdrťte plody krátkými impulzy v poloze „P“, potom přidáme zbývající složky a krátce promícháme při úrovni 4.

## 10.6 Bulharský tarator

Osvěžující lehká polévka, která přijde k chuti zvlášt v horkých letních dnech. Podávejte s čerstvým chlebem nebo bramborami ve slupce.

- 500 g přírodního jogurtu
- 400 g okurky
- 4 stroužky česneku
- 1 svazek kopru
- 50 g ořechů
- 50 ml olivového oleje
- 400 ml studené vody
- Sůl a pepř

Na kuchyňském prkénku nahrubo nožem nakrájejte ořechy na půlky. Okurky nakrájejte na plátky a vložte do nádoby mixéru [4] společně s jogurtem. Utřete a přidejte česnek. Kopr nakrájejte nad nádobou mixéru [4] nůžkami. Vše krátce promíchejte na rychlostní stupeň 4. Přidejte nakrájené ořechy, vodu a olivový olej a znovu promixujte (rychlost 2 nebo 3). Dochutěte solí a pepřem.

Ozdobte kouskem kopru a půlkou ořechu.

## 10.7 Tropický koktejl

Osvěžující koktejl na léto.

- 125 g kostek ledu
- 50 ml pomerančového džusu
- 60 ml šťávy z papáji
- 125 ml ananasové šťávy
- ½ malé plechovky broskví se šťávou

Kostky ledu vložte do nádoby mixéru [4] a rozdrťte je krátkými impulzy v poloze „P“. Do nádoby mixéru [4] přidejte zbývající ingredience a mixujte na rychlostní stupeň 3.

## 10.8 Havajský mix

Osvěžující koktejl na večírky.

- ¼ l ananasové šťávy
- ¼ l rumu
- ½ l mléka
- 2 polévkové lžičce medu
- 4 banány

Banány oloupejte, vložte do nádoby mixéru [4] a mixujte na rychlostní stupeň 2. Do nádoby mixéru [4] přidejte zbývající ingredience a mixujte na rychlostní stupeň 1.

## 10.9 Banánový koktejl

Klasika mezi koktejly.

- ½ l mléka
- Trochu citrónové šťávy
- 2 banány
- Přibližně 1-2 lžičce cukru nebo vanilkového cukru (podle chuti a zralosti banánů)

Banány oloupejte, vložte do nádoby mixéru [4] a mixujte na rychlostní stupeň 2. Přidejte mléko, citrónovou šťávu a trochu cukru a mixujte, dokud nebude všechno stejnoměrně promícháno.

Podávejte chlazené.

## 10.10 Cosmopolitan

Není určeno jenom pro jazzový klub.

- 12 ml likéru Cointreau
- 25 ml šťávy z červených bobulí
- Šťáva z ½ citrónu
- 6 kostek ledu
- 40 ml vodky

Kostky ledu vložte do nádoby mixéru [4] a rozdrťte je krátkými impulzy v poloze „P“. Do nádoby mixéru [4] přidejte zbývající ingredience a mixujte na rychlostní stupeň 3.

## 10.11 Majonéza

- 2 vejce
- 250 ml oleje (řepkový nebo slunečnicový)
- Může být i hořčice a koření podle chuti

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, vejce a olej by měly mít pokojovou teplotu. Do nádoby mixéru [4] přidejte vejce a mixujte na rychlostní stupeň 3. Během 90 sekund postupně přidávejte olej a mixujte, dokud nevznikne krémová majonéza. Pokud chcete, do majonézy můžete přidat hořčici nebo jiné koření, které jí dodá chuť.

## 11. Čištění



Nádoby mixéru [4], víčko [2] i odměrku [1] lze vkládat do myčky na nádobí.



### Nebezpečí poranění

Do nádoby mixéru [4] nikdy nesahejte, protože čepele řezného nože jsou mimořádně ostré.

Doporučujeme mixér vyčistit před prvním použitím a ihned po každém použití tak, aby v jeho nádobě [4] nezůstaly žádné zbytky pokrmů.

Nejrychlejším a nejjednodušším způsobem je vypláchnout vnitřek nádoby mixéru [4] pod tekoucí vodou a poté pokračovat takto:

1. Nádoby mixéru [4] naplňte cca 750 ml vody.
2. Přidejte několik kapek mycího prostředku, uzavřete víčko [2] a nádobu [4] nasadte na pohonnou jednotku [7].
3. Napájecí kabel [6] zapojte do zásuvky a otočný přepínač [5] přepněte několikrát do polohy „P“.
4. Nádoby mixéru [4] vypláchněte čistou vodou.

K vyčištění řezného nože a vnitřku nádoby mixéru [4] to zpravidla postačí. Pokud nejsou výsledky uspokojivé, postupujte podle popisu v kapitole "Ruční čištění nádoby mixéru".

### 11.1 Čištění pohonné jednotky



#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním pohonné jednotky [7] vždy odpojte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky. Mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Do pohonné jednotky [7] nelijte ani nestříkejte žádné kapaliny a neponořujte ji do vody ani do jiných kapalin. Mohlo by dojít ke zkratu, který může způsobit úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.



#### Varování týkající se poškození majetku

Nepoužívejte abrazivní prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch pohonné jednotky [7]. Mohlo by dojít k poškození krytu pohonné jednotky [7].

Pohonnou jednotku [7], plastové díly a napájecí kabel [6] vyčistěte lehce navlhčenou tkaninou. V případě značného znečištění přidejte na navlhčenou tkaninu trochu čistícího prostředku. Poté všechny díly pečlivě osušte.

### 11.2 Čištění víčka a odměrky

Táca na shromažďování tuku [2] a odměrku [1] lze vložit do myčky nebo omýt čistícím prostředkem a teplou vodou. Všechny díly opláchněte čistou vodou a poté je pečlivě osušte.

### 11.3 Ruční čištění nádoby mixéru



#### Nebezpečí poranění

Do nádoby mixéru [4] nikdy nesahejte, protože čepele řezného nože jsou mimořádně ostré.

Nádobu mixéru [4] lze vyčistit také mycím prostředkem a teplou vodou. Chcete-li odstranit větší znečištění uvnitř nádoby [4], můžete použít kartáč na nádobí s delší rukojetí nebo kartáč na láhve.

Poté opláchněte nádobu mixéru [4] čistou vodou a dobře ji osušte.

V případě značného znečištění lze nádobu mixéru [4] rozebrat následujícím způsobem.

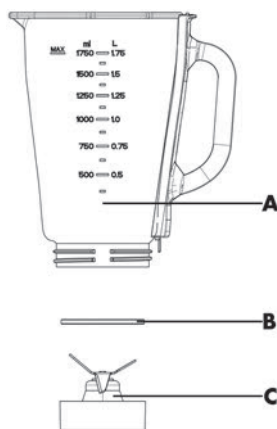
## 11.4 Demontáž a čištění nádoby mixéru



### Varování týkající se poškození majetku

- Těsnicí kroužek [B] nelze mýt v myčce na nádobí.
- Plastový podstavec s řezným nožem [C] nerozebírejte. Řezný nůž musí zůstat stále nasazený na plastovém podstavci.
- Plastový podstavec s řezným nožem [C] našroubujte do skleněné nádoby [A], jinak může dojít k úniku kapaliny, která je jejím obsahem.

1. Skleněnou nádobku [A] držte jako na vyobrazení. Otáčením ve směru hodinových ručiček uvolněte plastový podstavec s řezným nožem [C] a oddělte ho od skleněné nádoby [A]. Vyměňte těsnicí kroužek [B]. Dejte pozor, abyste přitom tento kroužek [B] neztratili.
2. Skleněnou nádobu [A] a plastový podstavec s řezným nožem [C] omyjte v dřezu nebo v myčce. Těsnicí kroužek [B] nelze mýt v myčce na nádobí.
3. Těsnicí kroužek [B] omyjte v teplé vodě s čisticím prostředkem. Poté ho opláchněte čistou vodou a pečlivě osušte.
4. Po vyčištění nasadte těsnicí kroužek [B] do odpovídající drážky na plastovém podstavci s řeznými noži [C]. Těsnicí kroužek [B] musí nyní pevně držet.
5. Plastovým podstavcem s řezným nožem [C] otáčejte proti směru hodinových ručiček na skleněné nádobě [A].



## 12. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá

Pokud mixér nebudete používat, vyčistěte ho podle pokynů v odstavci „Čištění“. Napájecí kabel [6] navíňte kolem držáku kabelu [9] na spodní straně a mixér uložte na čistém a suchém místě mimo dosah dětí.

## 13. Odstraňování problémů

Pokud váš mixér nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se podle níže uvedených pokynů nepodaří závadu odstranit, kontaktujte naši servisní linku.










### Mixér nepracuje.



- Síťová vidlice není zapojena do zásuvky. Zapojte ji.
- Zásuvka je vadná. Spotřebič vyzkoušejte v jiné zásuvce, u níž jste si jisti, že funguje.

**Nůž se neotáčí / otáčí se pomalu**

- Nádoba mixéru [4] je na pohonné jednotce [7] nasazena nesprávně. Nádobu mixéru [4] nasadte pečlivě na pohonnou jednotku [7]. Pročtete si odstavec „Nasazení nádoby mixéru na pohonnou jednotku“.
- Víčko [2] je na nádobě mixéru [4] nesprávně nasazeno. Víčko [2] nasadte pečlivě na nádobu mixéru [4]. Pročtete si také odstavec „Plnění nádoby mixéru“.
- Mixovaná potravina je příliš tvrdá nebo tuhá.

**14. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci**

	<p>Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.</p>
	<p>Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.</p>
<p><b>Platí pouze pro Francii:</b></p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p style="font-size: small;">Points de collecte sur <a href="http://www.quefairedemesdechets.fr">www.quefairedemesdechets.fr</a> Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p><b>„Ještě snazší třídění“</b></p> <p>Výrobek, příslušenství, přiložené výtisky a součásti obalu jsou recyklovatelné. Vztahuje se na ně rozšířená odpovědnost výrobce a jsou tříděny a shromažďovány samostatně.</p>	
<p><b>Platí jen pro Španělsko a Portugalsko:</b></p> <p>Obalový materiál třídte a likvidujte podle symbolů na obalu v příslušných sběrných nádobách:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>
	<p>Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami [a] a číslicemi [b] s následujícími významy:</p> <p>1–7: plasty / 20–22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.</p>

Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Vlnitá lepenka	Obalový materiál, vnitřní box
	Papír	Hedvábný papír uvnitř prodejního obalu

## 15. Prohlášení o shodě



Tento výrobek splňuje požadavky příslušných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.

Úplné prohlášení o shodě EU a případná další prohlášení o shodě si lze stáhnout z následujícího odkazu:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Kontaktní adresa podle nařízení o bezpečnosti výrobků 2023/988: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Informace o záruce

### Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 5 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do 5 let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

### Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

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

### Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nej přísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje

nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

### Vyřizování záručního plnění

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

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.
- Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service [[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)], kde si můžete po zadání čísla zboží [IAN] otevřít svůj návod k obsluze.



#### Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: [targa@lidl.cz](mailto:targa@lidl.cz)

**IAN: 541055\_2507**



#### Výrobce:

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
NĚMECKO

---

## Obsah

---

<b>1. Určené použitie</b> .....	<b>136</b>
<b>2. Obsah balenia</b> .....	<b>136</b>
<b>3. Ovládacie prvky</b> .....	<b>137</b>
<b>4. Technické parametre</b> .....	<b>137</b>
4.1 Doba KP .....	137
<b>5. Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>138</b>
<b>6. Autorské práva</b> .....	<b>142</b>
<b>7. Než začnete</b> .....	<b>142</b>
<b>8. Začíname</b> .....	<b>142</b>
8.1 Nastavenie mixéra .....	142
<b>9. Používanie</b> .....	<b>143</b>
9.1 Plnenie nádoby mixéra .....	143
9.2 Nasadenie nádoby mixéra na jednotku motora .....	144
9.3 Zapnutie/výber rýchlosti.....	144
9.4 Plnenie nádoby mixéra počas chodu mixéra .....	144
9.5 Odobratie nádoby mixéra z jednotky motora .....	144
9.6 Všeobecné tipy na používanie mixéra.....	145
<b>10. Príklady receptov</b> .....	<b>145</b>
10.1 Mojo Picón.....	145
10.2 Guacamole.....	145
10.3 Piña Colada.....	146
10.4 Ľadové kapučíno .....	146
10.5 Smoothie .....	146
10.6 Bulharský tarator .....	147
10.7 Tropický shake .....	147
10.8 Havajský mix.....	147
10.9 Banánový shake.....	148
10.10 Cosmopolitan.....	148
10.11 Majonéza.....	148

---

<b>11. Čistenie .....</b>	<b>148</b>
11.1 Čistenie jednotky motora .....	149
11.2 Čistenie veka a odmerného uzáveru .....	149
11.3 Manuálne čistenie nádoby mixéra .....	149
11.4 Demontovanie a čistenie nádoby mixéra .....	150
<b>12. Skladovanie pri nepoužívaní .....</b>	<b>150</b>
<b>13. Odstraňovanie problémov .....</b>	<b>150</b>
<b>14. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii .....</b>	<b>151</b>
<b>15. Informácie o zhode.....</b>	<b>152</b>
<b>16. Informácie o záruke.....</b>	<b>152</b>

## Gratulujeme!

Kúpou mixéra SilverCrest SSMGR 600 A1, ďalej len mixér, ste si vybrali kvalitný, dlhotrvajúci a ekologický výrobok.

Výrobok je z veľkej časti vyrobený z recyklovaného plastu a väčšinou sa dá opäť recyklovať. Najlepším spôsobom ako chrániť zdroje, je výrobok po skončení jeho životnosti vhodne zlikvidovať.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním mixéra a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte mixér len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte mixér niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

## 1. Určené použitie

---

Tento mixér je zariadenie pre domácnosť, ktoré sa má používať výlučne na mixovanie, miešanie a výrobu pyrú z mäkkých potravín a drvenie kociek ľadu. Mixér sa nesmie používať na sekacie a drvenie orechov, semien alebo stoniek (bez pridania dostatočného množstva tekutiny). Nesmie sa tiež používať na rozmixovanie zrníčok cukru alebo soli. Iné látky ako potraviny sa nesmú spracovávať. Tento mixér sa nesmie používať v exteriéri alebo v tropických klimatických podmienkach. Mixér nebola navrhnutý pre podnikové alebo obchodné aplikácie. Používajte mixér v domácich prostrediach len na súkromné využitie. Akékoľvek iné použitie nezodpovedá určenému použitiu. Tento mixér spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. V prípade akejkoľvek úpravy mixéra, ktorá nebola schválená výrobcom, nie je súlad s týmito normami viac zaručený. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchy vyplývajúce z takýchto zmien.

Dodržujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

## 2. Obsah balenia

---

Vyberte mixér a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.


- **Jednotka motora s napájacím káblom a sieťovou zástrčkou**
- **Nádoba mixéra s rezným nožom**
- **Odmerný uzáver**
- **Veko**
- **Tento návod na použitie**

### 3. Ovládacie prvky

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Vo vnútri obalu je obrázok mixéra s číslami. Význam čísel je nasledovný:

1	Odmerný uzáver
2	Veko
3	Bezpečnostná západka
4	Nádoba mixéra [s mierkou s rezným nožom]
5	Otočný spínač
6	Napájací kábel
7	Jednotka motora
8	Neklízavé nôžky
9	Vinutie kábla [v spodnej časti jednotky motora]

### 4. Technické parametre

Zdroj napájania	220 – 240 V~ (striedavé napätie), 50 Hz
Spotreba el. energie	600 W
Spotreba energie v režime vypnutia alebo pohotovostnom režime	0,3 W
Doba krátkej prevádzky	3 minúta
Úrovne rýchlosti	5
Trieda ochrany	II 
Max. objem naplnenia	1,75 l

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

#### 4.1 Doba KP

Doba krátkej prevádzky [Doba KP] naznačuje aká dlhá môže byť prevádzka mixéra bez prehrievania a možného poškodenia elektrického motora. Po tejto prevádzkovej dobe musíte mixér vypnúť a počkať, kým sa motor ochladí na okolitú teplotu.

## 5. Bezpečnostné pokyny

Ak spotrebič používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny v tomto návode a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení a domácich spotrebičov. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej osobe, odovzdajte jej aj túto príručku. Tvoriť súčasť zariadenia.

### Vysvetlenie použitých symbolov



**NEBEZPEČENSTVO!** Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s vysokým rizikom, ktoré, ak sa mu nepredíde, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



**VAROVANIE!** Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredíde, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



**NEBEZPEČENSTVO!** Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pre ľudské zdravie a riziko smrteľného úrazu el. prúdom alebo poškodenia zariadenia.



**Nebezpečenstvo požiaru!** Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



Tento symbol zdôrazňuje, že jednotku motora [7] nikdy neponárajte do vody.



Tento mixér je vhodný len na použitie v suchých vnútorných priestoroch.



Tento symbol označuje časti, ktoré je možné umývať v umývačke riadu.



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.



Adresa výrobcu

Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



**VAROVANIE!**

**NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

**NEOTVÁRAJTE ZARIADENIE!**

### **Predvídateľné nesprávne použitie**

- Používajte mixér na určené použitie. Nesprávne používanie zariadenia môže spôsobiť zranenia.
- Mixér sa nesmie použiť na sekание veľmi tvrdých potravín.
- Spotrebič nesmie spracovávať ani nepotravinárske látky. Mixér sa takto môže poškodiť.

### **Osobná bezpečnosť**

- Toto zariadenie nesmú používať deti. Mixér a jeho napájací kábel sa musia držať z dosahu detí. Deti musia byť pod dozorom a nesmú sa hrať so zariadením.



**NEBEZPEČENSTVO!** Baliaci materiál nie je hračka. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s plastovými obalmi. Je tu riziko udusenía. Držte spotrebič mimo dosahu detí.

- Toto zariadenie môžu používať ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností s ich používaním, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám.
- Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.



## **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zranenia**

- Pred každým použitím vždy skontrolujte, či je mixér v bezchybnom prevádzkovom stave. Ak zistíte akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte mixér. Platí to hlavne pre napájací kábel [6], jednotku motora [7] a nádobu mixéra [4].
- Počas chodu mixéra nikdy neotvárajte veko [2]. V opačnom prípade môžu otáčajúce sa kúsky jedlá veľkou silou vystrieknuť von.
- Nikdy nedávajte ruku do nádoby mixéra [4] počas jeho chodu, pretože rezný nôž je mimoriadne ostrý a rýchlo sa otáča.
- Nikdy nevkładajte príbor alebo miešacie nástroje do nádoby mixéra [4] počas jeho chodu, pretože rezné nože sa rýchlo otáčajú a môžu spôsobiť značné poškodenie a zranenie.
- Budte opatrní pri obsluhu mixéra, vyprázdňovaní nádoby mixéra [4] a čistení zariadenia. Rezné nože sú mimoriadne ostré.
- Pred vybratím nádoby [4] z jednotky motora [7] vždy vypnite mixér.
- Pred výmenou príslušenstva alebo dielov, ktoré sa pohybujú pri používaní, jednotku vždy vypnite a odpojte napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Pred vybratím nádoby mixéra [4] z jednotky motora [7] vždy vypnite mixér a počkajte, kým motor zastaví.



## **NEBEZPEČENSTVO: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

- Mixér pripojte len k správne nainštalovanej a ľahko dostupnej sieťovej zásuvke, ktorej napätie zodpovedá napätiu na výkonnostnom štítku. Po pripojení spotrebiča musí byť sieťová zásuvka stále ľahko prístupná, aby bolo možné v núdzovom prípade rýchlo vytiahnuť napájací kábel.
- Nepoužívajte mixér v blízkosti vane, sprchy alebo drezu s vodou.
- Napájací kábel a zástrčka sa nesmú poškodiť.

- Ak je napájací kábel zariadenia poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Kryt jednotky motora [7] nikdy neotvárajte. Neobsahuje žiadne vymeniteľné súčasti. Otvorením krytu sa vystavujete riziku zásahu elektrickým prúdom.
- Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite odpojte zástrčku kábla zo zásuvky. V takom prípade sa mixér nemôže ďalej používať a musí byť skontrolovaný autorizovaným servisným personálom. Ak vznikne na zariadení požiar, nikdy sa nedýchajte dymu. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu je nebezpečné pre zdravie a môže dôjsť k zraneniu!
- Napájací kábel sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Napájací kábel nestláčajte ani nemačkajte. Ak vyťahujete napájací kábel zo zásuvky, uchopte ho za zástrčku. Napájací kábel vždy položte tak, aby nepredstavoval nebezpečenstvo zakopnutia. Môže dôjsť k zraneniu!
- Ak nechávate zariadenie bez dozoru a pred zmontovaním, demontovaním alebo čistením alebo ak sa vyskytne problém na zariadení, vždy ho odpojte zo sieťovej zásuvky. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!



Nikdy neponárajte jednotku motora [7] do vody a zabráňte tomu, aby kvapalina prenikla do krytu jednotky motora [7].

- Ak sa kvapalina dostane do krytu jednotky motora [7], odpojte zástrčku zo zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!
- Nikdy sa mokrými rukami nedotýkajte jednotky motora [7], napájacieho kábla ani zástrčky kábla. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!

- Po použití okamžite odpojte mixér zo zásuvky. Zariadenie nie je napájané el. energiou len vtedy, keď je zástrčka odpojená zo zásuvky. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!
- Nenechávajte mixér počas prevádzky bez dozoru, aby ste mohli rýchlo reagovať na prípadné nebezpečenstvo.



## RIZIKO prehrievania a požiaru

- Mixér používajte len s naplnenou nádobou mixéra [4], nikdy nie prázdnu.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na priamom slnečnom svetle alebo v blízkosti výhrevných spotrebičov (ohrievače, rúry a pod.).

## 6. Autorské práva

---

Celý obsah tejto Používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače. Podliehajú zmene bez upozornenia.

## 7. Než začnete

---

Vyberte mixér a všetko príslušenstvo z balenia a skontrolujte, či je obsah balenia úplný. Odstráňte všetok obalový materiál. Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

Pred prvým použitím vyčistite mixér tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie“.

## 8. Začíname

---

### 8.1 Nastavenie mixéra




#### VAROVANIE!



- Spotrebič používajte len v suchých a uzatvorených priestoroch. Nikdy ho nepoužívajte vonku.
  - Položte mixér len na rovný a stabilný povrch. Ak nie je mixér položený na rovnom povrchu, môže sa prevrátiť a spôsobiť tak škodu na majetku a zranenie.
  - Napájací kábel [6] nesmie byť vo vašej pracovnej oblasti. V opačnom prípade môžete o mixér zatahnuť, prevrátiť ho a zhodiť na zem.
1. Odviňte napájací kábel [6] na požadovanú dĺžku a vedte ho cez zárez pod blokom motora [7].
  2. Položte jednotku motora [7] na rovný, nešmyklavý a suchý povrch. Ešte nepripájajte napájací kábel [6] do sietovej zásuvky v stene!

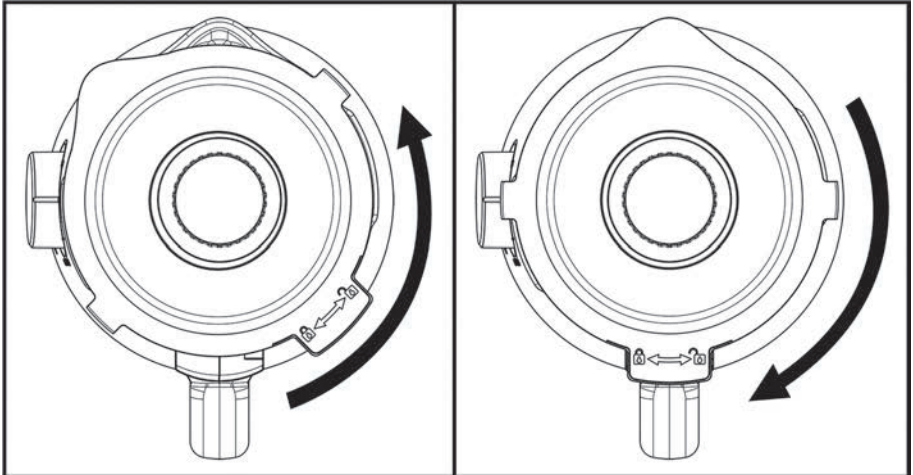
## 9. Používanie

### 9.1 Plnenie nádoby mixéra

1. Odoberte veko [2] a odmerný uzáver [1] z nádoby mixéra [4]. Na tento účel jemne otočte vekom [2] proti smeru hodinových ručičiek smerom k , kým sa neodhalia západky na okraji veka [2], a zdvihnite ho smerom nahor z nádoby mixéra [4].
2. Vložte do nádoby mixéra [4] požadované ingrediencie. Nasledujúca tabuľka poskytuje návod na spracovanie rôznych potravín. Množstvo môžete tiež odhadnúť, ak na nádobe mixéra [4] nie je vhodné označenie.

Jedlo	Odporúčané množstvo	Odporúčaná úroveň	Odporúčaný čas spracovania
Smoothies, mliečne koktaily, jogurt	pribl. 1200 ml	2 - 5	60 – 90 s
Tekutiny	pribl. 1750 ml	1 - 3	60 sekúnd
Zeleninová polievka	pribl. 1450 ml	3 - 5	3 min
Detská strava	pribl. 700 g	5	3 min
Ľadové kocky	pribl. ¼ objemu plnenia	P	15 – 20 x

3. Zložte veko [2] späť na nádobu mixéra [4]. Najprv jemne otočte vekom [2] proti smeru hodinových ručičiek smerom k , tak, aby západky na okraji veka [2] zapadli do medzier na nádobe mixéra [4]. Zatlačte veko [2] na nádobe mixéra [4] a jemne ním [2] otočte v smere hodinových ručičiek smerom k , pokým nezapadne na miesto. Bezpečnostná západka [3] musí tiež zapadnúť do zárezu v hornej časti rukoväte nádoby mixéra [4].



## 9.2 Nasadenie nádoby mixéra na jednotku motora



### VAROVANIE!

Ak je otočný spínač [5] nastavený na jednom z výkonnostných stupňov, mixér sa zapne hneď ako upevníte nádobu mixéra [4] na jednotku motora [7] a zatvoríte veko [2].

1. Ak je napájací kábel pripojený k sieťovej zásuvke, odpojte ho zo zásuvky.
2. Skontrolujte, či je otočný spínač [5] mixéra v polohe „0“.
3. Umiestnite nádobu mixéra [4] na jednotku motora [7]. Uistite sa, že rukoväť na nádobe mixéra [4] smeruje doprava. Šípka ▼ na spodnej časti nádoby mixéra [4] musí smerovať k šípke ▲ na jednotke motora [7]. Ak je to potrebné, jemne otáčajte nádobou mixéra [4] dopredu a dozadu, kým nádobu mixéra [4] neklese na jednotku motora [7].
4. Pripojte napájací kábel [6] do sieťovej zásuvky pod prúdom.

## 9.3 Zapnutie/výber rýchlosti



Mixér môžete zapnúť len vtedy, ak je nádobu mixéra [4] správne uzavretá a správne nasadená na jednotku motora [7] a veko [2] je zatvorené.

Vyberte požadovanú rýchlosť pomocou otočného spínača [5].

<b>Úroveň 1 až 3</b>	Na mixovanie, miešanie a roztláčanie tekutého a polopevného jedla
<b>Úroveň 3 až 5</b>	Na sekanie a pre pevnejšie jedlo
<b>P</b>	Na drvenie ľadu a krátke impulzy pri vysokej rýchlosti. Aj na čistenie rezných nožov. Otočný spínač [5] sa v tomto režime nezapína, aby sa zabezpečilo, že motor nebude preťažený. Túto funkciu musíte preto vždy používať len veľmi krátko.



Ak chcete drviť kocky ľadu, nenapĺňajte nádobu mixéra [4] kockami ľadu nad približne ¼ objemu plnenia [množstvo môžete aj odhadnúť]. V opačnom prípade sa ľad nerozdrví dokonale.

## 9.4 Plnenie nádoby mixéra počas chodu mixéra



### VAROVANIE!

- Počas chodu mixéra otvárajte len odmerný uzáver [1] a nie celé veko [2] nádoby mixéra [4]. V opačnom prípade sa otáčajúce jedlo môže vymrštíť von.
- Keď je odmerný uzáver [1] otvorený, nikdy nevkładajte príbor ani iné veci do nádoby mixéra [4]. Môže dôjsť k zraneniu!

Počas chodu mixéra pridávajte ingrediencie nasledovne:

1. Otočte odmerným uzáverom [1] proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
2. Vložte do nádoby mixéra [4] požadované ingrediencie.
3. Zatvorte odmerný uzáver [1]. Na tento účel vložte odmerný uzáver [1] do veka [2] a otočte ním v smere hodinových ručičiek.

## 9.5 Odobratie nádoby mixéra z jednotky motora

1. Otočte otočným spínačom [5] do polohy „0“. Ak nechcete mixér ďalej používať, odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Počkajte, kým sa motor zastaví.
3. Kolmým nadvíhnutím vyberte nádobu mixéra [4] z jednotky motora [7].

## 9.6 Všeobecné tipy na používanie mixéra

- Ak chcete spracovať tvrdé ingrediencie, najprv ich nakrájajte na malé kúsky [pribl. 2 až 3 cm].
- Na rozmixovanie tvrdých ingrediencií postupne pridávajte malé kúsky do nádoby mixéra [4] s otvoreným odmerným uzáverom [1].
- Ak chcete rozmixovať tekuté ingrediencie, začnite s malým množstvom tekutiny. Potom postupne pridávajte malé množstvá tekutiny do nádoby mixéra [4] s otvoreným odmerným uzáverom [1].

## 10. Príklady receptov

V tejto časti nájdete niekoľko univerzálnych receptov, ktoré je možné pozmeniť zámenou určitých ingrediencií, aby vyhovovali individuálnym chutiam.

### 10.1 Mojo Picón

Táto pikantná papriková omáčka je receptom z Kanárskych ostrovov a servíruje sa k zemiakom vareným v slanej šupke [Papas arrugadas]. Chutí aj s grilovaným mäsom alebo rybou.

- 4 červené papriky
- 1 až 2 čili papričky
- 1 strúčik cesnaku
- 200 ml olivového oleja
- 50 ml bielovínneho octu
- Rasca
- Paprika [sladká alebo palivá, podľa vlastnej chuti]
- soľ

Nakrájajte papriky na malé kúsky. Rozdeľte na polovicu a pozdĺžne čili papričky a vyberte semenka. Nadrobno nasekajte. Vložte do nádoby mixéra [4] spolu s olejom a octom.

Olúpte strúčik cesnaku, vytlačte a pridajte do nádoby.

Mixujte približne jednu minútu na 3 rýchlosti.

Ochuťte soľou, paprikou a rascou a pred servírovaním znova trochu premiešajte.

### 10.2 Guacamole

Tento mimoriadne zdravá nátierka z avokáda je populárna v Juhoamerickom regióne. Táto zelená nátierka je hlavnou zložkou mnohých jedál, či už ho servírujete s mexickým nachos alebo argentínskym steakom.

- 2 zrelé avokáda
- 2 paradajky
- 2 až 4 strúčiky cesnaku, podľa vlastnej chuti
- ½ limetky alebo citrónu
- Soľ a čierne korenie

Rozkrojte avokáda na polovice a vyberte kôstky. Polievkovou lyžicou odstráňte dužinu ovocia od šupky a nahrubo nasekajte.

Vložte avokáda do nádoby mixéra [4]. Vytlačte cesnak a tiež ho tam vložte. Nalejte tam aj vytlačenú šťavu z limetky alebo citróna. Mixujte približne jednu minútu na 3 rýchlosti. Ochutíte soľou a čiernym korením, pridajte viac limetkovej šťavy a cesnaku podľa chuti a trochu premiešajte. Vložte avokádovú nátierku do misky. Nasekajte paradajky na malé kúsky a rukou premiešajte s avokádovou nátierkou. Nenechávajte nátierku stáť príliš dlho, inak zhnedne, v prípade potreby ju pokvapkajte citrónovou alebo limetkovou šťavou.

### 10.3 Piña Colada

Klasický karibský koktail z ananásu a kokosu.

Pre 1 koktail:

- 100 g ľadových kociek
- 5 cl bieleho rumu
- 2 cl tmavého rumu
- 4 cl smotany
- 4 cl kokosového krému
- 10 cl šťavy z ananásu

Vložte kocky ľadu do nádoby mixéra [4] a krátkymi impulzmi ich rozdrvte presunutím do polohy „P“.

Vložte rozdrvený ľad do kokteilového pohára.

Vložte všetky ostatné ingrediencie do nádoby mixéra [4] pri rýchlosti 1 potom prepnite na rýchlosť 3, kým sa nebude peniť. Nalejte na ľad do kokteilového pohára. Ozdobte kúskom ananásu a kokteilovou čerešničkou na okraj pohára a podávajte so slamkou.

### 10.4 Ľadové kapučíno

- 100 g ľadových kociek
- 1 šálka silnej ľadovej kávy
- 1 naberačka vanilkovej zmrzliny

Vložte kocky ľadu do nádoby mixéra [4] a krátkymi impulzmi ich rozdrvte presunutím do polohy „P“. Pridajte vanilkovú zmrzlinu a zmixujte na rýchlosti 3. Pridajte studenú kávu a trochu premiešajte na rýchlosti 1. Podávajte okamžite.

### 10.5 Smoothie

4 porcie

- 350 g bobúľ [napr. jahody, maliny, čučoriedky alebo černice]
- 1 banán
- 500 ml pomarančového džúsu
- 1 pol. lyžice medu

Umyte a očistite bobule, jahody prerežte na polovicu. Nakrájajte banán a vložte všetky ingrediencie do nádoby mixéra [4]. Mixujte približne 30 sekúnd na rýchlosti 4. Podávajte okamžite.

Tip: Chutné najmä v lete s mrazenými bobuľami. Potom najprv krátkymi impulzmi rozdrvte bobule v polohe „P“ a potom pridajte ostatné prísady a krátko rozmixujte na úrovni 4.

## 10.6 Bulharský tarator

Osviežujúco ľahké jedlo, chutné najmä počas horúcich letných dní. Podávajte s čerstvým chlebom alebo zemiakmi pečenými v šupke.

- 500 g normálneho jogurtu
- 400 g uhoriek
- 4 strúčiky cesnaku
- 1 zväzok kôpru
- 50 g vlašských orechov
- 50 ml olivového oleja
- 400 ml studenej vody
- Soľ a čierne korenie

Nožom nahrubo nasekajte polovice vlašských orechov na doske na krájanie. Nakrájajte uhorky na kolieska a vložte spolu s jogurtom do nádoby mixéra [4]. Pretlačte a pridajte cesnak. Nastrihajte kôpor nad nádobou mixéra [4] nožnicami. Krátko všetko rozmixujte pri rýchlosti 4. Pridajte nasekané orechy, vodu a olivový olej a znova zmiešajte [rýchlosť 2 alebo 3]. Ochutte soľou a čiernym korením.

Ozdobte trochou kôpru a polovicou vlašského orecha.

## 10.7 Tropický shake

Osviežujúci kokteil na leto.

- 125 g ľadových kociek
- 50 ml pomarančového džúsu
- 60 ml šťavy z papáje
- 125 ml šťavy z ananásu
- ½ malej plechovky broskýň so šťavou

Vložte kocky ľadu do nádoby mixéra [4] a krátkymi impulzmi ich rozdrvte presunutím do polohy „P“. Pridajte zvyšné ingrediencie do nádoby mixéra [4] a zmiešajte pri rýchlosti 3.

## 10.8 Havajský mix

Energický kokteil na oslavy.

- ¼ l šťavy z ananásu
- ¼ l rumu
- ½ l mlieka
- 2 pol. lyžice medu
- 4 banány

Olúpte banány, vložte ich do nádoby mixéra [4] a rozmiešajte pri rýchlosti 2. Pridajte zvyšné ingrediencie do nádoby mixéra [4] a zmiešajte pri rýchlosti 1.

## 10.9 Banánový shake

Klasika medzi shakmi.

- ½ l mlieka
- Trošku citrónovej šťavy
- 2 banány
- Približne 1 až 2 polievkové lyžice cukru alebo vanilkového cukru [v závislosti od chuti a dozretosti banánov]

Olúpte banány, vložte ich do nádoby mixéra [4] a rozmiešajte pri rýchlosti 2. Po kúskoch pridávajte mlieko, citrónovú šťavu a cukor a premiešavajte, pokým to nebude všetko rovnomerne premiešané.

Podávajte chladené.

## 10.10 Cosmopolitan

Nie len pre džezový klub.

- 12 ml likéru Cointreau
- 25 ml šťavy z červených bobúľ
- Šťava z ½ limetky
- 6 ľadových kociek
- 40 ml vodky

Vložte kocky ľadu do nádoby mixéra [4] a krátkymi impulzmi ich rozdrvte presunutím do polohy „P“. Pridajte zvyšné ingrediencie do nádoby mixéra [4] a zmiešajte pri rýchlosti 3.

## 10.11 Majonéza

- 2 vajička
- 250 ml oleja [repkového alebo slnečnicového]
- Voliteľná horčica a korenie podľa chuti

Vajička a olej by mali mať izbovú teplotu, aby sa dosiahli najlepšie výsledky. Do nádoby mixéra [4] pridajte vajcia a mixujte pri rýchlosti 3. Postupne pridávajte olej v priebehu 90 sekúnd a miešajte, kým nevznikne krémová majonéza. Ak chcete, môžete do majonézy pridať horčicu alebo iné korenie, aby ste jej dodali chuť.

## 11. Čistenie

---



Nádoba mixéra [4] a veko [2] vrátane odmerného uzáveru [1] sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



### Nebezpečenstvo zranenia

Nikdy nedávajte ruku do nádoby mixéra [4], pretože rezné nože sú mimoriadne ostré.

Odporúča sa vyčistiť mixér pred prvým použitím a hneď po každom použití tak, aby sa v nádobe mixéra [4] neusadili žiadne zvyšky.

Najrýchlejší a najjednoduchší spôsob vyčistenia vnútra nádoby mixéra [4] je opláchnuť ho krátko pod tečúcou vodou. Potom postupujte nasledovne:

1. Naplňte nádobu mixéra [4] s približne 750 ml vody.
2. Pridajte pár kvapiek prostriedku na umývanie riadu, zatvorte veko [2] a položte nádobu mixéra [4] na jednotku motora [7].
3. Pripojte sieťovú zástrčku na napájacom kábli [6] do sieťovej zásuvky a otočný spínač [5] niekoľkokrát otočte do polohy „P“.
4. Vypláchnite nádobu mixéra [4] čistou vodou.

Toto bude zvyčajne stačiť na vyčistenie rezných nožov a vnútra nádoby mixéra [4]. Ak výsledky nie sú uspokojivé, postupujte podľa opisu v kapitole „Manuálne čistenie nádoby mixéra“.

## 11.1 Čistenie jednotky motora



### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Pred čistením jednotky motora [7] vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Mohlo by dôjsť k zraneniu elektrickým prúdom.
- Nevylejte ani nenasťriekajte na jednotku motora [7] žiadne tekutiny. Neponárajte ju ani do vody alebo iných kvapalín. Mohlo by dôjsť ku skratom, ktoré môžu viesť k úrazom el. prúdom alebo požiaru.



### Varovanie o škode na majetku

Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch jednotky motora [7]. Mohlo by to poškodiť kryt jednotky motora [7].

Jednotku motora [7], plastové komponenty a napájací kábel [6] očistite mierne navlhčenou handričkou. Pri ťažko odstrániteľnej špiny naneste na vlhkú handričku trochu čistiaceho prostriedku. Potom všetky časti dôkladne vysušte.

## 11.2 Čistenie veka a odmerného uzáveru

Veko [2] a odmerný uzáver [1] môžete umývať v umývačke riadu alebo ich umyť prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou. Opláchnite všetky časti čistou vodou a dôkladne ich osušte.

## 11.3 Manuálne čistenie nádoby mixéra



### Nebezpečenstvo zranenia

Nikdy nedávajte ruku do nádoby mixéra [4], pretože rezné nože sú mimoriadne ostré.

Nádobu mixéra [4] môžete vyčistiť prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou. Ak chcete odstrániť ťažko odstrániteľnú špinu vnútri nádoby mixéra [4], môžete použiť kefu na umývanie riadu s predĺženou rukoväťou alebo kefu na fľaše.

Potom nádobu mixéra [4] opláchnite čistou vodou a dobre ju osušte.

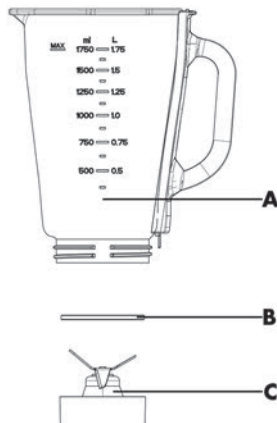
Aj pri ťažko odstrániteľnej špiny môžete nádobu mixéra [4] demontovať nasledovne a potom ju vyčistiť.

## 11.4 Demontovanie a čistenie nádoby mixéra



### Varovanie o škode na majetku

- Tesniaci krúžok [B] nie je vhodný na umývanie v umývačke riadov.
- Nedemontujte plastovú základňu s rezným nožom [C]. Rezný nôž musí vždy zostať upevnený k plastovej základni.
- Plastovú základňu s rezným nožom [C] naskrutkujte na sklenenú nádobu [A], inak môže obsiahnutá kvapalina vytekať.



1. Sklenenú nádobu [A] držte tak, ako je znázornené na obrázku. Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek plastovú základňu s rezným nožom [C] uvoľnite a oddelte od sklenenej nádoby [A]. Odstráňte tesniaci krúžok [B]. Nestraťte počas toho tesniaci krúžok [B].
2. Vyčistite sklenenú nádobu [A] a plastovú základňu s rezným nožom [C] v dreze alebo umývačke riadov. Tesniaci krúžok [B] nie je vhodný na umývanie v umývačke riadov.
3. Vyčistite tesniaci krúžok [B] v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite tesniaci krúžok [B] čistou vodou a dôkladne ho osušte.
4. Po vyčistení znova založte tesniaci krúžok [B] do príslušnej drážky na plastovej základni s rezným nožom [C]. Tesniaci krúžok [B] musí teraz pevne držať.
5. Plastovú základňu s rezným nožom [C] otočte proti smeru hodinových ručičiek na sklenenú nádobu [A].

## 12. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak už nepotrebuje mixér, vyčistite ho tak, ako je opísané v časti „Čistenie“. Napájací kábel [6] omotajte okolo vinutia kábla [9] v spodnej časti a mixér uložte na čisté a suché miesto mimo dosahu detí.

## 13. Odstraňovanie problémov

Ak mixér nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku.



### Mixér nefunguje.

- Napájacia zástrčka nie je pripojená. Zapojte ju do sieťovej zásuvky.
- Sieťová zásuvka je chybná. Odskúšajte spotrebič v inej sieťovej zásuvke, o ktorej viete, že určite funguje.

**Čepeľ sa neatáča/otáča sa pomaly**

- Nádoba mixéra [4] nie je správne nasadená na jednotke motora [7]. Umiestnite nádobu mixéra [4] na jednotku motora [7] správne. Pozrite si kapitolu „Nasadenie nádoby mixéra na jednotku motora“.
- Veko [2] nie je správne nasadené na nádobe mixéra [4]. Správne založte veko [2] na nádobu mixéra [4]. Pozrite si aj kapitolu „Plnenie nádoby mixéra“.
- Potraviny, ktoré mixujete sú príliš tvrdé.

**14. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii**

	<p>Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnu likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátite na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.</p>
	<p>Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.</p>



**Platí len pre Francúzsko:****„Triedme jednoduchšie“**



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

**Len pre Španielsko a Portugalsko:**

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



	Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky [a] a čísla [b], a ich význam je nasledovný:
	1 – 7: plast / 20 – 22: papier a kartón / 80 – 98: kompozitné materiály.

Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Vlnitá lepenka	Balenie, vnútorná škatuľa
	Papier	Hodvábný papier vo vnútri predajného balenia

## 15. Informácie o zhode



Produkt spĺňa požiadavky príslušných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode a prípadne ďalšie vyhlásenia o zhode si možno prevziať z tohto odkazu:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Kontaktná adresa podľa nariadenia EÚ 2023/988 o všeobecnej bezpečnosti výrobkov: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Informácie o záruke

### Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

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

## Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

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

## Rozsah záruky

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

## Postup pri uplatňovaní záruky

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

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





## Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: [targa@lidl.sk](mailto:targa@lidl.sk)

**IAN: 541055\_2507**



## Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

# Índice

<b>1. Uso destinado .....</b>	<b>157</b>
<b>2. Contenido del embalaje.....</b>	<b>157</b>
<b>3. Mandos.....</b>	<b>158</b>
<b>4. Datos técnicos.....</b>	<b>158</b>
4.1 Tiempo de funcionamiento breve .....	158
<b>5. Instrucciones de seguridad .....</b>	<b>159</b>
<b>6. Copyright .....</b>	<b>163</b>
<b>7. Antes de empezar .....</b>	<b>163</b>
<b>8. Primeros pasos .....</b>	<b>163</b>
8.1 Instalación de la batidora .....	163
<b>9. Uso.....</b>	<b>164</b>
9.1 Llenado del vaso de la batidora .....	164
9.2 Colocación del vaso de la batidora en la unidad del motor .....	165
9.3 Encendido y selección de velocidades.....	165
9.4 Llenado del vaso de la batidora mientras está utilizando el aparato .....	165
9.5 Extracción del vaso de la batidora de la unidad del motor.....	166
9.6 Consejos generales para utilizar la batidora.....	166
<b>10. Recetas.....</b>	<b>166</b>
10.1 Mojo picón .....	166
10.2 Guacamole .....	166
10.3 Piña colada .....	167
10.4 Capuchino helado.....	167
10.5 Smoothie .....	168
10.6 Sopa búlgara Tarator.....	168
10.7 Sorbete tropical .....	168
10.8 Cóctel Hawái.....	169
10.9 Batido de plátanos.....	169
10.10 Cosmopolitan.....	169
10.11 Mayonesa .....	169

<b>11. Limpieza</b> .....	<b>170</b>
11.1 Limpieza de la unidad del motor .....	170
11.2 Limpieza de la tapa y del tapón medidor .....	170
11.3 Limpieza del vaso de la batidora de forma manual .....	170
11.4 Desmontaje y limpieza del vaso de la batidora .....	171
<b>12. Almacenamiento cuando no se utilice</b> .....	<b>171</b>
<b>13. Resolución de problemas</b> .....	<b>171</b>
<b>14. Normativa medioambiental e información sobre el desecho</b> .....	<b>172</b>
<b>15. Notas sobre la conformidad</b> .....	<b>173</b>
<b>16. Información sobre la garantía</b> .....	<b>173</b>

---

## ¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta batidora de vaso SilverCrest SSMGR 600 AI, de ahora en adelante "la batidora", ha obtenido un producto duradero de calidad que además es sostenible.

El producto ha sido fabricado mayoritariamente con plástico reciclado, el cual incluso puede volver a reciclarse. La mejor manera de aprovechar los recursos es desechando el producto de forma apropiada al final de su ciclo de vida útil.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la batidora solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la batidora a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

---

## 1. Uso destinado

Esta batidora es un electrodoméstico que solamente sirve para mezclar, batir y licuar ingredientes blandos así como para picar cubitos de hielo. La batidora de vaso no se puede utilizar para trocear o picar nueces, granos o tallos [sin añadir una cantidad suficiente de líquido]. Tampoco debe emplearse para refinar el grano del azúcar o de la sal, ni procesarse otro tipo de sustancias que no sea alimento. La batidora no debe ser empleada a la intemperie ni en climas tropicales. La batidora no ha sido diseñada para fines corporativos ni comerciales. Solamente debe emplear la batidora en entornos domésticos para fines privados. Cualquier otro uso no se corresponde al uso destinado. Esta batidora cumple todos los requisitos de conformidad CE, incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. En caso de que se modifique la batidora sin aprobación del fabricante, no se garantizará el cumplimiento de dichos estándares. El fabricante no será responsable de ningún daño ni de malfuncionamiento provocadas por modificaciones no autorizadas.

Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas del país donde emplee el producto.

---

## 2. Contenido del embalaje

Desembale la batidora y todos los accesorios. Quite el material de embalaje y compruebe que no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. En caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante.


- **Unidad del motor con cable de alimentación y enchufe**
- **Vaso de la batidora con cuchilla de corte**
- **Tapón medidor**
- **Tapa**
- **Este Manual del usuario**

### 3. Mandos

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración de la batidora con números. A continuación se muestra el significado de los números:

1	Tapón medidor
2	Tapa
3	Lengüeta de seguridad
4	Vaso de la batidora con escala y cuchillas de corte
5	Mando giratorio
6	Cable de alimentación
7	Unidad del motor
8	Patas antideslizantes
9	Soporte para cable (en la parte inferior de la unidad del motor)

### 4. Datos técnicos

Alimentación	de 220 a 240 V~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo	600 W
Consumo de energía en modo apagado o en espera	0,3 W
Tiempo de servicio temporal	3 minuto
Velocidades	5
Clase de protección	II 
Volumen de llenado máx.	1,75 litros

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

#### 4.1 Tiempo de funcionamiento breve

El tiempo tiempo de funcionamiento breve indica el tiempo máximo de funcionamiento de la batidora sin que se sobrecaliente el motor y sin que sufra daños. Una vez transcurrido este período de funcionamiento, deberá apagar la batidora de vaso y esperar a que el motor se enfríe hasta llegar a la temperatura ambiental.

## 5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente las instrucciones correspondientes en este manual y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar dispositivos eléctricos y electrodomésticos pequeños de cocina. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el aparato, acompáñelo siempre del presente manual. Forma parte del aparato.

### Explicación de los símbolos empleados en este manual



**¡PELIGRO!** Esta palabra indica un peligro de alto riesgo que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



**¡ADVERTENCIA!** Esta palabra indica un peligro de riesgo mediano que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



**¡PELIGRO!** Este símbolo indica que existe un peligro para la salud humana o incluso peligro de muerte o el riesgo de que puedan producirse daños materiales debido a descargas eléctricas.



**¡Peligro de incendio!** Este símbolo le advierte de que podría provocarse un incendio si no se respetan las instrucciones.



Este símbolo indica que nunca debe sumergir la unidad del motor [7] en agua.



Esta batidora solo debe emplearse en espacios interiores y secos.



Este símbolo designa partes que se pueden lavar en un lavavajillas eléctrico.



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.



Dirección del fabricante



Este símbolo indica más información sobre el tema.



**¡ADVERTENCIA!**  
**¡PELIGRO DE SACUDIDAS ELÉCTRICAS!**  
**¡NO ABRIR EL PRODUCTO!**

### Posible uso indebido

- Emplee la batidora solo para los fines intencionados. El uso inadecuado del producto puede causar daños.
- Esta batidora no debe utilizarse para picar alimentos muy duros.
- Tampoco se pueden procesar sustancias que no sean alimentos. De lo contrario se puede dañar la batidora.

### Seguridad de las personas

- Los niños no deben utilizar este aparato. Tanto la batidora como el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños. Vigile que los niños no jueguen con este aparato.



**¡PELIGRO!** El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Este dispositivo pueden utilizarlo personas con discapacidad física, sensorial o mental, o personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto y seguro del aparato y, además, conozcan los riesgos que implica.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.



**¡PELIGRO! Peligro de lesiones**

- Antes de cada utilización, compruebe que la batidora esté en perfectas condiciones. Si la batidora ha sido dañada, no la emplee. Esto en particular se refiere al cable de alimentación [6], a la unidad del motor [7] y al vaso de la batidora [4].

- No abra nunca la tapa [2] cuando esté la batidora de vaso en funcionamiento, ya que podrían salir expulsados con mucha fuerza trozos de comida dando vueltas.
- No introduzca nada en el vaso de la batidora [4] mientras esté el aparato en funcionamiento porque las cuchillas de corte están muy afiladas y giran a gran velocidad.
- No introduzca nunca cubiertos u otros objetos para batir en el vaso de la batidora [4] mientras el aparato esté en funcionamiento porque las cuchillas de corte giran a gran velocidad y pueden causar lesiones y daños graves.
- Preste especial atención al manejar la batidora, al vaciar el vaso [4] y al limpiar el dispositivo. Las cuchillas de corte están muy afiladas.
- Siempre apague la batidora antes de levantar el vaso [4] de la unidad del motor [7].
- Siempre apague la batidora y desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de cambiar accesorios o de tocar piezas que se mueven cuando el aparato está en funcionamiento.
- Siempre apague la batidora y espere hasta que el motor se haya detenido antes de levantar el vaso [4] de la unidad del motor [7].



### **PELIGRO: Peligro de descarga eléctrica**

- Solo debe conectar la batidora a una toma eléctrica debidamente instalada y fácilmente accesible. Además, la tensión de la red eléctrica debe coincidir con la indicada en la etiqueta de características. Después de conectar el aparato, la toma eléctrica debe permanecer fácilmente accesible de manera que pueda desconectar el enchufe rápidamente en caso de emergencia.
- No utilice nunca la batidora cerca de una bañera, una ducha o un fregadero.
- El cable de alimentación y el enchufe no deben estar dañados.

- Si el cable de alimentación de este aparato sufre daños, debe sustituirlo por otro del mismo fabricante, del servicio de atención al cliente o de un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.
- No abra nunca la carcasa de la unidad del motor [7]. No contiene ninguna pieza reemplazable. Si abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- En caso de humo, ruido u olor anormal, desenchufe el cable inmediatamente de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar la batidora hasta que la revise un técnico autorizado. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser perjudicial para la salud y podría lesionarse.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no pueda sufrir daños por bordes afilados o puntos calientes. No pince ni doble el cable de alimentación. Sujete el cable de alimentación siempre por el enchufe y nunca tire del cable al desconectarlo. Instale el cable de alimentación de manera que nadie pueda tropezar. Existe riesgo de lesión.
- Desconecte siempre el dispositivo de la toma eléctrica si no está vigilado y sobre todo antes del montaje, el desmontaje o la limpieza, o si hubiese algún problema con el dispositivo. Existe peligro de descarga eléctrica.



Nunca sumerja la unidad del motor [7] en agua ni permita que entren líquidos en la carcasa de la unidad del motor [7].

- Si entrasen líquidos en la carcasa de la unidad del motor [7], desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Existe peligro de descarga eléctrica.
- No toque la unidad del motor [7], el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas. Existe peligro de descarga eléctrica.
- Desconecte la batidora de la toma eléctrica inmediatamente después de utilizarla. El dispositivo solo quedará sin energía eléctrica si está

desconectado de la toma de corriente. Existe peligro de descarga eléctrica.

- No deje la batidora sin supervisión mientras esté en funcionamiento para que pueda reaccionar rápidamente en caso de peligro.



### **PELIGRO de sobrecalentamiento e incendio**

- Solo utilice la batidora cuando esté el vaso [4] lleno, nunca cuando esté vacío.
- Cuando esté utilizando el aparato, evite colocarlo directamente en la luz solar o cerca de aparatos que emiten calor [calentadores, cocinas, hornos, etc.].

## **6. Copyright**

Todo el contenido del presente Manual del usuario está protegido por derechos de autor y se ofrece al lector con fines informativos exclusivamente. Queda totalmente prohibida cualquier reproducción o copia de sus datos o información sin el previo consentimiento por escrito del autor. Lo mismo será aplicable a cualquier uso comercial de los contenidos y la información ofrecidos. Todos los textos y los diagramas son actuales en el momento de la publicación impresa. El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

## **7. Antes de empezar**

Saque la batidora y todos los accesorios del embalaje y compruebe que no falte nada. Retire todo el material de embalaje. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y reciclelo debidamente.

Antes de emplearla por primera vez, limpie la batidora como descrito en el capítulo "Limpieza".

## **8. Primeros pasos**

### **8.1 Instalación de la batidora**




#### **¡ADVERTENCIA!**



- Solo debe utilizar el aparato en interiores y entornos secos. No lo utilice al aire libre.
  - Solo debe colocar la batidora en una superficie plana y estable. Si coloca la batidora en una superficie que no sea plana, puede que se vuelque y que se produzcan daños materiales y lesiones.
  - Asegúrese de que el cable de alimentación [6] no está en la zona de trabajo, ya que podría tirar de él accidentalmente y volcar la batidora, o bien hacer que la batidora se caiga de la superficie de trabajo.
1. Desenrolle el cable de alimentación [6] hasta la longitud deseada y páselo por la ranura debajo de la unidad del motor [7].
  2. Coloque la unidad del motor [7] sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca. No enchufe todavía el cable de alimentación [6] a la toma eléctrica.

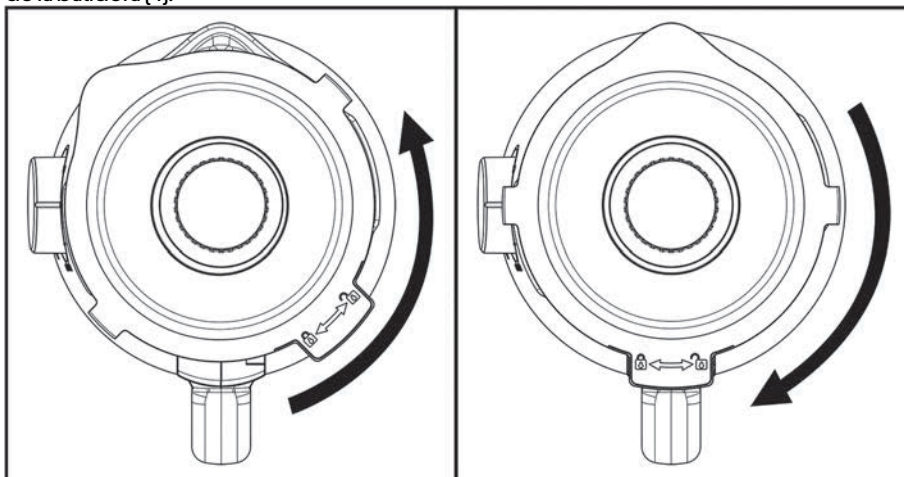
## 9. Uso

### 9.1 Llenado del vaso de la batidora

1. Quite la tapa [2] y el tapón medidor [1] del vaso de la batidora [4]. Para ello, gire la tapa [2] suavemente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición  de forma que los ganchos del borde de la tapa [2] queden expuestos y levántela del vaso de la batidora [4].
2. Añada los ingredientes que desee en el vaso de la batidora [4]. La tabla siguiente le servirá como guía a la hora de procesar los diferentes tipos de alimentos. También le permite estimar la cantidad si en el vaso de la batidora [4] no encuentra una marca adecuada.

Comida	Cantidad recomendada	Velocidad recomendada	Tiempo de procesado recomendado
Smoothies, batidos, yogur	aprox. 1200 ml	2 - 5	60 a 90 segundos
Líquidos	aprox. 1750 ml	1 - 3	60 segundos
Sopa de verduras	aprox. 1450 ml	3 - 5	3 minutos
Papilla para bebés	aprox. 700 g	5	3 minutos
Cubitos de hielo	aprox. ¼ del volumen máximo	P	15 a 20 veces

3. Vuelva a colocar la tapa [2] en el vaso de la batidora [4]. Para ello, gire la tapa [2] suavemente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición  de forma que los ganchos del borde de la tapa [2] queden insertados en los orificios del vaso de la batidora [4]. Presione la tapa [2] encima del vaso de la batidora [4] y gire la tapa [2] suavemente en sentido horario hasta la posición  de forma que se quede cerrada y encaje. Asegúrese de que la lengüeta de seguridad [3] también encaje en la muesca de la parte superior del mango del vaso de la batidora [4].



## 9.2 Colocación del vaso de la batidora en la unidad del motor



### ¡ADVERTENCIA!

Si el mando giratorio [5] está puesto en uno de los distintos niveles de velocidad, la batidora se encenderá en cuanto coloque el vaso [4] en la unidad del motor [7] y cierre la tapa [2].

1. Si está conectado el enchufe a la toma eléctrica, desenchúfelo.
2. Asegúrese de que el mando giratorio [5] de la batidora está en la posición "0".
3. Coloque el vaso de la batidora [4] en la unidad del motor [7]. Asegúrese de que el mango del vaso de la batidora [4] se quede orientado hacia la derecha. La flecha ▼ en la parte inferior del vaso de la batidora [4] debería estar alineado con la flecha ▲ de la unidad del motor [7]. Si fuera necesario, gire el vaso de la batidora [4] hacia un lado u otro hasta que el vaso de la batidora [4] se baje sobre la unidad del motor [7].
4. Conecte el cable de alimentación [6] a una toma eléctrica.

## 9.3 Encendido y selección de velocidades



Solo se puede encender la batidora cuando el vaso de la batidora [4] está debidamente cerrado y colocado correctamente en la unidad del motor [7] y la tapa [2] está cerrada.

Seleccione la velocidad que desee con el mando giratorio [5].

<b>Velocidades 1 a 3</b>	Para batir, mezclar y licuar: líquidos o comidas semisólidas
<b>Velocidades 3 a 5</b>	Para trocear, etc.: comidas sólidas
<b>P</b>	Para picar hielo y legumbres pequeñas a intervalos con gran velocidad. También para limpiar las cuchillas de corte. El mando giratorio [5] no se queda fijo en este modo para no forzar excesivamente el motor. Por lo tanto, le aconsejamos que utilice esta función durante poco tiempo.



Si desea picar cubitos de hielo, no llene el vaso de la batidora [4] más allá de aprox. 1/4 del volumen máximo (también puede estimar la cantidad requerida). Si no, el hielo no se picará correctamente.

## 9.4 Llenado del vaso de la batidora mientras está utilizando el aparato



### ¡ADVERTENCIA!

- Cuando esté utilizando la batidora de vaso, solo abra el tapón medidor [1] y no la tapa [2] del vaso de la batidora [4]. De lo contrario, podrían salir despedidos los alimentos que se están batiendo.
- Cuando abra el tapón medidor [1], no introduzca nunca cubiertos u otros objetos en el vaso de la batidora [4]. Existe riesgo de lesión.

Siga los siguientes pasos para añadir ingredientes mientras la batidora de vaso está en funcionamiento:

1. Gire el tapón medidor [1] en el sentido contrario a las agujas del reloj y quítelo.

2. Añada los ingredientes que desee en el vaso de la batidora [4].
3. Cierre el tapón medidor [1]. Para ello, coloque el tapón medidor [1] en la tapa [2] y gírelo en sentido horario.

### 9.5 Extracción del vaso de la batidora de la unidad del motor

1. Gire el dial de control [5] hasta la posición "0". Si no desea utilizar más la batidora, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
2. Espere hasta que el motor se detenga por completo.
3. Levante el vaso de la batidora [4] verticalmente para separarlo de la unidad del motor [7].

### 9.6 Consejos generales para utilizar la batidora

- Si desea procesar ingredientes sólidos, córtelos en trocitos de unos 2 a 3 cm primero.
- Para batir ingredientes sólidos, añada pequeñas cantidades gradualmente en el vaso de la batidora [4] y con el tapón medidor [1] abierto.
- Para mezclar ingredientes líquidos, comience solo con un poco de líquido. Después, añada pequeñas cantidades de líquido gradualmente en el vaso de la batidora [4] y con el tapón medidor [1] abierto.

## 10. Recetas

---

Esta sección contiene algunas recetas versátiles que pueden modificarse para adaptarlas a los gustos individuales mediante la sustitución de ciertos ingredientes.

### 10.1 Mojo picón

Esta salsa picante con pimientos es una receta de las Islas Canarias y se sirve con patatas hervidas con su piel y con sal gruesa en abundancia [papas arrugadas]. También está deliciosa como acompañamiento de carnes y pescados a la parrilla.

- 4 pimientos rojos
- 1 a 2 guindillas rojas
- 1 diente de ajo
- 200 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre de vino blanco
- Comino
- Pimentón [dulce o picante, según lo prefiera]
- Sal

Corte los pimientos en trozos pequeños. Corte las guindillas rojas por la mitad y a lo largo; quítele las semillas. Córtelos finos. Colóquelo todo en el vaso de la batidora [4] y añada aceite y vinagre.

Pele el diente de ajo, macháquelo y añádalo al vaso.

Bátalo todo durante un minuto aproximadamente a velocidad 3.

Sazónelo con sal, pimentón y comino, y vuelva a removerlo todo antes de servir.

### 10.2 Guacamole

Esta crema espesa de aguacate extremadamente saludable es conocida por toda Sudamérica. Ya sea acompañando nachos mexicanos o carne argentina, esta crema verde es un toque distintivo para muchos platos.

- 2 aguacates maduros
- 2 tomates
- 2 a 4 dientes de ajo a su gusto
- ½ lima o limón
- Sal y pimienta

Corte los aguacates por la mitad y quíteles el hueso. Separe la pulpa de la fruta de la piel con una cuchara y macháquela.

Coloque los aguacates en el vaso de la batidora [4]. Machaque los ajos y añádalos al vaso también. Exprima la lima o el limón y vierta el zumo en el vaso. Bátalo todo durante un minuto aproximadamente a velocidad 3. Sazónelo con sal y pimienta, añada más zumo de lima o limón y más ajo, y bátalo todo unos segundos. Coloque la salsa de aguacate en un bol. Corte los tomates en trozos pequeños y añádalos a la salsa de aguacate mezclándolos a mano. Utilice la salsa pronto para que no se ponga marrón, échele unas gotitas de jugo de limón o lima, si lo desea.

### 10.3 Piña colada

Cóctel clásico caribeño hecho con piña y coco.

Para 1 cóctel:

- 100 g de cubitos de hielo
- 5 cl de ron blanco
- 2 cl de ron oscuro
- 4 cl de nata
- 4 cl de crema de coco
- 10 cl de zumo de piña

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P".

Coloque el hielo picado en una copa de cóctel.

Coloque el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] y mézclelos a velocidad 1; a continuación bátalos a velocidad 3 hasta que tenga consistencia espumosa. Vierta la mezcla en la copa de cóctel sobre el hielo. Ponga un trozo de piña y una cereza en almíbar en el borde de la copa para adornarla y sírvalo con una pajita.

### 10.4 Capuchino helado

- 100 g de cubitos de hielo
- 1 taza de café frío fuerte
- 1 bola de helado de vainilla

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P". Añada el helado de vainilla y bátalo a velocidad 3. Añada el café frío y mézclelo unos segundos a velocidad 1. Sirva inmediatamente.

## 10.5 Smoothie

4 personas

- 350 g de frutos rojos [por ejemplo, fresas, frambuesas, arándanos o moras]
- 1 plátano
- 500 ml de zumo de naranja
- 1 cucharadas de miel

Lave y limpie los frutos rojos; corte por la mitad las fresas. Corte en rodajas el plátano y coloque todos los ingredientes en el vaso de la batidora [4]. Mézclelos durante 30 segundos aproximadamente a velocidad 4. Sirva inmediatamente.

Truco: en verano, está especialmente bueno con los frutos rojos congelados. Para ello, primero triture los frutos rojos con impulsos cortos mediante la posición "P" y luego añada el resto de ingredientes y mézclelo todo a la velocidad 4.

## 10.6 Sopa búlgara Tarator

Plato ligero refrescante, especialmente sabroso en los días calurosos del verano. Sirvala acompañada de pan fresco o patatas asadas.

- 500 g de yogur natural
- 400 g de pepino
- 4 dientes de ajo
- 1 ramillete de eneldo
- 50 g de nueces
- 50 ml de aceite de oliva
- 400 ml de agua fría
- Sal y pimienta

Corte con un cuchillo por la mitad las nueces en una tabla. Corte en rodajas los pepinos y colóquelas en el vaso de la batidora [4] con el yogur. Machaque el ajo y añádale también. Corte el eneldo con unas tijeras sobre el vaso [4]. Bátilo todo unos segundos a velocidad 4. Añada las nueces cortadas, el agua, el aceite de oliva y vuelva a mezclarlo todo [velocidad 2 o 3]. Sazonar con sal y pimienta.

Adorne el plato con un poco de eneldo y una mitad de nuez.

## 10.7 Sorbete tropical

Un cóctel refrescante para los días de verano.

- 125 g de cubitos de hielo
- 50 ml de zumo de naranja
- 60 ml de zumo de papaya
- 125 ml de zumo de piña
- ½ lata pequeña de melocotones con jugo

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P". Añada el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] para mezclarlos a velocidad 3.

## 10.8 Cóctel Hawái

Un divertido cóctel para fiestas.

- ¼ litro de zumo de piña
- ¼ litro de ron
- ½ litro de leche
- 2 cucharadas de miel
- 4 plátanos

Pele los plátanos, colóquelos en el vaso de la batidora [4] y mézclelos a velocidad 2. Añada el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] para batirlos a velocidad 1.

## 10.9 Batido de plátanos

El clásico de los batidos.

- ½ litro de leche
- Zumo de un limón pequeño
- 2 plátanos
- 1-2 cucharadas de azúcar o azúcar de vainilla [según su gusto y de lo maduro que estén los plátanos]

Pele los plátanos, colóquelos en el vaso de la batidora [4] y mézclelos a velocidad 2. Añada la leche, el zumo del limón y el azúcar poco a poco, y bátalo todo hasta que quede homogéneo.

Sírvalo frío.

## 10.10 Cosmopolitan

Más allá del club de jazz.

- 12 ml de Cointreau
- 25 ml de zumo de fruto rojo maduro
- Zumo de ½ lima
- 6 cubitos de hielo
- 40 ml de vodka

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P". Añada el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] para mezclarlos a velocidad 3.

## 10.11 Mayonesa

- 2 huevos
- 250 ml de aceite [de colza o girasol]
- Opcionalmente mostaza y especias para sazonar

Para obtener los mejores resultados, los huevos y el aceite deberían estar a temperatura ambiente. Echar los huevos en el vaso de la batidora [4] y batir a velocidad 3. Añadir el aceite gradualmente dentro de unos 90 segundos y batir hasta obtener una mayonesa cremosa. Puede añadir mostaza y especias a la mayonesa para darle un toque a su gusto.

## 11. Limpieza



El vaso de la batidora [4], la tapa [2] y el tapón medidor [1] se pueden lavar en el lavavajillas.



### **Peligro de lesiones**

No meta la mano en el vaso de la batidora [4] porque las cuchillas de corte están muy afiladas.

Se recomienda limpiar la batidora de vaso antes de usarla por primera vez y también cada vez que la utilice para no se queden restos de comida en el vaso de la batidora [4].

La forma más rápida y sencilla de limpiar el vaso de la batidora [4] por dentro es enjuagarla un poco y seguir los siguientes pasos:

1. Llene el vaso de la batidora [4] con 750 ml de agua aproximadamente.
2. Añada unas cuantas gotas de lavavajillas, cierre la tapa [2] y coloque el vaso de la batidora [4] en la unidad del motor [7].
3. Enchufe el cable de alimentación [6] a una toma eléctrica, mueva el mando giratorio [5] algunas veces en la posición "P".
4. Enjuague el vaso de la batidora [4] solo con agua.

Por lo general, con esto basta para que las cuchillas de corte y el vaso de la batidora [4] por dentro se queden limpios. Si ve que no es suficiente, siga los pasos que se describen en la sección "Limpieza del vaso de la batidora de forma manual".

### 11.1 Limpieza de la unidad del motor



#### **¡Peligro de sacudidas eléctricas!**

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de limpiar la unidad del motor [7]. De lo contrario corre el riesgo de recibir una sacudida eléctrica.
- No rocíe la unidad del motor [7] con ningún tipo de líquidos ni tampoco la sumerja en agua o en otros líquidos. Esto podría causar cortocircuitos que a su vez pueden causar sacudidas eléctricas o incendios.



#### **Advertencia ante posibles daños materiales**

No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rasgar la superficie de la unidad del motor [7]. Se podría dañar la carcasa de la unidad del motor [7].

Limpie la unidad del motor [7], las piezas de plástico y el cable de alimentación [6] con un paño ligeramente humedecido. Si hay mucha suciedad, pulverice algo de detergente en el paño húmedo. A continuación, seque todas las partes con cuidado.

### 11.2 Limpieza de la tapa y del tapón medidor

Puede limpiar la tapa [2] y el tapón medidor [1] en el lavavajillas o lavarlos a mano con algo de detergente lavavajillas y agua caliente. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.

### 11.3 Limpieza del vaso de la batidora de forma manual



#### **Peligro de lesiones**

No meta la mano en el vaso de la batidora [4] porque las cuchillas de corte están muy afiladas.

Enjuague el vaso de la batidora [4] con agua templada y detergente. Si el interior del vaso de la batidora [4] está muy sucio, puede emplear un cepillo lavaplatos largo o un cepillo limpiabotellas.

Enjuague el vaso de la batidora [4] con agua limpia y séquelo bien.

Puede desmontar el vaso de la batidora [4] para lavarlo si está muy sucio; para ello siga los siguientes pasos.

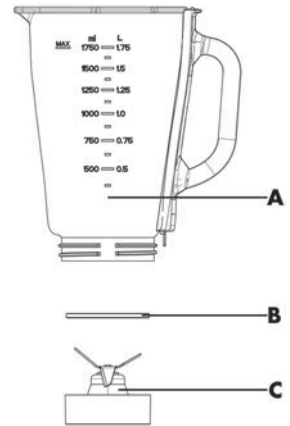
## 11.4 Desmontaje y limpieza del vaso de la batidora



### Advertencia ante posibles daños materiales

- El anillo de sellado [B] no se puede lavar en el lavavajillas.
- No desmonte la base de plástico con la cuchilla de corte [C]. La cuchilla de corte debe quedarse ensamblada con la base de plástico en todo momento.
- Atornille la base de plástico firmemente con la cuchilla de corte [C] en el recipiente de cristal [A]. De lo contrario, el líquido que contiene podría derramarse.

1. Sujete el vaso de vidrio [A] como se muestra en la figura adyacente. Gire la base de plástico con las cuchillas de corte [C] en el sentido de las agujas del reloj y sepárela del recipiente de cristal [A]. Quite el anillo de sellado [B]. Tenga cuidado de no perder el anillo de sellado [B] en el proceso.
2. Limpie el recipiente de cristal [A] y la base de plástico con la cuchilla de corte [C] en el fregadero o en el lavavajillas. El anillo de sellado [B] no se puede lavar en el lavavajillas.
3. Limpie el anillo de sellado [B] en agua caliente y detergente. Enjuague el anillo de sellado [B] con agua limpia y séquelo bien.
4. Después de la limpieza, vuelva a colocar el anillo de sellado [B] en la ranura correspondiente de la base de plástico con la cuchilla de corte [C]. El anillo de sellado [B] debe haberse quedado bien fijado.
5. Gire la base de plástico con las cuchillas de corte [C] en sentido antihorario para enroscarla en el recipiente de cristal [A].



## 12. Almacenamiento cuando no se utilice

Después de utilizar la batidora, límpiela tal y como se describe en la sección "Limpieza". Enrolle el cable de alimentación [6] alrededor del soporte [9] de la parte inferior y guarde la batidora en un lugar limpio, seco y fuera del alcance de los niños.

## 13. Resolución de problemas

Si su batidora de vaso no funciona como de costumbre, siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente.



**La batidora no funciona.**

- No se ha enchufado el aparato; enchúfelo a una toma eléctrica.
- La toma eléctrica no funciona. Pruebe el aparato con otra toma eléctrica de la cual sepa que funciona.

**Las cuchillas no giran o giran lentamente.**

- El vaso de la batidora [4] no está ajustado correctamente en la unidad del motor [7]. Coloque el vaso de la batidora [4] correctamente en la unidad del motor [7]. Consulte la sección "Colocación del vaso de la batidora en la unidad del motor".
- La tapa [2] no está bien colocada en el vaso de la batidora [4]. Coloque la tapa [2] correctamente en el vaso de la batidora [4]. Consulte el capítulo "Llenado del vaso de la batidora".
- Los alimentos que está mezclando son muy duros o cuesta trabajo mezclarlos.

**14. Normativa medioambiental e información sobre el desecho**

	<p>Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.</p>
	<p>Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.</p>

**Solo para Francia:****«La clasificación, simplificada»**

El producto, los accesorios, los productos impresos incluidos y los componentes del embalaje son reciclables. Estos están sujetos a una responsabilidad ampliada del fabricante y se clasifica y recoge por separado.

**Información relevante solo para España y Portugal:**

Separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos de dichos materiales:



Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas [a] y los números [b] significan lo siguiente:



1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Cartón corrugado	Embalaje, cartonaje interno
	Papel	Papel satinado en el interior del paquete de venta

## 15. Notas sobre la conformidad



Este producto cumple los requisitos de las Directivas Europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes de la República de Serbia.

Puede descargar la declaración UE de conformidad completa y otras declaraciones de conformidad desde el siguiente enlace:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Dirección de contacto según el Reglamento 2023/988 sobre seguridad de los productos:  
[ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Información sobre la garantía

### Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 5 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

## Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de 5 años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

## Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

## Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

## Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



### Servicio



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: [targa@lidl.es](mailto:targa@lidl.es)

**IAN: 541055\_2507**



### Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

---

## Indholdsfortegnelse

---

<b>1. Tilsigtet anvendelse .....</b>	<b>178</b>
<b>2. Pakkens indhold .....</b>	<b>178</b>
<b>3. Betjeningsenheder .....</b>	<b>179</b>
<b>4. Tekniske specifikationer .....</b>	<b>179</b>
4.1 KD-tid .....	179
<b>5. Sikkerhedsinstruktioner .....</b>	<b>180</b>
<b>6. Copyright .....</b>	<b>184</b>
<b>7. Før du går i gang .....</b>	<b>184</b>
<b>8. Kom godt i gang .....</b>	<b>184</b>
8.1 Stille blenderen op .....	184
<b>9. Brug .....</b>	<b>185</b>
9.1 Fylde blenderkanden .....	185
9.2 Montere blenderkanden på motorenheden .....	185
9.3 Tænde / vælge hastighed .....	186
9.4 Fylde blenderkanden, mens blenderen kører .....	186
9.5 Tage blenderkanden af motorenheden .....	186
9.6 Generelle tips om brug af blenderen .....	186
<b>10. Prøveopskrifter .....</b>	<b>187</b>
10.1 Mojo Picón .....	187
10.2 Guacamole .....	187
10.3 Piña Colada .....	188
10.4 Frozen Cappuccino .....	188
10.5 Smoothie .....	188
10.6 Bulgarsk Tarator .....	189
10.7 Tropisk Shake .....	189
10.8 Hawaii Mix .....	189
10.9 Bananshake .....	190
10.10 Cosmopolitan .....	190
10.11 Mayonnaise .....	190

---

<b>11. Rengøring</b> .....	<b>190</b>
11.1 Rengøre motorenheden.....	191
11.2 Rengøre låget og målehætten.....	191
11.3 Rengøre blenderkanden manuelt.....	191
11.4 Adskille og rengøre blenderkanden.....	192
<b>12. Opbevaring, når apparatet ikke er i brug</b> .....	<b>192</b>
<b>13. Fejlfinding</b> .....	<b>192</b>
<b>14. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse</b> .....	<b>193</b>
<b>15. Bemærkninger om overensstemmelse</b> .....	<b>194</b>
<b>16. Garantioplysninger</b> .....	<b>194</b>

## Tillykke!

Ved at købe SilverCrest SSMGR 600 A1 blender, der herefter benævnes som blenderen, har du valgt et kvalitetsprodukt, der er langtidsholdbart og miljøvenligt.

Produktet er hovedsagelig fremstillet af genbrugsplastic, og det meste kan genbruges igen. Den bedste måde at bevare ressourcer er at bortskaffe produktet korrekt, når det har nået slutningen på sin levetid.

Før du bruger den første gang, så gør dig fortrolig med, hvordan blenderen fungerer, og læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsanvisningerne, og brug kun blenderen som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de angivne formål.

Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver blenderen videre til en anden, så husk også at give alle de relevante dokumenter med.

## 1. Tilsigtet anvendelse

---

Denne blender er et husholdningsapparat, der udelukkende må anvendes til at blande, omrøre og purere bløde madvarer og til at knuse isterninger. Blenderen må ikke anvendes til at hakke og knuse nødder, før eller stilke (uden at tilsætte tilstrækkelig væske). Den må heller ikke anvendes til at findele sukker eller salt. Andet end madvarer må ikke behandles. Blenderen må ikke anvendes udendørs eller i tropisk klima. Blenderen er ikke beregnet til erhvervsmæssig eller kommerciel brug. Brug kun blenderen i husholdningen til private formål. Enhver anden brug svarer ikke til tilsigtet brug. Denne blender overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Hvis der foretages ændringer på blenderen, der ikke er godkendt af producenten, kan overholdelse af disse standarder ikke længere garanteres. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader eller funktionsfejl, der måtte opstå som følge heraf.

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i bruglandet.

## 2. Pakkens indhold

---

Fjern blenderen og alt tilbehøret fra pakken. Fjern emballagen, og kontroller, at alle komponenter er hele og ubeskadigede. Hvis der mangler noget, eller noget er beskadiget, skal du kontakte producenten.


- **Motorenhed med strømledning og stik**
- **Blenderkande med kniv**
- **Målehætte**
- **Låg**
- **Denne betjeningsvejledning**

### 3. Betjeningsenheder

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er blenderen vist med talangivelser. De forskellige numre betyder følgende:

1	Målehætte
2	Låg
3	Sikkerhedstap
4	Blenderkande [med skala og knive]
5	Drejeknap
6	Strømledning
7	Motorenhed
8	Skridsikre fødder
9	Ledningsholder [på undersiden af motorenheden]

### 4. Tekniske specifikationer

Strømforsyning	220-240 V~ (vekselspænding), 50 Hz
Strømforbrug	600 W
Strømforbrug i slukket tilstand eller standbytilstand	0,3 W
Kortvarig drift	3 minut
Hastigheder	5
Beskyttelsesklasse	II 
Maks. kapacitet	1,75 liter

De tekniske data og designet kan ændres uden varsel.

#### 4.1 KD-tid

KD-tiden [kort driftstid] angiver, hvor længe blenderen kan være i drift, uden at motoren overopheder og bliver beskadiget. Efter denne driftsperiode skal du slukke for blenderen og vente på, at motoren køler ned til den omgivende temperatur.

## 5. Sikkerhedsinstruktioner

---

Før du tager dette apparat i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og overholde alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske enheder og husholdningsapparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger enheden eller giver den videre, er det yderst vigtigt, at du også videregiver denne vejledning. Den er en del af enheden.

### Symbolforklaring



**FARE!** Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



**ADVARSEL!** Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



**FARE!** Dette symbol angiver sikkerhedsfarer og risiko for dødsfald og/eller for skade på udstyr grundet elektrisk stød.



**Brandfare!** Dette symbol advarer mod, at der kan opstå brand, hvis advarslen ikke følges.



Dette symbol viser, at du aldrig må nedsænke motorenheden [7] i vand.



Denne blender er kun beregnet til brug på tørre steder indendørs.



Dette symbol angiver dele, som tåler opvaskemaskine.



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i EU-forordning 1935/2004.



Producentens adresse

Dette symbol henviser til yderligere oplysninger om emnet.



**ADVARSEL!**

**RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!**

**ÅBN IKKE KABINETTET!**

### Forudseelig misbrug

- Brug blenderen efter hensigten. Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- Blenderen må ikke anvendes til at hakke meget hårde madvarer.
- Substanser der ikke er madvarer, må heller ikke behandles. Dette kan beskadige blenderen.

### Personlig sikkerhed

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Blenderen og strømledningen skal opbevares utilgængeligt for børn. Sørg for, at børn er under opsyn og ikke leger med apparatet.



**FARE!** Emballagen er ikke legetøj. Tillad ikke børn at lege med plasticposer. Der er risiko for kvælning. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet og/eller manglende erfaring med eller viden om brug af sådanne apparater, så længe de er under opsyn af eller har modtaget anvisninger i sikker brug af apparatet, og de forstår de tilknyttede risici.
- Tillad ikke børn at lege med enheden.



### **FARE! Risiko for personskade**

- Kontroller, at blenderen er i perfekt stand før hver brug. Brug ikke blenderen, hvis der er synlige skader. Dette gælder især for strømledningen [6], motorenheden [7] og blenderkanden [4].
- Åbn aldrig låget [2], mens blenderen kører. Ellers kan roterende fødevarer blive slynget ud med stor kraft.
- Ræk aldrig ned i blenderkanden [4], mens blenderen kører, da kniven er ekstremt skarp og drejer hurtigt rundt.
- Sæt aldrig bestik eller røreudstyr ned i blenderkanden [4], mens blenderen kører, da knivene drejer meget hurtigt rundt og kan medføre betydelige skader og kvæstelser.
- Vær forsigtig når du håndterer blenderen, tømmer blenderkanden [4] og rengør apparatet. Knivene er ekstremt skarpe.
- Sluk altid for blenderen, inden du fjerner blenderkanden [4] fra motorenheden [7].
- Sluk altid for blenderen, og tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør eller rører ved dele, der bevæger sig under brugen.
- Sluk altid for blenderen, og vent til motoren stopper, inden du fjerner blenderkanden [4] fra motorenheden [7].



### **FARE: Risiko for elektrisk stød**

- Blenderen må kun slutes til en korrekt installeret, lettilgængelig stikkontakt med en netspænding, der svarer til angivelsen på mærkepladen. Efter enheden er tilsluttet, skal stikkontakten stadig være lettilgængelig, så du kan tage stikket ud hurtigt i en nødsituation.
- Betjen aldrig blenderen i nærheden af et badekar, et brusebad eller en fyldt håndvask.
- Strømledningen og strømstikket må ikke blive beskadiget.

- Hvis strømkablet til enheden er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret person, så mulige faremomenter undgås.
- Kabinettet på motorenheden [7] må aldrig åbnes. Det indeholder ingen udskiftelige dele. Åbning af kabinettet udgør en risiko for elektrisk stød.
- Hvis der opstår røg, unormale lyde eller underlige lugte, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra stikkontakten. Hvis dette forekommer, må blenderen ikke længere anvendes, og den bør inspiceres af autoriseret servicepersonale. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i enheden. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røgen kan være skadeligt for dit helbred, og der er fare for personskade!
- Sørg for, at ledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at klemme eller mase ledningen. Hold altid strømledningen ved stikket og aldrig i selve ledningen. Anbring altid strømledningen således, at den ikke udgør en snublefare. Der er fare for kvæstelser!
- Kobl altid apparatet fra hovedstrømmen, hvis den ikke bruges samt før den samles, skilles ad eller rengøres, eller hvis der er et problem med apparatet. Der er risiko for elektrisk stød!



Sænk aldrig motorenheden [7] ned i vand, og sørg for, at der ikke løber væske ned i motorenhedens hus [7].

- Hvis der kommer væske i kabinettet på motorenheden [7], du koble apparatet fra strømmen og kontakte kundeservice. Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig motorenheden [7], strømledningen eller strømstikket med våde hænder. Der er risiko for elektrisk stød!
- Kobl blenderen fra strømmen straks efter brug. Det er kun, når apparatet er frakoblet hovedstrømmen, at det ikke er strømførende. Der er risiko for elektrisk stød!

- Lad ikke blenderen stå uden opsyn, mens den kører, så du kan reagere hurtigt i tilfælde af fare.



## **RISIKO for overophedning og brand**

- Blenderen må kun anvendes med blenderkanden [4] fyldt, aldrig når den er tom.
- Apparatet må ikke anvendes i direkte sollys eller i nærheden af varmeapparater (radiatorer, komfurer, ovne osv.).

## **6. Copyright**

---

Alt indholdet i denne betjeningsvejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data og oplysninger uden forudgående, udtrykkeligt skriftligt samtykke fra forfatteren er strengt forbudt. Dette gælder også for enhver kommerciel anvendelse af indholdet og oplysningerne. Al tekst og alle diagrammer var opdaterede på trykkesdatoen. Indholdet kan ændres uden varsel.

## **7. Før du går i gang**

---

Fjern blenderen og alt tilbehøret fra emballagen, og kontrollér, at pakkens indhold er komplet. Fjern al emballage. Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

Før du bruger blenderen første gang, skal du rengøre den som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

## **8. Kom godt i gang**

---

### **8.1 Stille blenderen op**




#### **ADVARSEL!**



- Brug kun enheden i tørre, indendørs rum. Den må aldrig bruges udendørs.
  - Stil kun blenderen på et jævnt og stabilt underlag. Hvis blenderen ikke står på et jævnt underlag, kan den vælte og muligvis medføre skader på ejendele og kvæstelser.
  - Sørg for, at strømledningen [6] ikke ligger i arbejdsområdet. Ellers kan du ved et uheld komme til at trække i den og vælte blenderen, eller den kan falde ned fra bordet.
1. Vikl strømledningen [6] ud til den ønskede længde, og før den igennem kærven på undersiden af motorenheden [7].
  2. Stil motorenheden [7] på en jævn, skridsikker og tør overflade. Sæt ikke stikket på strømledningen [6] i stikkontakten endnu!

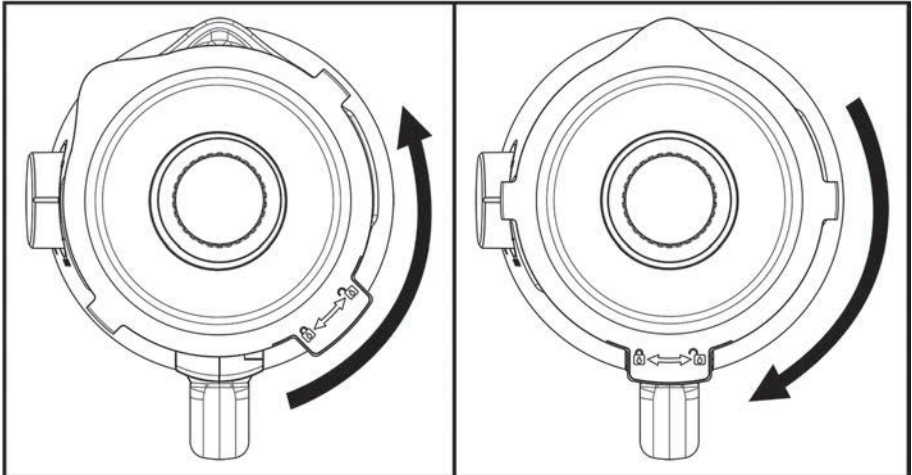
## 9. Brug

### 9.1 Fylde blenderkanden

1. Fjern låget [2] og målehætten [1] fra blenderkanden [4]. Det gøres ved at dreje låget [2] forsigtigt mod uret mod , indtil holderne på kanten af låget [2] bliver synlige, og løfte det op og af blenderkanden [4].
2. Hæld de ønskede ingredienser i blenderkanden [4]. Tabellen nedenfor indeholder retningslinjer for behandling af forskellige madvarer. Du kan også anslå mængden, hvis der ikke er nogen passende markering på blenderkanden [4].

Madvare	Anbefalet mængde	Anbefalet niveau	Anbefalet behandlingstid
Smoothier, milkshakes, yoghurt	ca. 1200 ml	2-5	60-90 sekunder
Væske	ca. 1750 ml	1-3	60 sekunder
Grøntsagssuppe	ca. 1450 ml	3-5	3 minutter
Babymad	ca. 700 g	5	3 minutter
Isterninger	ca. ¼ af kapaciteten	P	15-20 X

3. Sæt låget [2] på blenderkanden [4] igen. Det gøres ved først at dreje låget [2] forsigtigt mod uret mod , så holderne på kanten af låget [2] passer ind i åbningerne på blenderkanden [4]. Tryk låget [2] på blenderkanden [4], og drej låget [2] forsigtigt med uret mod , indtil det går i hak. Kontroller at sikkerhedstappen [3] også sidder i fordybningen oven på blenderkandens [4] håndtag.



### 9.2 Montere blenderkanden på motorenheden



#### ADVARSEL!

Hvis drejeknappen [5] er stillet på et af de forskellige effekt-niveauer, starter blenderen, så snart du stiller blenderkanden [4] på motorenheden [7] og lukker låget [2].

1. Hvis stikket sidder i stikkontakten, skal du tage det ud af stikkontakten.

2. Kontroller, at blenderens drejknop [5] står på "0".
3. Stil blenderkanden [4] på motorenheden [7]. Sørg for, at håndtaget på blenderkanden [4] vender mod højre. Pilen ▼ nederst på blenderkanden [4] skal flugte med pilen ▲ på motorenheden [7]. Drej om nødvendigt blenderkanden [4] forsigtigt frem og tilbage, indtil blenderkanden [4] falder på pladspå motorenheden [7].
4. Slut strømledningen [6] til en strømførende stikkontakt.

### 9.3 Tænde / vælge hastighed



Du kan kun tænde for blenderen, hvis blenderkanden [4] er lukket korrekt og står fast på motorenheden [7], og låget [2] er lukket.

Vælg den ønskede hastighed med drejknappen [5].

<b>Niveau 1 til 3</b>	Til miksning, blanding og purering af flydende eller halvfast madvarer
<b>Niveau 3 til 5</b>	Til hakning af fastere fødevarer
<b>P</b>	Til knusning af is og til korte impulser ved høj hastighed. Også til rengøring af knivene. Drejknappen [5] går ikke i hak i denne tilstand for at sikre, at motoren ikke bliver overbelastet. Du bør derfor kun anvende denne funktion i meget kort tid ad gangen.



Hvis du vil knuse isterninger, må du kun fylde blenderkanden [4] med isterninger op til ca. ¼ af kapaciteten (du kan også gætte dig frem til mængden). Ellers bliver isen ikke knust perfekt.

### 9.4 Fyde blenderkanden, mens blenderen kører



#### ADVARSEL!

- Mens blenderen kører, må du kun åbne målehætten [1] og ikke hele blenderkandens [4] låg [2]. Ellers kan roterende fødevarer blive slynget ud.
- Sæt aldrig bestik eller andre genstande ned i blenderkanden [4], mens målehætten [1] er åben. Der er fare for kvæstelser!

Gå frem som følger for at tilsætte ingredienser, mens blenderen kører:

1. Drej målehætten [1] mod uret, og tag den af.
2. Hæld de ønskede ingredienser i blenderkanden [4].
3. Luk målehætten [1]. Gør dette ved at sætte målehætten [1] på plads i låget [2] og dreje med uret.

### 9.5 Tage blenderkanden af motorenheden

1. Stil drejknappen [5] på "0". Frakobl strømledningen fra stikkontakten i væggen, hvis du ikke længere skal bruge blenderen.
2. Vent, indtil motoren er standset.
3. Løft blenderkanden [4] lodret af motorenheden [7].

### 9.6 Generelle tips om brug af blenderen

- Hvis du vil tilberede faste ingredienser, skal du først skære dem i småstykker (ca. 2 til 3 cm).
- Purér faste ingredienser ved at tilsætte dem i blenderkanden [4] lidt ad gangen med målehætten [1] åben.

- Hvis du vil blande flydende ingredienser, så start med en lille smule væske. Tilsæt derefter gradvist små mængder væske i blenderkanden [4] med målehætten [1] åben.

## 10. Prøveopskrifter

Dette afsnit indeholder nogle alsidige opskrifter, der kan ændres efter personlig smag ved at udskifte visse ingredienser.

### 10.1 Mojo Picón

Denne stærke paprikasauce er en opskrift fra De Kanariske Øer og serveres lokalt til kartofler kogt med skræl med rigeligt, groft salt [Papas arrugadas]. Den er også lækker til grillet kød eller fisk.

- 4 røde peberfrugter
- 1–2 chilier
- 1 fed hvidløg
- 200 ml olivenolie
- 50 ml hvidvinseddike
- Kommen
- Paprika [sød eller stærk efter personlig smag]
- salt

Hak peberfrugterne i småstykker. Halver chilierne på langs, fjern frøene, og smid dem ud. Hak fint. Hæld det i blenderkanden [4] sammen med olie og eddike.

Pil og pres hvidløgsfeddet, og tilsæt det i kanden.

Purér i ca. et minut ved hastighed 3.

Smag til med salt, paprika og kommen, og blend kortvarigt igen før servering.

### 10.2 Guacamole

Denne ekstremt sunde avocadocreme er populær i hele Sydamerika. Uanset om det serveres til mexicanske nachos eller en argentinsk bøf, er dette grønne tilbehør et højdepunkt i mange retter.

- 2 modne avocadoer
- 2 tomater
- 2–4 fed hvidløg efter personlig smag
- ½ lime eller citron
- Salt og peber

Skær avocadoerne over, og tag stenen ud. Fjern frugtkødet fra skrællen med en spiseske, og hak det groft.

Fyld avocadoerne i blenderkanden [4]. Pres hvidløget, og hæld det i beholderen. Pres lime eller citron og hæld saften i. Purér i ca. et minut ved hastighed 3. Smag til med salt og peber, tilsæt mere limesaft og hvidløg efter smag, og blend kortvarigt. Hæld avocadocremen over i en skål. Hak tomaterne i små stykker, og bland dem i avocadocremen. Lad det ikke stå for længe, ellers bliver det brunt. Dryp om nødvendigt med citron- eller limesaft.

### 10.3 Piña Colada

Den klassiske, caribiske cocktail med ananas og kokosnød.

1 cocktail:

- 100 g isterninger
- 5 cl hvid rom
- 2 cl mørk rom
- 4 cl fløde
- 4 cl kokosmælk
- 10 cl ananasjuice

Hæld isterningerne i blenderkanden [4], og knus dem med korte impulser i stillingen "P".

Hæld den knuste is i et cocktailglas.

Hæld de resterende ingredienser i blenderkanden [4], bland ved hastighed 1. Pisk derefter ved hastighed 3 til den skummer. Hæld op i cocktailglasset over isen. Pynt med en ananasrytter og et cocktailbær på kanten af glasset, og server med et sugerør.

### 10.4 Frozen Cappuccino

- 100 g isterninger
- 1 kop stærk, kold kaffe
- 1 stor skefuld vaniljeis

Hæld isterningerne i blenderkanden [4], og knus dem med korte impulser i stillingen "P". Tilsæt vaniljeisen, og bland ved hastighed 3. Tilsæt den kolde kaffe, og bland kortvarigt ved hastighed 1. Server med det samme.

### 10.5 Smoothie

Til 4 personer

- 350 g bær (fx jordbær, hindbær, blåbær eller solbær)
- 1 banan
- 500 ml appelsinjuice
- 1 spsk. honning

Skyl og rens bærrene, skær jordbærrene over. Skær bananen i skiver, og hæld alle ingredienserne i blenderkanden [4]. Bland i ca. 30 sekunder ved hastighed 4. Server med det samme.

Tip: Ekstra lækker om sommeren med frosne bær. Knus ført bærrene med korte impulser i stilling "P", tilsæt derefter de resterende ingredienser, og blend kortvarigt på niveau 4.

## 10.6 Bulgarsk Tarator

Forfriskende, let ret, særligt velsmagende på varme sommerdage. Serveres med friskbagt brød eller bagte kartofler.

- 500 g yoghurt naturel
- 400 g agurk
- 4 fed hvidløg
- 1 bundt dild
- 50 g valnødder
- 50 ml olivenolie
- 400 ml koldt vand
- Salt og peber

Hak valnødderne groft med en kniv på et skærebræt. Skær agurkerne i skiver, og hæld dem i blenderkanden [4] sammen med yoghurten. Pres hvidløget, og tilsæt det. Klip dilden i stykker over blenderkanden [4] med en saks. Purér det hele kortvarigt ved hastighed 4. Tilsæt de hakkede nødder, vand og olivenolie, og bland igen [hastighed 2 eller 3]. Smag til med salt og peber.

Pynt med lidt dild og en halv valnød.

## 10.7 Tropisk Shake

En forfriskende cocktail til sommeren.

- 125 g isterninger
- 50 ml appelsinjuice
- 60 ml papayajuice
- 125 ml ananasjuice
- ½ lille dåse ferskener med saft

Hæld isterningerne i blenderkanden [4], og knus dem med korte impulser i stillingen "P". Hæld de resterende ingredienser i blenderkanden [4], og bland ved hastighed 3.

## 10.8 Hawaii Mix

En livagtig cocktail til fester.

- ¼ l ananasjuice
- ¼ l rom
- ½ l mælk
- 2 spsk. honning
- 4 bananer

Skrald bananerne, put dem i blenderkanden [4], og purér ved hastighed 2. Hæld de resterende ingredienser i blenderkanden [4], og bland ved hastighed 1.

## 10.9 Bananshake

Den klassiske milkshake.

- ½ l mælk
- En smule citronsaft
- 2 bananer
- Ca. 1-2 spsk. sukker eller vaniljesukker (afhængigt af smag, og hvor modne bananerne er)

Skræl bananerne, put dem i blenderkanden [4], og purér ved hastighed 2. Tilsæt mælk, citronsaft og sukker lidt ad gangen, og blend til det er jævnt blandet.

Serveres kold.

## 10.10 Cosmopolitan

Ikke kun til jazzklubben.

- 12 ml Cointreau
- 25 ml rød saft
- Saften af ½ lime
- 6 isterninger
- 40 ml vodka

Hæld isterningerne i blenderkanden [4], og knus dem med korte impulser i stillingen "P". Hæld de resterende ingredienser i blenderkanden [4], og bland ved hastighed 3.

## 10.11 Mayonnaise

- 2 æg
- 250 ml olie [raps- eller solsikkeolie]
- Smag eventuelt til med sennep og krydderier

Æg og olie skal have stuetemperatur for at opnå de bedste resultater. Hæld æggene i blenderkanden [4], og bland ved hastighed 3. Tilsæt olien lidt ad gangen i løbet af 90 sekunder, og rør rundt, til du har en cremet mayonnaise. Hvis du ønsker det, kan du tilsætte sennep eller andre krydderier til mayonnaise for at give smag.

## 11. Rengøring

---



Blenderkanden [4] og låget [2] inklusive målehætten [1] tåler opvaskemaskine.



### Risiko for personskade

Ræk aldrig ned i blenderkanden [4], da kniven er ekstremt skarp.

Det anbefales at rengøre blenderen inden første brug og umiddelbart efter hver brug, så ingen fødevarerester sætter sig fast i blenderkanden [4].

Den hurtigste og nemmeste måde at rengøre blenderkanden [4] indvendigt er at skylle den under rindende vand og derefter gå frem som følger:

1. Fyld blenderkanden [4] med ca. 750 ml vand.

2. Tilsæt nogle få dråber opvaskemiddel, luk låget [2], og sæt blenderkanden [4] på motorenheden [7].
3. Sæt stikket på strømledningen [6] i en stikkontakt, og stil drejeknappen [5] på positionen "P" nogle gange.
4. Skyl blenderkanden [4] af med rent vand.

Dette er normalt tilstrækkeligt til at rengøre knivene og indersiden af blenderkanden [4]. Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, skal du gå frem som beskrevet i kapitlet "Rengøre blenderkanden manuelt".

### 11.1 Rengøre motorenheden



#### Risiko for elektrisk stød!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør motorenheden [7]. Ellers kan du risikere elektrisk stød.
- Hæld eller sprøjt ikke væske på motorenheden [7], og sænk den ikke ned i vand eller andre væsker. Dette kan medføre kortslutninger, som kan medføre elektrisk stød eller brand.



#### Advarsel om materiel skade

Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber der kan ridse overfladen på motorenheden [7]. Dette kan medføre skader på motorenhedens [7] kabinet.

Rengør motorenheden [7], plasticdelene og strømledningen [6] med en let fugtig klud. Ved genstridigt skidt tilføjes en smule rengøringsmiddel på den fugtige klud. Tør derefter alle delene grundigt.

### 11.2 Rengøre låget og målehætten

Du kan rengøre låget [2] og målehætten [1] i opvaskemaskinen eller vaske dem op med opvaskemiddel og varmt vand. Skyl alle delene med rent vand, og tør dem grundigt.

### 11.3 Rengøre blenderkanden manuelt



#### Risiko for personskade

Ræk aldrig ned i blenderkanden [4], da kniven er ekstremt skarp.

Du kan rengøre blenderkanden [4] med opvaskemiddel og varmt vand. Til at fjerne genstridigt snavs inden i blenderkanden [4] kan du bruge en opvaskebørste eller flaskerenser med langt skaft.

Skyl derefter blenderkanden [4] med rent vand, og tør den godt.

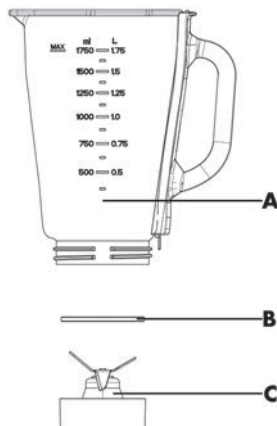
Ved genstridigt snavs kan du også adskille blenderkanden [4] som følger og derefter rengøre den.

## 11.4 Adskille og rengøre blenderkanden



### Advarsel om materiel skade

- Tætningsringen [B] tåler ikke opvaskemaskine.
  - Adskil ikke plasticsoklen med kniven [C]. Kniven skal blive siddende på plasticsoklen hele tiden.
  - Skru plasticsoklen hårdt med kniven [C] på glasbeholderen [A], ellers væsken i beholderen trænge ud.
1. Hold glasbeholderen [A] som vist overfor. Drej plasticsoklen med kniven [C] med uret for at løsne den og tage den af glasbeholderen [A]. Fjern tætningsringen [B]. Pas på ikke at løsne tætningsringen [B] imens.
  2. Rengør glasbeholderen [A] og plasticsoklen med kniven [C] i vasken eller opvaskemaskinen. Tætningsringen [B] tåler ikke opvaskemaskine.
  3. Rengør tætningsringen [B] i varmt vand og opvaskemiddel. Skyl tætningsringen [B] med rent vand, og tør den grundigt.
  4. Efter rengøring sættes tætningsringen [B] tilbage i den tilhørende rille i plasticsoklen med kniven [C]. Tætningsringen [B] skal sidde godt fast nu.
  5. Drej plasticsoklen med kniven [C] på glasbeholderen [A] mod urets retning.



## 12. Opbevaring, når apparatet ikke er i brug

Hvis du ikke længere skal bruge blenderen, skal du rengøre den som beskrevet i afsnittet "Rengøring". Vikl strømledningen [6] omkring ledningsholderen [9] på undersiden, og opbevar blenderen et rent, tørt sted utilgængeligt for børn.

## 13. Fejlfinding

Hvis blenderen ikke fungerer som normalt, skal du følge anvisningerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline.



### Blenderen fungerer ikke.

- Stikket er ikke tilsluttet. Sæt stikket i stikkontakten i væggen.
- Vægstikket er defekt. Test apparatet i en anden stikkontakt, som du ved virker.

### Kniven roterer ikke/roterer langsomt

- Blenderkanden [4] sidder ikke rigtigt på motorenheden [7]. Stil blenderkanden [4] rigtigt på motorenheden [7]. Se kapitlet "Montere blenderkanden på motorenheden".
- Låget [2] sidder ikke rigtigt på blenderkanden [4]. Sæt låget [2] rigtigt på blenderkanden [4]. Se også afsnittet "Fylde blenderkanden".
- De madvarer, du blander, er for hårde eller tørre.

## 14. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	<p>Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.</p>
	<p>Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastik, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.</p>

### Kun relevant for Frankrig:







### "Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

### Kun relevant for Spanien og Portugal:

Adskil emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



	<p>Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser [a] og tal [b], hvis betydning er som følger:</p>	
	<p>1-7: plastik / 20-22: papir og pap/80-98: kompositmateriale.</p>	
Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Bølgepap	Emballage, inden i kassen
	Papir	Silkepapir inden i salgsemballagen

## 15. Bemærkninger om overensstemmelse

---



Produktet overholder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Dokumentation for overensstemmelsen er blevet fremsendt. Producenten besidder de relevante erklæringer og dokumentation.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Den Serbiske Republik.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring og eventuelle andre overensstemmelseserklæringer kan downloades fra følgende link:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Kontaktadresse i henhold til forordning [EU] 2023/988 om produktsikkerhed: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Garantioplysninger

---

### TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 5 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

### Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 5 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

### Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

### Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

## Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan efter angivelse af artikelnummeret [IAN] åbne den relevante brugsanvisning.



### Service



Telefon: 32 710005

E-mail: [targa@lidl.dk](mailto:targa@lidl.dk)

**IAN: 541055\_2507**



### Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
TYSKLAND

---

## Indice

---

<b>1. Utilizzo previsto .....</b>	<b>198</b>
<b>2. Contenuto della confezione .....</b>	<b>198</b>
<b>3. Dispositivi di controllo .....</b>	<b>199</b>
<b>4. Specifiche tecniche .....</b>	<b>199</b>
4.1 Tempo massimo di utilizzo continuato .....	199
<b>5. Istruzioni di sicurezza .....</b>	<b>200</b>
<b>6. Copyright .....</b>	<b>204</b>
<b>7. Prima di iniziare .....</b>	<b>204</b>
<b>8. Introduzione .....</b>	<b>204</b>
8.1 Montaggio del frullatore .....	204
<b>9. Utilizzo .....</b>	<b>205</b>
9.1 Riempimento del bicchiere graduato .....	205
9.2 Collegamento del bicchiere graduato al motore .....	206
9.3 Accensione / Selezione della velocità .....	206
9.4 Riempimento del bicchiere graduato mentre il frullatore è in funzione .....	206
9.5 Rimozione del bicchiere graduato dal motore .....	207
9.6 Consigli generici sull'utilizzo del frullatore .....	207
<b>10. Ricette esemplificative .....</b>	<b>207</b>
10.1 Mojo Picón .....	207
10.2 Guacamole .....	207
10.3 Piña Colada .....	208
10.4 Cappuccino ghiacciato .....	208
10.5 Frappè .....	208
10.6 Taratòr bulgaro .....	209
10.7 Tropical Shake .....	209
10.8 Hawaii Mix .....	209
10.9 Frappè di banana .....	210
10.10 Cosmopolitan .....	210
10.11 Maionese .....	210

---

<b>11. Pulizia</b> .....	<b>210</b>
11.1 Pulizia del motore .....	211
11.2 Pulizia del coperchio e del misurino .....	211
11.3 Pulizia manuale del bicchiere graduato .....	211
11.4 Smontaggio e pulizia del bicchiere graduato .....	212
<b>12. Conservazione del dispositivo inutilizzato</b> .....	<b>212</b>
<b>13. Risoluzione dei problemi</b> .....	<b>212</b>
<b>14. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento</b> .....	<b>213</b>
<b>15. Note di conformità</b> .....	<b>214</b>
<b>16. Informazioni sulla garanzia</b> .....	<b>214</b>

## **Congratulazioni!**

Acquistando il frullatore SilverCrest SSMGR 600 A1, da qui in poi indicato come frullatore, avete scelto un prodotto di qualità, duraturo ed ecocompatibile.

Il prodotto è composto in buona parte da plastica riciclata ed è, in gran parte, riciclabile. Il modo migliore per salvaguardare le risorse consiste nello smaltire il dispositivo in maniera appropriata.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare il frullatore solo per le finalità e nei modi descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

## **1. Utilizzo previsto**

---

Questo frullatore è un elettrodomestico utilizzabile unicamente per mischiare, mescolare e frullare cibi morbidi e per tritare i cubetti di ghiaccio. Il frullatore non può essere utilizzato per tritare e tritare noci, semi o gambi (senza l'aggiunta di liquido sufficiente), né per macinare zucchero o sale. Inoltre, non può essere utilizzato per la lavorazione di sostanze non alimentari. Il dispositivo non può essere utilizzato all'esterno o in climi tropicali. Il frullatore non è stato progettato per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzare il dispositivo solo in ambiente domestico e a scopo privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto. Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Nel caso in cui venissero apportate modifiche al frullatore non approvate dal produttore, non sarebbe più possibile garantire la conformità a tali standard. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti derivanti da tali modifiche.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

## **2. Contenuto della confezione**

---

Estrarre il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.


- **Motore con cavo d'alimentazione e spina**
- **Bicchiere graduato con lame**
- **Misurino**
- **Coperchio**
- **Queste istruzioni operative**

### 3. Dispositivi di controllo

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è illustrato il frullatore con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Misurino
2	Coperchio
3	Gancio di sicurezza
4	Bicchiera [graduato con le lame]
5	Interruttore a rotazione
6	Cavo d'alimentazione
7	Motore
8	Piedini antiscivolo
9	Avvolgicavo (nella parte inferiore del motore)

### 4. Specifiche tecniche

Alimentazione	220- 240 V~ (tensione CA), 50 Hz
Consumo elettrico	600 W
Consumo energetico in modalità spento o standby	0,3 W
Servizio di durata limitata	3 minuti
Livelli di velocità	5
Classe di protezione	II 
Volume massimo di riempimento	1,75 l

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

#### 4.1 Tempo massimo di utilizzo continuato

Il tempo massimo di utilizzo continuato indica per quanto tempo il frullatore può funzionare senza che il motore si surriscaldi e subisca dei danni. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere il frullatore e attendere che il motore si raffreddi a temperatura ambiente.

## 5. Istruzioni di sicurezza

---

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che questo manuale vi sia allegato. Il manuale è parte integrante del prodotto.

### Spiegazione dei simboli



**PERICOLO!** Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



**ATTENZIONE!** Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



**PERICOLO!** Questo simbolo indica pericolo per la salute e rischio di morte e/o di danni a oggetti a causa di scosse elettriche.



**Rischio d'incendio!** Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



Questo simbolo indica che il motore [7] non deve mai essere immerso in acqua.



Questo frullatore può essere utilizzato solo in ambienti asciutti e al chiuso.



Questo simbolo indica parti lavabili in lavastoviglie.



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.



Indirizzo del produttore

Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



**ATTENZIONE!**

**RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!**

**NON SMONTARE IL DISPOSITIVO!**

### Utilizzo improprio prevedibile

- Utilizzare il frullatore nel modo e per gli scopi previsti. Un utilizzo improprio del dispositivo può causare danni alle persone.
- Non utilizzare il frullatore per tritare alimenti molto duri.
- Non impiegare il dispositivo per lavorare materie diverse dai cibi. Ciò potrebbe danneggiare il dispositivo.

### Sicurezza personale

- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini. Il dispositivo e il cavo d'alimentazione si devono trovare fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare soli i bambini con il dispositivo e non consentire loro di giocare con esso.



**PERICOLO!** Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento. Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e/o da persone inesperte solo sotto supervisione o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e aver compreso i rischi associati.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.



## **PERICOLO! Rischio di danni alle persone**

- Prima di ogni utilizzo, controllare che il frullatore sia in perfette condizioni operative. In presenza di danni visibili, non utilizzare il dispositivo. Ciò vale soprattutto per i danni al cavo d'alimentazione [6], al motore [7] e al bicchiere graduato [4].
- Non aprire il coperchio [2] mentre il frullatore è in funzione. I pezzi di cibo in rotazione potrebbero schizzare fuori con forza.
- Durante il funzionamento, non toccare mai le lame nel bicchiere graduato [4], poiché sono molto affilate e ruotano velocemente.
- Non inserire mai posate od oggetti per mescolare nel bicchiere graduato [4] durante il funzionamento, in quanto le lame ruotano ad alta velocità e ciò potrebbe provocare gravi danni materiali e fisici.
- Prestare attenzione quando si maneggia il frullatore, si vuota il bicchiere graduato [4] e durante le operazioni di pulizia. Le lame sono molto affilate.
- Spegnerne sempre il frullatore prima di rimuovere il bicchiere graduato [4] dal motore [7].
- Spegnerne sempre il frullatore e staccare la spina dalla presa prima di cambiare gli accessori o toccare componenti in movimento durante l'uso.
- Spegnerne sempre il frullatore e aspettare che il motore si arresti prima di rimuovere il bicchiere graduato [4] dal motore [7].



## **PERICOLO: Rischio di scosse elettriche**

- Collegare il dispositivo solo a prese installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa deve rimanere facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.

- Non mettere mai in funzione il frullatore vicino a una vasca, una doccia o un lavandino pieno.
- Il cavo e la presa d'alimentazione non devono essere danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.
- Non smontare il motore [7]. Non contiene parti sostituibili. L'apertura potrebbe esporre al rischio di scosse elettriche.
- In presenza di fumo, rumori anomali od odori strani, staccare immediatamente la spina dalla presa d'alimentazione. In questo caso, non utilizzare ulteriormente il prodotto fino a quando non verrà controllato da personale dell'assistenza autorizzato. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute - rischio di danni alle persone!
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi. Non incastrare o schiacciare il cavo d'alimentazione. Per staccare la spina dalla presa d'alimentazione, impugnare sempre la spina stessa e non tirare il cavo d'alimentazione. Posizionare sempre il cavo d'alimentazione in modo che non costituisca rischio d'inciampamenti. Rischio di ferirsi!
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione di rete quando lo si lascia incustodito, durante le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia o in caso di malfunzionamenti. Rischio di scosse elettriche!



Non immergere mai il motore [7] in acqua e prestare attenzione che nel motore [7] non penetrino liquidi.

- Nel caso in cui liquidi penetrassero nel motore [7], scollegare la spina dalla presa d'alimentazione e rivolgersi all'assistenza clienti. Rischio di scosse elettriche!
- Non toccare mai il motore [7], il cavo d'alimentazione o la spina con le mani bagnate. Rischio di scosse elettriche!

- Scollegare il frullatore dall'alimentazione di rete subito dopo l'uso. Il dispositivo smette di ricevere corrente elettrica solo quando la spina è scollegata. Rischio di scosse elettriche!
- Non lasciare il frullatore incustodito durante il funzionamento, in modo da poter intervenire tempestivamente in caso di pericolo.



### **Rischio di surriscaldamento e incendio**

- Mettere in funzione il dispositivo solo con il bicchiere graduato [4] pieno e mai vuoto.
- Non utilizzare il dispositivo sotto la luce solare diretta o in prossimità di apparecchiature che producono calore (termosifoni, stufe, forni, ecc.).

---

## **6. Copyright**

Tutti i contenuti del presente manuale d'uso sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

---

## **7. Prima di iniziare**

Estrarre il frullatore e tutti gli accessori dalla confezione e controllare che il contenuto sia completo. Rimuovere tutto il materiale da imballaggio. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire il frullatore attentamente, come descritto nel capitolo "Pulizia".

---

## **8. Introduzione**

### **8.1 Montaggio del frullatore**




#### **ATTENZIONE!**

- Il dispositivo deve essere utilizzato unicamente in ambienti asciutti e al chiuso. Non utilizzarlo mai all'aperto.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. In caso contrario, il frullatore potrebbe rovesciarsi causando danni fisici e materiali.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione [6] non si trovi nell'area di lavoro. In caso contrario, si potrebbe accidentalmente tirarlo e ribaltare il dispositivo o farlo cadere dal piano di lavoro.



1. Srotolare il cavo d'alimentazione [6] per la lunghezza desiderata e farlo passare nell'apposito spazio sotto al motore [7].
2. Posizionare il motore [7] su una superficie piana, asciutta e non scivolosa. Non collegare ancora la spina del cavo d'alimentazione [6] alla presa!

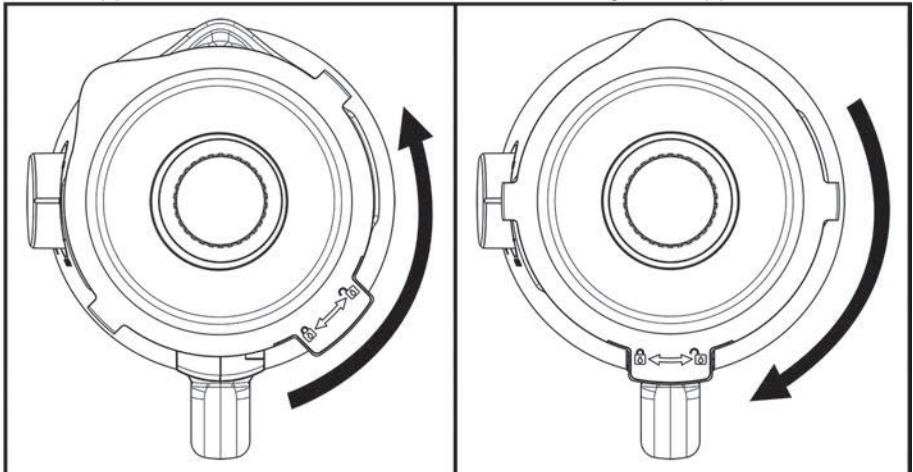
## 9. Utilizzo

### 9.1 Riempimento del bicchiere graduato

1. Rimuovere il coperchio [2] e il misurino [1] dal bicchiere graduato [4]. A tale scopo, girare delicatamente il coperchio [2] in senso antiorario, verso  fino a quando i blocchi sul bordo del coperchio [2] diventano visibili, e sollevarlo dal bicchiere graduato [4].
2. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere graduato [4]. La seguente tabella serve come guida relativa alla lavorazione dei diversi alimenti. In assenza di contrassegni adatti sul bicchiere graduato [4], è anche possibile calcolare la quantità di cibo.

Alimento	Quantità consigliata	Livello consigliato	Tempo di lavorazione consigliato
Frullati, frappè, yogurt	circa 1200 ml	2 - 5	60– 90 sec
Liquidi	circa 1750 ml	1 - 3	60 sec
Zuppa vegetale	circa 1450 ml	3 - 5	3 min
Alimenti per bambini	circa 700 g	5	3 min
Cubetti di ghiaccio	circa ¼ del volume di riempimento	P	15 - 20 x

3. Posizionare il coperchio [2] sul bicchiere graduato [4]. A tale scopo, girare delicatamente il coperchio [2] in senso antiorario, verso  fino a quando i blocchi sul bordo del coperchio [2] entrano negli alloggiamenti sul bicchiere graduato [4]. Premere il coperchio [2] sul bicchiere graduato [4] e girare delicatamente il coperchio [2] in senso orario, verso  fino a quando non va al suo posto. Assicurarsi che anche il gancio di sicurezza [3] sia inserito nel foro in cima al manico del bicchiere graduato [4].



## 9.2 Collegamento del bicchiere graduato al motore



### ATTENZIONE!

Se l'interruttore a rotazione [5] è impostato su uno dei livelli di potenza, il frullatore partirà non appena si posiziona il bicchiere graduato [4] sul motore [7] e si chiude il coperchio [2].

1. Se la spina è attaccata alla presa, staccarla.
2. Controllare che l'interruttore a rotazione [5] del frullatore sia in posizione "0".
3. Montare il bicchiere graduato [4] sul motore [7]. Accertarsi che il manico del bicchiere graduato [4] sia posizionato verso destra. La freccia ▼ nella parte inferiore del bicchiere graduato [4] deve essere posizionata verso la freccia ▲ sul motore [7]. Se necessario, ruotare delicatamente il bicchiere graduato [4] fino a quando il bicchiere graduato [4] non scende sul motore [7].
4. Collegare la spina del cavo d'alimentazione [6] a una presa funzionante.

## 9.3 Accensione / Selezione della velocità



Il frullatore può essere acceso solo quando il bicchiere graduato [4] è chiuso correttamente e collegato al motore [7] e il coperchio [2] è chiuso.

Selezionare la velocità desiderata con l'interruttore a rotazione [5].

<b>Livello da 1 a 3</b>	Per mischiare, mescolare e frullare cibi liquidi o semi-liquidi
<b>Livello da 3 a 5</b>	Per tritare e per i cibi solidi
<b>P</b>	Per tritare il ghiaccio e per frullate brevi ad alta velocità. Indicato anche per pulire le lame. In questa modalità, l'interruttore a rotazione [5] non va al suo posto, per garantire che il motore non si sovraccarichi. In questo modo, tale funzione può essere utilizzata solo per periodi di tempo brevi.



Nel caso in cui si desideri tritare cubetti di ghiaccio, non riempire il bicchiere graduato [4] con i cubetti oltre circa  $\frac{1}{4}$  del volume di riempimento [la quantità può essere anche indovinata]. In caso contrario, il ghiaccio non verrà tritato bene.

## 9.4 Riempimento del bicchiere graduato mentre il frullatore è in funzione



### ATTENZIONE!

- Quando il frullatore è in funzione, se necessario aprire solo il misurino [1] e non rimuovere il coperchio [2] del bicchiere graduato [4]. In caso contrario, pezzi di cibo in rotazione potrebbero schizzare fuori.
- Non inserire mai posate o altri oggetti nel bicchiere graduato [4] attraverso il misurino [1] aperto. Rischio di ferirsi!

Mentre il frullatore è in funzione, per aggiungere ingredienti procedere come segue:

1. Ruotare il misurino [1] in senso antiorario e rimuoverlo.
2. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere graduato [4].
3. Chiudere il misurino [1]. A tale scopo, posizionare il misurino [1] nel coperchio [2] e ruotarlo in senso orario.

## 9.5 Rimozione del bicchiere graduato dal motore

1. Posizionare l'interruttore a rotazione [5] in posizione "0". Se non si intende utilizzare ancora il frullatore, scollegare la spina dalla presa.
2. Attendere che il motore si arresti completamente.
3. Sollevare verticalmente il bicchiere graduato [4] dal motore [7].

## 9.6 Consigli generici sull'utilizzo del frullatore

- Per lavorare ingredienti solidi, è necessario prima tagliarli in piccoli pezzi [2-3 cm circa].
- Per frullare gli ingredienti solidi, con il misurino [1] aperto aggiungerne gradualmente piccole quantità nel bicchiere graduato [4].
- Se si desidera mescolare ingredienti liquidi, iniziare con una piccola quantità. Aggiungere quindi gradualmente piccole dosi di liquido nel bicchiere graduato [4] attraverso il misurino [1] aperto.

## 10. Ricette esemplificative

Questo capitolo contiene alcune ricette versatili, che possono essere variate a piacere sostituendo alcuni ingredienti.

### 10.1 Mojo Picón

La ricetta di questa salsa alla paprica speziata viene dalle Canarie; la salsa viene servita con patate bollite con la buccia con molto sale grosso [Papas arrugadas]. La salsa si accompagna bene anche con carne o pesce alla griglia.

- 4 peperoni rossi
- 1 o 2 peperoncini
- 1 spicchio d'aglio
- 200 ml di olio d'oliva
- 50 ml di aceto di vino bianco
- Cumino
- Paprica [dolce o piccante, a piacere]
- Sale

Tagliare i peperoni a pezzetti. Tagliare a metà per la lunghezza i peperoncini ed eliminare i semi. Triturarli finemente. Metterli nel bicchiere graduato [4] insieme a olio e aceto.

Sbucciare l'aglio, schiacciarlo e aggiungerlo nel bicchiere.

Frullare per circa 1 min a velocità 3.

Insaporire con sale, paprica e cumino e mescolare ancora brevemente prima di servire.

### 10.2 Guacamole

Questa crema di avocado fa benissimo alla salute ed è estremamente popolare in tutto il Sudamerica. Dai nacho messicani alla bistecca argentina, questa crema verde ben si accompagna a molte pietanze.

- 2 avocado maturi
- 2 pomodori
- 2-4 spicchi di aglio, a piacere
- 1/2 lime o limone
- Sale e pepe

Tagliare a metà gli avocado ed eliminare il nocciolo. Separare la polpa del frutto dalla buccia con un cucchiaio e tagliuzzarla grossolanamente.

Mettere gli avocado nel bicchiere graduato [4]. Schiacciare l'aglio e aggiungerlo all'avocado nel bicchiere graduato. Spremere il lime o limone e versare il succo nel bicchiere graduato. Frullare per circa 1 min a velocità 3. Insaporire con sale e pepe, aggiungere altro aglio e succo di lime a piacere e mescolare brevemente. Trasferire il composto in una ciotola. Tagliare a pezzetti i pomodori e mescolarli alla crema di avocado manualmente. Non lasciare il composto inutilizzato per troppo tempo o la crema diventerà marrone; se necessario, spruzzarla con succo di limone o di lime.

### 10.3 Piña Colada

Il classico cocktail dei Caraibi, fatto con ananas e cocco.

Per 1 cocktail:

- 100 g di cubetti di ghiaccio
- 5 cl di rum bianco
- 2 cl di rum scuro
- 4 cl di panna liquida
- 4 cl di crema di cocco
- 10 cl di succo di ananas

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P".

Mettere il ghiaccio tritato in un bicchiere da cocktail.

Mettere tutti gli altri ingredienti nel bicchiere graduato [4] e mescolare prima a velocità 1 e poi 3 fino a quando non apparirà la schiuma. Versare nel bicchiere da cocktail sul ghiaccio. Decorare con uno spicchio di ananas e una ciliegia da cocktail sul bordo del bicchiere e servire con una cannuccia.

### 10.4 Cappuccino ghiacciato

- 100 g di cubetti di ghiaccio
- 1 tazza di caffè forte freddo
- 1 pallina di gelato alla vaniglia

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P". Aggiungere il gelato alla vaniglia e mescolare a velocità 3. Aggiungere il caffè freddo e mescolare brevemente a velocità 1. Servire immediatamente.

### 10.5 Frappè

4 porzioni

- 350 g di frutti di bosco (fragole, lamponi, mirtilli o more)
- 1 banana
- 500 ml di succo d'arancia
- 1 cucchiaio di miele

Lavare e pulire i frutti di bosco, tagliando a metà le fragole. Tagliare a fettine la banana e mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato [4]. Mescolare per circa 30 sec a velocità 4. Servire immediatamente.

Consiglio: particolarmente piacevole d'estate con i frutti di bosco surgelati. Tritare prima i frutti di bosco con brevi impulsi in posizione "P" e poi aggiungere i rimanenti ingredienti e mischiare brevemente a livello 4.

### 10.6 Taratòr bulgaro

Un piatto leggero e rinfrescante, gustoso soprattutto negli afosi giorni estivi. Servire con pane fresco o patate con la buccia.

- 500 g di yogurt naturale
- 400 g di cetrioli
- 4 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto d'aneto
- 50 g di noci
- 50 ml di olio d'oliva
- 400 ml di acqua fredda
- Sale e pepe

Tagliuzzare grossolanamente le noci con un coltello. Tagliare a fette i cetrioli e metterli nel bicchiere graduato [4] con lo yogurt. Schiacciare l'aglio e aggiungerlo al composto. Con le forbici, tagliare l'aneto direttamente nel bicchiere graduato [4]. Frullare tutto brevemente a velocità 4. Aggiungere le noci tritate, l'acqua e l'olio d'oliva e mescolare di nuovo a velocità 2 o 3. Insaporire con sale e pepe.

Guarnire con un po' di aneto e mezza noce.

### 10.7 Tropical Shake

Un fresco cocktail estivo.

- 125 g di cubetti di ghiaccio
- 50 ml di succo d'arancia
- 60 ml di succo di papaia
- 125 ml di succo di ananas
- 1/2 barattolino di pesche con il succo

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P". Inserire nel bicchiere graduato [4] gli ingredienti rimanenti e mescolare a velocità 3.

### 10.8 Hawaii Mix

Un colorato cocktail adatto alle feste più frizzanti.

- 1/4 l di succo di ananas
- 1/4 l di rum
- 1/2 l di latte
- 2 cucchiaini di miele
- 4 banane

Sbucciare le banane, metterle nel bicchiere graduato [4] e frullarle a velocità 2. Aggiungere al bicchiere graduato [4] gli ingredienti rimanenti e mescolare a velocità 1.

## 10.9 Frappè di banana

Il più classico dei frappè.

- 1/2 l di latte
- Poco succo di limone
- 2 banane
- Circa 1-2 cucchiaini di zucchero o zucchero vanigliato (a seconda del gusto e del grado di maturità delle banane)

Sbucciare le banane, metterle nel bicchiere graduato [4] e frullarle a velocità 2. Aggiungere latte, succo di limone e zucchero poco a poco e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Servire freddo.

## 10.10 Cosmopolitan

Riservato non solo ai locali di jazz.

- 12 ml di Cointreau
- 25 ml di succo di mirtilli rossi
- Succo di 1/2 lime
- 6 cubetti di ghiaccio
- 40 ml di vodka

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P". Inserire nel bicchiere graduato [4] gli ingredienti rimanenti e mescolare a velocità 3.

## 10.11 Maionese

- 2 uova
- 250 ml di olio (olio di semi di colza o di semi di girasole)
- Facoltative: senape e spezie a piacere

Per ottenere un risultato ottimale, le uova e l'olio devono essere a temperatura ambiente. Mettere le uova nel bicchiere graduato [4] e mescolare a velocità 3. Poco alla volta, entro 90 sec aggiungere l'olio e mescolare fino a ottenere una maionese cremosa. Se lo si desidera, per aumentare il sapore è possibile aggiungere senape o altre spezie alla maionese.

## 11. Pulizia

---



Il bicchiere graduato [4], il coperchio [2] e il misurino [1] possono essere lavati in lavastoviglie.



### Rischio di danni alle persone

Non toccare mai le lame per tritare nel bicchiere graduato [4], poiché sono molto affilate.

Si consiglia di pulire il dispositivo prima di utilizzarlo per la prima volta e immediatamente dopo ogni uso, in modo che non rimangano pezzetti di cibo nel bicchiere graduato [4].

Il metodo più facile e veloce per pulire l'interno del bicchiere graduato [4] consiste nel risciacquarlo sotto l'acqua corrente e poi procedere come segue:

1. Riempire il bicchiere graduato [4] con circa 750 ml di acqua.
2. Aggiungere poche gocce di detersivo per piatti, chiudere il coperchio [2] e posizionare il bicchiere graduato [4] sul motore [7].
3. Collegare la spina del cavo d'alimentazione [6] a una presa e spostare l'interruttore a rotazione [5] su "P" per poche volte.
4. Risciacquare il bicchiere graduato [4] con acqua.

In genere, ciò basterà a pulire le lame e l'interno del bicchiere graduato [4]. Nel caso in cui il risultato non fosse soddisfacente, procedere come descritto nel capitolo 'Pulizia manuale del bicchiere graduato'.

### 11.1 Pulizia del motore



#### Rischio di scossa elettrica!

- Staccare sempre la spina dalla presa d'alimentazione prima di pulire il motore [7]. Un eventuale contatto potrebbe provocare scosse elettriche.
- Non spruzzare o far sgocciolare liquidi sul motore [7] e non immergerlo in acqua o altri liquidi. Si potrebbero provocare dei cortocircuiti che potrebbero causare scosse elettriche o incendi.



#### Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

Non utilizzare detersivi abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie del motore [7]. Si potrebbe danneggiare il rivestimento del motore [7].

Pulire il motore [7], le parti in plastica e il cavo d'alimentazione [6] con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, aggiungere poco detersivo al panno inumidito. Asciugare quindi attentamente tutte le parti.

### 11.2 Pulizia del coperchio e del misurino

Il coperchio [2] e il misurino [1] possono essere puliti in lavastoviglie o lavati con detersivo per i piatti e acqua calda. Risciacquare bene tutte le componenti e asciugarle attentamente.

### 11.3 Pulizia manuale del bicchiere graduato



#### Rischio di danni alle persone

Non toccare mai le lame nel bicchiere graduato [4], poiché sono molto affilate.

Il bicchiere graduato [4] può essere pulito con acqua calda e detersivo per i piatti. Per rimuovere lo sporco ostinato all'interno del bicchiere graduato [4] si può utilizzare una spazzola dal manico lungo per lavare i piatti o una per bottiglie.

Risciacquare quindi il bicchiere graduato [4] con acqua e asciugarlo a fondo.

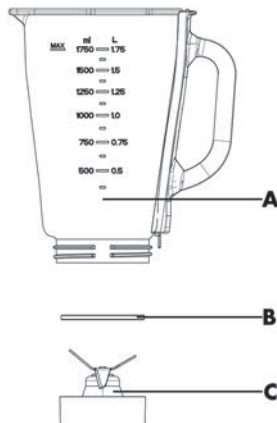
In caso di sporco ostinato, smontare il bicchiere graduato [4] e pulirlo nel seguente modo.

## 11.4 Smontaggio e pulizia del bicchiere graduato



### Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- La guarnizione [B] non deve essere lavata in lavastoviglie.
- Non smontare la base di plastica con le lame [C]. Le lame devono sempre rimanere attaccate alla base di plastica.
- Avvitare strettamente la base di plastica con le lame [C] al contenitore in vetro [A]. In caso contrario, il liquido può fuoriuscire.



1. Impugnare il contenitore in vetro [A] come illustrato. Ruotare in senso orario la base di plastica con le lame [C] per svitarla e separarla dal contenitore in vetro [A]. Rimuovere la guarnizione [B]. In questa operazione, prestare attenzione a non allentare la guarnizione [B].
2. Pulire il contenitore in vetro [A] e la base di plastica con le lame [C] lavandoli a mano o in lavastoviglie. La guarnizione [B] non deve essere lavata in lavastoviglie.
3. Pulire la guarnizione [B] in acqua calda e detersivo per piatti. Risciacquare la guarnizione [B] con acqua e asciugarla attentamente.
4. Dopo la pulizia, reinserire la guarnizione [B] nella scanalatura corrispondente sulla base di plastica con le lame [C]. La guarnizione [B] dovrà rimanere saldamente al suo posto.
5. Avvitare la base di plastica con le lame [C] ruotandola in senso antiorario sul contenitore in vetro [A].

## 12. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Se non si intende utilizzare ancora il frullatore, pulirlo come descritto nel capitolo “Pulizia”. Avvolgere il cavo d'alimentazione [6] intorno all'avvolgicavo [9] nel lato inferiore e riporre il frullatore in un luogo pulito e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

## 13. Risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamenti del frullatore, seguire le istruzioni successive per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra assistenza clienti.

### Il frullatore non funziona.



- La spina non è collegata all'alimentazione di rete. Inserirla in una presa.
- La presa non funziona. Collegare per prova il dispositivo a un'altra presa del cui funzionamento si è certi.

### Le lame non girano / girano lentamente

- Il bicchiere graduato [4] è stato montato in maniera errata sul motore [7]. Montare il bicchiere graduato [4] sul motore [7] in maniera corretta. Fare riferimento al capitolo “Collegamento del bicchiere graduato al motore”.

- Il coperchio [2] è posizionato in modo errato sul bicchiere graduato [4]. Posizionare il coperchio [2] sul bicchiere graduato [4] in maniera corretta. Vedere anche il capitolo “Riempimento del bicchiere graduato”.
- Il cibo da mescolare è troppo duro o è in quantità eccessiva.

#### 14. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	<p>I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p>
	<p>Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.</p>

#### Valido solo per la Francia:





#### **“Uno smaltimento più facile”**



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

#### Solo per la Spagna e il Portogallo:

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



	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni [a] e numeri [b], i cui significati sono i seguenti:
	1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Cartone ondulato	Imballaggio, scatola interna
	Carta	Carta velina dentro alla confezione di vendita

## 15. Note di conformità



Il dispositivo è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.



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

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Indirizzo di contatto secondo il regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Informazioni sulla garanzia

### Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 5 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro 5 anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

## **Durata della garanzia e diritti per difetti**

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

## **Copertura della garanzia**

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

## **Gestione in caso di garanzia**

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

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo [IAN].





## Assistenza

IT

Telefono: 800781188

E-Mail: [targa@lidl.it](mailto:targa@lidl.it)

CH

Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

MT

Telefono: 800 62230

E-Mail: [targa@lidl.com.mt](mailto:targa@lidl.com.mt)

**IAN: 541055\_2507**



## Produttore

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

## Tartalomjegyzék

<b>1. Tervezett használat</b> .....	<b>219</b>
<b>2. A csomag tartalma</b> .....	<b>219</b>
<b>3. Kezelőszervek</b> .....	<b>220</b>
<b>4. Műszaki jellemzők</b> .....	<b>220</b>
4.1 Rövid működési idő.....	220
<b>5. Biztonsági utasítások</b> .....	<b>221</b>
<b>6. Szerzői jog</b> .....	<b>225</b>
<b>7. Mielőtt használatba venné</b> .....	<b>225</b>
<b>8. Az első lépések</b> .....	<b>225</b>
8.1 A készülék felállítása.....	225
<b>9. Használat</b> .....	<b>226</b>
9.1 A turmixkehely feltöltése.....	226
9.2 A turmixkehely motoregységre rögzítése.....	227
9.3 Bekapcsolás/fordulatszám kiválasztása.....	227
9.4 A turmixkehely töltése a készülék működése közben .....	227
9.5 A turmixkehely levétele a motoregységről.....	228
9.6 A turmixgép használatára vonatkozó általános tippek.....	228
<b>10. Receptminták</b> .....	<b>228</b>
10.1 Mojo Picón.....	228
10.2 Guacamole .....	229
10.3 Piña Colada .....	229
10.4 Jeges kapucsínó.....	229
10.5 Gyümölcsturmix .....	230
10.6 Bolgár tarator .....	230
10.7 Trópusi turmix .....	230
10.8 Hawaii turmix .....	231
10.9 Banánturmix .....	231
10.10 Cosmopolitan.....	231
10.11 Majonéz.....	231

<b>11. Tisztítás</b> .....	<b>232</b>
11.1 A motoregység tisztítása.....	232
11.2 A fedél és mérőkupak tisztítása .....	232
11.3 A turmixkehely kézi tisztítása .....	232
11.4 A turmixkehely leszerelése és tisztítása.....	233
<b>12. Tárolás használaton kívül</b> .....	<b>233</b>
<b>13. Hibaelhárítás</b> .....	<b>233</b>
<b>14. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés</b> .....	<b>234</b>
<b>15. Megfelelőségi megjegyzések</b> .....	<b>235</b>
<b>16. Garanciális információk</b> .....	<b>235</b>

## Gratulálunk!

A SilverCrest SSMGR 600 A1 turmixgép, továbbiakban turmixgép, megvásárlásával egy minőségi, hosszú élettartamú és környezetbarát termékhez jutott hozzá.

Jelentős mértékben újrahasznosított műanyagból készült, és többnyire újrahasznosítható a termék. Az erőforrások megőrzésének az a legjobb módja, ha a termék élettartama végén megfelelő módon helyezi azt el hulladékként.

Az első használat előtt alaposan olvassa el a Kezelési útmutatót a készülék működésének megismerése érdekében. Kövesse a biztonsági előírásokat, és kizárólag a Kezelési útmutatóban leírtak alapján és az abban megjelölt célokra használja a készüléket.

Tartsa a Kezelési útmutatót biztos helyen. Ha továbbadja a készüléket, akkor mindenképpen adja át a vonatkozó dokumentumokat is.

## 1. Tervezett használat

---

Ez a turmixgép egy háztartási eszköz, amely kizárólag turmixolásra, puha ételek keverésére és pépesítésére, továbbá jégkockák törésére szolgál. Tilos a turmixgépet dió, magok vagy száraz szeletelésére és törésére használni [elegendő folyadék hozzáadása nélkül]. Továbbá nem használható cukor és só szemcseméretének a csökkentésére. Élelmiszertől eltérő anyagok feldolgozására nem alkalmas. A turmixgép nem használható a szabadban vagy trópusi éghajlat alatt. Sem vállalati, sem kereskedelmi használatra nem szolgál a turmixgép. A turmixgépet csak saját célra, otthoni körülmények között használja. Minden egyéb felhasználás nem rendeltetésszerűnek minősül. A turmixgép megfelel valamennyi vonatkozó CE megfeleléségi előírásnak és szabványnak. A turmixgépnek a gyártó engedélye nélküli módosítása esetén a szabványoknak való megfelelés nem garantálható. A gyártó nem tehető felelőssé az ebből származó károkért vagy meghibásodásért.

Tartsa be az illető ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

## 2. A csomag tartalma

---

Vegye ki a turmixgépet és a tartozékait a csomagolásból. Távolítsa el a csomagolóanyagokat, és ellenőrizze, hogy minden alkatrészt sértetlenül kézhez kapott-e. Ha bármely alkatrész hiányzik, vagy sérült, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a gyártóval.


- **Motoregység hálózati kábellel és hálózati csatlakozódugóval**
- **Turmixkehely késsel**
- **Mérőedény**
- **Fedél**
- **E Kezelési útmutató**

### 3. Kezelőszervek

A Kezelési útmutató fedőlapja kihajtható. A fedőlap belső oldalán látható a készüléken a feltüntetett számokkal. A számok a következőket jelentik:

1	Mérőedény
2	Fedél
3	Biztonsági zár
4	Turmixkehely [fokbeosztással és késsel]
5	Forgókapcsoló
6	Hálózati kábel
7	Motoregység
8	Csúszásmentes lábak
9	Kábeltartó [a motoregység alján]

### 4. Műszaki jellemzők

Tápellátás	220- 240 V~ [váltakozó feszültség], 50 Hz
Teljesítményfelvétel	600 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt vagy készenléti állapotban	0,3 W
Rövid üzemidő	3 perc
Sebességfokozatok	5
Érintésvédelmi osztály	II 
Maximális töltési úrtartalom	1,75 liter

A műszaki adatok és a készülék kialakítása előzetes értesítés nélkül változhatnak.

#### 4.1 Rövid működési idő

Az SO idő [short operating time - rövid működési idő] azt jelzi, hogy mennyi ideig lehet a turmixgépet működtetni a motor túlmelegedése és károsodása nélkül. Ennek a működési időtartamnak a leteltével kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a motor szobahőmérsékletre hűl.

## 5. Biztonsági utasítások

A készülék első használata előtt olvassa el a Kezelési útmutatóban található összes megjegyzést és figyelmeztetést, még akkor is, ha ismeri az elektronikus eszközök és háztartási készülékek kezelését. E Kezelési útmutatót tartsa biztonságos helyen későbbi utánanézés céljából. Ha a készüléket eladja vagy továbbadja, lényeges, hogy átadja e Használati útmutatót is. A készülék részét a képezi.

### A szimbólumok magyarázata



**VESZÉLY!** Olyan veszélyt vagy nagy kockázatot jelez e figyelmeztető szó, amely halálos vagy súlyos balesethez vezet, ha nem előzi meg azt.



**FIGYELMEZTETÉSI!** Olyan mérsékelt veszélyre hívja fel a figyelmet e figyelmeztető szó, mely halálos vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzi meg azt.



**VESZÉLY!** E szimbólum az áramütés miatti egészségkárosodás, illetve halálos sérülés és/vagy anyagi kár veszélyére hívja fel a figyelmet.



**Tűzveszély!** E szimbólum figyelmeztet annak veszélyére, hogy tűz üthet ki, ha a figyelmeztetést figyelmen kívül hagyja.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a motort [7] tilos vízbe mártani.



E turmixgép száraz, zárt helyeken való használatra alkalmas.



Ez a szimbólum mosogatógépben elmosogatható alkatrészeket jelöl.



E szimbólum olyan terméket jelöl, melynek vegyi és fizikai összetétele a vizsgálatok alapján élelmiszerrel való érintkezés esetén nem idéz elő egészségre káros hatást az 1935/2004/EU irányelv szerint.



Gyártó címe



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



**FIGYELMEZTETÉS!**  
**ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!**

**NE BONTSA MEG A BURKOLATÁT!**

### **Előrelátható nem rendeltetésszerű használat**

- A használati céljának megfelelően használja a turmixgépet. Súlyos sérüléseket okozhat a helytelen használat.
- A turmixgép nem használható nagy keménységű élelmiszerek aprítására.
- A készülék nem használható élelmiszerek nem minősülő anyagok feldolgozására. Ennek figyelmen kívül hagyása kárt tehet a turmixgépben.

### **Személyi biztonság**

- A készüléket gyermekek nem használhatják. A turmixgépet és hálózati kábelét gyermekektől távol kell tartani. Ügyeljen arra, hogy felügyelet alatt legyenek a gyermekek, és ne játszanak a készülékkel.



**VESZÉLY!** A csomagolóanyag nem játék. Ne engedje a gyermekeket a műanyagzacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye. A készülék gyermekektől távol tartandó.

- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű, és/vagy a hasonló készülékek használatában tapasztalatlan személyek is használhatják, feltéve, hogy felügyelet mellett teszik, illetve tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és a kapcsolódó kockázatokról.
- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel.




## VESZÉLY! Sérülésveszély

- Használat előtt ellenőrizze, hogy működőképes állapotban van-e turmixgép. Ha látható sérülést tapasztal, akkor ne használja a készüléket. Ez különösen vonatkozik a hálózati kábelre [6], a motoregységre [7] és a turmixkehelyre [4].
- Sohase nyissa fel a fedelet [2] a készülék működése közben. Ellenkező esetben az élelmiszer forgó darabkái nagy erővel kirepülhetnek.
- A készülék működése közben sohase nyúljon a turmixkehelybe [4], mivel a kés kifejezetten éles és gyorsan forog.
- A készülék működése közben sohase dugjon a turmixkehelybe [4] evőeszközt vagy más keverőeszközt, mivel a kések nagyon gyorsan forognak és jelentős kárt, valamint sérülést okozhatnak.
- Legyen körültekintő a készülék kezelése, a turmixkehely [4] üritése és tisztítás a közben. A kések rendkívül élesek.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket a turmixkehely [4] motoregységről [7] levétele előtt.
- Mindig kapcsolja ki készüléket és bontsa a hálózati kábel csatlakozódugójának a csatlakozását tartozékok cseréje vagy használat közben mozgó alkatrészek érintése előtt.
- Mindig kapcsolja ki készüléket és várja meg, amíg leáll a motoregység a turmixkehely [4] motoregységről [7] levétele előtt.



## VESZÉLY: Áramütés veszélye

- Csak egy olyan megfelelően telepített, könnyen megközelíthető csatlakozóaljzatba csatlakoztassa a készüléket, melynek a feszültsége megfelel a készüléken feltüntetett értéknek. A készülék csatlakoztatását követően a hálózati csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy a csatlakozódugót vészhelyzet esetén gyorsan kihúzhassa a hálózati csatlakozóaljzatból.

- Sohase használja a turmixgépet fürdőkád, zuhanyzó, vagy mosogató mellett.
  - Tilos sérült hálózati kábelt vagy hálózati csatlakozót használni.
  - Ha a készülék hálózati kábele sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel cseréltesse ki.
  - Soha ne nyissa fel a motor burkolatát [7]. A motor nem tartalmaz cserélhető alkatrészeket. A burkolat megbontásával áramütés veszélyének teheti ki magát.
  - Ha füstre, szokatlan zajokra vagy szagra lesz figyelmes, azonnal húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Ilyen esetben ne használja ismét a turmixgépet, amíg azt nem ellenőriztette egy erre jogosult szerviztechnikussal. A készülék esetleges kigyulladás esetén ügyeljen arra, hogy ne lélegezze be a füstöt. Ha mégis belélegzi a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belélegzése az egészségre káros lehet, és sérülést okozhat!
  - Ellenőrizze, hogy a hálózati kábelt nem károsították-e éles peremek vagy forró felületek. Ne csípje be, vagy nyomja össze a hálózati kábelt. Mindig a csatlakozónál fogja húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját, sohase a kábelnél fogva húzza ki azt. Mindig úgy vezesse el a hálózati kábelt, hogy az ne jelentsen botlásveszélyt. Sérülésveszély!
  - Mindig húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját, ha felügyelet nélkül hagyja, szét- vagy össze akarja szerelni vagy meg akarja tisztítani, illetve ha a készülék meghibásodott. Áramütés veszélye!
-  Soha ne merítse vízbe a motort [7], és ne engedje, hogy folyadék jusson a motor [7] burkolata alá.
- Ha a motorblokk [7] burkolata alá mégis folyadék kerül, húzza ki a készüléket a konnektorból, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatlal. Áramütés veszélye!
  - Sohase érintse meg vizes kézzel a motort [7], a hálózati kábelt, vagy a csatlakozót. Áramütés veszélye!

- Használat után azonnal bontsa a turmixgép hálózati kábelének a hálózati feszültség csatlakozását. A készülék csak akkor nincs feszültség alatt, ha az elektromos csatlakozót kihúzzák. Áramütés veszélye!
- Ne hagyja a turmixgépet felügyelet nélkül működés közben, hogy veszély esetén gyorsan közbe tudjon lépni.



## Túlmelegedés és tűz veszélye

- A készüléket kizárólag feltöltött kefével [4] működtesse, üresen soha.
- Ne használja a készüléket közvetlen napfénynek kitett helyen vagy fűtőberendezések (fűtőtestek, tűzhelyek, sütők stb.) közelében.

## 6. Szerzői jog

E Kezelési útmutató tartalmát szerzői jog védi és kizárólag az olvasó tájékoztatására szolgál. Szigorúan tilos az adatok és információk másolása a szerző előzetes, kifejezett írásbeli hozzájárulása nélkül. Ez vonatkozik a tartalom és az információk bármilyen kereskedelmi célú felhasználására is. Valamennyi szöveg és ábra a nyomtatás idejének megfelelő állapotot tükrözi. A változtatás jogát fenntartjuk.

## 7. Mielőtt használatba venné

Vegye ki a turmixgépet és annak valamennyi tartozékát a csomagolásból, és ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan-e. Távolítsa el minden csomagolóanyagot. A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és az előírásoknak megfelelően végezze a hulladékkénti elhelyezését.

Az első használat előtt a „Tisztítás” című részben leírtak szerint tisztítsa meg a turmixgépet.

## 8. Az első lépések

### 8.1 A készülék felállítása



#### FIGYELMEZTETÉSI


- Kizárólag száraz, zárt helyen használja a készüléket. Sohasem használja kültéren.
- Kizárólag sima és stabil felületre tegye a készüléket. Ha nem sima helyre teszi a turmixgépet, akkor felborulhat, amely anyagi kárt vagy sérülést okozhat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel [6] ne fekdjön a munkaterületen. Ellenkező esetben véletlenül megránthatja és felboríthatja vagy a készülék leeshet a munkafelületről.

1. A használni kívánt teljes hosszában csévélje le a hálózati kábelt [6], majd vezesse a motorblokk [7] alján található hornyon keresztül.



2. Tegye a motoregységet [7] sima, nem csúszós, száraz felületre. Még ne csatlakoztassa hálózati kábel [6] csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzathoz!

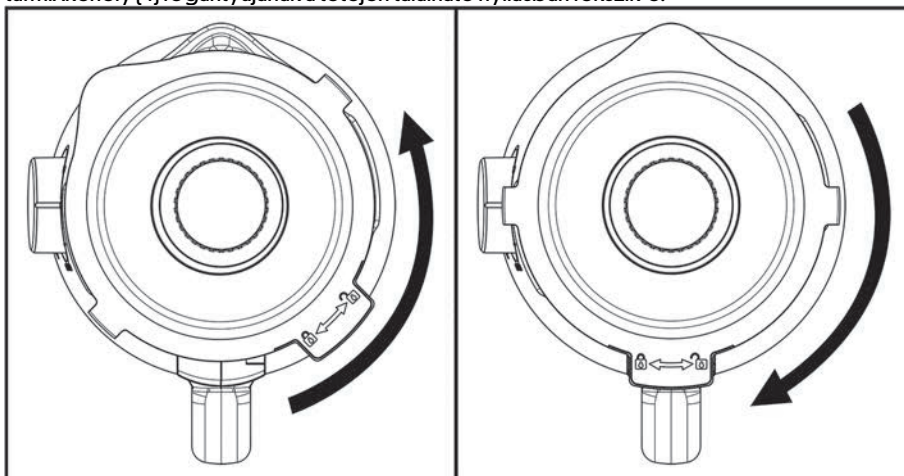
## 9. Használat

### 9.1 A turmixkehely feltöltése

1. Vegye le a fedelet [2] és a mérőkupakot [1] a turmixkehelyről [4]. Ehhez óramutató óvatosan addig fordítsa a fedelet [2] az óramutató járásával ellentétesen a  szimbólum felé, amíg láthatóvá nem válnak a reteszek a fedél [2] szélén, majd emelje fel a turmixkehelyt [4].
2. Adagolja a kívánt összetevőket a turmixkehelybe [4]. Az alábbi táblázat ad a különböző élelmiszer alapanyagok elkészítésére vonatkozó útmutatást. Meg is becsülheti a mennyiséget, ha nincs megfelelő jelölés a turmixkehelyen [4].

Étel	Ajánlott mennyiség	Ajánlott szint	Ajánlott elkészítési idő
Gyümölcs-turmixok, tejes turmixok, joghurt	kb. 1200 ml	2 - 5	60–90 másodperc
Folyadékok	kb. 1750 ml	1 - 3	60 másodperc
Zöldségleves	kb. 1450 ml	3 - 5	3 perc
Bébiétel	kb. 700 g	5	3 perc
Jégkocka	kb. a töltési mennyiség ¼ része	P	15 - 20 x

3. Tegye vissza a fedelet [2] a turmixkehelyre [4]. Ehhez először az óramutató járásával ellentétesen addig fordítsa a fedelet [2] a  szimbólum felé, amíg a fedélen [2] lévő reteszek nem illeszkednek a turmixkehely [4] szélén található nyílásokba. Nyomja a fedelet [2] a turmixkehelyre [4], majd addig fordítsa az óramutató járásával egyezően a fedelet [2] a  szimbólum felé, amíg a helyére nem ugrik. Ellenőrizze, hogy a biztonsági zár [3] is a turmixkehely [4] fogantyújának a tetején található nyílásban fekszik-e.



## 9.2 A turmixkehely motoregységre rögzítése



### FIGYELMEZTETÉSI

Ha a forgókapcsoló [5] a különféle teljesítményszintek valamelyikére van állítva, akkor a készülék bekapcsol, amint ráhelyezi a turmixkehelyt [4] a motoregységre [7] és bezárja a fedelet [2].

1. Ha a hálózati kábel csatlakozódugója csatlakoztatva van a hálózati csatlakozóaljzatba, akkor húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzattól.
2. Ellenőrizze, hogy a forgókapcsoló [5] a „0” állásban van-e.
3. Tegye a turmixkehelyt [4] a motoregységre [7]. Ellenőrizze, hogy jobb fel mutat-e turmixhely [4] fogója. A turmixkehely [4] alján található ▼ nyílnak a motoregységen [7] található ▲ nyílra kell mutatnia. Szükség esetén óvatosan fordítsa el ide-oda a turmixkehelyt [4], amíg a turmixkehely [4] a motoregységre [7] nem esik.
4. Csatlakoztassa a hálózati kábel [6] csatlakozódugóját egy feszültség alatt álló hálózati csatlakozóaljzatba.

## 9.3 Bekapcsolás/fordulatszám kiválasztása



Csak akkor kapcsolhatja be a turmixgépet, ha a turmixkehely [4], megfelelően illeszkedik motoregységhez [7] és zárva van a fedél [2].

Válassza ki a kívánt fordulatszámot a forgókapcsoló [5] segítségével.

<b>1-3 szint</b>	Folyékony vagy félig folyékony élelmiszerek keveréséhez, turmixolásához és pépesítéséhez
<b>3-5 szint</b>	Szilárdabb élelmiszerek darabolására
<b>P</b>	Jég összetörésére, valamint rövid impulzusokhoz nagy sebességnél. A kések tisztítására is szolgál. A forgókapcsoló [5] nem ugrik a horonyba e módban, a motor túlterhelésének a megakadályozására. Ezt a funkciót csak nagyon rövid ideig használja.



Ha jégkockákat akar törni, akkor ne töltsön jeget a turmixkehelybe [4] az ürtartalom ¼-n túl (meg is becsülheti a mennyiséget). Ellenkező esetben nem tudja tökéletesen összetörni a jeget.

## 9.4 A turmixkehely töltése a készülék működése közben



### FIGYELMEZTETÉSI

- A turmixgép működése közben csak a mérőkupakot [1] nyissa ki, ne a turmixkehely [4] egész fedelét [2]. Ellenkező esetben a forgó élelmiszer kirepülhet.
- Sohasé dugjon be evőeszközt vagy más eszközt a turmixkehelybe [4], amikor a mérőkupak [1] nyitva van. Sérülésveszély!

A következő módon adagolja a hozzávalókat a turmixgép működése közben:

1. Fordítsa el a mérőkupakot [1] az óramutató járásával ellentétesen, és vegye le azt.
2. Adagolja a kívánt összetevőket a turmixkehelybe [4].
3. Zárja vissza a mérőkupakot [1]. Ehhez tegye a mérőkupakot [1] a fedélbe [2], majd fordítsa el az óramutató járásával egyezően.

## 9.5 A turmixkehely levétele a motoregységről

1. Fordítsa a forgókapcsoló [5] a „0” helyzetbe. Ha nem akarja folytatni a turmixgép használatát, akkor húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
2. Várjon, amíg leáll a motor.
3. Függetlenül az irányba emelje le a turmixkehelyt [4] motoregységről [7].

## 9.6 A turmixgép használatára vonatkozó általános tippek

- Ha szilárd hozzávalók feldolgozását akarja végezni, akkor először vágja azokat apró darabokra [kb. 2 - 3 cm].
- Szilárd hozzávalók pépesítéséhez fokozatosan töltsön kis mennyiségeket a turmixkehelybe [4] a nyitott mérőkupakon [1] keresztül.
- Ha folyékony hozzávalókat akar mixelni, akkor csak kevés folyadékkal kezdje. Majd fokozatosan töltsön kis mennyiségű folyadékot a turmixkehelybe [4] a nyitott mérőkupakon [1] keresztül.

## 10. Receptminták

---

E rész több recepteket tartalmaz, amelyeket bizonyos hozzávalók módosításával a saját ízléséhez alakíthat.

### 10.1 Mojo Picón

Ennek a csípős paprikaszósznak a receptje a Kanári-szigetektől származik, ahol héjában főtt burgonyával, valamint sok durva szemcsés sóval [papas arrugadas] szolgálják fel. Grillezett hússal és hallal is nagyon ízletes.

- 4 piros étkezési paprika
- 1 - 2-csilipaprika
- 1 gerezd fokhagyma
- 200 ml olívaolaj
- 50 ml fehér borecet
- Kömény
- Paprika [édes vagy csípős, egyéni ízlés szerint]
- Só

Vágja a paprikákat apró darabokra. Vágja félbe hosszában a csilipaprikákat, távolítsa el és dobja ki a magokat. Vágja apróra. Helyezze őket a turmixkehelybe [4] az olajjal és az ecettel együtt.

Hámozzon meg egy fej fokhagymát, nyomja össze és tegye a kehelybe.

Pépesítse kb. egy percig a 3. fordulatszám fokozaton.

Fűszerezze sóval, paprikával és köménnyel, majd felszolgálás előtt rövid ideig újra keverje meg.

## 10.2 Guacamole

Ez a kivételesen egészséges avokádókrém egész Dél-Amerikában népszerű. Akár mexikói nachos, akár argentin steak kíséretében szolgálják fel, ez a zöld krém számos ételt fel tud dobni.

- 2 érett avokádó
- 2 paradicsom
- 2-4 gerezd fokhagyma, egyéni ízlés szerint
- ½ lime vagy citrom
- Só és bors

Vágja félbe az avokádókat és távolítsa el a magot. Távolítsa el egy evőkanállal az avokádó húsát a héjából, és vágja fel nagyobb darabokra.

Helyezze be a darabokat a turmixkehelybe [4]. Nyomja át présen a fokhagymát, és azt is helyezze a kehelybe. Nyomja ki a lime-ot vagy a citromot, és öntse a kehelybe a levét. Pépesítse kb. egy percig a 3. fordulatszám fokozaton. Ízesítse sóval és borssal, ízlés szerint adjon még hozzá limelevet és fokhagymát, és röviden keverje meg. Öntse át az avokádókrémet egy tálba. Vágja apróra a paradicsomokat, és kézzel keverje hozzá az avokádókrémhez. Ne hagyja hosszú ideig állni, mivel megbarnul a krém, szükség esetén citrommal vagy zöldcitrom lével bolondítsa meg.

## 10.3 Piña Colada

A klasszikus karibi koktél ananással és kókusszal készül.

1 koktélhoz:

- 100 g jégkocka
- 5 cl fehér rum
- 2 cl sötét rum
- 4 cl tejszín
- 4 cl kókusztej
- 10 cl ananászlé

Dobja be a jégkockákat a turmixkehelybe [4], és apránként törje össze a „P” állásban.

Az összetört jeget helyezze egy koktélpohárba.

Helyezze az összes többi összetevőt a turmixkehelybe [4], és turmixolja az 1. fordulatszám fokozaton, majd verje fel a 3. fordulatszám fokozaton, amíg habos nem lesz. Öntse rá a koktélpohárban lévő jégre. Dekorálja egy ananászszelettel és egy koktélcseresznyével a pohár szélén, és szívószállal szolgálja fel.

## 10.4 Jeges kapucsínó

- 100 g jégkocka
- 1 csésze erős kávé hidegen
- 1 csésze vanília fagyalt

Dobja be a jégkockákat a turmixkehelybe [4], és apránként törje össze a „P” állásban. Adja hozzá a vanília fagyaltot, és keverje 3. fokozaton. Adja hozzá a hideg kávé, és rövid ideig 1. fokozaton turmixolja. Frissen tálalja.

## 10.5 Gyümölcssturmix

4 személyre

- 350 g bogyósgyümölcs [pl. eper, málna, áfonya vagy szeder]
- 1 banán
- 500 ml narancslé
- 1 evőkanál méz

Mossa és tisztítsa meg a gyümölcsöt, az epreket vágja félbe. Szeletelje fel a banánt, és helyezze az összes hozzávalót a turmixkehelybe [4]. Keverje kb. 30 másodpercig 4. fordulatszám fokozaton.

Tipp: Nyáron különösen finom fagyasztott gyümölcsökből. Majd apránként törje össze a „P” állásban a bogyókat, majd adja hozzá a megmaradt hozzávalókat, és rövid ideig a 4. szinten keverje.

## 10.6 Bolgár tarator

Frissítően könnyű étel, különösen ízletes forró nyári napokon. Friss kenyérrel vagy töltött burgonyával szolgálja fel.

- 500 g természetes joghurt
- 400 g kígyóborka
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 csomó kapor
- 50 g dió
- 50 ml olívaolaj
- 400 ml hideg víz
- Só és bors

Egy vágódeszkán késsel durván aprítsa össze a fél diókat. Szeletelje fel a kígyóborkákat és helyezze a turmixkehelybe [4] a joghurttal. Nyomja át présen és adja hozzá a fokhagymát. Vágja össze a kaprot ollóval a turmixkehely [4] fölött. Pépesítse mindezeket rövid ideig 4. fordulatszámon. Adja hozzá az aprított diót, a vizet és az olívaolajat, majd keverje meg újra [2. vagy 3. fokozaton]. Fűszerezze sóval és borssal.

Diszítse egy kevés kaporral és egy fél dióval.

## 10.7 Trópusi turmix

Frissítő nyári koktél.

- 125 g jégkocka
- 50 ml narancslé
- 60 ml papajalé
- 125 ml ananászlé
- Egy kis üveg barackbefőtt  $\frac{1}{2}$ -e a lével együtt

Dobja be a jégkockákat a turmixkehelybe [4], és apránként törje össze a „P” állásban. Adja hozzá a további összetevőket a turmixkehelybe [4], majd turmixolja a 3. fordulatszám fokozaton.

## 10.8 Hawaii turmix

Élénk koktél partikra.

- ¼ l ananászlé
- ¼ l rum
- ½ l tej
- 2 evőkanál méz
- 4 banán

Távolítsa el a banánok héját, dobja őket a turmixkehelybe [4], majd pépesítse 2. fokozaton. Adja hozzá a további összetevőket a turmixkehelybe [4], majd turmixolja a 1. fordulatszám fokozaton.

## 10.9 Banánturmix

A tejturmixok klasszikusa.

- ½ l tej
- Egy kevés citromlé
- 2 banán
- Kb. 1-2 evőkanál cukor vagy vaníliás cukor [ízléstől és a banánok érettségétől függően]

Távolítsa el a banánok héját, dobja őket a turmixkehelybe [4], majd pépesítse 2. fokozaton. Apránként adja hozzá a tejet, a citromlevet és a cukrot, és turmixolja, amíg egyenletes nem lesz az állaga.

Hidegen tálalja.

## 10.10 Cosmopolitan

Nem csak a jazzklubba való.

- 12 ml Cointreau
- 25 ml piros gyümölcslé
- ½ lime leve
- 6 darab jégkocka
- 40 ml vodka

Dobja be a jégkockákat a turmixkehelybe [4], és apránként törje össze a „P” állásban. Adja hozzá a további összetevőket a turmixkehelybe [4], majd turmixolja a 3. fordulatszám fokozaton.

## 10.11 Majonéz

- 2 tojás
- 250 ml olaj [repce- napraforgóolaj]
- Tetszés szerint mustár és fűszerek az ízesítéshez

A legjobb eredmény elérése érdekében szobahőmérsékletűnek kell a tojásoknak lenniük, illetve az olajnak lennie. Tegye a tojásokat a turmixkehelybe [4], majd a 3-as fordulatszámra állítsa be a keverést. Fokozatosan töltsé be, 90 másodpercen belül az olajat, és addig keverje, amíg krémesse nem válik a majonéz. Kívánság szerint, ízesítésként mustárt vagy fűszereket adhat a majonézhez.

## 11. Tisztítás



A turmixkelyhet [4], a fedelet [2] és a mérőkupalot [1] mosogatógépben is elmosogathatja.



### Sérülésveszély

Sohase nyúljon a mixerkehelybe [4], mivel rendkívül élesek a kések.

Ajánlott a turmixgépet az első használat előtt, valamint minden egyes használat után azonnal megtisztítani, hogy az élelmiszermaradványok ne maradhassanak meg a turmixkehelyben [4].

A turmixkehely [4] belsejét leggyorsabban és legegyszerűbben úgy tisztíthatja meg, ha röviden előblíti csap alatt, majd a következő módon jár el:

1. Töltse fel a turmixkelyhet [4] kb. 750 ml vízzel.
2. Adjon hozzá néhány csepp mosogatószeret, zárja le a fedelet [2], és tegye a turmixkelyhet [4] a motoregységre [7].
3. Csatlakoztassa a hálózati kábel [6] csatlakozódugóját egy hálózati csatlakozóaljzatba, és forgassa a forgókapcsolót [5] többször is a „P” állásba.
4. Öblítse ki a turmixkelyhet [4] tiszta vízzel.

Ez általában elegendő a kések és a turmixkehely [4] belseje megtisztításához. Ha nem kielégítő az eredmény, akkor a „Turbmixkehely kézi tisztítás” című részben leírtak szerint járjon el.

### 11.1 A motoregység tisztítása



#### Áramütésveszély!

- Mindig húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól a motoregység [7] tisztítása előtt. Ez áramütést okozhat.
- Ne öntsön vagy permetezzen semmilyen folyadékot a motoregységbe [7] és ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Ez rövidzárlatot okozhat, amely pedig áramütést vagy tüzet okozhat.



#### Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

Ne használjon súroló vagy savas tisztítószeret, vagy olyan eszközt, ami megkarcolhatja a motoregység [7] felületét. Ez károsíthatja a motoregység [7] házát.

A motoregységet [7], a műanyag alkatrészeket és a hálózati kábelt [6] enyhén megnedvesített kendővel tisztítsa. Makacs szennyeződések esetén tegyen egy kis tisztítószer a nedves kendőre. Majd alaposan szárítson meg minden alkatrészt.

### 11.2 A fedél és mérőkupak tisztítása

A fedél [2] és a mérőkupak [1] mosogatógépben elmosogatható, vagy mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Tiszta vízzel öblítsen le minden alkatrészt, majd alaposan szárítsa meg azokat.

### 11.3 A turmixkehely kézi tisztítása



#### Sérülésveszély

Sohase nyúljon a mixerkehelybe [4], mivel rendkívül élesek a kések.

Mosogatószeres meleg vízben mosogathatja el a turmixkelyhet [4]. A turmixkehelyben [4] lévő makacs szennyeződések eltávolításához használjon hosszú nyelvű mosogatókefét vagy palackmosó kefét.

Tiszta vízzel öblítse le, majd szárítsa meg a turmixkelyhet [4].

Makacs szennyeződés esetén az alábbi módon szét is szerelheti a turmixkelyhet [4], majd megtisztíthatja.

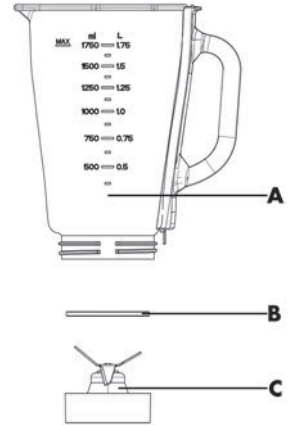
#### 11.4 A turmixkehely leszerelése és tisztítása



##### Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés

- Nem alkalmas mosogatógépben való mosogatásra a tömítőgyűrű [B].
- Ne szerelje le a vágókésekkel [C] együtt műanyag talpat. A vágókéseknek mindig csatlakoztatva kell maradniuk a műanyag talphoz.
- Csavarja a vágókéssel [C] ellátott műanyag talpat az üvegtartályra [A], ellenkező esetben szivároghat a benne lévő folyadék.

1. A mellette látható ábrának megfelelően tartsa az üvegedényt [A]. A kilazításhoz fordítsa el a végőkéssel [C] ellátott műanyag talpat az óramutató járásával egyezően, majd válassza le az üvegedényről [A]. Vegye le a tömítőgyűrűt [B]. Vigyázzon, hogy a művelet során ne veszítse el a tömítőgyűrűt [B].
2. Mosogatóban vagy mosogatógépben tisztítsa meg az üvegedényt [A] és a vágókéssel ellátott műanyag talpat [C]. Nem alkalmas mosogatógépben való mosogatásra a tömítőgyűrű [B].
3. Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt [B] mosószeres meleg vízben. Tiszta vízzel öblítse le, és alaposan szárítsa meg a tömítőgyűrűt [B].
4. A tisztítást követően tegye vissza a tömítőgyűrűt [B] a vágókéssel [C] ellátott műanyag talp megfelelő hornyába. Most fel kell a tömítőgyűrűnek [B] feküdnie.
5. Csavarja az óramutató járásával ellentétesen a vágókéssel [C] ellátott műanyag talpat az üvegedényre [A].



#### 12. Tárolás használaton kívül

Ha már nincs szüksége a turmixgépre, akkor tisztítsa meg a „Tisztítás” című részben leírtak szerint. Tekerje a hálózati kábelt [6] az alján található kábeltartóra [9], majd tiszta, száraz, gyermekek által el nem érhető helyen tárolja a turmixgépet.

#### 13. Hibaelhárítás

Ha a turmixgép nem működik normál módon, kövesse az alábbi utasításokat, megpróbálva ezzel megoldani a problémát. Ha az alábbi tippek nem segítenek a probléma megoldásában, kérjük, hívja a szerviz forródrótot.



##### Nem működik a turmixgép.

- Nincs bedugva a hálózati kábel csatlakozódugója. Dugja be a csatlakozót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
- Hibás a csatlakozóaljzat. Próbálja meg olyan hálózati csatlakozóaljzattól működtetni a készüléket, amelyről tudja, hogy működik.

**Nem/lassan forog a kés.**

- Helytelenül van rögzítve a turmixkehely [4] a motoregységen [7]. Helyesen tegye a turmixkelyhet [4] a motoregységre [7]. Nézze meg a „Turmixkehely motoregységhez csatlakoztatása” című részt.
- Nincs megfelelően a fedél [2] a turmixkehelyre [4] téve. Tegye fel helyesen a fedelet [2] a turmixkehelyre [4]. Lásd a „Turmixkehely megtöltése” című részt.
- A feldolgozandó élelmiszer túl kemény.

**14. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezés**

	<p>Az ilyen jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A termék megfelelő leselejtezéséről további információt a helyi kormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.</p>
	<p>A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékként elhelyezni.</p>



**Csak Franciaországra érvényes:****„Egyszerű szelektálás”**



A termék, a tartozékok, a kísérő nyomtatványok és a csomagolóelemek újrahasznosíthatók. Ezekre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.

**Csak Spanyolországban és Portugáliában:**

Válassza szét a csomagolóanyagokat, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően helyezze ezeket a megfelelő gyűjtőkbe:



	A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések [a] és számok [b] találhatóak bennük, amelyek jelentése:
	1– 7: műanyag / 20– 22: papír és karton / 80- 98: kompozit anyagok.

Jel	Anyag	A következő csomagolóelemeket tartalmazza a termék
	Hullámkarton doboz	Csomagolás, belső doboz
	Papír	Az értékesítési csomagoláson belüli selyempapír

## 15. Megfelelőségi megjegyzések



A termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelveknek. A megfelelőségi nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik a megfelelő nyilatkozatokkal és a dokumentációval.



Ez a termék megfelel Magyarország hatályos országos irányelvei előírásainak.

A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozatot és minden egyéb megfelelőségi nyilatkozatot az alábbi hivatkozásra kattintva töltheti le:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055\\_2507.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf)

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonságról szóló rendelet szerint: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 16. Garanciális információk

### A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 5 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkeznek. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

### A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított 5 éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

## A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

## A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyektől a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselő által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

## Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgálatunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.
- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.





## Szerviz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: [targa@lidl.hu](mailto:targa@lidl.hu)

**IAN: 541055\_2507**



## Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG

