TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen
Last Information Update
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
02/2025 - Ident.-No.: SMSS 1000 A1 022025-I

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

STABMIXER SMSS 1000 A1
HAND BLENDER SMSS 1000 A1
MIXEUR PLONGEANT SMSS 1000 A1

DE AT
STABMIXER
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE
MIXEUR PLONGEANT
Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL
BLENDER RĘCZNY
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK
TYČOVÝ MIXÉR
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK
STAVBLENDER
Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU
BOTMIXER
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE
HAND BLENDER
Operating instructions and safety instructions

NL BE
STAAFMIXER
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ
TYČOVÝ MIXÉR
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES
BATIDORA DE BRAZO
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT
FRULLATORE A IMMERSIONE
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

A
1
2
3

B

C

Deutsch 2

English 19

Français 36

Nederlands 56

Polski 73

Česky 90

Slovenčina 106

Español 122

Dansk 139

Italiano 155

Magyar 172

V 1.0

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 3

2. Lieferumfang 3

3. Technische Daten 4

3.1 KB-Zeit 4
3.2 Abkühlzeit 4

4. Sicherheitshinweise 4

5. Vor der Inbetriebnahme 8

5.1 Pürierstab (3) aufsetzen 9
5.2 Pürierstab (3) abnehmen 9
5.3 Einstellen der Geschwindigkeit 9
5.4 Der Messbecher 9

6. Inbetriebnahme 10

6.1 Betrieb mit Pürierstab (3) 10
6.2 Tabelle Verarbeitungszeiten 11
6.3 Rezeptvorschläge 12

7. Reinigung 14

8. Lagerung bei Nichtbenutzung 14

9. Problemlösung 14

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 15

11. Konformitätsvermerke 16

12. Garantiehinweise 17

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

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

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

1	Geschwindigkeitsregler
2	Motorblock
3	Pürierstab

3. Technische Daten

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

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

3.1 KB-Zeit

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

3.2 Abkühlzeit

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

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole

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

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

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

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

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock (2) niemals in Wasser tauchen dürfen.

Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.

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

Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

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

Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten bzw. sehr festen Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich. Sachschäden können die Folge sein.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Stabmixer kann beschädigt werden.
- Der Stabmixer sollte nicht an der Luft betrieben werden, sondern nur in Verbindung mit geeigneten Lebensmitteln. Ein längeres Betreiben an der Luft kann den Stabmixer beschädigen.

Personensicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Stabmixer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Pürierstab (3) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.

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

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

GEFAHR! Verletzungsgefahr

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

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

GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (2) und Pürierstab (3) zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (2), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungs-gefahr!

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinander-nehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden. Es besteht Stromschlaggefahr!

Der Motorblock (2) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (2) gelangen.

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

GEFAHR von Brand

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

5. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Stabmixer SMSS 1000 A1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie evtentuell vorhandene Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

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

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

5.1 Pürierstab (3) aufsetzen

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

5.2 Pürierstab (3) abnehmen

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

5.3 Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

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

5.4 Der Messbecher

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

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

6. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

- Zerkleinern und Pürieren von Obst und Gemüse in Suppen, Soßen und Dips.
- Mixen von Drinks
- Herstellen von Milchshakes

Warnung! Verletzungsgefahr!

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

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

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

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

6.1 Betrieb mit Pürierstab (3)

Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel möglichst in einen schmalen, hohen Behälter mit ebenem Boden. Das ist die ideale Voraussetzung für ein gleichmäßiges Pürierergebnis. Selbstverständlich ist aber auch eine Verwendung in einem normalen Kochtopf möglich.

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (3) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer mit dem Geschwindigkeitsregler (1) und wählen Sie eine geeignete Geschwindigkeit. Halten Sie den Geschwindigkeitsregler (1) während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt und passen Sie die Geschwindigkeit Ihren Bedürfnissen an. Sollte sich der Pürierstab (3) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie den Geschwindigkeitsregler (1) kurz los und setzen Sie den Mixvorgang anschließend fort.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer beim Pürieren leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Geschwindigkeitsregler (1) los, solange sich der Pürierstab (3) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (3) aus der pürierten Speise herausziehen.

Sollten Sie während des Betriebes außergewöhliche Geräusche, z. B. Quietschen oder Ähnliches feststellen, geben Sie eine geringe Menge neutrales Speiseöl an die Antriebsachse des Pürierstabes [3]. Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Beispielgrafik.

6.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

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

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

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

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

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

6.3 Rezeptvorschläge

Mango Lassi

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

Zubereitung:

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

Erdbeer-Creme

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

Zubereitung:

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

Petersilien-Basilikum-Pesto

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

Zubereitung:

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

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

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

Zubereitung:

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

Salsa Dip

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

Zubereitung:

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

Wir wünschen gutes Gelingen!

7. Reinigung

Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (3) ist sehr scharf!

Warnung vor Sachschäden! Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Stabmixer beschädigt werden.

Es ist empfehlenswert, den Pürierstab (3) direkt nach Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen der verarbeiteten Lebensmittel zu vermeiden. Insbesondere nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie den Pürierstab (3) sofort mit klarem Wasser abspülen.

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

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

8. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

9. Problemlösung

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

Der Stabmixer hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

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

10. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

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

<u>Nur relevant für Frankreich:</u>

„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**
20 PAP	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
22 PAP	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung

11. Konformitätsvermerke

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

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

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

12. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0800 447744
E-Mail: targa@lidl.at

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

IAN: 486723_2501

Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Contents

1. Intended use **20**

2. Package contents **20**

3. Technical data **21**

3.1 CO time 21
3.2 Cooling time 21

4. Safety instructions **21**

5. Before initial use **26**

5.1 Attaching the immersion blender (3) 26
5.2 Attaching the immersion blender (3) 26
5.3 Setting the speed 26
5.4 The measuring cup 27

6. Initial use **27**

6.1 Operating with the immersion blender (3) 27
6.2 Table of processing times 28
6.3 Recipe suggestions 29

7. Cleaning **31**

8. Storing the device when not in use **31**

9. Troubleshooting **31**

10. Environmental and waste disposal information **32**

11. Marks of conformity **33**

12. Warranty information **34**

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SMSS 1000 A1 1000-watt hand-held blender , hereinafter referred to as hand-held blender, you have opted for a high-quality product.

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

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

1. Intended use

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

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

2. Package contents

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

- **Motor block with power cable and plug**
- **Immersion blender**
- **Measuring cup**
- **These operating instructions**

This operating manual also has a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a numbered schematic of the SilverCrest SMSS 1000 A1 hand-held blender and all controls. This cover page can remain unfolded while you read other sections of the operating instructions. This provides you with a reference to the controls at all times. The numbers identify the following parts/functions:

1	Speed controller
2	Motor block
3	Immersion blender

3. Technical data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SMSS 1000 A1
Power supply	220–240 V ~ (AC voltage), 50–60 Hz
Rated power	1,000 W
CO time	1 minute
Power cable	Coiled cable for large range
Protection class	II ⧈
Measuring cup capacity	700 ml of liquid
Measuring cup processed amount	Max. 300 ml of liquid

The specifications and design are subject to change without notice.

3.1 CO time

The CO time (continuous operation time) specifies how long the hand-held mixer can be operated before the motor overheats and causes damage. The CO time for the hand-held blender is 1 minute.

3.2 Cooling time

Following the maximum period of use of up to 1 minute, let the hand-held blender cool down for at least 3 minutes and only then continue with the process previously started.

4. Safety instructions

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

Key to symbols

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

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

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

Risk of fire! This icon warns us that fires may occur if instructions are not followed.

This icon indicates that under no circumstances may the motor block (2) be immersed in water.

This symbol indicates parts that are dishwasher-safe.

This icon indicates products that have been tested in relation to their physical and chemical composition and that in accordance with EC 1935/2004 have been regarded as harmless to health in terms of contact with foodstuffs.

This symbol gives you further information on the topic.

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

Manufacturer's address

Foreseeable misuse

- The hand-held mixer must not be used to chop very hard or very firm foodstuffs. These include frozen foods, coffee beans, grains and spices. It is also not possible to process chocolate. This may result in physical damage.
- No other materials than foodstuffs may be processed. The hand-held blender may be damaged.
- The hand blender should not be operated in the air, but only in combination with suitable food. Prolonged operation in the air can damage the hand blender.

Personal safety

- This device must not be used by children. The hand-held blender and its connecting cable are to be kept away from children. Ensure that children are supervised and do not play with this device. In particular, keep the immersion blender (3) away from children in order to prevent any injuries caused by it.

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

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

DANGER! Risk of injury

- The device must be switched off and disconnected from the mains prior to replacing accessories or additional parts that move during operation.
- Disconnect the hand-held blender from the mains network if you wish to assemble, disassemble or clean it. The same applies for periods of non-use and during thunder and lightning. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block (2) until the immersion blender (3) has stopped. Under no circumstances should you put your hand in the bowl when the blade is turning. There is a risk of injury!
- Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender (3) is very sharp! There is a risk of injury!
- After switching off the device, wait until the blade has stopped before removing the hand-held blender from the foodstuff. There is a risk of injury!
- Under no circumstances should you put your hand in the bowl when the blade of the immersion blender (3) is turning. Do not place any objects in the blade and keep baggy clothing and long hair away from the rotating blade. There is a risk of injury!

DANGER of electric shock

- Only connect the hand-held blender to the mains network once the motor block (2) and immersion blender (3) are assembled. There is a risk of electric shock!
- Only plug the hand-held blender into a power socket that is accordingly installed and easily accessible and whose mains voltage corresponds with the rating plate specifications. The user does not have to do anything to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz supplies. Once the device is plugged in, the power socket must be kept easily accessible so that the plug can be pulled out quickly in an emergency.
- Never operate the hand-held blender in the vicinity of the bath, shower or a filled sink.
- The power cord and plug must not be damaged.
- If the device's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- Never open the housing of the motor block (2), as this contains parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or smells, remove the plug from the power socket immediately. If this happens, you must stop using the hand-held blender until it has been checked by a technician. If the device catches fire, do not inhale any resulting smoke. If you do inhale any smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be harmful to your health, there is a risk of injury!
- Ensure that the power cord cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces. The power cord must not get jammed or squashed. Always remove the power cord from the power socket by the plug; never pull on the cable itself. Always lay the power cord in such a way that nobody can stand or trip on it. There is a risk of injury!

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

Under no circumstances may the motor block (2) be immersed in water and no liquids must ingress into the housing of the motor block (2).

- Should liquids ingress into the housing of the motor block (2), immediately remove the plug from the power socket and contact the service department. There is a risk of electric shock!
- Never touch the motor block (2), the power cord or the plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
- Disconnect the hand-held blender from the mains network as soon as it has been used. The device is only de-energised once the plug has been removed. There is a risk of electric shock!

DANGER of fire

Following the maximum period of use of up to 1 minute, let the hand-held blender cool down for at least 3 minutes and only then continue with the process previously started. There is a risk of fire.

5. Before initial use

Remove the SMSS 1000 A1 hand-hand blender and all accessories from the packaging and check the completeness of the delivery. Remove any protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally-friendly manner.

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

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

An arrow (▼) is marked on the motor block (2). The markings 🔓 and 🔒 can be found on the immersion blender (3). These markings provide support when attaching and removing the immersion blender (3).	

5.1 Attaching the immersion blender (3)

- Attach the motor block (2) onto the immersion blender (3) so that the arrow marking (▼) points towards the opened padlock 🔓 on the immersion blender (3). See figure **B**.
- Now rotate the motor block (2) as far as it will go in the direction of the closed padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the closed padlock 🔒 on the immersion blender (3). Ensure that the immersion blender (3) audibly clicks into place.

5.2 Attaching the immersion blender (3)

- Rotate the motor block (2) as far as it will go in the direction of the open padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the open padlock 🔓 on the immersion blender (3). See figure **C**.
- Now remove the motor block (2) from the immersion blender (3).

5.3 Setting the speed

The speed controller (1) on the motor block (2) allows you to continuously adjust the speed of the hand-held blender from approximately 5600 rpm to approximately 13,600 rpm.

Hold the hand-held blender so that your index finger or middle finger rests on the speed controller (1).

- Now carefully press the speed controller (1) to start the hand-held blender at the slowest speed.
- Press the speed controller (1) down further to increase the speed.
- Reduce the pressure on the speed controller (1) to decrease the speed.
- Let go of the speed controller (1) to stop the hand-held blender.

5.4 The measuring cup

- Liquids of up to 700 ml can be measured with the measuring cup provided.
- You can also use the measuring cup to process your foodstuffs.

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

6. Initial use

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

- ➢ Chopping and blending fruit and vegetables in soups, sauces and dips.
- ➢ Mixing drinks
- ➢ Making milkshakes

WARNING! Risk of injury!

When using the hand-held blender to blend hot foodstuffs in a pan, remove the pan from the heat before blending and make sure the liquid is not boiling.

Let hot foodstuffs cool down to avoid scalding.

It is recommended to adjust the speed of the hand-held blender to the food to be processed.

Select a lower speed for soft foodstuffs and a higher speed for harder foodstuffs.

6.1 Operating with the immersion blender (3)

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

To prevent injuries caused by the rotating blade, only switch the hand-held blender on once the immersion blender (3) is immersed in the mixture.

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container or pan.
- Vertically guide the immersion blender (3) into the mixture.
- Start the hand-held blender with the speed controller (1) and select a suitable speed. Press and hold the speed controller (1) during the mixing or blending process and adjust the speed to your requirements. If the immersion blender (3) sticks to the base of the container, briefly release the speed controller (1) and then continue with the mixing process.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down during blending.
- Once the mixing result meets your requirements, release the speed controller (1) while the immersion blender (3) is still in the mixture.

- Wait until the blade has stopped before you remove the immersion blender (3) from the blended food.

If you notice any unusual noises during operation, such as squeaking or similar noises, apply a little flavourless cooking oil to the drive shaft of the immersion blender (3). Please refer to the example illustration opposite when doing so.

6.2 Table of processing times

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

Following the maximum period of use of up to 1 minute, let the hand-held blender cool down for at least 3 minutes.

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

*: Set the speed according to the desired consistency.

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

6.3 Recipe suggestions

Mango lassi

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

How to make the recipe:

Start by peeling the mango, and then cut the flesh into cubes and remove the stone. Then blend the other ingredients together with the diced flesh of the mango. Start blending at low speed, gradually increasing the speed to the maximum until you have a creamy consistency to the lassi drink.

Strawberry cream dessert

Ingredients	Volume	Note
Strawberries	500 g	
Thickening agent	1 tbsp	for example, agar, pectin, starch
Sugar	1 tsp	
Vanilla sugar	1 sachet	
Sheep's-milk yoghurt	150 g	
Lime syrup	100 ml	

How to make the recipe:

Blend 250 g of the strawberries with the rest of the ingredients on low speed. Gradually increase the speed until achieving the desired creaminess. Dice the remaining strawberries (250 g) and divide all but 2 tbps into three bowls. Then divide the cream evenly among the bowls and decorate with the remaining small-diced strawberries. Then chill in the refrigerator for three to four hours.

Parsley-basil pesto

Ingredients	Volume	Note
Basil	¼ bunch	
Smooth parsley	½ bunch	
Pine nuts	1 tbsp	
Parmesan	35 g	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	
Olive oil	65 ml	

How to make the recipe:

Wash the basil and parsley. Remove the leaves from the stalks of parsley. Cut the cheese into cubes. Then place all ingredients into the supplied measuring cup and blend finely at full speed. While blending, gently lift the hand-held blender up and down. Divide the pesto between two jars and cover with a little oil and screw the lids on tightly.

Fig and cream cheese dip with walnuts

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

How to make the recipe:

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

Salsa dip

Ingredients	Volume	Note
Tomatoes	250 g	
Red bell pepper	½	
Onion,	small	
Garlic,	½ clove	
Chilli (hot pepper)	½	
Tomato paste	1 tbsp	
Parsley	1 stalk	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	
Sugar	A pinch	

How to make the recipe:

Clean the onion, tomatoes, red bell pepper, garlic, chilli pepper and parsley, removing any seeds. Cut the ingredients into medium sized pieces. Blend the ingredients to your preferred consistency. Use a higher speed to get a finer salsa. The higher the speed, the finer the salsa.

We hope you enjoy your creation!

7. Cleaning

Risk of injury! Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender (3) is very sharp!

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

It is recommended to clean the immersion blender (3) immediately after use to prevent the processed foodstuffs from drying. The immersion blender (3) should be immediately rinsed with clean water after processing very salty foodstuffs in particular.

- Remove the plug from the socket.
- Remove the immersion blender (3) from the motor block (2).
- Clean the motor block (2) with a soft damp cloth and then dry it well. Cleaning in the rinsing bath would result in irreparable damage!
- You can clean the immersion blender (3) and measuring cup in a sink. After cleaning, rinse with plenty of clean water to remove any detergent residue. Then thoroughly dry the immersion blender (3) and measuring cup.
- Alternatively, you can clean the immersion blender (3) and measuring cup in the dishwasher.

For optimal cleaning of the immersion blender (3) in the dishwasher, make sure you position it vertically with the blade facing up. Then allow the immersion blender (3) to dry thoroughly.

8. Storing the device when not in use

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

9. Troubleshooting

If your hand-held blender does not work as usual, use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact our hotline (see the 'Warranty information' section).

The hand-held blender is not working

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

The blade does not rotate / rotates with difficulty

- The motor block (2) and immersion blender (3) are not correctly assembled. Disconnect the device from the mains and check the assembly.
- Is there an object in the mixing container? If so, remove this.
- The mixed foods are too hard or too tough.

10. Environmental and waste disposal information

	Devices marked with this symbol are subject to the European Union Directive 2012/19/EU. Electrical and electronic devices may not be put in the household waste, but must be disposed of via designated public disposal centres. By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and hazards to health. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.
ES/PT	Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.

Relevant for France only:

'Sorting made easier'

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

Relevant for Spain and Portugal only: Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:	

	Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations (a) and numbers (b) that mean the following:
b a	1–7: Plastics/20–22: Paper and cardboard/80–98: Composite materials.

Symbol	Material	This product contains the following packaging components
20 PAP	Corrugated cardboard	Sales packaging, cardboard insert
22 PAP	Paper	Tissue paper within sales packaging

11. Marks of conformity

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

You can download the full EU declaration of conformity at the following link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

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

12. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Service

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

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

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

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

IAN: 486723_2501

Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation conforme **37**

2. Contenu de la livraison **37**

3. Caractéristiques techniques **38**

3.1 Durée de fonctionnement courte 38
3.2 Temps de refroidissement 38

4. Consignes de sécurité **38**

5. Avant la mise en service **43**

5.1 Fixation de la tête de mixeur (3) 43
5.2 Retrait de la tête de mixeur (3) 43
5.3 Réglage de la vitesse 43
5.4 Le verre doseur 44

6. Mise en service **44**

6.1 Utilisation avec la tête de mixeur (3) 44
6.2 Tableau des durées de préparation 45
6.3 Conseils de recette 46

7. Nettoyage **48**

8. Entreposage en cas de non-utilisation **48**

9. Résolution des problèmes **48**

10. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets **49**

11. Remarques relatives à la conformité **50**

12. Informations concernant la garantie **51**

Félicitations !

Grâce à l'achat du mixeur plongeant 1000 watts SMSS 1000 A1 – ci-après désigné par le terme mixeur plongeant – vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec le mixeur plongeant en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser le mixeur plongeant que dans les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert du mixeur plongeant à un tiers.

1. Utilisation conforme

Ce mixeur plongeant est un appareil électroménager. Il sert uniquement à hacher et à réduire en purée des aliments sans os. Le mixeur plongeant ne doit en aucun cas être employé hors des espaces fermés et dans des régions climatiques tropicales. Le mixeur plongeant n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. Le mixeur plongeant ne doit être utilisé qu'à titre privé dans une zone résidentielle ; aucune autre utilisation n'est admise. Ce mixeur plongeant satisfait à toutes les normes et standards applicables en matière de conformité CE. En cas de modification du mixeur plongeant effectuée sans l'accord du fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou problèmes pouvant résulter d'une telle situation.

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

2. Contenu de la livraison

Retirez le mixeur plongeant et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- **Bloc moteur avec câble d'alimentation et fiche secteur**
- **Tête de mixeur**
- **Verre doseur**
- **Le présent mode d'emploi**

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliable. Une illustration chiffrée du mixeur plongeant SilverCrest SMSS 1000 A1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Vous pouvez laisser cette page de couverture dépliée pendant que vous lisez un autre chapitre du mode d'emploi. Vous pouvez ainsi repérer à tout moment l'élément de commande concerné. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Régulateur de vitesse
2	Bloc moteur
3	Tête de mixeur

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SMSS 1000 A1
Alimentation	220-240 V~ (tension alternative), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Durée de fonctionnement courte	1 minute
Câble d'alimentation	Câble en spirale pour un large rayon d'action
Classe de protection	II ⧈
Capacité du verre doseur	700 ml de liquide
Quantité de traitement du verre doseur	max. 300 ml de liquide

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

3.1 Durée de fonctionnement courte

La durée de fonctionnement courte indique pendant combien de temps le mixeur plongeant peut fonctionner sans que le moteur ne chauffe et ne provoque de dommages. La durée de fonctionnement courte est 1 minute pour le mixeur plongeant.

3.2 Temps de refroidissement

Une fois que vous avez atteint la durée d'utilisation maximale s'élevant à 1 minute, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 3 minutes avant de poursuivre.

4. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes et respectez tous les avertissements, même si la manipulation d'appareils électroniques et électroménagers vous est familière. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Signification des symboles utilisés

DANGER ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque élevé pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque modéré pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.

DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques pour la santé pouvant aller jusqu'à un danger de mort et/ou des dommages matériels résultant d'un choc électrique.

Risque d'incendie ! Ce symbole vous avertit des incendies pouvant survenir en cas de non-respect.

Ce symbole indique que
Le bloc moteur (2) ne doit jamais être plongé dans l'eau.

Ce symbole désigne les pièces pouvant aller au lave-vaisselle.

Ce symbole désigne des produits dont la composition physique et chimique a été testée, déclarés inoffensifs pour la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement CE 1935/2004.

Ce symbole attire l'attention sur des informations complémentaires sur le sujet.

Ce symbole sur le verre doseur indique la quantité de liquide maximale qui peut être mixée dans le verre doseur sans que le contenu ne déborde.

Adresse du fabricant

Mauvais usage prévisible

- Le mixeur plongeant ne peut pas être utilisé pour mixer des aliments très durs ou fermes. Cela désigne notamment les produits surgelés, les grains de café, les céréales et les épices. Il est également impossible de mixer du chocolat. Cela peut engendrer des dommages matériels.
- Des substances autres que les aliments ne doivent pas être mixées. Cela risque d'endommager le mixeur plongeant.
- Le mixeur plongeant ne doit pas être utilisé à l'air libre, mais uniquement en combinaison avec des aliments appropriés. Une utilisation prolongée à l'air libre peut endommager le mixeur plongeant.

Sécurité des personnes

- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Le mixeur plongeant et son câble de raccordement doivent être tenus éloignés des enfants. Assurez-vous que les enfants sont surveillés et ne jouent pas avec cet appareil. En particulier, tenez la tête de mixeur (3) éloignée des enfants pour garantir qu'ils ne se blessent pas avec.

DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Ils pourraient s'étouffer.Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, si elles sont supervisées ou informées quant à une utilisation sûre de l'appareil et si elles comprennent ainsi les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

DANGER ! Risque de blessures

- Avant de remplacer des accessoires devenant mobiles durant le fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être éteint et débranché.
- Débranchez le mixeur plongeant lorsque vous l'assemblez, le désassemblez ou le nettoyez. Veuillez également le débrancher en cas de non-utilisation ou d'orage. Il y a un risque de blessure !
- Attendez que la lame de la tête de mixeur (3) s'immobilise avant de retirer le bloc moteur (2). N'introduisez jamais votre main lorsque la lame est en rotation. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur (3) est très affûtée ! Il y a un risque de blessure !
- Une fois l'appareil éteint, attendez que la lame soit à l'arrêt avant de retirer le mixeur plongeant des aliments. Il y a un risque de blessure !

- N'introduisez jamais votre main lorsque la lame de la tête de mixeur (3) est en rotation. Ne placez aucun objet sur la lame et tenez les vêtements amples et les cheveux longs à l'écart. Il y a un risque de blessure !

RISQUE de choc électrique

- Branchez le mixeur plongeant uniquement après avoir assemblé le bloc moteur (2) avec la tête de mixeur (3). Il y a un risque d'électrocution !
- Ne raccordez le mixeur plongeant qu'à une prise de courant correctement installée facilement accessible, et dont la tension du réseau correspond à l'indication sur la plaque signalétique. Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour faire basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à une tension de 50 que de 60 Hz. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher la fiche secteur en cas d'urgence.
- N'utilisez jamais le mixeur plongeant à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli d'eau.
- Le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être endommagés.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur (2) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Cela peut entraîner une électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Si vous êtes dans l'une de ces situations, n'utilisez plus le mixeur plongeant tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé. Il y a un risque de blessure !

- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé ou coincé. Pour débrancher, tirez toujours sur la fiche de la prise de courant, et jamais sur le câble d'alimentation. Posez toujours le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus. Il y a un risque de blessure !
- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance, en cas de dysfonctionnements et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage. Il y a un risque d'électrocution !

Le bloc moteur (2) ne doit jamais être plongé dans l'eau. Aucun liquide ne doit en outre pénétrer dans le boîtier du bloc moteur (2).

- Si un liquide a pénétré dans le boîtier du bloc moteur (2), débranchez tout de suite la fiche secteur de la prise de courant et adressez-vous au service clients. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne touchez jamais le bloc moteur (2), le câble d'alimentation et la fiche secteur avec des mains mouillées. Il y a un risque d'électrocution !
- Immédiatement après utilisation, débranchez le mixeur plongeant du secteur. L'alimentation de l'appareil est coupée uniquement quand la fiche secteur est débranchée. Il y a un risque d'électrocution !

RISQUE d'incendie

Une fois que vous avez atteint la durée d'utilisation maximale s'élevant à 1 minute, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 3 minutes avant de poursuivre. Il existe un risque d'incendie !

5. Avant la mise en service

Retirez le mixeur plongeant SMSS 1000 A1 et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Enlevez les éventuels films de protection. Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

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

Assemblez le mixeur plongeant une fois que les pièces nettoyées sont complètement séchées :

Une flèche [▼] est présente sur le bloc moteur [2]. Les symboles suivants sont apposés sur la tête de mixeur [3] : 🔓 et 🔒. Ces symboles vous aident à fixer et à retirer la tête de mixeur [3].	

5.1 Fixation de la tête de mixeur [3]

- Placez le bloc moteur [2] sur la tête de mixeur [3] de sorte que la flèche [▼] pointe vers le cadenas ouvert 🔓 placé sur la tête de mixeur [3]. Voir l'illustration **B**.
- Faites pivoter le bloc moteur [2] vers le symbole de cadenas fermé de sorte que la flèche [▼] pointe vers le cadenas fermé 🔒 présent sur la tête de mixeur [3]. Veillez à ce que la tête de mixeur [3] s'enclenche de manière audible et perceptible.

5.2 Retrait de la tête de mixeur [3]

- Faites pivoter le bloc moteur [2] vers le symbole de cadenas ouvert de sorte que la flèche [▼] pointe vers le cadenas ouvert 🔓 présent sur la tête de mixeur [3]. Voir l'illustration **C**.
- Retirez à présent le bloc moteur [2] de la tête de mixeur [3].

5.3 Réglage de la vitesse

Le régulateur de vitesse [1] placé sur le bloc moteur [2] vous permet de régler en continu la vitesse du mixeur plongeant d'env. 5 600 tours/minute jusqu'à env. 13 600 tours/minute.

Saisissez le mixeur plongeant de manière à ce que votre index ou majeur soit placé sur le régulateur de vitesse [1].

- Appuyez maintenant avec précaution sur le régulateur de vitesse [1] afin de faire démarrer le mixeur plongeant à la vitesse minimale.
- Appuyez plus fortement sur le régulateur de vitesse [1] afin d'atteindre la vitesse souhaitée.
- Exercez moins de pression sur le régulateur de vitesse [1] pour faire baisser la vitesse.
- Relâchez le régulateur de vitesse [1] pour arrêter le mixeur plongeant.

5.4 Le verre doseur

- Le verre doseur fourni permet de doser des liquides jusqu'à 700 ml.
- En outre, vous pouvez également utiliser le verre doseur.

Dans ce cas, il est uniquement possible de traiter une quantité de 300 ml [💧] maximum. Sinon, le liquide risque de s'échapper du verre doseur.

6. Mise en service

Le mixeur plongeant convient aux applications suivantes :

- ➢ Réduire et mixer des fruits et légumes pour obtenir des soupes et des sauces.
- ➢ Mixer des boissons
- ➢ Faire des milkshakes

Avertissement ! Risque de blessure !

Si vous utilisez le mixeur plongeant pour mixer des aliments chauds dans une casserole, retirez cette dernière du feu et veillez à ce que les aliments ne cuisent plus avant de procéder au mixage.

Laissez les aliments chauds refroidir un peu afin d'éviter de vous brûler.

Il est recommandé d'adapter la vitesse du mixeur plongeant à l'aliment devant être mixé/fouetté.

Sélectionnez une vitesse réduite pour les aliments mous, et sélectionnez une vitesse plus élevée pour les aliments plus durs.

6.1 Utilisation avec la tête de mixeur (3)

Idéalement, versez les aliments à mixer dans un récipient étroit et haut avec un fond plat. Ainsi, vous obtiendrez des aliments mixés de façon homogène. Vous pouvez également utiliser une casserole classique.

Afin d'éviter toute blessure provoquée par la lame en rotation, allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque la tête de mixeur (3) est plongée dans les aliments.

Veuillez procéder de la manière suivante :

- Versez les aliments dans un récipient adapté ou une casserole.
- Placez la tête de mixeur (3) à la verticale dans les aliments.
- Allumez le mixeur plongeant grâce au régulateur de vitesse (1) et sélectionnez la vitesse appropriée. Maintenez le régulateur de vitesse (1) appuyé lorsque vous êtes en train de mixer les aliments et adaptez la vitesse en fonction de vos besoins. Si la tête de mixeur (3) reste collée sur le fond du récipient, lâchez brièvement le régulateur de vitesse (1) avant de poursuivre.
- Afin d'obtenir un résultat homogène, faites légèrement bouger le mixeur plongeant vers le haut et vers le bas lorsque vous êtes en train de mixer.
- Une fois que vous avez obtenu le résultat souhaité, lâchez le régulateur de vitesse (1) tant que la tête de mixeur (3) se trouve dans le mélange.

- Attendez que la lame soit à l'arrêt et retirez la tête de mixeur (3) du mélange.

Si vous entendez des bruits inhabituels pendant le fonctionnement, comme un grincement ou autre, graissez l'axe d'entraînement de la tête de mixeur (3) avec un peu d'huile alimentaire neutre. Pour ce faire, consultez le graphique d'exemple ci-contre.

6.2 Tableau des durées de préparation

Le tableau suivant doit vous servir de guide pour la préparation de différents aliments. Veuillez suivre les durées de préparation recommandées pour éviter que le mixeur plongeant ne surchauffe. Si cette durée ne vous permet pas d'obtenir la texture de mixage désirée, veuillez interrompre le processus pour laisser refroidir le moteur. Vous pourrez ensuite reprendre le processus de mixage.

Une fois atteinte la durée d'utilisation maximale d'une minute, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 3 minutes avant de poursuivre.

Aliment	Quantité recommandée	Vitesse	Durée de préparation
Fruits, légumes	100 – 200 g	MIN – MAX*	30 – 60 secondes
Soupes, sauces, aliments pour bébés	100 – 400 ml	MIN – MAX*	60 secondes
Boissons lactées, milkshakes	100 – 1000 ml	MIN – MAX*	60 secondes

* : Réglez la vitesse selon la consistance souhaitée.

Si vous réalisez la préparation dans le verre doseur, ne dépassez pas les 300 ml [ ]. Sinon, le liquide risque de s'échapper du verre doseur. Si vous préparez de plus grandes quantités, veuillez absolument utiliser un récipient de mixage adapté à la quantité en question.

6.3 Conseils de recette

Lassi à la mangue

Ingrédients	Quantité	Note
Mangue	250 g	Nous conseillons d'utiliser une mangue qui n'est pas encore mûre.
Yaourt	250 g	Pour la variante vegan, vous pouvez utiliser du yaourt de soja ou de coco.
Lait de soja	130 ml	
Jus de citron	1 c. à c.	
Sucre	4 cuillères à café	Vous pouvez aussi utiliser du miel ou du sirop d'agave.

Préparation :

Commencez par éplucher la mangue et retirer le noyau. Ensuite, mixez la chair du fruit coupé en dés avec les autres ingrédients. Mixez d'abord avec la vitesse la plus faible et augmentez la vitesse jusqu'au maximum afin d'obtenir un lassi crémeux.

Crème de fraises

Ingrédients	Quantité	Note
Fraises	500 g	
Liant	1 cuillère à soupe	par exemple : agar-agar, pectine, amidon
Sucre	1 c. à c.	
Sucre vanillé	1 petit sachet	
Yaourt au lait de brebis	150 g	
Sirop de citron vert	100 ml	

Préparation :

Mixez 250 g de fraises avec le reste des ingrédients à une faible vitesse. Pour obtenir une masse bien crémeuse, augmentez progressivement la vitesse jusqu'à obtenir l'onctuosité désirée. Coupez en dés les 250 g de fraises restantes et répartissez-les dans 3 pots, à l'exception de 2 cuillères à soupe. Ensuite, répartissez uniformément la crème dans les pots et décorez avec les dés de fraise restants. Réservez au frigo pendant 3 à 4 heures.

Pesto persil-basilic

Ingrédients	Quantité	Note
Basilic	¼ de bouquet	
Persil plat	½ bouquet	
Pignons de pin	1 cuillère à soupe	
Parmesan	35 g	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	
Huile d'olive	65 ml	

Préparation :

Lavez le basilic et le persil. Arrachez les feuilles de persil et coupez le fromage en dés. Ensuite, ajoutez tous les ingrédients dans le verre doseur fourni et mixez finement à vitesse maximale. Déplacez le mixeur plongeant lentement du haut vers le bas. Répartissez le pesto dans 2 bocaux à couvercle vissé et recouvrez avec un peu d'huile.

Dip de figues et de fromage à pâte fraîche avec noix

Ingrédients	Quantité	Note
Fromage à pâte fraîche	300 g	
Figues séchées	4 pièces	
Noix	50 g	
Miel	1 cuillère à soupe	
Citron vert	½	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	

Préparation :

Hachez finement les noix. Mixez le jus d'un demi citron vert, le fromage à pâte fraîche, le miel, les figues séchées, le sel et le poivre à vitesse faible jusqu'à une obtenir une masse crémeuse. Pour terminer, incorporez les noix finement hachées.

Dip salsa

Ingrédients	Quantité	Note
Tomates	250 g	
Poivron rouge	½ cosse	
Oignon	1 petit	
Ail	½ gousse	
Piment rouge	½	
Concentré de tomates	1 cuillère à soupe	
Persil	1 tige	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	
Sucre	1 pincée	

Préparation :

Nettoyez l'oignon, les tomates, le poivron, la gousse d'ail, le piment rouge et le persil et, le cas échéant, enlevez les pépins. Coupez les ingrédients en morceaux de taille moyenne. Mixez les ingrédients selon le goût. Augmentez la vitesse pour une obtenir une sauce plus fine. Plus la vitesse est élevée, plus la sauce sera fine.

À vous de jouer !

7. Nettoyage

Risque de blessure ! Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur (3) est très affûtée !

Avertissement relatif aux dommages matériels ! Pour effectuer le nettoyage, n'utilisez aucun détergent abrasif ou caustique, ni d'objets abrasifs (p. ex. des éponges métalliques). Sinon, le mixeur plongeant peut être endommagé.

Il est recommandé de nettoyer la tête de mixeur (3) directement après utilisation afin d'éviter que les aliments mixés ne sèchent. En particulier après avoir travaillé avec des aliments très salés, il est recommandé de rincer immédiatement la tête de mixeur (3) à l'eau claire.

- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Retirez la tête de mixeur (3) du bloc moteur (2).
- Nettoyez le bloc moteur (2) à l'aide d'un chiffon légèrement humide et faites-le sécher correctement. Nettoyer les pièces dans un bain de rinçage risque de provoquer des dommages irréversibles !
- Vous pouvez nettoyer la tête de mixeur (3) et le verre doseur dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez avec de l'eau claire pour enlever toute trace du produit nettoyant. Faites ensuite bien sécher la tête de mixeur (3) et le verre doseur.
- Vous pouvez également nettoyer la tête de mixeur (3) et le verre doseur au lave-vaisselle.

Afin d'obtenir un résultat de nettoyage optimal de la tête de mixeur (3) au lave-vaisselle, veillez à la placer à la verticale avec la lame placée vers le haut. Laissez ensuite bien sécher la tête de mixeur (3).

8. Entreposage en cas de non-utilisation

En cas de non-utilisation prolongée du mixeur plongeant, nettoyez-le comme décrit au chapitre précédent. Conservez le mixeur plongeant dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

9. Résolution des problèmes

Si votre mixeur plongeant venait à ne plus fonctionner comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre hotline (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).

Le mixeur plongeant ne fonctionne pas

- La fiche secteur n'est pas branchée. Branchez la fiche secteur dans une prise.
- La prise est défectueuse. Essayez de brancher l'appareil à une autre prise dont vous savez qu'elle fonctionne.

La lame ne tourne pas/a des difficultés à tourner

- La tête de mixeur (3) n'est pas correctement fixée sur le bloc moteur (2). Débranchez l'appareil et vérifiez l'assemblage.
- Le mélange contient-il un morceau obstruant le mixeur plongeant ? Enlevez-le.
- Les aliments mixés sont trop durs ou résistants.

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

	Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.
ES/PT	L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.

Uniquement pertinent pour la France :

« Trier plus facilement »

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

Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :

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

	Veuillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :
b a	1–7 : plastique / 20–22 : papier et carton / 80–98 : matériaux composites.

Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
20 PAP	Carton ondulé	Emballage de vente, carton intérieur
22 PAP	Papier	Papier de soie à l'intérieur de l'emballage de vente

11. Remarques relatives à la conformité

Ce produit est conforme aux dispositions des directives européennes et nationales en vigueur. La conformité a été démontrée. Les déclarations de conformité et documents correspondants sont disponibles auprès du fabricant.

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

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant :
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

Adresse de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

12. Informations concernant la garantie

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Garantie de TARGA GmbH FR

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

pendant la durée de la garantie du produit.

Service

FR Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 486723_2501

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

BE LU CH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

Service

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : 8002 5142
E-Mail : targa@lidl.be

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

IAN: 486723_2501

Fabricant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften 57

2. Inhoud van de verpakking 57

3. Technische specificaties 58

3.1 KB-tijd 58
3.2 Afkoeltijd 58

4. Veiligheidsaanwijzingen 58

5. Voor de ingebruikname 63

5.1 Pureerstaaf (3) plaatsen 63
5.2 Pureerstaaf (3) verwijderen 63
5.3 De snelheid instellen 63
5.4 De maatbeker 64

6. Ingebruikname 64

6.1 Gebruik met de pureerstaaf (3) 64
6.2 Tabel met verwerkingstijden 65
6.3 Recepten 66

7. Reiniging 68

8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is 68

9. Probleemoplossing 68

10. Milieu-informatie en afvalverwijdering 69

11. Conformiteitsnotities 70

12. Garantiebepalingen 71

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest 1000 watt staafmixer SMSS 1000 A1, hierna staafmixer genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig product.

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

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

1. Gebruik volgens de voorschriften

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

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

2. Inhoud van de verpakking

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

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

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

1	Snelheidsregelaar
2	Motorblok
3	Pureerstaaf

3. Technische specificaties

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

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

3.1 KB-tijd

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

3.2 Afkoeltijd

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

4. Veiligheidsaanwijzingen

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

Toelichting bij de gebruikte symbolen

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

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

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

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

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

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

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

Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.

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

Adres fabrikant

Voorzienbaar verkeerd gebruik

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

Veiligheid van personen

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de staafmixer en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg voor toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Houd in het bijzonder de pureerstaaf (3) uit de buurt van kinderen om er zeker van te zijn dat ze zich daaraan niet verwonden.

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

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

GEVAAR! Gevaar voor persoonlijk letsel

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken vervangt die tijdens het gebruik bewegen.
- Trek de stekker van de staafmixer uit het stopcontact voordat u deze in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Doe dat ook wanneer u het apparaat niet gebruikt en bij onweer. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (2) tot het mes in de pureerstaaf (3) stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (3) is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

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

GEVAAR door elektrische schok

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok (2) en de pureerstaaf (3) in elkaar heeft gezet. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Sluit de staafmixer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. De gebruiker hoeft niets te doen om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel aan 50 als aan 60 Hz aan. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, douche of gevulde wasbak.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open nooit de behuizing van het motorblok (2); dit bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. In deze gevallen mag de staafmixer pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

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

Dompel het motorblok (2) nooit onder in water; er mogen geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok (2) binnendringen.

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

Brandgevaar

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

5. Voor de ingebruikname

Neem de staafmixer SMSS 1000 A1 en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder eventuele beschermfolies. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

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

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

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

5.1 Pureerstaaf (3) plaatsen

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

5.2 Pureerstaaf (3) verwijderen

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

5.3 De snelheid instellen

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

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

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

5.4 De maatbeker

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

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

6. Ingebruikname

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

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

Waarschuwing! Gevaar voor persoonlijk letsel!

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

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

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

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

6.1 Gebruik met de pureerstaaf (3)

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

Schakel de staafmixer pas in wanneer de pureerstaaf (3) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door het draaiende mes te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom of pan.
- Steek de pureerstaaf (3) loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de snelheidsregelaar (1) en kies een geschikte snelheid. Houd de snelheidsregelaar (1) tijdens het mengen of pureren ingedrukt en pas de snelheid naar wens aan. Mocht de pureerstaaf (3) zich aan de bodem van de kom vastzuigen, dan laat u de snelheidsregelaar (1) even los en gaat u vervolgens door met mengen.
- Beweeg de staafmixer tijdens het pureren zachtjes op en neer voor een mooi gelijkmatig resultaat.
- Als het gewenste mengresultaat is bereikt, laat u de snelheidsregelaar (1) los terwijl u de pureerstaaf (3) nog in het mengsel houdt.

- Haal de pureerstaaf (3) pas uit het gepureerde voedsel als het mes stilstaat.

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

6.2 Tabel met verwerkingstijden

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

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

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

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

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

6.3 Recepten

Mango lassi

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

Bereiding:

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

Aardbeiencrème

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

Bereiding:

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

Peterselie-basilicumpesto

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

Bereiding:

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

Vijgen-kwarkdip met walnoten

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

Bereiding:

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

Salsadip

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

Bereiding:

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

We wensen u veel succes!

7. Reiniging

Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (3) is zeer scherp!

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

Het wordt aanbevolen om de pureerstaaf (3) meteen na gebruik te reinigen, zodat de verwerkte levensmiddelen niet kunnen aankoeken. Met name na het verwerken van erg zoute levensmiddelen moet de pureerstaaf (3) meteen met schoon water worden afgespoeld.

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

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

8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

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

9. Probleemoplossing

Probeer aan de hand van de volgende aanwijzingen het probleem te verhelpen als de staafmixer een keer niet zoals gebruikelijk functioneert. Neem contact op met onze hotline (zie het hoofdstuk “Garantiebepalingen”) als het probleem na het doorwerken van de volgende tips aanhoudt.

De staafmixer werkt niet

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

Het mes draait niet/draait moeizaam

- Het motorblok (2) en de pureerstaaf (3) zijn niet op de juiste manier in elkaar gezet. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er iets in de kom dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

10. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
ES/PT	Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.

Alleen relevant voor Frankrijk:

"Afval makkelijker sorteren"

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

Alleen relevant voor Spanje en Portugal: Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:	

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

11. Conformiteitsnotities

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

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

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

12. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 486723_2501

Fabrikant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem **74**

2. Zawartość opakowania **74**

3. Dane techniczne **75**

3.1 Czas pracy krótkotrwałej 75
3.2 Czas stygnięcia 75

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa **75**

5. Przed pierwszym użyciem **80**

5.1 Nakładanie rozdrabniacza (3) 80
5.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (3) 80
5.3 Ustawienie prędkości 80
5.4 Miarka 81

6. Uruchomienie **81**

6.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (3) 81
6.2 Tabela – czas obróbki 82
6.3 Propozycje przepisów 83

7. Czyszczenie **85**

8. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane **85**

9. Rozwiązywanie problemów **85**

10. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów **86**

11. Zgodność **87**

12. Gwarancja **88**

Gratulacje!

Dokonując zakupu blendera SilverCrest SMSS 1000 A1 o mocy 1000 W, zwanego w dalszej części instrukcji „blenderem", zdecydowali się Państwo na produkt najwyższej jakości.

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

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

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

2. Zawartość opakowania

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

- **Blok silnika z przewodem zasilania i wtyczką**
- **Rozdrabniacz**
- **Miarka**
- **Niniejsza instrukcja obsługi**

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

1	Regulator prędkości
2	Blok silnika
3	Rozdrabniacz

3. Dane techniczne

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

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.

3.1 Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej to czas pracy ciągłej blendera bez przegrzania silnika i jego uszkodzenia. Czas pracy krótkotrwałej blendera wynosi 1 minutę.

3.2 Czas stygnięcia

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy do 1 minuty, należy pozostawić blender na co najmniej 3 minuty do ostygnięcia i dopiero potem kontynuować rozpoczęty proces roboczy.

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Objaśnienie użytych symboli

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

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

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

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

Ten symbol wskazuje, że
Nigdy nie można zanurzać w wodzie bloku silnika (2).

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

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

Ten symbol oznacza dalsze informacje na dany temat.

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

Adres producenta

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

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

Bezpieczeństwo ludzi

- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci. Blender i jego przewód przyłączeniowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór i wyeliminować możliwość zabawy urządzeniem. Szczególnie rozdrabniacz (3) musi znajdować się poza zasięgiem dzieci, aby wyeliminować ryzyko zranienia się jego ostrzem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Opakowanie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą bawić się plastikowymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia. Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała

- Przed wymianą akcesoriów lub części zamiennych, które poruszają się podczas eksploatacji, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Blender należy wyłączyć z sieci, kiedy użytkownik zamierza go złożyć, rozłożyć lub wyczyścić. Podobnie należy postąpić w sytuacji, gdy blender nie jest używany oraz w czasie burzy. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika (2), należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu (3) się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu (3) jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża rozdrabniacza (3). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do noża i nie zbliżać do niego szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Blender można podłączyć do sieci dopiero po połączeniu bloku silnika (2) z rozdrabniaczem (3). Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender można podłączyć jedynie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, w którym napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej. Przestawienie częstotliwości produktu w przedziale między 50 a 60 Hz nie wymaga żadnego działania ze strony użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do częstotliwości 50, jak i 60 Hz. Po podłączeniu gniazdko musi nadal pozostać łatwo dostępne, aby w przypadku awarii można było szybko wyjąć z niego wtyczkę.
- Blendera nie należy nigdy używać w pobliżu wanny, prysznica ani napełnionej wodą umywalki.
- Nie należy dopuścić do uszkodzenia przewodu zasilania i wtyczki sieciowej.
- Jeśli przewód przyłączeniowy urządzenia ulegnie uszkodzeniu, konieczna jest jego wymiana przez producenta lub jego doradcę klienta bądź osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie należy otwierać obudowy bloku silnika (2), ponieważ nie ma w nim części, które podlegają konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

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

Bloku silnika (2) nie można nigdy zanurzać w wodzie, żadna ciecz nie może się też dostać do wnętrza obudowy bloku silnika (2).

- Jeśli do obudowy bloku silnika (2) dostanie się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Nie należy dotykać bloku silnika (2), przewodu zasilania i wtyczki wilgotnymi rękami. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender należy wyłączyć z sieci bezpośrednio po użyciu. Tylko po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka można mieć pewność, że przez urządzenie nie przepływa prąd. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy do 1 minuty, należy pozostawić blender na co najmniej 3 minuty do ostygnięcia i dopiero potem kontynuować rozpoczęty proces roboczy. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.

5. Przed pierwszym użyciem

Wyjąć z opakowania blender SMSS 1000 A1 i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Należy ewentualnie usunąć folie ochronne. Chronić opakowania przed dziećmi i zutylizować je w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

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

Po całkowitym wysuszeniu umytych części należy zmontować blender:

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

5.1 Nakładanie rozdrabniacza (3)

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

5.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (3)

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

5.3 Ustawienie prędkości

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

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

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

5.4 Miarka

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

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

6. Uruchomienie

Blender nadaje się do zastosowania w następujących obszarach:

- ➢ rozdrabnianie i miksowanie owoców i warzyw do zup, sosów i kremów.
- ➢ mieszanie drinków
- ➢ robienie koktajli mlecznych

Ostrzeżenie! Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

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

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

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

6.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (3)

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

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

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkt spożywczy umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz (3) włożyć pionowo do miksowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przy użyciu regulatora prędkości (1) i wybrać odpowiedni poziom prędkości. Podczas procesu mieszania lub miksowania należy przytrzymać wciśnięty regulator prędkości (1) i dostosować prędkość do swoich potrzeb. Jeśli rozdrabniacz (3) utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić regulator prędkości (1) a następnie kontynuować proces mieszania.

- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia mieszanki, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem podczas miksowania.
- Jeśli efekt procesu mieszania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić regulator prędkości (1), kiedy rozdrabniacz (3) znajduje się jeszcze w mieszance.
- Odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć rozdrabniacz (3) z miksowanej potrawy.

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

6.2 Tabela – czas obróbki

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

Po upływie maksymalnego czasu pracy wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 3 minuty.

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

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

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

6.3 Propozycje przepisów

Mango lassi

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

Przygotowanie:

Najpierw obrać mango ze skórki i odkroić od pestki. Następnie zmiksować pokrojony w kostkę miąższ z innymi składnikami. Początkowo miksować na możliwie najniższych obrotach, a następnie zwiększyć obroty do maksimum, aby uzyskać kremową konsystencję lassi.

Krem truskawkowy

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

Przygotowanie:

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

Pesto pietruszkowo-bazyliowe

Składniki	Ilość	Komentarz
bazylia	¼ pęczka	
naciowa pietruszka gładka	½ pęczka	
orzeszki piniowe	1 łyżka	
parmezan	35 g	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	
oliwa z oliwek	65 ml	

Przygotowanie:

Umyć bazylię i pietruszkę. Oderwać listki pietruszki, pokroić ser w kostkę. Następnie umieścić wszystkie składniki we wchodzącej w skład zestawu miarce i zmiksować na gładko na pełnych obrotach. Powoli poruszać przy tym blenderem w dół i w górę. Rozłożyć pesto do 2 słoiczków szklanych i polać nieco oliwą.

Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi

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

Przygotowanie:

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

Dip salsa

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

Przygotowanie:

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

Życzymy powodzenia i smacznego!

7. Czyszczenie

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

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

Zaleca się czyścić rozdrabniacz (3) bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zaschnięciu artykułów spożywczych. Szczególnie po przetwarzaniu bardzo słonych artykułów spożywczych należy natychmiast przepłukać rozdrabniacz (3) czystą wodą.

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

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

8. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

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

9. Rozwiązywanie problemów

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

Blender nie działa

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

Nóż się nie obraca / obraca się powoli

- Blok silnika (2) i rozdrabniacz (3) nie zostały dobrze ze sobą połączone. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.

- Czy w pojemniku do miksowania znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Miksowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt łykowate.

10. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

	Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/19/UE. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
ES/PT	Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.

<u>Dotyczy tylko Francji:</u>

„Łatwiejsze sortowanie"

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

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

	Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie: 1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: kompozyty.	
Symbol	**Materiał**	**Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu**
20 PAP	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny
22 PAP	Papier	Bibułka wewnątrz opakowania handlowego

11. Zgodność

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

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

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

12. Gwarancja

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

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

Warunki gwarancji

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

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

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

Zakres gwarancji

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

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym

kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Serwis

PL Telefon: 22 397 4996
E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 486723_2501

Producent

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NIEMCY

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem **91**

2. Rozsah dodávky **91**

3. Technické údaje **92**

3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu 92
3.2 Doba chladnutí 92

4. Bezpečnostní pokyny **92**

5. Před uvedením do provozu **96**

5.1 Nasazení mixovacího nástavce [3] 97
5.2 Sejmutí mixovacího nástavce [3] 97
5.3 Nastavení rychlosti 97
5.4 Odměrka 97

6. Uvedení do provozu **97**

6.1 Použití mixovacího nástavce [3] 98
6.2 Tabulka dob zpracování 99
6.3 Návrhy receptů 100

7. Čištění **102**

8. Skladování při nepoužívání **102**

9. Řešení problémů **102**

10. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci **103**

11. Poznámky ke shodě **104**

12. Informace o záruce **104**

Blahopřejeme!

Koupí tohoto 1000wattového tyčového mixéru SilverCrest SMSS 1000 A1, dále označovaného jen jako tyčový mixér, jste se rozhodli pro kvalitní výrobek.

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

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

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tento tyčový mixér je domácí spotřebič a slouží výhradně k rozmělňování a mixování různých potravin bez kostí. Tyčový mixér nesmí být používán mimo uzavřené prostory a v tropických klimatických regionech. Tento tyčový mixér není určen k provozu v podniku resp. ke komerčnímu použití. Používejte jej výhradně v obytných prostorách k soukromým účelům, jakékoliv jiné použití není v souladu s určením. Tento tyčový mixér splňuje všechny platné normy a standardy související se shodou CE. V případě provedení změny na tyčovém mixéru, která nebyla odsouhlasena jeho výrobcem, již nemůže být dodržení těchto norem a směrnic zaručeno. Za škody a poruchy vzniklé na základě takovýchto změn výrobce žádným způsobem neodpovídá.

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

2. Rozsah dodávky

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

- **Blok motoru s napájecím kabelem a zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Odměrka**
- **Tento návod k obsluze**

Tento návod k obsluze je opatřen rozkládací obálkou. Na vnitřní straně obálky je vyobrazen tyčový mixér SilverCrest SMSS 1000 A1 a všechny ovládací prvky s vyznačenými čísly. Během čtení dalších kapitol návodu k obsluze můžete nechat tuto stranu obálky vyklopenou. Budete tak mít stále před očima odkaz k příslušnému ovládacímu prvku. Tyto číslice mají následující význam:

1	Regulátor rychlosti
2	Blok motoru
3	Mixovací nástavec

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Označení modelu	SilverCrest SMSS 1000 A1
Elektrické napájení	220 - 240 V~ (střídavé napětí), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	1000 W
Maximální doba nepřetržitého provozu	1 minuta
Napájecí kabel	Spirálový kabel pro velký akční rádius
Třída ochrany	II ⧈
Objem odměrky	700 ml kapaliny
Objem náplně před zpracováním	max. 300 ml kapaliny

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.

3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu

Maximální doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho může být tyčový mixér v provozu, aniž by se motor poškodil přehřátím. Maximální doba nepřetržitého provozu je u tyčového mixéru 1 minuta.

3.2 Doba chladnutí

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty nechejte tyčový mixér minimálně 3 minuty vychladnout a teprve poté pokračujte v začaté práci.

4. Bezpečnostní pokyny

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

Vysvětlení použitých symbolů

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

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

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

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

Tento symbol upozorňuje na to, že blok motoru (2) nesmí být nikdy ponořen do vody.

Tento symbol označuje díly, které lze mýt v myčce nídobí

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

Tento symbol označuje další upozornění informativní povahy k danému tématu.

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

Adresa výrobce

Předvídatelné nesprávné použití

- Tyčový mixér se nesmí používat k rozmělňování velmi tvrdých nebo velmi pevných potravin. Patří sem např. zmražené potraviny, kávová zrna, obilí a koření. Rovněž není možné zpracování čokolády. Následkem mohou být hmotné škody.
- Nesmějí být zpracovávány jiné látky než potraviny. Tyčový mixér by se mohl poškodit.
- Ruční mixér by se neměl používat na vzduchu, ale pouze v kombinaci s vhodnými potravinami. Dlouhodobý provoz na vzduchu může ruční mixér poškodit.

Bezpečnost osob

- Tento přístroj nesmějí používat děti. Tyčový mixér a jeho připojovací kabel musejí být uchovány mimo dosah dětí. Ujistěte se, že jsou děti pod dohledem a nehrají si s tímto přístrojem. Držte z dosahu dětí zejména mixovací nástavec (3), aby bylo zajištěno, že se o něj neporaní.

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

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

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění

- Před výměnou příslušenství nebo doplňkových dílů, které se za provozu pohybují, se musí přístroj vypnout a odpojit ze sítě.
- Pokud chcete tyčový mixér složit, rozložit nebo čistit, vždy jej nejprve odpojte od elektrické sítě. Stejně to platí, pokud jej nepoužíváte nebo při bouřce. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru (2) počkejte, dokud se nůž mixovacího nástavce (3) zcela nezastaví. Nikdy nesahejte do otáčejícího se nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (3) je velmi ostrý! Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se nůž zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do otáčejícího se nože mixovacího nástavce (3). Nevkládejte žádné předměty do nože a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od otáčejícího se nože. Hrozí nebezpečí úrazu!

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Tyčový mixér připojte k elektrické síti až poté, co jste spojili blok motoru (2) s mixovacím nástavcem (3). Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Zapojte tyčový mixér pouze do správně instalované, snadno přístupné elektrické zásuvky, jejíž napájecí napětí odpovídá údaji na typovém štítku. Pro přepínání výrobku na kmitočet 50, resp. 60 Hz není nutná žádná akce uživatele. Výrobek se přizpůsobí jak kmitočtu 50 Hz, tak i 60 Hz. Zásuvka musí být po připojení nadále snadno přístupná, abyste mohli v případě nouze rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu.
- Nikdy nepoužívejte tyčový mixér v blízkosti koupací vany, sprchy nebo umyvadla naplněného vodou.
- Napájecí kabel a zástrčka nesmějí být poškozené.
- V případě, že se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí být pro zamezení ohrožení vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobnou kvalifikovanou osobou.
- Nikdy neotevírejte kryt bloku motoru (2), protože neobsahuje žádné součásti opravitelné uživatelem. Při otevření krytu hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete vzniku kouře, nezvyklých zvuků nebo nezvyklého zápachu, okamžitě vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky. V těchto případech nesmíte tyčový mixér dále používat, dokud odborník neprovede kontrolu přístroje. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud byste přesto tento kouř vdechli, vyhledejte lékaře. Vdechování kouře může být zdraví škodlivé, hrozí nebezpečí poranění!
- Ujistěte se, že napájecí kabel nemůže být poškozen ostrými hranami nebo na horkých místech. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý nebo zmáčknutý. Vytahujte napájecí kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte nikdy za samotný kabel. Napájecí kabel musí být vždy položen tak, aby na něj nemohl nikdo stoupat nebo o něj zakopnout. Hrozí nebezpečí úrazu!

- Přístroj musí být vždy odpojen z elektrické sítě v případě neexistence dohledu, v případě poruchy, před montáží, demontáží a čištěním. Hrozí zásah elektrickým proudem!

Blok motoru (2) nesmí být nikdy ponořen do vody a do krytu bloku motoru (2) nesmějí proniknout žádné tekutiny.

- Pokud do krytu bloku motoru (2) pronikne tekutina, vytáhněte ihned zástrčku ze zásuvky a obraťte se na zákaznickou službu. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Máte-li vlhké ruce, nikdy se nedotýkejte bloku motoru (2), napájecího kabelu a zástrčky. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Po použití okamžitě odpojte tyčový mixér z elektrické sítě. Přístroj je odpojen z elektrické sítě pouze tehdy, je-li vytažená síťová zástrčka. Hrozí zásah elektrickým proudem!

NEBEZPEČÍ požáru

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty nechejte tyčový mixér minimálně 3 minuty vychladnout a teprve poté pokračujte v začaté práci. Mohlo by dojít ke vzniku požáru.

5. Před uvedením do provozu

Vyjměte tyčový mixér SMSS 1000 A1 a všechny díly příslušenství z obalu a zkontrolujte kompletnost dodávky. Odstraňte případné ochranné fólie. Uchovejte balicí materiál z dosahu dětí a zlikvidujte jej způsobem šetrným k životnímu prostředí.

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

Tyčový mixér složte až po úplném vyschnutí vyčištěných součástí:

Na bloku motoru (2) je vyznačena šipka (▼). Mixovací nástavec (3) je opatřen následujícími značkami: 🔓 a 🔒. Tyto značky Vám pomohou při nasazování a snímání mixovacího nástavce (3).	

5.1 Nasazení mixovacího nástavce (3)

- Nasaďte blok motoru (2) na mixovací nástavec (3) tak, aby šipka (▼) směřovala k otevřenému zámku 🔓 na mixovacím nástavci (3). Viz obrázek **B**.
- Nyní otáčejte blokem motoru (2) směrem ke značce uzamčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k uzamčenému zámku 🔒 na mixovacím nástavci (3). Dbejte na to, aby mixovací nástavec (3) slyšitelně a citelně zaskočil.

5.2 Sejmutí mixovacího nástavce (3)

- Nyní otáčejte blokem motoru (2) směrem ke značce odemčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k odemčenému zámku 🔓 na mixovacím nástavci (3). Viz obrázek **C**.
- Nyní stáhněte blok motoru (2) z mixovacího nástavce (3).

5.3 Nastavení rychlosti

Rychlost tyčového mixéru lze plynule nastavovat od cca 5600 do cca 13 600 otáček/minutu pomocí regulátoru rychlosti (1) na bloku motoru (2).

Tyčový mixér uchopte tak, aby byl Váš ukazovák nebo prostředník na regulátoru rychlosti (1).

- Nyní opatrně stiskněte regulátor rychlosti (1), abyste tyčový mixér spustili na minimální rychlost.
- Stiskněte regulátor rychlosti (1) silněji pro zvýšení rychlosti až na požadovanou rychlost.
- Stiskněte regulátor rychlosti (1) slaběji pro snížení rychlosti.
- Pro zastavení tyčového mixéru opět uvolněte regulátor rychlosti (1).

5.4 Odměrka

- Pomocí dodané odměrky můžete odměřovat tekutiny do objemu 700 ml.
- Kromě toho můžete odměrku použít pro úpravu potravin.

Pokud odměrku použijete pro úpravu potravin, smíte ji naplnit maximálně 300 ml (💧) tekutiny. Jinak by mohla tekutina z odměrky vytéct resp. vystříknout.

6. Uvedení do provozu

Tyčový mixér je vhodný pro následující oblasti použití:

- ➢ Rozmělňování a mixování ovoce a zeleniny v polévkách, omáčkách a krémech.
- ➢ Mixování nápojů
- ➢ Příprava mléčných koktejlů

Varování! Nebezpečí úrazu!

Pokud tyčový mixér používáte k rozmělňování horkých potravin v hrnci, sundejte hrnec před mixováním z vařiče a ujistěte se, že tekutina nevře.

Horké potraviny nechejte trochu vychladnout, abyste zabránili opaření.

Doporučujeme vám, abyste otáčky tyčového mixéru přizpůsobili zpracovávaným potravinám.

Pro měkké potraviny zvolte nižší rychlost a pro tvrdší potraviny vyšší rychlost.

6.1 Použití mixovacího nástavce (3)

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

Abyste zabránili poranění otáčejícím se nožem, zapněte tyčový mixér teprve poté, co jste mixovací nástavec (3) ponořili do mixované potraviny.

Postupujte následovně:

- Upravovanou potravinu vložte do vhodné nádoby resp. vhodného hrnce.
- Zaveďte mixovací nástavec (3) kolmo do mixované potraviny.
- Zapněte tyčový mixér regulátorem rychlosti (1) a nastavte vhodnou rychlost. Při mixování držte stisknutý regulátor rychlosti (1) a podle potřeby upravte rychlost. Pokud by došlo k přisátí mixovacího násavce (3) ke dnu nádoby, pusťte krátce regulátor rychlosti (1) a poté opět pokračujte v mixování.
- Při mixování mírně pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potraviny.
- Pokud výsledek mixování odpovídá Vašim požadavkům, uvolněte regulátor rychlosti (1), dokud se mixovací nástavec (3) ještě nachází v mixované potravině.
- Počkejte, dokud se nůž nezastaví, a poté vytáhněte mixovací nástavec (3) z rozmixované potraviny.

Pokud si během provozu všimnete neobvyklých zvuků, např. skřípání apod., naneste na hnací osu mixovacího nástavce (3) malé množství neutrálního jedlého oleje. Řiďte se při tom vedle uvedeným vzorovým vyobrazením.

6.2 Tabulka dob zpracování

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

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty nechejte tyčový mixér minimálně 3 minuty vychladnout.

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

*: Rychlost upravte podle požadované konzistence.

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

6.3 Návrhy receptů

Mangové lasí

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

Příprava:

Nejprve oloupejte mango a odstraňte jádro. Poté mixujte ovocnou dužinu nakrájenou na kostičky s ostatními přísadami. Začněte mixovat pokud možno s nízkými otáčkami a poté je zvyšujte na maximum, abyste získali krémové lasí.

Jahodový krém

Přísady	Množství	Poznámka
Jahody	500 g	
Pojivo	1 polévková lžíce	např. agar-agar, pektin, škrob
Cukr	1 čajová lžička	
Vanilkový cukr	1 balení	
Jogurt z ovčího mléka	150 g	
Limetkový sirup	100 ml	

Příprava:

250 g jahod mixujte při nízkých otáčkách s ostatními přísadami. Abyste získali krásnou krémovou hmotu, zvyšujte otáčky, dokud nedosáhnete požadované krémovité konzistence. Zbývajících 250 g jahod nakrájejte na kostičky a až na 2 polévkové lžíce kostiček rozdělte všechny jahody do 3 misek. Poté krém rovnoměrně rozdělte do misek a ozdobte zbylými kostičkami jahod. Nakonec nechejte 3-4 hodiny v lednici.

Bazalkovo-petrželkové pesto

Přísady	Množství	Poznámka
Bazalka	¼ svazku	
Petržel hladkolistá	½ svazku	
Piniové oříšky	1 polévková lžíce	
Parmazán	35 g	
Sůl	1 špetka	
Pepř	1 špetka	
Olivový olej	65 ml	

Příprava:

Bazalku a petrželku omyjte. Z petrželky otrhejte lístky a sýr nakrájejte na kostičky. Poté dejte všechny ingredience do dodané odměrky a při plných otáčkách mixujte na jemnou kaši. Pohybujte při tom tyčovým mixérem pomalu nahoru a dolů. Pesto rozdělte do 2 sklenic se šroubovacím uzávěrem a zalijte trochou oleje.

Fíkový dip z čerstvého sýra s vlašskými ořechy

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

Příprava:

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

Salsa dip

Přísady	Množství	Poznámka
Rajčata	250 g	
Červená paprika	½ lusku	
Cibule	1 malá	
Česnek	½ stroužku	
Chilli papričk a	½	
Rajčatový protlak	1 polévková lžíce	
Petrželka	1 snítka	
Sůl	1 špetka	
Pepř	1 špetka	
Cukr	1 špetka	

Příprava:

Cibuli, rajčata, papriku, stružek česneku, chilli papričku, petrželku očistěte a v případě potřeby odstraňte semínka. Přísady nakrájejte na středně velké kousky. Podle potřeby přísady rozmixujte. Chcete-li získat jemnější salsu, použijte vyšší otáčky. Čím vyšší otáčky, tím jemnější bude salsa.

Přejeme Vám mnoho zdaru!

7. Čištění

Hrozí nebezpečí úrazu! Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (3) je velmi ostrý!

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

Doporučujeme Vám, abyste mixovací nástavec (3) vyčistili hned po použití, aby nemohlo dojít k přischnutí zpracovávaných potravin. Zejména po úpravě velmi slaných potravin byste měli mixovací nástavec (3) ihned opláchnout v čisté vodě.

- Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky.
- Oddělte mixovací nástavec (3) od bloku motoru (2).
- Vyčistěte blok motoru (2) mírně navlhčeným mycím hadříkem a poté jej dobře osušte. Čištění v lázni by vedlo k nevratnému poškození!
- Mixovací nástavec (3) a odměrku můžete umýt ve vodní lázni. Abyste odstranili zbytky čisticího prostředku, důkladně opláchněte vyčištěné součásti čistou vodou. Nakonec mixovací nástavec (3) a odměrku dobře osušte.
- Mixovací nástavec (3) a odměrku můžete rovněž vyčistit v myčce na nádobí.

Abyste dosáhli optimálního výsledku čištění mixovacího nástavce (3) v myčce nádobí, dbejte na to, aby byl nástavec umístěn svisle a s nožem směřujícím nahoru. Mixovací nástavec (3) nechejte nakonec dobře vyschnout.

8. Skladování při nepoužívání

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

9. Řešení problémů

Pokud by Váš tyčový mixér někdy nefungoval jako obvykle, zkuste problém nejprve vyřešit pomocí následujících pokynů. Pokud chyba přetrvává i po vyzkoušení následujících tipů, spojte se s naší horkou linkou (viz kapitola „Informace o záruce“).

Tyčový mixér nefunguje

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

Nůž se neotáčí / ztěžka otáčí

- Blok motoru (2) a mixovací nástavec (3) nejsou správně nasazeny. Přístroj odpojte od elektrické sítě a zkontrolujte montáž.
- Nachází se v mixovací nádobě překážka? Odstraňte ji.
- Mixované potraviny jsou příliš tvrdé nebo pevné.

10. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci

Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Všechna vysloužilá elektrická a elektronická zařízení musejí být likvidována odděleně od domovního odpadu na místech, která jsou k tomu určena státem. Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte zátěži životního prostředí a ohrožení Vašeho osobního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, ve které jste přístroj koupili.

ES/PT

Také obal výrobku odevzdejte k likvidaci v souladu se zásadami ochrany životního prostředí. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.

Platí jen pro Francii:

„Ještě snazší třídění"

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

Platí jen pro Španělsko a Portugalsko:

Obalový materiál třiďte a likvidujte podle symbolů na obalu v příslušných sběrných nádobách:

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

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

Symbol	Materiál	Obsažený v následujících součástech obalu tohoto výrobku
20 PAP	Vlnitá lepenka	Prodejní obal, vnitřní karton
22 PAP	Papír	Hedvábný papír uvnitř prodejního obalu

11. Poznámky ke shodě

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

Úplné prohlášení o shodě EU si můžete stáhnout pod následujícím odkazem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

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

12. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

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

Rozsah záruky

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

který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Servis

CZ Telefon: 800 143 873
E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 486723_2501

Výrobce:

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením **107**

2. Obsah balenia **107**

3. Technické údaje **108**

3.1 Krátky prevádzkový čas 108
3.2 Čas chladenia 108

4. Bezpečnostné pokyny **108**

5. Pred uvedením do prevádzky **113**

5.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (3) 113
5.2 Zloženie mixovacieho nástavca (3) 113
5.3 Nastavenie rýchlosti 113
5.4 Odmerka 114

6. Uvedenie do prevádzky **114**

6.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (3) 114
6.2 Tabuľka časov spracovania 115
6.3 Návrhy receptov 116

7. Čistenie **118**

8. Skladovanie pri nepoužívaní **118**

9. Riešenie problémov **118**

10. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia **119**

11. Vyhlásenia o zhode **120**

12. Záručné pokyny **120**

Blahoželáme!

Zakúpením tyčového mixéra SilverCrest 1000 Watt SMSS 1000 A1, ďalej len tyčový mixér, ste získali kvalitný výrobok.

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

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

1. Používanie v súlade s určením

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

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

2. Obsah balenia

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

- **Blok motora so sieťovým káblom a sieťovou zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Odmerka**
- **Tento návod na použitie**

Tento návod na použitie má rozkladaciu obálku. Na vnútornej strane obálky je zobrazený tyčový mixérSMSS 1000 A1 a všetky jeho ovládacie prvky s očíslovanými súčasťami. Rozkladaciu obálku si môžete nechať pri čítaní ďalších kapitol tohto návodu otvorenú. Každý ovládací prvok tak budete mať pre lepší prehľad hneď pred očami. Jednotlivým čísliciam zodpovedajú tieto súčasti:

1	Regulátor rýchlosti
2	Blok motora
3	Mixovací nástavec

3. Technické údaje

Výrobca	TARGA GmbH
Modelové označenie	SilverCrest SMSS 1000 A1
Prevádzkové napätie	220 V – 240 V~ (striedavé napätie), 50 – 60 Hz
Menovitý výkon	1000 W
Krátky prevádzkový čas	1 minúta
Sieťový kábel	Špirálový kábel pre veľký akčný rádius
Trieda ochrany	II ⧈
Plniaci objem odmerky	tekutina 700 ml
Spracovacie množstvo odmerky	max. tekutina 300 ml

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

3.1 Krátky prevádzkový čas

Tzv. krátky prevádzkový čas udáva, ak dlho možno tyčový mixér prevádzkovať bez prehriatia a poškodenia motora. Pri tyčovom mixéri je krátky prevádzkový čas 1 minúta.

3.2 Čas chladenia

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty nechajte tyčový mixér aspoň 3 minúty chladnúť a až potom pokračujte v začatom pracovnom procese.

4. Bezpečnostné pokyny

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

Vysvetlivky použitých symbolov

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

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

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

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

Tento symbol upozorňuje, aby ste blok motora (2) nikdy neponárali do vody.

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

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

Tento symbol označuje ďalšie informatívne pokyny k danej téme.

Tento symbol na odmerke označuje maximálne množstvo tekutiny, ktoré je možné v odmerke spracovať bez pretečenia obsahu.

Adresa výrobcu

Predvídateľné nesprávne použitie

- Tyčový mixér sa nesmie používať na rozomletie veľmi tvrdých, prípadne veľmi pevných potravín. K tomu patria napr. zmrznuté potraviny, kávové zrná, obilie a korenie. Ani spracovanie čokolády nie je možné. V opačnom prípade sa môže poškodiť.
- V prístroji sa nesmú spracovávať žiadne iné látky ako potraviny. Tyčový mixér sa môže poškodiť.
- Ručný mixér by sa nemal používať na vzduchu, ale len v kombinácii s vhodnými potravinami. Dlhodobá prevádzka na vzduchu môže ručný mixér poškodiť.

Bezpečnosť osôb

- Tento prístroj nesmú používať deti. Tyčový mixér a jeho prívodný kábel je potrebné uchovávať mimo dosahu detí. Zaistite, aby boli deti pod dozorom, a aby sa so zariadením nehrali. Obzvlášť sa deti nesmú dostať do styku s mixovacím nástavcom (3), aby sa ňom neporanili.

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

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

NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu

- Pred výmenou príslušenstva alebo doplnkových dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, treba vypnúť spotrebič a odpojiť ho od siete.
- Odpojte tyčový mixér od elektrickej siete, keď ho chcete zmontovať, rozobrať alebo vyčistiť. Rovnako ho odpojte, keď ho nepoužívate alebo keď je búrka. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora (2), počkajte, až kým nôž v mixovacom nástavci (3) úplne zastaví. Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (3) je veľmi ostrý! Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa nôž zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža mixovacieho nástavca (3). Nepúšťajte žiadne predmety na nôž a udržujte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti od otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom

- Pripojte tyčový mixér do siete až po zmontovaní bloku motora (2) a mixovacieho nástavca (3). Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Tyčový mixér možno zapájať len do riadne nainštalovanej a ľahko prístupnej elektrickej zásuvky, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s údajom na typovom štítku prístroja. Na prepnutie prístroja medzi sieťovými kmitočtami 50 a 60 Hz nie je potrebný aktívny zásah spotrebiteľa. Zariadenie sa automaticky prispôsobí tak na sieťový kmitočet 50 Hz, ako aj 60 Hz. Elektrická zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej ľahko prístupná, aby bolo možné v prípade núdze rýchlo vytiahnuť zástrčku.
- Tyčový mixér nikdy neprevádzkujte v blízkosti vane, sprchy alebo plného umývadla.
- Sieťový kábel a zástrčka sa nesmú poškodiť.
- Ak sa poškodí sieťový pripojovací kábel k tomuto zariadeniu, musí zabezpečiť výmenu kábla výrobca alebo jeho zákaznícky servis, alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Nikdy neotvárajte kryt bloku motora (2), keďže tento neobsahuje žiadne súčasti, ktorých údržbu by mohol vykonávať užívateľ. Pri otvorenom kryte hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Ak zariadenie vydáva dym, neobvyklé zvuky alebo zápach, ihneď odpojte sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takýchto prípadoch sa tyčový mixér nesmie používať dovtedy, kým ho skontroluje odborník. Nikdy nevdychujte dym vychádzajúci z prístroja v prípade požiaru. Ak dym napriek tomu vdýchnete, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže byť zdraviu škodlivé. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Zaistite, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla o ostré hrany alebo horúce plochy. Sieťový kábel sa nesmie pricviknúť ani stláčať či pomliaždiť. Vyťahujte sieťový kábel zo zásuvky vždy za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel. Sieťový kábel musí byť vždy vedený a uložený tak, aby sa naň nešliapalo a aby nedochádzalo k zakopnutiu o kábel. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Ak nie je prítomný dozor, a tiež pri poruchách a pred zložením, rozobratím alebo čistením prístroja je ho vždy potrebné odpojiť od elektrickej siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Blok motora (2) sa nikdy nesmie ponárať do vody, a do krytu bloku motora (2) sa nikdy nesmú dostať žiadne tekutiny.

- Ak sa do krytu bloku motora (2) dostane kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Nikdy sa nedotýkajte bloku motora (2), sieťového kábla ani sieťovej zástrčky mokrými rukami. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Vždy hneď po použití odpojte tyčový mixér od elektrickej siete. Prístroj nie je pod prúdom len vtedy, keď je fyzicky odpojený vytiahnutím zástrčky zo siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

NEBEZPEČENSTVO požiaru

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty nechajte tyčový mixér aspoň 3 minúty chladnúť a až potom pokračujte v začatom pracovnom procese. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

5. Pred uvedením do prevádzky

Vyberte tyčový mixér SMSS 1000 A1 a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov a skontrolujte úplnosť dodávky. Odstráňte prípadné ochranné fólie. Uchovajte obaly mimo dosahu detí a zabezpečte ekologickú likvidáciu obalov.

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

Po úplnom vysušení vyčistených dielov namontujte tyčový mixér.

Na bloku motora (2) je umiestnené označenie so šípkou (▼). Na mixovacom nástavci (3) sú umiestnené nasledujúce označenia: 🔓 a 🔒. Tieto označenia vám pomáhajú pri nasadzovaní a snímaní mixovacieho nástavca (3).	

5.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (3)

- Nasaďte blok motora (2) na mixovací nástavec (3) tak, aby označenie so šípkou (▼) ukazovalo na otvorený zámok 🔓 na mixovacom nástavci (3). Pozri obrázok **B**.
- Teraz otáčajte blok motora (2) v smere symbolu zatvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na zatvorený zámok 🔒 na mixovacom nástavci (3). Dbajte na to, aby mixovací nástavec (3) počuteľne a citeľne zapadol.

5.2 Zloženie mixovacieho nástavca (3)

- Teraz otáčajte blok motora (2) v smere symbolu otvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na otvorený zámok 🔓 na mixovacom nástavci (3). Pozri obrázok **C**.
- Teraz vytiahnite blok motora (2) z mixovacieho nástavca (3).

5.3 Nastavenie rýchlosti

Pomocou regulátora rýchlosti (1) na bloku motora (2) môžete plynule prestaviť rýchlosť tyčového mixéra od cca 5600 otáčok/minútu do cca 13600 otáčok/minútu.

Chyťte tyčový mixér tak, aby ste mali ukazovák a prostredník na regulátore rýchlosti (1).

- Teraz opatrne stlačte regulátor rýchlosti (1), aby ste tyčový mixér spustili minimálnou rýchlosťou.
- Na zvýšenie rýchlosti na želanú rýchlosť stlačte regulátor rýchlosti (1) hlbšie.
- Na zníženie rýchlosti uvoľnite tlak na regulátor rýchlosti (1).
- Po pustení regulátora rýchlosti (1) sa tyčový mixér zastaví.

5.4 Odmerka

- Pomocou dodanej odmerky môžete odmerať tekutiny do 700 ml.
- Okrem toho môžete využiť odmerku na prípravu potravín.

Keď odmerku používate na spracovanie, smie sa naplniť maximálne množstvo len Naplní sa 300 ml [💧]. Inak by mohla tekutina z odmerky vytekať, príp. striekať.

6. Uvedenie do prevádzky

Tyčový mixér je vhodný pre nasledujúce oblasti použitia:

- ➢ rozomletie a mixovanie ovocia a zeleniny v polievkach, omáčkach a dresingoch,
- ➢ miešanie nápojov,
- ➢ výroba mliečnych koktejlov,

Varovanie! Nebezpečenstvo úrazu!

Ak používate tyčový mixér na mixovanie horúcich potravín v hrnci, zložte hrniec pred mixovaním z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby sa tekutina nevarila.

Horúce jedlo nechajte trošku vychladnúť, aby ste sa neobarili.

Odporúča sa prispôsobiť počet otáčok tyčového mixéra potravinám, ktoré sa majú spracovať.

Pre mäkké potraviny zvoľte nižšiu rýchlosť a pre tvrdšie potraviny vyššiu rýchlosť.

6.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (3)

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

Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním noža zapnite tyčový mixér až vtedy, keď sa mixovací nástavec (3) ponorí do potravín určených na mixovanie.

Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby alebo hrnca.
- Zaveďte mixovací nástavec (3) zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustite tyčový mixér pomocou regulátora rýchlosti (1) zvoľte vhodnú rýchlosť. Podržte regulátor rýchlosti (1) počas procesu mixovania, príp. miešania stlačené a rýchlosť prispôsobte svojim potrebám. Ak mixovací nástavec (3) uviazne na spodnej časti nádoby, nakrátko pustite regulátor rýchlosti (1) a potom pokračujte v mixovaní.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybujte tyčovým mixérom pri mixovaní ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá vašim požiadavkám, pustite regulátor rýchlosti (1), kým sa mixovací nástavec (3) ešte nachádza v potravinách určených na mixovanie.

- Skôr, ako vytiahnete mixovací nástavec (3) z rozmixovaných potravín, počkajte, kým sa nôž zastaví.

Ak počas prevádzky zistíte neobvyklé zvuky, ako napríklad škrípanie a podobne, nalejte na hnací hriadeľ mixovacieho nástavca (3) malé množstvo neutrálneho stolového oleja. Riaďte sa k tomu tiež vedľa priloženým vzorovým nákresom.

6.2 Tabuľka časov spracovania

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

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty nechajte tyčový mixér aspoň 3 minúty chladnúť.

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

*: Rýchlosť nastavte podľa želanej konzistencie.

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

6.3 Návrhy receptov

Mangový lasí

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

Príprava:

Najprv ošúpte mango a vyberte kôstku. Potom zmixujte na kocky nakrájanú dužinu s ostatnými prísadami. Najprv mixujte na nízkych otáčkach a tie potom zvyšujte až na maximum, aby ste dosiahli krémoví lasí.

Jahodový krém

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Jahody	500 g	
Spojivo	1 polievková lyžica	napr. agar-agar, pektín, škrob
Cukor	1 čajová lyžička	
Vanilkový cukor	1 balíček	
Ovčí jogurt	150 g	
Limetkový sirup	100 ml	

Príprava:

250 g jahôd zmixujte so zvyškom ingrediencií na nízkych otáčkach. Aby ste dosiahli krémovú zmes, zvyšujte otáčky, kým nedosiahnete potrebnú krémovosť. Zvyšných 250 g jahôd pokrájajte na kocky a do každej z 3 misiek pridajte 2 polievkové lyžice. Potom krém rovnomerne rozdeľte do misiek a ozdobte zvyšným jahodami pokrájanými na kocky. Potom nechajte postáť v chladničke 3 – 4 hodiny.

Petržlenovo-bazalkové pesto

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Bazalka	¼ zväzku	
Hladký petržlen	½ zväzku	
Píniové oriešky	1 polievková lyžica	
Parmezán	35 g	
Soľ	1 štipka	
Čierne korenie	1 štipka	
Olivový olej	65 ml	

Príprava:

Bazalku a petržlen umyte. Listy petržlenu otrhajte, syr nakrájajte na kocky. Potom všetky ingrediencie pridajte do priloženej odmery a rozmixujte na kašu pri plných otáčkach. Pritom tyčovým mixérom pomaly pohybujte nahor a nadol. Pesto rozdeľte do 2 pohárov so skrutkovacím závitom a zalejte troškou oleja.

Figový dip na čerstvý syr s vlašskými orechmi

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

Príprava:

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

Salsa dip

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Paradajky	250 g	
Červená paprika	½ struka	
Cibuľa	1 malá	
Cesnak	½ strúčika	
Struk čili papričky	½	
Paradajkový pretlak	1 polievková lyžica	
Petržlen	1 stopka	
Soľ	1 štipka	
Čierne korenie	1 štipka	
Cukor	1 štipka	

Príprava:

Cibuľu, paradajky, papriku, strúčik cesnaku, čili papričku, petržlen umyte a prípadne odstráňte zrniečka. Ingrediencie nakrájajte na stredne veľké kusy. Ingrediencie rozmixujte podľa chuti. Ak chcete, aby bola salsa jemnejšia, mixujte na vyšších otáčkach. Čím vyššie sú otáčky, tým jemnejšia bude salsa.

Prajeme vám, aby sa vám pri príprave darilo!

7. Čistenie

Nebezpečenstvo úrazu! Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (3) je veľmi ostrý!

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

Odporúča sa mixovací nástavec (3) čistiť priamo po použití, aby ste predišli zaschnutiu spracovaných potravín. Obzvlášť po spracovaní veľmi slaných potravín by sa mal tyčový nástavec (3) okamžite opláchnuť čistou vodou.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Oddeľte mixovací nástavec (3) z bloku motora (2).
- Vyčistite blok motora (2) ľahko navlhčenou čistiacou utierkou a následne ho dobre osušte. Čistenie v kúpeli by zapríčinilo neopraviteľné škody!
- Mixovací nástavec (3) a odmerku môžete čistiť ponorením do vody. Po čistení dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov. Následne dobre vysušte mixovací nástavec (3) a odmerku.
- Inou možnosťou je nechať vyčistiť mixovací nástavec (3) a odmerku v umývačke riadu.

Aby ste pri umývaní v umývačke riadu dosiahli optimálny výsledok čistenia mixovacieho nástavca (3), dávajte pozor na to, aby ste ho spolu s nožom uložili kolmo a smerom nahor. Potom nechajte mixovací nástavec (3) dôkladne vyschnúť.

8. Skladovanie pri nepoužívaní

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

9. Riešenie problémov

Ak tyčový mixér nefunguje tak, ako má, pokúste sa najprv vyriešiť problém na základe nižšie uvedených pokynov. Ak aj po prebratí všetkých týchto bodov pretrváva problém aj naďalej, obráťte sa na našu horúcu linku (pozri kapitolu „Záručné pokyny“).

Tyčový mixér kanvica nefunguje

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

Nôž sa neotáča/nôž sa otáča ťažko

- Blok motora (2) a mixovací nástavec (3) nie sú správne zmontované. Odpojte prístroj od elektrickej siete a skontrolujte montáž.
- Nachádza sa v mixovacej nádobe prekážka? Odstráňte ju.
- Mixované potraviny sú príliš tvrdé alebo pevné.

10. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia

Na zariadenia označené týmto symbolom sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na miestach, ktoré sú štátom určené na tento účel. Riadnou likvidáciou Vášho starého prístroja chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého prístroja v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zakúpili toto zariadenie.

ES/PT

Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.

Len pre Francúzsko:

„Trieďme jednoduchšie"

Tento výrobok, príslušenstvo, priložené dokumenty a časti obalu sú recyklovateľné. Vzťahuje sa na ne rozšírená zodpovednosť výrobcu a podlieha samostatnému triedeniu a zberu.

Len pre Španielsko a Portugalsko:

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

Pri triedení odpadov si všímajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: Plasty/20 – 22: Papier a lepenka/80 – 98: Kompozitné a sendvičové materiály.

Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalu výrobku
20 PAP	Vlnitá lepenka	Predajný obal, vnútorný kartón
22 PAP	Papier	Hodvábny papier v predajnom obale

11. Vyhlásenia o zhode

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

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode si možno prevziať zo stránky:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

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

12. Záručné pokyny

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

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

Rozsah záruky

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

neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Servis

SK Telefón: 0850 232001
E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 486723_2501

Výrobca

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Índice

1. Uso previsto **123**

2. Material incluido **123**

3. Datos técnicos **124**

3.1 Tiempo de funcionamiento corto 124
3.2 Tiempo de enfriamiento 124

4. Indicaciones de seguridad **124**

5. Antes de la puesta en funcionamiento **129**

5.1 Insertar el batidor (3) 129
5.2 Retirar el batidor (3) 129
5.3 Ajuste de la velocidad 129
5.4 El vaso medidor 130

6. Puesta en funcionamiento **130**

6.1 Uso con el batidor (3) 130
6.2 Tabla de los tiempos de procesamiento 131
6.3 Sugerencias de recetas 132

7. Limpieza **134**

8. Almacenamiento cuando no se utiliza **134**

9. Resolución de problemas **134**

10. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos **135**

11. Información sobre la conformidad del aparato **136**

12. Información sobre la garantía **137**

¡Enhorabuena!

Al comprar la batidora de mano SilverCrest de 1000 WSMSS 1000 A1 (en adelante, la batidora de mano) ha elegido un producto de primera calidad.

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

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

1. Uso previsto

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

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

2. Material incluido

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

- **Bloque motor con enchufe y cable de alimentación**
- **Batidor**
- **Vaso medidor**
- **Estas instrucciones de uso**

Estas instrucciones de uso cuentan con una cubierta desplegable. En la parte interior de la cubierta se hallan representados la batidora de mano SilverCrest SMSS 1000 A1 y todos sus elementos de mando con una serie de números. Puede desplegar esta contraportada mientras lee otros capítulos de las instrucciones de uso. De esta forma siempre tendrá una referencia del elemento en cuestión a la vista. Estos números tienen el siguiente significado:

1	Regulador de velocidad
2	Bloque motor
3	Batidor

3. Datos técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Modelo	SilverCrest SMSS 1000 A1
Alimentación eléctrica	220 - 240 V~ (corriente alterna), 50 - 60 Hz
Potencia nominal	1000 W
Tiempo de funcionamiento	1 minuto
Cable de alimentación	Cable en espiral para un amplio radio de acción
Clase de protección	II ⧈
Capacidad del vaso medidor	700 ml de líquido
Cantidad procesable del vaso medidor	máx. 300 ml de líquido

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

3.1 Tiempo de funcionamiento corto

El tiempo de funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo se puede utilizar la batidora de mano sin que el motor se sobrecaliente y se dañe el aparato. El tiempo de funcionamiento corto de la batidora de mano es de 1 minuto.

3.2 Tiempo de enfriamiento

Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto, deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 3 minutos y, después, continúe con el proceso iniciado.

4. Indicaciones de seguridad

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

Explicación de los símbolos utilizados

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

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

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

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

Este símbolo indica que
el bloque motor (2) no se debe sumergir nunca en agua.

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

Este símbolo identifica los productos cuya composición física y química ha sido probada y para los que se ha determinado que son inofensivos para la salud si entran en contacto con alimentos, conforme a los requisitos de la norma CE 1935/2004.

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

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

Dirección del fabricante

Uso indebido previsible

- La batidora de mano no se debe utilizar para picar alimentos demasiado duros o compactos. Entre ellos se incluyen, por ejemplo, los alimentos congelados, los granos de café, los cereales y las especias. Tampoco es posible procesar chocolate. Esto podría producir daños materiales.
- No deben procesarse productos que no sean alimentos. La batidora de mano podría sufrir daños.
- La batidora de mano no debe funcionar en el aire, sino sólo en combinación con alimentos adecuados. El funcionamiento prolongado en el aire puede dañar la batidora de mano.

Seguridad personal

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga tanto la batidora de mano como su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que los niños estén supervisados y de que no jueguen con este aparato. Mantenga sobre todo el batidor (3) fuera del alcance de los niños para asegurarse de que no resulten heridos.

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

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

¡PELIGRO! Peligro de lesiones

- Antes de cambiar cualquier accesorio o pieza opcional que se mueva durante el funcionamiento hay que apagar el aparato y desconectado de la corriente.
- Desconecte la batidora de mano de la red eléctrica siempre que desee montarla, desmontarla o limpiarla. Haga lo mismo cuando no vaya a utilizarla, y también en caso de tormenta eléctrica. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Espere a que se hayan detenido las cuchillas del batidor (3) antes de retirar el bloque motor (2). No toque nunca las cuchillas mientras estén en funcionamiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- ¡Tenga cuidado al limpiar la batidora de mano! ¡Las cuchillas del batidor (3) están muy afiladas! Existe riesgo de sufrir lesiones.

- Tras el apagado, espere a que la cuchilla se haya detenido por completo antes de sacar la batidora de mano de los alimentos. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- No toque nunca las cuchillas del batidor (3) mientras estén en movimiento. No meta ningún objeto en la cuchilla y mantenga en todo momento fuera del alcance de la cuchilla tanto la ropa suelta como el cabello largo mientras la misma esté en movimiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.

PELIGRO por descarga eléctrica

- Conecte la batidora de mano a la red eléctrica una vez que el bloque motor (2) y el batidor (3) estén montados. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte la batidora de mano a una toma de corriente correctamente instalada y de fácil acceso cuya tensión de alimentación se corresponda con los datos que figuran en la placa de características. No es necesario que el usuario haga nada en el producto para cambiar entre 50 y 60 Hz. El producto funciona tanto a 50 como a 60 Hz. Tras conectarla, la toma de corriente debe seguir siendo de fácil acceso para poder retirar rápidamente el enchufe en caso de emergencia.
- No use nunca la batidora de mano cerca de la bañera, la ducha o un lavabo lleno de agua.
- El cable de alimentación y el conector no deben sufrir daños.
- Si el cable de conexión a la corriente de este aparato sufre algún desperfecto, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente del fabricante o por otra persona que tenga una cualificación equiparable, a fin de evitar riesgos.
- No abra nunca la carcasa del bloque motor (2) ya que este no contiene ninguna pieza que requiera mantenimiento. Si se abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

- Si detecta humo, ruidos u olores extraños, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. En estos casos no se deberá volver a utilizar la batidora de mano hasta que un técnico especializado la haya revisado. No respire nunca el humo de un posible incendio del aparato. Si a pesar de todo no pudiera evitarlo, acuda inmediatamente al médico. La inhalación de humo puede resultar perjudicial para la salud. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no haya resultado dañado por bordes afilados o puntos calientes. El cable no se debe aprisionar ni aplastar. Desenchufe siempre el aparato tirando del enchufe, nunca del propio cable de alimentación. Coloque el cable de alimentación de manera que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica cuando no se esté vigilando, en caso de avería o antes de su montaje, desmontaje o limpieza. Existe riesgo de descarga eléctrica.

El bloque motor (2) no se debe meter nunca en agua ni tampoco deben entrar líquidos en su carcasa.

- En caso de que algún líquido penetre en la carcasa del bloque motor (2), desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- No toque nunca el bloque motor (2), el cable de alimentación o el conector con las manos mojadas. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, desconecte inmediatamente la batidora de mano de la red eléctrica. El aparato quedará libre de corriente solamente cuando se haya extraído el enchufe de la toma de electricidad. Existe riesgo de descarga eléctrica.

PELIGRO de incendio

Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto, deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 3 minutos y, después, continúe con el proceso iniciado. Existe peligro de incendio.

5. Antes de la puesta en funcionamiento

Saque la batidora de mano SMSS 1000 A1 y todos sus accesorios del embalaje y compruebe la integridad del conjunto. Retire cualquier lámina protectora que pudiera haber. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños y deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

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

En el bloque motor (2) verá un símbolo en forma de flecha (▼). Por su parte, el batidor (3) muestra los siguientes símbolos: 🔓 y 🔒. Estos símbolos le ayudarán a la hora de insertar y extraer el batidor (3).	

5.1 Insertar el batidor (3)

- Coloque el bloque motor (2) sobre el batidor (3) de forma que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado abierto 🔓 del batidor (3). Vea la figura **B**.
- Ahora, gire el bloque motor (2) en la dirección del candado cerrado de forma que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado cerrado 🔒 del batidor (3). Asegúrese de que el batidor (3) encastre de forma clara y audible.

5.2 Retirar el batidor (3)

- Gire el bloque motor (2) en la dirección del candado abierto de forma que el símbolo en forma de flecha (▼) señale al candado abierto 🔓 del batidor (3). Vea la figura **C**.
- Ahora, tire del bloque motor (2) para extraerlo del batidor (3).

5.3 Ajuste de la velocidad

Con el regulador de velocidad (1) del bloque motor (2) puede ajustar la velocidad de la batidora de mano de forma continua desde aprox. 5600 rpm hasta unas 13 600 rpm.

Sujete la batidora de mano de manera que su dedo índice o corazón quede sobre el regulador de velocidad (1).

- Ahora, pulse cuidadosamente el regulador de velocidad (1) para arrancar la batidora de mano a la velocidad mínima.
- Pulse el regulador de velocidad (1) con algo más de fuerza para aumentar la velocidad al nivel deseado.
- Reduzca la presión sobre el regulador de velocidad (1) para reducir la velocidad.
- Deje de pulsar el regulador de velocidad (1) para detener la batidora de mano.

5.4 El vaso medidor

- Con el vaso medidor suministrado podrá medir hasta 700 ml de líquido.
- Además, también podrá emplear el vaso medidor para procesar sus alimentos.

Si utiliza el vaso medidor para el procesado, este solo podrá contener una cantidad máxima de 300 ml ( ). De lo contrario, el líquido podría salirse del vaso medidor.

6. Puesta en funcionamiento

La batidora de mano es adecuada para los siguientes usos:

- ➢ Picar y triturar fruta y verdura en sopas, salsas y aderezos.
- ➢ Mezclar bebidas
- ➢ Hacer batidos de leche

¡Advertencia! Peligro de lesiones

Si utiliza la batidora de mano para triturar alimentos calientes en el interior de una olla, antes de proceder a ello retire dicha olla del fuego y asegúrese de que el contenido no esté hirviendo.

Deje que los alimentos calientes se enfríen un poco para evitar quemaduras.

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

Seleccione una velocidad menor para alimentos blandos y una velocidad mayor para alimentos más duros.

6.1 Uso con el batidor (3)

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

Para evitar lesiones debido a las cuchillas giratorias, encienda la batidora de mano cuando el batidor (3) esté dentro de la mezcla.

Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Introduzca los alimentos que vaya a procesar en un recipiente adecuado o en una olla.
- Introduzca el batidor (3) de forma vertical en la mezcla.
- Encienda la batidora de mano pulsando el regulador de velocidad (1) y seleccione una velocidad adecuada. Mantenga pulsado el regulador de velocidad (1) durante el proceso de mezcla o triturado y adapte dicha velocidad a sus necesidades. Si el batidor (3) se adhiere al fondo del recipiente, suelte momentáneamente el regulador de velocidad (1) y, seguidamente, retome el proceso.

- Para conseguir un procesado homogéneo de la mezcla durante el triturado, mueva la batidora de mano ligeramente hacia arriba y hacia abajo.
- Cuando la mezcla quede como desea, suelte el regulador de velocidad (1) mientras el batidor (3) sigue dentro de la mezcla.
- Espere hasta que las cuchillas se hayan detenido antes de sacar el batidor (3) del alimento triturado.

Si durante el funcionamiento percibe ruidos inusuales, como chirridos o similares, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en el eje del batidor (3). Para ello, observe la imagen que encontrará a continuación.

6.2 Tabla de los tiempos de procesamiento

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

Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto, deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 3 minutos.

Alimento	Cantidades recomendadas	Velocidad	Tiempo de procesamiento
Fruta, verdura	100 – 200 g	MÍN – MÁX*	30 – 60 segundos
Sopas, salsas, papillas	100 – 400 ml	MÍN – MÁX*	60 segundos
Bebidas lácteas, batidos	100 – 1000 ml	MÍN – MÁX*	60 segundos

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

Si utiliza el vaso medidor para el procesado, este solo podrá contener una cantidad máxima de 300 ml ( ). De lo contrario, el líquido podría salirse del vaso medidor. Si va a procesar cantidades más grandes, tiene que utilizar un recipiente acorde con dicha cantidad.

6.3 Sugerencias de recetas

Lassi de mango

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

Preparación:

En primer lugar se pela el mango y se retira el hueso. A continuación, bata la carne del mango cortada en daditos con el resto de ingredientes. Ahora, bata a la mínima velocidad y vaya aumentándola hasta alcanzar el máximo para conseguir un *lassi* de lo más cremoso.

Crema de fresas

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Fresas	500 g	
Espesante	1 cda.	p. ej., agar-agar, pectina, almidón
Azúcar	1 cdta.	
Azúcar avainillado	1 paquetito	
Yogur de leche de oveja	150 g	
Sirope de lima	100 ml	

Preparación:

Bata los 250 g de fresas con el resto de los ingredientes a una velocidad baja. Para conseguir una agradable masa cremosa, aumente la velocidad hasta alcanzar el grado de cremosidad deseado. Corte en daditos los otros 250 g de fresas y reparta hasta 2 cucharadas en 3 cuencos. Por último, reparta la crema equitativamente entre los cuencos y adórnelos con el resto de fresas en daditos. Déjelos enfriar entre 3 y 4 horas en el frigorífico.

Pesto de perejil y albahaca

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Albahaca	¼ de manojo	
Perejil	½ manojo	
Piñones	1 cda.	
Parmesano	35 g	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	
Aceite de oliva	65 ml	

Preparación:

Lave la albahaca y el perejil. Arranque las hojas del perejil y corte el queso en daditos. A continuación, eche todos los ingredientes en el vaso medidor y bata a toda velocidad hasta que quede muy fino. Mueva la batidora de mano despacio hacia arriba y hacia abajo. Reparta el pesto en dos 2 frascos con tapa roscada y cúbralo con aceite.

Salsa de queso fresco e higos con nueces

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

Preparación:

Picar finamente las nueces. Batir el zumo de la media lima, el queso fresco, la miel, los higos secos, la sal y la pimienta a una velocidad baja hasta tener una masa cremosa. Por último, mezcle sin batir las nueces picadas.

Salsa picante

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Tomates	250 g	
Pimiento rojo	½	
Cebolla	1 pequeña	
Ajo	½ diente	
Guindilla	½	
Concentrado de tomate	1 cda.	
Perejil	1 tallo	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	
Azúcar	1 pizca	

Preparación:

Lave la cebolla, los tomates, el pimiento, el diente de ajo, la guindilla y el perejil y retire las pepitas. Corte los ingredientes en trozos no muy pequeños. Bata los ingredientes al gusto. Para conseguir una salsa aún más fina, aumente la velocidad. Cuanto mayor sea esta, más fina quedará la salsa.

¡Buen provecho!

7. Limpieza

¡Peligro de lesiones! ¡Tenga cuidado al limpiar la batidora de mano! ¡Las cuchillas del batidor (3) están muy afiladas!

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

Se recomienda limpiar el batidor (3) justo después de su uso para evitar que los restos de los alimentos procesados se resequen. Lave inmediatamente el batidor (3) con agua limpia, sobre todo después de procesar alimentos muy salados.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Separe el batidor (3) del bloque motor (2).
- Limpie el bloque motor (2) con un trapo ligeramente humedecido y, a continuación, séquelo bien. ¡Sumergirlos en el fregadero para su limpieza causaría daños irreparables!
- El batidor (3) y el vaso medidor se pueden lavar sumergiéndolos en el fregadero. Tras la limpieza, aclare con abundante agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente. A continuación, seque bien el batidor (3) y el vaso medidor.
- El batidor (3) y el vaso medidor también pueden lavarse en el lavavajillas.

Para conseguir el mejor resultado de limpieza en el lavavajillas del batidor (3), asegúrese de colocarlo en vertical y con las cuchillas hacia arriba. Posteriormente, deje que el batidor (3) se seque por completo.

8. Almacenamiento cuando no se utiliza

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

9. Resolución de problemas

Si su batidora de mano no funciona como debiese, trate de resolver el problema siguiendo las indicaciones expuestas a continuación. Si a pesar de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente (véase el capítulo «Información sobre la garantía»).

La batidora de mano no funciona

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

La cuchilla no gira/gira con dificultad

- El bloque motor (2) y el batidor (3) no están correctamente montados. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y compruebe su montaje.
- ¿Hay algún obstáculo en el contenedor de la mezcla? Retírelo.
- Los alimentos mezclados son demasiado duros o demasiado espesos.

10. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos

Los aparatos marcados con este símbolo tienen que cumplir la directiva europea 2012/19/UE. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos se tienen que desechar independientemente de la basura doméstica en los puntos establecidos para ello por el Estado. Desechando correctamente el aparato cuando deje de usarlo evitará daños al medioambiente y riesgos para su propia salud. Encontrará más información sobre la forma adecuada de desechar el aparato en la administración municipal, en el organismo responsable de la gestión de residuos o en la tienda en la que lo haya adquirido.

ES/PT

Deseche también el material del embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. El cartón se puede entregar en puntos públicos de recogida para su reciclaje. Los envoltorios y plásticos del embalaje serán recogidos por la empresa de basuras de su localidad para ser eliminados de forma respetuosa con el medioambiente.

Información relevante 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:

	A la hora de separar los residuos, tenga en cuenta el distintivo del embalaje y las abreviaturas (a) y números (b) que aparecen en él con el siguiente significado:
	1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Incluido en los siguientes componentes del embalaje de este producto
	Cartón corrugado	Embalaje comercial, caja interior
	Papel	Papel de seda dentro del embalaje comercial

11. Información sobre la conformidad del aparato

Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes. Se ha demostrado su conformidad. Las declaraciones y la documentación correspondientes están en posesión del fabricante.

Puede descargar la declaración UE de conformidad completa desde el siguiente enlace:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

Dirección de contacto según el Reglamento 2023/988 sobre seguridad de los productos: ce@targa.de

12. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.

- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Servicio

ES Teléfono: 900 984 989
E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 486723_2501

Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål 140

2. Leveringsomfang 140

3. Tekniske data 141

3.1 KD-tid 141
3.2 Afkølingstid 141

4. Sikkerhedsanvisninger 141

5. Før ibrugtagningen 145

5.1 Montering af blenderstaven (3) 146
5.2 Afmontering af blenderstaven (3) 146
5.3 Indstilling af hastigheden 146
5.4 Målebægeret 146

6. Ibrugtagning 146

6.1 Anvendelse med blenderstaven (3) 147
6.2 Tabel over forarbejdningstider 148
6.3 Opskriftforslag 149

7. Rengøring 151

8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes 151

9. Problemløsning 151

10. Oplysninger om miljø og bortskaffelse 152

11. Overensstemmelsesbemærkning 153

12. Garantibemærkninger 153

Tillykke!

Med dit køb af 1000 watt-stavmixeren SMSS 1000 A1 fra SilverCrest, herefter kaldet stavmixer, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med stavmixeren, inden du bruger den første gang, og læs denne vejledning grundigt igennem. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun stavmixeren som beskrevet i denne vejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne brugsvejledning sikkert. Sørg for at medtage al dokumentation om stavmixeren ved overdragelse til andre.

1. Normale anvendelsesformål

Denne stavmixer er et husholdningsapparat, der udelukkende er beregnet til at blende og purere forskellige benfrie fødevarer. Stavmixeren må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Stavmixeren er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Stavmixeren er udelukkende beregnet til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ukorrekt anvendelse. Denne stavmixer opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis stavmixeren ændres uden aftale med producenten, kan det ikke mere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis nogle dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- **Motorblok med strømledning og strømstik**
- **Blenderstav**
- **Målebæger**
- **Denne brugervejledning**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. SilverCrest-stavmixeren SMSS 1000 A1 og alle betjeningselementer er afbildet og nummereret på indersiden af omslaget. Omslagssiden kan forblive udfoldet, mens du læser de andre kapitler i brugervejledningen. Dermed har du hele tiden et overblik over betjeningselementerne. Tallene henviser til følgende:

1	Hastighedsknap
2	Motorblok
3	Blenderstav

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SMSS 1000 A1
Spændingsforsyning	220-240 V~ (vekselspænding), 50-60 Hz
Nominel effekt	1000 W
KD-tid	Ét minut
Strømledning	Spiralkabel giver stor aktionsradius
Beskyttelsesklasse	II ⧈
Kapacitet, målebæger	700 ml væske
Forarbejdningsmængde, målebæger	maks. 300 ml væske

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.

3.1 KD-tid

KD-tiden (kortvarig driftstid) angiver, hvor længe stavmixeren kan køre, uden at motoren overophedes og tager skade. Den kortvarige driftstid for stavmixeren er 1 minut.

3.2 Afkølingstid

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 3 minutter og først derefter fortsætte med den arbejdsproces, som du har påbegyndt.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager apparatet i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske apparater og husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugervejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring

FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.

ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.

FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.

Fare for brand! Dette symbol advarer mod brande, der kan opstå som følge af uagtsomhed.

Dette symbol advarer om, at motorblokken (2) aldrig må nedsænkes i vand.

Dette symbol angiver dele, som kan komme i opvaskemaskinen.

Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.

Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.

Dette symbol på målebægeret angiver den maksimale mængde væske, som kan bearbejdes ad gangen, uden at indholdet løber over.

Producentens adresse

Forudsigelig forkert brug

- Stavmixeren må ikke bruges til at blende meget hårde eller faste fødevarer. Dette omfatter f.eks. frosne fødevarer, kaffebønner, korn og krydderier. Det er heller ikke muligt at forarbejde chokolade. Det kan medføre skader.
- Der må ikke hakkes andet end fødevarer. Stavmixeren kan blive beskadiget.
- Stavblenderen bør ikke anvendes i luften, men kun i forbindelse med passende fødevarer. Længere tids brug i luften kan beskadige stavblenderen.

Personsikkerhed

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Stavmixeren og dens ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Sørg for, at børn holdes under opsyn og ikke leger med apparatet. Sørg især for, at blenderstaven (3) holdes på afstand af børn, så de ikke kommer til skade.

FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning. Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.

FARE! Risiko for tilskadekomst

- Apparatet skal slukkes og kobles fra lysnettet, før der kan skiftes bevægeligt tilbehør eller reservedele.
- Sørg for at koble stavmixeren fra lysnettet, når du skal samle den, skille den ad eller rengøre den. Det samme gælder, når du ikke bruger den, samt ved tordenvejr. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil kniven i blenderstaven (3) er standset helt, inden du tager motorblokken (2) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (3) er meget skarp! Der er fare for personskade!
- Når du har slukket, skal du vente, til kniven er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderstavens (3) kniv, mens den roterer. Hold ikke nogen genstande ind mod kniven, og hold løst tøj og langt hår væk fra kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!

FARE for elektrisk stød

- Tilslut først stavmixeren til lysnettet, når motorblokken (2) og blenderstaven (3) er sat sammen. Risiko for elektrisk stød!
- Du må udelukkende slutte stavmixeren til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, hvis netspænding svarer til specifikationerne på mærkaten. Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at indstille produktet til en spænding mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til både 50 og 60 Hz. Stikdåsen skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømstikket hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Brug aldrig stavmixeren i nærheden af et badekar, et brusebad eller en fyldt vask.
- Strømledningen og -stikket må ikke beskadiges.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Huset på motorblokken (2) må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.
- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks tage strømstikket ud af stikkontakten. I givet fald må stavmixeren ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Indånd aldrig røgen, hvis der går ild i udstyret. Hvis du alligevel kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt, der er fare for personskader!
- Vær sikker på, at strømledningen ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme overflader. Strømledningen må ikke klemmes eller bukkes. Træk altid strømledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket – træk aldrig i selve ledningen. Sørg altid for at føre strømledningen sådan, at man ikke kan træde på eller snuble over den. Der er fare for personskade!

- Apparatets forbindelse til lysnettet skal afbrydes, når apparatet ikke er under opsyn, ved driftsforstyrrelser, før det samles eller skilles ad, og inden det rengøres. Risiko for elektrisk stød!

Motorblokken (2) må aldrig nedsænkes i vand, og der må ikke trænge væske ind i huset på motorblokken (2).

- Hvis der trænger væske ind i huset på motorblokken (2), skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice. Risiko for elektrisk stød!
- Du må aldrig tage fat i motorblokken (2), strømledningen eller strømstikket, mens du har våde hænder. Risiko for elektrisk stød!
- Afbryd stavmixerens forbindelse til lysnettet, så snart du er færdig med at bruge apparatet. Apparatet er først strømløst, når strømstikket er trukket ud. Risiko for elektrisk stød!

FARE for brand

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 3 minutter og først derefter fortsætte med den arbejdsproces, som du har påbegyndt. Brandfare.

5. Før ibrugtagningen

Tag stavmixeren SMSS 1000 A1 og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontroller, at alle dele er til stede. Fjern eventuel beskyttelsesfolie. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

Inden første anvendelse skal stavmixeren rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Monter stavmixeren, når de rengjorte dele er helt tørre:

På motorblokken (2) er der et pil-mærke (▼). På blenderstaven (3) er der følgende mærker: 🔓 og 🔒. Disse mærker hjælper dig, når du skal montere og fjerne blenderstaven (3).	

5.1 Montering af blenderstaven (3)

- Sæt motorblokken (2) på blenderstaven (3) sådan, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås 🔓 på blenderstaven (3). Se figur **B**.
- Drej nu motorblokken (2) så langt i det låste låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås 🔒 på blenderstaven (3). Hold øje med, at blenderstaven (3) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.

5.2 Afmontering af blenderstaven (3)

- Drej nu motorblokken (2) så langt i det åbne låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås 🔓 på blenderstaven (3). Se figur **C**.
- Træk nu motorblokken (2) af blenderstaven (3).

5.3 Indstilling af hastigheden

Med hastighedsknappen (1) på motorblokken (2) kan du trinvist justere stavmixerens hastighed fra ca. 5.600 til ca. 13.600 omdrejninger i minuttet.

Tag fat i stavmixeren sådan, at pege- eller langefinger hviler på hastighedsknappen (1).

- Tryk nu forsigtigt på hastighedsknappen (1) for at starte stavmixeren ved den mindste hastighed.
- Tryk hastighedsknappen (1) længere ind for at øge hastigheden til det ønskede niveau.
- Mindsk trykket på hastighedsknappen (1) for at reducere hastigheden.
- Slip hastighedsknappen (1) for at stoppe stavmixeren.

5.4 Målebægeret

- Med det medfølgende målebæger kan du afmåle væsker op til 700 ml.
- Desuden kan du bruge målebægeret til behandlingen af fødevarerne.

Når du bruger målebægeret til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på 300 ml (💧). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret.

6. Ibrugtagning

Stavmixeren egner sig til følgende formål:

- ➢ Til at blende og purere frugt og grøntsager i supper, sovse og dips.
- ➢ Til at mixe drinks
- ➢ Til at lave milkshakes

ADVARSEL! Fare for personskader!

Når du bruger stavmixeren til at blende varme fødevarer i en gryde, skal du først tage gryden af blusset og sørge for, at væsken ikke koger.

Lad de varme fødevarer køle af for at undgå skoldning.

Det anbefales at tilpasse stavmixerens omdrejningstal til de fødevarer, der skal bearbejdes.

Vælg en lavere hastighed til bløde fødevarer og en højere hastighed til hårdere fødevarer.

6.1 Anvendelse med blenderstaven (3)

Kom så vidt muligt de fødevarer, som skal blendes, i en smal, høj beholder med flad bund. Dette er den ideelle forudsætning for et ensartet blendningsresultat. Det er naturligvis også muligt at bruge blenderstaven i en normal gryde.

For at undgå, at den roterende kniv forårsager personskade, skal du først tænde stavmixeren, når blenderstaven (3) er kommet ned i de fødevarer, der skal blendes.

Det gøres på følgende måde:

- Kom de fødevarer, der skal bearbejdes, i en egnet beholder eller gryde.
- Stik blenderstaven (3) lodret ned i fødevarerne.
- Start stavmixeren med hastighedsknappen (1), og vælg en egnet hastighed. Hold hastighedsknappen (1) nede under mixer- hhv. blendningsprocessen, og tilpas hastigheden efter behov. Hvis blenderstaven (3) suger sig fast i bunden, skal du kortvarigt slippe hastighedsknappen (1) og derefter fortsætte bearbejdningen.
- For at opnå en ensartet bearbejdning af fødevarerne kan du bevæge blenderstaven en smule op og ned ved blendningen.
- Når resultatet svarer til dine ønsker, skal du slippe hastighedsknappen (1), mens blenderstaven (3) stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til kniven er stoppet helt, inden du tager blenderstaven (3) ud af de purerede fødevarer.

Hvis du under brugen oplever usædvanlige lyde som f.eks. knirken eller lignende, skal du komme en lille smule neutral madolie på blenderstavens drivaksel (3). Se i den forbindelse også figuren ved siden af.

6.2 Tabel over forarbejdningstider

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 3 minutter.

Fødevare	Anbefalet mængde	Hastighed	Forarbejdningstid
Frugt, grøntsager	100-200 g	MIN-MAX*	30-60 sekunder
Supper, saucer, babymos	100-400 ml	MIN-MAX*	60 sekunder
Mælkedrikke, shakes	100-1000 ml	MIN-MAX*	60 sekunder

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.

Når du bruger målebægeret til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på 300 ml ( ). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret. Ved større mængder er det vigtigt at benytte en skål, der passer i størrelsen.

6.3 Opskriftforslag

Mango lassi

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Mango	250 g	En formodnet mangofrugt er mest velegnet.
Yoghurt	250 g	En vegansk variant kan tilberedes på soja- eller kokosyoghurt.
Sojadrik	130 ml	
Citronsaft	1 tsk.	
Sukker	4 tsk.	Alternativt kan honning eller agavesirup anvendes.

Tilberedning:

Skræl først mangofrugten, og fjern stenen. Herefter blandes frugtkødet i tern med de andre ingredienser. Blend dernæst ved så lavt et omdrejningstal som muligt, og øg så omdrejningstallet til det maksimale for at få en cremet lassi.

Jordbærcreme

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Jordbær	500 g	
Bindemiddel	1 spsk.	F.eks. agar-agar, pektin, stivelse
Sukker	1 tsk.	
Vanillesukker	1 pakke	
Fåremælksyoghurt	150 g	
Limesirup	100 ml	

Tilberedning:

Blend 250 g jordbær med de øvrige ingredienser ved et lavt omdrejningstal. For en dejligt cremet lassi øges omdrejningstallet, til den ønskede konsistens er opnået. De resterende 250 g jordbær skæres i tern og fordeles i tre skåle med 2 spsk. i hver. Herefter fordeles cremen ligeligt i skålene, som pyntes med resten af jordbærternene. Stilles i køleskabet i 3-4 timer.

Persille-basilikum-pesto

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Basilikum	¼ bundt	
Finthakket persille	½ bundt	
Pinjekerner	1 spsk.	
Parmesan	35 g	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	
Olivenolie	65 ml	

Tilberedning:

Vask basilikum og persille. Persillebladene pilles, og osten skæres i tern. Herefter kommes alle ingredienser i det medfølgende målebæger, og disse finpureres ved fuldt omdrejningstal. Bevæg stavmixeren langsomt op og ned imens. Fordel pestoen i to glas med skruelåg, og dæk den med olie.

Figen-flødeost-dip med valnødder

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Flødeost	300 g	
Tørrede figner	4 stk.	
Valnødder	50 g	
Honning	1 spsk.	
Limefrugt	½	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	

Tilberedning:

Hak valnødderne fint. Blend saften fra den halve limefrugt, flødeost, honning, tørrede figner, salt og peber ved et lavt omdrejningstal, til det er en cremet masse. Til sidst røres de finthakkede valnødder i.

Salsadip

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Tomater	250 g	
Rød peberfrugt	½	
Løg	1 lille	
Hvidløg	½ fed	
Chilipeber	½	
Tomatkoncentrat	1 spsk.	
Persille	1 stilk	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	
Sukker	1 knivspids	

Tilberedning:

Rens løg, tomat, peberfrugt, hvidløg, chili og persille, og fjern kernerne. Ingredienserne skæres i mellemstore stykker. Blend ingredienserne efter behag. For en finere salsa anvendes et højere omdrejningstal. Jo højere omdrejningstal, desto finere bliver salsaen.

Held og lykke med tilberedningen!

7. Rengøring

Fare for personskader! Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (3) er meget skarp!

Advarsel mod tingskader! Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). Ellers kan stavmixeren blive beskadiget.

Det anbefales at rengøre blenderstaven (3) med det samme efter brugen for at undgå, at de bearbejdede fødevarer tørrer ind. Især efter bearbejdning af meget salte fødevarer bør du med det samme skylle blenderstaven (3) af med rent vand.

- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Fjern blenderstaven (3) fra motorblokken (2).
- Rengør motorblokken (2) med en let fugtet karklud, og tør den derefter godt af. Rengøring ved almindelig opvask forårsager uoprettelige skader!
- Du kan derimod godt rengøre blenderstaven (3) og målebægeret i et skyllekar. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør derefter blenderstaven (3) og målebægeret godt af.
- Du kan også rengøre blenderstaven (3) og målebægeret i opvaskemaskinen.

For at opnå et optimalt rengøringsresultat af blenderstaven (3), når den rengøres i opvaskemaskinen, skal du sørge for at placere den lodret og med kniven opad. Tør derefter blenderstaven (3) grundigt af.

8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Hvis du ikke bruger stavmixeren i længere tid, skal du rengøre den som beskrevet i forrige kapitel. Opbevar stavmixeren et tørt og rent sted uden for børns rækkevidde.

9. Problemløsning

Hvis stavmixeren på et tidspunkt ikke fungerer, som den plejer, kan du prøve at følge nedenstående råd for at løse problemet. Hvis problemet fortsat opstår, bedes du kontakte vores hotline (se kapitlet "Garantibemærkninger").

Stavmixeren fungerer ikke

- Strømstikket er ikke tilsluttet. Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Undersøg, om apparatet fungerer, når du bruger en anden stikkontakt, som med sikkerhed virker.

Kniven roterer ikke/roterer med vanskelighed

- Motorblokken (2) og blenderstaven (3) er ikke samlet korrekt. Kobl apparatet fra lysnettet, og kontroller samlingen.
- Er der en forhindring i mixerbeholderen? Fjern den.
- De blandede fødevarer er for hårde eller for seje.

10. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

For apparater, der er mærket med dette symbol, gælder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald på de dertil indrettede offentlige anlæg. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at beskadige miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.

ES/PT

Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.

Kun relevant for Frankrig:

"Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Adskil emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:

Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning:

1–7: Plastic / 20–22: Papir og pap / 80–98: Kompositmaterialer.

Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
20 PAP	Bølgepap	Salgsemballage, indvendigt karton
22 PAP	Papir	Silkepapir inden i emballagen

11. Overensstemmelsesbemærkning

Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

Kontaktadresse i henhold til forordning (EU) 2023/988 om produktsikkerhed: ce@targa.de

12. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Service

DK Telefon: 32 710005
E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 486723_2501

Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Sommario

1. Destinazione d'uso **156**

2. Dotazione **156**

3. Specifiche tecniche **157**

3.1 Tempo max. di funzionamento 157
3.2 Raffreddamento 157

4. Avvertenze per la sicurezza **157**

5. Prima dell'utilizzo **162**

5.1 Assemblaggio dell'asta di immersione [3] 162
5.2 Smontaggio dell'asta di immersione [3] 162
5.3 Impostazione della velocità 162
5.4 Il bicchiere dosatore 163

6. Messa in funzione **163**

6.1 Funzionamento con asta di immersione [3] 163
6.2 Tabella dei tempi di preparazione 164
6.3 Ricette consigliate 165

7. Pulizia **167**

8. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato **167**

9. Risoluzione di problemi **167**

10. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento **168**

11. Dichiarazione di conformità **169**

12. Avvertenze sulla garanzia **170**

Congratulazioni!

Congratulazioni per l'acquisto del frullatore a immersione da 1000 Watt SilverCrest SMSS 1000 A1 (di seguito definito "frullatore a immersione") e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima di mettere in funzione il frullatore a immersione per la prima volta è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare il frullatore a immersione esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione del frullatore a immersione a terzi è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1. Destinazione d'uso

Il frullatore a immersione è un elettrodomestico ed è destinato esclusivamente a tritare e frullare svariati alimenti privi di ossa. L'utilizzo del frullatore a immersione è vietato all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. Il frullatore a immersione non è pertanto idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. Il frullatore a immersione è predisposto per il solo utilizzo domestico e privato. L'impiego per altri scopi non è conforme alla destinazione d'uso. Il presente frullatore a immersione è conforme a tutte le norme e gli standard previsti dalla dichiarazione di conformità CE. Tale conformità non è più garantita in caso di modifiche apportate al frullatore a immersione senza il consenso del produttore. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione

Estrarre dalla confezione il frullatore a immersione e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Blocco motore con cavo alimentatore e spina di rete**
- **Asta di immersione**
- **Bicchiere dosatore**
- **Il presente manuale di istruzioni**

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. Sul retro della copertina è illustrato il frullatore a immersione SilverCrest SMSS 1000 A1 e i relativi elementi di comando, contrassegnati da numeri di riferimento. È possibile lasciare aperta la pagina della copertina mentre si procede a leggere gli altri capitoli del manuale di istruzioni. In questo modo si ha sempre un riferimento visivo dell'elemento di comando trattato. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

1	Regolatore di velocità
2	Blocco motore
3	Asta di immersione

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SMSS 1000 A1
Alimentazione	220 - 240 V~ (tensione alternata), 50 - 60 Hz
Potenza nominale	1000 W
Tempo max. di funzionamento ininterrotto	1 minuto
Cavo di alimentazione	Cavo a spirale per un ampio raggio d'azione
Classe di protezione	II ⧈
Capacità bicchiere dosatore	700 ml di liquido
Quantità di lavorazione bicchiere dosatore	max. 300 ml di liquido

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.

3.1 Tempo max. di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento ininterrotto indica per quanto tempo il frullatore a immersione può funzionare senza surriscaldamento del motore e danneggiamento dello stesso. Il tempo massimo di funzionamento per il frullatore a immersione è di 1 minuto.

3.2 Raffreddamento

Dopo l'utilizzo massimo fino a 1 minuto, lasciar raffreddare il frullatore a immersione per almeno 3 minuti prima di proseguire la lavorazione degli alimenti.

4. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare tutte le avvertenze, anche se si ha già dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è necessario consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. Costituiscono parte integrante del dispositivo.

Simbologia utilizzata

PERICOLO! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio elevato che, se non evitato, provoca la morte o lesioni gravi.

ATTENZIONE! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.

PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.

Pericolo di incendio! Questo simbolo indica che sussiste il pericolo di incendio in caso di inosservanza delle regole.

Questo simbolo indica che non si deve mai immergere il blocco motore (2) in acqua.

Questo simbolo segnala i componenti che si possono lavare in lavastoviglie.

Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che, per il contatto con i generi alimentari, risultano non rischiosi per la salute in base alle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.

Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.

Questo simbolo sul bicchiere dosatore indica la quantità massima di liquido che è possibile lavorare senza che il contenuto fuoriesca dallo stesso.

Indirizzo del produttore

Possibile utilizzo improprio

- Non utilizzare il frullatore a immersione per sminuzzare alimenti molto duri o compatti, tra cui ad es. surgelati, chicchi di caffè, cereali e spezie. Non è consentito neppure tritare il cioccolato. Il dispositivo potrebbe subire danni.
- Non tritare altri materiali al di fuori degli alimenti. In questi casi, il frullatore a immersione può danneggiarsi.
- Il frullatore manuale non deve essere utilizzato in aria, ma solo in combinazione con alimenti adatti. Il funzionamento prolungato in aria può danneggiare il frullatore a immersione.

Sicurezza delle persone

- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini il frullatore a immersione e il cavo di allacciamento. Assicurarsi che i bambini siano sorvegliati e che non giochino con il dispositivo. In particolare, tenere fuori dalla portata dei bambini l'asta di immersione (3) per assicurarsi che non si feriscano.

PERICOLO! Il materiale da imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento. Conservare il dispositivo al di fuori della portata dei bambini.

- Il presente dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso a condizione che queste vengano sorvegliate o siano state istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio stesso e abbiano compreso gli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.

PERICOLO! Pericolo di lesioni

- Spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire accessori o componenti aggiuntivi in movimento durante il funzionamento.
- Scollegare il frullatore a immersione dalla rete elettrica durante l'assemblaggio, lo smontaggio oppure la pulizia. Scollegare il dispositivo anche quando non lo si utilizza e in caso di temporali. Pericolo di lesioni!
- Attendere che la lama nell'asta di immersione (3) sia ferma prima di rimuovere il blocco motore (2). Non toccare mai la lama in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione. La lama nell'asta di immersione (3) è molto affilata! Pericolo di lesioni!

- Dopo lo spegnimento, attendere che la lama sia completamente ferma prima di sollevare il frullatore dall'alimento tritato. Pericolo di lesioni!
- Non toccare mai la lama nell'asta di immersione (3) in fase di rotazione. Non bloccare la lama con nessun oggetto. Tenere fuori dalla portata della lama rotante indumenti ampi e capelli lunghi. Pericolo di lesioni!

PERICOLO di scossa elettrica

- Collegare il frullatore a immersione alla rete elettrica solo dopo aver assemblato blocco motore (2) e asta di immersione (3). Pericolo di scossa elettrica!
- Collegare il frullatore a immersione esclusivamente a prese di alimentazione installate a norma e facilmente accessibili, la cui tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del modello. Per convertire la frequenza da 50 a 60 Hz, l'utente non deve eseguire nessuna azione. Il prodotto esegue la conversione da 50 a 60 Hz in completa autonomia. Dopo il collegamento, assicurarsi inoltre che la presa di alimentazione sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di pericolo.
- Non azionare mai il frullatore a immersione nei pressi di una vasca da bagno, una doccia o un lavabo pieno d'acqua.
- Il cavo di alimentazione e la spina non devono essere danneggiati.
- Qualora il cavo di collegamento alla rete del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.
- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore (2), poiché non contiene alcun componente da sottoporre a manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Se si notano sviluppo di fumo, rumori o odori anomali, scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione. In questi casi, non utilizzare il frullatore a immersione prima di averlo sottoposto a un

controllo approfondito da parte del personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute, sussiste il rischio di lesioni.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o parti calde. Non stringere o schiacciare il cavo di alimentazione. Scollegare il cavo di alimentazione impugnandolo sempre dalla spina e mai dal cavo stesso. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere di inciampo o calpestato. Pericolo di lesioni!
- Scollegare sempre il dispositivo dalla rete elettrica in caso non venga sorvegliato, in caso di malfunzionamento, prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia. Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai in acqua il blocco motore (2) e assicurarsi che non penetrino liquidi nell'alloggiamento del blocco motore (2).

- Nel caso in cui siano penetrati liquidi nell'alloggiamento del blocco motore (2), scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione e rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Pericolo di scossa elettrica!
- Non maneggiare mai il blocco motore (2), il cavo di alimentazione e la spina con le mani bagnate. Pericolo di scossa elettrica!
- Scollegare il frullatore a immersione dalla rete elettrica subito dopo l'uso. Il dispositivo non è in tensione solo quando la spina risulta scollegata. Pericolo di scossa elettrica!

PERICOLO di incendio

Dopo l'utilizzo massimo fino a 1 minuto, lasciar raffreddare il frullatore a immersione per almeno 3 minuti prima di proseguire la lavorazione degli alimenti. Pericolo di incendio.

5. Prima dell'utilizzo

Estrarre dalla confezione il frullatore a immersione SMSS 1000 A1 e tutti gli accessori e controllare che la dotazione sia completa. Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente presente. Tenere il materiale da imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

Prima di essere utilizzato per la prima volta, il frullatore a immersione deve essere accuratamente pulito come descritto nel capitolo "Pulizia".

Montare il frullatore a immersione dopo aver asciugato completamente le parti pulite:

Sul blocco motore (2) è presente un contrassegno con una freccia (▼). Sull'asta di immersione (3) sono presenti i seguenti contrassegni: 🔓 e 🔒. Prestare attenzione ai contrassegni durante l'assemblaggio e lo smontaggio dell'asta di immersione (3).	

5.1 Assemblaggio dell'asta di immersione (3)

- Posizionare il blocco motore (2) sull'asta di immersione (3) in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto aperto 🔓 posto sull'asta di immersione (3). Vedere l'illustrazione **B**.
- Ruotare quindi il blocco motore (2) in direzione del simbolo del lucchetto chiuso in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto chiuso 🔒 posto sull'asta di immersione (3). Assicurarsi che l'asta di immersione (3) scatti in modo udibile in posizione.

5.2 Smontaggio dell'asta di immersione (3)

- Ruotare il blocco motore (2) in direzione del simbolo del lucchetto aperto in modo che il contrassegno della freccia (▼) si trovi in corrispondenza del lucchetto aperto 🔓 posto sull'asta di immersione (3). Vedere l'illustrazione **C**.
- Separare ora il blocco motore (2) dall'asta di immersione (3).

5.3 Impostazione della velocità

Utilizzando il regolatore di velocità (1) posto sul blocco motore (2), è possibile impostare in modo continuo la velocità del frullatore a immersione da ca. 5600 giri/minuto a ca. 13600 giri/minuto.

Afferrare il frullatore a immersione in modo tale che il dito indice o medio si trovi sul regolatore di velocità (1).

- Premere piano sul regolatore di velocità (1) per avviare il frullatore a immersione alla velocità minima.
- Premere più a fondo sul regolatore di velocità (1) per aumentare la velocità fino a raggiungere la velocità desiderata.

- Ridurre la pressione sul regolatore di velocità (1) per diminuire la velocità.
- Rilasciare il regolatore di velocità (1) per arrestare il frullatore a immersione.

5.4 Il bicchiere dosatore

- Grazie al bicchiere dosatore in dotazione, è possibile dosare liquidi fino a 700 ml.
- Inoltre è possibile utilizzare il bicchiere dosatore per la lavorazione degli alimenti.

Se si utilizza il bicchiere dosatore per la lavorazione degli alimenti, è possibile riempirlo fino a una quantità massima di 300 ml [💧]. In caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire dal bicchiere dosatore o causare schizzi.

6. Messa in funzione

Il frullatore a immersione può essere utilizzato per:

- ➢ sminuzzare e frullare frutta e verdura per zuppe, salse e intingoli
- ➢ miscelare bevande
- ➢ preparare frappè

Avvertenza! Pericolo di lesioni!

Se si utilizza il frullatore a immersione per frullare alimenti caldi in una pentola, prima di procedere all'operazione rimuovere la pentola dal fornello e prestare attenzione al fatto che il liquido non sia bollente.

Lasciar freddare un po' gli alimenti per evitare scottature.

Si raccomanda di adeguare la velocità del frullatore a immersione all'alimento che si desidera trattare.

Selezionare una velocità inferiore per gli alimenti più teneri e una velocità superiore per gli alimenti più duri.

6.1 Funzionamento con asta di immersione (3)

Inserire gli alimenti da sminuzzare possibilmente in un recipiente stretto e alto dotato di un fondo piano: questa è la condizione ottimale per ottenere un frullato uniforme. Naturalmente è possibile utilizzare il frullatore anche in una normale pentola.

Per evitare lesioni causate dalla lama rotante, accendere il frullatore a immersione solo dopo aver inserito a fondo l'asta di immersione (3) nell'alimento da frullare.

Procedere come segue:

- Collocare gli alimenti da trattare in un recipiente o una pentola idonei.
- Posizionare verticalmente l'asta di immersione (3) all'interno dell'alimento da frullare.
- Avviare il frullatore a immersione utilizzando il regolatore di velocità (1) e selezionare una velocità adeguata. Tenere premuto il regolatore di velocità (1) mentre il frullatore procede a miscelare o frullare l'alimento e adattare la velocità alle proprie esigenze. Se l'asta di immersione (3) si blocca sul fondo del recipiente a causa di un risucchio, rilasciare brevemente il regolatore di velocità (1) e quindi proseguire con l'operazione.
- Al fine di ottenere un frullato uniforme, eseguire un leggero movimento verso l'alto e verso il basso.

- Una volta raggiunto il risultato desiderato, rilasciare il regolatore di velocità (1) mentre l'asta di immersione (3) si trova ancora all'interno dell'alimento da frullare.
- Attendere che la lama sia ferma, quindi estrarre l'asta di immersione (3) dalla purea.

Se durante il funzionamento si dovessero notare rumori insoliti, come ad esempio cigolii o simili, versare una esigua quantità di olio per uso alimentare neutro sul perno dell'asta di immersione (3). A tale scopo, consultare inoltre la grafica di esempio adiacente.

6.2 Tabella dei tempi di preparazione

La seguente tabella ha lo scopo di orientarvi nella preparazione di diversi alimenti. Attenersi ai tempi di preparazione consigliati per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi. Se nel corso del tempo indicato non è ancora stato raggiunto il risultato desiderato, interrompere il processo di miscelazione e lasciare raffreddare il motore. Quindi, riprendere a miscelare.

Dopo il tempo massimo di utilizzo (fino a 1 minuto), lasciare raffreddare il frullatore a immersione per almeno 3 minuti.

Alimenti	Quantità consigliata	Velocità	Tempo di preparazione
Frutta e verdura	100 - 200 g	MIN – MAX*	30 - 60 secondi
Zuppe, salse, pappe	100 – 400 ml	MIN – MAX*	60 secondi
Bevande a base di latte, frullati	100 – 1000 ml	MIN – MAX*	60 secondi

*: Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

Se si utilizza il bicchiere dosatore per la lavorazione degli alimenti, è possibile riempirlo fino a una quantità massima di 300 ml ( ). In caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire dal bicchiere dosatore o causare schizzi. Se le quantità sono maggiori, utilizzare un recipiente di miscelazione della capacità adeguata alla quantità di alimenti da miscelare.

6.3 Ricette consigliate

Lassi di mango

Ingredienti	Quantità	Nota
Mango	250 g	Usare se possibile un mango maturo.
Yogurt	250 g	Per una variante vegana è possibile usare yogurt di soia o al cocco.
Bevanda alla soia	130 ml	
Succo di limone	1 cucchiaino	
Zucchero	4 cucchiaini	In alternativa, usare miele o succo d'agave.

Preparazione:

innanzitutto pelare il mango e rimuovere il nocciolo. Frullare poi la polpa tagliata a dadini con gli altri ingredienti. All'inizio frullare con la velocità più bassa e poi aumentare la velocità fino al massimo fino a ottenere un lassi di consistenza cremosa.

Crema di fragole

Ingredienti	Quantità	Nota
Fragole	500 g	
Agente legante	1 cucchiaio	Ad es. agar-agar, pectina, amido
Zucchero	1 cucchiaino	
Zucchero vanillinato	1 pacchetto	
Yogurt con latte di pecora	150 g	
Sciroppo di limetta	100 ml	

Preparazione:

frullare a bassa velocità 250 g di fragole con il resto degli ingredienti. Per ottenere una consistenza cremosa, aumentare la velocità fino a raggiungere il livello di cremosità desiderata. Spezzettare i restanti 250 g di fragole e distribuire fino a 2 cucchiai di polpa in 3 ciotole. Successivamente, aggiungere uniformemente la crema nelle ciotole e guarnire con i pezzetti di fragola residui. Lasciar raffreddare in frigorifero per 3-4 ore.

Pesto al basilico e prezzemolo

Ingredienti	Quantità	Nota
Basilico	¼ di mazzo	
Prezzemolo	½ mazzo	
Pinoli	1 cucchiaio	
Parmigiano	35 g	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	
Olio d'oliva	65 ml	

Preparazione:

lavare il basilico e il prezzemolo. Staccare le foglie del prezzemolo e tagliare il formaggio a dadini. Aggiungere poi tutti gli ingredienti nel bicchiere dosatore fornito in dotazione e frullare finemente alla massima velocità. Sollevare e abbassare l'asta di immersione lentamente durante l'operazione. Versare il pesto in 2 vasetti e coprire con olio d'oliva.

Salsa dip al formaggio fresco e fichi con noci

Ingredienti	Quantità	Nota
Formaggio fresco	300 g	
Fichi secchi	4 pezzi	
Noci	50 g	
Miele	1 cucchiaio	
Limetta	½	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	

Preparazione:

tritare finemente le noci. Unire il succo di mezza limetta, il formaggio fresco, il miele, i fichi secchi, sale e pepe e frullarli a bassa velocità fino a ottenere un composto cremoso. Incorporare quindi le noci finemente tritate.

Salsa dip

Ingredienti	Quantità	Nota
Pomodori	250 g	
Peperone rosso	½ frutto	
Cipolla	1 piccola	
Aglio	½ spicchio	
Peperoncino	½	
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaio	
Prezzemolo	1 gambo	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	
Zucchero	1 pizzico	

Preparazione:

pulire la cipolla, i pomodori, la paprika, lo spicchio d'aglio, il peperoncino e il prezzemolo e rimuovere i semi. Tagliare gli ingredienti in pezzi di media grandezza. Frullare gli ingredienti a piacere. Per ottenere una salsa più fine, aumentare la velocità del frullatore. Maggiore sarà la velocità, più fine sarà la salsa.

Buon divertimento!

7. Pulizia

Rischio di lesioni! Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione. La lama nell'asta di immersione (3) è molto affilata!

Attenzione ai danni materiali! Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi (ad es. spugne in metallo). In caso contrario si rischia di danneggiare il frullatore a immersione.

Si raccomanda di pulire l'asta di immersione (3) direttamente dopo l'uso per evitare che i residui di cibo presenti possano seccarsi. Dopo la lavorazione di alimenti molto salati in particolare, risciacquare immediatamente l'asta di immersione (3) con acqua corrente.

- Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- Separare l'asta di immersione (3) dal blocco motore (2).
- Pulire il blocco motore (2) con un panno leggermente inumidito, quindi asciugarlo accuratamente. La pulizia con acqua corrente e detersivo causerebbe danni irreparabili al dispositivo!
- L'asta di immersione (3) e il bicchiere dosatore si possono pulire in acqua e detersivo. Dopo la pulizia, risciacquare con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo. Asciugare poi accuratamente l'asta di immersione (3) e il bicchiere dosatore.
- In alternativa, è possibile pulire l'asta di immersione (3) e il bicchiere dosatore anche in lavastoviglie.

Per una pulizia ottimale dell'asta di immersione (3) in lavastoviglie, assicurarsi di posizionarla in verticale e con la lama rivolta verso l'alto. Lasciare quindi asciugare perfettamente l'asta di immersione (3).

8. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

In caso di inutilizzo prolungato del frullatore a immersione, procedere alla pulizia secondo quanto descritto nel capitolo precedente. Conservare il frullatore a immersione fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e pulito.

9. Risoluzione di problemi

In caso di funzionamento anomalo del frullatore a immersione, provare a risolvere il problema consultando le seguenti avvertenze. Al persistere del problema, anche dopo aver adottato i seguenti accorgimenti, contattare la nostra hotline di assistenza (vedere il capitolo "Avvertenze sulla garanzia").

Il frullatore a immersione non funziona

- La spina di rete non è inserita. Inserire la spina in una presa di corrente.
- La presa di corrente è guasta. Provare ad accendere il dispositivo usando un'altra presa di cui si è sicuri del buon funzionamento.

La lama non gira/gira con difficoltà

- Il blocco motore (2) e l'asta di immersione (3) non sono correttamente assemblati. Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e verificare il montaggio dei componenti.
- Il recipiente contiene qualcosa che impedisce il corretto funzionamento? Rimuovere l'impedimento.
- L'alimento miscelato ha una consistenza troppo dura o troppo densa.

10. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

	I dispositivi che riportano questo simbolo sono conformi alla Direttiva europea 2012/19/UE. I dispositivi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti, separatamente dai rifiuti domestici, presso gli appositi centri di raccolta predisposti dai singoli paesi. Il corretto smaltimento del dispositivo dismesso contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto dei dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
ES/PT	Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.

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:	ES/PT AMARILLO AMARELO · ES/PT AZUL · ES/PT VERDE
b a	Durante la separazione dei rifiuti, osservare l'etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1–7: plastica / 20–22: carta e cartone / 80–98: materiali compositi.

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
20 PAP	Cartone ondulato	Confezione di vendita, cartone interno
22 PAP	Carta	Carta velina all'interno della confezione di vendita

11. Dichiarazione di conformità

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.

La dichiarazione di conformità EU completa può essere scaricata al link seguente:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

Indirizzo di contatto secondo il regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

12. Avvertenze sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.

- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Assistenza

IT Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it

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

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

IAN: 486723_2501

Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat **173**

2. Szállítási terjedelem **173**

3. Műszaki adatok **174**

3.1 KB-idő 174
3.2 Lehűlési idő 174

4. Biztonsági tudnivalók **174**

5. Az üzembe helyezés előtt **179**

5.1 Pürésítő szár (3) felhelyezése 179
5.2 Pürésítő szár (3) levétele 179
5.3 A fordulatszám beállítása 179
5.4 A mérőpohár 180

6. Üzembe helyezés **180**

6.1 Működtetés pürésítő szárral (3) 180
6.2 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat 181
6.3 Receptjavaslatok 182

7. Tisztítás **184**

8. Tárolás használaton kívül **184**

9. Problémamegoldás **184**

10. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók **185**

11. Megfelelőségi megjegyzések **186**

12. Garanciális tudnivalók **186**

Gratulálunk!

Az SMSS 1000 A1 SilverCrest 1000 wattos botmixer (a továbbiakban: botmixer) megvásárlásával Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

Az első használat előtt ismerje meg a botmixert, és gondosan olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Vegye figyelembe a biztonsági tudnivalókat, és csak a kezelési útmutatóban leírt módon és csak a megadott rendeltetésre használja a botmixert.

Gondosan őrizze meg a kezelési útmutatót. Ha a botmixert továbbadja egy harmadik személynek, mellékelje az összes dokumentumot is.

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a botmixer egy háztartási készülék, amely kizárólag csont nélküli ételek aprítására és pürésítésére szolgál. A botmixer nem alkalmas kültéri használatra és nem használható trópusi éghajlati övezetben. A botmixer nem vállalkozás általi, ill. iparszerű használatra készült. A botmixer kizárólag lakóhelységben, magáncélra használható, minden egyéb használat nem rendeltetésszerűnek minősül. Ez a botmixer a CE-megfelelőséghez szükséges összes szabványnak és előírásnak megfelel. A botmixer gyártóval nem egyeztetett módosítása esetén nem szavatolható a szabványok betartása. A gyártó semmilyen szavatosságot nem vállal az ebből eredő károkért vagy üzemzavarokért.

Kérjük, tartsa be a használat helyén érvényes nemzeti előírásokat és törvényeket.

2. Szállítási terjedelem

Vegye ki a botmixert és összes tartozékát a csomagolásból. Távolítson el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát és sérülésmentességét. Hiányos vagy sérült szállítmány esetén forduljon a gyártóhoz.

- **Motorblokk hálózati kábellel és hálózati csatlakozóval**
- **Pürésítő szár**
- **Mérőpohár**
- **A jelen kezelési útmutató**

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borító belső oldalán található az SMSS WKH 1000 A1 SilverCrest botmixer és összes kezelőelemének számozott ábrája. A borító oldalt nyitva hagyhatja, miközben a kezelési útmutató további fejezeteit olvassa. Így mindig szem előtt maradnak az érintett kezelőelemek. A számok jelentése:

1	Fordulatszám-szabályozó
2	Motorblokk
3	Pürésítő szár

3. Műszaki adatok

Gyártó	TARGA GmbH
Megnevezés	SilverCrest SMSS 1000 A1
Hálózati feszültség	220–240 V~ (Váltakozó feszültség), 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	1000 W
KB-idő	1 perc
Hálózati kábel	Tekercselt kábel nagy hatássugárhoz
Érintésvédelmi osztály	II ⧈
Habverő térfogata	700 ml folyadék
Habverő feldolgozási mennyisége	max. 300 ml folyadék

A műszaki adatok és a kivitel módosítása külön bejelentés nélkül lehetséges.

3.1 KB-idő

A KB-idő (rövid üzemidő) adja meg, hogy mennyi ideig használhatja a botmixert anélkül, hogy a motor felmelegedne vagy a készülék károsodna. A multifunkciós botmixer rövid üzemideje 1 perc.

3.2 Lehűlési idő

Az 1 perces maximális üzemidő elteltével legalább 3 percig hagyja lehűlni a botmixert, majd ezután folytathatja a megkezdett munkafolyamatot.

4. Biztonsági tudnivalók

A készülék első használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa át a következő utasításokat és tartsa be a figyelmeztetéseket, akkor is, ha tisztában van az elektronikus és háztartási készülékek kezelésével. Őrizze meg a kezelési útmutatót későbbi használatra. A készülék eladásakor vagy továbbadásakor mindenképpen adja át ezt a kezelési útmutatót is. Az a készülék elválaszthatatlan részét képezi.

A használt szimbólumok jelentése

VESZÉLY! Ez a figyelmeztetés egy magas kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezet.

FIGYELMEZTETÉS! Ez a figyelmeztetés egy közepes kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.

VESZÉLY! Ez a szimbólum áramütés veszélyére figyelmeztet, amely akár halálos sérülést és/vagy anyagi károkat okozhat.

Tűzveszély! Ez a szimbólum arra figyelmeztet, hogy ha nem figyel oda, tűz keletkezhet.

Ez a szimbólum arra figyelmeztet, hogy a motorblokkot (2) soha nem szabad vízbe meríteni.

Ez a szimbólum olyan részeket jelöl, amelyek mosogatógépben moshatók.

Ez a szimbólum olyan termékeket jelöl, amelyek fizikai és kémiai alkotórészeit bevizsgálták, és az 1935/04/EK-rendelet követelményei szerint azok egészségügyi szempontból nem adnak okot aggodalomra, ha élelmiszerekkel érintkeznek.

Ez a szimbólum a témával kapcsolatos további hasznos tudnivalókat jelöli.

Ez a szimbólum a mérőpoháron jelzi a maximális folyadékmennyiséget, amelyet a mérőpohárban fel lehet dolgozni anélkül, hogy a tartalom kiömölne.

A gyártó címe

Óvintézkedések

- A botmixer nem használható nagyon kemény vagy szilárd élelmiszer aprítására. Ilyennek számít például a fagyasztott élelmiszer, a kávébab, a gabonafélék és a fűszerek. Csokoládé feldolgozása sem lehetséges. Ellenkező esetben vagyoni károkat szenvedhet.
- Kizárólag élelmiszerek feldolgozására használja, egyéb anyagokat ne aprítson vele. A botmixer károsodhat.
- A botmixert nem szabad a levegőben üzemeltetni, hanem csak megfelelő élelmiszerrel együtt. A levegőben történő hosszan tartó működés károsíthatja a botmixert.

Személyi biztonság

- Gyerekek nem használhatják a készüléket. Tartsa a botmixert és csatlakozóvezetéket gyerekektől távol. Biztosítsa, hogy a gyerekek felügyelet alatt legyenek, és hogy ne játsszanak a készülékkel. A pürésítő szárra (3) különösen figyeljen, és tartsa gyermekektől távol, így biztosíthatja a sérülések elkerülését.

VESZÉLY! A csomagolóanyag nem játék. Gyerekeknek tilos a műanyag zacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye.Tárolja a készüléket gyermekektől elzárva.

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező felnőttek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó tájékoztatást követően használhatják, amennyiben megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

VESZÉLY! Sérülésveszély

- A készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról olyan tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt, amelyek üzem közben mozognak.
- Válassza le a botmixert az erősáramú hálózatról, ha összerakni, szétszedni vagy tisztítani akarja, és akkor is, ha nem használja, valamint zivatarok esetén. Fennáll a sérülés veszélye!
- Várjon, míg a pürésítő szárban levő kés (3) megáll, mielőtt levenné a motorblokkot (2). Soha ne nyúljon be a forgó késbe. Fennáll a sérülés veszélye!
- Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés (3) nagyon éles! Fennáll a sérülés veszélye!
- Kikapcsolás után várja meg a kés megállását, mielőtt kivenné a botmixert az élelmiszerből. Fennáll a sérülés veszélye!

- Soha ne nyúljon be a pürésítő szár (3) forgó késébe. Semmilyen tárgyat ne tartson a késbe; a bő ruhát és hosszú hajat tartsa távol a forgó késtől. Fennáll a sérülés veszélye!

Áramütés VESZÉLYE

- Csak akkor csatlakoztassa a botmixert az erősáramú hálózathoz, ha a motorblokk (2) és a pürésítő szár (3) össze van rakva. Áramütés veszélye áll fenn!
- A botmixert kizárólag rendeltetésszerűen beszerelt, könnyen hozzáférhető dugaszolóaljzatba csatlakoztassa, amelynek hálózati feszültsége megfelel a készülék típustábláján szereplő adatoknak. A termék 50 és 60 Hz között történő átállítása a felhasználó részéről nem igényel semmilyen lépést. A termék egyaránt használható 50 és 60 Hz-hez. A dugaszolóaljzat a készülék csatlakoztatása után is maradjon könnyen hozzáférhető, hogy vészhelyzetben gyorsan ki tudja húzni a csatlakozódugaszt.
- A botmixert soha ne működtesse fürdőkád, tusoló vagy vízzel teli mosdókagyló közelében.
- A hálózati kábel és a hálózati csatlakozó ne sérüljön meg.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, akkor a balesetek elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy képzett szakemberrel.
- A motorblokk (2) burkolatát tilos kinyitni, mivel az nem tartalmaz karbantartást igénylő alkatrészeket. Kinyitott burkolat esetén fennáll az áramütés veszélye.
- Ha füstképződést, szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Ilyen esetben a botmixert tilos mindaddig használni, amíg szakember nem vizsgálta meg. Semmiképpen ne lélegezze be a készülék esetleges égése során keletkező füstöt. Ha mégis belélegezte a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belégzése káros lehet az egészségre, ilyenkor fennáll a sérülés veszélye.

- Győződjön meg arról, hogy nem áll-e fent a hálózati kábel károsodása az éles peremekkel vagy forró felületekkel való érintkezés miatt. Ne csípje be vagy nyomja össze a hálózati kábelt. A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki az aljzatból, és ne magát a kábelt húzza. A hálózati kábelt mindig úgy helyezze el, hogy senki ne tudjon rálépni vagy elbotlani benne. Fennáll a sérülés veszélye!
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, üzemzavarok esetén, összeszerelés és szétszedés, valamint tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az erősáramú hálózatról. Áramütés veszélye áll fenn!

A motorblokkot (2) soha ne merítse vízbe, és ügyeljen arra, hogy semmilyen folyadék ne hatolhasson be a motorblokk (2) burkolata alá.

- Ha a motorblokk (2) burkolata alá folyadék kerül, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, és forduljon a Vevőszolgálathoz. Áramütés veszélye áll fenn!
- Soha ne nyúljon a motorblokkhoz (2), a hálózati kábelhez és a hálózati csatlakozóhoz nedves kézzel. Áramütés veszélye áll fenn!
- A botmixert közvetlenül használat után válassza le az erősáramú hálózatról. A készülék csak akkor árammentes, ha a hálózati csatlakozót kihúzza. Áramütés veszélye áll fenn!

TŰZVESZÉLY

Az 1 perces maximális üzemidő elteltével legalább 3 percig hagyja lehűlni a botmixert, majd ezután folytathatja a megkezdett munkafolyamatot. Tűzveszély áll fenn.

5. Az üzembe helyezés előtt

Vegye ki a csomagolásból az SMSS 1000 A1 botmixert és az összes tartozékot, és ellenőrizze a csomag hiánytalanságát. Távolítsa el az esetleges védőfóliát. Tartsa a csomagolóanyagokat gyerekektől távol, és ártalmatlanítsa azokat környezetbarát módon.

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a botmixert, a „Tisztítás" c. fejezetben leírtak szerint.

A botmixert akkor szerelje össze, ha a megtisztított alkatrészei teljesen megszáradtak:

A motorblokkon (2) egy nyíl jelölés (▼) található. A pürésítő száron (3) az alábbi jelölések találhatók: 🔓 és 🔒. Ezek a jelölések segítséget nyújtanak a pürésítő szár (3) felhelyezése és levétele során.	

5.1 Pürésítő szár (3) felhelyezése

- A motorblokkot (2) úgy helyezze fel a pürésítő szárra (3), hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (3) levő nyitott lakat 🔓 felé mutasson. Lásd **B** ábrát.
- A motorblokkot (2) addig forgassa el a zárt lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (3) levő zárt lakat 🔒 felé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a pürésítő szára (3) hallhatóan és érezhetően bekattanjon a helyére.

5.2 Pürésítő szár (3) levétele

- A motorblokkot (2) addig forgassa el a nyitott lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (3) levő nyitott lakat 🔓 felé mutasson. Lásd **C** ábrát.
- Ezután húzza le a motorblokkot (2) a pürésítő szárról (3).

5.3 A fordulatszám beállítása

A motorblokkon (2) levő fordulatszám-szabályozóval (1) a turmixgép sebességét beállíthatja kb. 5600 fordulat/perc és kb. 13 600 fordulat/perc között.

Fogja meg a botmixert úgy, hogy mutató- vagy középső ujja a fordulatszám-szabályozón (1) legyen.

- Óvatosan nyomja meg a fordulatszám-szabályozót (1) a turmixgép beindításához a minimális sebességen.
- Nyomja meg erősebben a fordulatszám-szabályozót (1), hogy elérje a kívánt sebességet.
- A sebesség csökkentéséhez gyakoroljon kisebb nyomást a fordulatszám-szabályozóra (1).
- Engedje el a fordulatszám-szabályozót (1) a turmixgép leállításához.

5.4 A mérőpohár

- A mellékelt mérőpohárral folyadékokat tud kimérni 700 ml térfogatig.
- Emellett a mérőpoharat az élelmiszer feldolgozására is használhatja.

Ha a mérőpoharat feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml ( ) maximális mennyiség tölthető bele. Különben a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból.

6. Üzembe helyezés

A botmixer az alábbi felhasználási célokra alkalmas:

- ➢ Gyümölcs és zöldség aprítása és pürésítése levelesekbe, mártásokba és mártogatós szószokba.
- ➢ Italok keverése
- ➢ Milk shake (tejes turmix) készítése

Figyelmeztetés! Sérülésveszély!

Ha a botmixer segítségével forró pürésít ételeket egy fazékban, a keverés előtt vegye le a főzőlapról, és ellenőrizze, hogy a folyadék nem forr-e.

Hagyja a forró ételeket kissé lehűlni, hogy elkerülje a forrázás veszélyét.

Ajánlatos a botmixer fordulatszámát az elkészítendő ételhez beállítani.

Lágy ételekhez kisebb fordulatszámot válasszon, míg a keményebb élelmiszerekhez nagyobb fordulatszámot.

6.1 Működtetés pürésítő szárral (3)

Az aprítandó ételt lehetőleg egy sík aljjal rendelkező, keskeny és magas edénybe helyezze. Ez az egyenletes pürésítés ideális előfeltétele. Természetesen a használat normál konyhai fazékban is lehetséges.

A forgó kés okozta sérülések elkerülése érdekében a botmixert csak akkor kapcsolja be, ha a pürésítő szár (3) már belemerült a keverendő anyagba.

A következőképpen járjon el:

- Tegye a feldolgozandó ételt megfelelő edénybe, ill. fazékba.
- Függőlegesen helyezze bele a pürésítő szárat (3) a keverendő anyagba.
- Indítsa el a pürésítő szárat a fordulatszám-szabályzóval (1), és válassza ki a megfelelő sebességet. A keverés vagy pürésítés közben tartsa lenyomva a fordulatszám-szabályozót (1), és állítsa be a sebességet az igényeinek megfelelően. Ha a pürésítő szár (3) az edény aljára tapad, akkor rövid időre engedje fel a fordulatszám-szabályozót (1), majd rögtön utána folytassa a keverési eljárást.
- A keverendő anyag egyenletes feldolgozása érdekében a pürésítés során lassan mozgassa a botmixert fel és le.
- Ha a keverés eredménye megfelel az elvárásainak, akkor engedje fel a fordulatszám-szabályozót (1), amikor a pürésítő szár (3) még a keverendő anyagban van.
- Várja meg a kés leállását, mielőtt a pürésítő szárat (3) kihúzza a pürésített ételből.

Ha üzem közben szokatlan zajokat hall, pl. nyikorgást vagy hasonló hangokat, akkor csepegtessen egy kevés semleges étolajat a pürésítő szár [3] meghajtótengelyére. Tekintse meg az ehhez kapcsolódó rajzot.

6.2 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat

A következő táblázat útmutatóul szolgálhat a különböző élelmiszerek feldolgozásához. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy elkerülje a botmixer túlmelegedését. Ha ez idő alatt nem ért el az igényeinek megfelelő keverési eredményt, szakítsa meg a keverési folyamatot, és hagyja lehűlni a motort. Ezután folytassa a keverési folyamatot.

Az 1 perces maximális üzemidő elteltével legalább 3 percig hagyja lehűlni a botmixert.

Élelmiszer	Mennyiségi ajánlás	Sebesség	Feldolgozási idő
Gyümölcs, zöldség	100–200 g	MIN–MAX*	30–60 másodperc
Levesek, szószok, bébiételek	100–400 ml	MIN–MAX*	60 másodperc
Tejitalok, turmixok	100–1000 ml	MIN–MAX*	60 másodperc

*: Állítsa be a sebességet a kívánt állagnak megfelelően.

Ha a mérőpoharat feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml [ ] maximális mennyiség tölthető bele. Különben a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból. Nagyobb mennyiségek használatakor ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó mennyiséghez igazodó keverőedényt használjon.

6.3 Receptjavaslatok

Mangó lassi

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Mangó	250 g	A legjobb egy érés előtti mangó.
Joghurt	250 g	Vegán változathoz használjon szója- vagy kókuszjoghurtot.
Szójaital	130 ml	
Citromlé	1 ek.	
Cukor	4 ek.	Alternatív megoldásként használjon mézet vagy agaveszirupot.

Elkészítés:

Először hámozza meg a mangót és távolítsa el a magot. Ezt követően a felkockázott gyümölcsöt keverje össze a többi hozzávalóval. Először a lehető legalacsonyabb sebességgel turmixolja össze, majd növelje a sebességet a maximumra, hogy krémes lassit kapjon.

Eperkrém

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Eper	500 g	
Sűrítőanyag	1 tk.	pl. agaragar, pektin, keményítő
Cukor	1 ek.	
Vaníliás cukor	1 csomag	
Juhtejjoghurt	150 g	
Limeszirup	100 ml	

Elkészítés:

Turmixoljon össze 250 g epret a többi hozzávalóval kis sebességgel. A krémes massza érdekében addig növelje a sebességet, amíg el nem éri a kívánt krémességet. A maradék 250 g epret kockázza fel, és 2 teáskanál kivételével ossza 3 tálba. Ezt követően ossza el a krémet a tálakban, és a maradék kockára vágott eperrel díszítse. Végül helyezze a hűtőbe 3–4 órára.

Petrezselymes bazsalikompesztó

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Bazsalikom	¼ csokor	
Petrezselyemzöld	½ csokor	
Fenyőmag	1 tk.	
Parmezán	35 g	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	
Olivaolaj	65 ml	

Elkészítés:

Mossa meg a bazsalikomot és a petrezselymet. Távolítsa el a petrezselyem leveleit, és kockázza fel a sajtot. Ezt követően tegye az összes hozzávalót a mellékelt mérőpohárba, és teljes sebességgel pürésítse finomra. Lassan mozgassa fel és le a botmixert. Ossza el a pesztót 2 csavaros fedelű tároló között, és fedje le kevés olajjal.

Fügés krémsajtos mártogatós dióval

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Krémsajt	300 g	
Szárított füge	4 db	
Dió	50 g	
Méz	1 tk.	
Lime	½ db	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	

Elkészítés:

Vágja apróra a diót. A fél lime levét, a krémsajtot, a mézet, a szárított fügét, a sót és a borsot alacsony sebességgel turmixolja krémesre. Végül keverje bele az apróra vágott diót.

Salsa

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Paradicsom	250 g	
Pirospaprika	½ db	
Hagyma	1 db (kicsi)	
Fokhagyma	½ gerezd	
Chilipaprika	½ db	
Paradicsomszósz	1 tk.	
Petrezselyemzöld	1 szár	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	
Cukor	1 csipet	

Elkészítés:

Tisztítsa meg a hagymát, a paradicsomot, a paprikát, a fokhagymagerezdet, a chilipaprikát és a petrezselymet, és ha szükséges, távolítsa el a magokat. Vágja a hozzávalókat közepes méretű darabokra. A hozzávalókat ízlés szerint turmixolja össze. Ha krémesebb salsát szeretne készíteni, használjon nagyobb sebességet. Minél nagyobb a sebesség, annál lágyabb lesz a salsa.

Sok sikert az elkészítéshez!

7. Tisztítás

Sérülésveszély! Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés (3) nagyon éles!

Figyelemfelhívás a készülék károsodására! A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket, valamint súroló hatású tárgyakat (pl. fém edénysúrolót). Ha ilyeneket használ, a botmixer károsodhat.

Ajánlott a pürésítő szár (3) elmosása rögtön a használat után, hogy elkerülhető legyen a feldolgozott étel rászáradása. Különösen a nagyon sós ételek feldolgozása után kell tiszta vízzel azonnal leöblíteni a pürésítő szárat (3).

- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- Válassza le a pürésítő szárat (3) a motorblokkról (2).
- A motorblokkot (2) egy nedves mosogatóronggyal mossa el, majd alaposan szárítsa meg. Mosogatóvízbe merítés helyrehozhatatlan károsodásokhoz vezet!
- A pürésítő szárat (3) és a mérőpoharat mosogatógépben elmoshatja. Tisztítás után öblítse le bő, tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait. Ezután alaposan szárítsa meg a pürésítő szárat (3) és a mérőpoharat.
- A pürésítő szárat (3) és a mérőpoharat mosogatógépben is elmoshatja.

A botmixer (3) optimális tisztítási eredményének elérése érdekében mosogatógépben végzett tisztításkor ügyeljen arra, hogy függőlegesen legyen elhelyezve, és a kés felfelé nézzen. Ezt követően hagyja a pürésítő szárat (3) alaposan megszáradni.

8. Tárolás használaton kívül

Ha a botmixert hosszabb ideig nem használja, akkor az előző fejezetben leírtak szerint mosogassa el. A botmixert száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.

9. Problémamegoldás

Ha a botmixer nem a megszokott módon működik, próbálja a problémát az alábbi tanácsok alapján megoldani. Ha az alábbi tippeknek megfelelő problémamegoldás után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálati vonalunkkal (lásd a „Garanciális tudnivalók" c. fejezetet).

A botmixer nem működik

- A hálózati csatlakozó nincs bedugva. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy hálózati dugaszolóaljzatba.
- A hálózati kábel hibás. Próbálja az eszközt egy másik dugaszolóaljzatba csatlakoztatni, amelyről biztosan tudja, hogy rendben működik.

A kés nem forog / nehezen forog

- A motorblokk (2) és a pürésítő szár (3) nem megfelelően van összerakva. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze az összeszerelést.
- Akadály van a keverőedényben? Távolítsa el.
- A kevert/turmixolt étel túl kemény vagy túl sűrű.

10. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

Az ezzel a szimbólummal jelölt készülékekre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik. Minden használt elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve, az ilyen célra államilag kijelölt helyeken kell ártalmatlanítani. A használt készülék szabályos ártalmatlanításával elkerülhető a környezet károsítása, és saját egészségének veszélyeztetése. A használt készülék előírásszerű ártalmatlanításával kapcsolatban további információkat az önkormányzatnál, a környezetvédelmi hivatalban vagy abban az üzletben kaphat, amelyben a készüléket megvásárolta.

ES/PT

A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.

Csak Franciaországban:

„Egyszerű szelektálás"

A termék, a tartozékok, a kísérő nyomtatványok és a csomagolóelemek újrahasznosíthatók. Ezekre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.

Csak Spanyolországban és Portugáliában:

Válassza szét a csomagolóanyagokat, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően helyezze ezeket a megfelelő gyűjtőkbe:

A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:

1–7: Műanyagok / 20–22: Papír és kartonpapír / 80–98: Kompozit anyagok.

Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
20 PAP	Hullámpapír	Értékesítési csomagolás, belső doboz
22 PAP	Papír	Az értékesítési csomagolásban található selyempapír

11. Megfelelőségi megjegyzések

Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek előírásainak. A megfelelés igazolása megtörtént. A hozzátartozó nyilatkozatok és dokumentáció a gyártónál van lehelyezve.

A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozatot az alábbi linkre kattintva töltheti le:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/486723_2501.pdf

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonságról szóló rendelet szerint: ce@targa.de

12. Garanciális tudnivalók

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejárta 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. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselet 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 szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.
- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Szerviz

HU Telefon: 06800 21225
E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 486723_2501

Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervizcím! Először a fent megadott szervizzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NÉMETORSZÁG