



AKKU-HANDMIXER SHMA 12 A1

DE AT

AKKU-HANDMIXER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

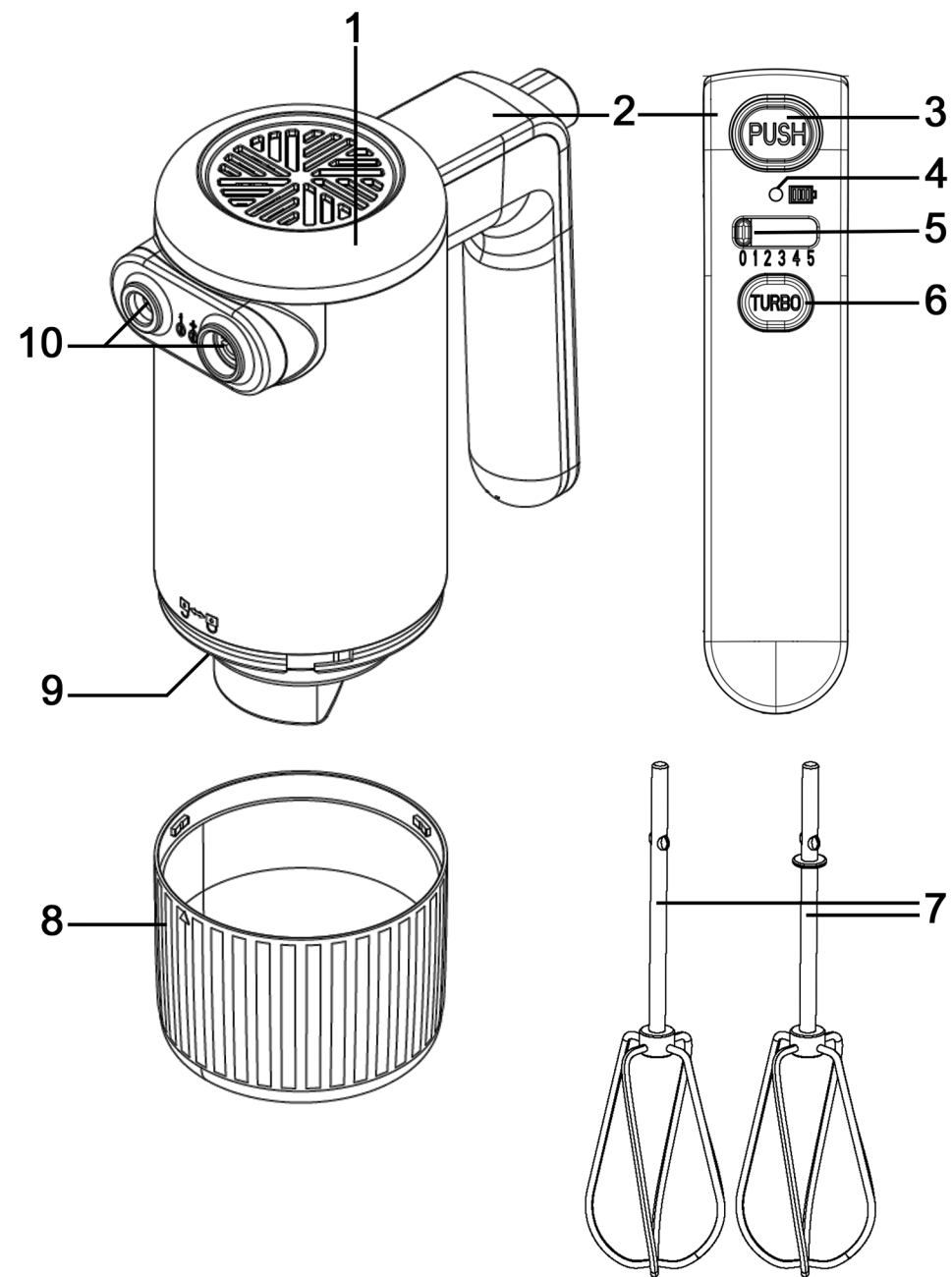
Stand der Informationen:
10/2024 - Ident.-No.: SHMA 12 A1 102024-1

IAN 488719_2407



IAN 488719_2407

DE



Deutsch.....2

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung3

2. Lieferumfang3

3. Technische Daten.....4

 3.1 KB-Zeit..... 4

 3.2 Abkühlzeit..... 4

4. Sicherheitshinweise5

5. Urheberrecht.....9

6. Akku einsetzen/entnehmen9

7. Vor der Inbetriebnahme 10

 7.1 Rührbesen (7) einsetzen 10

 7.2 Rührbesen (7) entnehmen..... 10

 7.3 Einstellen der Geschwindigkeit..... 10

 7.4 Rührgefäß 11

 7.5 Maximale Verarbeitungsmenge..... 11

 7.6 Anzeige Akkuladezustand..... 11

8. Inbetriebnahme 11

 8.1 Rühren 11

 8.2 Tabelle Verarbeitungszeiten 12

 8.3 Rezeptvorschläge..... 13

9. Reinigung 15

10. Lagerung bei Nichtbenutzung 15

11. Problemlösung..... 15

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 16

13. Konformitätsvermerke 17

14. Garantiehinweise 18

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Akku-Handmixers, nachfolgend als Handmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Handmixer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich dem Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Er ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Der Handmixer darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Handmixer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Handmixer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Handmixer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Handmixers 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 Handmixer 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**
- **2 Rührbesen**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**



Akku und Ladegerät sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Der Betrieb dieses Gerätes ist bauartbedingt nur mit einem 2 Ah-Akku bzw. 2,5 Ah-Akku der Serie X 12 V TEAM (Parkside) möglich.




Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Aufladen und der korrekten Verwendung, die in der Betriebsanleitung Ihres Akkus und Ladegeräts der Serie X 12 V TEAM (Parkside) gegeben sind. Eine detaillierte Beschreibung zum Ladevorgang und weitere Informationen finden Sie in dieser separaten Bedienungsanleitung.

Auf der Innenseite des Umschlags sind der Handmixer und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Motorblock
2	Griff
3	PUSH-Taste (Auswurf-taste zur Entriegelung der Rührbesen)
4	LED (Akku-Ladezustand)
5	Geschwindigkeitsregler (Stufen 0-5)
6	TURBO-Taste
7	Rührbesen (2 Stück)
8	Akkufachabdeckung
9	Akkufach
10	Aufnahme (für Rührbesen)

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SHMA 12 A1
Spannungsversorgung	12 V  Nicht im Lieferumfang enthalten: 2 Ah-Akku bzw. 2,5 Ah-Akku der Serie X 12 V TEAM (Parkside)
Leistungsaufnahme	150 W
KB-Zeit	5 Minuten

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

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Handmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Handmixer beträgt 5 Minuten.

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Handmixer mindestens 5 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock (1) 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.



Das Gerät ist Teil der Serie X 12 V TEAM (Parkside)



Gleichspannung



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



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Handmixer kann beschädigt werden.
- Der Handmixer darf ausschließlich mit einem 2Ah-Akku oder 2,5Ah-Akku und Ladegerät der Serie X 12 V TEAM (Parkside) betrieben werden



GEFAHR! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Aufladen und der korrekten Verwendung, die in der Betriebsanleitung Ihres Akkus und Ladegeräts der Serie X 12 V TEAM (Parkside) gegeben sind. Eine detaillierte Beschreibung zum Ladevorgang und weitere Informationen finden Sie in dieser separaten Bedienungsanleitung.

Personensicherheit

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



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch den Handmixer und das Zubehör auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie im Fall einer Beschädigung das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Verwenden Sie den Handmixer niemals für andere Zwecke, als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Entfernen Sie den Akku, wenn Sie den Handmixer zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Verletzungsgefahr!

- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand der Rührbesen (7) ab, bevor Sie den Handmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in die rotierenden Rührbesen (7). Halten Sie keine Gegenstände in die Rührbesen (7) und halten Sie weite Kleidung und lange Haare von den drehenden Rührbesen (7) fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie alle Oberflächen und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nach jedem Gebrauch gründlich.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Betreiben Sie den Handmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (1), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, entfernen Sie sofort den Akku. In diesen Fällen darf der Handmixer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!



Der Motorblock (1) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (1) gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (1) gelangt ist, entfernen Sie umgehend den Akku und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock (1) niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR von Brand



Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Handmixer mindestens 5 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Akku einsetzen/entnehmen




Um den Akku einzusetzen bzw. zu entnehmen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Entnehmen Sie zunächst die Akkufachabdeckung (8). Drehen Sie dazu die Akkufachabdeckung (8) so weit in Richtung des geöffneten Schlosses , dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Motorblock (1) weist. Heben Sie nun die Akkufachabdeckung (8) ab.

Akku einsetzen

- Setzen Sie den Akku so in das Akkufach (9) ein, dass er spürbar einrastet.

Akku entnehmen

- Entriegeln Sie den Akku, indem Sie die beiden roten Verriegelungen am Akku drücken und gedrückt halten, während Sie den Akku aus dem Akkufach (9) herausziehen.
- Setzen Sie die Akkufachabdeckung (8) wieder so auf den Motorblock (1), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Motorblock (1) weist. Drehen Sie nun die Akkufachabdeckung (8) so weit in Richtung des geschlossenen Schlosses  am Motorblock (1), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Motorblock (1) weist.

7. Vor der Inbetriebnahme

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

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

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

7.1 Rührbesen (7) einsetzen



Im Betrieb müssen immer 2 Rührbesen (7) eingesetzt sein. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Stecken Sie die dünnen Enden der Rührbesen (7) in die Aufnahme (10) am Motorblock (1). Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an den Rührbesen (7) in die entsprechenden Aussparungen in der Aufnahme (10) greifen. Die Rührbesen (7) müssen hörbar einrasten.

7.2 Rührbesen (7) entnehmen

- Drücken Sie die PUSH-Taste (3), um die Rührbesen (7) zu lösen und zu entnehmen. Beachten Sie, dass die PUSH-Taste (3) im Betrieb ohne Funktion ist.

7.3 Einstellen der Geschwindigkeit

Mit dem Geschwindigkeitsregler (5) am Motorblock (1) können Sie die Geschwindigkeit des Handmixers in Stufen von **0** bis **5** regeln. Bei Stufe **0** ist der Handmixer ausgeschaltet und dreht nicht. Mit jeder Stufe (zwischen **1** und **5**) erreichen Sie eine Steigerung der Geschwindigkeit.

Wenn der Handmixer mit den Stufen **1** bis **5** betrieben wird, können Sie jederzeit durch Drücken der TURBO-Taste (6) die maximale Geschwindigkeit einschalten. Beim Loslassen der TURBO-Taste (6) dreht der Handmixer in der zuvor gewählten Geschwindigkeit weiter.

Geschwindigkeitsstufen

0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	Ideale Anfangsgeschwindigkeit für das Mischen von weichen Zutaten, z. B. Mehl, Butter etc.
2	Gut geeignet für das Mischen von Flüssigkeiten.
3	Mischen von leichten Kuchenteigen, z. B. für Waffeln, Pfannkuchen, Rührkuchen
4	Schaumigschlagen von Butter, Zucker, Süßspeisen etc.
5	Anfangsgeschwindigkeit zum Schlagen von Eischnee, Sahne etc.
TURBO	Höchste Geschwindigkeit zum Schlagen von Eischnee, Sahne etc.

7.4 Rührgefäß



Benutzen Sie in keinem Fall ein Rührgefäß aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden! Es besteht Verletzungsgefahr!

7.5 Maximale Verarbeitungsmenge



Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen! Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese nacheinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit! Das Gerät könnte beschädigt werden.!

7.6 Anzeige Akkuladezustand

Im Betrieb wird der Akkuladezustand folgendermaßen angezeigt:

LED-Status	Akku-Status
LED (4) leuchtet durchgehend grün	Akkuladezustand gut
LED (4) blinkt grün	Akkuladezustand schwach

8. Inbetriebnahme

Der Handmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

- Rühren von leichten Teigen
- Vermischen von Flüssigkeiten
- Schlagen von Sahne



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

8.1 Rühren

- Setzen Sie die Rührbesen (7) in Aufnahme (10) ein.

Rührbesen (7):	Zum Schlagen von Sahne, Mischen von Flüssigkeiten oder leichten Teigen.
-----------------------	---

- Führen Sie die Rührbesen (7) in das Mixgut ein. Diese sollten mindestens 1 cm in die zu verarbeitenden Lebensmittel hineinragen, da sonst die Zutaten nicht richtig vermengt werden können.
- Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (5) die gewünschte Geschwindigkeit. Zur Auswahl der höchsten Geschwindigkeit können Sie im Betrieb jederzeit die TURBO-Taste (6) drücken.
- Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Handmixer abkühlen.
- Wenn Sie mit dem Mixergebnis zufrieden sind, schieben Sie den Geschwindigkeitsregler (5) auf die Stufe 0, um den Handmixer auszuschalten.

- Ziehen Sie die Rührbesen (7) aus dem Mixgut heraus.
- Drücken Sie die PUSH-Taste (3), um die Rührbesen (7) entnehmen zu können.



Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen (7) nur lösen und entnehmen, wenn der Geschwindigkeitsregler (5) auf Stufe **0** steht.

8.2 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 Handmixers zu vermeiden. Falls in dieser Zeit noch kein Mixergebnis erreicht ist, welches Ihren Wünschen entspricht, unterbrechen Sie den Mixvorgang und lassen Sie den Motor abkühlen. Setzen Sie anschließend den Mixvorgang fort.



Stellen Sie die Geschwindigkeit der gewünschten Konsistenz entsprechend ein. Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Handmixer abkühlen.

Lebensmittel	Mengenempfehlung	Verarbeitungszeit
Rührteig	200 bis 600 g	1:00 bis 5:00 Minuten
Flüssigkeiten	100 – 1000 ml	0:30 bis 1:00 Minute
Sahne	50 bis 1000 ml	1:00 bis 5:00 Minuten
Eiweiß (Eier mittlerer Größe)	2 bis 10 Stück	2:00 bis 4:30 Minuten

8.3 Rezeptvorschläge

Mayonnaise

Zutaten	Menge	Anmerkung
Pflanzenöl (z. B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)	250 ml	
Eigelb	2 Stück	
Milder Essig oder Zitronensaft	1 TL	
Salz und Pfeffer		Nach Geschmack würzen

Zubereitung:

Eigelbe und Essig/Zitronensaft in einen hohen, schmalen Mixbehälter geben. Mit senkrecht gehaltenem Rührbesen (7) auf höchster Stufe rühren. Während des Rührens das Öl gleichmäßig und langsam (innerhalb ca. 3 Minuten) in einem dünnen Strahl dazugeben, so dass sich eine gute Verbindung mit den anderen Zutaten ergibt. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Rührkuchen

Zutaten	Menge	Anmerkung
Butter	100 g	weich
Zucker	50 g	
Eier	2 Stück	
Vanillezucker	2 Päckchen	
Mehl	150 g	
Backpulver	2 TL	
Milch	2 EL	
Puderzucker		Nach Geschmack

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Eier in eine Rührschüssel geben und mit Rührbesen (7) verrühren. Mehl und Backpulver vermengen, in die Rührschüssel geben und mit den anderen Zutaten verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in eine gut gefettete Kuckenform geben und bei Umluft im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160° C für ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen ca. 5 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen.

Baiser

Zutaten	Menge	Anmerkung
Zucker	200 g	
Eiweiß	von 3 Eiern	

Zubereitung:

Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen (7). Lassen Sie langsam den Zucker hinzurieseln und schlagen Sie so lange, bis der Eischnee steif ist. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und spritzen Sie die Eischneemasse mit einem Spritzbeutel in der gewünschten Form darauf.

Heizen Sie den Backofen auf 120° C vor und lassen Sie die gespritzten Formen je nach Größe ca. 80 bis 100 Minuten lang trocknen.

Zitronen-Quark-Creme

Zutaten	Menge	Anmerkung
Quark	250 g	
Zucker	100 g	
Vanillezucker	1 EL	
Eier	2 Stück	
Zitronensaft	2 EL	

Zubereitung:

Trennen Sie bei beiden Eiern jeweils das Eigelb vom Eiweiß.

Schlagen Sie das Eigelb zusammen mit dem Quark, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig.

Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif und heben es anschließend unter die Quark-Creme.

Joghurtdressing

Zutaten	Menge	Anmerkung
Naturjoghurt	150 g	
Weißwein-Essig	3 EL	
Sonnenblumenöl	3 EL	
Senf	1 - 2 TL	
Salz	1 Prise	
Zucker	1 Prise	

Zubereitung:

Den Naturjoghurt mit dem Weißwein-Essig und dem Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel geben und verrühren. Den Senf, das Salz und den Zucker nach Geschmack hinzugeben und erneut verrühren.

Wir wünschen gutes Gelingen!

9. Reinigung



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Handmixers! Entnehmen Sie vor jeder Reinigung den Akku!



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

- Entfernen Sie den Akku.
- Reinigen Sie den Motorblock (1) mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Benutzen Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Die Rührbesen (7) können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Rührbesen (7) anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie Rührbesen (7) auch in der Spülmaschine reinigen.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

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





11. Problemlösung

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

Der Handmixer hat keine Funktion

- Ist der verwendete Akku aufgeladen? Laden Sie ggf. den Akku auf und probieren Sie es erneut.
- Ist der Akku korrekt eingelegt? Entnehmen Sie den Akku und legen Sie ihn korrekt ein.

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>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 bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.</p> <p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>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.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>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.</p>
	<p>Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.</p> <p>Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: Batterie enthält Blei - Cd: Batterie enthält Cadmium - Hg: Batterie enthält Quecksilber <p>Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.</p> <p>Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.</p>
  ES/PT	<p>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.</p>

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1 – 7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.	
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low-Density	Kunststofftüte zum Schutz des Gerätes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung

13. Konformitätsvermerke



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488719_2407.pdf

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

14. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Service

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

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

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

IAN: 488719_2407



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

