



HAND BLENDER SET SSMSR 600 A1

PL

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

EE

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutus- ja ohutusjuhend

LV

BLENDERIS

Lietošanas instrukcija un drošības norādījumi

DE

AT

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Ostatnia aktualizacja
Selle dokumendi viimase värskendamise kuupäev
Informācijas statuss
Stand der Informationen:
01/2025 - Ident.-No.: SSMSR 600 A1 012025-1

IAN 478883_2410

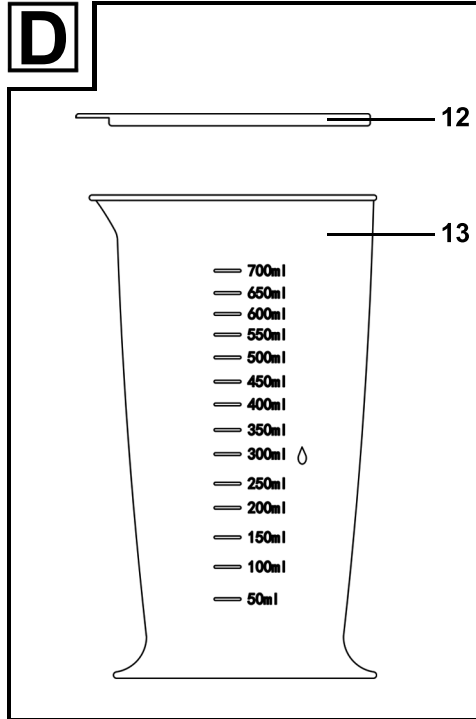
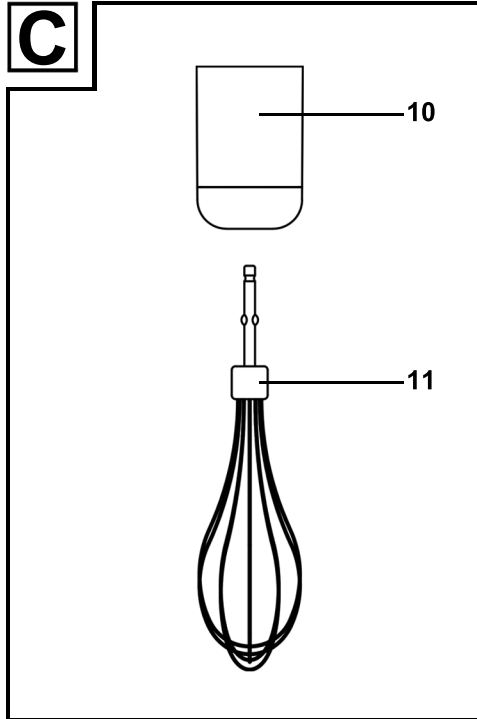
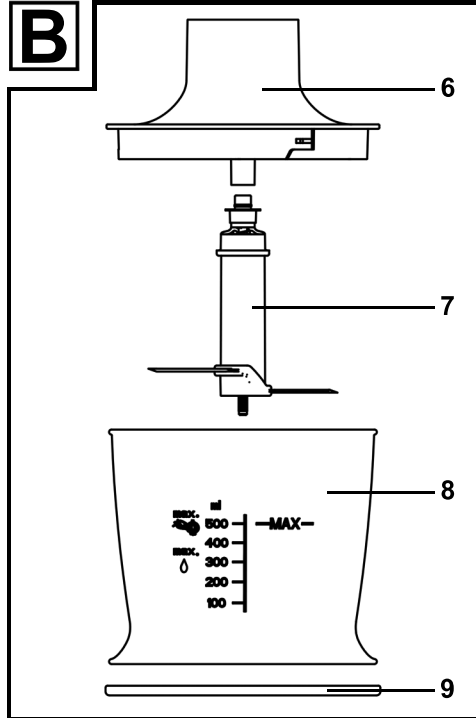
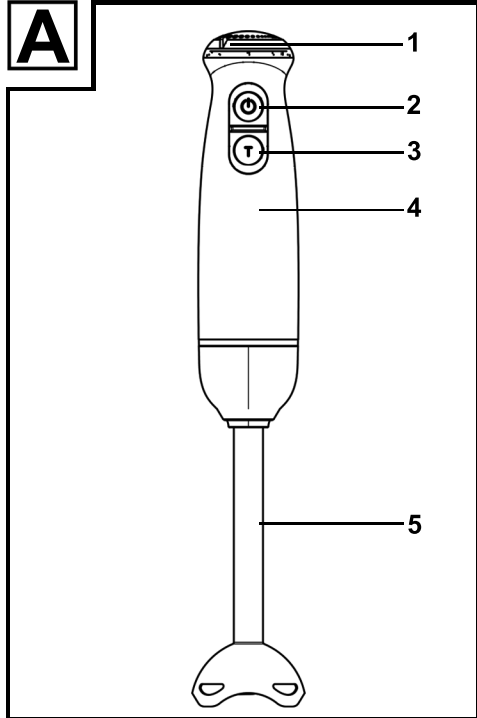
3



IAN 478883_2410

PL

LV



Polski.....2

Eesti keel..... 27

Latviski.....49

Deutsch..... 72



HAND BLENDER SET SSMSR 600 A1

PL

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

EE

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutus- ja ohutusjuhend

LV

BLENDERIS

Lietošanas instrukcija un drošības norādījumi

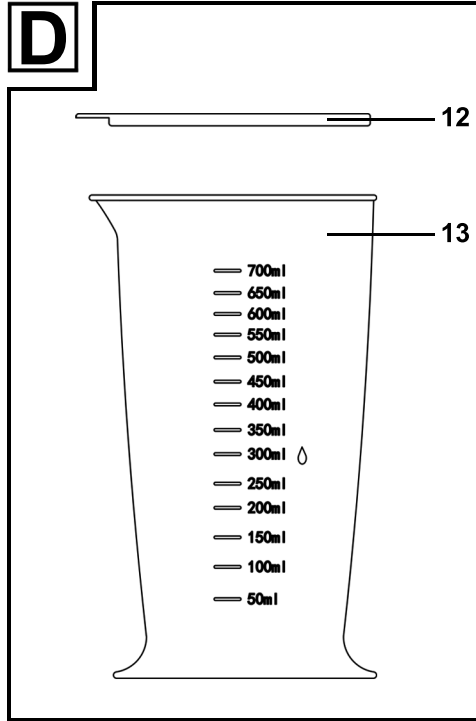
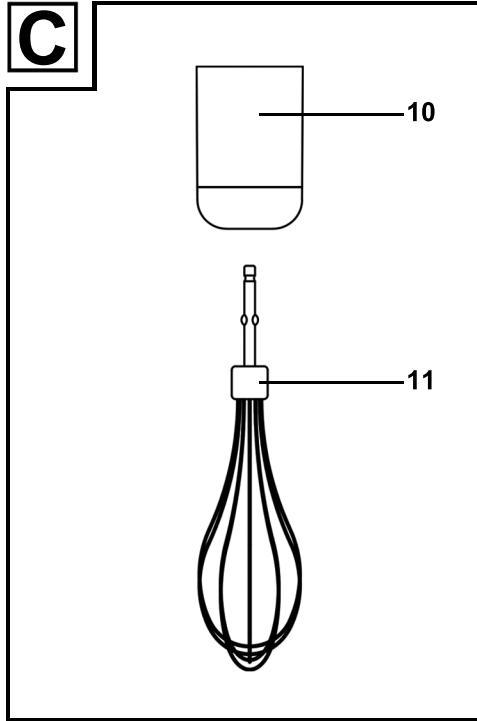
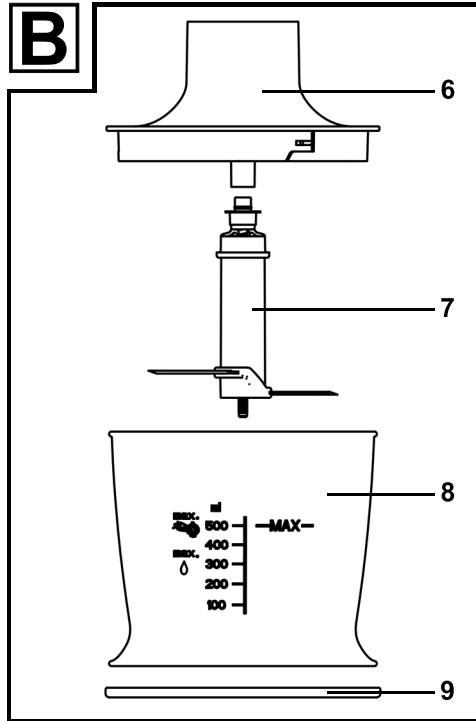
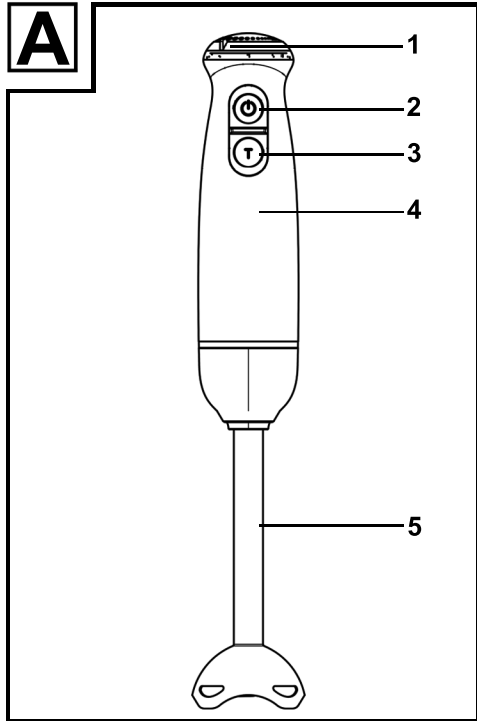
DE AT

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Ostatnia aktualizacja
Selle dokumendi viimase värskendamise kuupäev
Informācijas statuss
Stand der Informationen:
01/2025 - Ident.-No.: SSMSR 600 A1 012025-1



SPIS TREŚCI

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	3
2. Zawartość opakowania	3
3. Dane techniczne	4
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	5
3.2 Czas stygnięcia.....	5
4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
5. Prawa autorskie	12
6. Przed pierwszym użyciem	12
6.1 Nakładanie rozdrabniacza [5] lub trzepaczki [11].....	13
6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza [5] lub trzepaczki [11].....	13
6.3 Łączenie/rozłączanie bloku silnika [4] i misy rozdrabniającej.....	13
6.4 Ustawienie prędkości.....	14
6.5 Miarka [13].....	14
7. Uruchomienie	15
7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem [5].....	15
7.1.1 <i>Tabela z czasem obróbki Rozdrabniacz [5]</i>	16
7.2 Obsługa urządzenia z trzepaczką [11].....	17
7.3 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem.....	17
7.3.1 <i>Tabela z czasem obróbki – misa rozdrabniająca</i>	18
8. Czyszczenie	19
9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane	20
10. Rozwiązywanie problemów	20
11. Propozycje przepisów	21
12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	23
13. Zgodność	24
14. Gwarancja	25

Gratulacje!

Dokonując zakupu blendera ręcznego SilverCrest SSMSR 600 A1 z zestawem, 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. Znajdująca się w zestawie trzepaczka do piany służy do ubijania lub dokładnego ucierania płynnych bądź półpłynnych składników i mieszanek. Blendera nie można używać poza pomieszczeniami zamkniętymi i w tropikalnych strefach klimatycznych. Nie jest on 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**
- **Trzepaczka**
- **Adapter (do trzepaczki)**
- **Misa rozdrabniająca (miska, nóż i pokrywka)**
- **Miarka (z pokrywką)**
- **Skrócona instrukcja [pełna Instrukcja obsługi wkrótce dostępna online]**

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono blender i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Cyfry oznaczają następujące elementy:

Rysunek A – blender

1	Regulator prędkości
2	Przełącznik [normalna prędkość]
3	Przełącznik TURBO [duża prędkość]
4	Blok silnika
5	Rozdrabniacz

Rysunek B – misa rozdrabniająca

6	Pokrywa miski [z napędem]
7	Nóż
8	Miska
9	Pokrywka

Rysunek C – Trzepaczka

10	Adapter [do trzepaczki]
11	Trzepaczka

Rysunek D – Miarka

12	Pokrywka miarki
13	Miarka

3. DANE TECHNICZNE

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SSMSR 600 A1
Zasilanie	220 - 240 V~ [napięcie zmienne], 50-60 Hz
Pobór mocy	600 W
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta z rozdrabniaczem [5] 3 minuty z trzepaczką [11] 1 minuta z rozdrabniaczem
Klasa ochrony	II 

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.



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.

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 w przypadku zastosowania rozdrabniacza [5], 3 minuty w przypadku trzepaczki [11] i 1 minutę w przypadku misy rozdrabniającej.

W przypadku bardzo twardych lub bardzo tykowatych produktów spożywczych (np. mięsa) rozdrabniacza [5] i misy rozdrabniającej nie można używać dłużej niż 30 sekund bez przerwy.

3.2 CZAS STYgniĘCIA

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy krótkotrwałej do 1 minuty z rozdrabniaczem [5] lub do 3 minut z trzepaczką [11] i 1 minuty z misą rozdrabniającą, należy pozostawić blender do ostygnięcia przez:

- co najmniej 2 minuty w razie użycia rozdrabniacza [5] lub misy rozdrabniającej
- co najmniej 3 minuty w razie użycia trzepaczki [11].

Dopiero potem można 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 [4].



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 [13] wskazuje maksymalną ilość płynu, którą można przetwarzać w miarce [13], nie ryzykując przelania się jej zawartości.



Adres producenta

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

- Blender należy użytkować zgodnie z jego przeznaczeniem. W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.

- Blendera nie można używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych. Dotyczy to np. zamrożonych artykułów spożywczych, ziaren kawy, zbóż i przypraw. Nie ma także możliwości przetwarzania czekolady.
- Nie można przetwarzać innych produktów niż artykuły spożywcze. Blender może ulec uszkodzeniu.
- Nie należy używać blendera „na pustym przebiegu”, lecz tylko w połączeniu z odpowiednimi artykułami spożywczymi. Długie używanie blendera „na pustym przebiegu” może spowodować jego uszkodzenie.

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 [5] i nóż [7] 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 nie jest on używany oraz w czasie burzy. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika [4], należy odczekać, aż trzepaczka [11] się zatrzyma. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika [4], należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu [5] się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika [4], należy odczekać, aż nóż [7] w misie rozdrabniającej 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 [5] i nóż [7] w misie rozdrabniającej jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż trzepaczka [11] całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu [5] całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającej się trzepaczki [11]. Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do trzepaczki [11] i nie zbliżać do niej szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża rozdrabniacza [5]. Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do noża i nie zbliżać do niego szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża [7] misy rozdrabniającej. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Blender można podłączyć do sieci dopiero po połączeniu bloku silnika [4] z rozdrabniaczem [5], trzepaczką [11] ew. misą rozdrabniającą. 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. 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 [4], 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 zasilania 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 [4] nie można nigdy zanurzać w wodzie, żadna ciecz nie może się też dostać do wnętrza obudowy bloku silnika [4].

- Jeśli do obudowy bloku silnika [4] dostanie się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Nie należy dotykać bloku silnika [4], 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 krótkotrwałej do 1 minuty w przypadku rozdrabniacza [5], 3 minut w przypadku trzepaczki [11] lub 1 minuty w przypadku misy rozdrabniającej, należy pozostawić blender do ostygnięcia:

- w razie użycia z rozdrabniaczem [5]: przez min. 2 minuty
- w razie użycia z trzepaczką [11]: przez min. 3 minuty
- w razie użycia z misą rozdrabniającą: przez min. 2 minuty

Dopiero potem można kontynuować rozpoczęty proces roboczy. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.

5. PRAWA AUTORSKIE

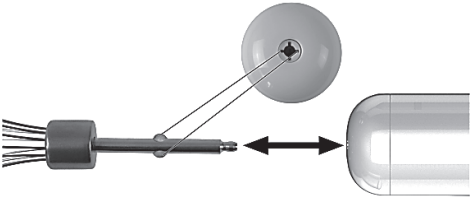
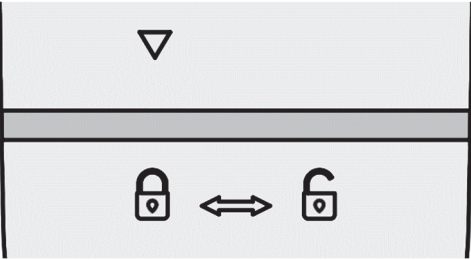
Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje odpowiadają stanowi technicznemu na dzień oddania instrukcji do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian.

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wyjąć z opakowania blender i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Zdjąć wszystkie 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:

Chcąc użyć trzepaczki [11], należy najpierw włożyć ją do załączonego adaptera [10]. Należy postępować w następujący sposób: Wprowadzić oś trzepaczki [11] do części mocującej adaptera [10], aż oś zaskoczy z wyraźnym kliknięciem. Należy zwrócić uwagę, aby 2 wypustki na osi trzepaczki [11] znalazły się w odpowiednich otworach adaptera [10].	
Na bloku silnika [4] znajduje się strzałka (▼). Na rozdrabniaczu [5] i na trzepaczce [11] oraz na misie rozdrabniającej znajdują się następujące oznaczenia:  i . Oznaczenia te pomagają przy nakładaniu i zdejmowaniu rozdrabniacza [5] lub trzepaczki [11] ew. misy rozdrabniającej.	

6.1 NAKŁADANIE ROZDRABNIACZA [5] LUB TRZEPACZKI [11]

- Nałożyć blok silnika [4] na rozdrabniacz [5] lub trzepaczkę [11], aby zaznaczona strzałka (▼) wskazywała na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu [5] lub trzepaczce [11].
- Obrócić teraz blok silnika [4] w kierunku symbolu zamkniętej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka ▼ będzie wskazywać na zamkniętą blokadę  na rozdrabniaczu [5] lub trzepaczce [11]. Należy zwrócić uwagę, aby rozdrabniacz [5] lub trzepaczka [11] zaskoczyła z wyraźnym kliknięciem.

6.2 ZDEJMOWANIE ROZDRABNIACZA [5] LUB TRZEPACZKI [11]

- Obrócić teraz blok silnika [4] w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka (▼) będzie wskazywać na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu [5] lub trzepaczce [11].
- Oddzielić blok silnika [4] od rozdrabniacza [5] lub trzepaczki [11].

6.3 ŁĄCZENIE/ROZŁĄCZANIE BLOKU SILNIKA [4] I MISY ROZDRABNIAJĄCEJ

- Miskę [8] umieścić na równej, stabilnej i suchej powierzchni.
- Umieścić ostrożnie nóż [7] w uchwycie na nóż wewnątrz miski [8]. Podczas nasadzania nieco obrócić i uważać, aby przesunął się ku dołowi na uchwyt na nóż. To, że nóż [7] w tym momencie nie jest osadzony w pełni stabilnie na uchwycie na nóż, jest normalne. Nóż [7] jest osadzony w pełni stabilnie dopiero wtedy, gdy później nałożona jest pokrywka miski [6].

- Umieścić w misce [8] artykuły spożywcze przeznaczone do rozdrobnienia. Uwzględnić przy tym symbole maksymalnych poziomów napełnienia 500 ml  dla artykułów spożywczych i 300 ml  dla płynów.
- Nasadzić teraz pokrywę miski [6] lekkim ruchem od góry na miskę [8], aż będzie ona płasko leżeć na górnej krawędzi miski [8], a nóż [7] będzie prawidłowo wsunięty w pokrywę miski [6]. Teraz przytrzymać miskę [8] jedną ręką i obrócić pokrywę miski [6] maksymalnie w lewo, aby umocować pokrywę miski [6] na misce [8].
- Nałożyć blok silnika [4] na pokrywę miski [6] tak, aby zaznaczona strzałka [▼] wskazywała na otwartą blokadę  na pokrywce miski [6].
- Obrócić teraz blok silnika [4] w kierunku symbolu zamkniętej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka [▼] będzie wskazywać na zamkniętą blokadę  na pokrywce miski [6]. Należy zwrócić uwagę, aby blok silnika [4] zaskoczył z wyraźnym kliknięciem.

Misa rozdrabniająca jest teraz gotowa do użycia.

- Aby ponownie wyjąć blok silnika [4] po użyciu misy rozdrabniającej, należy obrócić blok silnika [4] w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka [▼] będzie wskazywać na otwartą blokadę  na pokrywce miski [6].
- Wyciągnąć teraz blok silnika [4] do góry z misy rozdrabniającej [6].



Jeśli użytkownik chce przechowywać artykuły spożywcze w misce [8], należy skorzystać ze znajdującej się w zestawie pokrywki [9]. Należy najpierw ewentualnie zdjąć pokrywę miski [6] i wyjąć nóż [7].

6.4 USTAWIENIE PRĘDKOŚCI

Regulator prędkości [1] na bloku silnika [4] pozwala ustawić prędkość pracy blendera bez określenia poziomów. Daje to możliwość ustawienia optymalnej prędkości dla każdego przetwarzanego artykułu spożywczego.

- Aby zwiększyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości [1] w kierunku „MAX”.
- Aby zmniejszyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości [1] w kierunku „MIN”.

Ustawienie prędkości jest tylko możliwe, jeśli korzysta się z blendera z przełącznikiem [2] dla normalnej prędkości. Jeśli podczas użytkowania urządzenia używa się przełącznika TURBO [3], dostępny jest od razu maksymalny poziom prędkości przetwarzania.

6.5 MIARKA [13]

- Wchodzącą w skład zestawu miarką [13] można odmierzać ilość płynu do 700 ml.
- Miarkę [13] można też wykorzystać podczas użytkowania rozdrabniacza [5] lub trzepaczki [11] do obróbki produktów spożywczych.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki [13], można do niej nalać tylko maks. 300 ml płynu . W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki [13].

Podczas użytkowania trzepaczki [11] należy korzystać z przełącznika [2], nie można natomiast nigdy korzystać z przełącznika TURBO [3].

7. URUCHOMIENIE

Blender nadaje się do zastosowania w następujących obszarach:

- Rozdrabnianie i miksowanie owoców i warzyw do zup, sosów i kremów.
- mieszanie drinków
- robienie koktajli mlecznych
- ubijanie śmietany, białek itp.
- ucieranie majonezu lub przygotowywanie deserów



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

W razie użycia rozdrabniacza [5] i misy rozdrabniającej do obróbki miękkich produktów spożywczych należy wybrać mniejszą prędkość. W przypadku obróbki twardszych produktów spożywczych należy skorzystać z wyższej prędkości lub prędkości TURBO.

W razie użycia trzepaczki [11] należy ustawić prędkość odpowiednio do zamierzonego efektu obróbki.

7.1 OBSŁUGA URZĄDZENIA Z ROZDRABNIACZEM [5]

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.

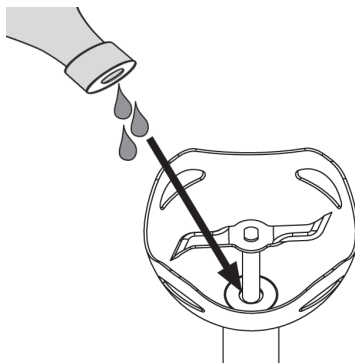
Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającym się nożem, blender należy włączyć dopiero po umieszczeniu rozdrabniacza [5] w miksowanej mieszance.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkt spożywczy umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz [5] włożyć pionowo do miksowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przełącznikiem [2] i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości [1]. Jeśli użytkownik zamierza od razu skorzystać z najwyższego poziomu prędkości, może zamiast tego uruchomić blender przełącznikiem TURBO [3]. Wybrany przycisk należy przytrzymać podczas procesu mieszania lub miksowania. Jeśli rozdrabniacz [5] utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić przycisk 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 przycisk [2] lub przycisk TURBO [3], kiedy rozdrabniacz [5] znajduje się jeszcze w mieszance.
- Odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć rozdrabniacz [5] 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 [5]. W tym celu należy także uwzględnić rysunek obok.



Aby ułatwić mycie należy bezpośrednio po użyciu trzymać rozdrabniacz [5] w naczyniu z czystą wodą, a następnie kilkakrotnie krótko nacisnąć przełącznik [2].

7.1.1 TABELA Z CZASEM OBRÓBKI ROZDRABNIACZ [5]

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 z rozdrabniaczem [5] wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 2 minuty.

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

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



Jeśli użytkownik korzysta z miarki [13], można do niej nalać tylko maks. 300 ml płynu . W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki [13]. W przypadku stosowania większych ilości należy użyć naczynia do blendowania dostosowanego do przetwarzanej ilości.

7.2 OBSŁUGA URZĄDZENIA Z TRZEPACZKĄ [11]



Chcąc uniknąć rozprysków podczas mieszania płynów, nigdy nie należy używać trzepaczki [11] z przełącznikiem TURBO [3].

Włąć poddawany obróbce płyn do wchodzącej w skład zestawu miarki [13 - maks. napęlić do 300 ml] lub innego wąskiego, wysokiego pojemnika z równym dnem. Pozwala to uzyskać bardziej jednolity efekt przetwarzania.

Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającą się trzepaczką [11], blender należy włączyć dopiero po zanurzeniu trzepaczki [11] w ubijanych produktach.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkty spożywcze należy umieścić w odpowiednim pojemniku.
- Trzepaczkę [11] włożyć pionowo do ubijanych produktów.
- Uruchomić blender przełącznikiem [2] i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości [1]. Przełącznik [2] należy przytrzymać podczas pracy urządzenia. Jeśli występują za duże rozpryski, należy zmniejszyć prędkość.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia ubijanych produktów, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem.
- Jeśli efekt procesu ubijania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przełącznik [2] wtedy, gdy trzepaczka [11] znajduje się jeszcze w ubijanych produktach.
- Odczekać, aż trzepaczka [11] całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć ją z przetwarzanej potrawy.

7.3 OBSŁUGA URZĄDZENIA Z ROZDRABNIACZEM



Należy uwzględnić symbole maksymalnych poziomów napęlienia 500 ml  dla artykułów spożywczych i 300 ml  dla płynów.

Aby móc odmierzyć prawidłową ilość płynu przy pomocy umieszczonej skali, podczas procesu odmierzania musi być koniecznie zamontowany nóż [7].

Po złożeniu miski rozdrabniającej i połączeniu jej z blokiem silnika [4]:

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przytrzymać przycisk [2] wciśnięty, aby móc przetwarzać artykuł spożywczy z normalną prędkością. W razie potrzeby wyregulować prędkość regulatorem prędkości [1]. Lub użyć przycisku TURBO [3], aby pracować bezpośrednio z maksymalną prędkością.



Trzymać misę rozdrabniającą jedną ręką, obsługując drugą ręką przycisk [2, 3].

Nigdy nie oddzielać bloku silnika [4] od pokrywy miski [6] podczas obsługiwanego przycisku [2, 3].

Puścić wciśnięty przycisk [2, 3], kiedy efekt obróbki produktu spożywczego jest zadowalający.

7.3.1 TABELA Z CZASEM OBRÓBKİ – MISA ROZDRABIAJĄCA

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 z misą rozdrabniającą wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 2 minuty.

Artykuł spożywczy	Ilość (maks.)	Prędkość	Czas obróbki
cebula **	200 g	Poziom MIN	5 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć
czosnek	25 ząbków	Poziom MIN do MAX *	ok. 15 sekund
mak	200 g	Poziom MIN do MAX *	ok. 15 sekund
migdały/orzechy laskowe	200 g	Poziom TURBO	ok. 20 sekund
orzechy włoskie	200 g	średnia prędkość *	ok. 15 sekund
parmezan/ser twardy	250 g	Poziom TURBO	ok. 30 sekund
pietruszka **	30 g	Poziom TURBO	5 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć
świeże zioła **	40 g	Poziom TURBO	6 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć

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

** : Podczas obróbki tych artykułów spożywczych pomiędzy opisanymi procesami krótkotrwałej obróbki wstrząsnąć, potrząsnąć ew. poklepać miskę [8], aby przesunąć nieprzetworzone kawałki rozdrabnianych artykułów w stronę noża i uzyskać optymalny efekt.

8. CZYSZCZENIE



Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała! Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu [5] jest bardzo ostry!



Ostrzeżenie przed uszkodzami 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 [5], nóż [7] lub trzepaczkę [11] bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zaschnięciu artykułów spożywczych. Szczególnie po przetwarzaniu bardzo słonych artykułów spożywczych należy natychmiast przepłukać rozdrabniacz [5], nóż [7] lub trzepaczkę [11] czystą wodą.

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddzielić rozdrabniacz [5] lub trzepaczkę [11] od bloku silnika [4].
- Trzepaczkę można odłączyć [11] od adapteru [10], wyjmując oś trzepaczki [11] z mocowania na adapterze [10].
- Wyjąć nóż [7] z miski [8].
- Blok silnika [4], pokrywę miski [6] i adapter [10] należy czyścić lekko zwilżoną szmatką, a następnie dobrze wytrzeć części. W razie potrzeby należy użyć nieco płynu do mycia naczyń. Płukanie z dodatkiem płynu do mycia naczyń mogłoby spowodować nieodwracalne szkody!
- Rozdrabniacz [5], nóż [7], miskę [8], pokrywkę [9], trzepaczkę [11], pokrywka miarki [12] i miarkę [13] można umyć z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy obficie spłukać urządzenie czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Następnie należy dokładnie osuszyć części.
- Ewentualnie rozdrabniacz [5], nóż [7], miskę [8], pokrywkę [9], trzepaczkę [11], pokrywka miarki [12] i miarkę [13] można także umyć w zmywarce.



Aby uzyskać optymalny efekt czyszczenia rozdrabniacza [5] podczas mycia w zmywarce, należy zwrócić uwagę, aby był umieszczony pionowo i skierowany nożem ku górze. Następnie pozostawić rozdrabniacz [5] do wyschnięcia.

9. PRZECHOWYWANIE W CZASIE, KIEDY URZĄDZENIE NIE JEST WYKORZYSTYWANE

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

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli blender nie działa tak jak zwykle, należy najpierw spróbować rozwiązać problemy na podstawie podanych poniżej wskazówek. Jeśli po zastosowaniu wskazówek podanych poniżej problem dalej występuje, należy skontaktować się z naszym serwisem.

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 [4] i rozdrabniacz [5], trzepaczka [11] ew. misa rozdrabniająca nie zostały dobrze ze sobą połączone. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.
- Czy w pojemniku do miksowania ew. w misce [8] znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Miksowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt łukowate.

11. PROPOZYCJE PRZEPISÓW

Majonez

Składniki	Ilość	Komentarz
olej spożywczy	250 g	koniecznie w gramach, nie mililitrach; musi koniecznie być w temperaturze pokojowej
żółtko jajka	1 sztuka	musi koniecznie być w temperaturze pokojowej
ocet	15 g	np. ocet winogronowy, ale nie esencja octowa! musi koniecznie być w temperaturze pokojowej
sól, cukier, musztarda, pieprz lub inne przyprawy	do smaku	Dodatek przypraw jest opcjonalny, a ich ilość można dostosować do własnych upodobań.

Przygotowanie:

Ocet i jajko umieścić w kielichu i zamieszać, następnie powoli wlewając olej (250 g w ok. 150 sekund) jednocześnie rozpocząć proces miksowania przy użyciu trzepaczki [11]. Potem dodać wszystkie pozostałe opcjonalne składniki. Miksować z najwyższą prędkością, aż powstanie jednolita masa.

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 przy użyciu rozdrabniacza [5] na średnich obrotach, aby uzyskać lassi o kremowej konsystencji.

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 przy użyciu rozdrabniacza [5] do uzyskania pożądanej kremowej konsystencji. Pozostałe 250 g truskawek pokroić w kostki i rozłożyć do 6 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	½ pęczka	
naciowa pietruszka gładka	1 pęczek	
orzeszki piniowe	3 ŁYŻKI	
parmezan	70 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 [13] i zmiksować przy użyciu rozdrabniacza [5] na gładko na pełnych obrotach. Rozłożyć pesto do 2 słoiczek szklanych i połączyć nieco oliwą.

Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi

Składniki	Ilość	Komentarz
ser 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 przy użyciu rozdrabniacza [5] na wolnych obrotach, aż powstanie kremowa masa. Na koniec wmieszać drobno posiekane orzechy włoskie.

Życzymy powodzenia i smacznego!

12. 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.

Dotyczy tylko Francji:



„łatwiejsze sortowanie”

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

Dotyczy tylko Hiszpanii i Portugalii: Proszę oddzielić materiał opakowaniowy i wyrzucić go do odpowiednich pojemników, uwzględniając symbole na opakowaniu:		ES/PT AMARILLO AMARELO ES/PT AZUL ES/PT VERDE	
	Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami [a] i liczbami [b], które mają następujące znaczenie:		
	1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: kompozyty.		
Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu	
	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny	
	Papier	Bibułka wewnątrz opakowania handlowego	
	Chlorowany polietylen	Plastikowa torba	

13. ZGODNOŚĆ



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



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

Pełną deklarację zgodności UE i ew. inne deklaracje zgodności można pobrać pod adresem:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/478883_2410.pdf

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

14. GWARANCJA

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

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

Warunki gwarancji

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

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

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

Zakres gwarancji

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

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.

- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 478883_2410



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

SISUKORD

1. Otstarbekohane kasutamine	28
2. Tarnekomplekt	28
3. Tehnilised andmed	29
3.1 Lühike tööaeg	30
3.2 Mahajahtumisaeg	30
4. Ohutusjuhised	30
5. Autoriõigused	35
6. Enne kasutuselevõttu	36
6.1 Saumikseriotsaku [5] või vispli [11] paigaldamine	36
6.2 Saumikseriotsaku [5] või vispli [11] eemaldamine	36
6.3 Mootoriploki [4] ja hakkija ühendamine/lahutamine	36
6.4 Kiiruse seadistamine	37
6.5 Mõõteanum [13]	37
7. Kasutuselevõtt	38
7.1 Kasutamine saumiksriotsakuga [5]	38
7.1.1 Töötlemisaegade tabel – püreeestamissau [5]	39
7.2 Seadme kasutamine vispliga [11]	40
7.3 Seadme kasutamine hakkijaga	40
7.3.1 Töötlemisaegade tabel – hakkija	41
8. Puhastamine	41
9. Masina hoiustamine, kui seda ei kasutata	42
10. Probleemide lahendamine	42
11. Retseptisoovitused	43
12. Keskkonnavalad juhised ja kasutuselt kõrvaldamise teave	45
13. Vastavustunnistused	46
14. Märkused garantil kohta	47

Palju õnne!

Saumikseri komplekti SilverCrest SSMSR 600 A1 ostuga, millele viidatakse alljärgnevalt kui saumikserile, olete otsustanud kvaliteetse toote kasuks.

Tutvuge saumiksriga enne selle esimest kasutuskorda ja lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi. Pöörake tähelepanu eelkõige ohutusjuhistele ja kasutage saumiksrit üksnes selles kasutusjuhendis kirjeldatud viisil ning nimetatud kasutusvaldkondades.

Hoidke seda kasutusjuhendit kindlas kohas. Saumiksri kolmandatele isikutele edasiandmise korral pange kaasa ka kõik asjakohased dokumendid.

1. OTSTARBEKOHANE KASUTAMINE

Saumikser on majapidamisseade, mis on ette nähtud ainult väikeses koguses ja ilma luudeta toiduainete hakkimiseks ning püreestamiseks. Kaasasoleva vispliga saab vedelaid või poolvedelaid koostisosi ning segusid vahustada või peenestada. Saumiksrit ei tohi kasutada väljaspool suletud ruume ega troopilise kliimaga piirkondades. See ei ole ette nähtud tööstuslikuks ega äriliseks kasutamiseks. Kasutage saumiksrit üksnes eluruumides eraviisilisel otstarbel, igasugune muu kasutusviis on mitteotstarbekohane. Saumikser täidab kõiki CE-vastavusega seotud asjakohaseid norme ja standardeid. Kui saumiksrit muudetakse tootjaga kooskõlastamata, ei pruugi seade neile standarditele enam vastata. Sellest tulenevate kahjude või tõrgete korral on välistatud igasugune tootja vastutus.

Järgige sihtriigi riiklikke eeskirju või õigusakte.

2. TARNEKOMPLEKT

Võtke saumikser ja kõik selle tarvikud pakendist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kontrollige, kas kõik komponendid on komplektised ja kahjustamata. Kui seade pole komplektne või on kahjustatud, pöörduge tootja poole.

- Mootoriplokk toitejuhtme ja -pistikuga
- Püreestamissau
- Vispel
- Adapter (visplile)
- Hakkija (kauss, lõiketera ja kaas)
- Mõõteanum (mõõteanuma kaanega)
- Lühijuhend (täielik kasutusjuhend on saadaval veebis)

Sellel kasutusjuhendil on lahti pööratav ümbris. Ümbrise siseküljel on kujutatud saumiksrit ja kõiki juhtelemente koos numbritega. Numbritel on järgmine tähendus:

Joonis A – saumikser

1	Kiiruse regulaator
2	Lüliti [normaalne kiirus]
3	TURBO-lüliti [kiire kiirus]
4	mootoriplokk
5	Püreeestamissau

Joonis B – hakkija

6	Kausi kate [ajamiga]
7	Lõiketera
8	kauss
9	kaas

Joonis C – vispel

10	Adapter [visplile]
11	Vispel

Joonis D – mõõteanum

12	Mõõteanuma kaas
13	Mõõteanum

3. TEHNILISED ANDMED

Tootja	TARGA GmbH
Nimetus	SilverCrest SSMSR 600 A1
Toide	220–240 V~ [vahelduvvool], 50–60 Hz
Võimsustarve	600 W
KB-aeg	1 minut saumiksriga [5] 3 minutit vispliga [11] 1 minut hakkijaga
Kaitseklass	II 

Tehnilisi andmeid ning disaini võidakse etteteatamiseta muuta.



Toote 50 ja 60 Hz vahel ümberseadistamiseks ei ole kasutaja poolset toimingut vaja.
Toode kohandub nii 50 kui ka 60 Hz jaoks.

3.1 LÜHIKE TÖÖAEG

Lühike tööaeg tähistab seda, kui kaua saab saumiksrit järjest kasutada, ilma et mootor üle kuumeneks ja kahjustuks. Saumikseri lühike tööaeg on 1 minut saumikseriotsaku [5] kasutamise puhul, 3 minutit vispli [11] kasutamise puhul ja 1 minut hakkija kasutamise puhul.

Katkestusteta võib saumikseriotsakut [5] ja hakkijat kasutada väga tahkete või viskoossete toiduainete korral [nt liha] maksimaalselt 30 sekundit.

3.2 MAHAJAHTUMISAEG

Pärast maksimaalset kasutusaega kuni 1 minut saumikseriotsaku [5] puhul või kuni 3 minuti vispli [11] puhul ja 1 minut hakkija puhul laske saumikseril jahtuda:

- vähemalt 2 minutit saumikseriotsaku [5] või hakkija kasutamisel
- vähemalt 3 minutit vispli [11] kasutamisel

Jätkake alustatud tööd alles pärast seda.

4. OHUTUSJUHISED

Enne seadme esimest kasutamist lugege järgmised juhised põhjalikult läbi ning järgige kõiki hoiatusjuhiseid isegi siis, kui olete elektrooniliste ja majapidamisseadmete kasutamisega kursis. Hoidke see kasutusjuhend hoolikalt edaspidiseks kasutamiseks alles. Kui müüte seadme ära või annate edasi, pange seadmega tingimata kaasa ka see kasutusjuhend. Juhend on seadme osa.

Kasutatud tähiste selgitus



OHT! See tunnussõna tähistab kõrge riskiastmega ohtu, mille tagajärjeks on juhul, kui seda ei väldita, surm või rasked vigastused.



HOIATUS! See tunnussõna tähistab keskmise riskiastmega ohtu, mille tagajärjeks on juhul, kui seda ei väldita, surm või rasked vigastused.



OHT! See tähis viitab elektrilöögist tingitud eluohtlikule või tervist ohustavale olukorrale ja/või materiaalsele kahjule.



Tuleoht! See tähis hoiatab suuniste eiramisel tekkida võiva põletusohu eest.



See tähis juhhib tähelepanu sellele, et mootoriplokki [4] ei tohi mitte kunagi vette panna.



See tähis tähistab osi, mida saab pesta nõudepesumasinas.



See tähis viitab toodetele, mille füüsilist ja keemilist koostist on testitud ning mida vastavalt määruse EÜ 1935/2004 nõuetele peetakse toiduainetega kokkupuutumise korral tervisele ohutuks.



See sümbol viitab teema kohta antavatele informatiivsetele lisajuhistele.



See mõõteanumal [13] olev sümbol tähistab maksimaalset vedeliku kogust, mida saab mõõteanumas [13] töödelda ilma, et vedelik läheks üle ääre.



Tootja aadress

Etteaimatav väärkasutus

- Kasutage saumiksrit sihtotstarbeliselt. Seadme väär kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Saumiksrit ei tohi kasutada väga kõvade toiduainete tükeldamiseks. Selle alla kuuluvad nt külmutatud toiduained, kohvioad, teravili ja vürtsid. Ka šokolaadi ei saa töödelda.
- Töödelda tohib ainult toiduaineid. Saumikser võib kahjustuda.
- Ärge käitage saumiksrit õhus, vaid üksnes koos sobivate toiduainetega. Pikemaajaline õhus käitamine võib saumiksrit kahjustada.

Inimeste ohutus

- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke saumikser ja selle toitejuhe laste käeulatuses eemal. Hoidke lastel silm peal ja ärge lubage neil seadmega mängida. Eriti tuleb laste käeulatuses eemal hoida just saumikseriotsak [5] ja lõiketera [7], et mitte lasta neil sellega ennast vigastada.



OHT! Pakkematerjal ei ole mänguasi. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Lämbumisoht. Hoidke seade laste käeulatuses eemal.

- Seda seadet tohivad kasutada vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui nende järele valvatakse või kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadmest tulenevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.



OHT! Vigastusoht

- Enne lisatarvikute vahetamist, mis töö käigus liiguvad, tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust eraldada.
- Eraldage saumikser vooluvõrgust, kui panete seda kokku, võtate lahti või tahate seda puhastada. Seda tehke ka siis, kui seadet ei kasutata või kui väljas on äike. On olemas vigastusoht!
- Oodake enne mootoriploki [4] eemaldamist vispli [11] seiskumist. On olemas vigastusoht!
- Oodake enne mootoriploki [4] eemaldamist saumiksriotsaku [5] seiskumist. Ärge kunagi võtke käega kinni liikuvast lõiketerast. On olemas vigastusoht!

- Oodake enne mootoriploki [4] eemaldamist hakkijas lõiketera [7] seiskumist. Ärge kunagi võtke käega kinni liikuvast lõiketerast. On olemas vigastusoht!
- Olge saumiksri puhastamisel ettevaatlik! Saumikseriotsaku [5] lõiketera ja hakkija lõiketera [7] on väga teravad! Tekib vigastuste oht!
- Oodake pärast väljalülitamist, et vispel [11] seisku enne, kui tõmbate saumikseri toiduainemassist välja. On olemas vigastusoht!
- Oodake pärast väljalülitamist, et saumikseriotsaku [5] lõiketera seisku enne, kui tõmbate saumikseri toiduainemassist välja. On olemas vigastusoht!
- Ärge kunagi võtke käega kinni liikuvast visplist [11]. Ärge hoidke visplis [11] esemeid ja hoidke sellest eemal laiad rõivad ja pikad juuksed. On olemas vigastusoht!
- Ärge kunagi võtke käega kinni saumiksriotsaku [5] pöörlevast lõiketerast. Ärge hoidke lõiketera juures esemeid ja hoidke pöörlevast lõiketerast eemal laiad rõivad ja pikad juuksed. On olemas vigastusoht!
- Ärge kunagi võtke käega kinni hakkija pöörlevast lõiketerast [7]. On olemas vigastusoht!



OHT elektrilöögi tõttu

- Ühendage saumikser alles siis toitevõrguga, kui mootoriplokk [4] ja saumikseriotsak [5], vispel [11] või hakkija on kokku monteeritud. Esineb elektrilöögioht!
- Ühendage saumikser üksnes nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti juurdepääsetavasse pistikupessa, mille võrgupinge

vastab tüübisildil toodule. Pistikupesa peab pärast ühendamist olema endiselt hõlpsasti ligipääsetav, et saaksite toitepistiku hädaolukorras kiiresti lahti ühendada.

- Ärge kunagi käitage saumiksrit vanni, duši või täidetud veekausi lähedal.
- Toitejuhe ja pistik ei tohi olla kahjustatud.
- Kui seadme toitejuhe saab kahjustada, peab selle ohtude vältimiseks asendama kas tootja või klienditeenindustöötaja või samasuguse kvalifikatsiooniga isik.
- Ärge mitte kunagi avage mootoriploki [4] korpust, sest see ei sisalda hooldatavaid osi. Avatud korpuse korral on olemas elektrilöögioht.
- Kui märkate suitsu tekkimist, ebatavalist müra või ebameeldivat lõhna, tõmmake toitepistik viivitamatult pistikupesast välja. Sellistel juhtudel ei tohi saumiksrit edasi kasutada enne, kui spetsialist on selle üle vaadanud. Ärge mitte mingil juhul hingake sisse võimaliku seadmepõlengu suitsu. Kui olete suitsu sellegipoolest sisse hinganud, pöörduge arsti poole. Suitsu sissehingamine võib tervist kahjustada, on vigastusoht!
- Veenduge, et toitejuhet ei kahjustaks teravad servad ega kuumad kohad. Toitejuhet ei tohi esemete vahele jätta ega muljuda. Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja, hoides kinni pistikust, mitte juhtmest. Paigutage toitejuhe alati nii, et keegi ei saaks sellele peale astuda ega selle otsa komistada. On olemas vigastusoht!
- Seade tuleb järelvalve puudumise korral enne kokkupanekut, koost lahtivõtmist või puhastamist alati vooluvõrgust lahutada. Esineb elektrilöögioht!



Mootoriplokki [4] ei tohi kunagi vette kasta ning vedelikuc ei tohi kunagi mootoriploki [4] korpusesse sattuda.

- Kui mootoriploki [4] korpusesse satub vett, lahutage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge klienditeeninduse poole. Esineb elektrilöögioht!
- Ärge kunagi puudutage mootoriplokki [4], toitekaablit ega pistikut märgade kätega. Esineb elektrilöögioht!
- Lahutage saumikser vahetult pärast kasutamist toitevõrgust. Seade on voolu alt väljas ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahutatud. Esineb elektrilöögioht!



Tulekahju OHT

Pärast maksimaalset kasutusaega kuni 1 minut saumikseriotsaku [5] puhul või kuni 3 minuti vispli [11] puhul ja 1 minut hakkija puhul laske saumikseril jahtuda vähemalt:

- 2 minutit saumikseriotsakuga [5] kasutamisel
- 3 minutit vispliga [11] kasutamisel
- 2 minutit hakkijaga kasutamisel

Jätkake alustatud tööd alles pärast seda. Esineb tulekahjuoht.

5. AUTORIÕIGUSED

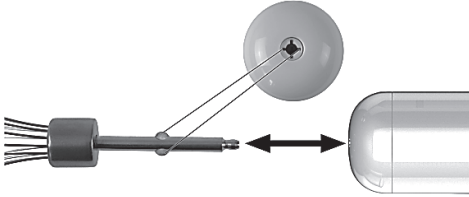
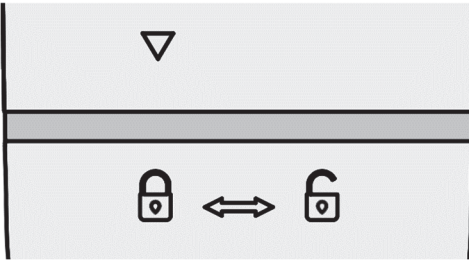
Selle kasutusjuhendi kogu sisu on kaitstud autoriõigustega ning seda pakutakse lugejale üksnes teabeallikana. Andmete ja teabe igasugune kopeerimine või paljundamine on autori sõnaselge kirjaliku loata keelatud. See puudutab ka sisu ja andmete äriotstarbel kasutamist. Tekst ja joonised vastavad trükkiminekuaegsele tehnilisele tasemele. Jätame endale õiguse teha muudatusi.

6. ENNE KASUTUSELEVÖTTU

Võtke saumikser ja kõik tarvikud pakendist välja ning kontrollige tarne komplektust. Eemaldage kõik kaitsekiled. Hoidke pakkematerjal lastest eemal ja visake see keskkonda säästvalt ära.

Enne esimest kasutuskorda tuleb saumiksrit põhjalikult puhastada peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

Kompleteerige saumikser kokku pärast seda, kui puhastatud osad on täiesti ära kuivanud.

Vispli [11] kasutamiseks peab selle esmalt kaasasolevasse adapterisse [10] paigaldama. Tehke järgmist. Sisestage vispli [11] vars adapteris [10] olevasse avausse, kuni vars lukustub kuuldavalt. Pidage silmas, et vispli [11] varrel olevad 2 lukustussakki ulatuksid vastavatesse avaustesse adapteril [10].	
Mootoriploki [4] on noolemarkeering (▼). Saumikseriotsakul [5], visplil [11] ja hakkijal on järgmised markeeringud:  ja . Need markeeringud aitavad teid saumikseriotsaku [5], vispli [11] või hakkija paigaldamisel ja eemaldamisel.	

6.1 SAUMIKSERIOTSAKU [5] VÕI VISPLI [11] PAIGALDAMINE

- Paigaldage mootoriplokk [4] selliselt saumikseriotsakule [5] või visplile [11] selliselt, et noolemärgistus (▼) oleks suunatud avatud luku ikoonile  püreeestamissaual [5] või visplil [11].
- Paigaldage nüüd mootoriplokk [4] nii kaugele suletud lukusümboli suunas, et noolemärgistus (▼) oleks suunatud suletud luku ikoonile  saumikseriotsakul [5] või visplil [11]. Jälgige, et saumikseriotsak [5] või vispel [11] lukustuksid kuuldavalt ja tuntavalt.

6.2 SAUMIKSERIOTSAKU [5] VÕI VISPLI [11] EEMALDAMINE

- Paigaldage mootoriplokk [4] nii kaugele avatud lukusümboli suunas, et noolemärgistus (▼) oleks suunatud avatud luku ikoonile  saumikseriotsakul [5] või visplil [11].
- Eraldage saumikseriotsak [5] või vispel [11] mootoriplokist [4].

6.3 MOOTORIPLOKI [4] JA HAKKIJA ÜHENDAMINE/LAHUTAMINE

- Asetage kauss [8] tasasele ja kuivale pinnale.

- Pange nüüd ettevaatlikult lõiketera [7] terahoidikule kausi [8] sees. Keerake seda pealepanemisel natukene ja jälgige, et see libiseks lõpuni terahoidikule alla. See on täiesti tavaline, kui lõiketera [7] ei asetse sel hetkel tugevalt terahoidikul. Lõiketera [7] on korralikult kinni, kui hiljem pannakse kausi kate [6] peale.
- Pange hakitavad toiduained kaussi [8]. Pöörake seejuures tähelepanu maksimaalsetele täitekogustele 500 ml  toiduainete puhul ja 300 ml  vedelike puhul.
- Asetage nüüd kausi kate [6] kerge liigutusega lõdvalt ülalt kausile [8], kuni see asetseb kausi [8] ülemise servaga ühetasaselt ja lõiketera [7] haakub õigesti kausi kattesesse [6]. Hoidke nüüd kaussi [8] ühe käega kinni ja keerake kausi katet [6] nii palju kui võimalik vasakule, et fikseerida kausi kate [6] kausile [8].
- Paigaldage mootoriplokk [4] kausi kattele [6] selliselt, et noolemärgistus (▼) oleks suunatud avatud luku ikoonile  kausi kattelt [6].
- Paigaldage nüüd mootoriplokk [4] nii kaugele suletud lukusümboli suunas, et noolemärgistus (▼) oleks suunatud suletud luku ikoonile  kausi kattelt [6]. Jälgige, et mootoriplokk [4] lukustuks kuuldavalt ja tuntavalt.

Hakkija on nüüd käitamisvalmis.

- Pärast hakkija kasutamist mootoriploki [4] jälle eemaldamiseks, keerake mootoriploki [4] nii kaugele avatud lukusümboli suunas, et noolemärgistus (▼) oleks suunatud avatud luku ikoonile  kausi kattelt [6].
- Eraldage nüüd mootoriplokk [4] suunaga üles kausi kattelt [6].



Kui soovite kausis [8] olevaid toiduaineid säilitada, kasutage kaasasolevat kaant [9]. Vajaduse korral eemaldage esmalt kausi kate [6] ja lõiketera [7].

6.4 KIIRUSE SEADISTAMINE

Kiiruse regulaatoriga [1] mootoriploki [4] saate sujuvalt reguleerida saumikseri kiirust. Nii saate iga töödeldava toiduaine jaoks valida optimaalse kiiruse.

- Nihutage kiiruse regulaator [1] väärtuse „MAX“ suunas, et kiirust suurendada.
- Nihutage kiiruse regulaator [1] väärtuse „MIN“ suunas, et kiirust vähendada.

Kiirust saab seadistada ainult siis, kui käitate saumiksrit tavapärase kiiruse lülitist [2]. TURBO-lülitiga [3] käitamise puhul saab kohe kasutada maksimaalset töötluskiirust.

6.5 MÕÕTEANUM [13]

- Kaasasoleva mõõteanumiga [13] saate mõõta kuni 700 ml vedelikku.
- Lisaks saate mõõteanumat [13] kasutada oma toiduainete töötlemiseks saumikseriotsaku [5] või vispliga [11].



Kui kasutate mõõteanumat [13] töötlemisel, võib selle täita maksimaalselt 300 ml  ulatuses. Vastasel juhul võib vedelik mõõteanumast [13] välja joosta või pritsida. Kasutage vispliga [11] töötamisel lülitit [2] ja mitte kunagi TURBO-lülitit [3].

7. KASUTUSELEVÕTT

Saumikser sobib kasutamiseks järgmistel juhtudel.

- Juurviljade ja köögiviljade tükeldamine ja püreestamine supptide, kastmete ja dipikastmete tegemiseks.
- Jookide segamine.
- Piimakokteilide valmistamine.
- Vahukoore, jäätise vahustamine jne.
- Majoneesi valmistamine või magustoidu segamine.



Soovitame saumiksri pöörete arvu kohandada töödeldavate toiduainete jaoks sobivaks.

Saumiksriotsaku [5] ja hakkija kasutamise korral valige pehmete toiduainete puhul aeglasem kiirus ja tahkemate toiduainete puhul kõrgem kiirus või TURBO-kiirus.

Vispli [11] kasutamise korral kohandage kiirust vastavalt soovitud töötlustulemusele.

7.1 KASUTAMINE SAUMIKSRIOTSAKUGA [5]

Kallake tükeldatavad toiduained võimaluse korral kitsasse, kõrgesse anumasse, millel on sile põhi. See on eeldus ühtlase püree saavutamiseks. Mõistagi saab seadet kasutada ka tavalises keedupotis.

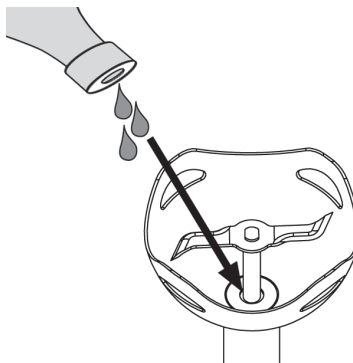
Pöörlevast noast tingitud vigastuste vältimiseks lülitage saumikser sisse alles siis, kui saumiksriotsak [5] on segusse sisse pandud.

Tehke järgmist.

- Kallake töödeldavad toiduained sobivasse mahutisse või potti.
- Suunake saumiksriotsak [5] 90-kraadise nurga all segusse.
- Käivitage saumikser vastavalt vajadusele lülitist [2] ning valige kiiruse regulaatori [1] abil sobiv kiirus. Kui kasutate kohe kõige kiiremat kiirust, saate saumiksri käivitada hoopis TURBO-lülitist [3]. Hoidke valitud nuppu segamis- või püreestamisprotsessi käigus all. Kui saumiksriotsak [5] tekitab mahuti põhjas vaakumi, laske nupp korraks lahti ja jätkake seejärel segamist.
- Segu ühtlaseks segamiseks liigutage saumiksrit püreestamise ajal kergelt edasi-tagasi.
- Kui segamistulemus vastab teie ootustele, laske lüliti [2] või TURBO-lüliti [3] lahti juba siis, kui vispel [5] on segus.
- Oodake enne saumiksriotsaku [5] töödeldavast toiduainest eemaldamist, et nuga seiskuks.



Kui kuulete töö ajal ebatavalisi hääli, nt kriuksumine vms, tilgutage saumikseriotsaku [5] ajamiteljele veidi toiduõli. Selle puhul järgige kõrvalolevat graafikut.



Puhastamise lihtsustamiseks hoidke saumikseriotsakut [5] kohe pärast kasutamist puhta veega anumaski ja vajutage mitu korda lülile [2].

7.1.1 TÖÖTLEMISAEGADE TABEL – PÜREESTAMISSAU [5]

Järgnev tabel aitab teil orienteeruda erinevate toiduainete töötlemisel. Saumiksri ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatud töötlemisaegadest. Kui selle aja jooksul ei ole saavutatud segamistulemus, mis vastab teie soovidele, katkestage segamine ja laske mootoril jahtuda. Seejärel jätkake segamist.



Pärast kuni 1-minutilist maksimaalset kasutusaega laske saumikseriotsakul [5] vähemalt 2 minutit jahtuda.

Toiduained	Soovitatav kogus	Kiirus	Töötlemisaeg
Puuvili, köögivil	100–200 g	Aste MIN kuni MAX või TURBO *	30–60 sekundit
Supid, kastmed, imikutoit	100–400 ml	Aste MIN kuni MAX või TURBO *	60 sekundit
Piimajoogid, vahustatud joogid	100–1000 ml	Aste MIN kuni MAX või TURBO *	60 sekundit

*: Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.



Kui kasutate mõõteanumat [13] töötlemisel, võib selle täita maksimaalselt 300 ml [14] ulatuses. Vastasel juhul võib vedelik mõõteanumast [13] välja joosta või pritsida. Suuremate koguste kasutamisel kasutage tingimata töödeldava koguse jaoks sobivat segamishoold.

7.2 SEADME KASUTAMINE VISPLIGA [11]



Vältimaks vedelike segamisel vedeliku väljapritsimist, ärge mitte kunagi kasutage visplit [11] TURBO-lülitiga [3].

Kallake töödeldav vedelik kaasasolevasse mõõteanumasse [13, täita max 300 ml] või muusse kitsasse, kõrgesse anumasse, millel on sile põhi. See on eeldus hea töötlustumuse saavutamiseks.

Pöörlevast visplit [11] tingitud vigastuste vältimiseks lülitage saumikser sisse alles siis, kui vispel [11] on segusse sisse pandud.

Tehke järgmist.

- Kallake töödeldavad toiduained sobivasse mahutisse.
- Suunake vispel [11] täisnurga all segusse.
- Käivitage saumikser lülitist [2] ning valige kiiruse regulaatori [1] abil sobiv kiirus. Hoidke lülitit [2] töö ajal all. Kui segu pritsib välja, vähendage kiirust.
- Segu ühtlaseks segamiseks liigutage saumiksrit kergelt edasi-tagasi.
- Kui segamistulemus vastab teie ootustele, laske lüliti [2] lahti juba siis, kui vispel [11] on segus.
- Oodake enne vispli [11] töödeldavast toiduainest eemaldamist, et vispel seiskuks.

7.3 SEADME KASUTAMINE HAKKIJAGA



Pöörake tähelepanu maksimaalsetele täitekogustele 500 ml  toiduainete puhul ja 300 ml  vedelike puhul.

Õige vedelikukoguse mõõtmiseks pealekantud skaala abil peab löiketera [7] olema mõõtmise ajal tingimata paigaldatud.

Kui olete hakkija kokku pannud ja mootoriplokiga [4] ühendanud, toimige järgmiselt.

- Pange toitepistik pistikupessa.
- Hoidke lülitit [2] vajutatuna, et töödelda toiduaineid tavalise kiirusega. Vajaduse korral reguleerige kiirust kiiruse regulaatoriga [1]. Või kasutage TURBO-lülitit [3], et töötada kohe maksimaalse kiirusega.



Hoidke hakkijat ühe käega kinni, samal ajal kasutage teise käega lülitit [2, 3].

Ärge mitte kunagi eemaldage mootoriplokki [4] kausi kattelt [6] samal ajal, kui vajutate lülitit [2, 3].

Laske vajutatud lüliti [2, 3] lahti, kui olete toiduainete töötlustumusega rahul.

7.3.1 TÖÖTLEMISAEGADE TABEL – HAKKIJAL

Järgnev tabel aitab teil orienteeruda erinevate toiduainete töötlemisel. Saumiksri ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatud töötlemisaegadest. Kui selle aja jooksul ei ole saavutatud segamistulemus, mis vastab teie soovidele, katkestage segamine ja laske mootoril jahtuda. Seejärel jätkake segamist.



Pärast kuni 1-minutilist maksimaalset kasutusaega laske hakkijal vähemalt 2 minutit jahtuda.

Toiduained	Kogus [max]	Kiirus	Töötlemisaeg
Sibulad **	200 g	Aste MIN	5 korda 1 sekund lühikest tööaega, nende vahel raputage
Küüslauk	25 küünt	Aste MIN kuni MAX *	u 15 sekundit
Porgandid	200 g	Aste MIN kuni MAX *	u 15 sekundit
Mandlid/sarapuupähklid	200 g	Aste TURBO	u 20 sekundit
Kreeka pähklid	200 g	keskmine kiirus *	u 15 sekundit
Parmesan / kõva juust	250 g	Aste TURBO	u 30 sekundit
Petersell **	30 g	Aste TURBO	5 korda 1 sekund lühikest tööaega, nende vahel raputage
Värsked ürdid **	40 g	Aste TURBO	6 korda 1 sekund lühikest tööaega, nende vahel raputage

*: Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

**:: Nende toiduainete töötlemisel raputage või koputage kirjeldatud lühikeste tööaegade vahel kaussi [8], et suunata töötlemata toiduaine lõiketera piirkonda ja saavutada optimaalne tulemus.

8. PUHASTAMINE



Vigastusohht! Olge saumiksri puhastamisel ettevaatlik! Saumiksriotsaku lõiketera [5] on väga terav!



Materiaalsete kahjude oht! Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid ega ka abrasiivseid esemeid (nt metallkäsni). Muidu võite saumiksrit kahjustada.



Soovitame püreeestamissau [5], lõiketera [7] või vispel [11] kohe pärast kasutamist puhastada, vältimaks nendel peal olevate töödeldud toiduainete ärakuivamist. Eriti pärast väga soolaste toiduainete töötlemist peaksite saumiksriotsaku [5], lõiketera [7] või vispli [11] kohe puhta veega ära loputama.

- Tõmmake toitepistik pistikupesast välja.
- Eraldage saumikseriotsak [5] või vispel [11] mootoriplokist [4].
- Eraldage vispel [11] adapterilt [10], tõmmates vispli [11] telje adapteril [10] olevast pesast välja.
- Võtke lõiketera [7] kausist [8] välja.
- Puhastage mootoriplokk [4], kausi kate [6] ja adapter [10] kergelt niiske puhastuslapiga ja seejärel kuivatage detailid hoolikalt. Kasutage vajaduse korral veidi puhastusvahendit. Veevannis puhastamine põhjustab pöördumatuid kahjustusi!
- Püreestamissaua [5], lõiketera [7], kaussi [8], kaant [9], visplit [11], mõõteanuma kaas [12] ja mõõteanumat [13] võib puhastada veevannis. Loputage need pärast puhastamist puhastusvahendi eemaldamiseks ohtra puhta veega üle. Seejärel kuivatage kõik osad põhjalikult.
- Alternatiivselt võite püreestamissaua [5], lõiketera [7], kaussi [8], kaant [9], visplit [11], mõõteanuma kaas [12] ja mõõteanumat [13] puhastada ka nõudepesumasinas.



Nõudepesumasinas saumikseri otsaku [5] puhastamisel optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks jälgige, et paigutate selle vertikaalselt ning teraga ülespoole. Seejärel laske saumikseri otsakul [5] põhjalikult kuivada.

9. MASINA HOIUSTAMINE, KUI SEDA EI KASUTATA

Kui saumiksrit ei kasutata pikema aja jooksul, puhastage seda eelmises peatükis kirjeldatud viisil. Hoidke seadet kuivas ja puhtas kohas, laste käeulatuses eemal.

10. PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Kui saumikser ei tööta eelduspäraselt, proovige probleemi esmalt lahendada järgmiste juhiste järgi. Kui pärast järgmiste nõuannete läbitöötamist tõrge jätkuvalt püsib, siis võtke ühendust meie klienditeenindusega.

Saumikser ei tööta

- Toitepistik pole ühendatud. Pange toitepistik pistikupessa.
- Pistikupesa on defektne. Proovige seade ühendada mõnda teise pistikupessa, mille kohta kindlalt teate, et see on korras.

Nuga ei pöörle või liigub raskelt

- Mootoriplokk [4] ja saumikseriotsak [5], vispel [11] või hakkija ei ole õigel viisil kokku monteeritud. Lahutage seade vooluvõrgust ja kontrollige montaaži.
- Kas segamisanumas või kausis [8] on takistusi? Eemaldage need.
- Segatavad toiduained on liiga kõvad või viskoossed.

11. RETSEPTISOOVITUSED

Majonees

Koostisained	Kogus	Märkus
Toiduõli	250 g	tingimata grammides, mitte milliliitrites; peab olema tingimata toatemperatuuril
Munakollane	1 tk	peab tingimata olema toatemperatuuril
Äädikas	15 g	nt viinamarjaädikas, kuid mitte äädikaessents! Peab tingimata olema toatemperatuuril
Sool, suhkur, sinep, pipar või muud vürtsid	maitse järgi	Vürtside lisamine on vabatahtlik ja vastav kogus tuleb kohandada vastavalt oma maitsele.

Valmistamine:

Valage esmalt äädikas ja munakollane segamisinõusse, seejärel valage aeglaselt juurde õli [u 150 sekundit 250 g jaoks] ja alustage samal ajal segamist vispliga [11]. Seejärel lisage kõik teised valitavad koostisained. Segage maksimaalsel kiirusel, kuni moodustub homogeenne mass.

Mangolassi

Koostisained	Kogus	Märkus
Mango	250 g	Kõige paremini sobib söögivalmis mango.
Jogurt	250 g	Veganliku variandi jaoks võite kasutada soja- või kookosjogurtit.
Sojajook	130 ml	
Sidrunimahl	1 tl	
Suhkur	4 tl	Alternatiivina kasutage mett või agaavisiirupit.

Valmistamine:

Esmalt koorige mango ja eemaldage kivi. Seejärel segage kuubikuteks lõigatud viljaliha muude koostisainetega saumikseriotsaku [5] keskmisel kiirusel kreemjaks lassiks.

Maasikakreem

Koostisained	Kogus	Märkus
Maasikad	500 g	
Sideaine	1 spl	nt agar-agar, pektiin, tärklis
Suhkur	1 tl	
Vanillisuhkur	1 pakk	
Lambapiimajogurt	150 g	
Laimisiirup	100 ml	

Valmistamine:

Segage 250 g maasikaid ja ülejäänud koostisained saumiksri otsakuga [5], kuni on saavutatud soovitud kreemjas konsistents. Tükeldage ülejäänud 250 g maasikaid ja jagage kõik peale 2 spl 6 kaussi. Seejärel jagage kreem ühtlaselt kausside vahel ja kaunistage ülejäänud maasikakuubikutega. Seejärel jahutage 3–4 tundi külmkapis.

Peterselli- ja basiillikupesto

Koostisained	Kogus	Märkus
Basiilik	½ kimpu	
Siledaleheline petersell	1 kimp	
Piiniapähklid	3 spl	
Parmesan	70 g	
Sool	1 näpuotsatäis	
Pipar	1 näpuotsatäis	
Oliiviõli	65 ml	

Valmistamine:

Peske basiilik ja petersell. Noppige peterselliit lehed, lõigake juust kuubikuteks. Seejärel pange kõik koostisained mõõteanumasse [13] ja püreestage täiskiirusel püreestamissauaga [5] peeneks püreeks. Jagage pesto kahte keeratava kaanega purki ja katke vähese õliga.

Viigimarja- ja toorjuustudipp kreeka pähklitega

Koostisained	Kogus	Märkus
Toorjuust	300 g	
Kuivatatud viigimarjad	4 tk	
Kreeka pähklid	50 g	
Mesi	1 spl	
Laim	½	
Sool	1 näpuotsatäis	
Pipar	1 näpuotsatäis	

Valmistamine:

Hakkige kreeka pähklid peeneks. Segage poole laimi mahl, toorjuust, mesi, kuivatatud viigimarjad, sool ja pipar saumikseriotsakuga [5] aeglasel kiirusel, kuni tekib kreemjas mass. Viimasena segage hulka peeneks hakitud kreeka pähklid.

Soovime head õnnestumist!

12. KESKKONNAALASED JUHISED JA KASUTUSELT KÕRVALDAMISE TEAVE

	Selle sümboliga märgistatud seadmetele kohaldatakse Euroopa direktiivi 2012/19/EL. Kõik vanad elektri- ja elektroonikaseadmed tuleb kasutuselt kõrvaldada selleks riigi poolt ettenähtud kohtades ning olmejäätmetest eraldi. Vana seadme nõuetekohase kasutuselt kõrvaldamisega väldite keskkonnakahjusid ja ohtu oma isiklikule tervisele. Lisateavet vana seadme eeskirjadekohase kasutuselt kõrvaldamise kohta saate linnavalitsusest, jäätmekäitlusasutusest või kauplusest, kust e seadme soetasite.
	Andke ka pakend keskkonda säästvasse jäätmekäitlusse. Pappkastid saab ära anda vanapaberi kogumiskonteineritesse või taaskasutatavate materjalide avalikesse kogumispunktidesse. Tarnekomplekti kiled ja plastosad kogub kokku ning kõrvaldab keskkonda säästvalt kasutuselt teie kohalik jäätmekäitlusettevõte.
 ES/PT	

Asjakohane ainult Prantsusmaa jaoks:



„Hõlbus sorteerimine“

Toode, tarvikud, kaasas olevad trükised ja pakendi osad on ringlussevõetavad. Neile kehtib tootja laiendatud vastutus ning need sorteeritakse ja kogutakse kokku eraldi.

Asjakohane ainult Hispaania ja Portugali jaoks:

Sorteerige pakkematerjal ja käidelge seda vastavalt peale kantud sümbolitele asjakohastes kogumismahutites:



	Jälgige jäätmete sortimisel pakkematerjalide märgistust, need on tähistatud lühenditega [a] ja numbritega [b], millel on järgmine tähendus:	
	1–7: plastid / 20–22: paber ja papp / 80–98: komposiitmaterjalid.	
Sümbol	Materjal	Sisalduvad käesoleva toote järgmistes pakendi osades
	Lainepapp	Müügipakend, seesmised pappkastid
	Paber	Siidipaber müügipakendi sees
	Klooritud polüetüleen	Kilekott

13. VASTAVUSTUNNISTUSED



See toode vastab kehtivate Euroopa direktiivide ja riiklike eeskirjade nõuetele. Vastavus on tõendatud. Vastavad deklaratsioonid ja dokumendid on tootjal olemas.



See toode vastab Serbia Vabariigis kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

Täieliku ELi vastavusdeklaratsiooni ja vajaduse korral muud vastavusdeklaratsioonid saab alla laadida selle lingi kaudu:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/478883_2410.pdf

Kontaktaadress tooteohutuse määruse 2023/988 kohaselt: ce@targa.de

14. MÄRKUSED GARANTII KOHTA

TARGA GmbH garantii

Lp klient,

Teil on sellele seadmele alates ostukuupäevast kolmeaastane garantii. Kui see toode on defektne, on teil seadusjärgsed õigused toote müüja suhtes. Meie garantii ei piira neid seadusjärgseid õigusi, nagu allpool on kirjeldatud.

Garantii tingimused

Garantiiperiood algab ostukuupäevast. Hoidke oma originaalkviitungit kindlas kohas. Seda nõutakse ostutõendina. Kui kolme aasta jooksul pärast toote ostmist ilmnevad sellel materjali- või tootmisvead, parandame või asendame seadme tasuta, vastavalt oma äranägemisele.

Garantiiperiood ja riketega seotud seadusjärgsed nõuded

Ükski nõue ei pikenda garantiiperioodi. See kehtib ka remonditud või asendatud osade suhtes. Vahetult pärast ostmist ilmnenud kahjustustest või riketest tuleb teatada kohe, kui seade on lahti pakitud. Kõik remonditööd, mis osutuvad vajalikuks pärast garantiiaja möödumist, on tasulised.

Garantii ulatus

See seade on hoolikalt valmistatud kooskõlas rangete kvaliteedinõuetega ja seda on tehases enne tarnimist põhjalikult katsetatud. Garantii hõlmab materjali- ja tootmisdefekte. See garantii ei kata kuluvasadeks peetavate komponentide normaalsest kulumisest tulenevat vananemist ega õrnade komponentide, näiteks lülitite, akude või klaasist komponentide kahjustusi. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, valesti kasutatud või hooldatud. Toote nõuetekohase kasutamise tagamiseks tuleb järgida kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutamist ja toiminguid, mida kasutusjuhendis sõnaselgelt ei soovitata, tuleb igal juhul vältida. Toode on mõeldud isiklikuks kasutamiseks ja see ei sobi ärilisteks rakendusteks. Mis tahes väärkasutus, ebaõige kasutamine, jõu rakendamine või seadme avamine, kui seda pole teinud meie volitatud hooldusesindaja, muudab garantii kehtetuks. Toote parandamine või asendamine ei kehtesta uut garantiiperioodi.

Garantiinõuete menetlemine

Nõude kiire menetlemise tagamiseks järgige alltoodud juhiseid.

- Enne toote kasutamist lugege hoolikalt sellega kaasnevat dokumentatsiooni. Kui teil tekib mis tahes probleeme, mida ei saa kirjeldatud meetoditega lahendada, helistage meie klienditelefonile.
- Kõigi küsimuste korral esitage ostutõendina oma kviitung ja toote number ja/või seerianumber, kui see on kohaldatav.
- Kui probleemi pole võimalik telefoni teel lahendada, võtab meie klienditugi vastavalt probleemile täiendavaid hooldusmeetmeid.
- Veebilehelt www.lidl-service.com saate alla laadida mitmeid käsiraamatuid, tootevideosid ja paigaldustarkvarasid. Selle QR-koodiga jõuate otse LIDLi hoolduslehele (www.lidl-service.com) ning kasutusjuhendi saate avada, kui sisestate oma artiklinumbri [IAN].



Teenus



Tel.:

8000049109

E-posti aadress:

targa@lidl.ee

IAN: 478883_2410



Tootja

Pange tähele, et alltoodud aadress ei ole teenuse aadress. Võtke ühendust ülalnimetatud teenusbüroodega.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

SAKSAMAA

SATURA RĀDĪTĀJS

1. Paredzētais lietojums	50
2. Piegādes apjoms	50
3. Tehniskie dati	51
3.1. Īsas darbināšanas laiks	52
3.2. Atdzišanas ilgums	52
4. Drošības norādījumi	52
5. Autortiesības	58
6. Pirms lietošanas uzsākšanas	58
6.1. Smalcināšanas uzgaļa [5] vai putošanas slotiņas [11] uzlikšana	58
6.2. Smalcināšanas uzgaļa [5] vai putošanas slotiņas [11] noņemšana	59
6.3. Motora bloka [4] un smalcinātāja savienošana/atvienošana	59
6.4. Ātruma iestatīšana	59
6.5. Mērglāze [13]	60
7. Lietošanas uzsākšana	60
7.1. Darbināšana ar smalcināšanas uzgali [5]	60
7.1.1. <i>Smalcināšanas uzgaļa [5] apstrādes laiku tabula</i>	<i>61</i>
7.2. Darbināšana ar putošanas slotiņu [11]	62
7.3. Darbināšana ar smalcinātāju	62
7.3.1. <i>Smalcinātāja apstrādes laiku tabula</i>	<i>63</i>
8. Tīrīšana	64
9. Glabāšana nelietošanas laikā	65
10. Problēmu novēršana	65
11. Ieteikumi receptēm	66
12. Norādījumi par apkārtējo vidi un utilizācijas informācija	68
13. Atbilstības paziņojumi	69
14. Garantijas norādījumi	70

Apsveicam!

Iegādājoties SilverCrest rokas blendera komplektu SSMSR 600 A1, turpmāk tekstā sauktu par blenderi, jūs esat izvēlēties augstvērtīgu produktu.

Pirms blendera pirmās lietošanas izpētiet ierīci un uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Īpaši ievērojiet drošības norādījumus un izmantojiet blenderi tikai tādā veidā un tikai tādiem lietošanas mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas instrukcijā.

Rūpīgi glabājiet šo lietošanas instrukciju. Nododot blenderi trešajām personām, pievienojiet arī visu dokumentāciju.

1. PAREDŽĒTAIS LIETOJUMS

Blenderis ir mājsaimniecības ierīce un ir paredzēts tikai dažādas pārtikas (bez kauliem) smalcināšanai gabaliņos un biezeņa konsistencē. Ar komplektācijā iekļauto putošanas slotiņu var saputot vai sajaukt šķidras un pusšķidras sastāvdaļas un maisījumus. Blenderi nedrīkst lietot ārpus telpām un tropiskā klimata reģionos. Tas nav paredzēts lietošanai uzņēmumos vai komerciālai lietošanai. Lietojiet blenderi tikai dzīvojamās telpās personiskām vajadzībām, nekādi citi lietošanas veidi neatbilst paredzētajam lietojumam. Šis blenderis atbilst visām attiecīgajām prasībām un standartiem saistībā ar CE atbilstību. Ja blenderim tiek veikti ar ražotāju nesaskaņoti pārveidojumi, šo prasību ievērošana vairs netiek nodrošināta. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem vai traucējumiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ.

Lūdzu, ievērojiet izmantošanas valstī spēkā esošos noteikumus un likumus.

2. PIEGĀDES APJOMS

Izņemiet blenderi un visas piederumu daļas no iepakojuma. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un pārliecinieties, vai visas sastāvdaļas ir piegādātas un nebojātas. Ja piegāde ir nepilnīga vai kāda daļa ir bojāta, lūdzu, vērsieties pie ražotāja.

- **Motora bloks ar tīkla kabeli un kontaktdakšu**
- **Smalcināšanas uzgalis**
- **Putošanas slotiņa**
- **Adapteris (putošanas slotiņai)**
- **Smalcinātājs (trauks, nazis un vāks)**
- **Mērglāze (ar mērglāzes vāku)**
- **Īss ievads (pilna lietošanas pamācība ir pieejama tiešsaistē)**

Šai lietošanas instrukcijai ir atlokāms apvāks. Apvāka iekšpusē ir attēls, kurā parādīts blenderis un visi vadības elementi, kas apzīmēti ar cipariem. Cipariem ir šāda nozīme:

A attēls – blenderis

1.	Ātruma regulētājs
2.	Slēdzis (parasts ātrums)
3.	TURBO slēdzis (liels ātrums)
4.	Motora bloks
5.	Smalcināšanas uzgalis

B attēls – smalcinātājs

6.	Trauka vāks (ar pārvadmehānismu)
7.	Nazis
8.	Trauks
9.	Vāks

C attēls – putošanas slotiņa

10.	Adapteris (putošanas slotiņai)
11.	Putošanas slotiņa

D attēls – mērglāze

12	Mērglāzes vāks
13	Mērglāze

3. TEHNISKIE DATI

Ražotājs	TARGA GmbH
Nosaukums	SilverCrest SSMSR 600 A1
Barošanas avots	220 - 240 V~ (maiņstrāvas spriegums), 50-60 Hz
Patērētā jauda	600 W
Īsas darbināšanas laiks	1 minūte ar smalcināšanas uzgali [5] 3 minūtes ar putošanas slotiņu [11] 1 minūte ar smalcinātāju
Aizsardzības klase	II 

Iespējamās tehnisko datu un dizaina izmaiņas bez iepriekšēja brīdinājuma.



Lai šo izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz un pretēji, lietotājam nav jāveic nekādas darbības. Šis izstrādājums pielāgojas gan 50, gan arī 60 Hz.

3.1. ĪSAS DARBINĀŠANAS LAIKS

Īsās darbināšanas laiks norāda, cik ilgi drīkst darbināt blenderi, lai nepārkarstu motors un netiktu nodarīti bojājumi. Blendera īsās darbināšanas laiks, izmantojot smalcināšanas uzgali [5], ir 1 minūte, bet, izmantojot putošanas slotiņu [11], – 3 minūtes, un, izmantojot smalcinātāju, – 1 minūte.

Ja ar smalcināšanas uzgali [5] un smalcinātāju smalcināt ļoti cietus vai ļoti sīkstus pārtikas produktus, (piemēram, gaļu), nedarbiniet to bez pārtraukuma ilgāk par 30 sekundēm.

3.2. ATDZIŠANAS ILGUMS

Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātad, līdz 1 minūtei ar smalcināšanas uzgali [5] vai līdz 3 minūtēm ar putošanas slotiņu [11] un 1 minūtei ar smalcinātāju, ļaujiet blenderim atdzist:

- izmantojot smalcināšanas uzgali [5] vai smalcinātāju – vismaz 2 minūtes
- izmantojot putošanas slotiņu [11] – vismaz 3 minūtes

Tikai tad turpiniet iesākto darbu.

4. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šos norādījumus un ievērojiet visus brīdinājuma norādījumus arī gadījumā, ja esat pieredzējis elektronisko un māsaimniecības ierīču lietotājs. Rūpīgi saglabājiēt šo lietošanas instrukciju turpmākām uziņām. Ja pārdodat vai atdodat ierīci, obligāti pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Tā ir ierīces sastāvdaļa.

Izmantoto simbolu skaidrojums



BĪSTAMI! Šis signālvārds norāda uz apdraudējumu ar augstu riska pakāpi, kuru nenovēršot, paredzami smagi vai letāli savainojumi.



BRĪDINĀJUMS! Šis signālvārds norāda uz apdraudējumu ar vidēju riska pakāpi, kuru nenovēršot, iespējami smagi vai letāli savainojumi.



BĪSTAMI! Šis simbols apzīmē apdraudējumu veselībai un dzīvībai un/vai materiālus zaudējumus strāvas trieciena dēļ.



Ugunsgrēka risks! Ar šo simbolu tiek brīdināts par ugunsgrēku, kas var rasties neuzmanīgas rīcības rezultātā.



Šis simbols norāda, ka motora bloku [4] nekādā gadījumā nedrīkst mērkāt ūdenī.



Šis simbols apzīmē daļas, kas ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.



Šis simbols apzīmē izstrādājumus, kuriem ir pārbaudīts fizikālais un ķīmiskais sastāvs un kuri ir atzīti par veselībai nekaitīgiem saskarē ar pārtikas produktiem atbilstoši Regulas EK 1935/2004 prasībām.



Šis simbols apzīmē papildu informatīvos norādījumus par attiecīgo tēmu.



Šis simbols uz mērglāzes [13] apzīmē maksimālo šķidruma daudzumu, kādu var apstrādāt mērglāzē [13] tā, lai saturs neplūstu pāri malām.



Ražotāja adrese

Paredzamais nepareizais pielietojums

- Izmantojiet blenderi atbilstoši paredzētajam lietojumam. Izmantojot ierīci nepareizi, pastāv traumu risks.
- Blenderi nedrīkst izmantot ļoti cietu pārtikas produktu smalcināšanai. Tie ir, piemēram, saldēti pārtikas produkti, kafijas pupiņas, graudi un garšvielas. Nevar apstrādāt arī šokolādi.
- Nedrīkst apstrādāt vielas, kas nav pārtikas produkti. Tā var sabojāt blenderi.
- Blenderi nedrīkst darbināt gaisā, bet tikai kontaktā ar piemērotiem pārtikas produktiem. Ilgstoša blendera darbināšana gaisā var to sabojāt.

Individuālā drošība

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Gādājiet, lai bērni nepieklūst ierīcei un pieslēguma piederumiem. Pieskatiet bērnus, lai viņi nerotaļājas ar šo ierīci. Īpaši nodrošiniet, lai bērni nepieklūst smalcināšanas uzgalim [5] un nazim [7], jo ar tiem var savainoties.



BĪSTAMI! Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks. Glabājiet ierīci bērniem neaizsniedzamā vietā.

- Personas ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām vai personas, kam nav pieredzes un zināšanu ierīces lietošanā, drīkst lietot šo ierīci, ja tiek uzraudzītas vai ir instruētas un izprot iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.



BĪSTAMI! Traumu risks

- Pirms piederumu vai papilddaļu maiņas, kas darbināšanas laikā ir kustīgas daļas, ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no tīkla.
- Ja vēlaties blenderi salikt, izjaukt vai iztīrīt, atvienojiet to no strāvas padeves avota. Tāpat rīkojieties, ja nelietojat to, un negaisa laikā. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nogaidiet, līdz putošanas slotiņa [11] apstājas, un tikai tad noņemiet motora bloku [4]. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nogaidiet, līdz smalcināšanas uzgaļa [5] asmens apstājas, un tikai tad noņemiet motora bloku [4]. Nekad nepieskarieties asmenim, kad tas griežas. Pastāv traumu gūšanas risks.

- Nogaidiet, līdz smalcinātāja nazis [7] apstājas, un tikai tad noņemiet motora bloku [4]. Nekad nepieskarieties asmenim, kad tas griežas. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Tīrot blenderi, rīkojieties uzmanīgi! Smalcināšanas uzgaļa [5] asmens un smalcinātāja nazis [7] ir ļoti asi. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Pēc izslēgšanas nogaidiet, līdz putošanas slotiņas [11] pilnībā apstājas, un tikai tad izņemiet blenderi no pārtikas produkta. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Pēc izslēgšanas nogaidiet, līdz smalcināšanas uzgaļa [5] asmens pilnībā apstājas, un tikai tad izņemiet blenderi no pārtikas produkta. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nekad nepieskarieties putošanas slotiņai [11], kad tā griežas. Neievietojiet putošanas slotiņā [11] nekādus priekšmetus un gādājiet, lai tās tuvumā nav brīvi krītošs apģērbs un gari mati. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nekad nepieskarieties smalcināšanas uzgaļa [5] asmenim, kad tas griežas. Neievietojiet asmenī nekādus priekšmetus un gādājiet, lai rotējoša asmens tuvumā nav brīvi krītošs apģērbs un gari mati. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nekad nepieskarieties smalcinātāja nazim [7], kad tas griežas. Pastāv traumu gūšanas risks.



Elektriskās strāvas trieciena RISKS

- Vispirms savienojiet motora bloku [4] ar smalcināšanas uzgali [5] vai putošanas slotiņu [11], vai smalcinātāju un tikai pēc tam pieslēdziet blenderi strāvas avotam. Pastāv strāvas trieciena risks.

- Pieslēdziet blenderi tikai pareizi uzstādītai, viegli pieejamai kontaktligzdai, kuras elektrotīkla spriegums atbilst datiem uz datu plāksnītes. Pēc pievienošanas kontaktligzdai joprojām jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas gadījumā jūs varētu ātri izvilkēt kontaktdakšu.
- Nekad nedarbiniet blenderi vannas, dušas vai ar ūdeni piepildītas izlietnes tuvumā.
- Elektrotīkla kabeli un kontaktdakšu nedrīkst sabojāt.
- Ja šis ierīces elektrotīkla kabelis ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam vai ražotāja klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju, lai nepieļautu apdraudējumu.
- Nekad neatveriet motora bloka [4] korpusu, jo tajā nav detaļu, kam jāveic apkope. Ja korpuss ir atvērts, pastāv strāvas trieciena risks.
- Ja konstatējat dūmus, neparastas skaņas vai smakas, nekavējoties izvelciet ierīces kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Tādos gadījumos nedrīkst turpināt izmantot blenderi, kamēr speciālists nav to pārbaudījis. Nekādā gadījumā neieelpojiet dūmus, ko rada aizdegusies ierīce. Ja tomēr esat ieelpojis dūmus, vērsieties pie ārsta. Dūmu ieelpošana var būt kaitīga veselībai, pastāv traumu gūšanas risks.
- Pārliedzinieties, vai asas malas vai karstas virsmas nevar sabojāt elektrotīkla kabeli. Elektrotīkla kabeli nedrīkst iespiest vai saspiest. Vienmēr izvelciet elektrotīkla kabeli no elektrotīkla kontaktligzdas, pieturot aiz kontaktdakšas. Nekad nevelciet aiz paša kabeļa. Vienmēr novietojiet elektrotīkla kabeli tā, lai neviens uz tā neuzkāpj un aiz tā neaizķeras. Pastāv traumu gūšanas risks.

- Ja ierīce netiek uzraudzīta, ir konstatēti tās darbības traucējumi, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas, tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla. Pastāv strāvas trieciena risks.



Nekad neiegremdējiet motora bloku [4] ūdenī, tāpat motora bloka [4] korpusā nedrīkst iekļūt ūdens.

- Ja motora bloka korpusā [4] ir iekļuvis šķidrums, nekavējoties izvelciet kontaktdakšu no kontaktlīgzdās un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Nekad nepieskarieties motora blokam [4], tīkla kabelim un kontaktdakšai ar slapjām rokām. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Pēc lietošanas atvienojiet blenderi no strāvas padeves avota. Strāvas padeve ierīcei tiek atvienota tikai pēc kontaktdakšas izņemšanas no kontaktlīgzdās. Pastāv strāvas trieciena risks.



Ugunsgrēka RISKS

Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātad, līdz 1 minūtei ar smalcināšanas uzgali [5], 3 minūtēm ar putošanas slotiņu [11] vai 1 minūtei ar smalcinātāju, ļaujiet blenderim atdzist:

- izmantojot smalcināšanas uzgali [5]: vismaz 2 minūtes
- izmantojot putošanas slotiņu [11]: vismaz 3 minūtes
- izmantojot smalcinātāju: vismaz 2 minūtes

Tikai tad turpiniet iesākto darbu. Pastāv ugunsgrēka risks.

5. AUTORTIESĪBAS

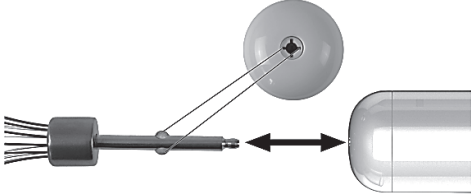
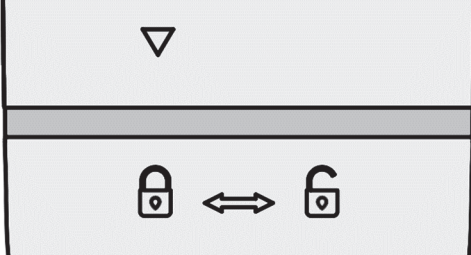
Viss šīs rokasgrāmatas saturs ir aizsargāts ar autortiesībām un lasītājam tiek sniegts tikai kā informācijas avots. Iebkura datu un informācijas kopēšana vai pavairošana ir aizliegta bez īpašas rakstiskas autora atļaujas. Tas attiecas arī uz satura un datu komerciālu izmantošanu. Teksts un attēli atbilst tehniskajam stāvoklim iespēšanas laikā. Tiek paturētas tiesības veikt izmaiņas.

6. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

Izņemiet blenderi un visus piederumus no iepakojuma un pārbaudiet piegādes komplektāciju. Noņemiet visas aizsargplēves. Sargājiet iepakojuma materiālus no bērniem un utilizējiet videi draudzīgā veidā.

Pirms blendera pirmās lietošanas reizes to rūpīgi notīriet, kā izklāstīts sadaļā "Tīrīšana".

Kad notīrītās daļas ir pilnībā nožuvušas, salieciet blenderi.

Lai izmantotu putošanas slotiņu [11], tā vispirms ir jāievieto komplektācijā iekļautajā adapterī [10]. Rīkojieties, kā norādīts tālāk. Ievietojiet putošanas slotiņas [11] asi adaptera [10] atverē, līdz tā ar skaņu nofiksējas vietā. Gādājiet, lai uz putošanas slotiņas [11] ass esošie abi izvirkējumi tiktu ievietoti atbilstošajās adaptera [10] atverēs.	
Uz motora bloka [4] ir redzama bultiņa [▼]. Uz smalcināšanas uzgaļa [5], putošanas slotiņas [11] un smalcinātāja ir norādīti šādi marķējumi:  un . Šie marķējumi atvieglo smalcināšanas uzgaļa [5], putošanas slotiņas [11] vai smalcinātāja uzlikšanu un noņemšanu.	

6.1. SMALCINĀŠANAS UZGAĻA [5] VAI PUTOŠANAS SLOTIŅAS [11] UZLIKŠANA

- Uzlieciet motora bloku [4] uz smalcināšanas uzgaļa [5] vai putošanas slotiņas [11] tā, lai bultiņas marķējums [▼] norāda uz atvērto slēdzeni  uz smalcināšanas uzgaļa [5] vai uz putošanas slotiņas [11].
- Tagad pagrieziet motora bloku [4] tik tālu aizvērtās slēdzenes simbola virzienā, lai bultiņas marķējums [▼] norāda uz aizvērto slēdzeni  uz smalcināšanas uzgaļa [5] vai uz putošanas slotiņas [11]. Raugieties, lai smalcināšanas uzgalis [5] vai putošanas slotiņa [11] dzirdami un jūtami nofiksējas vietā.

6.2. SMALCINĀŠANAS UZGAĻA [5] VAI PUTOŠANAS SLOTIŅAS [11] NOŅĒMŠANA

- Pagrieziet motora bloku [4] tik tālu atvērtās slēdzenes simbola virzienā, lai bultiņas marķējums (▼) norāda uz atvērto slēdzeni  uz smalcināšanas uzgaļa [5] vai putošanas slotiņas [11].
- Tagad noņemiet motora bloku [4] no smalcināšanas uzgaļa [5] vai putošanas slotiņas [11].

6.3. MOTORA BLOKA [4] UN SMALCINĀTĀJA SAVIENOŠANA/ATVIENOŠANA

- Novietojiet trauku [8] uz līdzenas un sausas virsmas.
- Tad uzmanīgi uzlieciet nazi [7] naža turētājam traukā [8]. Uzliekot, nedaudz pagrieziet to un raugieties, lai tas noslid uz naža turētāja līdz lejai. Tas ir normāli, ja šajā brīdī nazis [7] neturas pilnīgi stingri uz naža turētāja. Nazis [7] turas pilnīgi stingri tikai tad, kad vēlāk tiek uzlikts trauka vāks [6].
- Iepildiet smalcināšanai paredzētos pārtikas produktus traukā [8]. Pie tam ievērojiet simbolus maksimālajam iepildes daudzumam 500 ml  pārtikas produktiem un 300 ml  šķidrumiem.
- Tad ar vieglu kustību no augšas uzlieciet trauka vāku [6] vaļīgi traukam [8], līdz tas pieguļ trauka [8] augšējai malai un nazis [7] pareizi nofiksējas trauka vākā [6]. Tad ar vienu roku stingri turiet trauku [8] un griežiet trauka vāku [6] līdz galam uz kreiso pusi, lai trauka vāku [6] nofiksētu uz trauka [8].
- Tad uzlieciet motora bloku [4] uz trauka vāka [6] tā, lai bultiņas marķējums (▼) norāda uz atvērto slēdzeni  trauka vāka [6].
- Tagad pagrieziet motora bloku [4] tik tālu aizvērtās slēdzenes simbola virzienā, lai bultiņas marķējums (▼) norāda uz aizvērto slēdzeni  uz trauka vāka [6]. Raugieties, lai motora bloks [4] dzirdami un jūkami nofiksējas vietā.

Tagad smalcinātājs ir darba kārtībā.

- Lai pēc smalcinātāja lietošanas motora bloku [4] atkal noņemtu, pagrieziet motora bloku [4] tik tālu atvērtās slēdzenes simbola virzienā, lai bultiņas marķējums (▼) norāda uz atvērto slēdzeni  uz trauka vāka [6].
- Tagad noņemiet motora bloku [4] uz augšu no trauka vāka [6].



Ja vēlaties uzglabāt pārtikas produktus traukā [8], izmantojiet pievienoto vāku [9]. Vispirms noņemiet trauka vāku [6] un nazi [7].

6.4. ĀTRUMA IESTATĪŠANA

Izmantojot uz motora bloka [4] pieejamo ātruma regulētāju [1], varat regulēt blendera ātrumu bez pakāpēm. Tā katra pārtikas produkta apstrādei varat izvēlēties piemērotāko ātrumu.

- Lai palielinātu ātrumu, pabīdiet ātruma regulētāju [1] "MAX" virzienā.
- Lai samazinātu ātrumu, pabīdiet ātruma regulētāju [1] "MIN" virzienā.

Ātrumu var iestatīt tikai tad, ja blenderis tiek darbināts, izmantojot parastā ātruma slēdzi [2]. Ja blenderis tiek darbināts, izmantojot TURBO slēdzi [3], jau tiek nodrošināts maksimālais ātrums.

6.5. MĒRGLĀZE [13]

- Ar komplektācijā iekļauto mērglāzi [13] varat izmērīt šķidrumus ar tilpumu līdz 700 ml.
- Tāpat varat izmantot mērglāzi [13], lai ar smalcināšanas uzgali [5] vai putošanas slotiņu [11] apstrādātu pārtikas produktus.



Ja mērglāze [13] tiek izmantota produktu apstrādei, neievietojiet tajā vairāk par 300 ml (●).

Pretējā gadījumā šķidrums var iztecēt vai izšļakstīties no mērglāzes [13].

Darbojoties ar putošanas slotiņu [11], izmantojiet tikai slēdzi [2]; nekad neizmantojiet TURBO slēdzi [3].

7. LIETOŠANAS UZSĀKŠANA

Tālāk ir uzskaitīts, kādiem mērķiem var izmantot blenderi.

- Zupām un mērcēm paredzētu augļu un dārzeņu smalcināšanai un pārvēršanai biezenī.
- Dzērienu sajaukšanai.
- Piena kokteiļu pagatavošanai.
- Krējuma, olbaltuma un citu vielu putošanai.
- Majonēzes pagatavošanai vai saldēdiena iemaisīšanai.



Blendera apgriezienu skaitu ir ieteicams pielāgot apstrādājamajam pārtikas produktam.

Ja putošanas slotiņa [5] un smalcinātājs tiek izmantoti mīkstiem pārtikas produktiem, izvēlieties mazāku ātrumu, savukārt cietākiem produktiem izvēlieties lielāku ātrumu vai TURBO ātrumu.

Izmantojot putošanas slotiņu [11], ieslēdziet tādu ātrumu, kāds ir nepieciešams vēlāmā rezultāta sasniegšanai.

7.1. DARBINĀŠANA AR SMALCINĀŠANAS UZGALI [5]

Smalcināšanai paredzēto produktu iepildiet iespējami šaurā augstā traukā ar līdzenu pamatni. Tie ir vispiemērotākie nosacījumi vienmērīga biezeņa pagatavošanai. Protams, var arī izmantot parastu katlu.

Lai novērstu risku savainoties ar rotējošu asmeni, ieslēdziet blenderi tikai pēc tam, kad smalcināšanas uzgalis [5] ir ievietots smalcināmajā produktā.

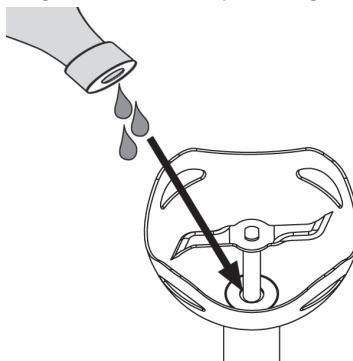
Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Ievietojiet apstrādei paredzēto pārtikas produktu piemērotā traukā vai katlā.
- Ievietojiet smalcināšanas uzgali [5] vertikāli smalcināmajā produktā.
- Pēc nepieciešamības ieslēdziet blenderi, izmantojot slēdzi [2], un ar ātrumu regulētāju [1] izvēlieties piemērotu ātrumu. Ja vēlaties izmantot lielāko ātrumu, varat ieslēgt blenderi ar TURBO slēdzi [3]. Maisīšanas vai smalcināšanas laikā turiet nospiestu izvēlēto pogu. Ja smalcināšanas uzgalis [5] pieķeras pie trauka pamatnes, īsi atlaidiet pogu un pēc tam turpiniet darbu.
- Lai sasmalcinātais produkts būtu vienmērīgs, smalcināšanas laikā kustiniet smalcināšanas uzgali uz augšu un uz leju.

- Kad rezultāts atbilst vēlamajam, atlaidiet slēdži [2] vai TURBO slēdži [3], kamēr smalcināšanas uzgalis [5] vēl ir ievietots smalcināmajā masā.
- Pirms smalcināšanas uzgaļa [5] izņemšanas no biezeņa nogaidiet, lai asmenis pārtrauc griezties.



Ja ekspluatācijas laikā ir dzirdami neparasti trokšņi, piemēram, ierīce čīkst vai tml., nedaudz ieeļļojiet smalcināšanas uzgaļa [5] piedziņas asi ar neitrālu pārtikas eļļu. Aplūkojiet blakus esošo grafisko attēlu.



Lai tīrīšanu padarītu vieglāku, tūlīt pēc putošanas slotiņas [5] izmantošanas iemērciet to traukā ar tīru ūdeni un vairākkārt īsi nospiediet slēdži [2].

7.1.1. SMALCINĀŠANAS UZGAĻA [5] APSTRĀDES LAIKU TABULA

Šai tabulai vajadzētu jums kalpot par orientieri, apstrādājot dažādus pārtikas produktus. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai nepieļautu blendera pārkaršanu. Ja šajā laikā neizdodas sasniegt vajadzīgos sasmalcināšanas rezultātus, pārtrauciet sasmalcināšanas darbību un ļaujiet motoram atdzist. Pēc tam turpiniet kuļšanas darbību.



Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātad, līdz 1 minūtei ar smalcināšanas uzgali [5], ļaujiet blenderim vismaz 2 minūtes atdzist.

Pārtikas produkts	Ieteicamais daudzums	Ātrums	Apstrādes laiks
Augļi, dārzeņi	100–200 g	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	30–60 sekundes
Zupas., mērces, bērnu pārtika	100–400 ml	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	60 sekundes
Piena dzērieni, kokteiļi	100–1000 ml	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	60 sekundes

*: Iestatiet ātrumu atkarībā no vajadzīgās konsistences.



Ja mērglāze [13] tiek izmantota produktu apstrādei, neievietojiet tajā vairāk par 300 ml . Pretējā gadījumā šķidrums var iztecēt vai izšļakstīties no mērglāzes [13]. Ja izmantojat lielākus apjomus, apstrādājiet tos piemērota tilpuma tvertnē.

7.2. DARBINĀŠANA AR PUTOŠANAS SLOTIŅU [11]



Lai maisīšanas laikā šķidrums neizšļakstītos, nekad neizmantojiet putošanas slotiņai [11] TURBO slēdzi [3].

Apstrādei paredzēto šķidrumu iepildiet komplektācijā iekļautajā mērglāzē [13 - iepildiet ne vairāk par 300 ml] vai citā šaurā, augstā traukā ar līdzenu pamatni. Tie ir vispiemērotākie nosacījumi laba apstrādes rezultāta iegūšanai.

Lai novērstu risku savainoties ar rotējošu putošanas slotiņu [11], ieslēdziet blenderi tikai pēc tam, kad putošanas slotiņa [11] ir ievietota maisāmajā produktā.

Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Ievietojiet apstrādei paredzēto pārtikas produktu piemērotā traukā.
- Ievietojiet putošanas slotiņu [11] vertikāli maisāmajā produktā.
- Ieslēdziet blenderi, izmantojot slēdzi [2], un ar ātrumu regulētāju [1] izvēlieties piemērotu ātrumu. Darbināšanas laikā turiet ierīces slēdzi [2] nospiestu. Ja produkts šļakstās, samaziniet ātrumu.
- Lai maisāmais produkts būtu vienmērīgs, kustiniet blenderi uz augšu un uz leju.
- Kad rezultāts atbilst vēlamajam, atlaidiet slēdzi [2], kamēr putošanas slotiņa [11] vēl ir ievietota maisāmajā masā.
- Pirms putošanas slotiņas [11] izņemšanas no masas nogaidiet, lai tā pārtrauc griezties.

7.3. DARBINĀŠANA AR SMALCINĀTĀJU



Ievērojiet simbolus maksimālajam iepildes daudzumam 500 ml  pārtikas produktiem un 300 ml  šķidrumiem.

Lai ar skalas palīdzību nomēritu pareizo šķidruma daudzumu, mērīšanas procesa laikā nazim [7] noteikti jābūt uzstādītam.

Kad smalcinātājs ir salikts un savienots ar motora bloku [4]:

- Iespraudiet elektrotīkla kontaktdakšu kontaktligzdā
- Lai apstrādātu pārtikas produktu ar parastu ātrumu, nospiediet un turiet slēdzi [2]. Ja nepieciešams, regulējiet ātrumu ar ātruma regulētāju [1]. Vai izmantojiet TURBO slēdzi [3], lai strādātu uzreiz ar maksimālo ātrumu.



Ar vienu roku stingri turiet smalcinātāju, kamēr ar otru roku vadāt slēdžus [2, 3].

Nekad neatvienojiet motora bloku [4] no trauka vāka [6], kamēr vadāt slēdžus [2, 3].

Kad pārtikas produkta apstrādes rezultāts apmierina, atlaidiet nospiesto slēdzi [2, 3].

7.3.1. SMALCINĀTĀJA APSTRĀDES LAIKU TABULA

Šai tabulai vajadzētu jums kalpot par orientieri, apstrādājot dažādus pārtikas produktus. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai nepieļautu blendera pārkaršanu. Ja šajā laikā neizdodas sasniegt vajadzīgos sasmalcināšanas rezultātus, pārtrauciet sasmalcināšanas darbību un ļaujiet motoram atdzist. Pēc tam turpiniet kulšanas darbību.



Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātad, līdz 1 minūtei ar smalcinātāju, ļaujiet blenderim atdzist vismaz 2 minūtes.

Pārtikas produkts	Daudzums (maks.)	Ātrums	Apstrādes laiks
Sīpoli **	200 g	Pakāpe MIN	5 reizes 1 sekunde isā darbināšana, pa vidu attiecīgi sakratīt
Čiploki	25 daiviņas	Pakāpe MIN līdz MAX *	aptuveni 15 sekundes
Burkāni	200 g	Pakāpe MIN līdz MAX *	aptuveni 15 sekundes
Mandeles/lazdu rieksti	200 g	Pakāpe TURBO	aptuveni 20 sekundes
Valrieksti	200 g	vidējs ātrums *	aptuveni 15 sekundes
Parmezāns/cietais siers	250 g	Pakāpe TURBO	aptuveni 30 sekundes
Pētersīļi **	30 g	Pakāpe TURBO	5 reizes 1 sekunde isā darbināšana, pa vidu attiecīgi sakratīt
svaigi garšaugi	40 g	Pakāpe TURBO	6 reizes 1 sekunde isā darbināšana, pa vidu attiecīgi sakratīt

*: Iestatiet ātrumu atkarībā no vajadzīgās konsistences.

** : Apstrādājot šos pārtikas produktus, starp aprakstītajiem isās darbināšanas procesiem, lūdzu, sakratiet trauku [8] vai uzsitiet tam, lai novirzītu neapstrādāto masu asmens zonā un panāktu optimālu rezultātu.

8. TĪRĪŠANA



Traumu risks! Tīrot blenderi, rīkojieties uzmanīgi! Smalcināšanas uzgaļa [5] asmens ir ļoti ass!



Bīdīnājums par mantas bojājumiem! Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus, kā arī abrazīvus priekšmetus [piem., metāla beržamos]. Pretējā gadījumā var sabojāt blenderi.



Tūlīt pēc izmantošanas ir ieteicams notīrīt smalcināšanas uzgali [5], nazi [7] vai putošanas slotiņu [11], lai pie tiem nepiekalst apstrādāto produktu daļas. Noteikti tūlīt ar tīru ūdeni noskalojiet smalcināšanas uzgali [5], nazi [7] vai putošanas slotiņu [11], ja tos izmantojāt ļoti sāļu pārtikas produktu apstrādei.

- Izvelciet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.
- Atvienojiet smalcināšanas uzgali [5] vai putošanas slotiņu [11] no motora bloka [4].
- Atvienojiet putošanas slotiņu [11] no adaptera [10], izvelkot slotiņas [11] asi no adaptera [10] atveres.
- Izņemiet nazi [7] no trauka [8].
- Notīriet motora bloku [4], trauka vāku [6] un adapteri [10] ar viegli mitru drānu un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa. Šo daļu mērcēšana ūdenī nodarīs neatgriezeniskus bojājumus.
- Ūdeni drīkst iemērkāt smalcināšanas uzgali [5], nazi [7], trauku [8], vāku [9], putošanas slotiņu [11], mērglāzes vāks [12] un mērglāzi [13]. Lai pilnībā atbrīvotos no tīrīšanas līdzekļa atliekām, noskalojiet šīs daļas ar pietiekami daudz tīra ūdens. Pēc tam šīs daļas labi nosusiniet.
- Smalcināšanas uzgali [5], nazi [7], trauku [8], vāku [9], putošanas slotiņu [11], mērglāzes vāks [12] un mērglāzi [13] drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.



Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, mazgājot smalcināšanas uzgali [5] trauku mazgājamajā mašīnā, pārliecinieties, ka tas ir novietots vertikāli un asmens ir vērst uz augšu. Pēc tam ļaujiet smalcināšanas uzgalim [5] pilnībā nožūt.

9. GLABĀŠANA NELIETOŠANAS LAIKĀ

Ja blenderis ilgāku laiku nav ticis izmantots, notīriet to, kā izklāstīts iepriekšējā sadaļā. Glabājiet ierīci sausā, tīrā un bērniem neaizsniedzamā vietā.

10. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja blenderis nedarbojas kā parasti, vispirms mēģiniet atrisināt problēmu, ņemot vērā tālāk sniegtos norādījumus. Ja pēc tālāk sniegto padomu izmēģināšanas kļūme joprojām pastāv, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.

Blenderis nedarbojas

- Kontaktdakša nav iesprausta kontaktligzdā. Iespraudiet elektrotīkla kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Ir bojāta elektrotīkla kontaktligzda. Pamēģiniet pievienot ierīci citai kontaktligzdai, par kuru skaidri zināt, ka tā darbojas.

Asmenis negriežas/griežas smagi

- Motora bloks [4] un smalcināšanas uzgalis [5], putošanas slotiņa [11] vai smalcinātājs nav pareizi salikti. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pārbaudiet, kā tā ir salikta.
- Varbūt jaukšanas traukā vai traukā [8] ir kāds traucēklis? Novērsiet to.
- Maisāmais pārtikas produkts ir pārāk ciets vai pārāk sīksts.

11. IETEIKUMI RECEPTĒM

Majonēze

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Eļļa	250 g	noteikti gramī, ne mililitri; jābūt istabas temperatūrā
Olas dzeltenums	1 gab.	noteikti jābūt istabas temperatūrā
Etiķis	15 g	piemēram, vīnogu etiķis, bet ne etiķa esence! Noteikti jābūt istabas temperatūrā
Sāls, cukurs, sinepes, pipari vai citas garšvielas	pēc garšas	Garšvielu pievienošana nav obligāta, un attiecīgo daudzumu jāpielāgo atbilstoši savai gaumei.

Pagatavošana:

Ielejiet etiķi un olas dzeltenumu blendera krūzē un samaisiet, pēc tam lēnām pievienojiet eļļu [aptuveni 150 sekundes uz 250 g] un vienlaikus sāciet maisīt ar putošanas slotiņu [11]. Tad pievienojiet visas pārējās sastāvdaļas pēc izvēles. Maisiet ar maksimālo ātrumu, līdz izveidojas viendabīga masa.

Mango lassi

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Mango	250 g	Vislabāk der iepriekš nogatavināts mango.
Jogurts	250 g	Vegānajai versijai var izmantot sojas vai kokosriekstu jogurtu.
Sojas dzēriens	130 ml	
Citronu sula	1 TK	
Cukurs	4 TK	Var izmantot arī medu vai agaves sīrupu.

Pagatavošana:

Vispirms nomizojiet mango un izņemiet kauliņu. Pēc tam ar smalcināšanas uzgali [5] ar vidēju ātrumu blenderējiet kubiņos sagrieztu augļa mikstumu ar pārējām sastāvdaļām, lai iegūtu krēmīgu lassi.

Zemeņu krēms

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Zemenes	500 g	
Saistviela	1 ĒK	piemēram, agaragars, pektīni, ciete
Cukurs	1 TK	
Vanīļas cukurs	1 paciņa	
Aitas piena jogurts	150 g	
Laima sīrups	100 ml	

Pagatavošana:

250 g zemeņu un pārējās sastāvdaļas samaisiet ar smalcināšanas uzgali [5], līdz iegūstat vēlamo krēmīgumu. Atlikušos 250 g zemeņu sagriežiet kubiņos un sadaliet 6 bļodiņās, atstājot nesadalītas 2 ēdamkarotes. Pēc tam vienmērīgi sadaliet krēmu bļodiņās un dekorējiet ar atlikušajiem zemeņu kubiņiem. Tad 3-4 stundas atdzesējiet ledusskapī.

Pētersīļu-bazilika pesto

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Baziliks	½ buntīte	
Gludie pētersīļi	1 buntīte	
Ciedru rieksti	3 ĒK	
Parmezāns	70 g	
Sāls	1 šķipsniņa	
Pipari	1 šķipsniņa	
Oliveļļa	65 ml	

Pagatavošana:

Baziliku un pētersīļus nomazgājiet. Noplūciet pētersīļu lapas, sieru sagriežiet kubiņos. Pēc tam visas sastāvdaļas ievietojiet mērglāzē [13] un ar pilnu ātrumu smalki sablenderējiet, izmantojot smalcināšanas uzgali [5]. Pesto sadaliet 2 skrūvējamās burciņās un pārlejiet ar nedaudz eļļas.

Viņu-svaigā siera mērce ar valriekstiem

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Svaigais siers	300 g	
Žāvētas viģes	4 gab.	
Valrieksti	50 g	
Medus	1 ĒK	
Laims	½	
Sāls	1 šķipsniņa	
Pipari	1 šķipsniņa	

Pagatavošana:

Sasmalciniet valriekstus. Ar smalcināšanas uzgali [5] ar maziem apgriezieniem maisiet pusi laima sulas, svaigo sieru, medu, žāvētas viģes, sāli un piparus, līdz iegūta krēmīga masa. Visbeidzot iemaisiet sasmalcinātos valriekstus.

Lai izdodas!

12. NORĀDĪJUMI PAR APKĀRTĒJO VIDI UN UTILIZĀCIJAS INFORMĀCIJA

	Uz ierīcēm, kas marķētas ar šo simbolu, attiecas Eiropas direktīva 2012/19/ES. Visas nolietotās elektriskās un elektroniskās ierīces ir jāutilizē atsevišķi no sadzīves atkritumiem valsts noteiktos specializētos atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos. Pareizi utilizējot nolietotās ierīces, jūs novēršat kaitējumu videi un apdraudējumu savai veselībai. Papildinformāciju par noteikumiem atbilstošu utilizāciju jūs varat saņemt pilsētas pašvaldībā, atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai veikalā, kurā iegādājāties ierīci.
	Utilizējiet videi draudzīgā veidā arī iepakojumu. Kartona materiālus var nodot otrreizējai pārstrādei makulatūras savākšanas punktos vai publiskās savākšanas vietās. Plēves un plastmasas materiālus, kas ietilpt piegādē, var nodot vietējiem atkritumu apsaimniekotājiem videi draudzīgai utilizācijai.
 ES/PT	

Attiecas tikai uz Franciju:

**ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE**



**Cet appareil et ses accessoires se recyclent**

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

„Šķirot ir vienkāršāk“

Šis izstrādājums, piederumi, pievienotie drukātie materiāli un iepakojuma daļas ir pārstrādājami. Uz tiem attiecas ražotāja paplašināta atbildība, un tie tiek šķiroti un savākti atsevišķi.

Attiecas tikai uz Spāniju un Portugāli:

Lūdzu, noņemiet iepakojuma materiālu un izmetiet to attiecīgajos savākšanas konteineros saskaņā ar simboliem uz iepakojuma:

**AMARILLO AMARELO**

**AZUL**

**VERDE**

	Šķirojot atkritumus, ņemiet vērā iepakojuma materiālu marķējumu. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem {a} un cipariem {b} ar šādu nozīmi:	
	1–7: plastmasa / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.	
Simbols	Materiāls	Ir izmantots šī izstrādājuma tālāk norādītajās iepakojuma daļās
	Vilņots kartons	Tirdzniecības iepakojums, iekšējais kartons
	Papīrs	Tirdzniecības iepakojumā ievietotais zīdpapīrs
	Hlorēts polietilēns	Plastmasas maisiņš

13. ATBILSTĪBAS PAZIŅOJUMI



Šis izstrādājums atbilst spēkā esošajām Eiropas un nacionālajām direktīvām. Atbilstība ir apstiprināta. Atbilstošās deklarācijas un dokumentāciju nodrošina ražotājs.



Šis izstrādājums atbilst spēkā esošajām Serbijas Republikas nacionālajām direktīvām.

Pilnu ES atbilstības deklarāciju un vajadzības gadījumā citas atbilstības deklarācijas var lejupielādēt, izmantojot šo saiti:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/478883_2410.pdf

Kontaktdrese saskaņā ar 2023/988 Ražojumu drošuma regulu: ce@targa.de

14. GARANTIJAS NORĀDĪJUMI

TARGA GmbH garantija

Cienījamā kliente, godātais klient!

Šai ierīcei ir 3 gadu garantija, sākot no iegādes datuma. Ja šim izstrādājumam ir defekti, Jums ir likumiskās tiesības pret izstrādājuma pārdevēju. Mūsu turpmāk aprakstītie garantijas nosacījumi neierobežo šīs likumiskās tiesības.

Garantijas nosacījumi

Garantijas termiņš sākas ar iegādes datumu. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo kases čeku. Šis dokuments būs nepieciešams kā pirkuma apliecinājums. Ja trīs gadu laikā no iegādes datuma izstrādājumam rodas materiālu vai ražošanas defekts, mēs [pēc savas izvēles] bez maksas saremontēsim vai nomainīsim izstrādājumu.

Garantijas laiks un likumiskās garantijas prasības

Garantijas ietvaros veiktās darbības nepagarina garantijas laiku. Tas attiecas arī uz nomainītām un remontētām daļām. Par iespējamiem jau iegādes brīdī pastāvošiem bojājumiem un defektiem jāziņo uzreiz pēc izaīņošanas. Remonti, kas veikti pēc garantijas termiņa beigām, ir par maksu.

Garantijas apjoms

Ierīce ir rūpīgi izgatavota un atbilstoši pārbaudīta saskaņā ar stingrām kvalitātes prasībām. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz izstrādājuma daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām daļām, kā arī uz traukslu detaļu bojājumiem, piemēram, uz slēdžiem, akumulatoriem vai no stikla gatavotām detaļām. Šī garantija nav spēkā, ja izstrādājums tiek sabojāts, netiek atbilstoši lietots vai tam netiek veiktas atbilstošas apkopes. Lai nodrošinātu atbilstošu izstrādājuma lietošanu, ir precīzi jāievēro visi lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādas izstrādājuma lietošanas un darbībām ar izstrādājumu, kas lietošanas instrukcijā ir aizliegtas vai par kurām ir iekļauti brīdinājumi. Izstrādājums ir paredzēts tikai personiskai, nevis rūpnieciskai, lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas rīkošanās, spēka pielietošanas un iejaukšanās gadījumā, ko neveic mūsu pilnvarotā servisa filiāle, garantija zaudē spēku. Līdz ar izstrādājuma remontu vai nomainītu garantijas termiņš nesākas no jauna.

Norise garantijas gadījumā

Lai nodrošinātu ātru Jūsu problēmas apstrādi, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Pirms izstrādājuma ekspluatācijas uzsākšanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet pievienoto dokumentāciju. Ja tomēr rodas problēma, ko šādā veidā nav iespējams atrisināt, lūdzu, zvaniet uz mūsu karsto līniju.
- Jautājumu gadījumā vienmēr iepriekš sagatavojiet kā pirkuma apliecinājumu kases čeku, artikula numuru vai, ja tāds pastāv, sērijas numuru.
- Gadījumā, ja problēmu nebūs iespējams novērst telefoniski, mūsu karstās līnijas dienests noorganizēs servisa pakalpojumu atkarībā no kļūdas cēloņa.

- Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un daudzas citas rokasgrāmatas, produktu videoklipus un instalēšanas programmatūru. Izmantojot šo QR kodu, nokļūsit tieši LIDL klientu apkalpošanas vietnē (www.lidl-service.com) un, ievadot artikula numuru [IAN], varēsīt atvērt jūsu produkta lietošanas pamācību.



Serviss



Tālrunis: 80005808

E-pasts: targa@lidl.lv

IAN: 478883_2410



Ražotājs

Lūdzu, ņemiet vērā, ka tālāk norādītā adrese nav servisa dienesta adrese. Vispirms sazinieties ar iepriekš norādīto servisa punktu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

VÄCIJA

INHALTSVERZEICHNIS

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	73
2. Lieferumfang	73
3. Technische Daten.....	74
3.1 KB-Zeit.....	75
3.2 Abkühlzeit	75
4. Sicherheitshinweise	75
5. Urheberrecht.....	82
6. Vor der Inbetriebnahme	82
6.1 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] aufsetzen	83
6.2 Pürierstab [5] oder Schneebesen [11] abnehmen	83
6.3 Motorblock [4] und Zerkleinerer verbinden/trennen.....	83
6.4 Einstellen der Geschwindigkeit	84
6.5 Der Messbecher [13]	84
7. Inbetriebnahme.....	85
7.1 Betrieb mit Pürierstab [5]	85
<i>7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab [5]</i>	<i>86</i>
7.2 Betrieb mit Schneebesen [11].....	87
7.3 Betrieb mit Zerkleinerer	87
<i>7.3.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer</i>	<i>88</i>
8. Reinigung	89
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	90
10. Problemlösung.....	90
11. Rezeptvorschläge	91
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	93
13. Konformitätsvermerke.....	94
14. Garantiehinweise.....	95

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest StabmixerSets SSMSR 600 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

Der Stabmixer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Zerkleinern und Pürieren verschiedener knochenloser Lebensmittel. Mit dem mitgelieferten Schneebesen können flüssige oder halbflüssige Zutaten und Gemische schaumig aufgeschlagen oder fein vermengt werden. Der Stabmixer darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Es 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**
- **Schneebesen**
- **Adapter [für Schneebesen]**
- **Zerkleinerer [Schüssel, Messer und Deckel]**
- **Messbecher [mit Messbecherdeckel]**
- **Kurzanleitung [vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar]**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der Stabmixer und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

Abbildung A – Stabmixer

1	Geschwindigkeitsregler
2	Schalter [normale Geschwindigkeit]
3	TURBO-Schalter [schnelle Geschwindigkeit]
4	Motorblock
5	Pürierstab

Abbildung B – Zerkleinerer

6	Schüsselabdeckung [mit Getriebe]
7	Messer
8	Schüssel
9	Deckel

Abbildung C – Schneebesen

10	Adapter [für Schneebesen]
11	Schneebesen

Abbildung D – Messbecher

12	Messbecherdeckel
13	Messbecher

3. TECHNISCHE DATEN

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMSR 600 A1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ [Wechselspannung], 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürierstab [5] 3 Minuten mit Schneebesen [11] 1 Minute mit Zerkleinerer
Schutzklasse	II 

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



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.

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 bei Verwendung des Pürierstabes [5], 3 Minuten bei Verwendung des Schneebesens [11] und 1 Minute bei Verwendung des Zerkleinerers.

Verwenden Sie den Pürierstab [5] und den Zerkleinerer bei sehr festen oder sehr zähen Lebensmitteln [z. B. Fleisch] nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung.

3.2 ABKÜHLZEIT

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab [5] bzw. bis zu 3 Minuten mit Schneebesen [11] und 1 Minute mit Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer abkühlen:

- mindestens 2 Minuten bei Verwendung von Pürierstab [5] oder Zerkleinerer
- mindestens 3 Minuten bei Verwendung des Schneebesens [11]

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 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 [4] niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische 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 [13] kennzeichnet die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Messbecher [13] verarbeitet werden kann, ohne dass der Inhalt überlaufen kann.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie den Stabmixer bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene

Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich.

- 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 [5] und das Messer [7] 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 es nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis der Schneebesens [11] steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab [5] steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer [7] im Zerkleinerer steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab [5] und das Messer [7] im Zerkleinerer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Schneebesens [11] ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers im Pürierstab [5] ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Greifen Sie niemals in den drehenden Schneebesen [11]. Halten Sie keine Gegenstände in den Schneebesen [11] und halten Sie weite Kleidung und lange Haare fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes [5]. Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer [7] des Zerkleinerers. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock [4] und Pürierstab [5], Schneebesen [11] bzw. Zerkleinerer 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. 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 [4], da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinander-

nehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden.

Es besteht Stromschlaggefahr!



Der Motorblock [4] darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks [4] gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks [4] gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock [4], 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 mit Pürierstab [5], 3 Minuten mit Schneebesens [11] oder 1 Minute mit Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer mindestens für folgende Zeit abkühlen:

- bei Verwendung mit Pürierstab [5]: mindestens 2 Minuten
- bei Verwendung mit Schneebesens [11]: mindestens 3 Minuten
- bei Verwendung mit Zerkleinerer: mindestens 2 Minuten

Setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. URHEBERRECHT

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

6. VOR DER INBETRIEBNAHME

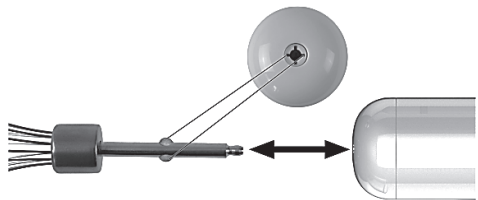
Entnehmen Sie den Stabmixer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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:

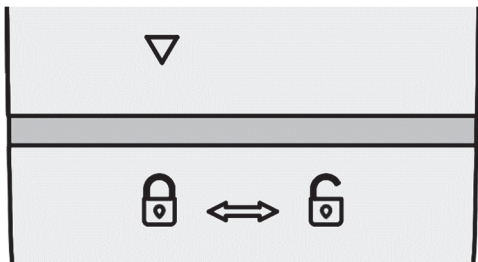
Zur Benutzung des Schneebesens [11] muss dieser zunächst in den beiliegenden Adapter [10] eingeführt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

Führen Sie die Achse des Schneebesens [11] in die Aufnahme des Adapters [10] ein, bis die Achse hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an der Achse des Schneebesens [11] in die entsprechenden Aussparungen am Adapter [10] greifen.



Am Motorblock [4] ist eine Pfeil-Markierung [▼] angebracht. Am Pürierstab [5] und am Schneebesen [11] und am Zerkleinerer sind folgende Markierungen angebracht: und .

Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes [5], des Schneebesens [11] bzw. des Zerkleinerers.



6.1 PÜRIERSTAB [5] ODER SCHNEEBESEN [11] AUFSETZEN

- Setzen Sie den Motorblock [4] so auf den Pürierstab [5] bzw. den Schneebesen [11], dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] weist.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock [4] so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] weist. Achten Sie darauf, dass Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] hörbar und spürbar einrasten.

6.2 PÜRIERSTAB [5] ODER SCHNEEBESEN [11] ABNEHMEN

- Drehen Sie den Motorblock [4] so weit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock [4] vom Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] ab.

6.3 MOTORBLOCK [4] UND ZERKLEINERER VERBINDEN/TRENNEN

- Stellen Sie die Schüssel [8] auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie nun vorsichtig das Messer [7] auf die Messerhalterung innerhalb der Schüssel [8]. Drehen Sie es beim Aufsetzen ein wenig und achten Sie darauf, dass es bis unten auf die Messerhalterung rutscht. Es ist normal, wenn das Messer [7] zu diesem Zeitpunkt nicht ganz fest auf der Messerhalterung sitzt. Das Messer [7] sitzt erst richtig fest, wenn später die Schüsselabdeckung [6] aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel [8]. Beachten Sie dabei die Symbole für die maximalen Einfüllmengen von 500 ml  für Lebensmittel und 300 ml  für Flüssigkeiten.
- Setzen Sie nun die Schüsselabdeckung [6] unter leichter Bewegung locker von oben auf die Schüssel [8], bis diese plan auf dem oberen Rand der Schüssel [8] aufliegt und das Messer [7] korrekt in die Schüsselabdeckung [6] greift. Halten Sie nun die Schüssel [8] mit einer Hand fest und drehen Sie die Schüsselabdeckung [6] soweit es geht nach links, um die Schüsselabdeckung [6] auf der Schüssel [8] zu fixieren.
- Setzen Sie nun den Motorblock [4] so auf die Schüsselabdeckung [6], dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  an der Schüsselabdeckung [6] weist.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock [4] so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geschlossene Schloss  an der Schüsselabdeckung [6] weist. Achten Sie darauf, dass der Motorblock [4] hörbar und spürbar einrastet.

Der Zerkleinerer ist nun betriebsbereit.

- Um nach der Verwendung des Zerkleinerers den Motorblock [4] wieder abzunehmen, drehen Sie den Motorblock [4] so weit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung [▼] auf das geöffnete Schloss  an der Schüsselabdeckung [6] weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock [4] nach oben von der Schüsselabdeckung [6] ab.



Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel [8] aufbewahren möchten, verwenden Sie den beiliegenden Deckel [9]. Entfernen Sie ggf. zunächst Schüsselabdeckung [6] und Messer [7].

6.4 EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

Mit dem Geschwindigkeitsregler [1] am Motorblock [4] können Sie die Geschwindigkeit des Stabmixers stufenlos verstellen. So können Sie für jedes zu verarbeitende Lebensmittel die optimale Geschwindigkeit einstellen.

- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler [1] in Richtung „MAX“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.
- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler [1] in Richtung „MIN“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

Die Geschwindigkeitseinstellung ist nur möglich, wenn Sie den Stabmixer mit dem Schalter [2] für normale Geschwindigkeit betreiben. Beim Betrieb mit dem TURBO-Schalter [3] steht sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

6.5 DER MESSBECHER [13]

- Mit dem mitgelieferten Messbecher [13] können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher [13] bei Verwendung des Pürierstabes [5] oder Schneebesens [11] zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



Wenn Sie den Messbecher [13] zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher [13] herauslaufen bzw. herausspritzen.

Arbeiten Sie bei Verwendung des Schneebesens [11] mit dem Schalter [2] und niemals mit dem TURBO-Schalter [3].

7. INBETRIEBNAHME

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

- Zerkleinern und Pürieren von Obst und Gemüse in Suppen, Soßen und Dips
- Mixen von Drinks
- Herstellen von Milchshakes
- Schlagen von Sahne, Eischnee usw.
- Herstellen von Mayonnaise oder Anrühren von Nachtisch



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

Bei Verwendung des Pürierstabes [5] und des Zerkleinerers wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere bzw. die TURBO-Geschwindigkeit.

Bei Verwendung des Schneebesens [11] machen Sie die Geschwindigkeit von dem gewünschten Verarbeitungsergebnis abhängig.

7.1 BETRIEB MIT PÜRIERSTAB [5]

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.

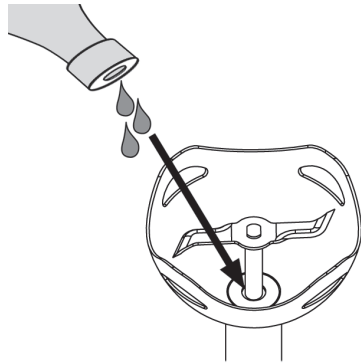
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab [5] in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab [5] senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach Bedarf mit dem Schalter [2] und wählen Sie mit den Geschwindigkeitsregler [1] eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie direkt die höchste Geschwindigkeit nutzen wollen, können Sie stattdessen den Stabmixer mit dem TURBO-Schalter [3] starten. Halten Sie die gewählte Taste während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt. Sollte sich der Pürierstab [5] am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie die Taste 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 Schalter [2] bzw. den TURBO-Schalter [3] los, solange sich der Pürierstab [5] noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab [5] aus der pürierten Speise herausziehen.



Sollten Sie während des Betriebes außergewöhnliche Geräusche, z. B. Quietschen oder Ähnliches feststellen, geben Sie eine geringe Menge neutrales Speiseöl an die Antriebsachse des Pürierstabes [5]. Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Grafik.



Um die Reinigung zu erleichtern, halten Sie direkt nach der Benutzung den Pürierstab [5] in ein Gefäß mit klarem Wasser und drücken Sie dann mehrfach kurz den Schalter [2].

7.1.1 TABELLE VERARBEITUNGSZEITEN PÜRIERSTAB [5]

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



Nach der maximalen Einsatzzeit mit Pürierstab [5] von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Empfohlene Menge	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obst, Gemüse	100 – 200 g	Stufe MIN bis MAX bzw. TURBO *	30 – 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 – 400 ml	Stufe MIN bis MAX bzw. TURBO *	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 – 1000 ml	Stufe MIN bis MAX bzw. TURBO *	60 Sekunden

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



Wenn Sie den Messbecher [13] zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher [13] herauslaufen bzw. herausspritzen. Bei Verwendung größerer Mengen verwenden Sie bitte unbedingt ein der zu verarbeitenden Menge angepasstes Mixgefäß.

7.2 BETRIEB MIT SCHNEEBESEN [11]



Um das Herausspritzen beim Mischen von Flüssigkeiten zu vermeiden, verwenden Sie den Schneebesen [11] niemals mit dem TURBO-Schalter [3].

Füllen Sie die zu verarbeitende Flüssigkeit in den mitgelieferten Messbecher [13 - maximal mit 300 ml befüllen] oder einen anderen schmalen, hohen Behälter mit ebenem Boden. Das ist die ideale Voraussetzung für ein gutes Verarbeitungsergebnis.

Um Verletzungen durch den drehenden Schneebesen [11] zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Schneebesen [11] in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter.
- Führen Sie den Schneebesen [11] senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer mit dem Schalter [2] und wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler [1] eine geeignete Geschwindigkeit. Halten Sie Schalter [2] während des Betriebes gedrückt. Sollte es zu sehr spritzen, verringern Sie die Geschwindigkeit.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter [2] los, solange sich der Schneebesen [11] noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Schneebesens [11] ab, ehe Sie diesen aus der verarbeiteten Speise herausziehen.

7.3 BETRIEB MIT ZERKLEINERER



Beachten Sie die Symbole für die maximalen Einfüllmengen von 500 ml  für Lebensmittel und 300 ml  für Flüssigkeiten.

Um die korrekte Flüssigkeitsmenge unter Zuhilfenahme der aufgebrachten Skala abzumessen, muss das Messer [7] während des Abmessvorganges unbedingt montiert sein.

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut und mit dem Motorblock [4] verbunden haben:

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose
- Halten Sie den Schalter [2] gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Regulieren Sie die Geschwindigkeit bei Bedarf mit dem Geschwindigkeitsregler [1]. Oder verwenden Sie den TURBO-Schalter [3], um direkt mit maximaler Geschwindigkeit zu arbeiten.



Halten Sie den Zerkleinerer mit einer Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Schalter [2, 3] bedienen.

Trennen Sie niemals den Motorblock [4] von der Schlüsselabdeckung [6], während Sie die Schalter [2, 3] bedienen.

Lassen Sie den gedrückten Schalter [2, 3] los, wenn Sie mit dem Verarbeitungsergebnis der Lebensmittel zufrieden sind.

7.3.1 TABELLE VERARBEITUNGSZEITEN ZERKLEINERER

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



Nach der maximalen Einsatzzeit mit Zerkleinerer von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Menge (max.)	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Zwiebeln **	200 g	Stufe MIN	5 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln
Knoblauch	25 Zehen	Stufe MIN bis MAX *	ca. 15 Sekunden
Möhren	200 g	Stufe MIN bis MAX *	ca. 15 Sekunden
Mandeln/Haselnüsse	200 g	Stufe TURBO	ca. 20 Sekunden
Walnüsse	200 g	mittlere Geschwindigkeit *	ca. 15 Sekunden
Parmesan/Hartkäse	250 g	Stufe TURBO	ca. 30 Sekunden
Petersilie **	30 g	Stufe TURBO	5 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln
frische Kräuter **	40 g	Stufe TURBO	6 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln

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

** : Bei der Verarbeitung dieser Lebensmittel bitte zwischen den beschriebenen Kurzbetrieb-Vorgängen die Schüssel [8] schütteln, rütteln bzw. klopfen, um unverarbeitetes Schnittgut in den Messerbereich zu führen und ein optimales Ergebnis zu erzielen.

8. REINIGUNG



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab [5] 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 [5], das Messer [7] bzw. den Schneebesen [11] 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 [5], Messer [7] oder Schneebesen [11] sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab [5] bzw. Schneebesen [11] vom Motorblock [4].
- Trennen Sie den Schneebesen [11] vom Adapter [10], indem Sie die Achse des Schneebesens [11] aus der Aufnahme am Adapter [10] herausziehen.
- Entnehmen Sie das Messer [7] aus der Schüssel [8].
- Reinigen Sie den Motorblock [4], die Schüsselabdeckung [6] und den Adapter [10] mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie die Teile anschließend gut ab. Benutzen Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab [5], das Messer [7], die Schüssel [8], den Deckel [9], den Schneebesen [11], den Messbecherdeckel [12] und den Messbecher [13] können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab [5], das Messer [7], die Schüssel [8], den Deckel [9], den Schneebesen [11], den Messbecherdeckel [12] und den Messbecher [13] auch in der Spülmaschine reinigen.



Um bei der Reinigung in der Spülmaschine ein optimales Reinigungsergebnis des Pürierstabes [5] zu erreichen, achten Sie bitte darauf, diesen senkrecht und mit dem Messer nach oben zu positionieren. Lassen Sie den Pürierstab [5] anschließend gründlich abtrocknen.

9. LAGERUNG BEI NICHTBENUTZUNG

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

10. PROBLEMLÖSUNG

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

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 [4] und Pürierstab [5], Schneebecken [11] bzw. Zerkleinerer sind nicht korrekt zusammengebaut. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter bzw. in der Schüssel [8] ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

II. REZEPTVORSCHLÄGE

Mayonnaise

Zutaten	Menge	Anmerkung
Speiseöl	250 g	unbedingt Gramm, nicht Milliliter; muss unbedingt Zimmertemperatur haben
Eigelb	1 Stück	muss unbedingt Zimmertemperatur haben
Essig	15 g	z. B. Traubenessig, , aber keine Essig-Essenz! Muss unbedingt Zimmertemperatur haben
Salz, Zucker, Senf, Pfeffer oder weitere Gewürze	nach Geschmack	Die Zugabe von Gewürzen ist optional und die jeweilige Menge ist dem eigenen Geschmack anzupassen.

Zubereitung:

Essig und Eigelb in den Mixbecher geben und vermischen, anschließend langsam das Öl zufließen lassen (ca. 150 Sekunden für 250 g) und gleichzeitig mit dem Mixvorgang mit Schneebesen [11] beginnen. Danach alle anderen optionalen Zutaten begeben. Mit höchster Geschwindigkeit mixen, bis eine homogene Masse entsteht.

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 mit dem Pürierstab [5] das gewürfelte Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten bei mittlerer Drehzahl, 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	100 ml	

Zubereitung:

250 g der Erdbeeren und die restlichen Zutaten mit dem Pürierstab [5] mixen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Die restlichen 250 g Erdbeeren würfeln und bis auf 2 EL in 6 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	½ Bund	
Glatte Petersilie	1 Bund	
Pinienkerne	3 EL	
Parmesan	70 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 [13] geben und bei voller Drehzahl mit dem Pürierstab [5] fein pürieren. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

Zutaten	Menge	Anmerkung
Frischkäse	300 g	
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 mit dem Pürierstab [5] bei einer langsamen Drehzahl mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt die feingehackten Walnüsse unterrühren.

Wir wünschen gutes Gelingen!

12. 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 bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.
  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.

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:		ES/PT AMARILLO AMARELO ES/PT AZUL ES/PT VERDE	
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.		
			
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes	
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton	
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung	
	Chloriertes Polyethylen	Plastiktüte	

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.



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/478883_2410.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 3 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.



Service

DE	Telefon:	0800 5435111
	E-Mail:	targa@lidl.de
AT	Telefon:	0820 201222
	E-Mail:	targa@lidl.at
CH	Telefon:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch

IAN: 478883_2410



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