



## STABMIXER-SET SSMSR 600 A1

DE AT

### STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

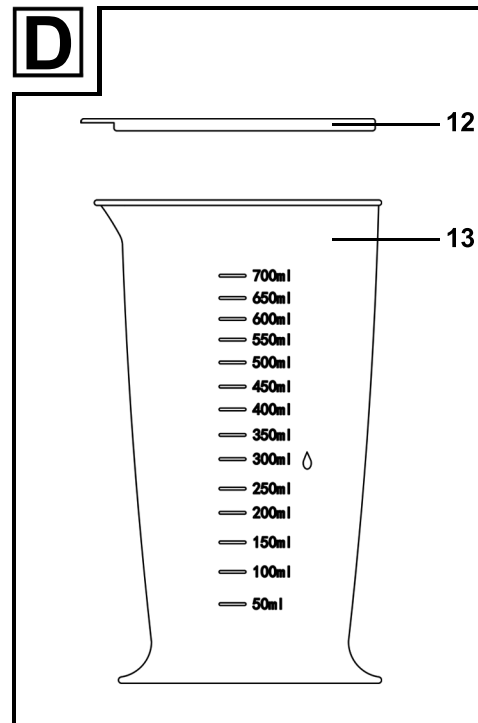
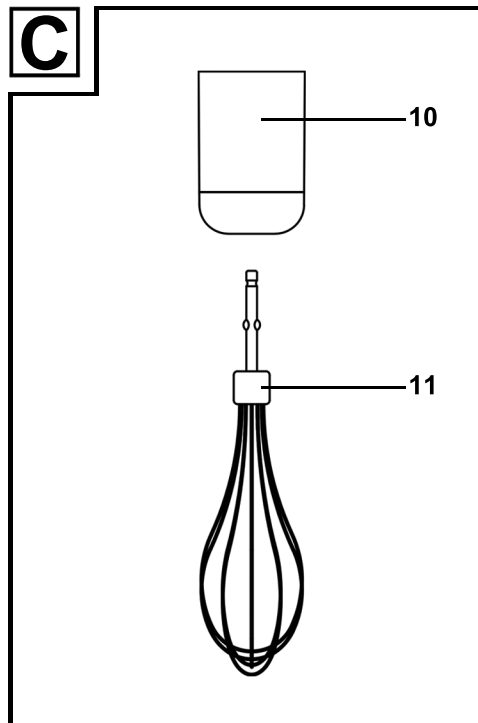
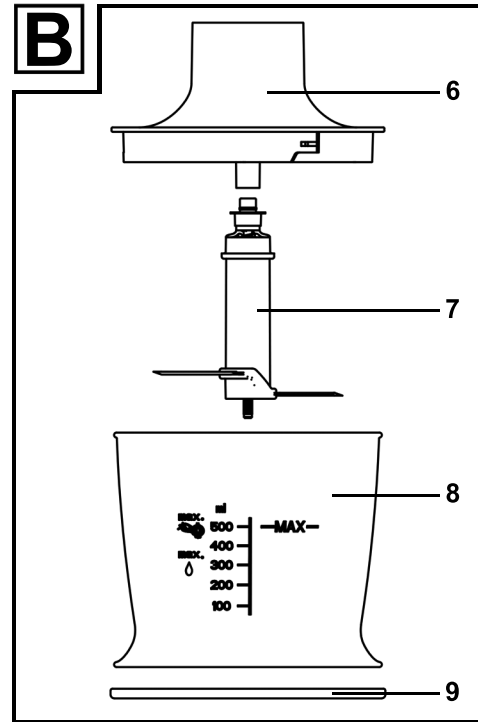
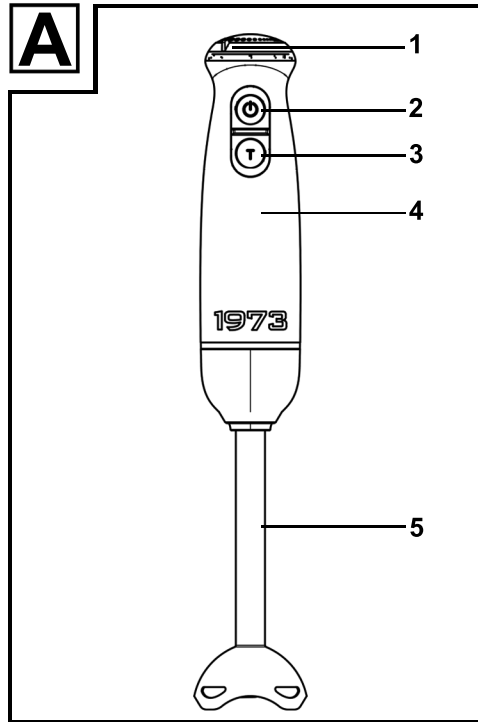
Stand der Informationen:  
11/2023 - Ident.-No.: SSMSR 600 A1 112023-1

IAN 476057\_2310

DE

IAN 476057\_2310

DE



**Deutsch.....2**

## **Inhaltsverzeichnis**

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Lieferumfang .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Technische Daten.....</b>	<b>4</b>
3.1 KB-Zeit.....	5
3.2 Abkühlzeit.....	5
<b>4. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Urheberrecht.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>12</b>
6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesens (11) aufsetzen .....	12
6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesens (11) abnehmen .....	12
6.3 Motorblock (4) und Zerkleinerer verbinden/trennen .....	13
6.4 Einstellen der Geschwindigkeit.....	13
6.5 Der Messbecher (13) .....	14
<b>7. Inbetriebnahme .....</b>	<b>14</b>
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5).....	14
7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab (5).....	15
7.2 Betrieb mit Schneebesens (11).....	16
7.3 Betrieb mit Zerkleinerer.....	16
7.3.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer .....	17
<b>8. Reinigung .....</b>	<b>18</b>
<b>9. Lagerung bei Nichtbenutzung .....</b>	<b>19</b>
<b>10. Problemlösung.....</b>	<b>19</b>
<b>11. Rezeptvorschläge .....</b>	<b>20</b>
<b>12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben .....</b>	<b>22</b>
<b>13. Konformitätsvermerke .....</b>	<b>23</b>
<b>14. Garantiehinweise .....</b>	<b>24</b>

## 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 Haushaltsggerät und dient ausschließlich zum Zerkleinern und Pürieren verschiedener knochenloser Lebensmittel. Mit dem mitgelieferten Schneebesens 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**
- **Schneebesens**
- **Adapter (für Schneebesens)**
- **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 Pürrierstab (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 Pürrierstab (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 Pürrierstab (5) ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in den drehenden Schneebesens (11). Halten Sie keine Gegenstände in den Schneebesens (11) und halten Sie weite Kleidung und lange Haare fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürrierstabes (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 Auseinandernehmen 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 Pürrierstab (5), 3 Minuten mit Schneebesens (11) oder 1 Minute mit Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer mindestens für folgende Zeit abkühlen:

- bei Verwendung mit Pürrierstab (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**

---

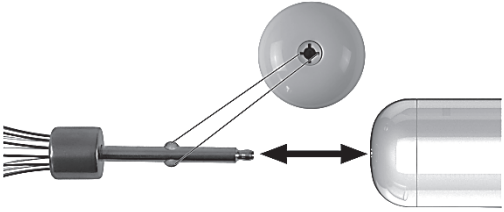


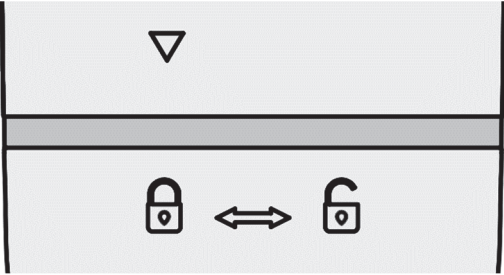
Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft 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:

<p>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.</p>	
<p>Am Motorblock (4) ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürierstab (5) und am Schneebesens (11) und am Zerkleinerer sind folgende Markierungen angebracht:  und .</p> <p>Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes (5), des Schneebesens (11) bzw. des Zerkleinerers.</p>	





### 6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesens (11) aufsetzen

- Setzen Sie den Motorblock (4) so auf den Pürierstab (5) bzw. den Schneebesens (11), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (5) bzw. Schneebesens (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. Schneebesens (11) weist. Achten Sie darauf, dass Pürierstab (5) bzw. Schneebesens (11) hörbar und spürbar einrasten.


### 6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesens (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. Schneebesens (11) weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock (4) vom Pürierstab (5) bzw. Schneebesens (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:

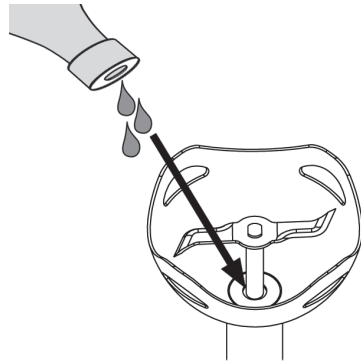
- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (5) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach Bedarf mit dem Schalter (2) und wählen Sie mit den Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie 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 <b>MIN</b> bis <b>MAX</b> bzw. <b>TURBO</b> *	30 - 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 - 400 ml	Stufe <b>MIN</b> bis <b>MAX</b> bzw. <b>TURBO</b> *	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 - 1000 ml	Stufe <b>MIN</b> bis <b>MAX</b> bzw. <b>TURBO</b> *	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 aufgebrauchten 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 Schüsselabdeckung (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 <b>MIN</b>	5 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln
Knoblauch	25 Zehen	Stufe <b>MIN</b> bis <b>MAX</b> *	ca. 15 Sekunden
Möhren	200 g	Stufe <b>MIN</b> bis <b>MAX</b> *	ca. 15 Sekunden
Mandeln/Haselnüsse	200 g	Stufe <b>TURBO</b>	ca. 20 Sekunden
Walnüsse	200 g	mittlere Geschwindigkeit *	ca. 15 Sekunden
Parmesan/Hartkäse	250 g	Stufe <b>TURBO</b>	ca. 30 Sekunden
Petersilie **	30 g	Stufe <b>TURBO</b>	5 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln
frische Kräuter **	40 g	Stufe <b>TURBO</b>	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. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab (5), das Messer (7), die Schüssel (8), den Deckel (9), den Schneebesen (11) 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) 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), Schneebesen (11) bzw. Zerkleinerer sind nicht korrekt zusammengesetzt. 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.

## 11. Rezeptvorschläge

### **Mayonnaise**

Zutaten	Menge	Anmerkung
Speiseöl	250 g	bitte unbedingt Gramm, nicht Milliliter
Ei	1 Stück	sollte unbedingt Zimmertemperatur haben
Salz	1 TL	für den Geschmack
Zucker	1 TL	für den Geschmack
Senf	1 TL	für den Geschmack
Pfeffer	1 Prise	
Traubenessig	15 g	Es geht auch anderer Essig, aber keine Essig-Essenz!

#### **Zubereitung:**

Zuerst das Ei in den Mixbecher geben, anschließend langsam das Öl zufließen lassen und gleichzeitig mit dem Mixvorgang mit Schneebesen (11) beginnen. Danach alle anderen Zutaten begeben. Mit höchster Geschwindigkeit mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Um eine festere Mayonnaise zu erhalten, können Sie während des Mixvorganges ganz langsam noch etwas Öl zufließen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### **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

	<p>Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.</p> <p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.</p>
	<p>Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.</p> <p>Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb: Batterie enthält Blei</li> <li>- Cd: Batterie enthält Cadmium</li> <li>- Hg: batterie enthält Quecksilber</li> </ul> <p>Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z. B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.</p> <p>Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.</p>
 	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>



**Nur relevant für Frankreich:****„Sortieren einfacher gemacht“**

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

	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.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/476057\\_2310.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/476057_2310.pdf)

## **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 beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.

- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service

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

**IAN: 476057\_2310**



## 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

