



HAND BLENDER SET SSSH 600 C1

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

(SI)

PALIČNI MEŠALNIK Z DODATNO OPREMO

Navodila za uporabo in varnostna opozorila

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(DE)

(AT)

STABMIXER-SET

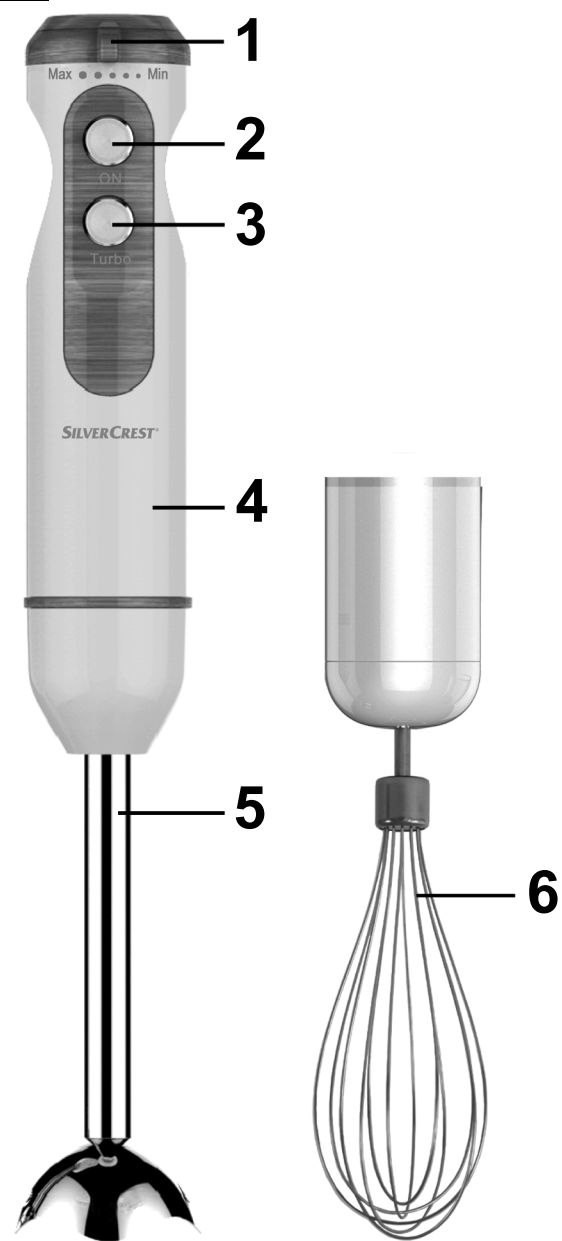
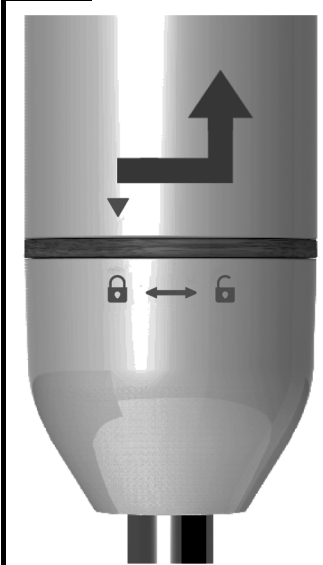
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Legutóbbi adatfrissítés
Zadnja posodobitev
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Stand der Informationen:
10/2024 - Ident.-No.: SSSH 600 C1 102024-1

IAN 472514_2407

IAN 472514_2407

A**B****C**

Magyar	2
Slovenščina	22
Česky.....	42
Slovenčina	62
Deutsch	83

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	3
2. Szállítási terjedelem.....	3
3. Műszaki adatok.....	4
3.1 KB-idő.....	4
3.2 Lehülési idő.....	4
4. Biztonsági tudnivalók	5
5. Szerzői jog.....	10
6. Az üzembe helyezés előtt	10
6.1 Pürésítő szár (5) vagy habverő (6) felhelyezése.....	11
6.2 Pürésítő szár (5) vagy habverő (6) levétele.....	11
6.3 A fordulatszám beállítása.....	11
6.4 A mérőpohár.....	11
7. Üzembe helyezés.....	11
7.1 Működtetés pürésítő szárral (5).....	12
7.2 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat.....	13
7.3 Működtetés habverővel (6).....	13
8. Tisztítás	14
9. Tárolás használaton kívül.....	14
10. Problémamegoldás	15
11. Receptjavaslatok	16
12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók.....	18
13. Megfeleléségi megjegyzések	19
14. Garanciális tudnivalók.....	20

Gratulálunk!

Az SSSH 600 C1 SilverCrest botmixer (a továbbiakban: botmixer) megvásárlásával Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

Az első használat előtt ismerje meg a botmixert, és gondosan olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Vegye figyelembe a biztonsági tudnivalókat, és csak a kezelési útmutatóban leírt módon és csak a megadott rendeltetésre használja a botmixert.

Gondosan őrizze meg a kezelési útmutatót. Ha a botmixert továbbadja egy harmadik személynek, mellékelje az összes dokumentumot is.

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a botmixer egy háztartási készülék, amely kizárólag csont nélküli ételek aprítására és pürésítésére szolgál. A mellékelt habverővel folyékony vagy részben folyékony összetevőket és keverékeket lehet habosra verni vagy finomra keverni. A botmixer nem alkalmas kültéri használatra és nem használható trópusi éghajlati övezetben. A botmixer nem vállalkozás általi, ill. iparszerű használatra készült. A botmixer kizárólag lakóhelyiségben, magáncélra használható, minden egyéb használat nem rendeltetésszerűnek minősül. Ez a botmixer a CE-megfelelőséghez szükséges összes szabványnak és előírásnak megfelel. A botmixer gyártóval nem egyeztetett módosítása esetén nem szavatolható a szabványok betartása. A gyártó semmilyen szavatosságot nem vállal az ebből eredő károkért vagy üzemzavarokért.

Kérjük, tartsa be a használat helyén érvényes nemzeti előírásokat és törvényeket.

2. Szállítási terjedelem

Vegye ki a botmixert és összes tartozékát a csomagolásból. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát és sérülésmentességét. Hiányos vagy sérült szállítmány esetén forduljon a gyártóhoz.

- **Motorblokk hálózati kábellel és hálózati csatlakozóval**
- **Pürésítő szár**
- **Habverő**
- **Adapter (habverőhöz)**
- **Mérőpohár**
- **Rövid útmutató (a teljes kezelési útmutató online érhető el)**

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borító belső oldalán található az botmixer és összes kezelőelemének számozott ábrája. A számok jelentése:

1	Fordulatszám-szabályozó
2	Kapcsoló (normál fordulatszám)
3	TURBO-kapcsoló (nagy fordulatszám)
4	Motorblokk
5	Pürésítő szár
6	Habverő (adapterrel)

3. Műszaki adatok

Gyártó	TARGA GmbH
Megnevezés	SilverCrest SSSH 600 C1
Hálózati feszültség	220-240 V~ (Változó feszültség), 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	600 W
KB-idő	1 perc a pürésítő szárral (5) 2 perc a habverővel (6)
Érintésvédelmi osztály	II 

A műszaki adatok és a kivitel módosítása külön bejelentés nélkül lehetséges.



A termék 50 és 60 Hz között történő átállítása a felhasználó részéről nem igényel semmilyen lépést. A termék egyaránt használható 50 és 60 Hz-hez.

3.1 KB-idő

A KB-idő (rövid üzemidő) adja meg, hogy mennyi ideig használhatja a botmixert anélkül, hogy a motor felmelegedne vagy a készülék károsodna. A botmixer esetében a rövid üzemidő 1 perc a pürésítő szár (5) használata esetén, és 2 perc a habverő (6) használata esetén.

Nagyon kemény vagy nagyon szilárd élelmiszerekhez (pl. hús) ne használja a pürésítő szárát (5) 30 másodpercnél tovább megszakítás nélkül.

3.2 Lehülési idő

A pürésítő szár (5) használata esetén az 1 perces, ill. a habverő (6) használata esetén a 2 perces maximális üzemidő elteltével legalább 2 percig hagyja lehűlni a botmixert, majd ezután folytathatja a megkezdett munkafolyamatot.

4. Biztonsági tudnivalók

A készülék első használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa át a következő utasításokat és tartsa be a figyelmeztetéseket, akkor is, ha tisztában van az elektronikus és háztartási készülékek kezelésével. Őrizze meg a kezelési útmutatót későbbi használatra. A készülék eladásakor vagy továbbadásakor mindenképpen adja át ezt a kezelési útmutatót is. Az a készülék elválaszthatatlan részét képezi.

A használt szimbólumok jelentése



VESZÉLY! Ez a figyelmeztetés egy magas kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezet.



FIGYELMEZTETÉS! Ez a figyelmeztetés egy közepes kockázatú veszélyt jelöl, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.



VESZÉLY! Ez a szimbólum áramütés veszélyére figyelmeztet, amely akár halálos sérülést és/vagy anyagi károkat okozhat.



Tűzveszély! Ez a szimbólum arra figyelmeztet, hogy ha nem figyel oda, tűz keletkezhet.



Ez a szimbólum arra figyelmeztet, hogy a motorblokkot (4) soha ne merítse vízbe.



Ez a szimbólum olyan részeket jelöl, amelyek mosogatógépben moshatók.



Ez a szimbólum olyan termékeket jelöl, amelyek fizikai és kémiai alkotórészeit bevizsgálták, és az 1935/2004/EK rendelet követelményei szerint azok egészségügyi szempontból nem adnak okot aggodalomra, ha élelmiszerekkel érintkeznek.



Ez a szimbólum a témával kapcsolatos további hasznos tudnivalókat jelöli.



Ez a szimbólum a mérőpoháron jelzi a maximális folyadékmennyiséget, amelyet a mérőpohárban fel lehet dolgozni anélkül, hogy a tartalom kiömölne.



A gyártó címe

Óvintézkedések

- A botmixert a rendeltetésének megfelelően használja. A készülék rendellenes használata sérülést okozhat.
- A botmixer nem használható nagyon kemény élelmiszer aprítására. Ilyennek számít például a fagyasztott élelmiszer, a kávébab, a gabonafélék és a fűszerek. Csokoládé feldolgozása sem lehetséges.
- Kizárólag élelmiszerek feldolgozására használja, egyéb anyagokat ne aprítson vele. A botmixer károsodhat.
- A botmixert szabad üresen üzemeltetni, csak megfelelő élelmiszerrel együtt. A hosszan tartó üres használat károsíthatja a botmixert.

Személyi biztonság

- Gyerekek nem használhatják a készüléket. Tartsa a botmixert és csatlakozóvezetékét gyerekektől távol. Biztosítsa, hogy a gyerekek felügyelet alatt legyenek, és hogy ne játsszanak a készülékkel. A pürésítő szárra (5) különösen figyeljen, és tartsa gyermekektől távol, így biztosíthatja a sérülések elkerülését.



VESZÉLY! A csomagolóanyag nem játék. Gyerekeknek tilos a műanyag zacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye. Gyermekektől elzárva tárolja a készüléket.

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező felnőttek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó tájékoztatást követően használhatják, amennyiben megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Gyermek nem játszhat a készülékkel.



VESZÉLY! Sérülésveszély

- A készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról olyan tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt, amelyek üzem közben mozognak.
- Válassza le a botmixert az erősáramú hálózatról, ha összerakni, szétszedni vagy tisztítani akarja, és akkor is, ha nem használja, valamint zivatarok esetén. Fennáll a sérülés veszélye!
- Várjon, míg az habverő (6) megáll, mielőtt levennie a motorblokkot (4). Fennáll a sérülés veszélye!
- Várjon, míg a pürésítő szárban levő kés (5) megáll, mielőtt levennie a motorblokkot (4). Soha ne nyúljon be a forgó késbe. Fennáll a sérülés veszélye!
- Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés (5) nagyon éles! Fennáll a sérülés veszélye!
- Kikapcsolás után várja meg a habverő (6) megállását, mielőtt kivennie a botmixert az élelmiszerből. Fennáll a sérülés veszélye!
- Kikapcsolás után várja meg a kés megállását, mielőtt kivennie a botmixert az élelmiszerből. Fennáll a sérülés veszélye!

- Soha ne nyúljon be a forgó habverőbe (6). Semmilyen tárgyat ne tartson a habverőbe (6); a bő ruhát és hosszú haját tartsa távol. Fennáll a sérülés veszélye!
- Soha ne nyúljon be a pürésítő szár (5) forgó késébe. Semmilyen tárgyat ne tartson a késbe; a bő ruhát és hosszú haját tartsa távol a forgó késtől. Fennáll a sérülés veszélye!



Áramütés VESZÉLYE

- Csak akkor csatlakoztassa a botmixert az erősáramú hálózathoz, ha a motorblokk (4) és a pürésítő szár (5), ill. a habverő (6) össze van rakva. Áramütés veszélye áll fenn!
- A botmixert kizárólag rendeltetésszerűen beszerelt, könnyen hozzáférhető dugaszolóaljzatba csatlakoztassa, amelynek hálózati feszültsége megfelel a készülék típustábláján szereplő adatoknak. A dugaszolóaljzat a készülék csatlakoztatása után is maradjon könnyen hozzáférhető, hogy vészhelyzetben gyorsan ki tudja húzni a csatlakozódugaszt.
- A botmixert soha ne működtesse fürdőkád, tusoló vagy vízzel teli mosdókagyló közelében.
- A hálózati kábel és a hálózati csatlakozó ne sérüljön meg.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, akkor a balesetek elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy képzett szakemberrel.
- A motorblokk (4) burkolatát tilos felnyitni, mivel az nem tartalmaz karbantartást igénylő alkatrészeket. Kinyitott burkolat esetén fennáll az áramütés veszélye.
- Ha füstképződést, szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból. Ilyen esetben a

botmixert tilos mindaddig használni, amíg szakember nem vizsgálta meg. Semmiképpen ne lélegezze be a készülék esetleges égése során keletkező füstöt. Ha mégis belélegezte a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belégzése káros lehet az egészségre; ilyenkor fennáll a sérülés veszélye.

- Győződjön meg arról, hogy nem áll-e fent a hálózati kábel károsodása az éles peremekkel vagy forró felületekkel való érintkezés miatt. Ne csípje be vagy nyomja össze a hálózati kábelt. A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki az aljzatból, és ne magát a kábelt húzza. A hálózati kábelt mindig úgy helyezze el, hogy senki ne tudjon rálépni vagy elbotlani benne. Fennáll a sérülés veszélye!
- Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, üzemzavarok esetén, összeszerelés és szétszedés, valamint tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az erősáramú hálózatról. Áramütés veszélye áll fenn!



A motorblokkot (4) soha ne merítse vízbe, és ügyeljen arra, hogy semmilyen folyadék ne hatolhasson be a motorblokk (4) burkolata alá.

- Ha a motorblokk (4) burkolata alá folyadék kerül, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, és forduljon a Vevőszolgálathoz. Áramütés veszélye áll fenn!
- Soha ne nyúljon a motorblokkhoz (4), a hálózati kábelhez és a hálózati csatlakozóhoz nedves kézzel. Áramütés veszélye áll fenn!
- A botmixert közvetlenül használat után válassza le az erősáramú hálózatról. A készülék csak akkor árammentes, ha a hálózati csatlakozót kihúzza. Áramütés veszélye áll fenn!



TÜZVESZÉLY

A pürésítő szár (5) használata esetén az 1 perces, ill. a habverő (6) használata esetén a 2 perces maximális üzemidő elteltével legalább 2 percig hagyja lehűlni a botmixert, majd ezután folytathatja a megkezdett munkafolyamatot. Tűzveszély áll fenn.

5. Szerzői jog

A jelen kezelési útmutató teljes tartalma szerzői jogi védelem alatt áll, és kizárólag információforrásként áll az olvasó rendelkezésére. A szerzők kifejezett és írásos engedélye nélkül tilos az adatok és információk bármilyen módon történő másolása vagy sokszorosítása. Ez vonatkozik a tartalmak és adatok iparszerű használatára is. A szöveg és az ábrák a nyomdában adáskor fennálló műszaki állapotot tükrözik. A változtatások jogát fenntartjuk.

6. Az üzembe helyezés előtt

Vegye ki a csomagolásból a botmixert és az összes tartozékot, és ellenőrizze a csomag hiánytalanságát. Távolítsa el az összes védőfóliát. Tartsa a csomagolóanyagokat gyerekektől távol, és ártalmatlanítsa azokat környezetbarát módon.

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a botmixert, a „Tisztítás” c. fejezetben leírtak szerint.

A botmixert akkor szerelje össze, ha a megtisztított alkatrészei teljesen megszáradtak:

A habverő (6) használatához ezt először a mellékelt adapterbe kell helyezni. A következőképpen járjon el: Vezesse be a habverő (6) tengelyét az adapter befogadó nyílásába, amíg hallhatóan be nem pattan a helyére. Ügyeljen arra, hogy a habverő (6) 2 bepattanó nyúlványa az adapter megfelelő hornyaiba illeszkedjen.	
A motorblokkon (4) egy nyíl jelölés (▼) található. A pürésítő száron (5) és a habverőn (6) az alábbi jelölések találhatók:  és . Ezek a jelölések segítséget nyújtanak a pürésítő szár (5), ill. a habverő (6) felhelyezése és levétele során.	

6.1 Pürésítő szár (5) vagy habverő (6) felhelyezése

- A motorblokkot (4) úgy helyezze fel a pürésítő szárra (5), ill. a habverőre (6), hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (5), ill. a habverőn (6) levő nyitott lakat  felé mutasson. Lásd **B** ábrát.
- A motorblokkot (4) addig forgassa el a zárt lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (5), ill. a habverőn (6) levő zárt lakat  felé mutasson. Ügyeljen arra, hogy a pürésítő szára (5), ill. a habverő (6) hallhatóan és érezhetően bekattanjon a helyére.

6.2 Pürésítő szár (5) vagy habverő (6) levétele

- A motorblokkot (4) addig forgassa el a nyitott lakatszimbólum irányába, hogy a nyíl jelölés (▼) a pürésítő száron (5), ill. a habverőn (6) levő nyitott lakat  felé mutasson. Lásd **C** ábrát.
- Ezután húzza le a motorblokkot (4) a pürésítő szárról (5), ill. a habverőről (6).

6.3 A fordulatszám beállítása

A motorblokkon (4) levő fordulatszám-szabályozóval (1) fokozatosan állíthatja be a botmixer fordulatszámát. Ezáltal mindig az optimális fordulatszámot állíthatja be a feldolgozandó élelmiszerhez.

- A fordulatszám növeléséhez tolja a fordulatszám-szabályozót (1) a „**MAX**” szám irányába.
- A fordulatszám csökkentéséhez tolja a fordulatszám-szabályozót (1) a „**MIN**” szám irányába.

A fordulatszám beállítása csak akkor lehetséges, ha a botmixert a kapcsolóval (2) normál fordulatszámon működteti. A TURBO-kapcsolóval (3) történő működtetés esetén azonnal a maximális üzemi fordulatszám áll rendelkezésre.

6.4 A mérőpohár

- A mellékelt mérőpohárral folyadékokat tud kimérni 700 ml térfogatig.
- Ezen kívül használhatja a mérőpoharat a pürésítő szár (5) vagy a habverő (6) használatkor élelmiszerei feldolgozásához.



Ha a mérőpoharat feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml  maximális mennyiség tölthető bele. Különben a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból.

A habverő (6) használatához a (2) kapcsolót és maximum a „**MAX**” sebességfokozatot használja, soha ne a TURBO-kapcsolót (3).

7. Üzembe helyezés

A botmixer az alábbi felhasználási célokra alkalmas:

- Gyümölcs és zöldség aprítása és pürésítése levelekbe, mártásokba és mártogatós szószokba.
- Italok keverése
- Milk shake (tejes turmix) készítése
- Tejszín, tojásfehérje stb. felverése
- Majonéz készítése vagy desszertek felkeverése



Ajánlatos a botmixer fordulatszámát az elkészítendő ételhez beállítani.

A pürésítő szár (5) használata esetén lágy ételekhez kisebb fordulatszámot válasszon, míg a keményebb élelmiszerekhez nagyobb, ill. TURBO-fordulatszámot.

A habverő (6) használata esetén a fordulatszám a kívánt elkészítési eredménytől függ.

7.1 Működtetés pürésítő szárral (5)

Az aprítandó ételt lehetőleg egy sík aljjal rendelkező, keskeny és magas edénybe helyezze. Ez az egyenletes pürésítés ideális előfeltétele. Természetesen a használat normál konyhai fazékban is lehetséges.

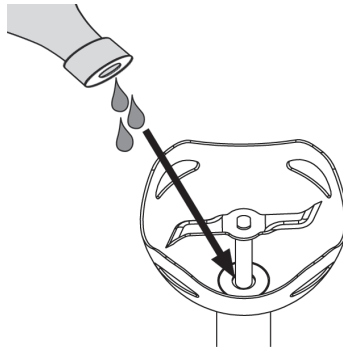
A forgó kés okozta sérülések elkerülése érdekében a botmixert csak akkor kapcsolja be, ha a pürésítő szár (5) már belemerült a keverendő anyagba.

A következőképpen járjon el:

- Tegye a feldolgozandó ételt megfelelő edénybe, ill. fazékba.
- Függőlegesen helyezze bele a pürésítő szárát (5) a keverendő anyagba.
- Indítsa a botmixert szükség szerint a kapcsolóval (2) és a fordulatszám-szabályozóval (1) válasszon ki megfelelő fordulatszámot. Ha rögtön a legnagyobb fordulatszámot akarja használni, akkor a botmixert a TURBO-kapcsolóval (3) indítsa. A kiválasztott kapcsolót a keverési, ill. pürésítő eljárás során tartsa lenyomva. Ha a pürésítő szár (5) az edény aljára tapad, akkor rövid időre engedje fel a gombot, majd rögtön utána folytassa a keverési eljárást.
- A keverendő anyag egyenletes feldolgozása érdekében a pürésítés során lassan mozgassa a botmixert fel és le.
- Ha a keverés eredménye megfelel az elvárásainak, akkor engedje fel a kapcsolót (2), ill. a TURBO-kapcsolót (3), amikor a pürésítő szár (5) még a keverendő anyagban van.
- Várja meg a kés leállását, mielőtt a pürésítő szárát (5) kihúzza a pürésített ételből.



Ha üzem közben szokatlan zajokat hall, pl. nyikorgást vagy hasonló hangokat, akkor csepegtessen egy kevés semleges étolajat a pürésítő szár (5) meghajtótengelyére. Tekintse meg az ehhez kapcsolódó rajzot.



A tisztítás megkönnyítése érdekében tartsa a pürésítő szárát (5) használat után azonnal tiszta vízzel teli edénybe, majd nyomja meg többször röviden a kapcsolót (2).

7.2 A feldolgozási időt tartalmazó táblázat

A következő táblázat útmutatóul szolgálhat a különböző élelmiszerek feldolgozásához. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy elkerülje a botmixer túlmelegedését. Ha ez idő alatt nem ért el az igényeinek megfelelő keverési eredményt, szakítsa meg a keverési folyamatot, és hagyja lehűlni a motort. Ezután folytassa a keverési folyamatot.



Az 1 perces maximális üzemidő elteltével legalább 2 percig hagyja lehűlni a botmixert.

Élelmiszer	Javasolt mennyiség	Sebesség	Feldolgozási idő
Gyümölcs, zöldség	100–200 g	MIN, MAX és TURBO fokozat*	30–60 másodperc
Levesek, szószok, bébiételek	100–400 ml	MIN, MAX és TURBO fokozat*	60 másodperc
Tejitalok, turmixok	100–1000 ml	MIN, MAX és TURBO fokozat*	60 másodperc

*: Állítsa be a sebességet a kívánt állagnak megfelelően.



Ha a mérőpoharat feldolgozásra használja, akkor csak 300 ml (🍷) maximális mennyiség tölthető bele. Különben a folyadék kifolyhat, ill. kifröccsenhet a mérőpohárból. Nagyobb mennyiségek használatakor ügyeljen arra, hogy a feldolgozandó mennyiséghez igazodó keverőedényt használjon.

7.3 Működtetés habverővel (6)



A folyadék kifröccsenésének megakadályozása érdekében a habverőt (6) maximális „**MAX**” sebességfokozaton használja, és soha ne a **TURBO**-kapcsolót (3).

A feldolgozandó folyadékot helyezze a mellékelt mérőpohárba (maximum 300 ml tölthető bele) vagy egy sík aljjal rendelkező, keskeny és magas edénybe. Ez a jó feldolgozási eredmény ideális előfeltétele.

A forgó habverő (6) okozta sérülések elkerülése érdekében a botmixert csak akkor kapcsolja be, ha a habverő (6) már belemerült a keverendő anyagba.

A következőképpen járjon el:

- Tegye a feldolgozandó ételt megfelelő edénybe.
- Függőlegesen helyezze bele a habverőt (6) a keverendő anyagba.
- Indítsa el a pürésítő szárát a kapcsolóval (2), és válassza ki a fordulatszám-szabályzóval (1) a megfelelő sebességet. Munka közben tartsa nyomva a kapcsolót (2). Ha túl erősen fröcsköl a folyadék, akkor csökkentse a sebességfokozatot.
- A keverendő anyag egyenletes feldolgozása érdekében lassan mozgassa a botmixert fel és le.
- Ha a keverés eredménye megfelel az Ön elképzeléseinek, akkor eressze el a kapcsolót (2) addig, amíg a habverő (6) még a keverendő anyagban van.
- Várja meg a habverő (6) leállását, mielőtt kihúzza a feldolgozott ételből.

8. Tisztítás



Sérülésveszély! Legyen óvatos a botmixer tisztításakor! A pürésítő szárban levő kés (5) nagyon éles!



Figyelemfelhívás a készülék károsodására! A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószerket, valamint súroló hatású tárgyakat (pl. fém edénysúrolót). Ha ilyeneket használ, a botmixer károsodhat.



Ajánlott a pürésítő szár (5), ill. a habverő (6) elmosása rögtön a használat után, hogy elkerülhető legyen a feldolgozott étel rászáradása. Különösen a nagyon sós ételek feldolgozása után kell tiszta vízzel azonnal leöblíteni a pürésítő szárát (5) vagy a habverőt (6).

- Húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.
- Válassza le a pürésítő szárát (5), ill. a habverőt (6) a motorblokkról (4).
- A habverőt (6) válassza le az adatterről a habverőnek (6) az adapter befogadó nyílásából történő kihúzásával.
- A motorblokkot (4) és az adaptert egy nedves mosogatóronggyal és mosogatószerrel tisztítsa, majd alaposan szárítsa meg. Mosogatóvízbe merítés helyrehozhatatlan károsodásokhoz vezet!
- A pürésítő szárát (5), a habverőt (6) és a mérőpoharat mosogatógépből elmoshatja. Tisztítás után öblítse le bő, tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait. Ezután alaposan szárítsa meg a pürésítő szárát (5), a habverőt (6) és a mérőpoharat.
- A pürésítő szárát (5), a habverőt (6) és a mérőpoharat mosogatógépből is elmoshatja.



A botmixer (5) optimális tisztítási eredményének elérése érdekében mosogatógépből végzett tisztításkor ügyeljen arra, hogy függőlegesen legyen elhelyezve, és a kés felfelé nézzen. Ezt követően hagyja a pürésítő szárát (5) alaposan megszáradni.

9. Tárolás használaton kívül

Ha a botmixert hosszabb ideig nem használja, akkor az előző fejezetben leírtak szerint mosogassa el. Tárolja a száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva.

10. Problémamegoldás

Ha a botmixer nem a megszokott módon működik, próbálja a problémát az alábbi tanácsok alapján megoldani. Ha az alábbi tippeknek megfelelő problémamegoldás után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal.

A botmixer nem működik

- A hálózati csatlakozó nincs bedugva. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy hálózati dugaszolóaljzatba.
- A hálózati kábel hibás. Próbálja az eszközt egy másik dugaszolóaljzatba csatlakoztatni, amelyről biztosan tudja, hogy rendben működik.

A kés nem forog / nehezen forog

- A motorblokk (4) és a pürésítő szár (5), ill. a habverő (6) nem megfelelően van összerakva. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze az összeszerelést.
- Akadály van a keverőedényben? Távolítsa el.
- A kevert/turmixolt étel túl kemény vagy túl sűrű.

11. Receptjavaslatok

Majonéz

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Étolaj	250 g	Ügyeljen arra, hogy grammban számoljon, ne milliliterben
Tojásfehérje	1 db	Ügyeljen arra, hogy szobahőmérsékletű legyen
Só	1 ek.	Ízlés szerint (opcionális)
Cukor	1 ek.	Ízlés szerint (opcionális)
Mustár	1 ek.	Ízlés szerint (opcionális)
Bors	1 csipet	Ízlés szerint (opcionális)
Szőlőecet	15 g	Más ecetfajtákkal is működik, de kerülje az ecetkivonatot!

Elkészítés:

Először tegye a tojásfehérjét a turmixgép kancsójába, majd lassan adja hozzá az olajat, és egyszerre kezdje el a keverést a habverővel (6). Ezt követően adja hozzá az összes többi összetevőt. Maximális „MAX” sebességgel keverje, amíg homogén masszát nem kap. A sűrűbb majonéz érdekében a keverési folyamat során nagyon lassan adjon hozzá egy kevés olajat, amíg el nem éri a kívánt állagot.

Mangó lassi

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Mangó	250 g	A legjobb egy érés előtti mangó.
Joghurt	250 g	Vegán változathoz használjon szója- vagy kókuszjoghurtot.
Szójaital	130 ml	
Citromlé	1 ek.	
Cukor	4 ek.	Alternatív megoldásként használjon mézet vagy agaveszirupot.

Elkészítés:

Először hámozza meg a mangót és távolítsa el a magot. Ezt követően a felkockázott gyümölcsöt közepes sebességgel keverje össze a pürésítő szárral (5) a többi hozzávalóval, hogy krémes lassit kapjon.

Eperkrém

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Eper	500 g	
Sűrítőanyag	1 tk.	pl. agaragar, pektin, keményítő
Cukor	1 ek.	
Vaníliás cukor	1 csomag	
Juhtejjoghurt	150 g	
Limeszirup	100 ml	

Elkészítés:

Turmixoljon össze 250 g epret a többi hozzávalóval a pürésítő szárral (5), amíg el nem éri a kívánt krémességet. A maradék 250 g epret kockázza fel, és 2 teáskanál kivételével ossza 6 táliba. Ezt követően ossza el a krémet a tálakban, és a maradék kockára vágott eperrel díszítse. Végül helyezze a hűtőbe 3–4 órára.

Petrezselymes bazsalikompestő

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Bazsalikom	½ csokor	
Petrezselyemzöld	1 csokor	
Fenyőmag	3 tk.	
Parmezán	70 g	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	
Olívaolaj	65 ml	

Elkészítés:

Mossa meg a bazsalikomot és a petrezselymet. Távolítsa el a petrezselyem leveleit, és kockázza fel a sajtot. Ezt követően tegye az összes hozzávalót a mellékelt mérőpohárba, és teljes sebességgel pürésítse finomra a pürésítő szárral (5). Ossza el a pestőt 2 csavaros fedelű tároló között, és fedje le kevés olajjal.

Fűés krémsajtos mártogatós dióval

Hozzávalók	Mennyiség	Megjegyzés
Krémsajt	300 g	
Szárított füge	4 db	
Dió	50 g	
Méz	1 tk.	
Lime	½ db	
Só	1 csipet	
Bors	1 csipet	

Elkészítés:

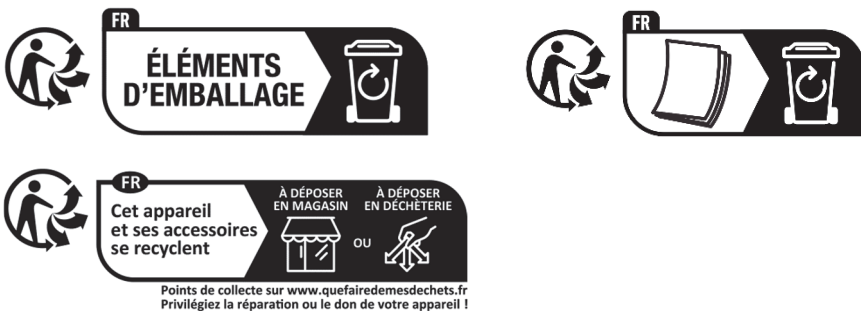
Vágja apróra a diót. A fél lime levét, a krémsajtot, a mézet, a szárított fügét, a sót és a borsot alacsony sebességgel turmixolja krémesre a pürésítő szárral (5). Végül keverje bele az apróra vágott diót.

Sok sikert az elkészítéshez!

12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

	Az ezzel a szimbólummal jelölt készülékekre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik. Minden használt elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve, az ilyen célra államilag kijelölt helyeken kell ártalmatlanítani. A használt készülék szabályos ártalmatlanításával elkerülhető a környezet károsítása, és saját egészségének veszélyeztetése. A használt készülék előírászerű ártalmatlanításával kapcsolatban további információkat az önkormányzatnál, a környezetvédelmi hivatalban vagy abban az üzletben kaphat, amelyben a készüléket megvásárolta.
  ES/PT	A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.

Csak Franciaországban:



„Egyszerű szelektálás”

A termék, a tartozékok, a kísérő nyomtatványok és a csomagolóelemek újrahasznosíthatók. Ezekre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.

Csak Spanyolországban és Portugáliában:

Válassza szét a csomagolóanyagokat, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően helyezze ezeket a megfelelő gyűjtőkbe:



	A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:
	1–7: Műanyagok / 20–22: Papír és kartonpapír / 80–98: Kompozit anyagok.

Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
	Hullámpapír	Értékesítési csomagolás, belső doboz
	Papír	Az értékesítési csomagolásban található selyempapír

13. Megfelelőségi megjegyzések



Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek előírásainak. A megfelelés igazolása megtörtént. A hozzátartozó nyilatkozatok és dokumentáció a gyártónál van lehelyezve.



Ez a termék megfelel Magyarország hatályos országos irányelvei előírásainak.

A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozatot és minden egyéb megfelelőségi nyilatkozatot az alábbi hivatkozásra kattintva töltheti le:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

Kapcsolattartási cím a 2023/988 termékbiztonságról szóló rendelet szerint: ce@targa.de

14. Garanciális tudnivalók

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselőt által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.

- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.



Szervíz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 472514_2407



Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervízcím! Először a fent megadott szervízzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG

Kazalo vsebine

1. Predvidena uporaba.....	23
2. Vsebina paketa ob dobavi.....	23
3. Tehnični podatki.....	24
3.1 Kratek čas obratovanja	24
3.2 Čas ohlajanja	24
4. Varnostni napotki	25
5. Avtorske pravice	30
6. Pred uporabo naprave	30
6.1 Namestitev nastavka za pasiranje (5) ali metlice za stepanje (6)	31
6.2 Snemanje nastavka za pasiranje (5) ali metlice za stepanje (6)	31
6.3 Nastavitev hitrosti.....	31
6.4 Merilni lonček.....	31
7. Uporaba naprave	31
7.1 Delovanje z nastavkom za pasiranje (5)	32
7.2 Tabela s podatki o času obdelave	33
7.3 Delovanje z metlico za stepanje (6)	33
8. Čiščenje	34
9. Dolgotrajnejše shranjevanje	34
10. Odpravljanje težav	35
11. Predlogi za recepte	36
12. Napotki za varovanje okolja in odstranitev izdelka med odpadke	38
13. Opombe o skladnosti.....	39
14. Garancijske informacije	40

Iskrene čestitke!

Z nakupom paličnega mešalnika SilverCrest SSSH 600 C1, v nadaljevanju palični mešalnik, ste se odločili za visokokakovosten izdelek.

Pred prvo uporabo paličnega mešalnika se seznanim z izdelkom in skrbno preberite ta navodila za uporabo. Predvsem upoštevajte varnostne napotke in palični mešalnik uporabljajte le v skladu z navodili za uporabo ter za navedene namene.

Ta navodila za uporabo shranite na varno mesto. Če palični mešalnik predate tretji osebi, priložite tudi vsa navodila.

1. Predvidena uporaba

Ta palični mešalnik je gospodinjska naprava in se uporablja izključno za sekljanje in pasiranje različnih živil brez kosti. S priloženo metlico za sneg lahko penasto stepete ali fino premešate tekoče ali poltekoče sestavine in mešanice. Paličnega mešalnika ni dovoljeno uporabljati izven zaprtih prostorov in na območjih tropskih podnebnih pasov. Palični mešalnik ni namenjen za poslovno ali komercialno uporabo. Palični mešalnik uporabljajte izključno v domačem okolju in v zasebne namene, vsaka drugačna uporaba je napačna. Ta palični mešalnik izpolnjuje vse ustrezne normative in standarde v skladu z oznako CE. V primeru spremembe paličnega mešalnika, ki je ni odobril proizvajalec, skladnost s temi normativi ni več zagotovljena. Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za škodo ali motnje, ki lahko nastanejo kot posledica takih sprememb naprave.

Upoštevajte državne predpise oziroma zakonodajo države, v kateri uporabljate napravo.

2. Vsebina paketa ob dobavi

Palični mešalnik in vso dodatno opremo vzemite iz embalaže. Odstranite ves embalažni material in preverite, ali so vsi sestavni deli celi in nepoškodovani. Če so dobavljeni deli nepopolni ali poškodovani, se obrnite na proizvajalca.

- **Enota motorja z električnim kablom in vtičem**
- **Nastavek za pasiranje**
- **Metlica za stepanje**
- **Adapter (za metlico za stepanje)**
- **Merilni lonček**
- **Kratka navodila (celotna navodila za uporabo so na voljo na spletu)**

Ta navodila za uporabo so opremljena z zložljivim ovitkom. Na notranji strani ovitka so prikazani palični mešalnik in vsi upravljalni elementi s številkami. Številke označujejo naslednje:

1	Regulator hitrosti
2	Stikalo (običajna hitrost)
3	Stikalo TURBO (visoka hitrost)
4	Enota motorja
5	Nastavek za pasiranje
6	Metlica za stepanje (z adapterjem)

3. Tehnični podatki

Proizvajalec	TARGA GmbH
Oznaka	SilverCrest SSSH 600 C1
Električno napajanje	220–240 V~ (izmenična napetost), 50–60 Hz
Poraba električne moči	600 W
Kratek čas obratovanja	1 minuta z nastavkom za pasiranje (5) 2 minuti z metlico za stepanje (6)
Razred zaščite	II 

Pridržujemo si pravico do sprememb tehničnih podatkov in oblike brez obvestila.



Uporabniku ni treba storiti ničesar za preklap frekvence izdelka med 50 in 60 Hz. Izdelek je primeren tako za 50 kot tudi 60 Hz.

3.1 Kratek čas obratovanja

Kratek čas obratovanja prikazuje, kako dolgo lahko uporabljate palični mešalnik, ne da bi prišlo do pregrevanja motorja in škode. Kratek čas obratovanja paličnega mešalnika je 1 minuto pri uporabi nastavka za pasiranje (5) in 2 minuti pri uporabi metlice za stepanje (6).

Pri zelo trdih ali zelo žilavih živilih (npr. mesu) nastavka za pasiranje (5) ne uporabljajte neprekinjeno več kot 30 sekund.

3.2 Čas ohlajanja

Po maksimalnem času uporabe do 1 minute z nastavkom za pasiranje (5) oz. do 2 minuti z metlico za stepanje (6) počakajte najmanj 2 minuti, da se palični mešalnik ohladi, in nato nadaljujte z delom.

4. Varnostni napotki

Pred prvo uporabo naprave natančno preberite naslednje napotke in upoštevajte vsa opozorila, tudi če ste dobro seznanjeni z rokovanjem z elektronskimi in gospodinjskimi napravami. Ta navodila za uporabo skrbno shranite za poznejšo uporabo. Če napravo prodate ali izročite tretji osebi, ji nujno predajte tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila so sestavni del izdelka.

Razlaga uporabljenih simbolov



NEVARNOST! Ta signalna beseda označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ji ne izognemo.



OPOZORILO! Ta signalna beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ji ne izognemo.



NEVARNOST! Ta simbol označuje nevarnost za zdravje in celo smrtno nevarnost in/ali materialno škodo zaradi električnega udara.



Nevarnost požara! Ta simbol opozarja pred nevarnostjo požarov v primeru, da ga ne upoštevate.



Ta simbol pomeni, da enote motorja (4) nikoli ne smete potopiti v vodo.



Ta simbol označuje dele, ki so primerni za pranje v pomivalnem stroju.



Ta simbol označuje izdelke, katerih fizikalna in kemična sestava sta bili preizkušeni, in so bili v skladu z uredbo ES 1935/2004 dokazani kot zdravju neškodljivi izdelki, namenjeni za stik z živili.



Ta simbol označuje dodatne informativne napotke o temi.



Ta simbol na merilnem lončku označuje največjo količino tekočine, ki jo lahko obdelate v merilnem lončku, ne da bi se vsebina prelila.



Naslov proizvajalca

Predvidljiva neprimerna uporaba

- Palični mešalnik uporabljajte v skladu s predvideno uporabo. V primeru napačne uporabe naprave lahko pride do poškodb.
- Paličnega mešalnika ni dovoljeno uporabljati za sekljanje zelo trdih živil. Sem sodijo npr. zmrznjena živila, kavna zrna, žitarice in začimbe. Tudi obdelava čokolade ni mogoča.
- Drugih sestavin razen hrane ni dovoljeno obdelovati. Palični mešalnik se lahko poškoduje.
- Paličnega mešalnika ne smete zagnati v zraku, temveč samo v primernih živilih. Daljše delovanje na zraku lahko povzroči poškodbe paličnega mešalnika.

Osebna varnost

- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Otrokom preprečite dostop do paličnega mešalnika in priključnega kabla. Otroke imejte pod nadzorom in zagotovite, da se ne igrajo z napravo. Zlasti nastavek za pasiranje (5) shranjujte nedosegljivo otrokom, da se ne bi z njim poškodovali.



NEVARNOST! Embalažni material ni otroška igrača.

Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve. Napravo shranjujte nedosegljivo otrokom.

- To napravo lahko osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.



NEVARNOST! Nevarnost poškodb

- Pred zamenjavo dodatne opreme ali pripomočkov, ki se premikajo med delovanjem, mora biti naprava izklopljena in izključena iz omrežja.
- Palični mešalnik izključite iz električnega omrežja, ko ga sestavljate, razstavljate ali čistite. Prav tako, ko ga ne uporabljate in ob nevihtah. Obstaja nevarnost poškodb!
- Počakajte, da se metlica za stepanje (6) ustavi, preden snamete enoto motorja (4). Obstaja nevarnost poškodb!
- Počakajte, da se nož v nastavku za pasiranje (5) ustavi, preden snamete enoto motorja (4). Nikoli ne segajte v nož, ko se vrti. Obstaja nevarnost poškodb!
- Bodite previdni pri čiščenju paličnega mešalnika! Nož v nastavku za pasiranje (5) je zelo oster! Obstaja nevarnost poškodb!
- Po izklopu počakajte, da se metlica za stepanje (6) ustavi, in šele nato vzemite palični mešalnik iz živila. Obstaja nevarnost poškodb!
- Po izklopu počakajte, da se nož ustavi, in šele nato vzemite palični mešalnik iz živila. Obstaja nevarnost poškodb!

- Nikoli ne segajte v metlico za stepanje (6), ko se vrti. Ne prijemajte predmetov v metlici za stepanje (6) in preprečite stik z ohlapnimi oblačili in dolgimi lasmi. Obstaja nevarnost poškodb!
- Nikoli ne segajte v nož nastavka za pasiranje (5), ko se vrti. Ne držite predmetov v nožu in preprečite stik ohlapnih oblačil in dolgih las z nožem. Obstaja nevarnost poškodb!



NEVARNOST zaradi električnega udara

- Palični mešalnik povežite z električnim omrežjem šele takrat, ko sta enota motorja (4) in nastavek za pasiranje (5) oz. metlica za stepanje (6) sestavljena. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!
- Palični mešalnik lahko priključite le v pravilno nameščeno, enostavno dostopno električno vtičnico, katere napetost ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi enostavno dostopna, da lahko električni vtič v nujnem primeru hitro izključite.
- Paličnega mešalnika nikoli ne uporabljajte v bližini kopalne kadi, prhe ali napolnjenega umivalnika.
- Električni kabel in vtič ne smeta biti poškodovana.
- Če se priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oz. podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnosti.
- Nikoli ne odpirajte ohišja enote motorja (4), ker ta ne vsebuje nobenih delov, ki bi jih bilo treba vzdrževati. Če je ohišje odprto, obstaja nevarnost električnega udara.
- Če iz naprave izhajajo dim, nenavadni zvoki ali vonjave, takoj izvlecite električni vtič iz omrežne vtičnice. V takšnem primeru

paličnega mešalnika ni dovoljeno uporabljati, dokler ga ne pregleda strokovnjak. Nikoli ne vdihavajte dima, ki nastane v primeru vžiga naprave. Če dim vseeno vdihnete, poiščite zdravniško pomoč. Vdihavanje dima je lahko škodljivo za zdravje in povzroči poškodbe!

- Poskrbite, da se električni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Električnega kabla ne smete ukleščiti ali stisniti. Električni kabel vedno izvlecite iz vtičnice tako, da ga povlečete za vtič in nikoli za kabel. Električni kabel vedno položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se ob njega spotakniti. Obstaja nevarnost poškodb!
- Napravo vedno izklopite iz električnega omrežja, ko je ne nadzorujete, v primeru motenj v obratovanju, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!



Enote motorja (4) nikoli ne smete potopiti v vodo, prav tako morate paziti, da v ohišje enote motorja (4) ne pride tekočina.

- Če v enoto motorja (4) pride tekočina, takoj izvlecite električni vtič iz omrežne vtičnice in se obrnite na službo za stranke. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!
- Enote motorja (4), električnega kabla in električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!
- Palični mešalnik takoj po uporabi odklopite iz električnega omrežja. Šele ko je električni vtič izvlečen, naprava ni več pod napetostjo. Sicer obstaja nevarnost električnega udara!



NEVARNOST požara

Po maksimalnem času uporabe do 1 minute z nastavkom za pasiranje (5) oz. 2 minuti z metlico za stepanje (6) počakajte najmanj 2 minuti, da se palični mešalnik ohladi, in nato nadaljujte z delom. Obstaja nevarnost požara.

5. Avtorske pravice

Celotno vsebino teh navodil za uporabo ureja zakonodaja o avtorskih pravicah in je bralcu na voljo izključno kot vir informacij. Vsakršno kopiranje ali razmnoževanje podatkov in informacij brez izrecne in pisne odobritve avtorja je prepovedano. To se nanaša tudi na komercialno uporabo vsebine in podatkov. Besedilo in slike ustrezajo tehničnim specifikacijam naprave v času tiska. Pridržujemo si pravico do sprememb.

6. Pred uporabo naprave

Palični mešalnik in vso dodatno opremo vzemite iz embalaže in preverite, ali so priloženi vsi deli. Odstranite vse zaščitne folije. Embalažni material shranjujte nedosegljivo otrokom in ga odstranite na okolju prijazen način.

Pred prvo uporabo morate palični mešalnik temeljito očistiti, kot je opisano v poglavju »Čiščenje«.

Palični mešalnik sestavite, ko so vsi očiščeni deli v celoti posušeni:

Če želite uporabiti metlico za stepanje (6), jo morate najprej vstaviti v priloženi adapter. Postopek je naslednji: Vstavite vtični del metlice za stepanje (6) v odprtino adapterja, da se slišno zaskoči. Prepričajte se, da se 2 zaskočna nastavka na priključnem delu metlice za stepanje (6) zatakne v ustrezna izreza na adapterju.	
Na enoti motorja (4) je puščična oznaka (▼). Na nastavku za pasiranje (5) in na metlici za stepanje (6) sta naslednji oznaki:  in . Te oznake so vam v pomoč pri nameščanju in snemanju nastavka za pasiranje (5) oz. metlice za stepanje (6).	

6.1 Namestitev nastavka za pasiranje (5) ali metlice za stepanje (6)

- Namestite enoto motorja (4) na nastavek za pasiranje (5) oz. metlico za stepanje (6) tako, da je puščična oznaka (▼) obrnjena proti odklenjeni ključavnici  na nastavku za pasiranje (5) oz. metlici za stepanje (6). Glejte sliko **B**.
- Enoto motorja (4) zavrtite v smeri zaklenjene ključavnice, tako da je puščična oznaka (▼) obrnjena proti zaklenjeni ključavnici  na nastavku za pasiranje (5) oz. metlici za stepanje (6). Prepričajte se, ali se je nastavek za pasiranje (5) oz. metlica za stepanje (6) slišno zaskočila.

6.2 Snemanje nastavka za pasiranje (5) ali metlice za stepanje (6)

- Enoto motorja (4) zavrtite v smeri odklenjene ključavnice, tako da je puščična oznaka (▼) obrnjena proti odklenjeni ključavnici  na nastavku za pasiranje (5) oz. metlici za stepanje (6). Glejte sliko **C**.
- Sedaj ločite enoto motorja (4) z nastavka za pasiranje (5) oz. metlice za stepanje (6).

6.3 Nastavitev hitrosti

Z regulatorjem hitrosti (1) na enoti motorja (4) lahko brezstopenjsko prilagajate hitrost paličnega mešalnika. To vam omogoča, da nastavite optimalno hitrost za vsako živilo, ki ga želite obdelati.

- Potisnite regulator hitrosti (1) v smeri »**MAX**«, da povišate hitrost.
- Potisnite regulator hitrosti (1) v smeri »**MIN**«, da znižate hitrost.

Nastavitev hitrosti je mogoča samo, če palični mešalnik uporabljate s stikalom (2) za običajno hitrost. Pri obratovanju s stikalom TURBO (3) je nemudoma na voljo največja hitrost obdelovanja.

6.4 Merilni lonček

- S priloženim merilnim lončkom lahko odmerite tekočine do 700 ml.
- Poleg tega lahko merilni lonček uporabljate za obdelavo živil z nastavkom za pasiranje (5) ali metlico za stepanje (6).



Ko za obdelavo uporabljate merilni lonček, je največja količina polnjenja lahko 300 ml . Sicer se lahko tekočina prelije ali brizgne iz merilnega lončka.

Pri delu z metlico za stepanje (6) vedno uporabljajte stikalo (2) in največjo stopnjo hitrosti »**MAX**« in nikoli stikala TURBO (3).

7. Uporaba naprave

Palični mešalnik je primeren za naslednje vrste uporabe:

- seklanje in pasiranje sadja in zelenjave v juhah in različnih omakah;
- mešanje pijač;
- izdelavo mlečnih napitkov;
- stepanje smetane, beljakovega snega itd.;
- izdelavo majoneze in mešanje sladice.



Priloročljivo je, da hitrost mešalnika prilagodite hrani, ki jo želite obdelati.

Pri uporabi nastavka za pasiranje (5) za mehka živila izberite nižjo hitrost, za trša živila pa višjo hitrost oz. hitrost TURBO.

Pri uporabi metlice za stepanje (6) je hitrost odvisna od zelenega rezultata obdelave.

7.1 Delovanje z nastavkom za pasiranje (5)

Živila, ki jih želite seseklati, napolnite v čim ožjo, visoko posodo z ravnim dnom. To je idealen pogoj za enakomeren rezultat pasiranja. Seveda pa je mogoča uporaba tudi v običajnem kuhinjskem loncu.

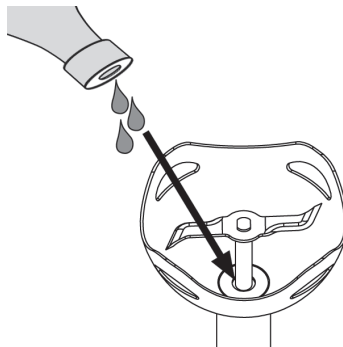
Da preprečite poškodbe zaradi vrtenja noža, palični mešalnik vključite šele, ko je nastavek za pasiranje (5) potopljen v mešanico.

Postopek je naslednji:

- Živila, ki jih želite obdelati, napolnite v primerno posodo oz. lonec.
- Nastavek za pasiranje (5) vstavite navpično v mešanico.
- Palični mešalnik po potrebi zaženite s stikalom (2) in z regulatorjem hitrosti (1) izberite primerno hitrost. Če želite takoj uporabiti najvišjo hitrost, lahko namesto tega palični mešalnik zaženete s stikalom TURBO (3). Izbrano tipko med postopkom mešanja oz. pasiranja držite pritisnjeno. V kolikor se nastavek za pasiranje (5) prisesa na dno posode, tipko za kratek čas spustite, nato pa nadaljujte z mešanjem.
- Da dosežete enakomerno obdelavo mešanice, palični mešalnik med pasiranjem rahlo premikajte navzgor in navzdol.
- Če rezultat mešanja ustreza vašim zahtevam, spustite stikalo (2) oz. stikalo TURBO (3), dokler je nastavek za pasiranje (5) še v mešanici.
- Počakajte, da se nož ustavi, preden nastavek za pasiranje (5) izvlečete iz jedi.



Če med delovanjem slišite nenavaden zvok, npr. škripanje ali podobno, dodajte majhno količino jedilnega kuhalnega olja na pogonsko gred nastavka za pasiranje (5). Upoštevajte sliko ob strani.



Za lažje čiščenje nastavek za pasiranje (5) takoj po uporabi potopite v posodo s čisto vodo in večkrat na hitro pritisnite stikalo (2).

7.2 Tabela s podatki o času obdelave

Naslednja preglednica služi kot vodilo pri obdelavi različnih živil. Upoštevajte priporočeni čas obdelave, da se palični mešalnik ne pregreje. Če v tem času rezultat mešanja še ni takšen, kot bi si želeli, prekinite postopek mešanja in počakajte, da se motor ohladi. Nato nadaljujte z mešanjem.



Po maksimalnem času uporabe do 1 minute počakajte najmanj 2 minuti, da se palični mešalnik ohladi.

Živila	Priporočena količina	Hitrost	Čas obdelave
sadje, zelenjava	100–200 g	stopnja MIN do MAX oz. TURBO *	30–60 sekund
juhe, omake, hrana za dojenčke	100–400 ml	stopnja MIN do MAX oz. TURBO *	60 sekund
mlečni napitki, shaki	100–1000 ml	stopnja MIN do MAX oz. TURBO *	60 sekund

*: Hitrost nastavite glede na želeno gostoto.



Ko za obdelavo uporabljate merilni lonček, je največja količina polnjenja lahko 300 ml (6). Sicer se lahko tekočina prelije ali brizgne iz merilnega lončka. Pri uporabi večjih količin uporabite posodo za mešanje, prilagojeno količini, ki jo je treba obdelati.

7.3 Delovanje z metlico za stepanje (6)



Da preprečite škropljenje med mešanjem tekočin, pri uporabi metlice za stepanje (6) uporabljajte največ stopnjo hitrosti »**MAX**« in nikoli stikala **TURBO** (3).

Tekočino, ki jo želite obdelati, napolnite v priloženi merilni lonček (napolnite največ 300 ml) ali v čim ožjo, visoko posodo z ravnim dnom. To je idealen pogoj za dober rezultat obdelave.

Da preprečite poškodbe zaradi vrtenja metlice za stepanje, palični mešalnik vključite šele, ko je metlica za stepanje (66) potopljena v mešanico.

Postopek je naslednji:

- Živila, ki jih želite obdelati, napolnite v primerno posodo.
- Metlico za stepanje (6) vstavite navpično v mešanico.
- Palični mešalnik zaženite s stikalom (2) in z regulatorjem hitrosti (1) izberite primerno hitrost. Stikalo (2) med delovanjem držite pritisnjeno. V kolikor močno škropi, zmanjšajte hitrost.
- Da dosežete enakomerno obdelavo mešanice, palični mešalnik rahlo premikajte navzgor in navzdol.
- Če rezultat mešanja ustreza vašim zahtevam, spustite stikalo (2), dokler je metlica za stepanje (6) še v mešanici.
- Počakajte, da se metlica za stepanje (6) ustavi, preden jo izvlečete iz živila, ki ga stepate.

8. Čiščenje



Nevarnost poškodb! Bodite previdni pri čiščenju paličnega mešalnika! Nož v nastavku za pasiranje (5) je zelo oster!



Opozorilo pred materialno škodo! Za čiščenje ne uporabljajte niti grobih ali jedkih čistil niti abrazivnih predmetov (npr. kovinske gobice). V nasprotnem primeru lahko poškodujete palični mešalnik.



Priporočljivo je, da nastavek za pasiranje (5) oz. metlico za stepanje (6) očistite takoj po uporabi, da preprečite zasušitev živil, ki jih obdelujete. Zlasti po obdelavi zelo slanih živil je treba palični mešalnik (5) ali metlico za sneg (6) takoj splakniti s čisto vodo.

- Izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- Odstranite nastavek za pasiranje (5) oz. metlico za stepanje (6) z enote motorja (4).
- Ločite metlico za stepanje (6) z adapterja, tako da izvlečete vtični del metlice za stepanje (6) iz odprtine na adapterju.
- Enoto motorja (4) in adapter očistite z rahlo navlaženo krpo z detergentom, nato pa ju dobro osušite. Čiščenje v posodi za izpiranje bi povzročilo nepopravljivo škodo.
- Nastavek za pasiranje (5), metlico za stepanje (6) in merilni lonček lahko očistite v posodi za izpiranje. Po čiščenju izperite z obilo čiste vode, da odstranite ostanke detergenta. Nastavek za pasiranje (5), metlico za stepanje (6) in merilni lonček na koncu dobro osušite.
- Alternativno lahko nastavek za pasiranje (5), metlico za stepanje (6) in merilni lonček očistite tudi v pomivalnem stroju.



Da zagotovite optimalni rezultat pri čiščenju nastavka za pasiranje (5) v pomivalnem stroju, pazite, da ga namestite navpično, tako da je nož obrnjen navzgor. Na koncu pustite nastavek za pasiranje (5), da se dobro osuši.

9. Dolgotrajnejše shranjevanje

Če paličnega mešalnika dlje časa ne boste uporabljali, ga očistite, kot je opisano v prejšnjem poglavju. Shranjujte ga na suhem in čistem mestu, izven dosega otrok.

10. Odpravljanje težav

Če vaš palični mešalnik nenadoma ne deluje več kot običajno, poskusite težavo najprej rešiti s pomočjo naslednjih nasvetov. Če napake ne morete odpraviti niti s pomočjo naslednjih nasvetov, stopite v stik z našo službo za stranke.

Palični mešalnik ne deluje

- Električni vtič ni vključen. Električni vtič vključite v vtičnico.
- Omrežna vtičnica je okvarjena. Poskusite napravo priključiti v drugo vtičnico, za katero ste prepričani, da deluje.

Nož se ne vrti/se vrti s težavo

- Enota motorja (4) in nastavek za pasiranje (5) oz. metlica za stepanje (6) nista pravilno sestavljena. Napravo odklopite iz električnega omrežja in preverite, ali je pravilno sestavljena.
- Ali je v posodi za mešanje ovira? Odstranite jo.
- Živila, ki jih mešate, so pretrda ali pregosta.

11. Predlogi za recepte

Majoneza

Sestavine	Količina	Opomba
jedilno olje	250 g	obvezno odmerite grame, ne mililitre
jajčni beljak	1 kos	obvezno mora biti sobne temperature
sol	1 ČŽ	za okus (po želji)
sladkor	1 ČŽ	za okus (po želji)
gorčica	1 ČŽ	za okus (po želji)
poper	1 ščep	za okus (po želji)
vinski kis	15 g	lahko uporabite tudi drug kis, vendar ne kisove esence

Priprava:

V posodo mešalnika najprej dajte beljake, nato počasi dodajte olje in hkrati začnite mešati z metlico (6). Nato dodajte vse druge sestavine. Mešajte z najvišjo hitrostjo »MAX«, da nastane homogena masa. Za bolj čvrsto majonezo lahko med mešanjem zelo počasi dolijete še malo olja, dokler ne dobite zelene konsistence.

Mangov lassi

Sestavine	Količina	Opomba
mango	250 g	Najboljši je že zrel mango.
jogurt	250 g	Za vegansko različico lahko uporabite sojin ali kokosov jogurt.
sojin napitek	130 ml	
limonin sok	1 ČŽ	
sladkor	4 ČŽ	Alternativno lahko uporabite tudi med ali agavin sirup.

Priprava:

Najprej olupite mango in odstranite koščico. Nato na kocke narezano meso z nastavkom za pasiranje (5) pri srednji hitrosti zmešajte z drugimi sestavinami, da dobite kremasti lassi.

Jagodna krema

Sestavine	Količina	Opomba
jagode	500 g	
vezivo	1 JŽ	npr. agar-agar, pektini, škrob
sladkor	1 ČŽ	
vaniljev sladkor	1 zavojček	
jogurt iz ovčjega mleka	150 g	
limetin sirup	100 ml	

Priprava:

Z nastavkom za pasiranje (5) zmešajte 250 g jagod in preostale sestavine, da dobite želeno kremno konsistenco. Preostalih 250 g jagod narežite na kocke in jih razdelite v 6 skled, 2 JŽ pa prihranite. Na koncu kremo enakomerno porazdelite v skleda in okrasite s preostankom jagod, ki ste jih narezali na kocke. Za 3–4 ure postavite v hladilnik.

Pesto iz peteršilja in bazilike

Sestavine	Količina	Opomba
bazilika	½ šopa	
gladki peteršilj	1 šop	
pinjole	3 JŽ	
parmezan	70 g	
sol	1 ščep	
poper	1 ščep	
oljčno olje	65 ml	

Priprava:

Baziliko in peteršilj operite. Natrgajte liste peteršilja in narežite sir na kocke. Vse sestavine dajte v priložen merilni lonček in z nastavkom za pasiranje (5) spasirajte na polni hitrosti. Pesto razdelite v dva kozarca za vlaganje in pokrijte z nekaj olja.

Figov namaz iz kremnega sira z orehi

Sestavine	Količina	Opomba
kremni sir	300 g	
suhe fige	4 kosi	
orehi	50 g	
med	1 JŽ	
limeta	½	
sol	1 ščep	
poper	1 ščep	

Priprava:

Orehe na drobno sesekljajte. Z nastavkom za pasiranje (5) zmešajte sok polovice limete, kremni sir, med, suhe fige, sol in poper pri nizki hitrosti, da nastane kremasta zmes. Na koncu vmešajte drobno sesekljane orehe.

Veliko sreče pri pripravljanju!

12. Napotki za varovanje okolja in odstranitev izdelka med odpadke

	Za naprave, označene s tem simbolom, velja evropska direktiva 2012/19/EU. Vse električne in elektronske naprave je treba odlagati ločeno od gospodinjskih odpadkov, in sicer v namenske zbirne centre za odpadke. Z ustrezno odstranitvijo stare naprave boste zaščitili okolje in lastno zdravje. Dodatne informacije o odstranjevanju starih naprav v skladu s predpisi lahko pridobite na mestni občini, pri državni agenciji za okolje ali v podjetju, pri katerem ste izdelek kupili.
  ES/PT	Tudi embalažo zavržite na okolju prijazen način. Kartonsko embalažo lahko oddate v času zbiralne akcije starega papirja ali v javnih zbirnih centrih za predelavo odpadkov. Dostavne embalažne folije in embalaže iz umetne mase zbirajo in okolju prijazno odstranjujejo krajevna komunalna podjetja za odvoz odpadkov.
<u>Velja samo za Francijo:</u>  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR    FR 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 ! »Poenostavljeno razvrščanje« Izdelek, dodatno opremo, priložene dokumente in sestavne dele embalaže je mogoče reciklirati. Sodiyo v sistem razširjene odgovornosti proizvajalca in se razvrščajo ter zbirajo ločeno.	
<u>Velja samo za Španijo in Portugalsko:</u> Ločite embalažni material in ga odstranite v ustrezne zbirne vsebnike v skladu s prikazanimi simboli:	ES/PT  AMARILLO AMARELO ES/PT  AZUL ES/PT  VERDE
 	Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake embalažnih materialov, ki so označeni z okrajšavami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: plastika/20–22: papir in lepenka/80–98: kompoziti.

Simbol	Material	Prisotnost v naslednjih sestavnih delih embalaže tega izdelka
	Valovita lepenka	Prodajna embalaža, notranja škatla
	Papir	Svileni papir v prodajni embalaži

13. Opombe o skladnosti



Ta izdelek ustreza zahtevam veljavnih evropskih in nacionalnih direktiv. Skladnost je bila dokazana. Ustrezne izjave in dokumenti so shranjeni pri proizvajalcu.



Ta izdelek ustreza zahtevam veljavnih nacionalnih direktiv Republike Srbije.

Celotno izjavo EU o skladnosti in morebitne dodatne izjave o skladnosti lahko prenesete na naslednji povezavi:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

Naslov za stik v skladu z Uredbo 2023/988 o splošni varnosti proizvodov: ce@targa.de

14. Garancijske informacije

36 mesecev garancije od dneva nakupa

S tem garancijskim listom TARGA GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.

Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.

Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena spodaj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevni izročitvi blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napore, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.

V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.

V primeru, da proizvod popravljajo nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.

Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,

Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.

Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Na spletni strani www.lidl-service.com lahko prenesete tega in še mnoge druge priročnike, videoposnetke izdelkov in namestitveno programsko opremo. S to kodo QR odprete neposredno spletno stran LIDL-Service (www.lidl-service.com) in lahko po vnosu številke izdelka (IAN) odprete ustrezna navodila za uporabo.



Service

SI

Telefon: 080 080 917

E-pošta: targa@lidl.si

IAN: 472514_2407



Proizvajalec

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMČIJA

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem.....	43
2. Rozsah dodávky.....	43
3. Technické údaje	44
3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu	44
3.2 Doba chladnutí.....	44
4. Bezpečnostní pokyny.....	45
5. Autorské právo.....	50
6. Před uvedením do provozu.....	50
6.1 Nasazení mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6).....	50
6.2 Sejmutí mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6)	51
6.3 Nastavení rychlosti.....	51
6.4 Odměrka	51
7. Uvedení do provozu	51
7.1 Použití mixovacího nástavce (5)	52
7.2 Tabulka dob zpracování	53
7.3 Provoz se šlehací metlou (6)	53
8. Čištění	54
9. Skladování při nepoužívání	54
10. Řešení problémů	55
11. Návrhy receptů.....	56
12. Pokyny k ochraně životního prostředí a informace k likvidaci.....	58
13. Poznámky ke shodě	59
14. Informace o záruce	60

Blahopřejeme!

Koupí tohoto tyčového mixéru SilverCrest SSSH 600 C1, dále označovaného jen jako tyčový mixér, jste se rozhodli pro kvalitní výrobek.

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

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

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tento tyčový mixér je domácí spotřebič a slouží výhradně k rozmělnování a mixování různých potravin bez kostí. Za použití dodané šlehací metly lze šlehat do pěny tekuté nebo polotekuté přísady a směsi nebo je jemně mísit. Tyčový mixér nesmí být používán mimo uzavřené prostory a v tropických klimatických regionech. Tento tyčový mixér není určen k provozu v podniku resp. ke komerčnímu použití. Používejte jej výhradně v obytných prostorách k soukromým účelům, jakékoliv jiné použití není v souladu s určením. Tento tyčový mixér splňuje všechny platné normy a standardy související se shodou CE. V případě provedení změny na tyčovém mixéru, která nebyla odsouhlasena jeho výrobcem, již nemůže být dodržení těchto norem a směrnic zaručeno. Za takto vzniklé škody a poruchy je jakákoli odpovědnost výrobce vyloučena.

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

2. Rozsah dodávky

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

- **Blok motoru s napájecím kabelem a zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Šlehací metla**
- **Adaptér (pro šlehací metlu)**
- **Odměrka**
- **Stručný průvodce (úplná uživatelská příručka je k dispozici online)**

Tento návod k obsluze je opatřen rozkládací obálkou. Na vnitřní straně obálky je vyobrazen tyčový mixér a všechny ovládací prvky s vyznačenými čísly. Tyto číslice mají následující význam:

1	Regulátor rychlosti
2	Vypínač (normální rychlost)
3	TURBO vypínač (vysoká rychlost)
4	Blok motoru
5	Mixovací nástavec
6	Šlehací metla (s adaptérem)

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Označení modelu	SilverCrest SSSH 600 C1
Elektrické napájení	220 - 240 V~ (střídavé napětí), 50-60 Hz
Příkon	600 W
Maximální doba nepřetržitého provozu	1 minuta s mixovacím nástavcem (5) 2 minuty se šlehací metlou (6)
Třída ochrany	II 

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.



Pro přepínání výrobku na kmitočet 50, resp. 60 Hz není nutná žádná akce uživatele. Výrobek se přizpůsobí jak kmitočtu 50 Hz, tak i 60 Hz.

3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu

Maximální doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho může být tyčový mixér v provozu, aniž by se motor poškodil přehřátím. Maximální doba nepřetržitého provozu činí u tyčového mixéru 1 minutu při použití mixovacího nástavce (5) a 2 minuty při použití šlehací metly (6).

U velmi pevných nebo velmi tuhých potravin (např. maso) nepoužívejte mixovací nástavec (5) déle než 30 sekund bez přerušení.

3.2 Doba chlazení

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty s mixovacím nástavcem (5) a až 2 minut se šlehací metlou (6) nechejte tyčový mixér minimálně 2 minuty vychladnout a teprve poté pokračujte v začaté práci.

4. Bezpečnostní pokyny

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

Vysvětlení použitých symbolů



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



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



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



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



Tento symbol upozorňuje na to, že blok motoru (4) nesmí být nikdy ponořen do vody.



Tento symbol označuje díly, které lze mýt v myčce nádobí.



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



Tento symbol označuje další upozornění informativní povahy k danému tématu.



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



Adresa výrobce

Předvídatelné nesprávné použití

- Používejte tyčový mixér v souladu s určeným účelem. V případě nesprávného použití přístroje může dojít ke zraněním.
- Tyčový mixér se nesmí používat k mixování velmi tvrdých potravin. Patří sem např. zmražené potraviny, kávová zrna, obilí a koření. Rovněž není možné zpracování čokolády.
- Nesmí se jimi zpracovávat jiné látky než potraviny. Tyčový mixér by se mohl poškodit.
- Tyčový mixér by se neměl provozovat naprázdno, ale jen ve spojení s vhodnými potravinami. Při delším provozování naprázdno se může tyčový mixér poškodit.

Bezpečnost osob

- Tento přístroj nesmí používat děti. Tyčový mixér a jeho napájecí kabel musejí být uchovány mimo dosah dětí. Ujistěte se, že jsou děti pod dohledem a nehrají si s tímto přístrojem. Udržujte mimo dosah dětí zejména mixovací nástavec (5), aby bylo zajištěno, že se o něj neporaní.



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

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



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění

- Před výměnou příslušenství nebo doplňkových dílů, které se za provozu pohybují, se musí přístroj vypnout a odpojit od sítě.
- Pokud chcete tyčový mixér složit, rozložit nebo čistit, vždy jej nejprve odpojte od elektrické sítě. Totéž platí, pokud jej nepoužíváte, nebo při bouřce. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru (4) počkejte, dokud se šlehací metla (6) zcela nezastaví. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru (4) počkejte, dokud se mixovací nástavec (5) zcela nezastaví. Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (5) je velmi ostrý! Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se šlehací metla (6) zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se nůž zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!

- Nikdy nesahejte do rotující šlehací metly (6). Nevkládejte žádné předměty do šlehací metly (6) a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od přístroje. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do rotujícího nože mixovacího nástavce (5). Nevkládejte žádné předměty do nože a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od otáčejícího se nože. Hrozí nebezpečí úrazu!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Tyčový mixér připojte k elektrické síti až poté, co jste spojili blok motoru (4) s mixovacím nástavcem (5) nebo šlehací metlou (6). Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Zapojte tyčový mixér pouze do správně instalované, snadno přístupné elektrické zásuvky, jejíž napájecí napětí odpovídá údaji na typovém štítku. Zásuvka musí být po připojení nadále snadno přístupná, abyste mohli v případě nouze rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu.
- Nikdy nepoužívejte tyčový mixér v blízkosti vany, sprchy nebo umyvadla naplněného vodou.
- Napájecí kabel a zástrčka nesmí být poškozené.
- V případě, že se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí být pro zamezení ohrožení vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobnou kvalifikovanou osobou.
- Nikdy neotevírejte kryt bloku motoru (4), protože neobsahuje žádné součásti vyžadující údržbu. Při otevření krytu hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete vzniku kouře, nezvyklých zvuků nebo nezvyklého zápachu, okamžitě odpojte elektrickou zástrčku ze zásuvky.

V těchto případech nesmíte tyčový mixér dále používat, dokud odborník neprovede kontrolu přístroje. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud byste přesto tento kouř vdechli, vyhledejte lékaře. Vdechování kouře může být zdraví škodlivé, hrozí nebezpečí poranění!

- Ujistěte se, že se napájecí kabel nemůže poškodit o ostré hrany nebo na horkých místech. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý nebo zmáčknutý. Vytahujte napájecí kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte nikdy za samotný kabel. Napájecí kabel musí být vždy položen tak, aby na něj nemohl nikdo stoupat nebo o něj zakopnout. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Přístroj se musí vždy odpojit z elektrické sítě, pokud je bez dohledu, v případě poruchy, před montáží, demontáží a čištěním. Hrozí zásah elektrickým proudem!



Blok motoru (4) nesmí být nikdy ponořen do vody a do krytu bloku motoru (4) nesmí proniknout žádné tekutiny.

- Pokud do krytu bloku motoru (4) pronikne tekutina, odpojte ihned zástrčku ze zásuvky a obraťte se na zákaznickou službu. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Máte-li vlhké ruce, nikdy se nedotýkejte bloku motoru (4), napájecího kabelu a zástrčky. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Po použití okamžitě odpojte tyčový mixér z elektrické sítě. Přístroj je odpojen z elektrické sítě pouze tehdy, je-li vytažena síťová zástrčka. Hrozí zásah elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ požáru

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty s mixovacím nástavcem (5) nebo 2 minut se šlehací metlou (6) nechejte tyčový mixér minimálně 2 minuty vychladnout a teprve poté pokračujte v započaté práci. Hrozí nebezpečí požáru.

5. Autorské právo

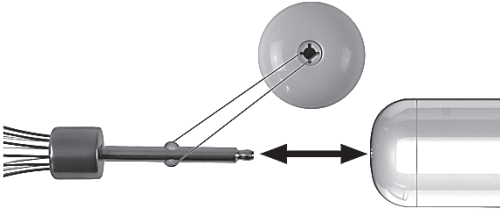
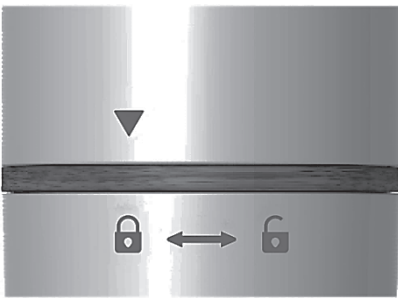
Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři se poskytuje výhradně jako zdroj informací. Jakékoliv kopírování nebo reprodukování údajů a informací bez výslovného písemného souhlasu autora je zakázáno. To se týká také komerčního využití obsahu a údajů. Text a obrázky odpovídají technickému stavu při odevzdání do tisku. Změny vyhrazeny.

6. Před uvedením do provozu

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

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

Tyčový mixér složte až po úplném vyschnutí vyčištěných součástí:

K použití šlehací metly (6) se musí metla nejprve zasunout do přiloženého adaptéru. Postupujte následovně: Hřídél šlehací metly (6) zasuňte do upínky adaptéru, než uslyšíte její zacvaknutí. Dbejte na to, aby 2 aretační zářezky na hřídéli šlehací metly (6) zapadly do příslušných drážek v adaptéru.	
Na bloku motoru (4) je vyznačena šipka (▼). Mixovací nástavec (5) a šlehací metla (6) jsou opatřeny následujícími značkami:  a . Tyto značky Vám pomohou při nasazování a snímání mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6).	

6.1 Nasazení mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6)

- Nasadte blok motoru (4) na mixovací nástavec (5) resp. šlehací metlu (6) tak, aby šipka (▼) směřovala k otevřenému zámku  na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (6). Viz obrázek B.
- Nyní otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce uzamčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k uzamčenému zámku  na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (6). Dbejte na to, aby mixovací nástavec (5) resp. šlehací metla (6) slyšitelně a citelně zaskočily.

6.2 Sejmутí mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6)

- Nyní otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce odemčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k odemčenému zámku  na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (6). Viz obrázek C.
- Nyní stáhněte blok motoru (4) z mixovacího nástavce (5) resp. šlehací metly (6).

6.3 Nastavení rychlosti

Rychlost tyčového mixéru lze plynule nastavovat pomocí regulátoru rychlosti (1) na bloku motoru (4). To vám umožňuje nastavit optimální rychlost pro každou zpracovávanou potravinu.

- Posunem regulátoru rychlosti (1) ve směru „**MAX**“ lze rychlost zvýšit.
- Posunem regulátoru rychlosti (1) ve směru „**MIN**“ lze rychlost snížit.

Nastavení rychlosti je možné, jen pokud tyčový mixér zapnete vypínačem (2) pro normální rychlost. Při zapnutí TURBO vypínačem (3) je okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.

6.4 Odměrka

- Pomocí dodané odměrky můžete odměřovat tekutiny do objemu 700 ml.
- Kromě toho můžete odměrku použít při zpracování potravin mixovacím nástavcem (5) nebo šlehací metlou (6).



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

Při použití šlehací metly (6) pracujte s vypínačem (2) a maximálním stupněm rychlosti „**MAX**“, a nikdy nepoužívejte TURBO vypínač (3).

7. Uvedení do provozu

Tyčový mixér je vhodný pro následující oblasti použití:

- Rozmělňování a mixování ovoce a zeleniny v polévkách, omáčkách a krémech.
- Mixování nápojů
- Příprava mléčných koktejlů
- Šlehání smetany, sněhu z bílků atd.
- Příprava majonézy a míchání dezertů



Doporučujeme vám, abyste otáčky tyčového mixéru přizpůsobili zpracovávaným potravinám. Při použití mixovacího nástavce (5) zvolte pro měkké potraviny nižší rychlost a pro tvrdší potraviny vyšší resp. TURBO rychlost.

Při použití šlehací metly (6) nastavte rychlost podle požadovaného výsledku zpracování.

7.1 Použití mixovacího nástavce (5)

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

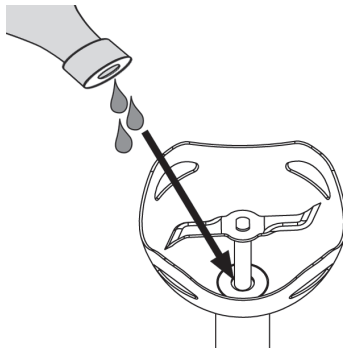
Abyste zabránili poranění otáčejícím se nožem, zapněte tyčový mixér teprve poté, co jste mixovací nástavec (5) ponořili do mixované potraviny.

Postupujte následovně:

- Upravovanou potravinu vložte do vhodné nádoby resp. vhodného hrnce.
- Zaveďte mixovací nástavec (5) kolmo do mixované potraviny.
- Zapněte tyčový mixér podle potřeby vypínačem (2) a regulátorem rychlosti (1) nastavte vhodnou rychlost. Pokud potřebujete použít od začátku nejvyšší rychlost, můžete namísto toho tyčový mixér zapnout TURBO vypínačem (3). Při mixování držte stisknuté zvolené tlačítko. Pokud by došlo k přisátí mixovacího násavce (5) ke dnu nádoby, pusťte krátce tlačítko a poté opět pokračujte v mixování.
- Při mixování mírně pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potraviny.
- Pokud výsledek mixování odpovídá Vaším požadavkům, pusťte vypínač (2) nebo TURBO vypínač (3), dokud se mixovací nástavec (5) ještě nachází v mixované potravine.
- Počkejte, dokud se nůž nezastaví, a poté vytáhněte mixovací nástavec (5) z rozmixované potraviny.



Pokud si během provozu všimnete neobvyklých zvuků, např. skřípání apod., naneste na hnací osu mixovacího nástavce (5) malé množství neutrálního jedlého oleje. Řiďte se při tom vedle uvedeným vyobrazením.



Pro usnadnění čištění podržte hned po použití mixovací nástavec (5) v nádobě s čistou vodou a stiskněte několikrát krátce vypínač (2).

7.2 Tabulka dob zpracování

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



Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty nechejte tyčový mixér minimálně 2 minuty vychladnout.

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

*: Rychlost upravte podle požadované konzistence.



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

7.3 Provoz se šlehačí metlou (6)



Pokud chcete při míchání tekutin zabránit jejich vystřikování, používejte šlehačí metlu (6) maximálně se stupněm rychlosti „**MAX**“, a nikdy s **TURBO** vypínačem (3).

Upravovanou tekutinu nalijte do odměrky z obsahu dodávky (maximální objem 300 ml) nebo do jiné úzké, vysoké nádoby s rovným dnem. To je ideální předpoklad pro dobrý výsledek úpravy potravin.

Abyste zabránili poranění otáčející se šlehačí metlou (6), zapněte tyčový mixér teprve poté, co jste šlehačí metlu (6) ponořili do mixované potravin.

Postupujte následovně:

- Upravovanou potravinu vložte do vhodné nádoby.
- Zaveďte šlehací metlu (6) kolmo do mixované potraviny.
- Zapněte tyčový mixér vypínačem (2) a regulátorem rychlosti (1) nastavte vhodnou rychlost. Při provozu držte stisknutý vypínač (2). Pokud tekutina silně vystřikuje, snižte rychlost.
- Při šlehání mírně pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potraviny.
- Pokud výsledek mixování odpovídá Vaším požadavkům, pusťte vypínač (2), dokud se šlehací metla (6) ještě nachází v mixované potravíně.
- Počkejte, dokud se šlehací metla (6) nezastaví, a poté ji vytáhněte ze zpracované potraviny.

8. Čištění



Hrozí nebezpečí úrazu! Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (5) je velmi ostrý!



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



Doporučujeme Vám, abyste mixovací nástavec (5) a šlehací metlu (6) vyčistili hned po použití, aby nemohlo dojít k přischnutí zpracovávaných potravin. Zejména po úpravě velmi slaných potravin byste měli mixovací nástavec (5) nebo šlehací metlu (6) ihned opláchnout v čisté vodě.

- Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky.
- Oddělte mixovací nástavec (5) resp. šlehací metlu (6) od bloku motoru (4).
- Odpojte šlehací metlu (6) z adaptéru tak, že hřídel šlehací metly (6) vytáhnete z upínky adaptéru.
- Vyčistěte blok motoru (4) a adaptér mírně navlhčeným hadříkem s přidavkem mycího prostředku a poté jej dobře osušte. Čištění v lázni by vedlo k nevratnému poškození!
- Mixovací nástavec (5), šlehací metlu (6) a odměrku můžete umýt ve vodní lázni. Abyste odstranili zbytky čisticího prostředku, důkladně opláchněte vyčištěné součásti čistou vodou. Nakonec mixovací nástavec (5), šlehací metlu (6) a odměrku dobře osušte.
- Mixovací nástavec (5), šlehací metlu (6) a odměrku můžete rovněž vyčistit v myčce na nádobí.



Abyste dosáhli optimálního výsledku čištění mixovacího nástavce (5) v myčce nádobí, dbejte na to, aby byl nástavec umístěn svisle a s nožem směřujícím nahoru. Mixovací nástavec (5) nechejte nakonec dobře vyschnout.

9. Skladování při nepoužívání

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

10. Řešení problémů

Pokud by Váš tyčový mixér někdy nefungoval jako obvykle, zkuste problém nejprve vyřešit pomocí následujících pokynů. Pokud závada přetrvává i po vyzkoušení následujících tipů, kontaktujte zákaznickou službu.

Tyčový mixér nefunguje

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

Nůž se neotáčí / ztěžka otáčí

- Blok motoru (4) a mixovací nástavec (5) resp. šlehací metla (6) nejsou správně nasazeny. Přístroj odpojte od elektrické sítě a zkontrolujte montáž.
- Nachází se v mixovací nádobě překážka? Odstraňte ji.
- Mixované potraviny jsou příliš tvrdé nebo pevné.

11. Návrhy receptů

Majonéza

Přísady	Množství	Poznámka
Stolní olej	250 g	bezpodmínečně gramy, ne mililitry
Vaječný bílek	1 kus	mělo by mít v každém případě pokojovou teplotu
Sůl	1 čajová lžička	pro vylepšení chuti (volitelně)
Cukr	1 čajová lžička	pro vylepšení chuti (volitelně)
Hořčice	1 čajová lžička	pro vylepšení chuti (volitelně)
Pepř	1 špetka	pro vylepšení chuti (volitelně)
Vinný ocet	15 g	Lze použít i jiný ocet, ne však octovou esenci!

Příprava:

Nejprve vložte bílky do nádoby mixéru, poté pomalu přidávejte olej a současně začněte mixovat metlou (6). Poté přidejte všechny ostatní přísady. Mixujte na nejvyšší rychlost „MAX“, dokud nevznikne homogenní hmota. Pokud budete chtít pevnější majonézu, můžete během mixování velmi pomalu přidávat ještě trochu oleje, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Mangové lasí

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

Příprava:

Nejprve oloupejte mango a odstraňte jádro. Poté s použitím mixovacího nástavce (5) mixujte ovocnou dužinu nakrájenou na kostičky s ostatními přísadami při středních otáčkách, dokud nezískáte krémové lasí.

Jahodový krém

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

Příprava:

250 g jahod a ostatní přísady mixujete s použitím mixovacího nástavce (5), dokud nedosáhnete požadované krémovité konzistence. Zbývajících 250 g jahod nakrájíte na kostičky a až na 2 polévkové lžíce kostiček rozdělíte všechny jahody do 6 misek. Poté krém rovnoměrně rozdělíte do misek a ozdobte zbylými kostičkami jahod. Nakonec nechejte 3-4 hodiny v lednici.

Bazalkovo-petrželkové pesto

Přísady	Množství	Poznámka
Bazalka	½ svazku	
Petržel hladkolistá	1 svazek	
Piniové oříšky	3 polévkové lžíce	
Parmazán	70 g	
Sůl	1 špetka	
Pepř	1 špetka	
Olivový olej	65 ml	

Příprava:

Bazalku a petrželku omyjte. Z petrželky otrhejte lístky a sýr nakrájíte na kostičky. Poté vložte všechny ingredience do dodané odměrky a při plných otáčkách je mixovacím nástavcem (5) na jemno rozmixujte. Pesto rozdělíte do 2 sklenic se šroubovacím uzávěrem a zalijte trochou oleje.

Fíkový dip z čerstvého sýra s vlaškými ořechy

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

Příprava:

Vlašské ořechy nasekejte nadrobno. Šťávu z poloviny limetky, čerstvý sýr, med, sušené fíky, sůl a pepř mixujete s použitím mixovacího nástavce (5) při pomalých otáčkách, dokud nevznikne krémovitá hmota. Nakonec vmíchejte nadrobno nasekané vlašské ořechy.

Přejeme Vám mnoho zdaru!

12. Pokyny k ochraně životního prostředí a informace k likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Všechna vysloužilá elektrická a elektronická zařízení musejí být likvidována odděleně od domovního odpadu na místech, která jsou k tomu určena státem. Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte zátěži životního prostředí a ohrožení Vašeho osobního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, ve které jste přístroj koupili.
  ES/PT	Také obal odevzdejte k ekologické likvidaci. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.
<u>Platí jen pro Francii:</u>  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR    FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE  OU  Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! „Ještě snazší třídění“ Výrobek, příslušenství, přiložené výtisky a součásti obalu jsou recyklovatelné. Vztahuje se na ně rozšířená odpovědnost výrobce a jsou tříděny a shromažďovány samostatně.	
<u>Platí jen pro Španělsko a Portugalsko:</u> Obalový materiál tříděte a likvidujte podle symbolů na obalu v příslušných sběrných nádobách:	ES/PT  AMARILLO AMARELO ES/PT  AZUL ES/PT  VERDE
 	Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami (a) a čísly (b), která mají následující význam: 1–7: plasty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály.

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

13. Poznámky ke shodě



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



Tento výrobek splňuje požadavky platných národních norem Srbské republiky.

Úplné prohlášení o shodě EU a případná další prohlášení o shodě si můžete stáhnout pod následujícím odkazem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

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

14. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

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

Rozsah záruky

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

Vyřizování záručního plnění

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

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

**Servis**

Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 472514_2407**Výrobce:**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením	63
2. Obsah balenia	63
3. Technické údaje	64
3.1 Krátky prevádzkový čas	64
3.2 Čas chladenia	64
4. Bezpečnostné pokyny.....	65
5. Práva duševného vlastníctva	70
6. Pred uvedením do prevádzky.....	71
6.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6).....	71
6.2 Sňatie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6)	71
6.3 Nastavenie rýchlosti.....	72
6.4 Odmerka	72
7. Uvedenie do prevádzky	72
7.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (5)	72
7.2 Tabuľka časov spracovania	74
7.3 Prevádzka s metličkou (6)	74
8. Čistenie	75
9. Skladovanie pri nepoužívaní	75
10. Riešenie problémov	76
11. Návrhy receptov.....	77
12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia	79
13. Vyhlásenia o zhode	80
14. Záručné pokyny	81

Blahoželáme!

Zakúpením tyčového mixéra SilverCrest SSSH 600 C1, ďalej len tyčový mixér, ste získali kvalitný výrobok.

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

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

1. Používanie v súlade s určením

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

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

2. Obsah balenia

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

- **Blok motora so sieťovým káblom a sieťovou zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Metlička**
- **Adaptér (pre metličku)**
- **Odmerka**
- **Krátky návod (úplný návod na obsluhu je dostupný online)**

Tento návod na použitie má rozkladaciú obálku. Na vnútornej strane obálky je zobrazený tyčový mixér a všetky jeho ovládacie prvky s očíslovanými súčasťami. Jednotlivým číslciam zodpovedajú tieto súčasti:

1	Regulátor rýchlosti
2	Spínač (normálna rýchlosť)
3	TURBO spínač (rýchla rýchlosť)
4	Blok motora
5	Mixovací nástavec
6	Metlička (s adaptérom)

3. Technické údaje

Výrobca	TARGA GmbH
Modelové označenie	SilverCrest SSSH 600 C1
Prevádzkové napätie	220 V – 240 V~ (striedavé napätie), 50 – 60 Hz
Príkon	600 W
Krátky prevádzkový čas	1 minúta s mixovacím nástavcom (5) 2 minúty s metličkou (6)
Trieda ochrany	II 

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



Na prepnutie prístroja medzi sieťovými kmitočtami 50 a 60 Hz nie je potrebný aktívny zásah spotrebiteľa. Spotrebič sa automaticky prispôbi tak na sieťový kmitočet 50 Hz, ako aj 60 Hz.

3.1 Krátky prevádzkový čas

Tzv. krátky prevádzkový čas udáva, ak dlho možno tyčový mixér prevádzkovať bez prehriatia a poškodenia motora. Krátky prevádzkový čas pri tyčovom mixéri predstavuje 1 minútu pri používaní mixovacieho nástavca (5) a 2 minúty pri používaní metličky (6).

Pri veľmi tvrdých alebo tuhých potravinách (napr. mäso) nepoužívajte mixovací nástavec (5) bez prerušenia po dlhšie než 30 sekúnd.

3.2 Čas chladenia

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty s mixovacím nástavcom (5), príp. do 2 minút s metličkou (6) nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty chladiť a až potom pokračujte v začatom pracovnom procese.

4. Bezpečnostné pokyny

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

Vysvetlivky použitých symbolov



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



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



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



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



Tento symbol upozorňuje, aby ste blok motora (4) nikdy neponárali do vody.



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



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



Tento symbol označuje ďalšie informatívne pokyny k danej téme.



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



Adresa výrobcu

Predvídateľné nesprávne použitie

- Používajte tyčový mixér len v súlade s určením. Pri použití prístroja nesprávnym spôsobom môže dôjsť k úrazu.
- Tyčový mixér sa nesmie používať na rozomletie veľmi tvrdých potravín. K tomu patria napr. zmrznuté potraviny, kávové zrná, obilie a korenie. Ani príprava čokolády nie je možné.
- V prístroji sa nesmú pripravovať žiadne iné látky ako potraviny. Tyčový mixér sa môže poškodiť.
- Tyčový mixér sa nesmie prevádzkovať voľne na vzduchu, ale len s vhodnými potravinami. Dlhšie používanie na vzduchu môže tyčový mixér poškodiť.

Bezpečnosť osôb

- Tento prístroj nesmú používať deti. Tyčový mixér a jeho prírodný kábel je potrebné uchovávať mimo dosahu detí. Zaisťte, aby boli deti pod dozorom, a aby sa so spotrebičom nehrali. Obzvlášť sa deti nesmú dostať do kontaktu s mixovacím nástavcom (5), aby sa ňom neporanili.



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

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



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu

- Pred výmenou príslušenstva alebo doplnkových dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, treba vypnúť spotrebič a odpojiť ho od siete.
- Odpojte tyčový mixér od elektrickej siete, keď ho chcete zmontovať, rozobrať alebo vyčistiť. Rovnako ho odpojte, keď ho nepoužívate alebo keď je búrka. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora (4), počkajte, až kým sa metlička (6) úplne zastaví. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora (4), počkajte, až kým nôž v mixovacom nástavci (5) úplne zastaví. Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (5) je veľmi ostrý! Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Po vypnutí počkajte, kým sa metlička (6) zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa nôž zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúcej sa metličky (6). Nepúšťajte žiadne predmety na metličku (6) a udržiujte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža mixovacieho nástavca (5). Nepúšťajte žiadne predmety na nôž a udržiujte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti od otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom

- Pripojte tyčový mixér do siete až po zmontovaní bloku motora (4) a mixovacieho nástavca (5), príp. metličky (6). Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Tyčový mixér možno zapájať len do riadne nainštalovanej a ľahko prístupnej elektrickej zásuvky, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s údajom na typovom štítku prístroja. Elektrická zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej ľahko prístupná, aby bolo možné v prípade núdze rýchlo vytiahnuť zástrčku.
- Tyčový mixér nikdy neprevádzkujte v blízkosti vane, sprchy alebo plného umývadla.
- Sieťový kábel a zástrčka sa nesmú poškodiť.
- Ak sa poškodí sieťový pripojovací kábel k tomuto spotrebiču, musí zabezpečiť výmenu kábla výrobca alebo jeho zákaznícky servis,

alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.

- Nikdy neotvárajte kryt bloku motora (4), keďže neobsahuje žiadne súčasti, ktorých údržbu by mohol vykonávať používateľ. Pri otvorení krytu hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Ak spotrebič vydáva dym, neobvyklé zvuky alebo zápach, ihneď odpojte sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takýchto prípadoch sa tyčový mixér nesmie používať dovtedy, kým ho skontroluje odborník. Nikdy nevdychujte dym vychádzajúci z prístroja v prípade požiaru. Ak dym napriek tomu vdýchnete, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže byť zdraviu škodlivé. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Zaistite, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla o ostré hrany alebo horúce plochy. Sieťový kábel sa nesmie pricviknúť ani stláčať či pomliaždiť. Vyťahujte sieťový kábel zo zásuvky vždy za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel. Sieťový kábel musí byť vždy vedený a uložený tak, aby sa naň nešliapalo a aby nedochádzalo k zakopnutiu o kábel. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Ak nie je prítomný dozor, a tiež pri poruchách a pred zložením, rozobratím alebo čistením prístroja je ho vždy potrebné odpojiť od elektrickej siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



Blok motora (4) sa nikdy nesmie ponárať do vody, a do krytu bloku motora (4) sa nikdy nesmú dostať žiadne tekutiny.

- Ak sa do krytu bloku motora (4) dostane kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Nikdy sa nedotýkajte bloku motora (4), sieťového kábla ani sieťovej zástrčky mokrými rukami. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Vždy hneď po použití odpojte tyčový mixér od elektrickej siete. Prístroj nie je pod prúdom len vtedy, keď je fyzicky odpojený vytiahnutím zástrčky zo siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO požiaru

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty s mixovacím nástavcom (5), príp. do 2 minút s metličkou (6) nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty chladiť a až potom pokračujte v začatom pracovnom procese. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

5. Práva duševného vlastníctva

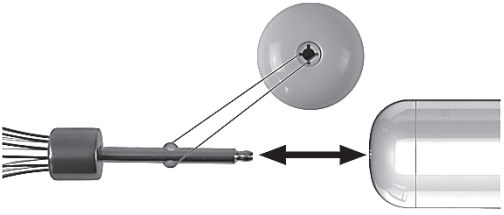
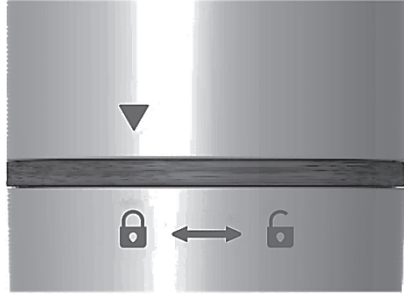
Na všetky súčasti tohto návodu na použitie sa vzťahujú práva duševného vlastníctva a používateľovi sa poskytujú len na informačné účely. Je zakázané akýmkoľvek spôsobom kopírovať a rozmnožovať údaje a informácie v tomto návode bez výslovného písomného súhlasu autora. To sa vzťahuje aj na komerčné použitie znenia a údajov z tohto návodu. Text a obrázky v návode zodpovedajú technickému stavu v čase zadania do tlače. Zmeny vyhradené.

6. Pred uvedením do prevádzky

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

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

Po úplnom vysušení vyčistených dielov namontujte tyčový mixér.

Aby bolo možné využívať metličku (6), treba ju najprv zaviesť do priloženého adaptéra. Postupujte nasledujúcim spôsobom: Zaveďte os metličky (6) do zásuvky adaptéra, kým os počutelne nezapadne. Dbajte na to, aby 2 západky na osi metličky (6) zasahovali do príslušných výrezov na adaptéri.	
Na bloku motora (4) je umiestnené označenie so šípkou (▼). Na mixovacom nástavci (5) a na lopatke (6) sú umiestnené nasledujúce označenia: A a B. Tieto označenia vám pomáhajú pri nasadzovaní a snímaní mixovacieho nástavca (5), príp. metličky (6).	

6.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6)

- Nasadte blok motora (4) na mixovací nástavec (5) alebo metličku (6) tak, aby označenie so šípkou (▼) ukazovalo na otvorený zámok **A** na mixovacom nástavci (5), príp. metličke (6). Pozri obrázok **B**.
- Teraz otáčajte blok motora (4) v smere symbolu zatvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na zatvorený zámok **B** na mixovacom nástavci (5), príp. metličke (6). Dbajte na to, aby mixovací nástavec (5) alebo metlička (6) počutelne a citelne zapadla.

6.2 Sňatie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6)

- Teraz otáčajte blok motora (4) v smere symbolu otvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na otvorený zámok **A** na mixovacom nástavci (5), príp. metličke (6). Pozri obrázok **C**.
- Teraz vytiahnite blok motora (4) z mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6).

6.3 Nastavenie rýchlosti

Rýchlosť tyčového mixéra môžete plynulo prestavovať pomocou regulátora rýchlosti (1) na bloku motora (4). Pre každú potravinu, ktorú chcete spracovať, môžete nastaviť optimálnu rýchlosť.

- Na zvýšenie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti (1) v smere „**MAX**“.
- Na zníženie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti (1) v smere „**MIN**“.

Nastavenie rýchlosti je možné len vtedy, keď tyčový mixér prevádzkujete pomocou spínača (2) pre normálnu rýchlosť. Pri prevádzke pomocou TURBO spínača (3) je okamžite k dispozícii maximálna rýchlosť spracovania.

6.4 Odmerka

- Pomocou dodanej odmerky môžete odmerať tekutiny do 700 ml.
- Ďalej môžete pri používaní mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6) využiť na spracovanie potravín tiež odmerku.



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

Pri používaní metličky (6) pracujte so spínačom (2) a najviac na rýchlostnom stupni „**MAX**“, nikdy s TURBO spínačom (3).

7. Uvedenie do prevádzky

Tyčový mixér je vhodný pre nasledujúce oblasti použitia:

- Rozomletie a mixovanie ovocia a zeleniny v polievkach, omáčkach a dresingoch
- miešanie nápojov,
- výroba mliečnych koktejlů,
- šľahanie šľahačky, snehu atď.,
- výroba majonézy alebo miešanie dezertov.



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

Pri používaní mixovacieho nástavca (5) zvolte pre mäkké potraviny nižšiu rýchlosť a pre tvrdšie potraviny vyššiu rýchlosť, príp. TURBO rýchlosť.

Pri používaní metličky (6) pridávajte rýchlosť v závislosti od požadovaného výsledku spracovania.

7.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (5)

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

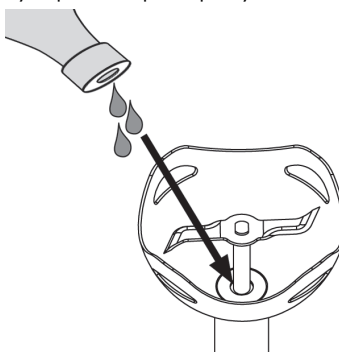
Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním noža zapnite tyčový mixér až vtedy, keď sa mixovací nástavec (5) ponorí do potravín určených na mixovanie.

Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby alebo hrnca.
- Zaved'te mixovací nástavec (5) zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustíte tyčový mixér podľa potreby pomocou spínača (2) a pomocou regulátora rýchlosti (1) zvolíte vhodnú rýchlosť. Keď chcete rovno použiť najvyššiu rýchlosť, môžete namiesto toho spustiť tyčový mixér pomocou TURBO spínača (3). Podržte zvolené tlačidlo počas procesu mixovania, príp. miešania stlačené. Ak mixovací nástavec (5) uviazne na spodnej časti nádoby, nakrátko pustíte tlačidlo a potom pokračujte v mixovaní.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybuje tyčovým mixérom pri mixovaní ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá vašim požiadavkám, pustíte spínač (2), príp. TURBO spínač (3), kým sa mixovací nástavec (5) ešte nachádza v potravinách určených na mixovanie.
- Skôr, ako vytiahnete mixovací nástavec (5) z rozmixovaných potravín, počkajte, kým sa nôž zastaví.



Ak počas prevádzky zistíte neobvyklé zvuky, ako napríklad škripanie a podobne, nalejte na hnací hriadeľ mixovacieho nástavca (5) malé množstvo neutrálneho stolového oleja. Riad'te sa k tomu tiež vedľa priloženým nákresom.



Aby bolo čistenie jednoduchšie, podržte mixovací nástavec (5) hneď po použití v nádobe s čistou vodou a potom niekoľkokrát stlačte spínač (2).

7.2 Tabuľka časov spracovania

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



Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty chladnúť.

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

*: Rýchlosť nastavte podľa želanej konzistencie.



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

7.3 Prevádzka s metličkou (6)



Aby ste zabránili striekaniu pri miešaní tekutín, používajte metličku (6) najviac na rýchlostnom stupni „**MAX**“, nikdy s **TURBO** spínačom (3).

Naplňte tekutinu, ktorú chcete spracovať, do dodanej odmerky (naplňte maximálne 300 ml) alebo do úzkej vysokej nádoby s rovným dnom. To je ideálny predpoklad pre dobrý výsledok spracovania.

Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním metličky (6) zapnite tyčový mixér až vtedy, keď sa metlička (6) ponorí do potravín určených na mixovanie.

Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby.
- Zaveďte metličku (6) zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustíte tyčový mixér spínačom (2) a pomocou regulátora rýchlosti (1) zvolíte vhodnú rýchlosť. Počas prevádzky držte spínač (2) stlačený. Ak by obsah príliš striekal, znížte rýchlosť.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybuje tyčovým mixérom ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá Vaším požiadavkám, pustíte spínač (2), a to ešte kým sa metlička (6) nachádza v miešanom obsahu.
- Skôr, ako vytiahnete metličku (6) zo spracovaných potravín, počkajte, kým sa úplne zastaví.

8. Čistenie



Nebezpečenstvo úrazu! Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (5) je veľmi ostrý!



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



Odporúča sa mixovací nástavec (5) alebo metličku (6) čistiť priamo po použití, aby ste predišli zaschnutiu spracovaných potravín. Obzvlášť po spracovaní veľmi slaných potravín by sa mal tyčový nástavec (5) alebo metlička (6) okamžite opláchnuť čistou vodou.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Oddel'te mixovací nástavec (5) alebo metličku (6) z bloku motora (4).
- Odpojte metličku (6) od adaptéra, pričom vytiahnete os metličky (6) zo zásuvky adaptéra.
- Vyčistite blok motora (4) a adaptér čistiacou utierkou ľahko navlhčenou čistiacim prostriedkom a následne ho dobre osušte. Čistenie v kúpeli by zapríčinilo neopraviteľné škody!
- Mixovací nástavec (5), metličku (6) a odmerku môžete čistiť ponorením do vody. Po čistení dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov. Následne dobre vysušte mixovací nástavec (5), metličku (6) a odmerku.
- Inou možnosťou je nechať vyčistiť mixovací nástavec (5), metličku (6) a odmerku v umývačke riadu.



Aby ste pri umývaní v umývačke riadu dosiahli optimálny výsledok čistenia mixovacieho nástavca (5), dávajte pozor na to, aby ste ho spolu s nožom uložili kolmo a smerom nahor. Potom nechajte mixovací nástavec (5) dôkladne vyschnúť.

9. Skladovanie pri nepoužívaní

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

10. Riešenie problémov

Ak tyčový mixér nefunguje tak, ako má, pokúste sa najprv vyriešiť problém na základe nižšie uvedených pokynov. Ak aj po prebratí všetkých týchto bodov pretrváva problém aj naďalej, obráťte sa na zákaznícky servis.

Tyčový mixér kanvica nefunguje

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

Nôž sa neotáča/nôž sa otáča ťažko

- Blok motora (4) a mixovací nástavec (5), príp. metličky (6) nie sú správne zmontované. Odpojte spotrebič od elektrickej siete a skontrolujte montáž.
- Nachádza sa v mixovacej nádobe prekážka? Odstráňte ju.
- Mixované potraviny sú príliš tvrdé alebo pevné.

11. Návrhy receptov

Majonéza

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Jedlý olej	250 g	Používajte gramy, nie mililitre
Vaječný bielok	1 kus	Musí mať izbovú teplotu
Sol'	1 čajová lyžička	pre chuť (voliteľné)
Cukor	1 čajová lyžička	pre chuť (voliteľné)
Horčica	1 čajová lyžička	pre chuť (voliteľné)
Čierne korenie	1 štipka	pre chuť (voliteľné)
Hroznový ocot	15 g	Môže sa použiť aj iný ocot, ale nie octová esencia!

Príprava:

Najprv vložte bielky do nádoby mixéra, potom pomaly pridajte olej a súčasne začnite mixovať metličkou (6). Potom pridajte ostatné prísady. Mixujte najvyššou rýchlosťou „**MAX**“, kým nevznikne homogénna hmota. aby bola majonéza pevnejšia, môžete počas mixovania úplne pomaly ešte prilievať olej, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.

Mangový lasí

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

Príprava:

Najprv ošúpte mango a vyberte kôstku. Potom mixovacím nástavcom (5) zmixujte na kocky nakrájanú dužinu s ostatnými prísadami na stredných otáčkach, aby ste dosiahli krémový lasí.

Jahodový krém

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

Príprava:

250 g jahôd zmixujte so zvyškom ingrediencií mixovacím nástavcom (5), kým nedosiahnete krémovú konzistenciu. Zvyšných 250 g jahôd pokrájajte na kocky a do každej z 6 misiek pridajte 2 polievkové lyžice. Potom krém rovnomerne rozdeľte do misiek a ozdobte zvyšným jahodami pokrývanými na kocky. Potom nechajte postáť v chladničke 3 – 4 hodiny.

Petržlenovo-bazalkové pesto

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Bazalka	½ zväzku	
Hladký petržlen	1 zväzok	
Píniové oriešky	3 polievkové lyžice	
Parmezán	70 g	
Soľ	1 štipka	
Čierne korenie	1 štipka	
Olivový olej	65 ml	

Príprava:

Bazalku a petržlen umyte. Listy petržlenu otrhajte, syr nakrájajte na kocky. Potom všetky ingrediencie pridajte do priloženej odmery a rozmixujte na kašu pri plných otáčkach mixovacím nástavcom (5). Pesto rozdeľte do 2 pohárov so skrutkovacím závitom a zalejte troškou oleja.

Figový dip na čerstvý syr s vlašskými orechmi

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

Príprava:

Vlašské orechy posekajte na drobno. Šťavu z polovice limetky, čerstvý syr, med, sušené figy, soľ a čierne korenie zmixujte mixovacím nástavcom (5) na nízkych otáčkach, kým nevznikne krémová zmes. Nakoniec primiešajte na drobno nakrájané vlašské orechy.

Prajeme vám, aby sa vám pri príprave darilo!

12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia

	Na zariadenia označené týmto symbolom sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na miestach, ktoré sú štátom určené na tento účel. Riadnou likvidáciou Vášho starého prístroja chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého prístroja v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zakúpili toto zariadenie.
	Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniciach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.
 ES/PT	

Len pre Francúzsko:



„Tried'me jednoduchšie“

Tento výrobok, príslušenstvo, priložené dokumenty a súčasti obalov sú recyklovateľné. Vzťahuje sa na ne rozšírená zodpovednosť výrobcu a podliehajú samostatnému triedeniu a zberu.

Len pre Španielsko a Portugalsko:

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



	Pri triedení odpadov si všimajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:
	1 – 7: Plasty/20 – 22: Papier a lepenka/80 – 98: Kompozitné a sendvičové materiály.

Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalov výrobku
	Vlnitá lepenka	Predajný obal, vnútorný kartón
	Papier	Hodvábny papier v predajnom obale

13. Vyhlásenia o zhode



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

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc v Srbskej republike.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode a prípadne ďalšie vyhlásenia o zhode si možno prevziať zo stránky:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/472514_2407.pdf

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

14. Záručné pokyny

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

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

Rozsah záruky

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

Postup pri uplatňovaní záruky

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

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

stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 472514_2407



Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	84
2. Lieferumfang	84
3. Technische Daten	85
3.1 KB-Zeit.....	85
3.2 Abkühlzeit	85
4. Sicherheitshinweise	86
5. Urheberrecht	91
6. Vor der Inbetriebnahme	92
6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen.....	92
6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen.....	93
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit.....	93
6.4 Der Messbecher	93
7. Inbetriebnahme	93
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)	94
7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten	95
7.3 Betrieb mit Schneebesen (6).....	95
8. Reinigung	96
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	97
10. Problemlösung	97
11. Rezeptvorschläge	98
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	98
13. Konformitätsvermerke	101
14. Garantiehinweise	102

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Stabmixers SSSH 600 C1, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

- **Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Pürierstab**
- **Schneebesen**
- **Adapter (für Schneebesen)**
- **Messbecher**
- **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:

1	Geschwindigkeitsregler
2	Schalter (normale Geschwindigkeit)
3	TURBO-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
4	Motorblock
5	Pürrierstab
6	Schneebesen (mit Adapter)

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSSH 600 C1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürrierstab (5) 2 Minuten mit Schneebesen (6)
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 Pürrierstabes (5) und 2 Minuten bei Verwendung des Schneebesens (6).

Verwenden Sie den Pürrierstab (5) 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 Pürrierstab (5) bzw. bis zu 2 Minuten mit Schneebesen (6) lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen 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 kennzeichnet die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Messbecher 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) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.

Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso, wenn Sie ihn nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis der Schneebesens (6) 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!

- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Schneebesens (6) ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in den drehenden Schneebesen (6). Halten Sie keine Gegenstände in den Schneebesen (6) 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!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (4) und Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) 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 weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden. Es besteht Stromschlaggefahr!



Der Motorblock (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) bzw. 2 Minuten mit Schneebesen (6) lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

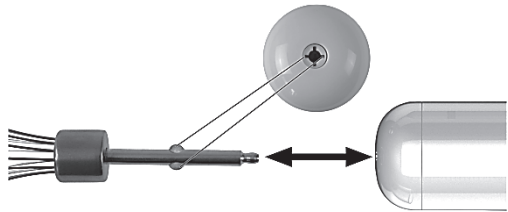
Entnehmen Sie den Stabmixer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

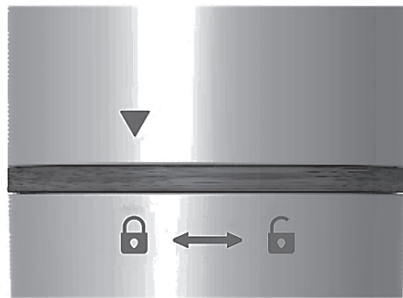
Montieren Sie den Stabmixer, nachdem die gereinigten Teile vollständig abgetrocknet sind:

Zur Benutzung des Schneebesens (6) muss dieser zunächst in den beiliegenden Adapter eingeführt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

Führen Sie die Achse des Schneebesens (6) in die Aufnahme des Adapters ein, bis die Achse hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an der Achse des Schneebesens (6) in die entsprechenden Aussparungen am Adapter greifen.



Am Motorblock (4) ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürierstab (5) und am Schneebesen (6) sind folgende Markierungen angebracht:  und . Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes (5) bzw. des Schneebesens (6).



6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen

- Setzen Sie den Motorblock (4) so auf den Pürierstab (5) bzw. den Schneebesen (6), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) weist. Siehe Abbildung B.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock (4) soweit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) weist. Achten Sie darauf, dass Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) hörbar und spürbar einrasten.

6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen

- Drehen Sie den Motorblock (4) soweit in Richtung des geöffneten Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss **6** am Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) weist. Siehe Abbildung **C**.
- Ziehen Sie nun den Motorblock (4) vom Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) ab.

6.3 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.

6.4 Der Messbecher

- Mit dem mitgelieferten Messbecher können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher bei Verwendung des Pürierstabes (5) oder Schneebesens (6) zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



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

Arbeiten Sie bei Verwendung des Schneebesens (6) mit dem Schalter (2) und maximal Geschwindigkeitsstufe „**MAX**“ 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) wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere bzw. die TURBO-Geschwindigkeit. Bei Verwendung des Schneebesens (6) 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.

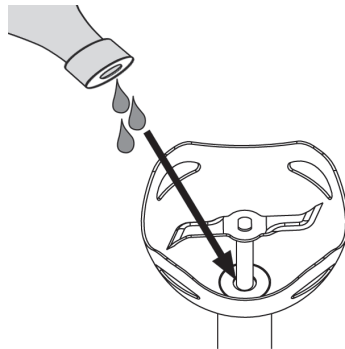
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab (5) in das Mixgut eingetaucht ist.

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).

7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

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



Nach der maximalen Einsatzzeit 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, Babyahrung	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 zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml (🍷) eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher herauslaufen bzw. herausspritzen. Bei Verwendung größerer Mengen verwenden Sie bitte unbedingt ein der zu verarbeitenden Menge angepasstes Mixgefäß.

7.3 Betrieb mit Schneebesen (6)



Um das Herausspritzen beim Mischen von Flüssigkeiten zu vermeiden, verwenden Sie den Schneebesen (6) maximal mit Geschwindigkeitsstufe „**MAX**“ und niemals mit dem **TURBO**-Schalter (3).

Füllen Sie die zu verarbeitende Flüssigkeit in den mitgelieferten Messbecher (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 (6) zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Schneebesen (6) in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter.
- Führen Sie den Schneebesen (6) 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 (6) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Schneebesens (6) ab, ehe Sie diesen aus der verarbeiteten Speise herausziehen.

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) bzw. den Schneebesen (6) 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) oder Schneebesen (6) sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) vom Motorblock (4).
- Trennen Sie den Schneebesen (6) vom Adapter, indem Sie die Achse des Schneebesens (6) aus der Aufnahme am Adapter herausziehen.
- Reinigen Sie den Motorblock (4) und den Adapter mit einem leicht feuchten Spültuch mit Spülmittel und trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab (5), den Schneebesen (6) und den Messbecher können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie Pürierstab (5), Schneebesen (6) und Messbecher anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab (5), den Schneebesen (6) und den Messbecher 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) bzw. Schneebesens (6) sind nicht korrekt zusammengebaut. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

11. Rezeptvorschläge

Mayonnaise

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

Zubereitung:

Zuerst das Eiweiß in den Mixbecher geben, anschließend langsam das Öl zufließen lassen und gleichzeitig mit dem Mixvorgang mit Schneebesen (6) beginnen. Danach alle anderen Zutaten beigeben. Mit höchster Geschwindigkeit „**MAX**“ 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 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.
	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.
 ES/PT	

Nur relevant für Frankreich:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

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 !

„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.

100 - Deutsch

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	

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/472514_2407.pdf

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

14. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 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 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: 472514_2407



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

