



HAND BLENDER SET SSMS 600 G1 STABMIXER-SET SSMS 600 G1 MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 G1

GB MT

HAND BLENDER SET
Operating instructions and safety instructions

DE AT CH

STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE CH

MIXEUR PLONGEANT
Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

STAAFMIXER
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

IT CH MT

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

ES

BATIDORA DE MANO CON ACCESORIOS
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

PT

CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA
Manual de instruções e instruções de segurança

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última atualização do conteúdo:
06/2025 - Ident.-No.: SSMS 600 G1 062025-1

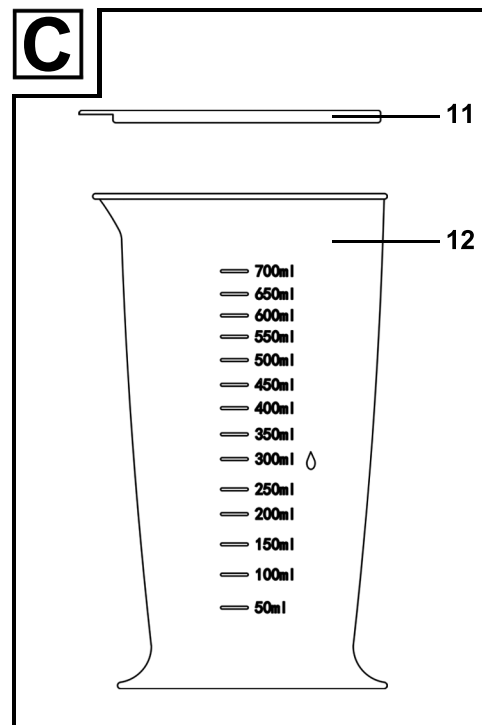
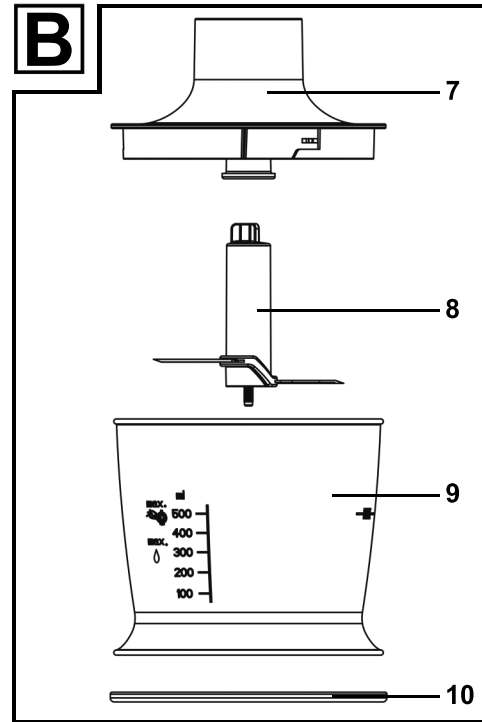
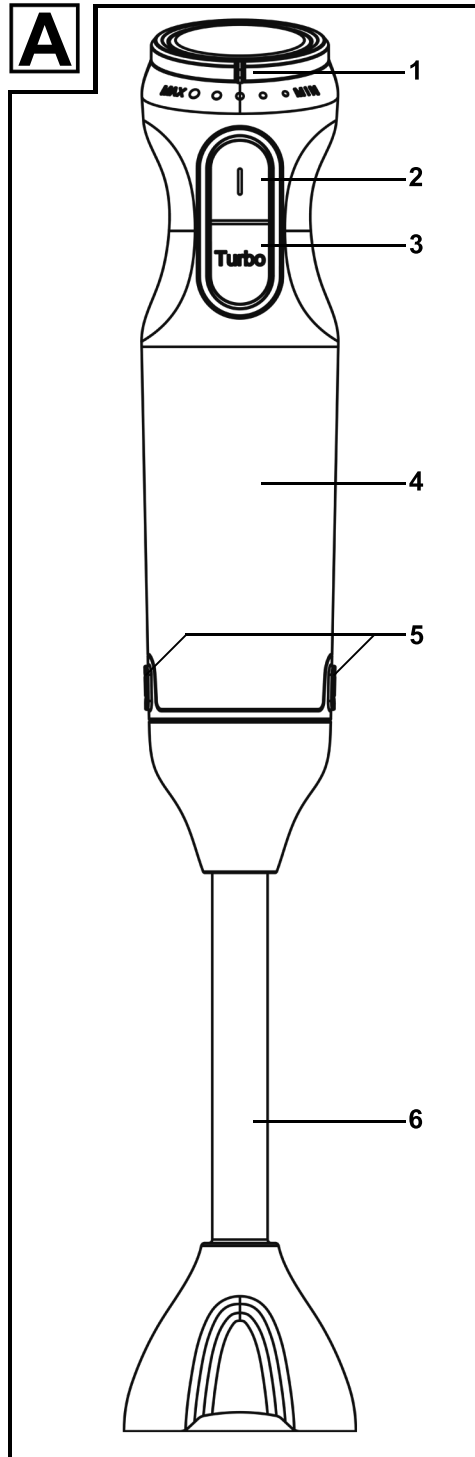


IAN 493690_2504

1 X

IAN 493690_2504

AT CH
BE FR NL
ES IT PT



English	2
Deutsch.....	22
Français	42
Nederlands.....	64
Italiano.....	83
Español	102
Português	121

Contents

1. Intended use	3
2. Package contents	3
3. Technical Data	4
3.1 CO time.....	4
3.2 Cooling time.....	5
4. Safety instructions	5
5. Before initial use	10
5.1 Connect the motor block [4] with the immersion blender [6].....	10
5.2 Detaching the immersion blender [6] from the motor block [4].....	10
5.3 Connecting/disconnecting the motor block [4] and chopper.....	10
5.4 Setting the speed.....	11
5.5 The measuring cup [12].....	11
6. Initial use	12
6.1 Operating with the immersion blender [6].....	12
6.1.1 <i>Table of processing times, immersion blender [6]</i>	13
6.2 Operating with the chopper.....	13
6.2.1 <i>Table of processing times, chopper</i>	14
7. Cleaning	15
8. Storing the device when not in use	15
9. Troubleshooting	15
10. Recipe suggestions	16
11. Environmental and waste disposal information	16
12. Marks of conformity	19
13. Warranty information	19

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SSMS 600 G1 hand blender set, hereinafter referred to as hand blender, you have opted for a high-quality product.

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

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

1. Intended use

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

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

2. Package contents

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

- **Motor block with power cable and plug**
- **Immersion blender**
- **Blender (bowl, blade and cover)**
- **Measuring cup (with measuring cup lid)**
- **Quick start guide (the complete operating manual is available online)**

This operating manual also has a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the hand-held blender and all controls. The numbers identify the following parts/functions:

Figure A – Hand-held blender

1	Speed controller
2	Switch [normal speed]
3	TURBO switch [fast speed]
4	Motor block
5	Unlock buttons
6	Immersion blender


Figure B – Chopper

7	Bowl cover [with gear mechanism]
8	Blade
9	Bowl
10	Lid

Figure C – Measuring cup

11	Measuring cup lid
12	Measuring cup

3. Technical Data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SSMS 600 G1
Power supply	220–240 V~ [AC voltage], 50–60 Hz
Power consumption	600 W
Power consumption in off mode	0.24 W
CO time	1 minute with immersion blender [6] 1 minute with chopper
Protection class	II 

The specifications and design are subject to change without notice.



The user does not have to do anything to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz supplies.

3.1 CO time

The CO time [continuous operation time] specifies how long the hand-held mixer can be operated before the motor overheats and causes damage. The continuous operating time for the hand blender is 1 minute when using the immersion blender [6] or when using the chopper.

Do not use the immersion blender [6] and the chopper on very firm or very tough foodstuffs [e.g., meat] continuously for more than 30 seconds.

3.2 Cooling time

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6] or chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes. Only then continue with the process previously started.

4. Safety instructions

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

Key to symbols



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



WARNING This signal word indicates danger involving a medium level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or even death.



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



Risk of fire! This symbol is a warning that fires may occur if instructions are not followed.



This symbol indicates that under no circumstances may the motor block [4] be immersed in water.



This symbol indicates parts that are dishwasher-safe.



This symbol indicates products whose physical and chemical composition have been tested and found to be safe for use in contact with foodstuffs in accordance with Regulation EC 1935/2004.



This symbol indicates further information on the topic.



This symbol on the measuring cup [12] indicates the maximum amount of liquid that can be processed in the measuring cup [12] without the contents overflowing.



Manufacturer's address

Foreseeable misuse

- Use the hand-held blender as intended. Misuse of the device may result in injury.
- The hand-held blender may not be used to chop very hard foods. These include frozen foods, coffee beans, grains and spices. It is also not possible to process chocolate.
- No other materials than foodstuffs may be processed. The hand-held blender may be damaged.
- Do not use the hand-held blender unless it is in contact with suitable foods. Operating the hand-held blender for an extended period of time when it is not in contact with suitable foodstuffs may result in it being damaged.

Personal safety

- This device must not be used by children. The hand-held blender and its connecting cable must be kept away from children. Ensure that children are supervised and do not play with this device. In particular, keep the immersion blender [6] and the blade [8] away from children in order to prevent any injuries caused by it.



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

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



DANGER! Risk of injury

- The device must be switched off and disconnected from the mains prior to replacing accessories or additional parts that move during operation.
- Disconnect the hand-held blender from the mains network if you wish to assemble, disassemble or clean it. The same applies for periods of non-use and during thunder and lightning. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block [4] until the blade in the immersion blender [6] has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block [4] until the blade [8] in the chopper has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender [6] and the blade [8] in the chopper are very sharp! There is a risk of injury!
- After switching off the device, wait until the blade in the immersion blender [6] has stopped before removing the hand blender from the foodstuffs. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade of the immersion blender [6]. Do not place any objects in the blade and keep baggy clothing and long hair away from the rotating blade. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade [8] of the chopper. There is a risk of injury!
- Take care when pouring hot liquids into the bowl [9] or the measuring cup [12], as they may splash out of the device due to sudden vapour build-up.



DANGER of electric shock

- Only connect the hand blender to the mains network once the motor block [4] and immersion blender [6] or chopper are assembled. There is a risk of electric shock!
- Only plug the hand-held blender into a power socket that is properly installed and easily accessible and whose mains voltage corresponds with the rating plate specifications. Once the device is plugged in, the power socket must be kept easily accessible so that the plug can be pulled out quickly in an emergency.
- Never operate the hand-held blender in the vicinity of the bath, shower or a filled sink.
- The power cable and plug must not be damaged.
- If the device's power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- Never open the housing of the motor block [4], as this contains parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or smells, remove the plug from the power socket immediately. If this happens, you must stop using the hand-held blender until it has been checked by a technician. If the device catches fire, do not inhale any resulting smoke. If you do inhale any smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be harmful to your health. There is a risk of injury!
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces. The power cable must not get jammed or squashed. Always remove the power cable from the power socket by the plug; never pull on the cable itself. Always lay the power cable in such a way that nobody can stand or trip on it. There is a risk of injury!

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



Under no circumstances may the motor block [4] be immersed in water, and no liquids must ingress into the housing of the motor block [4].

- Should liquids ingress into the housing of the motor block [4], immediately remove the plug from the power socket and contact the service department. There is a risk of electric shock!
- Never touch the motor block [4], the power cable or the plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
- Disconnect the hand-held blender from the mains network as soon as it has been used. The device is only de-energised once the plug has been removed. There is a risk of electric shock!



RISK of fire

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6] or chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Only then continue with the process previously started. There is a risk of fire.

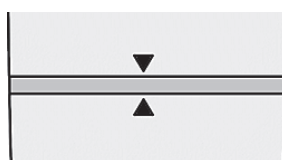
5. Before initial use

Unpack the hand-held blender and all of the accessories and verify that the package contents are complete. Remove the protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally-friendly manner.

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

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

An arrow marking [▼] is attached to motor block [4]. There is also an arrow mark [▲] on the immersion blender [6] and on the bowl cover [7]. The motor block [4] can be connected to the immersion blender [6] or chopper when the arrow markings are aligned as shown in the illustration opposite.





5.1 Connect the motor block [4] with the immersion blender [6]

- Attach the motor block [4] onto the immersion blender [6] so that the arrow markings point towards each other.
- Now press the motor block [4] onto the immersion blender [6] until it audibly clicks into place.

5.2 Detaching the immersion blender [6] from the motor block [4]

- Press and hold the unlock buttons [5] on the motor block [4] and release the immersion blender [6].

5.3 Connecting/disconnecting the motor block [4] and chopper

- Place the bowl [9] on a flat, dry surface.
- Carefully set the blade [8] onto the blade holder in the bowl [9]. Rotate it slightly in the process and make sure it slides all the way down onto the blade holder. It is normal if the blade [8] does not fit tight on the blade holder at this time. The blade [8] will only be really tight after the bowl cover [7] is put on.
- Add the food to be chopped to the bowl [9]. In doing so, note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids.
- Now put the bowl cover [7] onto the bowl [9] from above, moving it slightly until it lies flat on the top edge of the bowl [9] and the blade [8] engages correctly in the bowl cover [7]. If the bowl cover [7] cannot be put on correctly, turn it back and forth gently if necessary. Hold the bowl [9] with one hand and turn the bowl cover [7] as far as possible to the left to secure the bowl cover [7] on the bowl [9].
- Now attach the motor block [4] on the bowl cover [7] so that the respective arrow markings point towards each other.
- Now press the motor block [4] onto the bowl cover [7] until it audibly clicks into place.

The chopper is now ready for use.

- To remove the motor block [4] again after using the chopper, press and hold the unlock buttons [5] on the motor block [4] and detach it from the bowl cover [7].



If you want to store food in the bowl [9], use the lid [10] provided. First remove the bowl cover [7] and blade [8] if applicable.

5.4 Setting the speed

The speed controller [1] on the motor block [4] is used to continuously adjust the speed of the hand blender. As such, you can set the optimum speed for each food to be processed.

- Slide the speed controller [1] in the 'MAX' direction to increase the speed.
- Slide the speed controller [1] in the 'MIN' direction to decrease the speed.

The speed setting is only possible if the hand-held blender is operated with switch [2] for normal speed. When operating with the TURBO switch [3], the maximum processing speed is made immediately available.

5.5 The measuring cup [12]

- Liquids of up to 700 ml can be measured with the measuring cup [12] provided.
- You can also use the measuring cup [12] when using the immersion blender [6] to process your foodstuffs.



If you use the measuring cup [12] for processing, only a maximum quantity of 300 ml (💧) may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup [12].

6. Initial use

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

- Chopping and blending fruit and vegetables in soups, sauces and dips
- Mixing drinks
- Making milkshakes
- Making mayonnaise or stirring desserts



It is recommended to adjust the speed of the hand-held blender to the food to be processed. When using the immersion blender [6] and the chopper, select a lower speed for soft foods and a higher or TURBO speed for harder foods.

6.1 Operating with the immersion blender [6]

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

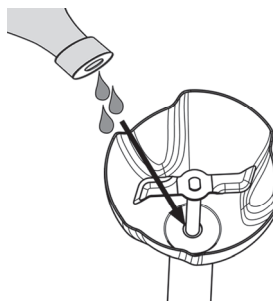
To prevent injuries caused by the rotating blade, only switch on the hand blender once the immersion blender [6] is immersed in the mixture.

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container or pan.
- Vertically guide the immersion blender [6] into the mixture.
- Depending on requirements, start the hand-held blender with the switch [2] and select a suitable speed with the speed controller [1]. If you wish to use the maximum speed straight away, you can start the hand-held mixer with the TURBO switch [3]. Press and hold the desired button during the mixing or blending process. If the immersion blender [6] sticks to the base of the container, briefly release the button and then continue with the mixing process.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down during blending.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch [2] or TURBO switch [3] as long as the immersion blender [6] is still in the mixture.
- Wait until the blade has stopped before you remove the immersion blender [6] from the blended food.



If you notice any unusual noises during operation, such as squeaking or similar noises, apply a little flavourless cooking oil to the drive shaft of the immersion blender [6]. Please refer to the illustration opposite when doing so (symbol image).



For easier cleaning, hold the immersion blender [6] in a container of clear water immediately after using and then briefly press the switch [2] several times.

6.1.1 Table of processing times, immersion blender [6]

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




Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6], let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

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



*: Set the speed according to the desired consistency.



If you use the measuring cup [12] for processing, only a maximum quantity of 300 ml  may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup [12]. Please always use a mixing container adequate for the quantity to be processed when processing larger quantities of food.

6.2 Operating with the chopper



Note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids. To measure the correct volume of liquid using the scale provided, the blade [8] has to be installed first and must stay in place while measuring.

After assembling the chopper and connecting it to the motor block [4]:

- Insert the plug into the power socket.
- Push and hold the switch [2] to process foodstuffs at normal speed. Regulate the speed as needed with the speed controller [1] or use the TURBO switch [3] to work directly with maximum speed.



Hold the chopper with one hand while operating the switches [2, 3] with the other hand. Never separate the motor block [4] from the bowl cover [7] while operating the switches [2, 3].

Release the pressed switch [2, 3] when you are happy with the food processing result.

6.2.1 Table of processing times, chopper

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



Following the maximum period of use of up to 1 minute with the chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Foodstuffs	Volume [max.]	Speed	Processing time
Onions **	200 g	Level MIN	5 times 1 second pulse, shake in between
Garlic,	25 cloves	Level MIN to MAX *	Approx. 15 seconds
Carrots	200 g	Level MIN to MAX *	Approx. 15 seconds
Almonds/hazelnuts	200 g	TURBO level	Approx. 20 seconds
Walnuts	200 g	Medium level *	Approx. 15 seconds
Parmesan/hard cheese	250 g	TURBO level	Approx. 30 seconds
Parsley **	30 g	TURBO level	5 times 1 second pulse, shake in between
Fresh herbs **	40 g	TURBO level	6 times 1 second pulse, shake in between

*: Set the speed according to the desired consistency.

** : When processing these foodstuffs, please shake and/or tap the bowl [9] in between the described pulses to move unprocessed food into the range of the blade for optimal results.

7. Cleaning



Risk of Injury! Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender [6] is very sharp!



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



It is recommended to clean the immersion blender [6] and the blade [8] immediately after use to prevent the processed foodstuffs from drying. The immersion blender [6] and the blade [8] should be immediately rinsed with clean water after processing very salty foodstuffs in particular.

- Remove the plug from the socket.
- Remove the immersion blender [6] from the motor block [4].
- Take the blade [8] out of the bowl [9].
- Clean the motor block [4] and the bowl cover [7] with a soft damp cloth. Use some washing up-liquid on the damp cloth for stubborn stains. Dry the parts thoroughly afterwards. Cleaning in the rinsing bath would result in irreparable damage!
- You can clean the immersion blender [6], blade [8], bowl [9], cover [10], measuring cup [12] and the measuring cup lid [11] in a basin. After cleaning, rinse with plenty of clean water to remove any detergent residue. Dry the parts thoroughly afterwards.
- Alternatively, you can clean the blade [8], bowl [9], cover [10], measuring cup [12] and the measuring cup lid [11] in the dishwasher.

8. Storing the device when not in use

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

9. Troubleshooting

If your hand-held blender does not work as usual, use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact our customer service department.

The hand-held blender is not working

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

The blade does not rotate / rotates with difficulty

- The motor block [4] and immersion blender [6] or chopper are not correctly assembled. Disconnect the device from the mains network and check the assembly.
- Is there an object in the mixing container or bowl [9]? If so, remove this.
- The mixed foods are too hard or too tough.

10. Recipe suggestions

Mayonnaise

Ingredients	Volume	Note
Vegetable oil	250 g	Be sure to use grams, not millilitres
Egg	1	Has to be at room temperature
Salt	1tsp	For flavour
Sugar	1tsp	For flavour
Mustard	1tsp	For flavour
Pepper	A pinch	
Wine vinegar	15 g	You can use other vinegar, but not vinegar concentrate!

How to make the recipe:

Put all the ingredients into the measuring cup [12]. Now place the immersion blender [6] on the base of the measuring cup [12] and hold the measuring cup [12] and immersion blender [6] at a slight angle. Now work your way up very slowly with the immersion blender [6] on the highest setting **(MAX)** in gentle rocking movements. Then season with salt and pepper to taste.

Mango Lassi

Ingredients	Volume	Note
One mango	125 g	It's best to use a ripened mango.
Yoghurt	125 g	You can use a dairy-free yoghurt (soy or coconut, for example) to create a vegan version of this recipe.
Soy drink	65 ml	
Lemon juice	1tsp	
Sugar	2 tsp	Alternatively, you can use honey or agave syrup.

How to make the recipe:

Start by peeling the mango, and then cut the flesh into cubes and remove the stone. Then, blend the other ingredients together with the diced fruit using the immersion blender [6] at medium speed to get a creamy lassi.

Cold wild berry cream

Ingredients	Volume	Note
Frozen wild berries	150 g	Other frozen berries can also be used
Greek yoghurt	100 ml	
Cream	50 ml	
Vanilla sugar	1/2 sachet	
Honey	1TBSP	

How to make the recipe:

Measure the yoghurt and cream in the chopper. Add the frozen berries, honey and vanilla sugar. Blend on the highest setting until a cold cream has formed.

Parsley-basil pesto

Ingredients	Volume	Note
Basil	½ bunch	
Smooth parsley	1 bunch	
Pine nuts	3 tbsp	
Parmesan	70 g	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	
Olive oil	65 ml	

How to make the recipe:

Wash the basil and parsley. Remove the leaves from the stalks of parsley. Cut the cheese into cubes. Then place all ingredients into the chopper and blend finely at full speed. Divide the pesto between two jars and cover with a little oil and screw the lids on tightly.

Fig and cream cheese dip with walnuts










Ingredients	Volume	Note
Cream cheese	150 g	
Dried figs	Three	
Walnuts	25 g	
Honey	1/2 tbsp	
Lime	½	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	




How to make the recipe:

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

We hope you enjoy your creation!

11. Environmental and waste disposal information

	<p>Devices marked with this symbol are subject to the European Union Directive 2012/19/EU. Electrical and electronic devices may not be put in the household waste, but must be disposed of via designated public disposal centres. By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and hazards to health. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.</p>
  ES/PT	<p>Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.</p>
<p>Relevant for France only:</p>    <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>	
<p>'Sorting made easier'</p> <p>This product, including all accessories, its printed material and packaging components, can be recycled. They are subject to an extended producer responsibility and are sorted and collected separately.</p>	
<p>Relevant for Spain and Portugal only:</p> <p>Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:</p>	
 	<p>Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations [a] and numbers [b] that mean the following: 1–7: Plastics/20–22: Paper and cardboard/80–98: Composite materials.</p>
	

Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Corrugated cardboard	Sales packaging, cardboard insert
	Paper	Tissue paper within sales packaging
	Chlorinated polyethylene	Plastic bag

12. Marks of conformity



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



This product fulfils the requirements specified in the applicable national policies for the Republic of Serbia.

You can download the full EU declaration of conformity under the following link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

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

13. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page [www.lidl-service.com]. There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.



**Service**

- GB** Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk
- IE** Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie
- MT** Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt
- CY** Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 493690_2504**Manufacturer**

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	23
2. Lieferumfang	23
3. Technische Daten	24
3.1 KB-Zeit.....	24
3.2 Abkühlzeit	25
4. Sicherheitshinweise	25
5. Vor der Inbetriebnahme	30
5.1 Motorblock [4] mit Pürierstab [6] verbinden.....	30
5.2 Motorblock [4] von Pürierstab [6] trennen.....	30
5.3 Motorblock [4] und Zerkleinerer verbinden/trennen	30
5.4 Einstellen der Geschwindigkeit	31
5.5 Der Messbecher [12]	31
6. Inbetriebnahme	32
6.1 Betrieb mit Pürierstab [6]	32
<i>6.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab [6]</i>	<i>33</i>
6.2 Betrieb mit Zerkleinerer	33
<i>6.2.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer</i>	<i>34</i>
7. Reinigung	34
8. Lagerung bei Nichtbenutzung	35
9. Problemlösung	35
10. Rezeptvorschläge	36
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	36
12. Konformitätsvermerke	39
13. Garantiehinweise	40

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Stabmixer-Sets SSMS 600 GI, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

- **Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Pürierstab**
- **Zerkleinerer (Schüssel, Messer und Deckel)**
- **Messbecher (mit Messbecherdeckel)**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**

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

Abbildung A – Stabmixer

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


Abbildung B – Zerkleinerer

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

Abbildung C – Messbecher

11	Messbecherdeckel
12	Messbecher

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMS 600 G1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
Leistungsaufnahme im Aus Zustand	0,24 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürierstab [6] 1 Minute mit Zerkleinerer
Schutzklasse	II 

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



Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 1 Minute bei Verwendung des Pürierstabes [6] oder bei Verwendung des Zerkleinerers.

Verwenden Sie den Pürierstab [6] und den Zerkleinerer bei sehr festen oder sehr zähen Lebensmitteln [z. B. Fleisch] nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung.

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürrierstab [6] oder Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer für mindestens 2 Minuten abkühlen. 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 [12] kennzeichnet die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Messbecher [12] 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 [6] und das Messer [8] von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso, wenn Sie ihn nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab [6] steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer [8] im Zerkleinerer steht, bevor Sie den Motorblock [4] abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab [6] und das Messer [8] im Zerkleinerer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers im Pürierstab [6] ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes [6]. Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer [8] des Zerkleinerers. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Seien Sie vorsichtig beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in die Schüssel [9] oder den Messbecher [12], da diese durch plötzliches Aufdampfen aus dem Gerät spritzen können.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock [4] und Pürierstab [6] bzw. Zerkleinerer zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks [4], da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf.

Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!

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



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

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks [4] gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock [4], das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Trennen Sie den Stabmixer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab [6] oder Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

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

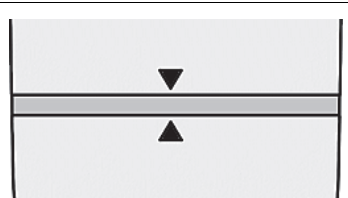
5. Vor der Inbetriebnahme

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:

Am Motorblock [4] ist eine Pfeil-Markierung [▼] angebracht. Am Pürierstab [6] und an der Schüsselabdeckung [7] ist ebenfalls eine Pfeil-Markierung [▲] angebracht. Das Verbinden des Motorblocks [4] mit Pürierstab [6] oder Zerkleinerer ist möglich, wenn die Pfeilmarkierungen, wie in nebenstehender Grafik gezeigt, aufeinander weisen.





5.1 Motorblock [4] mit Pürierstab [6] verbinden

- Setzen Sie den Motorblock [4] so auf den Pürierstab [6], dass die jeweiligen Pfeil-Markierungen aufeinander weisen.
- Drücken Sie nun den Motorblock [4] auf den Pürierstab [6], bis er hörbar einrastet.

5.2 Motorblock [4] von Pürierstab [6] trennen

- Halten Sie die Entriegelungstasten [5] am Motorblock [4] gedrückt und lösen Sie den Pürierstab [6].

5.3 Motorblock [4] und Zerkleinerer verbinden/trennen

- Stellen Sie die Schüssel [9] auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie nun vorsichtig das Messer [8] auf die Messerhalterung innerhalb der Schüssel [9]. Drehen Sie es beim Aufsetzen ein wenig und achten Sie darauf, dass es bis unten auf die Messerhalterung rutscht. Es ist normal, wenn das Messer [8] zu diesem Zeitpunkt nicht ganz fest auf der Messerhalterung sitzt. Das Messer [8] sitzt erst richtig fest, wenn die Schüsselabdeckung [7] aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel [9]. Beachten Sie dabei die Symbole für die maximalen Einfüllmengen von 500 ml  für Lebensmittel und 300 ml  für Flüssigkeiten.
- Setzen Sie nun die Schüsselabdeckung [7] unter leichter Bewegung locker von oben auf die Schüssel [9], bis diese plan auf dem oberen Rand der Schüssel [9] aufliegt und das Messer [8] korrekt in die Schüsselabdeckung [7] greift. Falls sich die Schüsselabdeckung [7] nicht richtig aufsetzen lässt, drehen Sie sie ggf. leicht hin und her. Halten Sie nun die Schüssel [9] mit einer Hand fest und drehen Sie die Schüsselabdeckung [7] soweit es geht nach links, um die Schüsselabdeckung [7] auf der Schüssel [9] zu fixieren.
- Setzen Sie nun den Motorblock [4] so auf die Schüsselabdeckung [7], dass die jeweiligen Pfeil-Markierungen aufeinander weisen.
- Drücken Sie nun den Motorblock [4] auf die Schüsselabdeckung [7], bis er hörbar einrastet.

Der Zerkleinerer ist nun betriebsbereit.

- Um nach der Verwendung des Zerkleinerers den Motorblock [4] wieder abzunehmen, halten Sie die Entriegelungstasten [5] am Motorblock [4] gedrückt und lösen Sie ihn von der Schüsselabdeckung [7].



Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel [9] aufbewahren möchten, verwenden Sie den beiliegenden Deckel [10]. Entfernen Sie ggf. zunächst Schüsselabdeckung [7] und Messer [8].

5.4 Einstellen der Geschwindigkeit

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


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

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

5.5 Der Messbecher [12]

- Mit dem mitgelieferten Messbecher [12] können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher [12] bei Verwendung des Pürierstabes [6] zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



Wenn Sie den Messbecher [12] zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher [12] herauslaufen bzw. herausspritzen.

6. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

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



Es ist empfehlenswert, die Drehzahl des Stabmixers den zu verarbeitenden Lebensmitteln anzupassen. Bei Verwendung des Pürierstabes [6] und des Zerkleinerers wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere bzw. die TURBO-Geschwindigkeit.

6.1 Betrieb mit Pürierstab [6]

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.

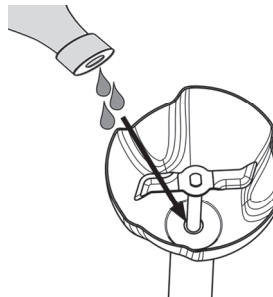
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab [6] in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab [6] 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 [6] 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 [6] noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab [6] 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 [6]. Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Grafik [Symbolbild].





Um die Reinigung zu erleichtern, halten Sie direkt nach der Benutzung den Pürierstab [6] in ein Gefäß mit klarem Wasser und drücken Sie dann mehrfach kurz den Schalter [2].

6.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab [6]

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




Nach der maximalen Einsatzzeit mit Pürierstab [6] von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen.

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



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



Wenn Sie den Messbecher [12] zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher [12] herauslaufen bzw. herausspritzen. Bei Verwendung größerer Mengen verwenden Sie bitte unbedingt ein der zu verarbeitenden Menge angepasstes Mixgefäß.

6.2 Betrieb mit Zerkleinerer



Beachten Sie die Symbole für die maximalen Einfüllmengen von 500 ml  für Lebensmittel und 300 ml  für Flüssigkeiten. Um die korrekte Flüssigkeitsmenge unter Zuhilfenahme der aufgebrachten Skala abzumessen, muss das Messer [8] während des Abmessvorganges unbedingt montiert sein.

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

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



Halten Sie den Zerkleinerer mit einer Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Schalter [2, 3] bedienen. Trennen Sie niemals den Motorblock [4] von der Schüsselabdeckung [7], während Sie die Schalter [2, 3] bedienen.

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

6.2.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer

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



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

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

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

** : Bei der Verarbeitung dieser Lebensmittel bitte zwischen den beschriebenen Kurzbetrieb-Vorgängen die Schüssel [9] schütteln, rütteln bzw. klopfen, um unverarbeitetes Schnittgut in den Messerbereich zu führen und ein optimales Ergebnis zu erzielen.

7. Reinigung



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab [6] 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 [6] bzw. das Messer [8] 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 [6] bzw. das Messer [8] sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab [6] vom Motorblock [4].
- Entnehmen Sie das Messer [8] aus der Schüssel [9].

- Reinigen Sie den Motorblock [4] und die Schüsselabdeckung [7] mit einem leicht feuchten Spültuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch. Trocknen Sie die Teile anschließend gut ab. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab [6], das Messer [8], die Schüssel [9], den Deckel [10], den Messbecher [12] und den Messbecherdeckel [11] können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Teile anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie das Messer [8], die Schüssel [9], den Deckel [10], den Messbecher [12] und den Messbecherdeckel [11] auch in der Spülmaschine reinigen.

8. 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.

9. Problemlösung

Sollte Ihr Stabmixer einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise, das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit 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 [6] bzw. Zerkleinerer sind nicht korrekt zusammengebaut. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter bzw. in der Schüssel [9] ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

10. Rezeptvorschläge

Mayonnaise

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

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Messbecher [12]. Setzen Sie nun den Pürierstab [6] am Boden des Messbechers [12] an und halten Sie Messbecher [12] und Pürierstab [6] in einem leichten Schrägwinkel. Arbeiten Sie sich mit dem Pürierstab [6] nun sehr langsam auf höchster Stufe (**MAX**) in sanft wippenden Bewegungen nach oben. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mango-Lassi

Zutaten	Menge	Anmerkung
Mango	125 g	Am besten geeignet ist eine vorgereifte Mango.
Joghurt	125 g	Für eine vegane Variante können Sie Soja- oder Kokos-Joghurt verwenden.
Soja-Drink	65 ml	
Zitronensaft	1 TL	
Zucker	2 TL	Alternativ Honig oder Agavendicksaft verwenden.

Zubereitung:

Zuerst schälen Sie die Mango und entfernen den Kern. Anschließend mixen Sie mit dem Pürierstab [6] das gewürfelte Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten bei mittlerer Drehzahl, um einen cremigen Lassi zu erhalten.

Kalte Waldbeer-Creme

Zutaten	Menge	Anmerkung
Tiefgefrorene Waldbeeren	150 g	Es können auch andere Tiefkühl Beeren genommen werden
Griechischer Joghurt	100 ml	
Sahne	50 ml	
Vanillezucker	1/2 Päckchen	
Honig	1 EL	

Zubereitung:

Den Joghurt und die Sahne im Zerkleinerer abmessen. Danach die tiefgefrorenen Beeren und den Honig sowie den Vanillezucker hinzugeben. Nun auf höchster Stufe zerkleinern, bis eine kalte Creme entstanden ist.

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 Zerkleinerer geben und bei voller Drehzahl fein pürieren. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen















Zutaten	Menge	Anmerkung
Frischkäse	150 g	
Getrocknete Feigen	3 Stück	
Walnüsse	25 g	
Honig	1/2 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 Zerkleinerer bei einer langsamen Drehzahl mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt die feingehackten Walnüsse unterrühren.

Wir wünschen gutes Gelingen!

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.</p> <p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.</p>
  ES/PT	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
<p>Nur relevant für Frankreich:</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; background-color: black; color: white;"> FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE </div>  </div> <div style="text-align: center;">  <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; background-color: black; color: white;"> FR  </div>  </div> </div> <div style="margin-top: 10px; text-align: center;">  <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; background-color: black; color: white;"> FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent </div> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;"> À DÉPOSER EN MAGASIN  </div> <div style="text-align: center;"> À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE  </div> </div> <p style="font-size: x-small; margin-top: 5px;">Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p>„Sortieren einfacher gemacht“</p> <p>Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.</p>	
<p>Nur relevant für Spanien und Portugal:</p> <p>Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachtten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ES/PT  AMARILLO AMARELO </div> <div style="text-align: center;"> ES/PT  AZUL </div> <div style="text-align: center;"> ES/PT  VERDE </div> </div>

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

12. 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 kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

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

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die

LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

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

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

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

IAN: 493690_2504



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

Table des matières

1. Utilisation conforme	43
2. Contenu de la livraison	43
3. Caractéristiques techniques	44
3.1 Durée de fonctionnement courte.....	44
3.2 Temps de refroidissement	45
4. Consignes de sécurité	45
5. Avant la mise en service	49
5.1 Connexion du bloc moteur [4] à la tête de mixeur [6]	50
5.2 Séparer le bloc moteur [4] de la tête de mixeur [6].....	50
5.3 Couplage/découplage du bloc moteur [4] et du hachoir.....	50
5.4 Réglage de la vitesse	50
5.5 Le verre doseur [12]	51
6. Mise en service	51
6.1 Utilisation avec la tête de mixeur [6]	51
6.1.1 <i>Tableau des durées de mixage avec la tête de mixeur [6]</i>	52
6.2 Utilisation du hachoir	52
6.2.1 <i>Tableau des durées de préparation du hachoir</i>	53
7. Nettoyage	54
8. Entreposage en cas de non-utilisation	54
9. Résolution des problèmes	54
10. Suggestions de recettes	55
11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets	55
12. Remarques relatives à la conformité	58
13. Informations concernant la garantie	58

Félicitations !

En achetant le mixeur plongeant SSMS 600 GI de SilverCrest , ci-après dénommé mixeur plongeant, vous avez opté pour un produit de grande qualité.

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

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

1. Utilisation conforme

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

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

2. Contenu de la livraison

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

- **Bloc moteur avec câble d'alimentation et fiche secteur**
- **Tête de mixeur**
- **Hachoir (bol, lame et couvercle)**
- **Verre doseur (avec couvercle)**
- **Mode d'emploi abrégé (mode d'emploi exhaustif disponible en ligne)**

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliant. Une illustration chiffrée du mixeur plongeant et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Les chiffres désignent les éléments suivants :

Illustration A – Mixeur plongeant

1	Régulateur de vitesse
2	Bouton [vitesse normale]
3	Bouton TURBO [vitesse élevée]
4	Bloc moteur
5	Boutons de déverrouillage
6	Tête de mixeur


Illustration B – Hachoir

7	Couvercle du bol [avec entraînement]
8	Lame
9	Bol
10	Couvercle

Figure C – Gobelet gradué

11	Couvercle du verre doseur
12	Verre doseur

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SSMS 600 G1
Alimentation	220 - 240 V~ [tension alternative], 50-60 Hz
Puissance absorbée	600 W
Puissance absorbée lorsque l'appareil est éteint	0,24 W
Durée de fonctionnement courte	Une minute avec la tête de mixeur [6] 1 minute avec le hachoir
Classe de protection	II 

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



Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour faire basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à une tension de 50 que de 60 Hz.

3.1 Durée de fonctionnement courte

La durée de fonctionnement courte indique pendant combien de temps le mixeur plongeant peut fonctionner sans que le moteur ne chauffe et ne provoque de dommages. La durée de fonctionnement courte du mixeur plongeant s'élève à 1 minute avec la tête de mixeur [6] ou le hachoir.

N'utilisez pas la tête de mixeur [6] et le hachoir plus de 30 secondes sans interruption sur des aliments très compacts ou très durs [p. ex. de la viande].

3.2 Temps de refroidissement

Une fois atteinte la durée d'utilisation maximale d'une minute avec la tête de mixeur [6] ou le hachoir, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins deux minutes avant de poursuivre. Une fois la durée d'attente terminée, vous pouvez poursuivre.

4. Consignes de sécurité

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

Signification des symboles utilisés



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



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



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



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



Ce symbole indique que le bloc moteur [4] ne doit jamais être plongé dans l'eau.



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



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



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



Ce symbole sur le verre doseur [12] indique la quantité de liquide maximale qui peut être mixée dans le verre doseur [12] sans que le contenu ne déborde.



Adresse du fabricant

Mauvais usage prévisible

- Utilisez le mixeur plongeant conformément à son usage prévu. Une utilisation non conforme de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Le mixeur plongeant ne peut pas être utilisé pour mixer des aliments très durs. Cela désigne notamment les produits surgelés, les grains de café, les céréales et les épices. Il est également impossible de mixer du chocolat.
- Des substances autres que les aliments ne doivent pas être mixées. Cela risque d'endommager le mixeur plongeant.
- Le mixeur plongeant ne doit pas être mis en marche dans le vide, mais uniquement en contact avec les aliments adéquats. Une utilisation prolongée dans le vide peut endommager le mixeur plongeant.

Sécurité des personnes

- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Le mixeur plongeant et son câble de raccordement doivent être tenus éloignés des enfants. Assurez-vous que les enfants sont surveillés et ne jouent pas avec cet appareil. Tenez en particulier la tête de mixeur [6] et la lame [8] éloignée des enfants pour s'assurer qu'ils ne se blessent pas avec.



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

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne

disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, si elles sont supervisées ou informées quant à une utilisation sûre de l'appareil et si elles comprennent ainsi les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures

- Avant de remplacer des accessoires devenant mobiles durant le fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être éteint et débranché.
- Débranchez le mixeur plongeant lorsque vous l'assemblez, le désassemblez ou le nettoyez. Veuillez également le débrancher en cas de non-utilisation ou d'orage. Il y a un risque de blessure !
- Attendez que la lame de la tête de mixeur [6] s'immobilise avant de retirer le bloc moteur [4]. N'introduisez jamais votre main lorsque la lame est en rotation. Il y a un risque de blessure !
- Attendez que la lame [8] du hachoir s'immobilise avant de retirer le bloc moteur [4]. N'introduisez jamais votre main lorsque la lame est en rotation. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur [6] et la lame [8] du hachoir sont très affûtées ! Il y a un risque de blessure !
- Une fois l'appareil éteint, attendez que la lame de la tête de mixeur [6] soit à l'arrêt avant de retirer le mixeur plongeant des aliments. Il y a un risque de blessure !
- N'introduisez jamais votre main lorsque la lame de la tête de mixeur [6] est en rotation. Ne placez aucun objet sur la lame et tenez les vêtements amples et les cheveux longs à l'écart. Il y a un risque de blessure !
- N'introduisez jamais votre main lorsque la lame [8] du hachoir est en rotation. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol [9] ou le verre doseur [12], ceux-ci peuvent gicler hors de l'appareil en raison de l'évaporation soudaine.



RISQUE de choc électrique

- Ne branchez pas le mixeur plongeant sur le secteur avant d'avoir assemblé le bloc moteur [4] et la tête de mixeur [6] ou le hachoir. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne raccordez le mixeur plongeant qu'à une prise de courant correctement installée et facilement accessible, et dont la tension du réseau correspond à l'indication sur la plaque signalétique. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche secteur en cas d'urgence.
- N'utilisez jamais le mixeur plongeant à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli d'eau.
- Le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être endommagés.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur [4] car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Cela peut entraîner une électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Si vous êtes dans l'une de ces situations, n'utilisez plus le mixeur plongeant tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé. Il y a un risque de blessure !
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne peut pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé ou coincé. Pour débrancher, tirez

toujours sur la fiche de la prise de courant, et jamais sur le câble d'alimentation. Posez toujours le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus. Il y a un risque de blessure !

- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance, lors, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage. Il y a un risque d'électrocution !



Le bloc moteur [4] ne doit jamais être plongé dans l'eau. Aucun liquide ne doit en outre pénétrer dans le boîtier du bloc moteur [4].

- Si un liquide a pénétré dans le boîtier du bloc moteur [4], débranchez tout de suite la fiche secteur de la prise de courant et adressez-vous au service clients. Il y a un risque d'électrocution !
- Ne touchez jamais le bloc moteur [4], le câble d'alimentation et la fiche secteur avec des mains mouillées. Il y a un risque d'électrocution !
- Immédiatement après utilisation, débranchez le mixeur plongeant du secteur. L'alimentation de l'appareil est coupée uniquement quand la fiche secteur est débranchée. Il y a un risque d'électrocution !



RISQUE d'incendie

Une fois atteinte la durée d'utilisation maximale d'une minute avec la tête de mixeur [6] ou le hachoir, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins deux minutes avant de poursuivre.

Une fois la durée d'attente terminée, vous pouvez poursuivre. Il existe un risque d'incendie !

5. Avant la mise en service

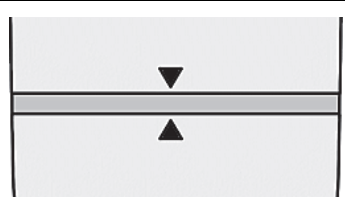
Retirez le mixeur plongeant et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection. Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

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

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

Une flèche (▼) est présente sur le bloc moteur [4]. Un marquage fléché (▲) est également apposé sur la tête de mixeur [6] et sur le couvercle du bol [7].

Le raccordement du bloc moteur [4] à la tête de mixeur [6] ou au hachoir est possible si les flèches sont orientées l'une vers l'autre, comme indiqué dans l'illustration ci-contre.





5.1 Connexion du bloc moteur [4] à la tête de mixeur [6]

- Placez le bloc moteur [4] sur la tête de mixeur [6] de sorte que les flèches respectives soient alignées.
- Appuyez maintenant le bloc moteur [4] sur la tête de mixeur [6] jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

5.2 Séparer le bloc moteur [4] de la tête de mixeur [6]

- Maintenez les boutons de déverrouillage [5] du bloc moteur [4] enfoncés et détachez la tête de mixeur [6].

5.3 Couplage/découplage du bloc moteur [4] et du hachoir

- Placez le bol [9] sur une surface plane et sèche.
- Placez maintenant avec précaution la lame [8] sur le support de lame du bol [9]. Tournez un peu la lame lors du placement et veillez à ce que la lame glisse jusqu'au support de lame. À ce stade, il est normal que la lame [8] ne soit pas encore fermement fixée sur le support de lame. La lame [8] n'est correctement fixée que lorsque le couvercle du bol [7] est mis en place.
- Versez les aliments à hacher dans le bol [9]. Veillez à respecter les symboles de remplissage maximal de 500 ml  pour les aliments et de 300 ml  pour les liquides.
- Placez maintenant le couvercle du bol [7] sur le bol [9] depuis le dessus jusqu'à ce que le couvercle soit à plat sur le bord supérieur du bol [9] et que la lame [8] soit correctement placée au niveau du couvercle du bol [7]. Si le couvercle du bol [7] ne s'enclenche pas correctement, tournez-le légèrement d'un côté et de l'autre. Tenez maintenant le bol [9] fermement à une main et tournez le couvercle du bol [7] vers la gauche afin de fixer le couvercle du bol [7] sur le bol [9]. Placez maintenant le bloc moteur [4] sur le couvercle du bol [7] de sorte que les marquages fléchés respectifs soient alignés.
- Appuyez maintenant le bloc moteur [4] sur le couvercle du bol [7] jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

Le hachoir est maintenant prêt à l'emploi.

- Pour retirer le bloc moteur [4] après avoir utilisé le broyeur, maintenez les boutons de déverrouillage [5] du bloc moteur [4] enfoncés et détachez-le du couvercle du bol [7].



Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol [9], utilisez le couvercle fourni [10]. Retirez ensuite le couvercle du bol [7] et la lame [8].

5.4 Réglage de la vitesse

Le régulateur de vitesse [1] placé sur le bloc moteur [4] permet de régler la vitesse du mixeur plongeant en continu. Vous pouvez ainsi choisir la vitesse adaptée à l'élément à mixer.

- Faites glisser le régulateur de vitesse [1] dans la direction « MAX » afin d'augmenter la vitesse.
- Faites glisser le régulateur de vitesse [1] dans la direction « MIN » afin de réduire la vitesse.

Il est uniquement possible de régler la vitesse si vous utilisez le bouton [2] activant la vitesse normale. Enclencher le bouton TURBO [3] active immédiatement la vitesse la plus élevée.

5.5 Le verre doseur [12]

- Le verre doseur [12] fourni permet de doser des liquides jusqu'à 700 ml.
- En outre, vous pouvez avoir recours au verre doseur [12] lorsque vous utilisez la tête de mixeur [6] pour travailler les aliments.



Si vous réalisez la préparation dans le verre doseur [12], ne dépassez pas les 300 ml (🚰). Sinon, le liquide risque de déborder du verre doseur [12].

6. Mise en service

Le mixeur plongeant convient aux applications suivantes :

- Réduire et mixer des fruits et légumes pour obtenir des soupes et des sauces.
- Mixer des boissons
- Faire des milkshakes
- Préparer de la mayonnaise ou des desserts



Il est recommandé d'adapter la vitesse du mixeur plongeant à l'aliment devant être mixé/fouetté. Si vous utilisez la tête de mixeur [6] et le hachoir, sélectionnez une vitesse réduite pour les aliments mous, et sélectionnez une vitesse plus élevée ou la vitesse TURBO pour les aliments plus durs.

6.1 Utilisation avec la tête de mixeur [6]

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

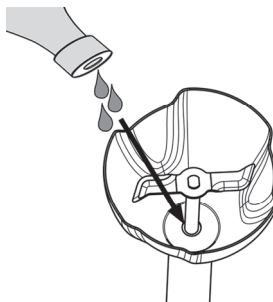
Afin d'éviter toute blessure provoquée par la lame en rotation, allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque la tête de mixeur [6] est plongée dans les aliments.

Veillez procéder de la manière suivante :

- Versez les aliments à mixer dans un récipient adapté ou une casserole.
- Placez la tête de mixeur [6] à la verticale dans les aliments.
- Allumez le mixeur plongeant grâce au bouton [2] et sélectionnez la vitesse souhaitée grâce au régulateur de vitesse [1]. Si vous souhaitez utiliser la vitesse maximale, vous pouvez enclencher le bouton TURBO [3]. Maintenez le bouton appuyé lorsque vous êtes en train de mixer ou de fouetter les aliments. Si la tête de mixeur [6] reste collée sur le fond du récipient, lâchez brièvement le bouton avant de poursuivre.
- Afin d'obtenir un résultat homogène, faites légèrement bouger le mixeur plongeant vers le haut et vers le bas lorsque vous êtes en train de mixer.
- Une fois que vous avez obtenu le résultat souhaité, lâchez le bouton [2] ou le bouton TURBO [3] tant que la tête de mixeur [6] se trouve dans le mélange.
- Attendez que la lame soit à l'arrêt et retirez la tête de mixeur [6] du mélange.



Si vous entendez des bruits inhabituels pendant le fonctionnement, comme un grincement ou autre, graissez l'axe d'entraînement de la tête de mixeur [6] avec un peu d'huile alimentaire neutre. Consultez également l'illustration ci-contre [image symbolique].



Afin de faciliter le nettoyage, plongez la tête de mixeur [6] dans un récipient contenant de l'eau claire directement après l'utilisation et appuyez plusieurs fois brièvement sur le bouton [2].

6.1.1 Tableau des durées de mixage avec la tête de mixeur [6]

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



Une fois atteinte la durée d'utilisation maximale d'1 minute avec la tête de mixeur [6], laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre.

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

* : Réglez la vitesse selon la consistance souhaitée.



Si vous réalisez la préparation dans le verre doseur [12], ne dépassez pas les 300 ml (☉). Sinon, le liquide risque de déborder du verre doseur [12]. Si vous préparez de plus grandes quantités, veuillez absolument utiliser un récipient de mixage adapté à la quantité en question.

6.2 Utilisation du hachoir



Veillez à respecter les symboles de remplissage maximal de 500 ml (☉) pour les aliments et de 300 ml (☉) pour les liquides. Afin de mesurer la bonne quantité de liquide à l'aide de l'échelle, la lame [8] doit impérativement être montée lors du processus de mesure.

Si vous avez assemblé le hachoir et l'avez connecté au bloc moteur [4] :

- branchez la fiche secteur dans une prise.
- Maintenez le bouton [2] enfoncé pour mixer les aliments à une vitesse normale. En cas de besoin, changez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse [1] ou utilisez le bouton TURBO [3] pour mixer directement avec la vitesse maximale.



Tenez fermement le hachoir dans une main pendant que vous actionnez les boutons [2,3] de l'autre main. Ne séparez jamais le bloc moteur [4] du couvercle du bol [7] lorsque vous actionnez les boutons [2,3].

Relâchez le bouton [2,3] une fois que le résultat du mixage des aliments vous convient.

6.2.1 Tableau des durées de préparation du hachoir

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



Une fois atteinte la durée d'utilisation maximale d'1 minute avec le hachoir, laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre.

Aliment	Quantité (max.)	Vitesse	Durée de préparation
Oignons **	200 g	Niveau MIN	5 fois 1 seconde d'utilisation courte, secouez entre chaque pression
Ail	25 gousses	Niveau MIN à MAX	env. 15 secondes
Carottes	200 g	Niveau MIN à MAX	env. 15 secondes
Amandes/noisettes	200 g	Niveau TURBO	env. 20 secondes
Noix	200 g	Niveau moyen *	env. 15 secondes
Parmesan/fromage dur	250 g	Niveau TURBO	env. 30 secondes
Persil **	30 g	Niveau TURBO	5 fois 1 seconde d'utilisation courte, secouez entre chaque pression
Fines herbes fraîches **	40 g	Niveau TURBO	6 fois 1 seconde d'utilisation courte, secouez entre chaque pression

* : Réglez la vitesse selon la consistance souhaitée.

** : En cas d'utilisation de ces aliments, veuillez, entre les phases de mixage courtes décrites, tapoter ou secouer le bol [9] pour déplacer les aliments encore non mixés vers la lame afin d'obtenir un résultat de mixage optimal.

7. Nettoyage



Risque de blessure ! Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur [6] est très affûtée !



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



Il est recommandé de nettoyer la tête de mixeur [6] ou la lame [8] directement après utilisation afin d'éviter que les aliments traités ne séchent. En particulier après avoir traité des aliments très salés, vous devez immédiatement rincer la tête de mixeur [6] ou la lame [8] à l'eau claire.

- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Retirez la tête de mixeur [6] du bloc moteur [4].
- Retirez la lame [8] du bol [9].
- Nettoyez le bloc moteur [4] et le couvercle du bol [7] avec un chiffon à vaisselle légèrement humide. En cas de saleté tenace, ajoutez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon humide. Séchez ensuite soigneusement toutes les pièces. Nettoyer les pièces dans un bain de rinçage risque de provoquer des dommages irréversibles !
- Vous pouvez nettoyer la tête de mixeur [6], la lame [8], le bol [9], le couvercle [10], le verre doseur [12] et le couvercle du verre doseur [11] dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez avec de l'eau claire pour enlever toute trace du produit nettoyant. Séchez ensuite soigneusement toutes les pièces.
- Vous pouvez également nettoyer la lame [8], le bol [9], le couvercle [10], le verre doseur [12] et le couvercle du verre doseur [11] au lave-vaisselle.

8. Entreposage en cas de non-utilisation

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

9. Résolution des problèmes

Si votre mixeur plongeant venait à ne plus fonctionner comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre service client.

Le mixeur plongeant ne fonctionne pas

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

La lame ne tourne pas/a des difficultés à tourner

- Le bloc moteur [4] et la tête de mixeur [6] ou le hachoir ne sont pas correctement assemblés. Débranchez l'appareil et vérifiez l'assemblage.
- Le mélange ou le bol [9] contient-il un morceau obstruant le bol mixeur ? Enlevez-le.
- Les aliments mixés sont trop durs ou résistants.

10. Suggestions de recettes

Mayonnaise

Ingrédients	Quantité	Note
Huile alimentaire	250 g	en grammes pas en millilitres
Œuf	1	doit impérativement être à température ambiante
Sel	1 c. à c.	pour assaisonner
Sucre	1 c. à c.	pour assaisonner
Moutarde	1 c. à c.	pour assaisonner
Poivre	1 pincée	
Vinaigre de raisin	15 g	Il est également possible d'utiliser un autre type de vinaigre mais pas d'essence de vinaigre !

Préparation :

Mettez tous les ingrédients dans le verre doseur [12]. Placez maintenant la tête de mixeur [6] au fond du verre doseur [12] et maintenez le verre doseur [12] et la tête de mixeur [6] légèrement inclinés. À l'aide de la tête de mixeur [6], remontez très lentement à la vitesse maximale [MAX] en effectuant de légers mouvements de va-et-vient. Assaisonnez ensuite avec du sel et du poivre.

Lassi à la mangue

Ingrédients	Quantité	Note
Mangue	125 g	Nous conseillons d'utiliser une mangue qui n'est pas encore mûre.
Yaourt	125 g	Pour la variante vegan, vous pouvez utiliser du yaourt de soja ou de coco.
Boisson au soja	65 ml	
Jus de citron	1 c. à c.	
Sucre	2 cuillères à café	Vous pouvez aussi utiliser du miel ou du sirop d'agave.

Préparation :

Commencez par éplucher la mangue et retirer le noyau. Ensuite, mixez au moyen de la tête de mixeur [6] la chair du fruit coupé en dés avec les autres ingrédients à vitesse moyenne pour obtenir un lassi crémeux.

Crème froide de baies des bois

Ingrédients	Quantité	Note
Baies des bois surgelées	150 g	Il est également possible d'utiliser d'autres baies surgelées
Yaourt à la grecque	100 ml	
Crème	50 ml	
Sucre vanillé	1/2 petit sachet	
Miel	1 cuillère à soupe	

Préparation :

Mesurez la quantité de yaourt et de crème dans le hachoir. Ajoutez ensuite les baies surgelées, le miel et le sucre vanillé. Mixez à présent à vitesse maximale jusqu'à l'obtention d'une crème froide.

Pesto persil-basilic

Ingrédients	Quantité	Note
Basilic	½ bouquet	
Persil plat	1 bouquet	
Pignons de pin	3 cuillères à soupe	
Parmesan	70 g	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	
Huile d'olive	65 ml	

Préparation :

Lavez le basilic et le persil. Arrachez les feuilles de persil et coupez le fromage en dés. Ensuite, ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir et mixez finement à vitesse maximale. Répartissez le pesto dans 2 bocaux à couvercle vissé et recouvrez avec un peu d'huile.

Dip de figues et de fromage à pâte fraîche avec noix















Ingrédients	Quantité	Note
Fromage à pâte fraîche	150 g	
Figues séchées	3 pièces	
Noix	25 g	
Miel	1/2 cuillère à soupe	
Citron vert	½	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	




Préparation :

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

À vous de jouer !

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

	<p>Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.</p>
	<p>L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.</p>
	
<p>Uniquement pertinent pour la France :</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">   <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> </div> <div style="text-align: center;">   <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  </div> </div> </div> <div style="margin-top: 20px; text-align: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p>  </div> </div> <p>OU</p>  </div> <p style="font-size: small;">Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p>« Trier plus facilement »</p> <p>Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.</p>	
<p>Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :</p> <p>Veillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles apposés :</p>	
<div style="display: flex; justify-content: flex-end; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">ES/PT AMARILLO AMARELO</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">ES/PT AZUL</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-size: x-small;">ES/PT VERDE</div> </div>	
	<p>Veillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations [a] et des numéros [b] ayant la signification suivante :</p> <p>1–7 : plastique / 20–22 : papier et carton / 80–98 : matériaux composites.</p>

Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Carton ondulé	Emballage de vente, carton intérieur
	Papier	Papier de soie à l'intérieur de l'emballage de vente
	Polyéthylène chloré	Sac en plastique

12. Remarques relatives à la conformité



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

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

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

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

13. Informations concernant la garantie

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



Garantie de TARGA GmbH

FR

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

**Service**

FR

Téléphone: 0800 919270

E-Mail: targa@lidl.fr**IAN: 493690_2504****Fabricant**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

**Service**

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

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

IAN: 493690_2504

**Fabricant**

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	65
2. Inhoud van de verpakking	65
3. Technische specificaties	66
3.1 KB-tijd.....	66
3.2 Afkoeltijd	67
4. Veiligheidsaanwijzingen	67
5. Voor de ingebruikname	71
5.1 Motorblok [4] met pureerstaaf [6] in elkaar zetten	72
5.2 Motorblok [4] van de pureerstaaf [6] losmaken	72
5.3 Motorblok [4] en hakselaar in elkaar zetten/uit elkaar halen	72
5.4 De snelheid instellen	72
5.5 De maatbeker [12].....	73
6. Ingebruikname	73
6.1 Gebruik met de pureerstaaf [6]	73
6.1.1 <i>Tabel met verwerkingstijden pureerstaaf [6]</i>	74
6.2 Gebruik met de hakselaar	74
6.2.1 <i>Tabel met verwerkingstijden hakselaar</i>	75
7. Reiniging	76
8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	76
9. Probleemoplossing	76
10. Recepten	77
11. Milieu-informatie en afvalverwijdering	77
12. Conformiteitsnotities	80
13. Garantiebepalingen	80

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest Staafmixerset SSMS 600 G1, hierna staafmixer genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig product.

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

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

1. Gebruik volgens de voorschriften

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

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

2. Inhoud van de verpakking

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

- **Motorblok met snoer en stekker**
- **Pureerstaaf**
- **Hakselaar (kom, mes en deksel)**
- **Maatbeker (met maatbekerdeksel)**
- **Snelstartgids (volledige gebruiksaanwijzing online beschikbaar)**

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Op de binnenzijde van de omslag staan de staafmixer en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. De cijfers hebben de volgende betekenis:

Afbeelding A – Staafmixer

1	Snelheidsregelaar
2	Schakelaar [normale snelheid]
3	TURBO-schakelaar [hoge snelheid]
4	Motorblok
5	Ontgrendelingsknoppen
6	Pureerstaaf

Afbeelding B – Hakselaar

7	Komdeksel [met aandrijving]
8	Mes
9	Kom
10	Deksel

Figuur C – Maatbeker

11	Maatbekerdeksel
12	Maatbeker

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SSMS 600 G1
Voeding	220 - 240 V~ [wisselspanning], 50-60 Hz
Energieverbruik	600 W
Verbruik in uitgeschakelde toestand	0,24 W
KB-tijd	1 minuut met pureerstaaf [6] 1 minuut met hakselaar
Beveiligingsklasse	II 

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



De gebruiker hoeft niets te doen om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel aan 50 als aan 60 Hz aan.

3.1 KB-tijd

De KB-tijd [kort bedrijf] geeft aan hoelang de staafmixer kan worden gebruikt, zonder dat de motor oververhit raakt en schade oploopt. De KB-tijd van de staafmixer is 1 minuut bij gebruik van de pureerstaaf [6] of bij gebruik van de hakselaar. Gebruik de pureerstaaf [6] en de hakselaar bij zeer vaste of taai voedingsmiddelen [bijv. vlees] niet langer dan 30 seconden zonder onderbreking.

3.2 Afkoeltijd

Na de maximale gebruikstijd van maximaal 1 minuut met de pureerstaaf [6] of hakselaar laat u de staafmixer minimaal 2 minuten afkoelen. Ga vervolgens verder met de werkzaamheden.

4. Veiligheidsaanwijzingen

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

Verklaring van de gebruikte symbolen



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



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risiconiveau dat, als het niet wordt vermeden, ernstig of fataal letsel tot gevolg kan hebben.



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



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



Dit symbool geeft aan dat u het motorblok [4] nooit in water mag onderdompelen.



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



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



Dit symbool duidt op nadere informatie over het onderwerp.



Dit symbool op de maatbeker [12] geeft de maximale vloeistofhoeveelheid aan die in de maatbeker [12] kan worden verwerkt, zonder dat de inhoud zal overlopen.



Adres fabrikant

Voorzienbaar verkeerd gebruik

- Gebruik de staafmixer conform zijn gebruiksdoel. Wanneer het apparaat onjuist wordt gebruikt, kan er letsel ontstaan.
- De staafmixer mag niet voor het fijnhakken van zeer harde levensmiddelen worden gebruikt. Voorbeelden hiervan zijn diepvriesproducten, koffiebonen, granen en specerijen. Ook de verwerking van chocolade is niet mogelijk.
- Er mogen geen andere stoffen dan levensmiddelen mee worden verwerkt. De staafmixer kan hierdoor beschadigd raken.
- Laat de staafmixer niet in de lucht draaien, maar alleen in combinatie met geschikte levensmiddelen. Als de staafmixer langere tijd in de lucht draait, kan deze beschadigd raken.

Veiligheid van personen

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de staafmixer en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg voor toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Houd in het bijzonder de pureerstaaf [6] en het mes [8] uit de buurt van kinderen om er zeker van te zijn dat ze zich daaraan niet verwonden.



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

- Dit apparaat mag door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis

worden gebruikt, mits dit onder toezicht gebeurt of zij over het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



GEVAAR! Gevaar voor persoonlijk letsel

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken vervangt die tijdens het gebruik bewegen.
- Trek de stekker van de staafmixer uit het stopcontact voordat u deze in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Doe dat ook wanneer u het apparaat niet gebruikt en bij onweer. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok [4] tot het mes in de pureerstaaf [6] stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok [4] tot het mes [8] in de hakselaar stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf [6] en het mes [8] in de hakselaar is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes in de pureerstaaf [6] stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes van de pureerstaaf [6]. Steek geen voorwerpen in het mes en houd het uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes [8] van de hakselaar. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistoffen in de kom [9] of de maatbeker [12] giet, omdat deze door plotselinge dampvorming uit het apparaat kunnen spatten.



GEVAAR door elektrische schok

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok [4] en de pureerstaaf [6] of hakselaar in elkaar heeft gezet. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Sluit de staafmixer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, douche of gevulde wasbak.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open de behuizing van het motorblok [4] niet; dit bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. In deze gevallen mag de staafmixer pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd kan raken door scherpe randen of hete oppervlakken. Het snoer mag niet bekneld raken of

platgedrukt worden. Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf. Leg het snoer altijd zodanig neer, dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Koppel het apparaat altijd los van het lichtnet als er geen toezicht is, bij storingen en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!



Dompel het motorblok [4] nooit onder in water; er mogen geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok [4] binnendringen.

- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als er vloeistof in de behuizing van het motorblok [4] binnendringt en wend u tot de klantenservice. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Pak het motorblok [4], het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!
- Trek de stekker van de staafmixer meteen na gebruik uit het stopcontact. Alleen als de stekker uit het stopcontact is verwijderd, is het apparaat stroomloos. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!



BRANDGEVAAR

Na de maximale gebruikstijd van maximaal 1 minuut met de pureerstaaf [6] of hakselaar laat u de staafmixer minimaal 2 minuten afkoelen.

Ga vervolgens verder met de werkzaamheden. Er bestaat brandgevaar.

5. Voor de ingebruikname

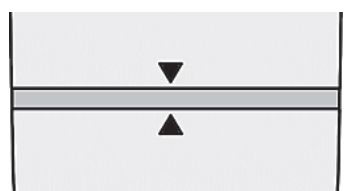
Neem de staafmixer en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

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

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

Op het motorblok [4] staat een pijl [▼]. Er is ook een pijlmarkering [▲] op de pureerstaaf [6] en op de komdeksel [7] aangebracht.

Het motorblok [4] kan alleen op de pureerstaaf [6] of hakselaar worden aangesloten als de pijlmarkeringen zijn uitgelijnd zoals in de afbeelding hiernaast.





5.1 Motorblok [4] met pureerstaaf [6] in elkaar zetten

- Plaats het motorblok [4] zo op de pureerstaaf [6] dat de pijlmarkeringen naar elkaar toe wijzen.
- Druk nu het motorblok [4] op de pureerstaaf [6] totdat deze vastklikt.

5.2 Motorblok [4] van de pureerstaaf [6] losmaken

- Houd de ontgrendelingsknoppen [5] op het motorblok [4] ingedrukt en verwijder de pureerstaaf [6].

5.3 Motorblok [4] en hakselaar in elkaar zetten/uit elkaar halen

- Zet de kom [9] op een vlakke en droge ondergrond.
- Plaats nu voorzichtig het mes [8] op de meshouder in de kom [9]. Draai deze een beetje tijdens het plaatsen en let erop dat deze tot de onderkant op de meshouder vastklikt. Het is normaal dat het mes [8] op dit punt nog niet volledig vastzit op de meshouder. Het mes [8] zit pas goed vast als de komdeksel [7] wordt geplaatst.
- Plaats de fijn te hakken levensmiddelen in de kom [9]. Let daarbij op de symbolen voor de maximale vulhoeveelheid van 500 ml  voor levensmiddelen en 300 ml  voor vloeistoffen.
- Plaats nu de komdeksel [7] met een iets draaiende beweging op de kom [9] tot deze precies op de bovenste rand van de kom [9] is geplaatst en het mes [8] correct in de komdeksel [7] grijpt. Als de komdeksel [7] niet correct kan worden geplaatst, draait u deze indien nodig lichtjes heen en weer. Houd de kom [9] nu met één hand vast en draai de komdeksel [7] zo ver mogelijk naar links om de komdeksel [7] op de kom [9] te fixeren.
- Plaats nu het motorblok [4] op de komdeksel [7] zodat de pijlmarkeringen naar elkaar toe wijzen.
- Druk nu het motorblok [4] op de komdeksel [7] totdat deze vastklikt.

De hakselaar is nu gereed voor gebruik.

- Om het motorblok [4] weer te verwijderen na gebruik van de hakselaar, houdt u de ontgrendelknoppen [5] op het motorblok [4] ingedrukt en maakt u het los van de komdeksel [7].



Als u levensmiddelen in de kom [9] wilt bewaren, gebruik dan het meegeleverde deksel [10]. Verwijder eventueel de komdeksel [7] en het mes [8].

5.4 De snelheid instellen

Met de snelheidsregelaar [1] op het motorblok [4] kunt u de snelheid van de staafmixer in een aantal stappen aanpassen. Zo kunt u voor alle te verwerken levensmiddelen de optimale snelheid instellen.


- Schuif de snelheidsregelaar [1] in de richting „MAX“ om de snelheid te verhogen.
- Schuif de snelheidsregelaar [1] in de richting „MIN“ om de snelheid te verlagen.

U kunt de snelheid alleen aanpassen als u de staafmixer met de schakelaar [2] voor normale snelheid gebruikt. Bij gebruik met de TURBO-schakelaar [3] is de maximale snelheid direct beschikbaar.

5.5 De maatbeker [12]

- In de meegeleverde maatbeker [12] kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten.
- U kunt de maatbeker [12] bovendien gebruiken om er levensmiddelen in te verwerken met de pureerstaaf [6].



Als u de maatbeker [12] gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml  worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker [12] lopen of spatten.

6. Ingebruikname

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

- Fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dips
- Drankjes mixen
- Milkshakes maken
- Mayonaise maken of dessert mengen



Het wordt aanbevolen om de snelheid van de staafmixer aan te passen aan de levensmiddelen die worden verwerkt. Bij gebruik van de pureerstaaf [6] en de hakselaar kiest u voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere snelheid, bijvoorbeeld de TURBO-snelheid.

6.1 Gebruik met de pureerstaaf [6]

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

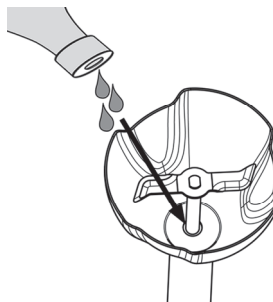
Schakel de staafmixer pas in wanneer de pureerstaaf [6] in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door het draaiende mes te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom of pan.
- Steek de pureerstaaf [6] loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de schakelaar [2] en kies de geschikte snelheid met de snelheidsregelaar [1]. Als u meteen de hoogste snelheid wilt gebruiken, kunt u de staafmixer in plaats daarvan met de TURBO-schakelaar [3] starten. Houd de gekozen schakelaar tijdens het mengen of pureren ingedrukt. Mocht de pureerstaaf [6] zich aan de bodem van de kom vastzuigen, dan laat u de schakelaar even los en gaat u vervolgens door met mengen.
- Beweeg de staafmixer tijdens het pureren zachtjes op en neer voor een mooi gelijkmatig resultaat.
- Als het gewenste mengresultaat is bereikt, laat u de schakelaar [2] of de TURBO-schakelaar [3] los terwijl u de pureerstaaf [6] nog in het mengsel houdt.
- Haal de pureerstaaf [6] pas uit het gepureerde voedsel als het mes stilstaat.



Wanneer u tijdens het gebruik vreemde geluiden, bijv. piepen of iets dergelijks opmerkt, smeert u de aandrijfas van de pureerstaaf [6] in met een klein beetje spijsolie. Raadpleeg hiervoor ook de afbeelding (pictogram) hiernaast.



Om de reiniging te vergemakkelijken, steekt u de pureerstaaf [6] direct na gebruik in een bakje met schoon water en drukt u vervolgens meerdere keren kort op de schakelaar [2].

6.1.1 Tabel met verwerkingstijden pureerstaaf [6]

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




Na de maximale gebruikstijd met de pureerstaaf [6] van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen.

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



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



Als u de maatbeker [12] gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml  worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker [12] lopen of spatten. Als u grotere hoeveelheden verwerkt, gebruik dan een maatbeker of mengkom die past bij de gewenste hoeveelheid.

6.2 Gebruik met de hakselaar



Let op de symbolen voor de maximale vulhoeveelheid van 500 ml  voor levensmiddelen en 300 ml  voor vloeistoffen. Om de correcte vulhoeveelheid met behulp van de aangebrachte schaalverdeling af te meten, moet het mes [8] zijn geplaatst tijdens het afmeten.

Als u de hakselaar in elkaar hebt gezet en hebt verbonden met het motorblok [4]:

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Houd de schakelaar [2] ingedrukt om de levensmiddelen met de normale snelheid te verwerken. Regel de snelheid tijdens het gebruik met de snelheidsregelaar [1] of gebruik de TURBO-schakelaar [3] om direct met de maximale snelheid te werken.



Houd de hakselaar met één hand vast en gebruik uw andere hand om de schakelaar [2, 3] te bedienen. Maak het motorblok [4] niet los van de komdeksel [7] terwijl u de schakelaar [2, 3] bedient.

Laat de ingedrukte schakelaar [2, 3] los als u tevreden bent over het resultaat van de verwerkte levensmiddelen.

6.2.1 Tabel met verwerkingstijden hakselaar

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



Na de maximale gebruikstijd met de hakselaar van 1 minuut laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen.

Levensmiddel	Hoeveelheid (max.)	Snelheid	Verwerkingstijd
Uien **	200 g	Niveau MIN	5 keer 1 seconde mixen, tussendoor eventueel schudden
Knoflook	25 tenen	Niveau MIN tot MAX*	ca. 15 seconden
Wortels	200 g	Niveau MIN tot MAX*	ca. 15 seconden
Amandelen/hazelnoten	200 g	Niveau TURBO	ca. 20 seconden
Walnoten	200 g	Middelhoog niveau *	ca. 15 seconden
Parmezaanse/harde kaas	250 g	Niveau TURBO	ca. 30 seconden
Peterselie **	30 g	Niveau TURBO	5 keer 1 seconde mixen, tussendoor eventueel schudden
Verse kruiden **	40 g	Niveau TURBO	6 keer 1 seconde mixen, tussendoor eventueel schudden

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

** : Bij het verwerken van deze levensmiddelen wordt aanbevolen om tussen de vermelde mixtijden de kom [9] te schudden, rond te zwenken of erop te kloppen, zodat de nog niet fijngehakte ingrediënten naar het mes worden geleid om een optimaal resultaat mogelijk te maken.

7. Reiniging



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf [6] is zeer scherp!



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



Het is raadzaam om de staafmixer [6] of het mes [8] direct na gebruik schoon te maken om te voorkomen dat het verwerkte voedsel uitdroogt. Met name na het verwerken van erg zoute levensmiddelen moet de pureerstaaf [6] of het mes [8] meteen met schoon water worden afgespoeld.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf [6] van het motorblok [4].
- Neem het mes [8] uit de kom [9].
- Reinig het motorblok [4] en de komdeksel [7] met een enigszins vochtige vaatdoek. Doe bij hardnekkig vuil een beetje afwasmiddel op de vochtige doek. Droog daarna de onderdelen goed af. Let op: reiniging in een sopje zal onherstelbare schade veroorzaken!
- U kunt de pureerstaaf [6], het mes [8], de kom [9], het deksel [10], de maatbeker [12] en de maatbekerdeksel [11] in een sopje reinigen. Spoel alles na het reinigen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog daarna de onderdelen goed af.
- U kunt het mes [8], de kom [9], het deksel [10], de maatbeker [12] en de maatbekerdeksel [11] eventueel ook in de vaatwasmachine reinigen.

8. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

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

9. Probleemoplossing

Probeer aan de hand van de volgende aanwijzingen het probleem te verhelpen als de staafmixer een keer niet zoals gebruikelijk functioneert. Neem contact op met onze klantenservice als het probleem na het doornemen van de volgende tips aanhoudt.

De staafmixer werkt niet

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

Het mes draait niet/draait moeizaam

- Motorblok [4] en pureerstaaf [6] of hakselaar zijn niet correct gemonteerd. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er iets in de mixbeker of kom [9] dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

10. Recepten

Mayonaise

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Spijsolie	250 g	alleen gram, geen milliliter
Ei	1 stuk	op kamertemperatuur
Zout	1 tl	voor extra smaak
Suiker	1 tl	voor extra smaak
Mosterd	1 tl	voor extra smaak
Peper	1 snufje	
Druivenazijn	15 g	andere azijn mag ook, maar geen azijnessence!

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in de maatbeker [12]. Plaats de pureerstaaf [6] op de bodem van de maatbeker [12] en houd de maatbeker [12] en de pureerstaaf [6] iets schuin. Werk nu met de pureerstaaf [6] op de hoogste stand **[MAX]** met licht op en neer gaande bewegingen heel langzaam omhoog. Breng vervolgens op smaak met zout en peper.

Mango lassi

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Mango	125 g	Kies een mango die goed rijp is.
Yoghurt	125 g	Gebruik soja- of kokosyoghurt voor een vegan variant.
Sojadrank	65 ml	
Citroensap	1 tl	
Suiker	2 tl	Vervang de suiker eventueel door honing of agavesiroop.

Bereiding:

Schil de mango en verwijder de pit. Snij het vrucht vlees in blokjes en mix het samen met de andere ingrediënten met de pureerstaaf [6] op gemiddelde snelheid voor een romige lassi.

Koude bosbessen crème

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Bevoren bosbessen	150 g	U kunt ook andere bevroren bessen gebruiken
Griekse yoghurt	100 ml	
Slagroom	50 ml	
Vanillesuiker	1/2 zakje	
Honing	1 EL	

Bereiding:

Meet de yoghurt en room af in de hakselaar. Voeg vervolgens de bevroren bessen, honing en vanillesuiker toe. Mix nu op de hoogste stand tot er een koude crème ontstaat.

Peterselie-basilicumpesto

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Basilicum	½ bos	
Bladpeterselie	1 bos	
Pijnboompitten	3 el	
Parmezaanse kaas	70 g	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	
Olijfolie	65 ml	

Bereiding:

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

Vijgen-kwarkdip met walnoten
















Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Kwark	150 g	
Gedroogde vijgen	3 stuks	
Walnoten	25 g	
Honing	1/2 el	
Limoen	½	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	


Bereiding:

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

We wensen u veel succes!

11. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	<p>Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
  ES/PT	<p>Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.</p>
<p>Alleen relevant voor Frankrijk:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">   </div> </div> <div style="margin-top: 10px;">  <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;"> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p>  </div> <div style="text-align: center; margin-right: 10px;"> <p>OU</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p>  </div> </div> <p style="font-size: small; text-align: center;">Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div> <p>“Afval makkelijker sorteren”</p> <p>Het product, de accessoires, meegeleverd drukwerk en onderdelen van de verpakking zijn recyclebaar. Deze zijn onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden gesorteerd en gescheiden ingezameld.</p>	
<p>Alleen relevant voor Spanje en Portugal:</p> <p>Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:</p>	
 	<div style="display: flex; justify-content: flex-end; gap: 10px; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  </div> </div> <p>Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen [a] en nummers [b] met de volgende betekenis:</p> <p>1 – 7: Kunststoffen / 20 – 22: Papier en karton / 80 – 98: Composietmaterialen.</p>

Symbol	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier in de verkoopverpakking
	Gechloreerd polyethyleen	Plastic zak

12. Conformiteitsnotities



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. De overeenkomstige verklaringen en documenten zijn verkrijgbaar bij de fabrikant.

Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan via de volgende link worden gedownload:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

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

13. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.





Service

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

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

IAN: 493690_2504



Fabrikant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Sommario

1. Destinazione d'uso.....	84
2. Dotazione.....	84
3. Specifiche tecniche.....	85
3.1 Tempo max. di funzionamento	85
3.2 Raffreddamento.....	86
4. Avvertenze per la sicurezza.....	86
5. Prima dell'utilizzo	90
5.1 Collegare il blocco motore [4] con l'asta di immersione [6].....	91
5.2 Separare il blocco motore [4] dall'asta di immersione [6]	91
5.3 Collegamento/separazione di blocco motore [4] e tritatutto	91
5.4 Impostazione della velocità	92
5.5 Bicchiere dosatore [12]	92
6. Messa in funzione.....	92
6.1 Funzionamento con asta di immersione [6]	92
6.1.1 <i>Tabella dei tempi di preparazione con asta di immersione [6]</i>	93
6.2 Funzionamento con tritatutto	94
6.2.1 <i>Tabella dei tempi di preparazione con il tritatutto</i>	94
7. Pulizia.....	95
8. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato	95
9. Risoluzione di problemi	95
10. Ricette consigliate	96
11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento	96
12. Dichiarazione di conformità.....	99
13. Avvertenze sulla garanzia	99

Congratulazioni!

Congratulazioni per l'acquisto del set per frullatore a immersione SilverCrest SSMS 600 GI (di seguito definito "frullatore a immersione") e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima di mettere in funzione il frullatore a immersione per la prima volta è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare il frullatore a immersione esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione del frullatore a immersione a terzi è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1. Destinazione d'uso

Il frullatore a immersione è un elettrodomestico ed è destinato esclusivamente a tritare e frullare svariati alimenti privi di ossa. L'utilizzo del frullatore a immersione è vietato all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. Non è pertanto idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. Il frullatore a immersione è predisposto per il solo utilizzo domestico e privato. L'impiego per altri scopi non è conforme alla destinazione d'uso. Il presente frullatore a immersione è conforme a tutte le norme e gli standard previsti dalla dichiarazione di conformità CE. Tale conformità non è più garantita in caso di modifiche apportate al frullatore a immersione senza il consenso del produttore. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione

Estrarre dalla confezione il frullatore a immersione e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Blocco motore con cavo alimentatore e spina di rete**
- **Asta di immersione**
- **Tritatutto (contenitore, lama e coperchio)**
- **Bicchiera dosatore (con coperchio)**
- **Guida rapida (le istruzioni per l'uso complete sono disponibili online)**

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. Sul retro della copertina sono illustrati il frullatore a immersione e i relativi comandi, contrassegnati da numeri di riferimento. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

Figura A – Frullatore a immersione

1	Regolatore velocità
2	Interruttore (funzionamento normale)
3	Interruttore TURBO (funzionamento rapido)
4	Blocco motore
5	Pulsanti di sgancio
6	Asta di immersione

Figura B – Tritatutto

7	Coperchio del contenitore (con riduttore)
8	Lama
9	Contenitore
10	Coperchio

Figura C – Bicchiere dosatore

11	Coperchio del bicchiere dosatore
12	Bicchiere dosatore

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SSMS 600 GI
Alimentazione	220 - 240 V~ (tensione alternata), 50-60 Hz
Potenza assorbita	600 W
Consumo di energia a dispositivo spento	0,24 W
Tempo max. di funzionamento ininterrotto	1 minuto con asta di immersione [6] 1 minuto con tritatutto
Classe di protezione	II 

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.



Per convertire la frequenza da 50 a 60 Hz, l'utente non deve eseguire nessuna azione. Il prodotto esegue la conversione da 50 a 60 Hz in completa autonomia.

3.1 Tempo max. di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento ininterrotto indica per quanto tempo il frullatore a immersione può funzionare senza surriscaldamento del motore e danneggiamento dello stesso. Il tempo massimo di funzionamento per il frullatore a immersione è pari a 1 minuto se utilizzato con l'asta di immersione [6] o con il tritatutto.

Con alimenti molto solidi o compatti (per es. carne) non utilizzare l'asta di immersione [6] e il tritatutto per più di 30 secondi senza interruzioni.

3.2 Raffreddamento

Dopo il tempo massimo di utilizzo fino a 1 minuto con asta di immersione [6] o tritatutto, lasciare raffreddare il frullatore a immersione per almeno 2 minuti. Proseguire solo allora con la lavorazione degli alimenti.

4. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare le avvertenze, anche se si ha già dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso, quali parti integranti del dispositivo.

Simbologia utilizzata



PERICOLO! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio elevato che, se non evitato, provoca la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.



PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.



Pericolo di incendio! Questo simbolo indica che, in caso di inosservanza delle regole, sussiste il pericolo di incendio.



Questo simbolo indica che non si deve mai immergere il blocco motore [4] in acqua.



Questo simbolo segnala i componenti che si possono lavare in lavastoviglie.



Questo simbolo apposto sui prodotti indica che la loro composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che il loro contatto con i generi alimentari non rappresenta un rischio per la salute, nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.



Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.



Questo simbolo sul bicchiere dosatore [12] indica la quantità massima di liquido che è possibile lavorare senza che il contenuto fuoriesca dallo stesso [12].



Indirizzo del produttore

Possibile uso improprio

- Utilizzare il frullatore a immersione conformemente alla destinazione d'uso. L'impiego non conforme del dispositivo può causare lesioni.
- Non utilizzare il frullatore a immersione per sminuzzare alimenti molto duri, tra cui ad es. surgelati, chicchi di caffè, cereali e spezie. Non è consentito neppure tritare il cioccolato.
- Non tritare altri materiali al di fuori degli alimenti. Il frullatore a immersione potrebbe danneggiarsi.
- Il frullatore a immersione non dovrebbe essere utilizzato "a vuoto" ma solo per la lavorazione di alimenti idonei. Un utilizzo "a vuoto" prolungato potrebbe danneggiare il frullatore a immersione.

Sicurezza delle persone

- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini il frullatore a immersione e il cavo di alimentazione. Assicurarsi che i bambini siano sorvegliati e che non giochino con il dispositivo. In particolare, tenere fuori dalla portata dei bambini l'asta di immersione [6] e la lama [8] per assicurarsi che non si feriscano.



PERICOLO! Il materiale di imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento. Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

- Il presente dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso, a condizione che queste vengano sorvegliate o siano state istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio stesso e abbiano compreso gli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.



PERICOLO! Pericolo di lesioni

- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire accessori o componenti aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento.
- Scollegare il frullatore a immersione dalla rete elettrica durante l'assemblaggio, lo smontaggio oppure la pulizia. Scollegare il dispositivo anche quando non lo si utilizza e in caso di temporali. Pericolo di lesioni!
- Attendere che la lama dell'asta di immersione [6] sia ferma prima di togliere il blocco motore [4]. Non toccare mai la lama in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Attendere che la lama [8] del tritatutto sia ferma prima di togliere il blocco motore [4]. Non toccare mai la lama in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione. La lama dell'asta di immersione [6] e la lama [8] del tritatutto sono molto affilate! Pericolo di lesioni!
- Dopo lo spegnimento, attendere che la lama dell'asta di immersione [6] sia completamente ferma prima di sollevare il frullatore dall'alimento. Pericolo di lesioni!
- Non toccare mai la lama dell'asta di immersione [6] in fase di rotazione. Non bloccare la lama con nessun oggetto. Tenere fuori dalla portata della lama rotante indumenti ampi e capelli lunghi. Pericolo di lesioni!

- Non toccare mai la lama del tritatutto [8] in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi nel contenitore [9] o nel bicchiere dosatore [12], poiché potrebbero schizzare fuori dal dispositivo a causa dell'improvviso accumulo di vapore.



PERICOLO di scossa elettrica

- Collegare il frullatore a immersione alla rete elettrica solo dopo aver assemblato blocco motore [4], asta di immersione [6] o tritatutto. Pericolo di scossa elettrica!
- Collegare il frullatore a immersione esclusivamente a prese di alimentazione installate a norma e facilmente accessibili, la cui tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del modello. Dopo il collegamento, assicurarsi inoltre che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di pericolo.
- Non azionare mai il frullatore a immersione nei pressi di una vasca da bagno, una doccia o un lavabo pieno d'acqua.
- Il cavo di alimentazione e la spina non devono essere danneggiati.
- Qualora il cavo di collegamento alla rete del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.
- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore [4], poiché non contiene alcun componente da sottoporre a manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Se si notano sviluppo di fumo, rumori o odori anomali, scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione. In questi casi, non utilizzare il frullatore a immersione prima di averlo sottoposto a un controllo approfondito da parte del personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute. Pericolo di lesioni!

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o parti calde. Non stringere o schiacciare il cavo di alimentazione. Scollegare il cavo di alimentazione impugnandolo sempre dalla spina e mai dal cavo stesso. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere di inciampo o calpestato. Pericolo di lesioni!
- Scollegare sempre dalla rete elettrica il dispositivo in caso non venga sorvegliato, in caso di malfunzionamento, prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia. Pericolo di scossa elettrica!



Non immergere mai in acqua il blocco motore [4] e assicurarsi che non penetrino liquidi nell'alloggiamento del blocco motore [4].

- Nel caso in cui siano penetrati liquidi nell'alloggiamento del blocco motore [4], scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione e rivolgersi al servizio di assistenza clienti. Pericolo di scossa elettrica!
- Non maneggiare mai il blocco motore [4], il cavo di alimentazione e la spina con le mani bagnate. Pericolo di scossa elettrica!
- Scollegare il frullatore a immersione dalla rete elettrica subito dopo l'uso. Il dispositivo non è in tensione solo quando la spina risulta scollegata. Pericolo di scossa elettrica!



PERICOLO di incendio

Dopo il tempo massimo di utilizzo fino a 1 minuto con asta di immersione [6] o tritatutto, lasciare raffreddare il frullatore a immersione per almeno 2 minuti.

Proseguire solo allora con la lavorazione degli alimenti. Pericolo di incendio.

5. Prima dell'utilizzo

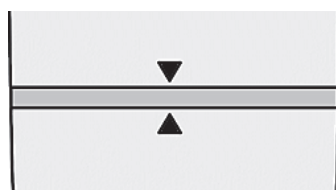
Estrarre dalla confezione il frullatore a immersione e tutti gli accessori e controllare che la dotazione sia completa. Rimuovere tutte le pellicole protettive. Tenere il materiale da imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

Prima di essere utilizzato per la prima volta, il frullatore a immersione deve essere accuratamente pulito come descritto nel capitolo "Pulizia".

Montare il frullatore a immersione dopo aver asciugato completamente le parti pulite:

Sul blocco motore [4] è presente un contrassegno con una freccia [▼]. Anche sull'asta di immersione [6] e sul coperchio del contenitore [7] è presente un contrassegno con una freccia [▲].

Il blocco motore [4] può essere collegato all'asta di immersione [6] o al tritatutto se i contrassegni delle frecce sono allineati come indicato nella figura a fianco.





5.1 Collegare il blocco motore [4] con l'asta di immersione [6]

- Posizionare il blocco motore [4] sull'asta di immersione [6] in modo che i rispettivi contrassegni delle frecce siano allineati.
- A questo punto, premere il blocco motore [4] sull'asta di immersione [6] fino a sentire lo scatto in posizione.

5.2 Separare il blocco motore [4] dall'asta di immersione [6]

- Tenere premuti i pulsanti di sgancio [5] sul blocco motore [4] e rilasciare l'asta di immersione [6].

5.3 Collegamento/separazione di blocco motore [4] e tritatutto

- Posizionare il contenitore [9] su una superficie piana e asciutta.
- Posizionare ora con cura la lama [8] sul portalama all'interno del contenitore [9]. Ruotarla leggermente durante il posizionamento e assicurarsi che scivoli fino alla base del portalama. È normale che a questo punto la lama [8] non poggi saldamente sul portalama. La lama [8] non sarà posizionata correttamente fino a quando non si inserisce il coperchio del contenitore [7].
- Introdurre nel contenitore [9] gli alimenti da tritare. Attenersi ai simboli per i livelli max. di riempimento di 500 ml  per gli alimenti e di 300 ml  per i liquidi.
- A questo punto, posizionare il coperchio del contenitore [7] in modo allentato sul contenitore [9] dall'alto, muovendolo leggermente finché non si appoggia sul bordo superiore del contenitore [9] e la lama [8] si innesta correttamente nel coperchio del contenitore [7]. Se non si riesce a posizionare correttamente il coperchio del contenitore [7], ruotarlo leggermente in avanti e indietro, se necessario. Ora, tenendo il contenitore [9] con una mano, ruotare il coperchio del contenitore [7] fino all'arresto verso sinistra per fissare lo stesso [7] sul contenitore [9].
- Posizionare ora il blocco motore [4] sul coperchio del contenitore [7] in modo che i rispettivi contrassegni delle frecce siano allineati.
- A questo punto, premere il blocco motore [4] sul coperchio del contenitore [7] fino a sentire lo scatto in posizione.

Ora il tritatutto è pronto all'uso.

- Per rimuovere nuovamente il blocco motore [4] dopo l'uso del tritatutto, tenere premuti i pulsanti di sgancio [5] sul blocco motore [4] e rilasciarlo dal coperchio del contenitore [7].



Se si desiderano conservare gli alimenti all'interno del contenitore [9], utilizzare il coperchio in dotazione [10]. Rimuovere eventualmente il coperchio del contenitore [7] e la lama [8].

5.4 Impostazione della velocità

Utilizzando il regolatore di velocità [1] posto sul blocco motore [4], è possibile impostare la velocità del frullatore a immersione in modo continuo. In questo modo si otterrà la velocità ottimale per ogni alimento da mescolare o sminuzzare.


- Spostare il regolatore di velocità [1] verso “MAX” per aumentare la velocità.
- Spostare il regolatore di velocità [1] verso “MIN” per diminuire la velocità.

L'impostazione della velocità è possibile solo se il frullatore a immersione viene azionato premendo l'interruttore [2] per il funzionamento normale. Azionando l'interruttore TURBO [3], si otterrà istantaneamente la massima velocità di utilizzo.

5.5 Bicchiere dosatore [12]

- Grazie al bicchiere dosatore [12] in dotazione, è possibile dosare liquidi fino a 700 ml.
- Inoltre è possibile utilizzare il bicchiere dosatore [12] anche in combinazione con l'asta di immersione [6] per la lavorazione degli alimenti.



Se si utilizza il bicchiere dosatore [12] per la lavorazione degli alimenti, è possibile riempirlo fino a una quantità massima di 300 ml . In caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire dal bicchiere dosatore [12] o causare schizzi.

6. Messa in funzione

Il frullatore a immersione può essere utilizzato per:

- sminuzzare e frullare frutta e verdura per zuppe, salse e intingoli
- miscelare bevande
- preparare frappè
- preparare maionese o mescolare dessert



Si raccomanda di adeguare la velocità del frullatore a immersione all'alimento che si desidera trattare. Utilizzando l'asta di immersione [6] e il tritatutto, selezionare una velocità inferiore per gli alimenti più teneri e una velocità superiore o la funzione TURBO per gli alimenti più duri.

6.1 Funzionamento con asta di immersione [6]

Inserire gli alimenti da sminuzzare possibilmente in un recipiente stretto e alto dotato di un fondo piano: questa è la condizione ottimale per ottenere un frullato uniforme. Naturalmente è possibile utilizzare il frullatore anche in una normale pentola.

Per evitare lesioni causate dalla lama rotante, accendere il frullatore a immersione solo dopo aver inserito a fondo l'asta di immersione [6] nell'alimento da frullare.

Procedere come segue:

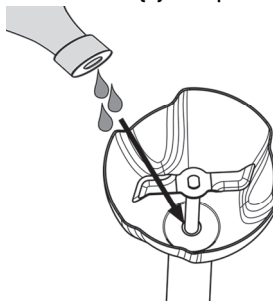
- Collocare gli alimenti da lavorare in un recipiente o una pentola idonei.
- Posizionare verticalmente l'asta di immersione [6] all'interno dell'alimento da frullare.
- Avviare il frullatore a immersione secondo le esigenze utilizzando l'interruttore [2] e con il regolatore di velocità [1], selezionare una velocità adeguata. Qualora si intenda sfruttare direttamente la massima velocità, è possibile avviare il frullatore a immersione azionando il pulsante TURBO [3]. Tenere premuto il pulsante selezionato mentre il frullatore procede a

miscelare o frullare l'alimento. Se l'asta di immersione [6] si blocca sul fondo a causa di un risucchio, rilasciare brevemente il pulsante e quindi proseguire con l'operazione.

- Al fine di ottenere un frullato uniforme, eseguire un leggero movimento verso l'alto e verso il basso.
- Una volta raggiunto il risultato desiderato, rilasciare l'interruttore [2] o il pulsante TURBO [3] mentre l'asta di immersione [6] si trova ancora all'interno dell'alimento miscelato.
- Attendere che la lama sia ferma, quindi estrarre l'asta di immersione [6] dalla purea.



Se durante il funzionamento si dovessero notare rumori insoliti, come ad esempio cigolii o simili, aggiungere una ridotta quantità di olio neutro al perno dell'asta di immersione [6]. A tale scopo, consultare inoltre la grafica adiacente [immagine simbolica].



Per facilitare la pulizia, subito dopo l'uso immergere l'asta di immersione [6] in un recipiente pieno di acqua pulita e premere brevemente e più volte l'interruttore [2].

6.1.1 Tabella dei tempi di preparazione con asta di immersione [6]

La seguente tabella ha lo scopo di orientarvi nella preparazione di diversi alimenti. Attenersi ai tempi di preparazione consigliati per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi. Se nel corso del tempo indicato non è ancora stato raggiunto il risultato desiderato, interrompere il processo di miscelazione e lasciare raffreddare il motore. Quindi, riprendere a miscelare.



Dopo il tempo massimo di utilizzo fino a 1 minuto con asta di immersione [6], lasciare raffreddare il frullatore a immersione per almeno 2 minuti.

Alimenti	Quantità consigliata	Velocità	Tempo di preparazione
Frutta e verdura	100 - 200 g	Livello MIN - MAX o TURBO *	30 - 60 secondi
Zuppe, salse, pappe	100 – 400 ml	Livello MIN - MAX o TURBO *	60 secondi
Bevande a base di latte, frullati	100 – 1000 ml	Livello MIN - MAX o TURBO *	60 secondi



*: Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.



Se si utilizza il bicchiere dosatore [12] per la lavorazione degli alimenti, è possibile riempirlo fino a una quantità massima di 300 ml (👉). In caso contrario, il liquido potrebbe fuoriuscire dal bicchiere dosatore [12] o causare schizzi. Se le quantità sono maggiori, utilizzare un recipiente di miscelazione della capacità adeguata alla quantità di alimenti da miscelare.

6.2 Funzionamento con tritatutto



Attenersi ai simboli per i livelli max. di riempimento di 500 ml  per gli alimenti e di 300 ml  per i liquidi. Per misurare la quantità corretta di liquido con l'aiuto della scala applicata, è fondamentale che la lama [8] sia montata durante il processo di misurazione.

Dopo aver montato il tritatutto e averlo collegato al blocco motore [4]:

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Tenere premuto l'interruttore [2] per preparare gli alimenti alla velocità normale. All'occorrenza, regolare la velocità con il regolatore di velocità [1] oppure utilizzare l'interruttore TURBO [3] per lavorare direttamente alla velocità massima.



Tenere il tritatutto ben saldo con una mano e con l'altra premere gli interruttori [2, 3]. Non separare mai il blocco motore [4] dal coperchio del contenitore [7] mentre si premono gli interruttori [2, 3].

Rilasciare l'interruttore [2, 3] non appena si è soddisfatti della preparazione ottenuta per gli alimenti.

6.2.1 Tabella dei tempi di preparazione con il tritatutto

La seguente tabella ha lo scopo di orientarvi nella preparazione di diversi alimenti. Attenersi ai tempi di preparazione consigliati per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi. Se nel corso del tempo indicato non è ancora stato raggiunto il risultato desiderato, interrompere il processo di miscelazione e lasciare raffreddare il motore. Quindi, riprendere a miscelare.



Dopo il tempo massimo di utilizzo (fino a 1 minuto) con il tritatutto, lasciare raffreddare il frullatore a immersione per almeno 2 minuti.

Alimenti	Quantità (max.)	Velocità	Tempo di preparazione
Cipolle **	200 g	Livello MIN	5 volte per 1 secondo, agitare tra un intervallo e l'altro
Aglione	25 spicchi	Livello da MIN a MAX*	ca. 15 secondi
Carote	200 g	Livello da MIN a MAX*	ca. 15 secondi
Mandorle/noccioline	200 g	Livello TURBO	ca. 20 secondi
Noci	200 g	Livello medio *	ca. 15 secondi
Parmigiano/formaggio stagionato	250 g	Livello TURBO	ca. 30 secondi
Prezzemolo **	30 g	Livello TURBO	5 volte per 1 secondo, agitare tra un intervallo e l'altro
Erbe aromatiche fresche **	40 g	Livello TURBO	6 volte 1 secondo, agitare tra un intervallo e l'altro

*: Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

** : Durante la lavorazione di questi alimenti, scuotere, agitare o sbattere il contenitore [9] tra i brevi intervalli di lavorazione descritti per spingere il materiale tagliato non lavorato nella zona della lama e ottenere così un risultato ottimale.

7. Pulizia



Rischio di lesioni! Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione. La lama nell'asta di immersione [6] è molto affilata!



Attenzione ai danni materiali! Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi (ad es. spugne in metallo). In caso contrario si rischia di danneggiare il frullatore a immersione.



Si raccomanda di pulire l'asta di immersione [6] o la lama [8] direttamente dopo l'uso per evitare che i residui di cibo presenti possano seccarsi. Dopo la lavorazione di alimenti molto salati in particolare, risciacquare immediatamente l'asta di immersione [6] o la lama [8] con acqua corrente.

- Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- Separare l'asta di immersione [6] dal blocco motore [4].
- Rimuovere la lama [8] dal contenitore [9].
- Pulire il blocco motore [4] e il coperchio del contenitore [7] con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, aggiungere un po' di detergente al panno umido per la pulizia. Asciugare quindi accuratamente tutti i componenti. La pulizia con acqua corrente e detersivo causerebbe danni irreparabili al dispositivo!
- L'asta di immersione [6], la lama [8], il contenitore [9], il coperchio [10], il bicchiere dosatore [12] e il coperchio del bicchiere dosatore [11] si possono pulire in acqua e detersivo. Dopo la pulizia, risciacquare con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo. Asciugare quindi accuratamente tutti i componenti.
- In alternativa, la lama [8], il contenitore [9], il coperchio [10], il bicchiere dosatore [12] e il coperchio del bicchiere dosatore [11] si possono lavare anche in lavastoviglie.

8. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

In caso di inutilizzo prolungato del frullatore a immersione, procedere alla pulizia secondo quanto descritto nel capitolo precedente. Conservare il dispositivo fuori della portata dei bambini in un luogo asciutto e pulito.

9. Risoluzione di problemi

In caso di funzionamento anomalo del frullatore a immersione, provare a risolvere il problema consultando le seguenti avvertenze. Al persistere del problema, anche dopo aver adottato i seguenti accorgimenti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Il frullatore a immersione non funziona

- La spina di rete non è inserita. Inserire la spina in una presa di corrente.
- La presa di corrente è guasta. Provare ad accendere il dispositivo usando un'altra presa di cui si è sicuri del buon funzionamento.

La lama non gira/gira con difficoltà

- Il blocco motore [4] e l'asta di immersione [6] o il tritattutto non sono correttamente assemblati. Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica e verificare il montaggio dei componenti.
- Il recipiente o il contenitore [9] contengono qualcosa che impedisce il corretto funzionamento? Rimuovere l'impedimento.
- L'alimento miscelato ha una consistenza troppo dura o troppo densa.

10. Ricette consigliate

Maionese

Ingredienti	Quantità	Nota
Olio per uso alimentare	250 g	assolutamente in grammi e non in millilitri
Uova	1 pezzo	assolutamente a temperatura ambiente
Sale	1 cucchiaino	per insaporire
Zucchero	1 cucchiaino	per insaporire
Senape	1 cucchiaino	per insaporire
Pepe	1 pizzico	
Aceto di vino	15 g	vanno bene anche altri tipi di aceto, ma non l'essenza di aceto!

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel bicchiere dosatore [12]. Posizionare ora l'asta di immersione [6] sulla base del bicchiere dosatore [12] e tenere bicchiere dosatore [12] e asta di immersione [6] leggermente inclinati. A questo punto, con l'asta di immersione [6] al massimo livello **[MAX]**, lavorare gli ingredienti molto lentamente con delicati movimenti oscillatori verso l'alto. Quindi salare e pepare a piacere.

Lassi di mango

Ingredienti	Quantità	Nota
Mango	125 g	Usare se possibile un mango maturo.
Yogurt	125 g	Per una variante vegana è possibile usare yogurt di soia o al cocco.
Bevanda alla soia	65 ml	
Succo di limone	1 cucchiaino	
Zucchero	2 cucchiaini	In alternativa, usare miele o succo d'agave.

Preparazione:

Innanzitutto pelare il mango e rimuovere il nocciolo. Frullare poi la polpa tagliata a dadini con gli altri ingredienti utilizzando l'asta di immersione [6] a velocità media per ottenere un lassi di consistenza cremosa.

Crema fredda ai frutti di bosco

Ingredienti	Quantità	Nota
Frutti di bosco surgelati	150 g	Si possono utilizzare anche altri frutti surgelati
Yogurt greco	100 ml	
Panna	50 ml	
Zucchero vanillinato	1/2 pacchetto	
Miele	1 cucchiaino	

Preparazione:

Versare lo yogurt e la panna nel tritatutto. Aggiungere quindi i frutti di bosco surgelati, il miele e lo zucchero vanillinato. A questo punto, frullare al massimo fino a ottenere una crema fredda.

Pesto al basilico e prezzemolo

Ingredienti	Quantità	Nota
Basilico	½ mazzo	
Prezzemolo	1 mazzo	
Pinoli	3 cucchiari	
Parmigiano	70 g	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	
Olio d'oliva	65 ml	

Preparazione:

Lavare il basilico e il prezzemolo. Staccare le foglie del prezzemolo e tagliare il formaggio a dadini. Aggiungere poi tutti gli ingredienti nel tritatutto e frullare finemente alla massima velocità. Versare il pesto in 2 vasetti e coprire con olio d'oliva.

Salsa dip al formaggio fresco e fichi con noci












Ingredienti	Quantità	Nota
Formaggio fresco	150 g	
Fichi secchi	3 pezzi	
Noci	25 g	
Miele	1/2 cucchiario	
Limetta	½	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	




Preparazione:

Tritare finemente le noci. Unire il succo di mezza limetta, il formaggio fresco, il miele, i fichi secchi, sale e pepe e frullarli a bassa velocità con il tritatutto fino a ottenere un composto cremoso. Incorporare quindi le noci finemente tritate.

Buon divertimento!

11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

	<p>I dispositivi che riportano questo simbolo sono conformi alla Direttiva europea 2012/19/UE. I dispositivi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti, separatamente dai rifiuti domestici, presso gli appositi centri di raccolta predisposti dai singoli paesi. Il corretto smaltimento del dispositivo dismesso contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto dei dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p>
	<p>Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.</p>
 <p>ES/PT</p>	
<p>Solo per la Francia:</p>	
	<p>FR</p> <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p> 
	<p>FR</p> <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
<p>“Uno smaltimento più facile”</p>	
<p>Il prodotto, gli accessori, gli stampati allegati e i componenti dell'imballaggio sono riciclabili. Questi sono soggetti alla responsabilità estesa del produttore e vengono selezionati e raccolti separatamente.</p>	
<p>Solo per la Spagna e il Portogallo:</p>	
<p>Separare il materiale di imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori per la raccolta secondo i simboli riportati sull'imballaggio:</p>	
	
	<p>Durante la separazione dei rifiuti, osservare l'etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni [a] e numeri [b] con il seguente significato:</p>
	<p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.</p>

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
	Cartone ondulato	Confezione di vendita, cartone interno
	Carta	Carta velina all'interno della confezione di vendita
	Polietilene clorurato	Sacchetto di plastica

12. Dichiarazione di conformità



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti della Repubblica di Serbia.

La Dichiarazione di conformità UE completa può essere scaricata al link seguente:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Indirizzo di contatto secondo il regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

13. Avvertenze sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo [IAN].



**Assistenza**

- IT** Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it
- CH** Telefono: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch
- MT** Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 493690_2504**Produttore**

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Índice

1. Uso previsto	103
2. Material incluido	103
3. Datos técnicos	104
3.1 Tiempo de funcionamiento corto	104
3.2 Tiempo de enfriamiento	105
4. Indicaciones de seguridad	105
5. Antes de la puesta en funcionamiento	109
5.1 Conectar el bloque motor [4] con el batidor [6]	110
5.2 Desconectar el bloque motor [4] del batidor [6].....	110
5.3 Conectar/desconectar el bloque motor [4] y la trituradora	110
5.4 Ajuste de la velocidad.....	111
5.5 El vaso medidor[12].....	111
6. Puesta en funcionamiento	111
6.1 Uso con el batidor [6].....	111
6.1.1 <i>Tabla de tiempos de procesamiento del batidor [6].....</i>	<i>112</i>
6.2 Uso con la trituradora.....	113
6.2.1 <i>Tabla de los tiempos de procesamiento de la trituradora.....</i>	<i>113</i>
7. Limpieza	114
8. Almacenamiento cuando no se utiliza	114
9. Resolución de problemas.....	114
10. Sugerencias de recetas.....	115
11. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos.....	115
12. Información sobre la conformidad del aparato.....	118
13. Información sobre la garantía	118

¡Enhorabuena!

Al adquirir el set de batidora de mano SilverCrest SSMS 600 GI (en adelante, la batidora de mano) ha elegido un producto de alta calidad.

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

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

1. Uso previsto

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

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

2. Material incluido

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

- **Bloque motor con enchufe y cable de alimentación**
- **Batidor**
- **Trituradora [recipiente, cuchillas y tapa]**
- **Vaso medidor [con tapa]**
- **Guía breve [las instrucciones de uso completas están disponibles en línea]**

Estas instrucciones de uso cuentan con una cubierta desplegable. En la parte interior de la cubierta se hallan representados la batidora de mano y todos sus elementos de mando con una serie de números. Estos números tienen el siguiente significado:

Imagen A: Batidora de mano

1	Regulador de velocidad
2	Botón [velocidad normal]
3	Botón TURBO [velocidad rápida]
4	Bloque motor
5	Botones de desbloqueo
6	Batidor


Figura B: Trituradora

7	Cubierta del recipiente [con mecanismo]
8	Cuchillas
9	Recipiente
10	Tapa

Figura C - Vaso medidor

11	Tapa del vaso medidor
12	Vaso medidor

3. Datos técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Modelo	SilverCrest SSMS 600 G1
Alimentación eléctrica	220 - 240 V~ [corriente alterna], 50-60 Hz
Consumo	600 W
Consumo en modo desactivado	0,24 W
Tiempo de funcionamiento	1 minuto con el batidor [6] 1 minuto con la trituradora
Clase de protección	II 

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



No es necesario que el usuario haga nada en el producto para cambiar entre 50 y 60 Hz. El producto funciona tanto a 50 como a 60 Hz.

3.1 Tiempo de funcionamiento corto

El tiempo de funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo se puede utilizar la batidora de mano sin que el motor se sobrecaliente y se dañe el aparato. El tiempo de funcionamiento corto de la batidora de mano es de 1 minuto utilizando el batidor [6] o la trituradora.

No utilice el batidor [6] ni la trituradora durante más de 30 segundos sin interrupción con alimentos muy duros o muy compactos [como por ejemplo, la carne].

3.2 Tiempo de enfriamiento

Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto con el batidor [6] o la trituradora, deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 2 minutos. Después, continúe con el proceso iniciado.

4. Indicaciones de seguridad

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

Explicación de los símbolos utilizados



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



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



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



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



Este símbolo indica que el bloque motor [4] no se debe meter jamás en agua.



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



Este símbolo identifica a aquellos productos que han sido probados debido a su composición física y química y cuyo contacto con alimentos no plantea problemas para la salud según lo establecido en el reglamento CE 1935/2004.



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



Este símbolo en el vaso medidor [12] indica la cantidad máxima de líquido que se puede procesar en dicho vaso [12] sin que el contenido se salga de él.



Dirección del fabricante

Uso indebido previsible

- Utilice la batidora de mano conforme al uso previsto. Un uso erróneo del aparato puede producir lesiones.
- La batidora de mano no se debe utilizar para picar alimentos demasiado duros. Entre ellos se incluyen, por ejemplo, los alimentos congelados, los granos de café, los cereales y las especias. Tampoco es posible procesar chocolate.
- No deben procesarse productos que no sean alimentos. La batidora de mano podría sufrir daños.
- La batidora de mano no debe utilizarse al aire, sino solo en contacto con alimentos adecuados. Hacerla funcionar al aire durante mucho tiempo puede dañar la batidora de mano.

Seguridad personal

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga tanto la batidora de mano como su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que los niños estén supervisados y de que no jueguen con este aparato. Mantenga sobre todo el batidor [6] y las cuchillas [8] fuera del alcance de los niños para asegurarse de que no resulten heridos.



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

- Este aparato puede ser utilizado por personas que tengan mermadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la

experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisadas durante el uso o hayan sido instruidas acerca de cómo usar de forma segura el aparato y hayan comprendido los peligros que dicho uso conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato.



¡PELIGRO! Peligro de lesiones

- Antes de cambiar cualquier accesorio o pieza opcional que se mueva durante el funcionamiento hay que apagar el aparato y desconectado de la corriente.
- Desconecte la batidora de mano de la red eléctrica siempre que desee montarla, desmontarla o limpiarla. Haga lo mismo cuando no vaya a utilizarla, y también en caso de tormenta eléctrica. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Espere a que se hayan detenido las cuchillas del batidor [6] antes de retirar el bloque motor [4]. No toque nunca las cuchillas mientras estén en funcionamiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Espere a que se hayan detenido las cuchillas [8] de la trituradora antes de retirar el bloque motor [4]. No toque nunca las cuchillas mientras estén en funcionamiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- ¡Tenga cuidado al limpiar la batidora de mano! Las cuchillas del batidor [6] y las cuchillas [8] de la trituradora están muy afiladas. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Tras el apagado, espere a que la cuchilla del batidor [6] se haya detenido por completo antes de sacar la batidora de mano de los alimentos. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- No toque nunca las cuchillas del batidor [6] mientras estén en movimiento. No meta ningún objeto en la cuchilla y mantenga en todo momento fuera del alcance de la cuchilla tanto la ropa suelta como el cabello largo mientras la misma esté en movimiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.

- No toque nunca las cuchillas [8] de la trituradora mientras estén en movimiento. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el recipiente [9] o en el vaso medidor [12], ya que pueden salpicar fuera del aparato debido a la repentina formación de vapor.



PELIGRO por descarga eléctrica

- Conecte la batidora de mano a la red eléctrica una vez que el bloque motor [4] y el batidor [6] o la trituradora estén montados. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte la batidora de mano a una toma de corriente correctamente instalada y de fácil acceso cuya tensión de alimentación se corresponda con los datos que figuran en la placa de características. Tras conectarla, la toma de corriente debe seguir siendo de fácil acceso para poder retirar rápidamente el enchufe en caso de emergencia.
- No use nunca la batidora de mano cerca de la bañera, la ducha o un lavabo lleno de agua.
- El cable de alimentación y el conector no deben sufrir daños.
- Si el cable de conexión a la corriente de este aparato sufre algún desperfecto, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente del fabricante o por otra persona que tenga una cualificación equiparable, a fin de evitar riesgos.
- No abra nunca la carcasa del bloque motor [4], ya que este no contiene ninguna pieza que requiera mantenimiento. Si se abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- Si detecta humo, ruidos u olores extraños, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. En estos casos no se deberá volver a utilizar la batidora de mano hasta que un técnico especializado la haya revisado. No respire nunca el humo de un posible incendio del aparato. Si a pesar de todo no pudiera evitarlo, acuda inmediatamente

al médico. La inhalación de humo puede resultar perjudicial para la salud. Existe riesgo de sufrir lesiones.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no haya resultado dañado por bordes afilados o puntos calientes. El cable no se debe aprisionar ni aplastar. Desenchufe siempre el aparato tirando del enchufe, nunca del propio cable de alimentación. Coloque el cable de alimentación de manera que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él. Existe riesgo de sufrir lesiones.
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica cuando no se esté vigilando, en caso de avería o antes de su montaje, desmontaje o limpieza. Existe riesgo de descarga eléctrica.



El bloque motor [4] no se debe sumergir nunca en agua ni tampoco deben entrar líquidos en la carcasa del mismo.

- En caso de que algún líquido penetre en la carcasa del bloque motor [4], desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- No toque nunca el bloque motor [4], el cable de alimentación o el enchufe con las manos mojadas. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, desconecte inmediatamente la batidora de mano de la red eléctrica. El aparato quedará libre de corriente solamente cuando se haya extraído el enchufe de la toma de electricidad. Existe riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO de incendio

Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto con el batidor [6] o la trituradora, deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 2 minutos.

Después, continúe con el proceso iniciado. Existe peligro de incendio.

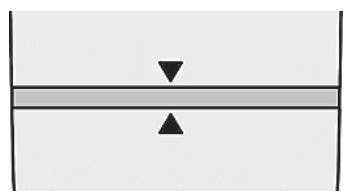
5. Antes de la puesta en funcionamiento

Saque la batidora de mano y todos sus accesorios del embalaje y compruebe la integridad del conjunto. Retire todas las láminas de protección. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños y deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

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

En el bloque motor [4] verá un símbolo en forma de flecha [▼]. También hay un símbolo de flecha [▲] en el batidor [6] y en la cubierta del recipiente [7]. El bloque motor [4] solo puede conectarse al batidor [6] o a la trituradora si los símbolos de flecha están alineados como se muestra en la imagen de al lado.





5.1 Conectar el bloque motor [4] con el batidor [6]

- Coloque el bloque motor [4] sobre el batidor [6] de forma que los símbolos de flecha estén alineados uno sobre otro.
- A continuación, presione el bloque motor [4] sobre el batidor [6] hasta que encastre de forma audible.

5.2 Desconectar el bloque motor [4] del batidor [6]

- Mantenga pulsados los botones de desbloqueo [5] del bloque motor [4] y libere el batidor [6].

5.3 Conectar/desconectar el bloque motor [4] y la trituradora

- Coloque el recipiente [9] sobre una superficie plana y seca.
- Ahora, ponga con cuidado las cuchillas [8] en el soporte diseñado para ellas dentro del recipiente [9]. Al colocarlas, gírelas un poco y asegúrese de que queden introducidas hasta el fondo del soporte. Es normal que, en este paso, las cuchillas [8] no queden totalmente fijas en el soporte. Las cuchillas [8] quedarán sujetas cuando, posteriormente, se coloque la cubierta del recipiente [7].
- Ponga en el recipiente [9] los alimentos que quiera picar. Tenga en cuenta los símbolos que marcan la cantidad máxima de llenado de 500 ml  para alimentos y de 300 ml  para líquidos.
- Coloque la cubierta del recipiente [7] desde arriba en el recipiente [9] haciendo un ligero movimiento hasta que quede plana sobre el borde superior de dicho recipiente [9] y las cuchillas [8] encajen correctamente en la cubierta [7]. Si la cubierta del recipiente [7] no puede colocarse correctamente, gírela ligeramente hacia delante y hacia atrás si es necesario. Sujete firmemente el recipiente [9] con una mano y gire la cubierta del recipiente [7] hacia la izquierda hasta el tope. Esto permite fijar dicha cubierta [7] al recipiente [9].
- Coloque ahora el bloque motor [4] sobre la cubierta del recipiente [7] de forma que los respectivos símbolos de flecha estén alineados uno sobre otro.
- A continuación, presione el bloque motor [4] sobre la cubierta del recipiente [7] hasta que encastre de forma audible.

La trituradora estará lista para usarse.

- Para retirar de nuevo el bloque motor [4] después de utilizar la trituradora, mantenga pulsados los botones de desbloqueo [5] del bloque motor [4] y libérela de la cubierta del recipiente [7].



Si desea conservar los alimentos en el recipiente [9], utilice la tapa suministrada [10]. A continuación, retire la cubierta del recipiente [7] y las cuchillas [8].

5.4 Ajuste de la velocidad

Con el regulador de velocidad [1] del bloque motor [4] puede ajustar la velocidad de la batidora de mano de forma continua. De esta forma podrá ajustar la velocidad óptima para cada uno de los alimentos que vaya a procesar.


- Mueva el regulador de velocidad [1] en dirección a «MAX» para aumentar la velocidad.
- Mueva el regulador de velocidad [1] en dirección a «MIN» para reducir la velocidad.

El ajuste de la velocidad solo se puede llevar a cabo cuando utilice la batidora de mano con el botón [2] de velocidad normal seleccionado. Si la utiliza con el botón TURBO [3] dispondrá inmediatamente de la velocidad máxima.

5.5 El vaso medidor[12]

- Con el vaso medidor [12] suministrado podrá medir hasta 700 ml de líquido.
- Además, también podrá usar el vaso medidor [12] junto con el batidor [6] para procesar sus alimentos.



Si utiliza el vaso medidor [12] para el procesado, este solo podrá contener una cantidad máxima de 300 ml . De lo contrario, el líquido podría salirse del vaso medidor [12].

6. Puesta en funcionamiento

La batidora de mano es adecuada para los siguientes usos:

- Picar y triturar fruta y verdura en sopas, salsas y aderezos
- Mezclar bebidas
- Hacer batidos de leche
- Hacer mayonesa o mezclar postres



Se recomienda adaptar la velocidad de la batidora de mano al alimento que se esté procesando. Cuando utilice el batidor [6] y la trituradora con alimentos blandos, seleccione una velocidad menor, y cuando lo haga con alimentos más duros, seleccione una velocidad mayor o, incluso, la velocidad TURBO.

6.1 Uso con el batidor [6]

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

Para evitar lesiones debido a las cuchillas giratorias, encienda la batidora de mano cuando el batidor [6] esté dentro de la mezcla.

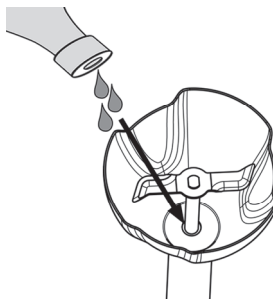
Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Introduzca los alimentos que vaya a procesar en un recipiente adecuado o en una olla.
- Introduzca el batidor [6] de forma vertical en la mezcla.
- Encienda la batidora de mano, según lo necesite, pulsando el botón [2], y seleccione una velocidad adecuada utilizando el regulador de velocidad [1]. Si desea utilizar directamente la máxima velocidad, encienda la batidora de mano pulsando el botón TURBO [3]. Mantenga pulsado el botón seleccionado durante el proceso de mezcla o triturado. Si el batidor [6] se adhiere al fondo del recipiente, suelte momentáneamente el botón y seguidamente retome el proceso.

- Para conseguir un procesado homogéneo de la mezcla durante el triturado, mueva la batidora de mano ligeramente hacia arriba y hacia abajo.
- Cuando la mezcla quede como desea, suelte el botón [2] o el botón TURBO [3] mientras el batidor [6] sigue dentro de la mezcla.
- Espere hasta que las cuchillas se hayan detenido antes de sacar el batidor [6] del alimento triturado.



Si durante el funcionamiento percibe ruidos inusuales, como chirridos o similares, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en el eje del batidor [6], tal y como se muestra en la imagen [imagen de muestra].



Para que la limpieza sea más sencilla, introduzca el batidor [6] justo después de su uso en un recipiente con agua limpia y pulse brevemente el botón [2] varias veces.

6.1.1 Tabla de tiempos de procesamiento del batidor [6]

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



Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto del batidor [6], deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 2 minutos.

Alimento	Cantidad recomendada	Velocidad	Tiempo de procesamiento
Fruta, verdura	100 – 200 g	Nivel MIN a MAX o TURBO*	30 – 60 segundos
Sopas, salsas, papillas	100 – 400 ml	Nivel MIN a MAX o TURBO*	60 segundos
Bebidas lácteas, batidos	100 – 1000 ml	Nivel MIN a MAX o TURBO*	60 segundos



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



Si utiliza el vaso medidor [12] para el procesado, este solo podrá contener una cantidad máxima de 300 ml (👉). De lo contrario, el líquido podría salirse del vaso medidor [12]. Si va a procesar cantidades más grandes, tiene que utilizar un recipiente acorde con dicha cantidad.

6.2 Uso con la trituradora



Tenga en cuenta los símbolos que marcan la cantidad máxima de llenado de 500 ml  para alimentos y de 300 ml  para líquidos. Para medir la cantidad correcta de líquido con ayuda de la escala incluida, las cuchillas [8] deben estar montadas durante el proceso de medición.

Una vez que haya montado la trituradora y la haya unido con el bloque motor [4]:

- Conecte el enchufe a la toma de corriente
- Mantenga pulsado el botón [2] para procesar los alimentos a una velocidad normal. Regule la velocidad según sea necesario mediante el regulador de velocidad [1] o utilice el botón TURBO [3] para trabajar directamente a la máxima velocidad.



Sujete firmemente la trituradora con una mano mientras que con la otra acciona los botones [2, 3]. No separe nunca el bloque motor [4] de la cubierta del recipiente [7] mientras acciona los botones [2, 3].

Suelte el botón [2, 3] una vez que esté satisfecho con el resultado del procesado.

6.2.1 Tabla de los tiempos de procesamiento de la trituradora

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



Una vez transcurrido el tiempo máximo de uso de hasta 1 minuto de la trituradora, deje que la batidora de mano se enfríe durante al menos 2 minutos.

Alimento	Cantidad [máx.]	Velocidad	Tiempo de procesamiento
Cebollas **	200 g	Nivel MIN	1 segundo de funcionamiento corto 5 veces y, entre medias, sacudir el recipiente
Ajo	25 dientes	Nivel MIN a MAX*	Aprox. 15 segundos
Zanahorias	200 g	Nivel MIN a MAX*	Aprox. 15 segundos
Almendras/avellanas	200 g	Nivel TURBO	Aprox. 20 segundos
Nueces	200 g	Nivel medio *	Aprox. 15 segundos
Parmesano/queso curado	250 g	Nivel TURBO	Aprox. 30 segundos
Perejil **	30 g	Nivel TURBO	1 segundo de funcionamiento corto 5 veces y, entre medias, sacudir el recipiente
Hierbas frescas **	40 g	Nivel TURBO	1 segundo de funcionamiento corto 6 veces y, entre medias, sacudir el recipiente

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

**:: Cuando se procesen estos alimentos, entre cada proceso corto de uso descrito agite, sacuda o dé golpecitos al recipiente [9] para devolver los restos de alimentos sin procesar a las cuchillas y conseguir un resultado óptimo.

7. Limpieza



¡Peligro de lesiones! ¡Tenga cuidado al limpiar la batidora de mano! ¡Las cuchillas del batidor [6] están muy afiladas!



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



Se recomienda limpiar el batidor [6] o las cuchillas [8] justo después de su uso para evitar que los restos de los alimentos procesados se resequen. Lave inmediatamente el batidor [6] o las cuchillas [8] con agua limpia, sobre todo después de procesar alimentos muy salados.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Separe el batidor [6] del bloque motor [4].
- Saque las cuchillas [8] del recipiente [9].
- Limpie el bloque motor [4] y la cubierta del recipiente [7] con un trapo ligeramente humedecido. En el caso de haber restos de suciedad resacos, añada un poco de detergente al paño humedecido. A continuación, seque bien las piezas. ¡Sumergirlos en el fregadero para su limpieza causaría daños irreparables!
- El batidor [6], las cuchillas [8], el recipiente [9], la tapa [10], el vaso medidor [12] y la tapa del vaso medidor [11] se pueden lavar sumergiéndolos en el fregadero. Tras la limpieza, aclare con abundante agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente. A continuación, seque bien las piezas.
- Las cuchillas [8], el recipiente [9], la tapa [10], el vaso medidor [12] y la tapa del vaso medidor [11] también se pueden lavar en el lavavajillas.

8. Almacenamiento cuando no se utiliza

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

9. Resolución de problemas

Si su batidora de mano no funciona como debiese, trate de resolver el problema siguiendo las indicaciones expuestas a continuación. Si a pesar de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La batidora de mano no funciona

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

La cuchilla no gira/gira con dificultad

- El bloque motor [4] y el batidor [6] o la trituradora no están correctamente montados. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y compruebe su montaje.
- ¿Hay algún obstáculo en el contenedor de la mezcla o en el recipiente [9]? Retírelo.
- Los alimentos mezclados son demasiado duros o demasiado espesos.

10. Sugerencias de recetas**Mayonesa**

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Aceite de cocina	250 g	Mídalo por gramos, no por mililitros
Huevo	1 unidad	Debe estar a temperatura ambiente
Sal	1 cda.	Para el sabor
Azúcar	1 cda.	Para el sabor
Mostaza	1 cda.	Para el sabor
Pimienta	1 pizca	
Vinagre de uva	15 g	Se puede usar otro vinagre, pero no esencia de vinagre

Preparación:

Ponga todos los ingredientes en el vaso medidor [12]. Coloque el batidor [6] en la base del vaso medidor [12] y mantenga ambos ligeramente inclinados. Trabaje muy lentamente con el batidor [6] al máximo nivel **(MAX)** y con suaves movimientos de vaivén hacia arriba. A continuación, sazonar con sal y pimienta al gusto.

Lassi de mango

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Mango	125 g	Se recomienda emplear un mango maduro.
Yogur	125 g	Para hacer una variante vegana, puede utilizar yogur de soja o de coco.
Bebida de soja	65 ml	
Zumo de limón	1 cda.	
Azúcar	2 cdts.	Como alternativa se puede usar miel o sirope de agave.

Preparación:

En primer lugar se pela el mango y se retira el hueso. A continuación, bata con el batidor [6] la carne del mango cortada en daditos con el resto de ingredientes a velocidad media para obtener un cremoso lassi.

Crema fría de bayas silvestres

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Bayas silvestres congeladas	150 g	También se pueden utilizar otras bayas congeladas
Yogur griego	100 ml	
Nata	50 ml	
Azúcar avainillado	1/2 paquetito	
Miel	1 cda.	

Preparación:

Dosificar las cantidades de yogur y nata en la trituradora. A continuación, añadir las bayas congeladas, la miel y el azúcar avainillado. Triturar al nivel más alto hasta obtener una crema fría.

Pesto de perejil y albahaca

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Albahaca	½ manojo	
Perejil	1 manojo	
Piñones	3 cdas.	
Parmesano	70 g	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	
Aceite de oliva	65 ml	

Preparación:

Lave la albahaca y el perejil. Arranque las hojas del perejil y corte el queso en daditos. A continuación, eche todos los ingredientes en la trituradora y bata a toda velocidad hasta que quede muy fino. Reparta el pesto en dos 2 frascos con tapa roscada y cúbralo con aceite.

Salsa de queso fresco e higos con nueces




Ingredientes	Cantidad	Preparación
Queso fresco	150 g	
Higos secos	3 uds.	
Nueces	25 g	
Miel	1/2 cda.	
Lima	½	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	

Preparación:

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

¡Buen provecho!

11. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos

	<p>Los aparatos marcados con este símbolo tienen que cumplir la directiva europea 2012/19/UE. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos se tienen que desechar independientemente de la basura doméstica en los puntos establecidos para ello por el Estado. Desechando correctamente el aparato cuando deje de usarlo evitará daños al medioambiente y riesgos para su propia salud. Encontrará más información sobre la forma adecuada de desechar el aparato en la administración municipal, en el organismo responsable de la gestión de residuos o en la tienda en la que lo haya adquirido.</p>
	<p>Deseche también el material del embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. El cartón se puede entregar en puntos públicos de recogida para su reciclaje. Los envoltorios y plásticos del embalaje serán recogidos por la empresa de basuras de su localidad para ser eliminados de forma respetuosa con el medioambiente.</p>
 <p>ES/PT</p>	

Información relevante solo para Francia:





«La clasificación, simplificada»




El producto, los accesorios, los productos impresos incluidos y los componentes del embalaje son reciclables. Estos están sujetos a una responsabilidad ampliada del fabricante y se clasifica y recoge por separado.

Información relevante solo para España y Portugal:

Separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos de dichos materiales:



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

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

12. Información sobre la conformidad del aparato



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

Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales vigentes de la República de Serbia.

Puede descargar la declaración UE de conformidad completa desde el siguiente enlace:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

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

13. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

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

Condiciones de garantía

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

Plazo de garantía y reclamaciones legales

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

Volumen de la garantía

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

Procesamiento de la garantía

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

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo [IAN], podrá abrir sus instrucciones de uso.





Servicio

ES

Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 493690_2504



Fabricante

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Índice

1. Utilização adequada.....	122
2. Material fornecido.....	122
3. Dados técnicos	123
3.1 Tempo de funcionamento contínuo.....	123
3.2 Tempo de arrefecimento.....	124
4. Indicações de segurança.....	124
5. Antes da colocação em funcionamento	128
5.1 Ligar o bloco do motor [4] à varinha [6].....	129
5.2 Separar o bloco do motor [4] da varinha [6].....	129
5.3 Ligar/desligar o bloco do motor [4] e a picadora	129
5.4 Ajustar a velocidade	129
5.5 O copo doseador [12]	130
6. Colocação em funcionamento	130
6.1 Operação com varinha [6].....	130
6.1.1 <i>Tabela de tempos de processamento com a varinha [6]</i>	<i>131</i>
6.2 Operação com picadora	131
6.2.1 <i>Tabela de tempos de processamento da picadora</i>	<i>132</i>
7. Limpeza.....	133
8. Armazenamento em caso de não utilização.....	133
9. Resolução de problemas.....	133
10. Receitas.....	134
11. Instruções relativas ao meio ambiente e à eliminação.....	134
12. Observações de conformidade.....	137
13. Informações sobre a garantia.....	137

Muitos parabéns!

Com a compra do conjunto de varinha mágica SilverCrest SSMS 600 G1, seguidamente designado como varinha mágica, escolheu um produto de alta qualidade.

Familiarize-se com a varinha mágica e leia atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento. Em especial, tenha em atenção as indicações de segurança e utilize a varinha mágica apenas como descrito neste manual de instruções e para as áreas de utilização indicadas.

Guarde o presente manual de instruções cuidadosamente. Se entregar a varinha mágica a outra pessoa, entregue também toda a correspondente documentação.

1. Utilização adequada

A varinha mágica é um eletrodoméstico que se destina exclusivamente a triturar e esmagar diferentes alimentos sem ossos. A varinha mágica não pode ser utilizada ao ar livre nem em regiões de clima tropical. Não se destina à utilização numa empresa, ou seja, para fins comerciais. Utilize a varinha mágica exclusivamente em áreas residenciais, para fins privados. Qualquer outra utilização é inadequada. Esta varinha mágica está em conformidade com todas as normas e padrões relevantes relativamente à conformidade CE. A conformidade com estas normas deixa de estar garantida em caso de uma alteração da varinha mágica não consentida pelo fabricante. O fabricante não assume qualquer tipo de responsabilidade por danos ou anomalias resultantes desse procedimento.

Por favor, tenha em atenção os regulamentos ou a legislação vigentes no país de utilização.

2. Material fornecido

Retire a varinha mágica e todos os acessórios da embalagem. Remova todos os materiais que fazem parte da embalagem e verifique se todos os componentes estão intactos e não apresentam danos. Se o material fornecido não estiver intacto ou apresentar eventuais danos, entre em contacto com o fabricante.

- **Bloco do motor com ficha e cabo de alimentação**
- **Varinha**
- **Picadora (copo, lâmina e tampa)**
- **Copo doseador (com a respetiva tampa)**
- **Instruções resumidas (manual de instruções completo disponível online)**

O presente manual de instruções está provido de uma capa desdobrável. No lado interior da capa, estão ilustrados a varinha mágica e todos os elementos de comando com uma numeração. Os números têm o seguinte significado:

Figura A – Varinha mágica

1	Regulador de velocidade
2	Interruptor [velocidade normal]
3	Interruptor TURBO [velocidade rápida]
4	Bloco do motor
5	Botões de desbloqueio
6	Varinha


Figura B – Picadora

7	Tampa do copo [com eixo de acionamento]
8	Lâmina
9	Copo
10	Tampa

Figura C – Copo de medição

11	Tampa do copo de medição
12	Recipiente de medição

3. Dados técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Designação	SilverCrest SSMS 600 GI
Alimentação de tensão	220 - 240 V~ [corrente alternada], 50-60 Hz
Consumo energético	600 W
Consumo energético no estado desligado	0,24 W
Tempo de funcionamento contínuo	1 minuto com a varinha [6] 1 minuto com a picadora
Classe de proteção	II 

São permitidas alterações dos dados técnicos, assim como do design, sem qualquer aviso prévio.



O utilizador não precisa de tomar qualquer medida para alternar o produto entre 50 e 60 Hz. O produto adequa-se tanto a 50 como a 60 Hz.

3.1 Tempo de funcionamento contínuo

O tempo de funcionamento contínuo indica durante quanto tempo é possível trabalhar com a varinha mágica sem que o motor sobreaqueça e seja danificado. O tempo de funcionamento contínuo da varinha mágica é de 1 minuto quando se utiliza a varinha [6] ou a picadora.

Não utilize a varinha mágica [6] e a picadora durante mais de 30 segundos ininterruptos para alimentos muito firmes ou muito duros [por exemplo, carne].

3.2 Tempo de arrefecimento

Após o tempo de utilização máximo de 1 minuto com a varinha [6] ou a picadora, deixe a varinha mágica arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos. Apenas então deverá prosseguir a operação iniciada.

4. Indicações de segurança

Antes de utilizar pela primeira vez o aparelho, leia atentamente as instruções que se seguem e tenha em atenção todas as advertências, mesmo que esteja familiarizado com o manuseamento de aparelhos eletrónicos e eletrodomésticos. Guarde o presente manual de instruções cuidadosamente para referência futura. Caso venda ou entregue o aparelho a terceiros, entregue também o presente manual de instruções. Este é parte integrante do aparelho.

Explicação dos símbolos utilizados



PERIGO! Esta palavra-sinal designa um perigo com um grau de risco elevado. Se não for evitado, tem como consequência a morte ou ferimentos graves.



AVISO! Esta palavra-sinal designa um perigo com um grau de risco médio. Se não for evitado, pode ter como consequência a morte ou ferimentos graves.



PERIGO! Este símbolo sinaliza perigos para a saúde até perigo de morte e/ou danos materiais devido a choque elétrico.



Perigo de incêndio! Este símbolo alerta para o perigo de incêndio, caso as instruções não sejam respeitadas.



Este símbolo indica que o bloco do motor [4] não pode ser mergulhado em água.



Este símbolo sinaliza peças que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.



Este símbolo sinaliza produtos cuja composição físico-química foi testada e que foram considerados como sendo inofensivos para a saúde quando em contacto com alimentos, de acordo com os requisitos do Regulamento [CE] n.º 1935/2004.



Este símbolo sinaliza outras indicações de cariz informativo referentes ao tema.



Este símbolo no copo doseador [12] indica a quantidade máxima de líquido que pode ser processada no copo doseador [12] sem que o conteúdo transborde.



Endereço do fabricante

Utilização indevida previsível

- Utilize a varinha mágica adequadamente. Uma utilização incorreta do aparelho pode resultar em fermentos.
- A varinha mágica não pode ser usada para triturar alimentos muito duros. Contam-se entre eles, por ex., alimentos congelados, grãos de café, cereais e especiarias. Também não é possível processar chocolate.
- Não podem ser processados outros produtos além de alimentos. A varinha mágica pode ficar danificada.
- A varinha mágica não deve ser operada em vazio, mas apenas em combinação com alimentos adequados. Um funcionamento em vazio prolongado pode danificar a varinha mágica.

Segurança dos utilizadores

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. A varinha mágica e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos fora do alcance das crianças. Certifique-se de que as crianças são vigiadas e não brincam com este aparelho. Em especial, mantenha a varinha mágica [6] e a lâmina [8] afastadas das crianças, para garantir que não existe o perigo de estas se ferirem.



PERIGO! O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe risco de asfixia. Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou

conhecimentos nesta matéria, se as mesmas forem supervisionadas ou instruídas no âmbito de uma utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos daí resultantes.

- As crianças não podem brincar com o aparelho.



PERIGO! Perigo de ferimentos

- Antes da substituição de acessórios ou peças complementares que se movem durante a operação, o aparelho tem de ser desligado e desconectado da rede.
- Desligue a varinha mágica da corrente quando a quiser montar, desmontar ou limpar. O mesmo deve ser feito se não for utilizada ou em caso de tempestades. Existe perigo de ferimentos!
- Aguarde que a lâmina da varinha [6] pare antes de retirar o bloco do motor [4]. Nunca agarre na lâmina em rotação. Existe perigo de ferimentos!
- Aguarde que a lâmina [8] da picadora pare antes de retirar o bloco do motor [4]. Nunca agarre na lâmina em rotação. Existe perigo de ferimentos!
- Cuidado ao limpar a varinha mágica! A lâmina da varinha mágica [6] e a lâmina [8] da picadora são extremamente afiadas! Existe perigo de ferimentos!
- Depois de desligar a varinha, aguarde que a lâmina da varinha [6] pare antes de retirar a varinha mágica dos alimentos. Existe perigo de ferimentos!
- Nunca agarre na lâmina em rotação da varinha [6]. Não coloque nenhum objeto na lâmina e mantenha vestuário largo e cabelos compridos afastados da lâmina em rotação. Existe perigo de ferimentos!
- Nunca agarre na lâmina [8] em rotação da picadora. Existe perigo de ferimentos!
- Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no copo [9] ou no copo doseador [12], pois podem respingar para fora do aparelho devido a evaporação repentina.



PERIGO de choque elétrico

- Só deverá ligar a varinha mágica à corrente elétrica quando o bloco do motor [4] e a varinha [6] ou a picadora estiverem montados. Existe perigo de choque elétrico!
- Ligue a varinha mágica apenas a uma tomada elétrica devidamente instalada e facilmente acessível, cuja tensão de alimentação corresponda à indicada na placa de características. Após a ligação, a tomada tem de permanecer facilmente acessível, para ser possível desligar rapidamente a ficha em caso de emergência.
- Nunca utilize a varinha mágica perto de uma banheira, um chuveiro ou um lavatório cheio.
- O cabo de alimentação e a ficha não podem sofrer danos.
- Se o cabo de ligação à rede deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu serviço de apoio ao cliente ou uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar perigos.
- Nunca abra a carcaça do bloco do motor [4], pois no seu interior não existem peças sujeitas a manutenção. Se o corpo for aberto, existe perigo de choque elétrico.
- Caso se verifique a formação de fumo, ruídos ou odores estranhos, retire imediatamente a ficha da tomada elétrica. Nestes casos, a varinha mágica não pode continuar a ser utilizada até ser submetida a uma verificação por parte de um técnico especializado. Jamais inale o fumo de um aparelho que eventualmente esteja a arder. Caso tenha inalado fumo, procure um médico. A inalação de fumo pode ser prejudicial para a saúde. Existe perigo de ferimentos!
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser danificado pelo contacto com arestas afiadas ou superfícies quentes. O cabo de alimentação não pode ser entalado nem esmagado. Puxe o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.

O cabo de alimentação deve ser sempre disposto de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar nele. Existe perigo de ferimentos!

- Sempre que seja deixado sem supervisão, no caso de avarias, antes da montagem ou desmontagem dos componentes ou da limpeza, o aparelho tem de ser sempre desligado da corrente. Existe perigo de choque elétrico!



Nunca mergulhe o bloco do motor [4] em água e não permita qualquer infiltração de líquidos na carcaça do bloco do motor [4].

- Caso haja infiltração de líquidos na carcaça do bloco do motor [4], deve retirar imediatamente a ficha da tomada e contactar o serviço de apoio ao cliente. Existe perigo de choque elétrico!
- Nunca segure o bloco do motor [4], o cabo de alimentação nem a ficha com as mãos molhadas. Existe perigo de choque elétrico!
- Desligue a varinha mágica da corrente imediatamente após a utilização. Só com a ficha retirada da tomada o aparelho é desligado da corrente. Existe perigo de choque elétrico!



PERIGO de incêndio

Após o tempo de utilização máximo de 1 minuto com a varinha [6] ou a picadora, deixe a varinha mágica arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos.

Apenas então deverá prosseguir a operação iniciada. Existe perigo de incêndio.

5. Antes da colocação em funcionamento

Retire a varinha mágica e todos os acessórios da embalagem e verifique se o fornecimento está completo. Remova todas as películas de proteção. Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-o de forma ecológica.

Antes da primeira utilização, a varinha mágica tem de ser meticulosamente limpa, tal como descrito no capítulo "Limpeza".

Monte a varinha mágica depois de as peças limpas estarem completamente secas:

Existe uma marcação de seta (▼) no bloco do motor [4].
Existe também uma marcação de seta (▲) na varinha [6] e na tampa do copo [7].
É possível ligar o bloco do motor [4] à varinha [6] ou à picadora se as marcações de seta apontarem uma para a outra, como mostra a figura ao lado.





5.1 Ligar o bloco do motor [4] à varinha [6]

- Coloque o bloco do motor [4] na varinha [6] de modo a que as marcações de setas apontem uma para a outra.
- Pressione agora o bloco do motor [4] na varinha [6] até que encaixe de forma audível.

5.2 Separar o bloco do motor [4] da varinha [6]

- Mantenha premidos os botões de desbloqueio [5] no bloco do motor [4] e solte a varinha [6].

5.3 Ligar/desligar o bloco do motor [4] e a picadora

- Coloque o copo [9] sobre uma superfície plana e seca.
- Agora, coloque cuidadosamente a lâmina [8] no suporte da lâmina dentro do copo [9]. Rode-a um pouco quando a colocar e certifique-se de que desliza para baixo até ao fundo do suporte da lâmina. É normal que a lâmina [8] não fique completamente assente no suporte da lâmina nesta altura. A lâmina [8] só está corretamente colocada quando a tampa do copo [7] estiver montada.
- Coloque os alimentos a picar no copo [9]. Tenha em atenção os símbolos de quantidades máximas de enchimento de 500 ml  para alimentos e de 300 ml  para líquidos.
- Coloque agora a tampa do copo [7] sobre o copo [9] com um movimento ligeiro, até que fique plana no rebordo superior do copo [9] e a lâmina [8] encaixe corretamente na tampa do copo [7]. Se não conseguir colocar corretamente a tampa do copo [7], rode-a ligeiramente de um lado para o outro. Segure agora no copo [9] com uma mão e rode a tampa [7] o mais possível para a esquerda a fim de fixar a tampa do copo [7] ao copo [9].
- Coloque o bloco do motor [4] na tampa do copo [7] de modo a que as respetivas marcações de seta apontem uma para a outra.
- Pressione agora o bloco do motor [4] sobre a tampa do copo [7] até que encaixe de forma audível.

A picadora está pronta a ser utilizada.

- Para retirar novamente o bloco do motor [4] após a utilização da picadora, mantenha premidos os botões de desbloqueio [5] do bloco do motor [4] e solte-o da tampa do copo [7].



Se quiser guardar os alimentos no copo [9], utilize a tampa incluída [10]. Se necessário, retire primeiro a tampa do copo [7] e a lâmina [8].

5.4 Ajustar a velocidade

Com o regulador de velocidade [1] no bloco do motor [4], pode ajustar progressivamente a velocidade da varinha mágica. Isso permite-lhe definir a velocidade ideal para cada alimento a processar.


- Desloque o regulador de velocidade [1] no sentido de "MAX" para aumentar a velocidade.

- Desloque o regulador de velocidade [1] no sentido de "MIN" para diminuir a velocidade. O ajuste de velocidade apenas é possível se operar a varinha mágica com o interruptor [2] para velocidade normal. Usando o interruptor TURBO [3], a velocidade de processamento máxima fica imediatamente disponível.

5.5 O copo doseador [12]

- Pode medir líquidos até 700 ml com o copo doseador [12] fornecido.
- Também pode utilizar o copo doseador [12] para processar os alimentos quando utiliza a varinha [6].



Se usar o copo doseador [12] para processamento, apenas pode encher uma quantidade máxima de 300 ml . De outra forma, o líquido pode escapar ou ser projetado do copo doseador [12].

6. Colocação em funcionamento

A varinha mágica é adequada para as seguintes áreas de utilização:

- Triturar e esmagar legumes e frutas em sopas e molhos
- Misturar bebidas
- Fazer batidos
- Fazer maionese ou misturar sobremesas



Recomendamos que ajuste a velocidade da varinha mágica aos alimentos a processar. Quando utilizar a varinha [6] e a trituradora, selecione uma baixa velocidade para os alimentos macios e uma velocidade mais elevada ou TURBO para os alimentos mais duros.

6.1 Operação com varinha [6]

Procure colocar os alimentos a triturar num recipiente estreito e alto, com fundo plano. É a forma ideal de obter um puré uniforme. Claro que também é possível usar a varinha numa panela normal.

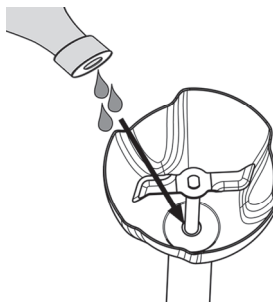
De forma a prevenir ferimentos devido à rotação da lâmina, só deve ligar a varinha mágica quando a varinha [6] estiver bem mergulhada no preparado.

Proceda da seguinte forma:

- Coloque os alimentos a processar numa panela ou um recipiente adequado.
- Introduza verticalmente a varinha [6] no preparado.
- Dependendo das necessidades, ligue a varinha mágica com o interruptor [2] e selecione uma velocidade adequada com o regulador de velocidade [1]. Em alternativa, se quiser usar logo a velocidade máxima, pode ligar a varinha mágica com o interruptor TURBO [3]. Mantenha o botão escolhido premido durante o processo de mistura ou trituração. Se a varinha [6] ficar presa ao fundo do recipiente, liberte o botão por momentos e depois continue.
- Para conseguir um processamento uniforme dos alimentos, mova ligeiramente a varinha mágica de um lado para o outro, enquanto os passa.
- Quando tiver o resultado pretendido, liberte o interruptor [2] ou o interruptor TURBO [3] ainda enquanto a varinha [6] estiver no preparado.
- Aguarde que a lâmina pare antes de retirar a varinha [6] do puré.



Caso constate, durante o funcionamento, ruídos incomuns, p. ex. rangidos ou semelhante, coloque uma pequena quantidade de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento da varinha [6]. Consulte também o gráfico adjacente [imagem de ícone].



Para facilitar a limpeza, imediatamente após a utilização, coloque a varinha [6] num recipiente com água limpa e prima brevemente várias vezes o interruptor [2].

6.1.1 Tabela de tempos de processamento com a varinha [6]

A tabela a seguir destina-se a servir de guia para o processamento de diferentes alimentos. Siga os tempos de processamento recomendados para evitar o sobreaquecimento da varinha mágica. Se não tiver alcançado o resultado pretendido neste período, interrompa o processamento e deixe o motor arrefecer. Em seguida, pode continuar o processamento.




Após o tempo de utilização máximo da varinha [6] de até 1 minuto, deixe a varinha mágica arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos.

Allimentos	Quantidade recomendada	Velocidade:	Tempo de processamento:
Fruta, legumes	100 - 200 g	Nível MIN a MAX ou TURBO*	30 - 60 segundos
Sopas, molhos, comida para bebé	100 - 400 ml	Nível MIN a MAX ou TURBO*	60 segundos
Bebidas lácteas, batidos	100 - 1000 ml	Nível MIN a MAX ou TURBO*	60 segundos



*: Ajuste a velocidade de acordo com a consistência pretendida.



Se usar o copo doseador [12] para processamento, apenas pode encher uma quantidade máxima de 300 ml . De outra forma, o líquido pode escapar ou ser projetado do copo doseador [12]. Se utilizar quantidades maiores, certifique-se de que utiliza um recipiente de mistura adequado à quantidade a ser processada.

6.2 Operação com picadora



Tenha em atenção os símbolos de quantidades máximas de enchimento de 500 ml  para alimentos e de 300 ml  para líquidos. Para medir a quantidade correta de líquido com a ajuda da escala aplicada, a lâmina [8] tem de estar colocada durante o processo de medição.

Depois de montar a picadora e de a ligar ao bloco do motor [4]:

- Insira a ficha numa tomada elétrica.
- Mantenha o interruptor [2] premido para processar o preparado a uma velocidade normal. Regule a velocidade conforme necessário através do regulador de velocidade [1] ou utilize o interruptor TURBO [3] para ativar diretamente a velocidade máxima.



Segure firmemente a picadora com uma mão e acione os interruptores [2, 3] com a outra mão. Nunca desligue o bloco do motor [4] da tampa do copo [7] enquanto estiver a acionar os interruptores [2, 3].

Solte o interruptor premido [2, 3] quando estiver satisfeito com o resultado do processamento dos alimentos.

6.2.1 Tabela de tempos de processamento da picadora

A tabela a seguir destina-se a servir de guia para o processamento de diferentes alimentos. Siga os tempos de processamento recomendados para evitar o sobreaquecimento da varinha mágica. Se não tiver alcançado o resultado pretendido neste período, interrompa o processamento e deixe o motor arrefecer. Em seguida, pode continuar o processamento.



Após o tempo de utilização máximo da picadora de 1 minuto, deixe a varinha mágica arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos.

Alimentos	Quantidade [máx.]	Velocidade:	Tempo de processamento:
Cebolas **	200 g	Nível MIN	5 vezes 1 segundo de funcionamento contínuo, agitar a meio
Alho	25 dentes	Nível MIN a MAX*	aprox. 15 segundos
Cenouras	200 g	Nível MIN a MAX*	aprox. 15 segundos
Amêndoas/avelãs	200 g	Nível TURBO	aprox. 20 segundos
Nozes	200 g	Nível médio *	aprox. 15 segundos
Parmesão/queijo duro	250 g	Nível TURBO	aprox. 30 segundos
Salsa **	30 g	Nível TURBO	5 vezes 1 segundo de funcionamento contínuo, agitar a meio
ervas frescas **	40 g	Nível TURBO	6 vezes 1 segundo de funcionamento contínuo, agitar a meio

*: Ajuste a velocidade de acordo com a consistência pretendida.

** : Ao processar estes alimentos, agite, sacuda ou bata no copo [9] entre os processos de funcionamento contínuo descritos, de modo a levar os alimentos ainda não processados para a área da lâmina e obter resultados ideais.

7. Limpeza



Perigo de fermentos! Cuidado ao limpar a varinha mágica! A lâmina da varinha [6] é extremamente afiada!



Aviso em relação a danos materiais! Para a limpeza, não utilize produtos de limpeza que riscuem ou sejam abrasivos nem materiais que riscuem [p. ex., esfregões de metal]. Caso contrário, a varinha mágica pode ser danificada.



Recomenda-se a limpeza da varinha [6] ou da lâmina [8] logo após o uso, de forma a evitar que os resíduos dos alimentos processados fiquem ressequidos. Deverá passar a varinha [6] ou a lâmina [8] imediatamente por água limpa, sobretudo após o processamento de alimentos muito salgados.

- Retire a ficha da tomada elétrica.
- Retire a varinha [6] do bloco do motor [4].
- Retire a lâmina [8] do copo [9].
- Limpe o bloco do motor [4] e a tampa do copo [7] com um pano de cozinha ligeiramente húmido. Se houver sujidade persistente, coloque um pouco de detergente no pano húmido. De seguida, seque bem as peças. Uma limpeza no lava-louça provocaria danos irreparáveis!
- Pode lavar a varinha [6], a lâmina [8], o copo [9], a tampa [10], o copo doseador [12] e a tampa do copo doseador [11] no lava-louça. Após a limpeza, enxague muito bem com água corrente abundante para remover os restos de detergente. De seguida, seque bem as peças.
- Em alternativa, pode também lavar a lâmina [8], o copo [9], a tampa [10], o copo doseador [12] e a tampa do copo doseador [11] na máquina de lavar loiça.

8. Armazenamento em caso de não utilização

Caso não vá utilizar a varinha mágica durante um período de tempo mais prolongado, limpe-a como descrito no capítulo "Limpeza". Guarde a mesma num local seco e limpo, fora do alcance das crianças.

9. Resolução de problemas

Se alguma vez a varinha mágica não funcionar como habitualmente, tente primeiro resolver o problema com a ajuda das informações seguintes. Se o erro persistir depois de ter seguido os conselhos abaixo, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

A varinha mágica não funciona

- A ficha não está inserida na tomada. Insira a ficha numa tomada elétrica.
- A tomada elétrica está avariada. Experimente o aparelho noutra tomada que saiba estar em ordem.

A lâmina não gira/gira com dificuldades

- O bloco do motor [4] e a varinha [6] ou a picadora não estão montados corretamente. Desligue o aparelho da corrente e verifique a montagem.
- Há um obstáculo no recipiente de mistura ou no copo [9]? Elimine-o.
- Os alimentos misturados são demasiado duros ou firmes.

10. Receitas

Maionese

Ingredientes	Quantidade	Nota
Óleo alimentar	250 g	Medir impreterivelmente em gramas e não mililitros
Ovo	1 unidade	Deve impreterivelmente estar à temperatura ambiente
Sal	1 colher de chá	Para dar sabor
Açúcar	1 colher de chá	Para dar sabor
Mostarda	1 colher de chá	Para dar sabor
Pimenta	1 pitada	
Vinagre de uva	15 g	Também se pode usar outro vinagre, mas não essência de vinagre!

Preparação:

Coloque todos os ingredientes no copo doseador [12]. Coloque depois a varinha [6] na base do copo doseador [12] e segure o copo doseador [12] e a varinha [6] num ângulo ligeiro. Então, utilize a varinha [6] muito lentamente no nível máximo **(MAX)**, em suaves movimentos de balanço para cima. Em seguida, tempere com sal e pimenta a gosto.

Lassi de manga

Ingredientes	Quantidade	Nota
Manga	125 g	Idealmente, uma manga pré-maturada.
Iogurte	125 g	Para uma variante vegana, pode utilizar iogurte de soja ou coco.
Bebida de soja	65 ml	
Sumo de limão	1 colher de chá	
Açúcar	2 colheres de chá	Em alternativa, utilize mel ou sumo concentrado de agave.

Preparação:

Primeiro, descasque a manga e retire o caroço. De seguida, misture a polpa aos cubos com os outros ingredientes com a varinha [6] a uma velocidade de rotação média, até obter um lassi cremoso.

Creme frio de frutos silvestres

Ingredientes	Quantidade	Nota
Bagas silvestres congeladas	150 g	Podem também ser utilizadas outras bagas congeladas
Iogurte grego	100 ml	
Natas	50 ml	
Açúcar baunilhado	1/2 pacote	
Mel	1 colher de sopa	

Preparação:

Meça o iogurte e as natas na picadora. Em seguida, adicione as bagas congeladas, o mel e o açúcar baunilhado. Agora, misture na velocidade mais elevada até obter um creme frio.

Pesto de salsa e manjeriço

Ingredientes	Quantidade	Nota
Manjeriço	½ molho	
Salsa lisa	1 molho	
Pinhões	3 colheres de sopa	
Parmesão	70 g	
Sal	1 pitada	
Pimenta	1 pitada	
Azeite	65 ml	

Preparação:

Lave o manjeriço e a salsa. Arranque as folhas da salsa e corte o queijo aos cubos. Em seguida, coloque todos os ingredientes na picadora e misture na velocidade máxima até ficar homogéneo. Distribua o pesto por 2 frascos e cubra com um pouco de azeite.

Dip de queijo fresco e figos com nozes
















Ingredientes	Quantidade	Nota
Queijo fresco	150 g	
Figos secos	3 unidades	
Nozes	25 g	
Mel	1/2 colher de sopa	
Lima	½	
Sal	1 pitada	
Pimenta	1 pitada	




Preparação:

Pique finamente as nozes. Misture o sumo da meia lima, o queijo fresco, o mel, os figos secos, o sal e a pimenta com a picadora a uma velocidade de rotação lenta, até formar uma massa cremosa. Por fim, incorpore as nozes finamente picadas.

Bom proveito!

11. Instruções relativas ao meio ambiente e à eliminação

	<p>Os aparelhos identificados com este símbolo estão abrangidos pela diretiva europeia 2012/19/UE. Todos os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico, utilizando os pontos de recolha legalmente previstos para o efeito. Através da eliminação correta do dispositivo usado evitam-se danos para o meio ambiente, assim como perigos para a própria saúde. Poderá obter mais informações relativamente à eliminação correta do dispositivo usado junto da administração municipal, das entidades de gestão de resíduos ou na loja onde adquiriu o dispositivo.</p>
	<p>Elimine também a embalagem de forma ecológica. As embalagens de cartão podem ser entregues nos postos de recolha de resíduos de papel ou em locais de recolha públicos para serem recicladas. As películas e os plásticos do material fornecido são recolhidos pela empresa de gestão de resíduos local e eliminados de forma não nociva para o ambiente.</p>
 <p>ES/PT</p>	
<p>Apenas relevante para França:</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">  <p>FR</p>  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p>  </div> </div> <p><small>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small></p> </div>	
<p>"Simplificação da separação de resíduos "</p>	
<p>O produto, os acessórios, os materiais impressos fornecidos e os componentes da embalagem são recicláveis. Estes estão sujeitos à responsabilidade alargada do produtor e são alvo de triagem e recolha em separado.</p>	
<p>Apenas relevante para Espanha e Portugal:</p>	
<p>Separe o material de embalagem e coloque-o nos respetivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos aplicados:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>AMARELO AMARELO</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>AZUL</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>VERDE</p> </div> </div>
	<p>Na separação dos resíduos, tenha em atenção a marcação dos materiais de embalagem; estes estão identificados com abreviaturas [a] e números [b] com o seguinte significado:</p>
	<p>1-7: plásticos / 20-22: papel e cartão / 80-98: compósitos.</p>

Símbolo	Material	Existente nos seguintes elementos da embalagem deste produto
	Cartão canelado	Embalagem de venda, embalagem interior
	Papel	Papel de seda dentro da embalagem de venda
	Polietileno clorado	Saco de plástico

12. Observações de conformidade



Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. A conformidade foi verificada. O fabricante tem guardados os documentos e as declarações correspondentes.



Este produto cumpre os requisitos das diretivas nacionais da República da Sérvia.

A declaração CE de conformidade completa está disponível para download no seguinte link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Endereço de contacto de acordo com o Regulamento [UE] 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

13. Informações sobre a garantia

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo as normas de qualidade mais rígidas e devidamente verificado antes de ser expedido. A prestação da garantia é válida para falhas de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal e que, por isso, poderão ser consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, baterias ou artigos de vidro. Esta garantia expira se o produto for danificado, incorretamente utilizado ou se não for submetido a manutenção adequada. Para uma utilização correta do produto, devem ser seguidas, de forma precisa, todas as indicações constantes do manual de instruções. Utilizações e manuseamentos expressamente desaconselhados e proibidos no manual de instruções devem ser evitados sem exceções. O produto destina-se exclusivamente a utilização privada e não comercial. O manuseamento abusivo e incorreto, o exercício de violência e intervenções não realizadas pelas nossas filiais de assistência técnica autorizadas resultam na anulação da garantia.

Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.
- Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produto e software de instalação. Com este código QR, acede diretamente à página de apoio ao cliente do LIDL (www.lidl-service.com) e, introduzindo o número de artigo (IAN), pode abrir o seu manual de instruções.



**Serviço**

PT

Telefone: 800849000

E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 493690_2504**Fabricante**

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANHA

