



BLENDER SSMGR 600 A1

NL

BLENDER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

STANDMIXER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

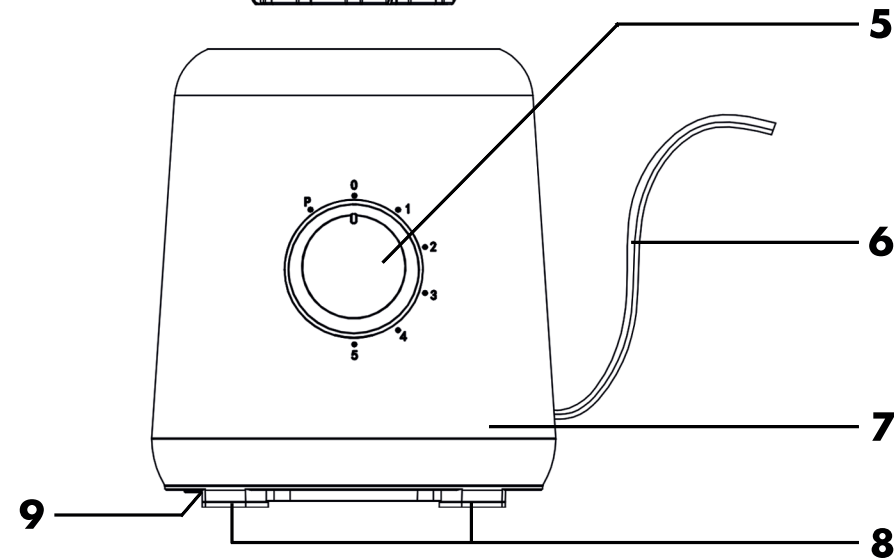
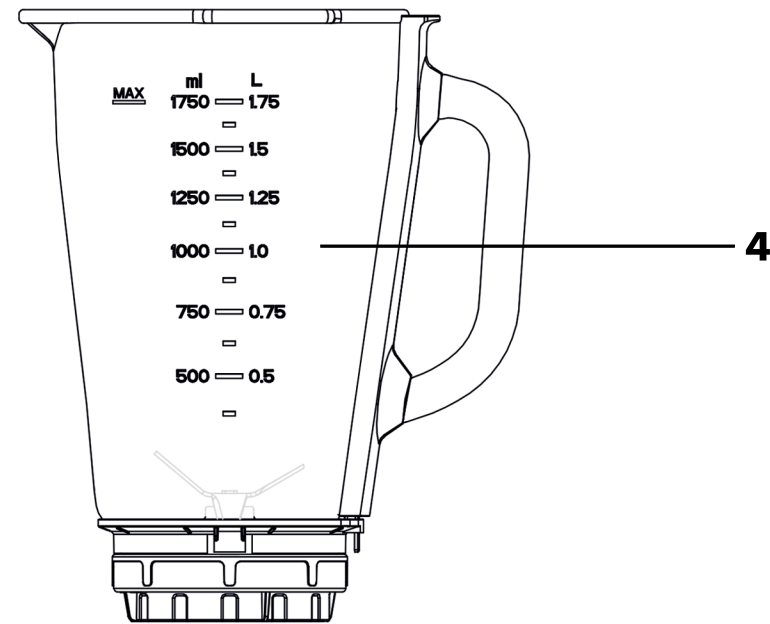
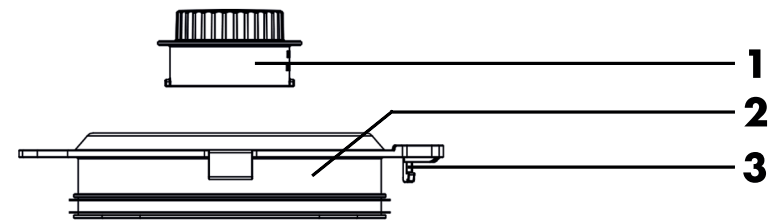
Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
07/2022 - Ident.-No.: SSMGR 600 A1 072022-1

IAN 400861_2204

NL

IAN 400861_2204

NL



Nederlands	2
Deutsch	26

Inhoud

1. Beoogd gebruik	4
2. Inhoud van het pakket	4
3. Bedieningselementen	5
4. Technische specificaties	5
4.1 KB-tijd	5
5. Veiligheidsinstructies	6
6. Copyright	11
7. Voordat u start...	11
8. Aan de slag	12
8.1 De blender monteren	12
9. Gebruik	12
9.1 De blenderkan vullen	12
9.2 De blenderkan op het motorblok plaatsen.....	13
9.3 Aanzetten en snelheid selecteren	14
9.4 De blenderkan vullen terwijl de blender draait.....	14
9.5 De blenderkan van het motorblok halen	14
9.6 Algemene tips over het gebruik van de blender	14
10. Voorbeeldrecepten	15
10.1 Mojo Picón.....	15
10.2 Guacamole	15
10.3 Piña Colada	16
10.4 IJscappuccino.....	16
10.5 Smoothie	16
10.6 Bulgarse Tarator	17
10.7 Tropische shake	17
10.8 Hawaii-mix	17
10.9 Bananenshake	18
10.10 Cosmopolitan	18
10.11 Mayonaise.....	18

11. Reinigen	18
11.1 Het motorblok reinigen.....	19
11.2 Het deksel en de maatbeker reinigen	19
11.3 De blenderkan handmatig reinigen.....	19
11.4 De blenderkan uit elkaar halen en reinigen.....	20
12. Opslag indien niet in gebruik.....	20
13. Problemen oplossen	20
14. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	21
15. Conformiteit.....	23
16. Garantie	24

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest SSMGR 600 A1-blender, hierna 'blender' genoemd, hebt u gekozen voor een kwalitatief hoogwaardig, duurzaam en milieuvriendelijk product.

Het product is grotendeels gemaakt van gerecycled plastic en kan meestal opnieuw worden gerecycled. De beste manier om hulpbronnen te sparen, is het product aan het einde van zijn levensduur op de juiste manier afvoeren.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de blender werkt en lees deze handleiding zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de blender alleen, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de blender aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Deze blender is een huishoudelijk apparaat dat uitsluitend mag worden gebruikt voor het mixen, blenden en pureren van zachte levensmiddelen en het fijnmalen van ijsblokjes. De blender mag niet worden gebruikt voor het fijnhakken en -stampen van noten, zaden of stengels (zonder toevoeging van voldoende vloeistof). De blender mag ook niet worden gebruikt om korrels suiker of zout kleiner te maken. Andere stoffen dan levensmiddelen mogen niet worden verwerkt. De blender mag niet buitenshuis of in tropische klimaten worden gebruikt. De blender is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de blender alleen voor persoonlijke toepassingen in een huiselijke omgeving. Elke andere toepassing komt niet overeen met het beoogde gebruik. De blender voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de blender worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is.

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

2. Inhoud van het pakket

Haal de blender en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.


- **Motorblok met netsnoer en netstekker**
- **Blenderkan met messen**
- **Maatbeker**
- **Deksel**
- **Deze handleiding**

3. Bedieningselementen

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Op de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de blender met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Maatbeker
2	Deksel
3	Veiligheidspal
4	Blenderkan (met schaalverdeling en messen)
5	Draaischakelaar
6	Netsnoer
7	Motorblok
8	Antislipvoetjes
9	Kabelspoel (aan de onderzijde van het motorblok)

4. Technische specificaties

Stroomvoorziening	220- 240 V~ (AC-spanning), 50 Hz
Stroomverbruik	600 W
KB-tijd (kortstondig bedrijf)	3 minuten
Snelheidsniveaus	5
Beschermingsklasse	II 
Afmetingen (B x H x D)	ongeveer 21 x 41,5 x 17,5 cm
Gewicht	ongeveer 3,35 kg
Max. vulvolume	1,75 liter

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

4.1 KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang de blender kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de opgegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld, totdat de motor weer op kamertemperatuur is.

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze maakt deel uit van het apparaat.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid en het risico van overlijden en/of het risico van schade aan de eigendommen als gevolg van een elektrische schok.



Brandgevaar! Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.



Dit symbool wijst erop dat u het motorblok (7) nooit in water mag onderdompelen.



De blender is alleen geschikt voor gebruik in droge ruimten binnenshuis.



Dit symbool betekent dat de betreffende onderdelen vaatwasmachinebestendig zijn.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysieke en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.



Adres van de fabrikant



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!

OPEN HET APPARAAT NIET!

Voorspelbaar onjuist gebruik

- Gebruik de blender zoals bedoeld. Onjuist gebruik van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
- De blender mag niet worden gebruikt voor het fijnhakken van zeer harde levensmiddelen.
- Niet-voedingsmiddelen mogen niet worden verwerkt. Dit kan de blender beschadigen.

Persoonlijke veiligheid

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de blender en het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen onder toezicht staan en niet met dit apparaat spelen.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis over het gebruik van het apparaat, mits er toezicht aanwezig is of ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's hebben begrepen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.



GEVAAR! Risico op letsel

- Controleer vóór elk gebruik of de blender perfect werkt. Gebruik de blender niet bij zichtbare schade. Dit geldt met name voor het netsnoer (6), het motorblok (7) en de blenderkan (4).
- Open het deksel (2) nooit terwijl de blender draait, anders kunnen roterende stukjes voedsel met grote kracht worden uitgeworpen.
- Reik nooit met uw handen in de blenderkan (4) terwijl de blender draait; het mes is zeer scherp en draait snel.

- Steek nooit bestek of ander roergerei in de blenderkan (4) terwijl de blender draait, aangezien de messen zeer snel roteren en aanzienlijke schade en letsel kunnen veroorzaken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de blender, he legen van de blenderkan (4) en het reinigen van het apparaat. De messen zijn zeer scherp.
- Schakel de blender altijd uit voordat u de blenderkan (4) van het motorblok (7) haalt.
- Schakel de blender altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die draaien als ze in gebruik zijn.
- Schakel de blender altijd uit en wacht tot u de motor stopt voordat u de blenderkan (4) van het motorblok (7) haalt.



GEVAAR! Risico op elektrische schok

- Sluit de blender alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.
- Gebruik de blender nooit in de buurt van een badkuip, een douche of een gootsteen vol water.
- Het netsnoer en de netstekker mogen niet beschadigd zijn.

- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.
- Open nooit de behuizing van het motorblok (7). Dit bevat geen onderdelen die kunnen worden vervangen. Als u de behuizing opent, kunt u worden blootgesteld aan een elektrische schok.
- Als u merkt dat de blender rook of vreemde geluiden of geuren produceert, trekt u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. In dat geval mag u de blender pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. Het inademen van rook kan slecht zijn voor uw gezondheid, er is kans op letsel!
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Knijp niet in het netsnoer of plet dit niet. Trek het netsnoer altijd los aan de stekker en nooit aan het snoer zelf. Leg het netsnoer altijd zo neer dat niemand erover kan struikelen. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt, of als er een probleem met het apparaat is. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.



Dompel het motorblok (7) nooit onder in water en laat geen vloeistof binnendringen in de behuizing van het motorblok (7).

- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het motorblok (7) terechtkomen, trek dan de netstekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Raak het motorblok (7), het netsnoer of de netstekker nooit met natte handen aan. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Koppel de blender onmiddellijk na gebruik los van het stroomnet. Het apparaat is alleen spanningsloos als de netstekker uit het stopcontact is getrokken. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Laat de blender niet zonder toezicht draaien, zodat u snel kunt reageren bij gevaar.



RISICO op oververhitting en brand

- Laat de blender alleen werken met een volle blenderkan (4), nooit met een lege blenderkan.
- Gebruik het apparaat niet in direct zonlicht of in de buurt van verwarmingstoestellen (kachels, fornuizen, ovens, enz.).

6. Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

7. Voordat u start...

Haal de blender en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

Reinig de blender grondig voor het eerste gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

8. Aan de slag

8.1 De blender monteren




WAARSCHUWING!


- Gebruik het apparaat alleen in droge, gesloten ruimten. Gebruik het nooit buiten.
 - Plaats de blender enkel op een vlak en stabiel oppervlak. Als de blender niet op een vlak oppervlak wordt geplaatst, kan de blender omvallen, hetgeen tot schade aan eigendommen en letsel kan leiden.
 - Controleer of het netsnoer (6) niet op het werkoppervlak ligt, anders zou de blender kunnen kantelen of van het werkoppervlak kunnen vallen als u er per ongeluk aan trekt.
1. Wikkel het netsnoer (6) af tot de gewenste lengte en leid het door de uitsparing onder het motorblok (7).
 2. Plaats het motorblok (7) op een vlak, droog en anti-slipoppervlak. Steek de stekker van het netsnoer (6) nog niet in het stopcontact!


9. Gebruik

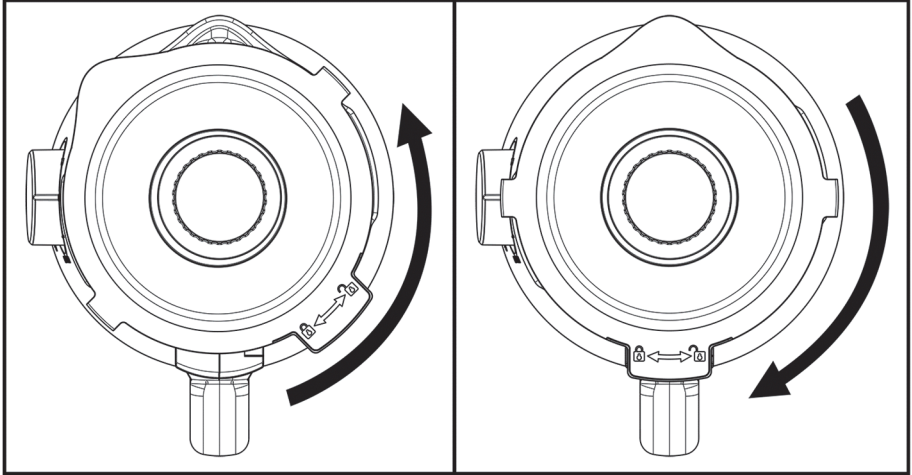
9.1 De blenderkan vullen

1. Verwijder het deksel (2) en de maatbeker (1) van de blenderkan (4). Draai hiertoe het deksel (2) voorzichtig tegen de klok in naar  totdat de vergrendelingen op de rand van het deksel (2) zichtbaar zijn en til het deksel omhoog van de blenderkan (4) af.
2. Plaats de gewenste ingrediënten in de blenderkan (4). De onderstaande tabel geeft een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. U kunt de hoeveelheid ook schatten als er geen geschikte markering op de blenderkan (4) staat.

Voedsel	Aanbevolen hoeveelheid	Aanbevolen niveau	Aanbevolen verwerkingstijd
Smoothies, milkshakes, yoghurt	ongeveer 1200 ml	2 - 5	60 - 90 seconden
Vloeistoffen	ongeveer 1750 ml	1 - 3	60 seconden
Groentesoep	ongeveer 1450 ml	3 - 5	3 minuten
Babyvoeding	ongeveer 700 g	5	3 minuten
Ijsblokjes	ongeveer ¼ van vulvolume	P	15 - 20 x

3. Plaats het deksel (2) terug op de blenderkan (4). Draai hiertoe het deksel (2) eerst voorzichtig tegen de klok in naar  totdat de vergrendelingen op de rand van het deksel (2) in de uitsparingen op de blenderkan (4) vallen.

Druk het deksel (2) op de blenderkan (4) en draai het deksel (2) voorzichtig met de klok mee naar  totdat dit op zijn plaats vastzit. Zorg er ook voor dat de veiligheidspal (3) ook in de uitsparing valt op de handgreep van de blenderkan (4).



9.2 De blenderkan op het motorblok plaatsen



WAARSCHUWING!

Als de draaischakelaar (5) op één van de verschillende standen staat, gaat de blender draaien zodra u de blenderkan (4) op het motorblok (7) plaatst en het deksel (2) sluit.

1. Als de stekker van het netsnoer in het stopcontact zit, trekt u deze eruit.
2. Controleer of de draaischakelaar (5) van de blender op 0 staat.
3. Plaats de blenderkan (4) op het motorblok (7). Let erop dat het handvat van de blenderkan (4) naar rechts wijst. De pijl ▼ onderaan de blenderkan (4) moet naar de pijl ▲ op het motorblok (7) wijzen. Draai indien nodig de blenderkan (4) voorzichtig heen en weer totdat de blenderkan (4) op het motorblok (7) valt.
4. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact.

9.3 Aanzetten en snelheid selecteren



DU kunt de blender alleen inschakelen als de blenderkan (4) juist is vastgezet, correct op het motorblok (7) staat en het deksel (2) is gesloten.

Selecteer de gewenste snelheid met behulp van de draaischakelaar (5).

Niveau 1 naar 3	Voor het mixen, blenden of pureren van vloeibare of halfvaste voedingsmiddelen
Niveau 3 naar 5	Voor fijnhakken en voor vastere voedingsmiddelen
P	Voor het malen van ijsklontjes en korte pulsen op hoge snelheid. Ook voor het reinigen van de messen. De draaischakelaar (5) is in deze stand niet vergrendeld om overbelasting van de motor te voorkomen. Gebruik deze stand daarom maar kort.



Als u ijsblokjes wilt fijnmalen, vult u de blenderkan (4) met ijsblokjes niet verder dan ca. ¼ van het vulvolume (u kunt de hoeveelheid ook schatten). anders maakt het apparaat de ijsklontjes niet optimaal klein.

9.4 De blenderkan vullen terwijl de blender draait



WAARSCHUWING!

- Als de blender draait, opent u alleen de maatbeker (1) en niet het gehele deksel (2) van de blenderkan (4). Roterende voeding kan er anders uit vliegen.
- Steek, als de maatbeker (1) open is, nooit bestek of andere voorwerpen in de blenderkan (4). Er bestaat gevaar voor letsell!

Ga als volgt te werk om ingrediënten toe te voegen terwijl de blender draait:

1. Draai de maatbeker (1) met de klok mee en haal deze eruit.
2. Plaats de gewenste ingrediënten in de blenderkan (4).
3. Sluit de maatbeker (1). Plaats hiervoor de maatbeker (1) in het deksel (2) en draai deze met de klok mee.

9.5 De blenderkan van het motorblok halen

1. Zet de draaischakelaar (5) op stand 0. Trek de netstekker uit het stopcontact als u de blender niet meer wilt gebruiken.
2. Wacht tot de motor tot stilstand is gekomen.
3. Haal de blenderkan (4) verticaal van het motorblok (7).

9.6 Algemene tips over het gebruik van de blender

- Als u vaste ingrediënten wilt verwerken, snijdt u ze eerst in kleine stukken (ongeveer 2 tot 3 cm).
- Voor het pureren van vaste ingrediënten voegt u kleine hoeveelheden toe aan de blenderkan (4) via de geopende maatbeker (1).
- Als u vloeibare ingrediënten wilt mengen, begint u met een beetje vloeistof. Voeg vervolgens geleidelijk kleine hoeveelheden vloeistof toe aan de blenderkan (4) via de geopende maatbeker (1).

10. Voorbeeldrecepten

Hieronder staan een aantal veelzijdige recepten die kunnen worden aangepast aan de individuele smaak door bepaalde ingrediënten te vervangen.

10.1 Mojo Picón

Deze pittige paprikasaus is een recept van de Canarische eilanden en wordt geserveerd met gekookte aardappelen in de schil en veel grof zout (Papas arrugadas). Ook lekker bij gegrild vlees of vis.

- 4 rode paprika's
- 1 - 2 chilipepers
- 1 teentje knoflook
- 200 ml olijfolie
- 50 ml witte wijnazijn
- Komijn
- Paprikapoeder (zoet of heet naar persoonlijke smaak)
- Zout

Snijd de paprika in kleine stukjes. Halveer de pepers in de lengte, verwijder de zaden en gooi deze weg. Hak ze fijn. Doe ze in de blenderkan (4), samen met de olie en azijn.

Pel de knoflook; knijp deze uit en voeg toe aan de blenderkan.

Pureer ongeveer een minuut op stand 3.

Breng op smaak met zout, paprikapoeder en komijn en roer de saus kort voor het opdienen opnieuw door.

10.2 Guacamole

Deze uiterst gezonde avocadocrème is populair in heel Zuid-Amerika. Deze groene crème wordt geserveerd bij Mexicaanse nacho's of Argentijnse steak en geeft vele gerechten net dat beetje extra.

- 2 rijpe avocado's
- 2 tomaten
- 2 - 4 teentjes knoflook naar persoonlijke smaak
- ½ limoen of citroen
- Peper en zout

Halveer de avocado's en verwijder de pit. Haal het vrucht vlees met een eetlepel van de schil en hak grof.

Doe de avocado's in de blenderkan (4). Pers de knoflook uit en doe ook in de blenderkan. Pers de limoen of citroen uit en giet het sap in de blenderkan. Pureer ongeveer een minuut op stand 3. Breng op smaak met zout en peper, voeg naar smaak meer limoensap en knoflook toe en roer kort door. Schep de avocadocrème in een kommetje. Snijd de tomaten in kleine stukjes en roer ze met de hand door de avocadocrème. Laat niet te lang staan anders wordt de crème bruin, besprenkel eventueel met citroen- of limoensap.

10.3 Piña Colada

De klassieke Caribische cocktail met ananas en kokos.

Voor 1 cocktail:

- 100 g ijsblokjes
- 5 cl witte rum
- 2 cl donkere rum
- 4 cl room
- 4 cl kokosroom
- 10 cl ananassap

Schep de ijsblokjes in de blenderkan (4) en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten.

Schep het gemalen ijs in een cocktailglas.

Schenk alle andere ingrediënten in de blenderkan (4) en mix op stand 1 en vervolgens op stand 3 totdat het mengsel schuimig is. Schenk dit in het cocktailglas op het ijs. Versier met een schijfje ananas en een cocktailers op de rand van het glas en serveer met een rietje.

10.4 IJscappuccino

- 100 g ijsblokjes
- 1 kop sterke koude koffie
- 1 bolletje vanille-ijs

Schep de ijsblokjes in de blenderkan (4) en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten. Voeg het vanille-ijs toe en meng op stand 3. Voeg de koude koffie toe en meng kort op stand 1. Serveer onmiddellijk.

10.5 Smoothie

4 porties

- 350 g fruit (bijvoorbeeld aardbeien, frambozen, bosbessen of bramen)
- 1 banaan
- 500 ml sinaasappelsap
- 1 eetlepel honing

Was en reinig het fruit, halveer de aardbeien. Snij de banaan in stukjes en schep alle ingrediënten in de blenderkan (4). Meng ongeveer 30 seconden op stand 4. Serveer onmiddellijk.

Tip: Bijzonder lekker in de zomer met bevroren bessen. Hak in dat geval de bessen eerst klein met korte pulsen op stand P, voeg dan de resterende ingrediënten toe en meng kort op niveau 4.

10.6 Bulgaarse Tarator

Verfrissend licht gerecht, bijzonder smakelijk op warme zomerdagen. Serveer met vers brood of aardappelen in de schil.

- 500 g naturel yoghurt
- 400 g komkommer
- 4 teentjes knoflook
- 1 bosje dille
- 50 g walnoten
- 50 ml olijfolie
- 400 ml koud water
- Peper en zout

Hak de walnoothelften met een mes grof op een snijplank. Snijd de komkommers en schep deze in de blenderkan (4) met de yoghurt. Pers de knoflook uit en voeg deze toe. Knip de dille met een schaar fijn boven de blenderkan (4). Pureer alles even op stand 4. Voeg de gehakte noten, water en olijfolie toe en meng opnieuw (stand 2 of 3). Breng op smaak met zout en peper.

Garneer met een takje dille en een walnoothelft.

10.7 Tropische shake

Een verfrissende cocktail voor de zomer.

- 125 g ijsblokjes
- 50 ml sinaasappelsap
- 60 ml papajasap
- 125 ml ananassap
- ½ blikje perziken met sap

Schep de ijsblokjes in de blenderkan (4) en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten. Voeg de overige ingrediënten toe in de blenderkan (4) en mix op stand 3.

10.8 Hawaii-mix

Een bruisende cocktail voor feestjes.

- ¼ l ananassap
- ¼ l rum
- ½ l melk
- 2 eetlepels honing
- 4 bananen

Schil de bananen, doe ze in de blenderkan (4) en mix op stand 2. Voeg de overige ingrediënten toe in de blenderkan (4) en mix op stand 1.

10.9 Bananenshake

De klassieker onder de shakes.

- ½ l melk
- beetje citroensap
- 2 bananen
- Ongeveer 1-2 eetlepels suiker of vanillesuiker (afhankelijk van de smaak en hoe rijp de bananen zijn)

Schil de bananen, doe ze in de blenderkan (4) en mix op stand 2. Voeg de melk, het citroensap en de suiker beetje bij beetje toe en mix tot alles goed gemengd is.

Serveer koud.

10.10 Cosmopolitan

Niet alleen voor de jazzclub.

- 12 ml Cointreau
- 25 ml rode bessensap
- Sap van ½ limoen
- 6 ijsblokjes
- 40 ml wodka

Schep de ijsblokjes in de blenderkan (4) en maal deze met korte pulsen door de blender op stand P te zetten. Voeg de overige ingrediënten toe in de blenderkan (4) en mix op stand 3.

10.11 Mayonaise

- 2 eieren
- 250 ml olie (koolzaad- of zonnebloemolie)
- Optioneel: mosterd en kruiden naar smaak

De eieren en de olie moeten op kamertemperatuur zijn voor het beste resultaat. Breek de eieren in de mengbeker (4) en mix op stand 3. Voeg binnen 90 seconden geleidelijk de olie toe en meng tot een romige mayonaise. Desgewenst voegt u mosterd of andere kruiden toe aan de mayonaise om er meer smaak aan te geven.

11. Reinigen



De blenderkan (4) met deksel (2) en de maatbeker (1) zijn vaatwasserbestendig.



Risico op letsel

Reik nooit in de blenderkan (4); de messen zijn heel scherp.

Wij raden u aan om de blender schoon te maken voor het eerste gebruik en onmiddellijk na elk gebruik, zodat er geen voedselresten in de blenderkan (4) achterblijven.

De snelste en eenvoudigste manier om de blenderkan (4) van binnen te reinigen is om deze even af te spoelen onder de kraan. Ga daarna als volgt te werk:

1. Vul de blenderkan (4) met ca. 750 ml water.
2. Voeg een paar druppels afwasmiddel toe, sluit het deksel (2) en plaats de blenderkan (4) op het motorblok (7).
3. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een stopcontact zet de draaischakelaar (5) een paar keer op P.
4. Spoel de blenderkan (4) na met schoon water.

Dit is in het algemeen voldoende om de messen en de binnenkant van de blenderkan (4) te reinigen. Als het resultaat niet bevredigend is, ga dan te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "De blenderkan handmatig reinigen".

11.1 Het motorblok reinigen



Risico op elektrische schok!

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken van het motorblok (7). Dit kan leiden tot een elektrische schok.
- Giet of spuit geen vloeistoffen op het motorblok (7) en dompel dit niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan leiden tot kortsluiting die elektrische schokken of brand kan veroorzaken.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak van het motorblok (7) kunnen bekrassen. Dit kan schade aan de behuizing van het motorblok (7) veroorzaken.

Reinig het motorblok (7), de kunststof componenten en het netsnoer (6) met een licht vochtige doek. Bij hardnekkig vuil spuit u een beetje afwasmiddel op de vochtige doek. Maak alle onderdelen goed droog.

11.2 Het deksel en de maatbeker reinigen

U kunt het deksel (2) en de maatbeker (1) in de vaatwasser reinigen of afwassen met afwasmiddel en warm water. Spoel alle onderdelen na met schoon water en droog deze grondig.

11.3 De blenderkan handmatig reinigen



Risico op letsel

Reik nooit in de blenderkan (4); de messen zijn heel scherp.

U kunt de blenderkan (4) reinigen met afwasmiddel en warm water. Voor het verwijderen van hardnekkig vuil in de blenderkan (4) gebruikt u een afwasborstel met een lange steel of een flessenborstel.

Spoel de blenderkan (4) daarna af met schoon water en laat deze goed drogen.

Bij hardnekkig vuil kunt u de blenderkan (4) ook als volgt demonteren en schoonmaken.

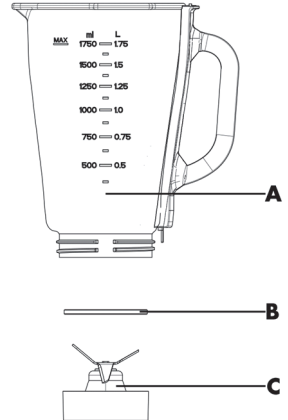
11.4 De blenderkan uit elkaar halen en reinigen



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- De afdichtring (B) is niet vaatwasserbestendig.
- Haal de kunststof voet met het mes (C) niet uit elkaar. Het mes moet altijd op de kunststof voet bevestigd blijven.
- Schroef de kunststof voet met het mes (C) goed vast op de glazen houder (A), anders kan de daarin aanwezige vloeistof gaan lekken.

1. Houd de glazen houder (A) vast zoals hiernaast is afgebeeld. Draai de kunststof voet met het mes (C) rechtersom om deze los te maken en te scheiden van de glazen houder (A). Verwijder de afdichtring (B). Zorg ervoor dat u de afdichtring (B) niet kwijtraakt.
2. Reinig de glazen houder (A) en de kunststof voet met het mes (C) in de gootsteen of de vaatwasmachine. De afdichtring (B) is niet vaatwasserbestendig.
3. Reinig de afdichtring (B) in warm water en afwasmiddel. Spoel de afdichtring (B) daarna af met schoon water en laat deze goed drogen.
4. Plaats de afdichtring (B) na het reinigen weer in de betreffende groef op de kunststof voet met het mes (C). De afdichtring (B) moet nu stevig vastzitten.
5. Draai de kunststof voet met het mes (C) tegen de klok in op de glazen houder (A).



12. Opslag indien niet in gebruik

Als u de blender niet meer nodig hebt, reinigt u deze zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'. Wikkel het netsnoer (6) om de kabelspoel (9) aan de onderzijde en berg de blender op een schone en droge plaats op, buiten het bereik van kinderen.

13. Problemen oplossen

Als uw blender niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline.



De blender werkt niet.






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







Het mes draait niet/langzaam.







- De blenderkan (4) is niet goed geplaatst op het motorblok (7). Plaats de blenderkan (4) goed op het motorblok (7). Raadpleeg het hoofdstuk 'De blenderkan op het motorblok plaatsen'.
- Het deksel (2) zit niet goed op de blenderkan (4). Plaats het deksel (2) goed op de blenderkan (4). Zie ook het hoofdstuk 'De blenderkan vullen'.
- Het voedsel dat u mengt, is te hard of te taai.

14. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	<p>Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
	<p>Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op gewone en oplaadbare batterijen geeft aan dat ze niet bij het normale huisvuil thuishoren, maar apart moeten worden afgevoerd.</p> <p>Wanneer batterijen giftige stoffen bevatten, wordt onder dit symbool het chemische symbool van de giftige stof vermeld, met de volgende betekenissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pb: batterij/accu bevat lood - Cd: batterij/accu bevat cadmium - Hg: batterij/accu bevat kwik <p>U bent wettelijk verplicht gebruikte batterijen/accu's in te leveren. Afgedankte batterijen/accu's kunnen giftige stoffen bevatten die mogelijk schadelijk zijn voor de gezondheid of het milieu als ze niet op de juiste manier worden opgeslagen of verwijderd. Batterijen/accu's bevatten ook belangrijke grondstoffen, zoals ijzer, zink, mangaan en nikkel die kunnen worden hergebruikt.</p> <p>Na gebruik kunt u de batterijen/accu's gratis bij ons of bij een plaatselijk inzamelpunt (bijv. in de detailhandel of een plaatselijk inzamelpunt) inleveren. Zorg dat accu's/batterijen helemaal leeg zijn voordat u ze inlevert bij een verzamelpunt voor afgedankte batterijen/accu's. Als u accu's/batterijen inlevert die niet helemaal leeg zijn, moet u voorzorgsmaatregelen treffen om kortsluiting te voorkomen.</p>

	<p>Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.</p>
 ES/PT	
<p><u>Alleen relevant voor Frankrijk:</u></p>	
<p></p> <p>"Eenvoudig scheiden"</p> <p>Het product is recyclebaar, onder voorbehoud van geavanceerde verantwoordelijkheid van de fabrikant en wordt gescheiden en afzonderlijk ingezameld.</p>	
	<p>Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:</p>
	<p>1-7: kunststof/20-22: papier en karton/80-98: samengestelde materialen.</p>

Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleentereftalaat	—
	Polyethyleen met een hoge dichtheid	—
	Polyvinylchloride	—
	Polyethyleen met een lage dichtheid	—
	Polypropyleen	—
	Polystyreen	—

	Andere kunststoffen	—
	Golfkarton	Verpakking, binnendoos
	Ander karton	—
	Papier	Zijdepapier binnenin de verkoopverpakking
	Papier/karton/ kunststof	—
	Papier/karton/ kunststof/aluminium	—

15. Conformiteit



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van Groot-Brittannië.

De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400861_2204.pdf

16. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 5 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 5 jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goedgevonden – 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

LU Telefoon: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 400861_2204



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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	28
2. Lieferumfang	28
3. Bedienelemente	29
4. Technische Daten.....	29
4.1 KB-Zeit.....	29
5. Sicherheitshinweise	30
6. Urheberrecht.....	35
7. Vor der Inbetriebnahme	35
8. Inbetriebnahme	36
8.1 Standmixer aufstellen.....	36
9. Bedienung	36
9.1 Mixbehälter füllen	36
9.2 Mixbehälter auf Motorblock montieren	37
9.3 Einschalten / Geschwindigkeitsstufe wählen	38
9.4 Mixbehälter bei laufendem Standmixer füllen	38
9.5 Mixbehälter vom Motorblock nehmen	38
9.6 Allgemeine Tipps zum Gebrauch des Standmixers	38
10. Rezeptbeispiele	39
10.1 Mojo Picón.....	39
10.2 Guacamole	39
10.3 Piña Colada	40
10.4 Frozen Cappuccino	40
10.5 Smoothie	40
10.6 Bulgarischer Tarator	41
10.7 Tropical Shake	41
10.8 Hawaii-Mix.....	41
10.9 Bananen-Shake	42
10.10 Cosmopolitan	42
10.11 Mayonnaise.....	42

11. Reinigung	42
11.1 Motorblock reinigen	43
11.2 Deckel und Dosierkappe reinigen	43
11.3 Mixbehälter manuell reinigen	43
11.4 Mixbehälter auseinanderbauen und reinigen	44
12. Lagerung bei Nichtbenutzung	44
13. Problemlösung	44
14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	45
15. Konformitätsvermerke	47
16. Garantiehinweise	48

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest SSMGR 600 A1 Standmixers, nachfolgend als Standmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und umweltfreundliches Produkt entschieden.

Das Produkt ist zu einem hohen Anteil aus recyceltem Kunststoff hergestellt und kann auch zu großen Teilen erneut recycelt werden. Sie handeln ressourcenschonend, wenn Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer einer entsprechenden Entsorgung zuführen.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Standmixer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Mixen, Verrühren und Pürieren von weichen Lebensmitteln und zum Crushen von Eiswürfeln. Der Standmixer darf nicht zum Zerkleinern und Hacken von Nüssen, Kernen oder Stielen (ohne Zugabe von ausreichend Flüssigkeit) verwendet werden. Weiterhin darf er nicht dazu verwendet werden, um die Körnung von Zucker oder Salz zu verringern. Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Standmixer darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Standmixer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Standmixer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Standmixer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Standmixers 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 Standmixer 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**
- **Mixbehälter mit Schneidmesser**
- **Dosierkappe**
- **Deckel**
- **Diese Bedienungsanleitung**

3. Bedienelemente

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist der Standmixer mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Dosierkappe
2	Deckel
3	Sicherheitsnase
4	Mixbehälter (mit Skala und Schneidmesser)
5	Drehschalter
6	Netzkabel
7	Motorblock
8	Standfüße
9	Netzkabelaufwicklung (auf der Unterseite des Motorblocks)

4. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	3 Minute
Geschwindigkeitsstufen	5
Schutzklasse	II 
Abmessungen (B x H x T)	ca. 21 x 41,5 x 17,5 cm
Gewicht	ca. 3,35 kg
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter

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

4.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Standmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach dieser Betriebszeit müssen Sie den Standmixer ausschalten und warten, bis sich der Motor auf die Umgebungstemperatur abgekühlt hat.

5. 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 (7) niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieser Standmixer ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Herstelleradresse



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



WARNUNG!
GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!
GERÄT NICHT ÖFFNEN!

Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie den Standmixer bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Der Standmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Standmixer kann beschädigt werden.

Personensicherheit

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



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Kontrollieren Sie den Standmixer vor jedem Gebrauch auf seinen einwandfreien Zustand. Der Standmixer darf bei sichtbaren Schäden nicht in Betrieb genommen werden. Dies gilt insbesondere für das Netzkabel (6), den Motorblock (7) und den Mixbehälter (4).
- Öffnen Sie bei laufendem Standmixer niemals den Deckel (2). Anderenfalls können rotierende Lebensmittelteile mit hoher Wucht herausgeschleudert werden.
- Greifen Sie bei laufendem Standmixer niemals in den Mixbehälter (4), da die Schneidmesser sehr scharf sind und schnell rotieren.

- Führen Sie bei laufendem Standmixer kein Besteck oder Rührgegenstände in den Mixbehälter (4), da die Schneidmesser sehr schnell rotieren und erheblichen Schaden und Verletzungen hervorrufen können.
- Seien Sie beim Handhaben des Standmixers, beim Leeren des Mixbehälters (4) und beim Reinigen des Gerätes vorsichtig. Die Schneidmesser sind sehr scharf.
- Schalten Sie den Standmixer immer aus, bevor Sie den Mixbehälter (4) vom Motorblock (7) nehmen.
- Schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie Zubehör auswechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- Schalten Sie den Standmixer immer aus und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mixbehälter (4) vom Motorblock (7) nehmen.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Schließen Sie den Standmixer 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 Standmixer 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 (7), 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 Standmixer nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden. Es besteht Stromschlaggefahr!



Der Motorblock (7) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (7) gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (7) gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock (7), das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Trennen Sie den Standmixer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Lassen Sie den Standmixer im laufenden Zustand nicht unbeaufsichtigt, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.



GEFAHR von Überhitzung und Brand

- Betreiben Sie den Standmixer nur mit gefülltem Mixbehälter (4) und niemals leer.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht unter direkter Sonneneinstrahlung und auch nicht neben heizenden Geräten (Heizungen, Kochplatten, Backöfen usw.).

6. Urheberrecht

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

7. Vor der Inbetriebnahme

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

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

8. Inbetriebnahme

8.1 Standmixer aufstellen




WARNUNG!



- Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich in geschlossenen, trockenen Räumen. Verwenden Sie es niemals im Freien.
 - Stellen Sie den Standmixer nur auf eine ebene und stabile Oberfläche. Wenn der Standmixer nicht auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, kann er umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verletzungen verursachen.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (6) nicht in Ihrem Arbeitsbereich liegt. Anderenfalls könnten Sie versehentlich daran ziehen und der Standmixer umkippen bzw. von der Arbeitsfläche fallen.
1. Wickeln Sie das Netzkabel (6) auf die gewünschte Länge ab und führen Sie es durch die Aussparung unten am Motorblock (7).
 2. Stellen Sie den Motorblock (7) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels (6) noch nicht an die Netzsteckdose an!

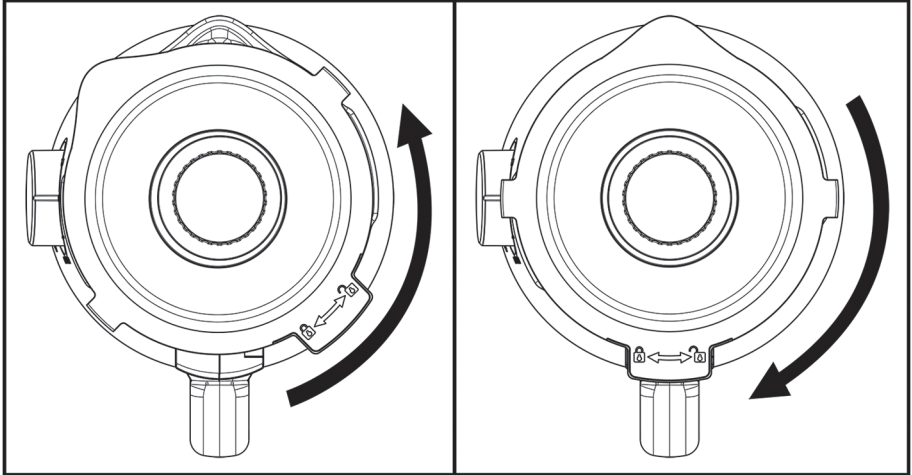
9. Bedienung

9.1 Mixbehälter füllen

1. Entfernen Sie den Deckel (2) mit Dosierkappe (1) vom Mixbehälter (4). Dazu drehen Sie den Deckel (2) leicht gegen den Uhrzeigersinn in Richtung , bis die am Rand des Deckels (2) befindlichen Riegel freigegeben werden und heben ihn nach oben vom Mixbehälter (4) ab.
2. Füllen Sie den Mixbehälter (4) mit den gewünschten Zutaten. Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Sie können die Menge auch abschätzen, wenn keine passende Markierung am Mixbehälter (4) vorhanden ist.

Lebensmittel	Mengenempfehlung	Empfohlene Stufe	Empfohlene Verarbeitungszeit
Smoothies, Milchshakes, Joghurt	ca. 1200 ml	2 - 5	60 - 90 Sekunden
Flüssigkeiten	ca. 1750 ml	1 - 3	60 Sekunden
Gemüsesuppe	ca. 1450 ml	3 - 5	3 Minuten
Babybrei	ca. 700 g	5	3 Minuten
Eiswürfel	ca. ¼ der Füllmenge	P	15 - 20 x

3. Setzen Sie den Deckel (2) wieder fest auf den Mixbehälter (4). Dazu drehen Sie den Deckel (2) zunächst leicht gegen den Uhrzeigersinn in Richtung , sodass die am Rand des Deckels (2) befindlichen Riegel in die Gegenstücke am Mixbehälter (4) greifen können. Drücken Sie den Deckel (2) auf dem Mixbehälter (4) herunter und drehen Sie den Deckel (2) leicht im Uhrzeigersinn in Richtung , bis er arretiert ist. Achten Sie darauf, dass die Sicherheitsnase (3) ebenfalls in der oben am Griff des Mixbehälters (4) befindlichen Aussparung sitzt.



9.2 Mixbehälter auf Motorblock montieren



WARNUNG!

Ist der Drehschalter (5) auf eine der verschiedenen Leistungsstufen gestellt, schaltet sich der Standmixer sofort ein, sobald Sie den Mixbehälter (4) auf den Motorblock (7) gesetzt haben und sein Deckel (2) verschlossen ist.

1. Falls der Netzstecker an die Netzsteckdose angeschlossen ist, ziehen Sie diesen aus der Netzsteckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass sich der Drehschalter (5) des Standmixers in der Position „0“ befindet.
3. Setzen Sie den Mixbehälter (4) auf den Motorblock (7). Achten Sie darauf, dass der Griff am Mixbehälter (4) zur rechten Seite zeigt. Der Pfeil ▼ unten am Mixbehälter (4) muss dabei auf den Pfeil ▲ am Motorblock (7) zeigen. Drehen Sie den Mixbehälter (4) ggf. leicht hin und her, damit sich der Mixbehälter (4) auf den Motorblock (7) absenkt.
4. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an.

9.3 Einschalten / Geschwindigkeitsstufe wählen



Der Standmixer lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbehälter (4) ordnungsgemäß verschlossen ist, richtig auf dem Motorblock (7) sitzt und der Deckel (2) verriegelt ist.

Stellen Sie mithilfe des Drehschalters (5) die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein.

Stufe 1 bis 3	Zum Vermischen, Rühren und Pürieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln
Stufe 3 bis 5	Zum Zerkleinern und für festere Lebensmittel
P	Zum Zerhacken von Eiswürfeln (Crushen) und für kurze Impulse mit hoher Drehzahl. Ebenfalls zum Reinigen der Schneidmesser. Der Drehschalter (5) rastet in dieser Betriebsart nicht ein, damit der Motor nicht überlastet wird. Deshalb dürfen Sie diese Funktion auch immer nur für sehr kurze Zeit verwenden.



Wenn Sie Eiswürfel crushen möchten, sollten Sie den Mixbehälter (4) bis maximal ca. ¼ der Füllmenge mit Eiswürfeln füllen (Sie können die Menge auch abschätzen). Anderenfalls werden die Eiswürfel nicht optimal zerkleinert.

9.4 Mixbehälter bei laufendem Standmixer füllen



WARNUNG!

- Öffnen Sie bei laufendem Standmixer nur die Dosierkappe (1) und niemals den gesamten Deckel (2) des Mixbehälters (4). Anderenfalls können rotierende Lebensmittel herauskatapultiert werden.
- Führen Sie bei geöffneter Dosierkappe (1) niemals Besteck oder andere Gegenstände in den Mixbehälter (4) ein. Es besteht Verletzungsgefahr!

So füllen Sie bei laufendem Standmixer Zutaten ein:

1. Drehen Sie die Dosierkappe (1) gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Dosierkappe (1) ab.
2. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter (4).
3. Schließen Sie die Dosierkappe (1). Dazu setzen Sie die Dosierkappe (1) in den Deckel (2) ein und drehen sie im Uhrzeigersinn fest.

9.5 Mixbehälter vom Motorblock nehmen

1. Stellen Sie den Drehschalter (5) in die Position „0“. Wenn Sie anschließend nicht weitermischen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2. Warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist.
3. Heben Sie den Mixbehälter (4) senkrecht vom Motorblock (7) ab.

9.6 Allgemeine Tipps zum Gebrauch des Standmixers

- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten möchten, sollten Sie diese vorher in kleine Stücke schneiden (ca. 2 bis 3 cm).
- Um feste Zutaten zu pürieren, geben Sie nach und nach kleinere Mengen bei geöffneter Dosierkappe (1) in den Mixbehälter (4).
- Wenn Sie flüssige Zutaten mixen möchten, beginnen Sie mit wenig Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach kleinere Mengen Flüssigkeit bei geöffneter Dosierkappe (1) in den Mixbehälter (4) hinzu.

10. Rezeptbeispiele

Dieser Abschnitt enthält einige Rezepte, die Sie durch Austausch einiger Zutaten vielseitig und individuell variieren können.

10.1 Mojo Picón

Diese pikante Paprika-Sauce ist ein Rezept von den Kanarischen Inseln und wird dort zu kleinen mit ihrer Pelle und viel grobem Salz gekochten Kartoffeln („Papas arrugadas“) gereicht. Lecker auch zu Grillfleisch oder Fisch.

- 4 rote Paprikaschoten
- 1 bis 2 Chilischoten
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 ml Olivenöl
- 50 ml Weißweinessig
- Kumin (Kreuzkümmel)
- Paprikapulver (süß oder scharf je nach Geschmack)
- Salz

Paprika in kleine Würfel schneiden. Chilischoten der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und die Schoten kleinschneiden. Zusammen mit dem Öl und dem Essig in den Mixbehälter (4) geben.

Knoblauchzehen pellen und dazu pressen.

Auf Stufe 3 ca. eine Minute pürieren.

Mit Salz, Paprikapulver und Kumin abschmecken und vor dem Servieren nochmal kurz durchmischen.

10.2 Guacamole

Diese äußerst gesunde Avocado-Creme ist im ganzen südamerikanischen Raum beliebt. Egal ob zu mexikanischen Nachos oder zu argentinischem Rindersteak, diese grüne Creme ist ein Highlight für viele Gerichte.

- 2 reife Avocados
- 2 Tomaten
- 2 bis 4 Knoblauchzehen je nach Geschmack
- ½ Limette oder Zitrone
- Salz und Pfeffer

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und grob zerkleinern.

Avocados in den Mixbehälter (4) geben, Knoblauch pressen und ebenfalls dazu geben. Limette oder Zitrone auspressen und den Saft dazu gießen. Auf Stufe 3 etwa eine Minute pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limettensaft und Knoblauch noch einmal abschmecken und kurz durchrühren. Avocado-creme in eine Schüssel füllen. Tomaten in kleine Stückchen schneiden und per Hand unter die Avocado-creme rühren. Nicht zu lange stehen lassen, da die Creme sonst braun wird, ggf. Zitronen- oder Limettensaft drüber träufeln.

10.3 Piña Colada

Der karibische Cocktail-Klassiker mit Ananas und Cocos.

Für 1 Cocktail:

- 100 g Eiswürfel
- 5 cl weißer Rum
- 2 cl brauner Rum
- 4 cl Sahne
- 4 cl Kokoscreme
- 10 cl Ananassaft

Die Eiswürfel in den Mixbehälter (4) geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen.

Das zerstoßene Eis in ein Cocktailglas füllen.

Alle anderen Zutaten in den Mixbehälter (4) geben und auf Stufe 1 mischen und dann auf Stufe 3 schaumig schlagen. In das Cocktailglas über die Eiswürfel gießen. Mit einem Ananas-Dreieck und einer Cocktail-Kirsche auf dem Glasrand dekorieren und mit Strohalm servieren.

10.4 Frozen Cappuccino

- 100 g Eiswürfel
- 1 Tasse starker kalter Kaffee
- 1 Kugel Vanille-Eis

Die Eiswürfel in den Mixbehälter (4) geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen. Vanille-Eis zugeben und auf Stufe 3 durchrühren. Kalten Kaffee hinzufügen und kurz auf Stufe 1 mischen. Sofort servieren.

10.5 Smoothie

Für 4 Portionen

- 350 g Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)
- 1 Banane
- 500 ml Orangensaft
- 1 EL Honig

Beeren waschen und putzen, Erdbeeren halbieren, Banane in Scheiben schneiden und alle Zutaten in den Mixbehälter (4) füllen. Auf Stufe 4 etwa 30 Sekunden mixen. Sofort servieren.

Tipp: Im Sommer besonders lecker mit gefrorenen Beeren. Dann zunächst die Beeren auf Position "P" in Intervallen zerkleinern und dann die restlichen Zutaten zugeben und auf Stufe 4 kurz mixen.

10.6 Bulgarischer Tarator

Erfrischende leichte Mahlzeit, die an heißen Sommertagen besonders lecker ist. Dazu schmecken frisches Baguette oder Pellkartoffeln.

- 500 g Joghurt
- 400 g Gurken
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill
- 50 g Walnüsse
- 50 ml Olivenöl
- 400 ml kaltes Wasser
- Salz und Pfeffer

Walnuss-Hälften mit einem Messer auf einem Brettchen grob zerkleinern. Gurke in Stücke schneiden und zusammen mit dem Joghurt in den Mixbehälter (4) geben. Knoblauch dazu pressen. Dill mit der Schere über dem Mixbehälter (4) zerschneiden. Alles auf Stufe 4 kurz pürieren. Die zerhackten Nüsse, Wasser und Olivenöl dazugeben und noch einmal verrühren (Stufe 2 oder 3). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas Dill und einer Walnusshälfte dekorieren.

10.7 Tropical Shake

Ein erfrischender Cocktail für den Sommer.

- 125 g Eiswürfel
- 50 ml Orangensaft
- 60 ml Papayasaft
- 125 ml Ananassaft
- ½ kleine Dose Pfirsiche mit Saft

Die Eiswürfel in den Mixbehälter (4) geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen. Die weiteren Zutaten in den Mixbehälter (4) geben und auf Stufe 3 durchmischen.

10.8 Hawaii-Mix

Ein spritziger Cocktail für die Party.

- ¼ l Ananassaft
- ¼ l Rum
- ½ l Milch
- 2 EL Honig
- 4 Bananen

Bananen schälen, in den Mixbehälter (4) geben und auf Stufe 2 pürieren. Die weiteren Zutaten in den Mixbehälter (4) geben und auf Stufe 1 durchmischen.

10.9 Bananen-Shake

Der Klassiker unter den Shakes.

- ½ l Milch
- etwas Zitronensaft
- 2 Bananen
- ca. 1-2 EL Zucker oder Vanillezucker (ja nach Geschmack und Reifegrad der Bananen)

Bananen schälen, in den Mixbehälter (4) geben und auf Stufe 2 pürieren. Milch, Zitronensaft und Zucker nach und nach hinzugeben und so lange durchmengen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Kalt servieren.

10.10 Cosmopolitan

Zu genießen nicht nur im Jazz-Club.

- 12 ml Cointreau
- 25 ml roter Beerensaft
- Saft ½ Limette
- 6 Eiswürfel
- 40 ml Wodka

Die Eiswürfel in den Mixbehälter (4) geben und auf Position „P“ in Intervallen zerstoßen. Die weiteren Zutaten in den Mixbehälter (4) geben und auf Stufe 3 durchmischen.

10.11 Mayonnaise

- 2 Eier
- 250 ml Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- ggf. Senf und Gewürze

Eier und Öl sollten Zimmertemperatur haben, um ein gutes Ergebnis zu erhalten. Die Eier in den Mixbehälter (4) geben und auf Stufe 3 mixen. Das Öl langsam innerhalb von ca. 90 Sekunden hinzugeben und so lange durchmengen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Die Mayonnaise kann nach Belieben mit Senf oder weiteren Gewürzen verfeinert werden.

11. Reinigung



Der Mixbehälter (4) und der Deckel (2) inkl. Dosierkappe (1) sind spülmaschinengeeignet.



Warnung vor Verletzungen

Greifen Sie niemals in den Mixbehälter (4), da die Schneidmesser sehr scharf sind.

Es empfiehlt sich, den Standmixer vor dem ersten Gebrauch und unmittelbar nach jeder Verwendung zu reinigen, damit sich keine Lebensmittelreste im Mixbehälter (4) festsetzen können.

Am schnellsten und einfachsten lässt sich der Mixbehälter (4) von Innen reinigen, indem Sie ihn kurz unter dem Wasserhahn ausspülen und dann folgendermaßen vorgehen:

1. Füllen Sie den Mixbehälter (4) mit ca. 750 ml Wasser.
2. Geben Sie ein paar Tropfen Spülmittel hinzu, schließen Sie den Deckel (2) und setzen Sie den Mixbehälter (4) auf den Motorblock (7).
3. Verbinden Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) mit einer Steckdose und bewegen Sie den Drehschalter (5) einige Male auf die Position „P“.
4. Spülen Sie den Mixbehälter (4) mit klarem Wasser aus.

Dadurch werden die Schneidmesser und die Innenwände des Mixbehälters (4) normalerweise ausreichend gereinigt. Sollte diese Reinigung nicht zufriedenstellend sein, verfahren Sie wie im Kapitel „Mixbehälter manuell reinigen“ beschrieben.

11.1 Motorblock reinigen



Gefahr durch Stromschläge!

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorblocks (7) den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf den Motorblock (7) und tauchen Sie ihn auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlag und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



Warnung vor Sachschäden

Verwenden Sie zur Reinigung des Motorblocks (7) keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Gehäuse des Motorblocks (7) beschädigt werden.

Den Motorblock (7), die Kunststoffteile und das Netzkabel (6) reinigen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

11.2 Deckel und Dosierkappe reinigen

Geben Sie den Deckel (2) und die Dosierkappe (1) zur Reinigung in die Spülmaschine oder reinigen Sie diese im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese vollständig ab.

11.3 Mixbehälter manuell reinigen



Warnung vor Verletzungen

Greifen Sie niemals in den Mixbehälter (4), da die Schneidmesser sehr scharf sind.

Sie können den Mixbehälter (4) im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen im Innern des Mixbehälters (4) können Sie eine Spül- oder Flaschenbürste mit einem langen Stiel verwenden.

Spülen Sie den Mixbehälter (4) anschließend mit klarem Wasser aus und trocknen Sie ihn gut ab.

Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixbehälter (4) auch folgendermaßen auseinanderbauen und anschließend reinigen.

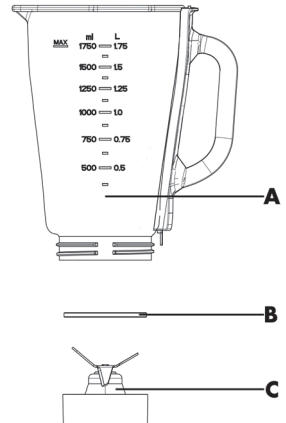
11.4 Mixbehälter auseinanderbauen und reinigen



Warnung vor Sachschäden

- Der Dichtungsring (B) ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Sie dürfen den Kunststofffuß mit Schneidmesser (C) nicht auseinanderbauen. Die Schneidmesser müssen immer mit dem Kunststofffuß verbunden bleiben.
- Drehen Sie den Kunststofffuß mit Schneidmesser (C) fest auf den Glasbehälter (A), da sonst Flüssigkeit austreten kann.

1. Halten Sie den Glasbehälter (A) wie nebenstehend abgebildet. Drehen Sie den Kunststofffuß mit Schneidmesser (C) im Uhrzeigersinn, um ihn zu lösen und vom Glasbehälter (A) zu trennen. Nehmen die den Dichtungsring (B) ab. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring (B) nicht verloren geht.
2. Reinigen Sie den Glasbehälter (A) und den Kunststofffuß mit Schneidmesser (C) in der Spüle oder in der Spülmaschine. Der Dichtungsring (B) ist nicht spülmaschinengeeignet.
3. Reinigen Sie den Dichtungsring (B) im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser. Spülen Sie den Dichtungsring (B) mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diesen vollständig ab.
4. Nach der Reinigung setzen Sie den Dichtungsring (B) wieder in die dafür vorgesehene Nut des Kunststofffußes mit Schneidmesser (C) ein. Der Dichtungsring (B) sollte nun fest aufsitzen.
5. Drehen Sie den Kunststofffuß mit Schneidmesser (C) gegen den Uhrzeigersinn auf den Glasbehälter (A).



12. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Standmixer nicht mehr benötigen, reinigen Sie ihn wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben. Wickeln Sie das Netzkabel (6) um die auf der Unterseite befindliche Netzkabelaufwicklung (9) und bewahren Sie den Standmixer an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

13. Problemlösung

Sollte Ihr Standmixer 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 unserer Hotline in Verbindung.

Der Standmixer 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

- Der Mixbehälter (4) sitzt nicht richtig auf den Motorblock (7). Setzen Sie den Mixbehälter (4) richtig auf den Motorblock (7). Beachten Sie dazu das Kapitel „Mixbehälter auf Motorblock montieren“.
- Der Deckel (2) sitzt nicht richtig auf den Mixbehälter (4). Setzen Sie den Deckel (2) richtig auf den Mixbehälter (4). Beachten Sie dazu das Kapitel „Mixbehälter füllen“.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.








Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.







Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:







- Pb: Batterie enthält Blei
- Cd: Batterie enthält Cadmium
- Hg: batterie enthält Quecksilber

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.

Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.

	<p>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>
 ES/PT	
<p><u>Nur relevant für Frankreich:</u></p>	
 <p>„Sortieren einfacher gemacht“</p> <p>Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird sortiert und getrennt gesammelt.</p>	
	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p>
	<p>1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.</p>

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	–
	Polyethylen High-Density	–
	Polyvinylchlorid	–
	Polyethylen Low-Density	–
	Polypropylen	–
	Polystyrol	–

	Andere Kunststoffe	–
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Sonstige Pappe	–
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung
	Papier/ Pappe/ Kunststoff	–
	Papier/ Pappe/ Kunststoff/Aluminium	–

15. 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 Großbritanniens.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400861_2204.pdf

16. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 5 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 5 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Service

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

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

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

IAN: 400861_2204



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

