

Dansk	2
Nederlands.....	24
Deutsch.....	48

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål	3
2. Leveringsomfang	3
3. Tekniske data	4
3.1 KD-tid	5
3.2 Afkølingstid	5
4. Sikkerhedsanvisninger	5
5. Ophavsret.....	10
6. Før ibrugtagningen	11
6.1 Montering af blenderstaven (5) eller piskeriset (11).....	11
6.2 Fjernelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (11)	11
6.3 Tilslutning/afkobling af motorblok (4) og blender	12
6.4 Indstilling af hastigheden.....	12
6.5 Målebægeret (13).....	12
7. Ibrugtagning.....	13
7.1 Anvendelse med blenderstaven (5).....	13
7.1.1 Tabel over forarbejdningstider Blenderstav (5).....	14
7.2 Anvendelse med piskeriset (11).....	15
7.3 Anvendelse med blender.....	15
7.3.1 Tabel over blendersens forarbejdningstider.....	16
8. Rengøring	16
9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes.....	17
10. Problemløsning.....	17
11. Opskriftforslag	18
12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse	20
13. Overensstemmelsesbemærkning.....	21
14. Garantibemærkninger	22

Tillykke!

Med dit køb af SilverCrest-stavmixersættet SSMS 600 F6, herefter kaldet stavmixer, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med stavmixeren, inden du bruger den første gang, og læs denne vejledning grundigt igennem. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun stavmixeren som beskrevet i denne vejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne brugsvejledning sikkert. Sørg for at medtage al dokumentation om stavmixeren ved overdragelse til andre.

1. Normale anvendelsesformål

Stavmixeren er et husholdningsapparat, der udelukkende er beregnet til at blende og pure forskellige befrie fødevarer. Med det medfølgende piskeris kan flydende eller halvflydende ingredienser og blandinger piskes eller blandes fint. Stavmixeren må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Den er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Stavmixeren er udelukkende beregnet til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ukorrekt anvendelse. Denne stavmixer opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis stavmixeren ændres uden aftale med producenten, kan det ikke mere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis nogle dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- **Motorblok med strømledning og strømstik**
- **Blenderstav**
- **Piskeris**
- **Adapter (til piskeris)**
- **Blender (skål, kniv og låg)**
- **Målebæger (med målebægerlåg)**
- **Lynguide (den komplette brugsvejledning er tilgængelig online)**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. Stavmixeren og alle betjeningsselementer er afbildet og nummereret på undersiden af omslaget. Tallene henviser til følgende:

Figur A – Stavmixer

1	Hastighedsknap
2	Knap (normal hastighed)
3	TURBO-knap (høj hastighed)
4	Motorblok
5	Blenderstav

Figur B – Blender

6	Skåldæksel (med gear)
7	Kniv
8	Skål
9	Låg

Figur C – Piskeris

10	Adapter (til piskeris)
11	Piskeris

Figur D – Målebæger

12	Målebægerlåg
13	Målebæger

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SSMS 600 F6
Spændingsforsyning	220 - 240 V~ (vekselspænding), 50-60 Hz
Effektforbrug	600 W
KD-tid	1 minut med blenderstav (5) 3 minutter med piskeris (11) 1 minut med blender
Beskyttelsesklasse	II 

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.



Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at indstille produktet til en spænding mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til både 50 og 60 Hz.

3.1 KD-tid

KD-tiden (kortvarig driftstid) angiver, hvor længe stavmixeren kan køre, uden at motoren overophedes og tager skade. Den kortvarige driftstid for stavmixeren er 1 minut ved anvendelse af blenderstaven (5), 3 minutter ved anvendelse af piskeriset (11) og 1 minut ved anvendelse af blenderen.

Anvend ikke blenderstaven (5) eller blenderen ved meget faste eller seje fødevarer (f.eks. kød) i længere tid end 30 sekunder uden afbrydelse.

3.2 Afkølingstid

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut med blenderstaven (5) hhv. op til 3 minutter med piskeriset (11) og 1 minut med blenderen skal du lade stavmixeren afkøle:

- mindst 2 minutter ved anvendelse af blenderstav (5) eller blender
- mindst 3 minutter ved anvendelse af piskeris (11)

Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager apparatet i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.



Fare for brand! Dette symbol advarer mod brande, der kan opstå som følge af uagtsomhed.



Dette symbol advarer om, at motorblokken (4) aldrig må nedsænkes i vand.



Dette symbol angiver dele, som kan komme i opvaskemaskinen.



Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.



Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.



Dette symbol på målebægeret (13) angiver den maksimale mængde væske, som kan forarbejdes i målebægeret (13) ad gangen, uden at indholdet løber over.



Producentens adresse

Forudsigelig forkert brug

- Anvend stavmixeren i overensstemmelse med dens formål. Hvis apparatet anvendes forkert, kan det medføre personskader.
- Stavmixeren må ikke bruges til at blende meget hårde fødevarer. Dette omfatter f.eks. frosne fødevarer, kaffebønner, korn og krydderier. Det er heller ikke muligt at forarbejde chokolade.
- Der må ikke hakkes andet end fødevarer. Stavmixeren kan blive beskadiget.
- Stavmixeren må ikke benyttes i luften, men kun i forbindelse med egnede fødevarer. I modsat fald kan stavmixeren blive beskadiget.

Personsikkerhed

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Stavmixeren og dens ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Sørg for, at børn holdes under opsyn og ikke leger med apparatet. Sørg især for, at blenderstaven (5) og kniven (7) holdes på afstand af børn, så de ikke kommer til skade.



FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning. Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.



FARE! Risiko for tilskadekomst

- Apparatet skal slukkes og kobles fra lysnettet, før der kan skiftes bevægeligt tilbehør eller reservedele.
- Sørg for at koble stavmixeren fra lysnettet, når du skal samle den, skille den ad eller rengøre den. Det samme gælder, når du ikke bruger den, samt ved tordenvejr. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil piskeriset (11) er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil kniven i blenderstaven (5) er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!

- Vent, indtil kniven (7) i blenderen er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (5) og kniven (7) i blenderen er meget skarpe! Der er fare for personskade!
- Når du har slukket, skal du vente, til piskeriset (11) er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er fare for personskade!
- Når du har slukket, skal du vente, til kniven i blenderstaven (5) er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod piskeriset, mens det roterer (11). Hold ikke nogen genstande ind mod piskeriset (11), og hold løst tøj og langt hår på afstand. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderstavens (5) kniv, mens den roterer. Hold ikke nogen genstande ind mod kniven, og hold løst tøj og langt hår væk fra kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderens (7) kniv, mens den roterer. Der er fare for personskade!



FARE for elektrisk stød

- Slut først stavmixeren til lysnettet, når motorblokken (4) og blenderstaven (5), piskeriset (11) hhv. blenderen er sat sammen. Risiko for elektrisk stød!
- Du må udelukkende slutte stavmixeren til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, hvis netspænding svarer til specifikationerne

på mærkaten. Stikdåsen skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømstikket hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.

- Brug aldrig stavmixeren i nærheden af et badekar, en brusekabine eller en fyldt vask.
- Strømledningen og -stikket må ikke beskadiges.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Huset på motorblokken (4) må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.
- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks tage strømstikket ud af stikkontakten. I givet fald må stavmixeren ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Indånd aldrig røgen, hvis der går ild i udstyret. Hvis du alligevel kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt, der er fare for personskade!
- Sørg for, at strømledningen ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme overflader. Strømledningen må ikke klemmes eller bukkes. Træk altid strømledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket – træk aldrig i selve ledningen. Sørg altid for at føre strømledningen sådan, at man ikke kan træde på eller snuble over den. Der er fare for personskade!
- Apparatets forbindelse til lysnettet skal afbrydes, når apparatet ikke er under opsyn, ved driftsforstyrrelser, før det samles eller skilles ad, og inden det rengøres. Risiko for elektrisk stød!



Motorblokken (4) må aldrig nedsænkes i vand, og der må ikke trænge væske ind i huset på motorblokken (4).

- Hvis der trænger væske ind i huset på motorblokken (4), skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice. Risiko for elektrisk stød!
- Du må aldrig tage fat i motorblokken (4), strømledningen eller strømstikket, mens du har våde hænder. Risiko for elektrisk stød!
- Afbryd stavmixerens forbindelse til lysnettet, så snart du er færdig med at bruge apparatet. Apparatet er først strømløst, når strømstikket er trukket ud. Risiko for elektrisk stød!



FARE for brand

Efter den maksimale anvendelsestid på op til 1 minut med blenderstaven (5), 3 minutter med piskeriset (11) eller 1 minut med blenderen skal du lade stavmixeren afkøle i mindst følgende tidsrum:

- ved anvendelse af blenderstav (5): mindst 2 minutter
- ved anvendelse af piskeris (11): mindst 3 minutter
- ved anvendelse af blender: mindst 2 minutter

Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt. Brandfare.

5. Ophavsret

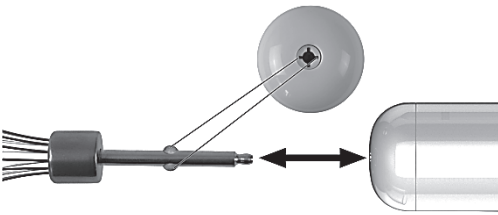
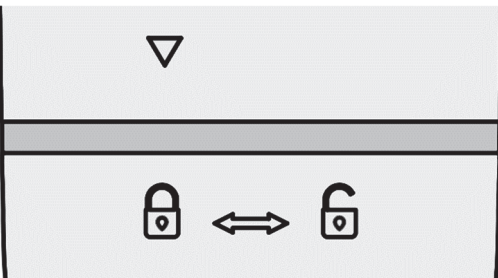
Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er i overensstemmelse med det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykkes tidspunktet. Forbehold for ændringer.

6. Før ibrugtagningen

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontroller, at alle dele er medfulgt. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

Inden første anvendelse skal stavmixeren rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Monter stavmixeren, når de rengjorte dele er helt tørre:

Før du kan benytte piskeriset (11), skal det først monteres i den medfølgende adapter (10). Det gøres på følgende måde: Før piskerisets (11) aksel ind i adapterens (10) holder, indtil akslen klikker på plads sådan, at det kan høres. Sørg for, at de to låseflige på piskerisets (11) aksel griber ind i de tilsvarende riller på adapteren (10).	
På motorblokken (4) er der et pil-mærke (▼). På blenderstaven (5) og på piskeriset (11) samt blenderen er der følgende mærker:  og . Disse mærker hjælper dig, når du skal montere og fjerne blenderstaven (5), piskeriset (11) eller blenderen.	

6.1 Montering af blenderstaven (5) eller piskeriset (11)

- Sæt motorblokken (4) på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11) sådan, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11).
- Drej nu motorblokken (4) så langt i det låste låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11). Hold øje med, at blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.

6.2 Fjernelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (11)

- Drej nu motorblokken (4) så langt i det åbne låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11).
- Træk nu motorblokken (4) af blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11).

6.3 Tilslutning/afkobling af motorblok (4) og blender

- Stil skålen (8) på en jævn og tør flade.
- Sæt nu forsigtigt kniven (7) i knivholderen inde i skålen (8). Drej kniven en smule imens, og sørg for, at den føres helt ned i knivholderen. Det er normalt, hvis kniven (7) ikke sidder helt fast i knivholderen på dette tidspunkt. Kniven (7) sidder først rigtig fast, når skåldækslet (6) senere sættes på.
- Hæld de fødevarer, der skal findeles, i skålen (8). Følg symbolerne for maksimal påfyldningsmængde på 500 ml  for fødevarer og 300 ml  for væsker.
- Sæt nu skåldækslet (6) løst på skålen (8) ovenfra, mens du bevæger det lidt, indtil det hviler fladt på den øverste kant af skålen (8), og kniven (7) griber korrekt ind i skåldækslet (6). Hold nu skålen (8) med den ene hånd, og drej skåldækslet (6) så langt som muligt mod venstre for at fastgøre skåldækslet (6) på skålen (8).
- Sæt motorblokken (4) på skåldækslet (6) således, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på skåldækslet (6).
- Drej nu motorblokken (4) så langt i det låste låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås  på skåldækslet (6). Hold øje med, at motorblokken (4) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.

Blenderen er nu klar til brug.

- For at fjerne motorblokken (4) igen efter brug af blenderen drejes motorblokken (4) nu så langt i det åbne låsesymbols retning, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på skåldækslet (6).
- Træk nu motorblokken (4) opad fra skåldækslet (6).



Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen (8), kan du benytte det medfølgende låg (9). Fjern i så fald skåldækslet (6) og kniven (7).

6.4 Indstilling af hastigheden

Med hastighedsknappen (1) på motorblokken (4) kan du trinløst justere stavmixerens hastighed. På den måde kan du indstille den optimale hastighed for alle typer fødevarer, som du skal bearbejde.

- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "**MAX**" for at øge hastigheden.
- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "**MIN**" for at reducere hastigheden.

Det er kun muligt at indstille hastigheden, når du bruger stavmixeren med knappen (2) for normal hastighed. Ved anvendelse med TURBO-knappen (3) står den maksimale bearbejdningshastighed til rådighed med det samme.

6.5 Målebægeret (13)

- Med det medfølgende målebæger (13) kan du afmåle væsker op til 700 ml.
- Desuden kan du ved anvendelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (11) bruge målebægeret (13) til behandlingen af fødevarerne.



Når du bruger målebægeret (13) til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på

300 ml (●). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret (13).

Arbejd ved anvendelse af piskeriset (11) med knappen (2) og aldrig med TURBO-knappen (3).

7. Ibrugtagning

Stavmixeren egner sig til følgende formål:

- Til at blende og purere frugt og grøntsager i supper, sovse og dips
- Til at mixe drinks
- Til at lave milkshakes
- Til at piske fløde, æggehvider osv.
- Til at lave mayonnaise eller røre desserter



Det anbefales at tilpasse stavmixerens omdrejningstal til de fødevarer, der skal bearbejdes.

Når du bruger blenderstaven (5) og blenderen, skal du vælge en lavere hastighed til bløde fødevarer og en højere hastighed eller TURBO-hastigheden til hårdere fødevarer.

Når du bruger piskeriset (11), skal du vælge en hastighed, der passer til det ønskede bearbejdningsresultat.

7.1 Anvendelse med blenderstaven (5)

Kom så vidt muligt de fødevarer, som skal blendes, i en smal, høj beholder med flad bund. Dette er den ideelle forudsætning for et ensartet blendningsresultat. Det er naturligvis også muligt at bruge blenderstaven i en normal gryde.

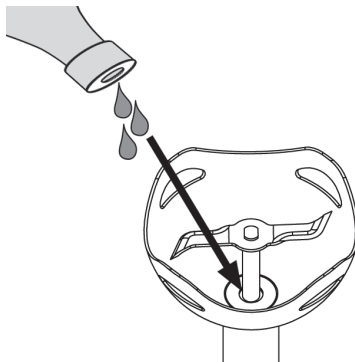
For at undgå, at den roterende kniv forårsager personskade, skal du først tænde stavmixeren, når blenderstaven (5) er kommet ned i de fødevarer, der skal blendes.

Det gøres på følgende måde:

- Kom de fødevarer, der skal forarbejdes, i en egnet beholder eller gryde.
- Stik blenderstaven (5) lodret ned i fødevarerne.
- Start efter behov stavmixeren med knappen (2), og vælg ved hjælp af hastighedsknappen (1) en egnet hastighed. Hvis du vil vælge den højeste hastighed direkte, kan du i stedet starte stavmixeren med TURBO-knappen (3). Hold den valgte knap nede under mixer- hhv. blendningsprocessen. Hvis blenderstaven (5) suger sig fast i bunden, skal du kortvarigt slippe knappen og derefter fortsætte bearbejdningen.
- For at opnå en ensartet bearbejdning af fødevarerne kan du bevæge blenderstaven en smule op og ned ved blendningen.
- Når resultatet svarer til dine ønsker, skal du slippe knappen (2) hhv. TURBO-knappen (3), mens blenderstaven (5) stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til kniven er stoppet helt, inden du tager blenderstaven (5) ud af de purerede fødevarer.



Hvis du under brugen oplever usædvanlige lyde som f.eks. knirken eller lignende, skal du komme en lille smule neutral madolie på blenderstavens drivaksel (5). Se i den forbindelse også figuren ved siden af.



For at lette rengøringen skal du efter brug dyppe blenderstaven (5) i en skål med rent vand og kort trykke et par gange på knappen (2).

7.1.1 Tabel over forarbejdningstider Blenderstav (5)

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.



Efter den maksimale anvendelsestid med blenderstaven (5) på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Anbefalet mængde	Hastighed	Forarbejdningstid
Frugt, grøntsager	100-200 g	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	30-60 sekunder
Supper, sovse, babymos	100-400 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder
Mælkedrikke, shakes	100-1000 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.



Når du bruger målebægeret (13) til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på

300 ml (💧). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret (13). Ved større mængder er det vigtigt at benytte en skål, der passer i størrelsen.

7.2 Anvendelse med piskeriset (11)



For at undgå sprøjt ved behandling af væsker bør du aldrig anvende piskeriset (11) med TURBO-knappen (3).

Kom de fødevarer, som skal bearbejdes, i det medfølgende målebæger (13 – der må maksimalt kommes 300 ml i) eller i en anden smal, høj beholder med flad bund. Dette er den ideelle forudsætning for et ensartet bearbejdningsresultat.

For at undgå, at det roterende piskeris (11) forårsager personskaade, skal du først tænde stavmixeren, når piskeriset (11) er kommet ned i de fødevarer, der skal piskes.

Det gøres på følgende måde:

- Kom de fødevarer, der skal bearbejdes, i en egnet beholder.
- Stik piskeriset (11) lodret ned i fødevarerne.
- Start stavmixeren med knappen (2), og vælg ved hjælp af hastighedsknappen (1) en egnet hastighed. Hold knappen (2) nede under brugen. Hvis det sprøjter for meget, skal du reducere hastigheden.
- For at opnå en ensartet bearbejdning af fødevarerne kan du bevæge blenderstaven en smule op og ned.
- Når resultatet svarer til dine ønsker, skal du slippe knappen (2), mens piskeriset (11) stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til piskeriset (11) er stoppet helt, inden du tager det ud af de bearbejdede fødevarer.

7.3 Anvendelse med blender



Følg symbolerne for maksimal påfyldningsmængde på 500 ml  for fødevarer og 300 ml  for væsker.

For at kunne måle den korrekte væskemængde ved hjælp af den anvendte skala er det vigtigt, at kniven (7) er monteret under måleprocessen.

Når du har samlet blenderen og sluttet den til motorblokken (4):

- Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Hold knappen (2) trykket ind for at forarbejde fødevarerne ved normal hastighed. Reguler om nødvendigt hastigheden ved hjælp af hastighedsknappen (1), eller brug TURBO-knappen (3) til at arbejde direkte ved maksimal hastighed.



Hold blenderen godt fast med den ene hånd, mens du betjener knapperne (2, 3) med den anden hånd.

Afkobl aldrig motorblokken (4) fra skåldækslet (6), mens du betjener knapperne (2, 3).

Slip knappen (2, 3), når du er tilfreds med resultatet af fødevareforarbejdningen.

7.3.1 Tabel over blenderens forarbejdningstider

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.



Efter den maksimale anvendelsestid med blenderen på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Mængde (maks.)	Hastighed	Forarbejdningstid
Løg **	200 g	Trin MIN	5 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem
Hvidløg	25 fed	Trin MIN til MAX *	ca. 15 sekunder
Gulerødder	200 g	Trin MIN til MAX *	ca. 15 sekunder
Mandler/hasselnødder	200 g	Trin TURBO	ca. 20 sekunder
Valnødder	200 g	Mellemtrin *	ca. 15 sekunder
Parmesan/fast ost	250 g	Trin TURBO	ca. 30 sekunder
Persille **	30 g	Trin TURBO	5 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem
friske krydderurter **	40 g	Trin TURBO	6 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.

** : Når du forarbejder disse fødevarer, skal du mellem de beskrevne kortvarige driftstider ryste eller banke skålen (8) for at lede ubehandlet materiale ind i knivområdet og opnå et optimalt resultat.

8. Rengøring



Fare for personskader! Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (5) er meget skarp!



Advarsel mod tingskader! Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). Ellers kan stavmixeren blive beskadiget.



Det anbefales at rengøre blenderstaven (5), kniven (7) hhv. piskeriset (11) med det samme efter brugen for at undgå, at de bearbejdede fødevarer tørrer ind. Især efter bearbejdning af meget salte fødevarer bør du med det samme skylle blenderstaven (5), kniven (7) eller piskeriset (11) af med rent vand.

- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Fjern blenderstaven (5) hhv. piskeriset (11) fra motorblokken (4).
- Fjern piskeriset (11) fra adapteren (10) ved at trække piskerisets (11) aksel ud af adapterens (10) holder.
- Tag kniven (7) ud af skålen (8).
- Rengør motorblokken (4), skåldækslet (6) og adapteren (10) med en let fugtet karklud. Ved hårdnakket snavs kan du tilsætte lidt opvaskemiddel på den fugtige klud. Tør derefter alle dele godt af. Rengøring ved almindelig opvask forårsager uoprettelige skader!
- Du kan rengøre blenderstaven (5), kniven (7), skålen (8), låget (9), piskeriset (11), målebægeret (13) og målebægerlåget (12) i et skyllekar. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør derefter alle dele godt af.
- Du kan også rengøre kniven (7), skålen (8), låget (9), piskeriset (11), målebægeret (13) og målebægerlåget (12) i opvaskemaskinen.

9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Hvis du ikke bruger stavmixeren i længere tid, skal du rengøre den som beskrevet i forrige kapitel. Opbevar stavmixeren et tørt og rent sted uden for børns rækkevidde.

10. Problemløsning

Hvis stavmixeren på et tidspunkt ikke fungerer, som den plejer, kan du prøve at følge nedenstående råd for at løse problemet. Hvis problemet fortsat opstår, bedes du kontakte vores kundeservice.

Stavmixeren fungerer ikke

- Strømstikket er ikke tilsluttet. Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Undersøg, om apparatet fungerer, når du bruger en anden stikkontakt, som med sikkerhed virker.

Kniven roterer ikke/roterer med vanskelighed

- Motorblokken (4) og blenderstaven (5), piskeriset (11) hhv. blenderen er ikke samlet korrekt. Kobl apparatet fra lysnettet, og kontroller samlingen.
- Er der en forhindring i mixerbeholderen hhv. skålen (8)? Fjern den.
- De blandede fødevarer er for hårde eller for seje.

11. Opskriftforslag

Mayonnaise

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Madolie	250 g	skal måles i gram, ikke i milliliter
Æg	1 stk.	skal have stuetemperatur
Salt	1 tsk.	for smagens skyld
Sukker	1 tsk.	for smagens skyld
Sennep	1 tsk.	for smagens skyld
Peber	1 knivspids	
Vindrueddike	15 g	andre typer eddike går også an, men ikke eddikeessens!

Tilberedning:

Kom alle ingredienserne i målebægeret (13). Placer nu blenderstaven (5) på bunden af målebægeret (13). Træk yderst langsomt blenderstaven (5) opad til det højeste trin. Krydr derefter med salt og peber efter smag.

Mangelassi

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Mango	250 g	En formodnet mango frugt er mest velegnet.
Yoghurt	250 g	En vegansk variant kan tilberedes på soja- eller kokosyoghurt.
Sojadrik	130 ml	
Citronsaft	1 tsk.	
Sukker	4 tsk.	Alternativt kan honning eller agavesirup anvendes.

Tilberedning:

Skræl først mango frugten, og fjern stenen. Blend derefter det hakkede frugtkød med de øvrige ingredienser med blenderstaven (5) ved middelomdrejningstal, til du har en cremet lassi.

Kold skovbærcreme

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Frosne skovbær	300 g	Andre frosne bær kan også bruges
Græsk yoghurt	200 ml	
Fløde	100 ml	
Vanillesukker	1 pakke	
Honning	2 spsk.	

Tilberedning:

Mål yoghurt og fløde op i blenderen. Tilsæt derefter de frosne bær, honning og vanillesukker. Blend nu på højeste hastighed, indtil du har en kold creme.

Persille-basilikum-pesto

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Basilikum	½ bundt	
Finthakket persille	1 bundt	
Pinjekerner	3 spsk.	
Parmesan	70 g	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	
Olivenolie	65 ml	

Tilberedning:

Vask basilikum og persille. Persillebladene pilles, og osten skæres i tern. Herefter kommes alle ingredienser i blenderen, og disse finpureres ved fuldt omdrejningstal. Fordel pestoen i to glas med skruelåg, og dæk den med olie.

Figen-flødeost-dip med valnødder

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Flødeost	300 g	
Tørrede figer	4 stk.	
Valnødder	50 g	
Honning	1 spsk.	
Limefrugt	½	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	

Tilberedning:

Hak valnødderne fint. Blend med blenderstaven (5) saften fra den halve limefrugt, flødeost, honning, tørrede figer, salt og peber ved et lavt omdrejningstal, til det er en cremet masse. Til sidst røres de finthakkede valnødder i.

Held og lykke med tilberedningen!

12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

	Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.
 ES/PT	

Kun relevant for Frankrig:



"Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Adskil emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



	Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning:	
	1-7: Plastic / 20-22: Papir og pap / 80-98: Kompositmaterialer.	
Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
	Bølgepap	Salgsemballage, indvendigt karton
	Papir	Silkepapir inden i emballagen
	Kloreret polyethylen	Plastikpose

13. Overensstemmelsesbemærkning



Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.



Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Den Serbiske Republik.

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

Kontaktadresse i henhold til forordning (EU) 2023/988 om produktsikkerhed: ce@targa.de

14. Garantibemærkninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.

- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 466109_2404



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	25
2. Inhoud van de verpakking	25
3. Technische specificaties	26
3.1 KB-tijd	27
3.2 Afkoeltijd	27
4. Veiligheidsaanwijzingen.....	27
5. Auteursrecht	33
6. Voor de ingebruikname.....	34
6.1 Pureerstaaf (5) of garde (11) plaatsen	34
6.2 Pureerstaaf (5) of garde (11) verwijderen	34
6.3 Motorblok (4) en hakselaar in elkaar zetten/uit elkaar halen	34
6.4 De snelheid instellen	35
6.5 De maatbeker (13)	35
7. Ingebruikname	36
7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)	36
7.1.1 <i>Tabel met verwerkingstijden pureerstaaf (5)</i>	37
7.2 Gebruik met de garde (11)	38
7.3 Gebruik met de hakselaar	38
7.3.1 <i>Tabel met verwerkingstijden hakselaar</i>	39
8. Reiniging.....	40
9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is.....	41
10. Probleemoplossing	41
11. Recepten	42
12. Milieu-informatie en afvalverwijdering.....	44
13. Conformiteitsnotities	45
14. Garantiebepalingen.....	46

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest Staafmixerset SSMS 600 F6, 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. Met de meegeleverde garde kunnen vloeibare of halfvloeibare ingrediënten en mengsels worden opgeklopt of gemengd. 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 leverancier als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- **Motorblok met snoer en stekker**
- **Pureerstaaf**
- **Garde**
- **Adapter (voor garde)**
- **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	Pureerstaaf

Afbeelding B – Hakselaar

6	Komdeksel (met aandrijving)
7	Mes
8	Kom
9	Deksel

Afbeelding C – Garde

10	Adapter (voor garde)
11	Garde

Afbeelding D – Maatbeker

12	Maatbekerdeksel
13	Maatbeker

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SSMS 600 F6
Voeding	220 - 240 V~ (wisselspanning), 50 - 60 Hz
Energieverbruik	600 W
KB-tijd	1 minuut met pureerstaaf (5) 3 minuten met garde (11) 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 (5), 3 minuten bij gebruik van de garde (11) en 1 minuut bij gebruik van de hakselaar.

Gebruik de pureerstaaf (5) en de hakselaar bij zeer vaste of taaië voedingsmiddelen (bijv. vlees) niet langer dan 30 seconden zonder onderbreking.

3.2 Afkoeltijd

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut met de pureerstaaf (5) of 3 minuten met de garde (11) en 1 minuut met de hakselaar laat u de staafmixer afkoelen:

- minimaal 2 minuten bij gebruik van de pureerstaaf (5) of hakselaar
- minimaal 3 minuten bij gebruik van de garde (11)

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 een gevaar met een middelhoge risicograad aan dat, indien dit niet wordt vermeden, tot zwaar of fataal letsel kan leiden.



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 (13) geeft de maximale vloeistofhoeveelheid aan die in de maatbeker (13) 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 (5) en het mes (7) 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 de garde (11) stilstaat. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot het mes in de pureerstaaf (5) stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot het mes (7) 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 (5) en het mes (7) in de hakselaar is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot de garde (11) stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes in de pureerstaaf (5) stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in de draaiende garde (11). Steek geen voorwerpen in de garde (11) en houd deze uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes van de pureerstaaf (5). 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 (7) van de hakselaar. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!



GEVAAR door elektrische schok

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok (4) en de pureerstaaf (5), garde (11) 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!
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact 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 1 minuut met de pureerstaaf (5), 3 minuten met de garde (11) of 1 minuut met de hakselaar laat u de staafmixer minstens voor de volgende periode afkoelen:

- bij gebruik van de pureerstaaf (5): minimaal 2 minuten
- bij gebruik van de garde (11): minimaal 3 minuten
- bij gebruik van de hakselaar: minimaal 2 minuten

Ga vervolgens verder met de werkzaamheden. Er bestaat brandgevaar.

5. Auteursrecht

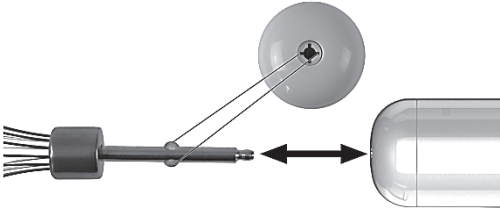
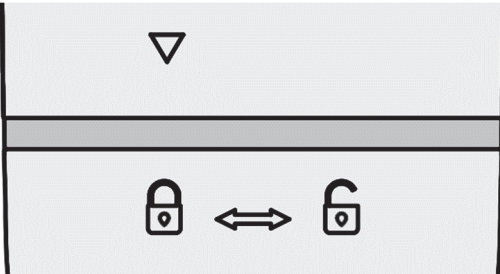
De inhoud van deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd en wordt uitsluitend als informatiebron aan de lezer beschikbaar gesteld. Het kopiëren of vermenigvuldigen van gegevens en informatie is niet toegestaan zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en gegevens. De tekst en afbeeldingen zijn technisch correct bij het ter perse gaan. Wijzigingen voorbehouden.

6. 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:

De garde (11) moet voor gebruik in de meegeleverde adapter (10) worden gestoken. Dit doet u als volgt: Schuif de as van de garde (11) in de opening van de adapter (10) tot de as hoorbaar vastklikt. Let erop dat de 2 vergrendelingsnokken op de as van de garde (11) in de corresponderende uitsparingen van de adapter (10) vallen.	
Op het motorblok (4) staat een pijl (▼). Op de pureerstaf (5), op de garde (11) en op de hakselaar staan de volgende markeringen:  en . Deze markeringen helpen u bij het plaatsen en verwijderen van de pureerstaf (5), de garde (11) of de hakselaar.	

6.1 Pureerstaf (5) of garde (11) plaatsen

- Plaats het motorblok (4) zo op de pureerstaf (5) of garde (11) dat de pijl (▼) naar het geopende slot  op de pureerstaf (5) of garde (11) wijst.
- Draai het motorblok (4) nu zo ver in de richting van het gesloten slot dat de pijl (▼) naar het gesloten slot  op de pureerstaf (5) of garde (11) wijst. Let erop dat de pureerstaf (5) of garde (11) hoorbaar en voelbaar vastklikt.

6.2 Pureerstaf (5) of garde (11) verwijderen

- Draai het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slot dat de pijl (▼) naar het open slot  op de pureerstaf (5) of garde (11) wijst.
- Trek het motorblok (4) nu van de pureerstaf (5) of garde (11).

6.3 Motorblok (4) en hakselaar in elkaar zetten/uit elkaar halen

- Zet de kom (8) op een vlakke en droge ondergrond.

- Plaats nu voorzichtig het mes (7) op de meshouder in de kom (8). 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 (7) op dit punt nog niet volledig vastzit op de meshouder. Het mes (7) zit pas goed vast als later de komdeksel (6) wordt geplaatst.
- Plaats de fijn te hakken levensmiddelen in de kom (8). Let daarbij op de symbolen voor de maximale volhoeveelheid van 500 ml  voor levensmiddelen en 300 ml  voor vloeistoffen.
- Plaats nu de komdeksel (6) met een iets draaiende beweging op de kom (8) tot deze precies op de bovenste rand van de kom (8) is geplaatst en het mes (7) correct in de komdeksel (6) grijpt. Houd de kom (8) nu met één hand vast en draai de komdeksel (6) zo ver mogelijk naar links om de komdeksel (6) op de kom (8) te fixeren.
- Plaats vervolgens het motorblok (4) zo op de komdeksel (6) dat de pijl (▼) naar het geopende slot  op de komdeksel (6) wijst.
- Draai het motorblok (4) nu zo ver in de richting van het gesloten slot dat de pijl (▼) naar het gesloten slot  op de komdeksel (6) wijst. Let erop dat het motorblok (4) hoorbaar en voelbaar vastklikt.

De hakselaar is nu gereed voor gebruik.

- Na het gebruik van de hakselaar verwijdt u het motorblok (4) door het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slot te draaien dat de pijl (▼) naar het open slot  op de komdeksel (6) wijst.
- Trek het motorblok (4) nu naar boven om deze van de komdeksel (6) te verwijderen.



Als u levensmiddelen in de kom (8) wilt bewaren, gebruik dan het meegeleverde deksel (9). Verwijder eventueel de komdeksel (6) en het mes (7).

6.4 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 van „**MAX**” om de snelheid te verhogen.
- Schuif de snelheidsregelaar (1) in de richting van „**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.

6.5 De maatbeker (13)

- In de meegeleverde maatbeker (13) kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten.
- U kunt de maatbeker (13) bovendien gebruiken om er levensmiddelen in te verwerken met de pureerstaaf (5) of de garde (11).



Als u de maatbeker (13) gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml  worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker (13) lopen of spatten.

Werk bij gebruik van de garde (11) met de schakelaar (2) en nooit met de TURBO-schakelaar (3).

7. Ingebruikname

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

- Fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dips
- Drankjes mixen
- Milkshakes maken
- Slagroom, eiwit enz. kloppen
- 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 (5) en de hakselaar kiest u voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere snelheid, bijvoorbeeld de TURBO-snelheid.

Bij gebruik van de garde (11) laat u de snelheid afhangen van het gewenste resultaat.

7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)

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.

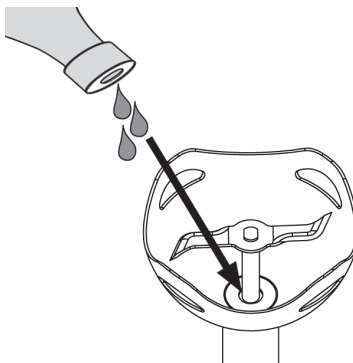
Schakel de staafmixer pas in wanneer de pureerstaaf (5) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door het draaiende mes te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom of pan.
- Steek de pureerstaaf (5) 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 (5) 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 (5) nog in het mengsel houdt.
- Haal de pureerstaaf (5) 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 aandrijf-as van de pureerstaf (5) in met een klein beetje spijsolie. Raadpleeg hiervoor ook de afbeelding hiernaast.



Om de reiniging te vergemakkelijken, steekt u de pureerstaf (5) direct na gebruik in een bakje met schoon water en drukt u vervolgens meerdere keren kort op de schakelaar (2).

7.1.1 Tabel met verwerkingstijden pureerstaf (5)

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 pureerstaf (5) 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 (13) gebruikt voor het verwerken van levensmiddelen, mag deze met maximaal 300 ml (🍷) worden gevuld. Anders kan er vloeistof uit de maatbeker (13) lopen of spatten. Als u grotere hoeveelheden verwerkt, gebruik dan een maatbeker of mengkom die past bij de gewenste hoeveelheid.

7.2 Gebruik met de garde (11)



Om spatten tijdens het mengen van vloeistoffen te voorkomen, gebruikt u de garde (11) nooit met de TURBO-schakelaar (3).

Doe de te verwerken vloeistof in de meegeleverde maatbeker (13 - vullen met maximaal 300 ml) of een andere smalle, hoge kom met een vlakke bodem. Op die manier krijgt u het beste resultaat.

Schakel de staafmixer pas in wanneer de garde (11) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door de draaiende garde (11) te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom.
- Steek de garde (11) loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de schakelaar (2) en kies een geschikte snelheid met de snelheidsregelaar (1). Houd de schakelaar (2) tijdens het gebruik ingedrukt. Verlaag de snelheid als er te veel vloeistof uit de kom spat.
- Beweeg de staafmixer zachtjes op en neer voor een mooi gelijkmatig resultaat.
- Als het gewenste mengresultaat is bereikt, laat u de schakelaar (2) los terwijl u de garde (11) nog in het mengsel houdt.
- Haal de garde (11) pas uit het verwerkte voedsel als deze stilstaat.

7.3 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 (7) 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 (6) 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.

7.3.1 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 de verwerking van de levensmiddelen wordt aanbevolen om tussen de beschreven mixtijd de kom (8) te schudden of erop te kloppen om onverwerkte stukken in het mesbereik te laten komen en zo een optimaal resultaat te bereiken.

8. Reiniging



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) 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 wordt aanbevolen om de pureerstaaf (5), het mes (7) of de garde (11) meteen na gebruik te reinigen, zodat de verwerkte levensmiddelen niet kunnen aankoeken. Met name na het verwerken van erg zoute levensmiddelen moet de pureerstaaf (5), het mes (7) of de garde (11) meteen met schoon water worden afgespoeld.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf (5) of garde (11) van het motorblok (4).
- Maak de garde (11) los van de adapter (10) door de as van de garde (11) uit de opening van de adapter (10) te trekken.
- Neem het mes (7) uit de kom (8).
- Reinig het motorblok (4), de komdeksel (6) en de adapter (10) 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 (5), het mes (7), de kom (8), het deksel (9), de garde (11), de maatbeker (13) en de maatbekerdeksel (12) 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 (7), de kom (8), het deksel (9), de garde (11), de maatbeker (13) en de maatbekerdeksel (12) eventueel ook in de vaatwasmachine reinigen.

9. 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.

10. 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

- Het motorblok (4) en de pureerstaaf (5), garde (11) of hakselaar zijn niet op de juiste manier in elkaar gezet. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er iets in de mixbeker of kom (8) dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

11. 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 (13). Plaats de pureerstaaf (5) om de bodem van de maatbeker (13). Trek de pureerstaaf (5) zeer langzaam op de hoogste stand naar boven. Breng vervolgens op smaak met zout en peper.

Mango lassi

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Mango	250 g	Kies een mango die goed rijp is.
Yoghurt	250 g	Gebruik soja- of kokosyoghurt voor een vegan variant.
Sojadrank	130 ml	
Citroensap	1 tl	
Suiker	4 tl	Vervang de suiker eventueel door honing of agavesiroop.

Bereiding:

Schil de mango en verwijder de pit. Snij het vruchtvlees in blokjes en mix het samen met de andere ingrediënten met de pureerstaaf (5) op gemiddelde snelheid voor een romige lassi.

Koude bosbessen crème

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Bevroren bosbessen	300 g	U kunt ook andere bevroren bessen gebruiken
Griekse yoghurt	200 ml	
Slagroom	100 ml	
Vanillesuiker	1 zakje	
Honing	2 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	300 g	
Gedroogde vijgen	4 stuks	
Walnoten	50 g	
Honing	1 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 pureerstaaf (5) op lage snelheid tot een romige massa. Voeg de fijngehakte walnoten toe en roer deze door de dip.

We wensen u veel succes!

12. Milieu-informatie en afvalverwijdering

	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.
	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.
 ES/PT	

Alleen relevant voor Frankrijk:

**ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE**



**Cet appareil et ses accessoires se recyclent**

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



ou

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

"Afval makkelijker sorteren"

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.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:

**AMARILLO
AMARELO**

**AZUL**

**VERDE**

	Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis:	
	1 - 7: Kunststoffen / 20 - 22: Papier en karton / 80 - 98: Composietmaterialen.	
Symbool	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Bordkarton	Verkoopverpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier in de verkoopverpakking
	Gechloreerd polyethyleen	Plastic zak

13. 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/466109_2404.pdf

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

14. 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 goedgeunken – 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: 466109_2404



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	49
2. Lieferumfang	49
3. Technische Daten.....	50
3.1 KB-Zeit.....	51
3.2 Abkühlzeit.....	51
4. Sicherheitshinweise	51
5. Urheberrecht.....	57
6. Vor der Inbetriebnahme	58
6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (11) aufsetzen	58
6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (11) abnehmen	58
6.3 Motorblock (4) und Zerkleinerer verbinden/trennen	59
6.4 Einstellen der Geschwindigkeit.....	59
6.5 Der Messbecher (13)	60
7. Inbetriebnahme	60
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5).....	60
<i>7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab (5).....</i>	<i>61</i>
7.2 Betrieb mit Schneebesen (11).....	62
7.3 Betrieb mit Zerkleinerer.....	62
<i>7.3.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer</i>	<i>63</i>
8. Reinigung	64
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	64
10. Problemlösung.....	64
11. Rezeptvorschläge	66
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	68
13. Konformitätsvermerke	69
14. Garantiehinweise	70

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest StabmixerSets SSMS 600 F6, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

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

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

Abbildung A – Stabmixer

1	Geschwindigkeitsregler
2	Schalter (normale Geschwindigkeit)
3	TURBO-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
4	Motorblock
5	Pürierstab

Abbildung B – Zerkleinerer

6	Schüsselabdeckung (mit Getriebe)
7	Messer
8	Schüssel
9	Deckel

Abbildung C – Schneebesen

10	Adapter (für Schneebesen)
11	Schneebesen

Abbildung D – Messbecher

12	Messbecherdeckel
13	Messbecher

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMS 600 F6
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürierstab (5) 3 Minuten mit Schneebesen (11) 1 Minute mit Zerkleinerer
Schutzklasse	II 

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



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

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 1 Minute bei Verwendung des Pürierstabes (5), 3 Minuten bei Verwendung des Schneebesens (11) und 1 Minute bei Verwendung des Zerkleinerers.

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

3.2 Abkühlzeit

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

- mindestens 2 Minuten bei Verwendung von Pürierstab (5) oder Zerkleinerer
- mindestens 3 Minuten bei Verwendung des Schneebesens (11)

Setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Gefahr von Brand! Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock (4) niemals in Wasser tauchen dürfen.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Dieses Symbol am Messbecher (13) kennzeichnet die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Messbecher (13) verarbeitet werden kann, ohne dass der Inhalt überlaufen kann.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie den Stabmixer bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Stabmixer kann beschädigt werden.

- Der Stabmixer sollte nicht an der Luft betrieben werden, sondern nur in Verbindung mit geeigneten Lebensmitteln. Ein längeres Betreiben an der Luft kann den Stabmixer beschädigen.

Personensicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Stabmixer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Pürierstab (5) und das Messer (7) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen.



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen.

Ebenso, wenn Sie es nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Warten Sie, bis der Schneebesen (11) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab (5) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer (7) im Zerkleinerer steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) und das Messer (7) im Zerkleinerer sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Schneebesens (11) ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers im Pürierstab (5) ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in den drehenden Schneebesen (11). Halten Sie keine Gegenstände in den Schneebesen (11) und halten Sie weite Kleidung und lange Haare fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes (5). Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer (7) des Zerkleinerers. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (4) und Pürierstab (5), Schneebesens (11) bzw. Zerkleinerer zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (4), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch

eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!

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



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

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



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab (5), 3 Minuten mit Schneebesen (11) oder 1 Minute mit Zerkleinerer lassen Sie den Stabmixer mindestens für folgende Zeit abkühlen:

- bei Verwendung mit Pürierstab (5): mindestens 2 Minuten
- bei Verwendung mit Schneebesen (11): mindestens 3 Minuten
- bei Verwendung mit Zerkleinerer: mindestens 2 Minuten

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

5. Urheberrecht

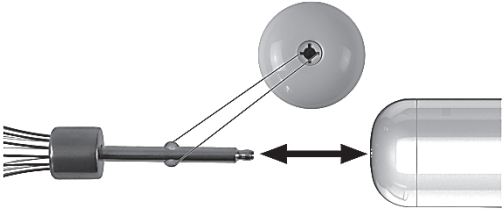
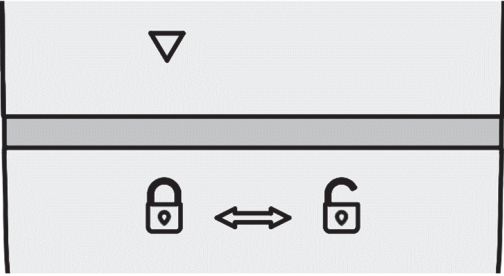
Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft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

6. Vor der Inbetriebnahme

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

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

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

Zur Benutzung des Schneebesens (11) muss dieser zunächst in den beiliegenden Adapter (10) eingeführt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor: Führen Sie die Achse des Schneebesens (11) in die Aufnahme des Adapters (10) ein, bis die Achse hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an der Achse des Schneebesens (11) in die entsprechenden Aussparungen am Adapter (10) greifen.	
Am Motorblock (4) ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürierstab (5) und am Schneebesen (11) und am Zerkleinerer sind folgende Markierungen angebracht:  und . Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes (5), des Schneebesens (11) bzw. des Zerkleinerers.	

6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (11) aufsetzen

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

6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (11) abnehmen

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

6.3 Motorblock (4) und Zerkleinerer verbinden/trennen

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

Der Zerkleinerer ist nun betriebsbereit.

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



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

6.4 Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

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

6.5 Der Messbecher (13)

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



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

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

7. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

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



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

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

Bei Verwendung des Schneebesens (11) machen Sie die Geschwindigkeit von dem gewünschten Verarbeitungsergebnis abhängig.

7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)

Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel möglichst in einen schmalen, hohen Behälter mit ebenem Boden. Das ist die ideale Voraussetzung für ein gleichmäßiges Pürierergebnis. Selbstverständlich ist aber auch eine Verwendung in einem normalen Kochtopf möglich.

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

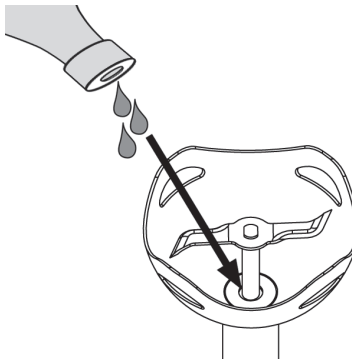
Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (5) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach Bedarf mit dem Schalter (2) und wählen Sie mit den Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie direkt die höchste Geschwindigkeit nutzen wollen, können Sie stattdessen den Stabmixer mit dem TURBO-Schalter (3) starten. Halten Sie die gewählte Taste während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt. Sollte sich der Pürierstab (5) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie die Taste kurz los und setzen Sie den Mixvorgang anschließend fort.

- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer beim Pürieren leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter (2) bzw. den TURBO-Schalter (3) los, solange sich der Pürierstab (5) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (5) aus der pürierten Speise herausziehen.



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



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

7.1.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Pürierstab (5)

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



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

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

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



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

7.2 Betrieb mit Schneebesen (11)



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

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

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

7.3 Betrieb mit Zerkleinerer



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

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

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut und mit dem Motorblock (4) verbunden haben:

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose

- Halten Sie den Schalter (2) gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Regulieren Sie die Geschwindigkeit bei Bedarf mit dem Geschwindigkeitsregler (1) oder verwenden Sie den TURBO-Schalter (3), um direkt mit maximaler Geschwindigkeit zu arbeiten.



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

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

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

7.3.1 Tabelle Verarbeitungszeiten Zerkleinerer

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



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

Lebensmittel	Menge (max.)	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Zwiebeln **	200 g	Stufe MIN	5 mal 1 Sekunde Kurzbetrieb, dazwischen jeweils schütteln
Knoblauch	25 Zehen	Stufe MIN bis MAX *	ca. 15 Sekunden
Möhren	200 g	Stufe MIN bis MAX *	ca. 15 Sekunden
Mandeln/Haselnüsse	200 g	Stufe TURBO	ca. 20 Sekunden
Walnüsse	200 g	Mittlere 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 (8) schütteln, rütteln bzw. klopfen, um unverarbeitetes Schnittgut in den Messerbereich zu führen und ein optimales Ergebnis zu erzielen.

8. Reinigung



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) ist sehr scharf!



Warnung vor Sachschäden! Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Stabmixer beschädigt werden.



Es ist empfehlenswert, den Pürierstab (5), das Messer (7) bzw. den Schneebesen (11) direkt nach Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen der verarbeiteten Lebensmittel zu vermeiden. Insbesondere nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie den Pürierstab (5), Messer (7) oder Schneebesen (11) sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (11) vom Motorblock (4).
- Trennen Sie den Schneebesen (11) vom Adapter (10), indem Sie die Achse des Schneebesens (11) aus der Aufnahme am Adapter (10) herausziehen.
- Entnehmen Sie das Messer (7) aus der Schüssel (8).
- Reinigen Sie den Motorblock (4), die Schüsselabdeckung (6) und den Adapter (10) mit einem leicht feuchten Spültuch. 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 (5), das Messer (7), die Schüssel (8), den Deckel (9), den Schneebesen (11), den Messbecher (13) und den Messbecherdeckel (12) 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 (7), die Schüssel (8), den Deckel (9), den Schneebesen (11), den Messbecher (13) und den Messbecherdeckel (12) auch in der Spülmaschine reinigen.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

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

Der Stabmixer hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

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

11. Rezeptvorschläge

Mayonnaise

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

Zubereitung:

Geben sie alle Zutaten in den Messbecher (13). Setzen sie nun den Pürierstab (5) am Boden des Messbechers (13) an. Ziehen sie den Pürierstab (5) sehr langsam auf höchster Stufe nach oben. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mango-Lassi

Zutaten	Menge	Anmerkung
Mango	250 g	Am besten geeignet ist eine vorgereifte Mango.
Joghurt	250 g	Für eine vegane Variante können Sie Soja- oder Kokos-Joghurt verwenden.
Soja-Drink	130 ml	
Zitronensaft	1 TL	
Zucker	4 TL	Alternativ Honig oder Agavendicksaft verwenden.

Zubereitung:

Zuerst schälen Sie die Mango und entfernen den Kern. Anschließend mixen Sie mit dem Pürierstab (5) das gewürfelte Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten bei mittlerer Drehzahl, um einen cremigen Lassi zu erhalten.

Kalte Waldbeer-Creme

Zutaten	Menge	Anmerkung
Tiefgefrorene Waldbeeren	300 g	Es können auch andere Tiefkühl Beeren genommen werden
Griechischer Joghurt	200 ml	
Sahne	100 ml	
Vanillezucker	1 Päckchen	
Honig	2 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	300 g	
Getrocknete Feigen	4 Stück	
Walnüsse	50 g	
Honig	1 EL	
Limette	½	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	

Zubereitung:

Die Walnüsse feinhacken. Den Saft der halben Limette, den Frischkäse, den Honig, die getrockneten Feigen, das Salz und den Pfeffer mit dem Pürierstab (5) bei einer langsamen Drehzahl mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zuletzt die feingehackten Walnüsse unterrühren.

Wir wünschen gutes Gelingen!

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind 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.
	Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.
 ES/PT	

Nur relevant für Frankreich:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung
	Chloriertes Polyethylen	Plastiktüte

13. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/466109_2404.pdf

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

14. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 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 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: 466109_2404



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

