

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSSH 600 A1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Seneste informationsopdatering - Version des informations
Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
11/ 2018 - Ident.-No.: SSSH 600 A1 112018-1

DK

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

FR BE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

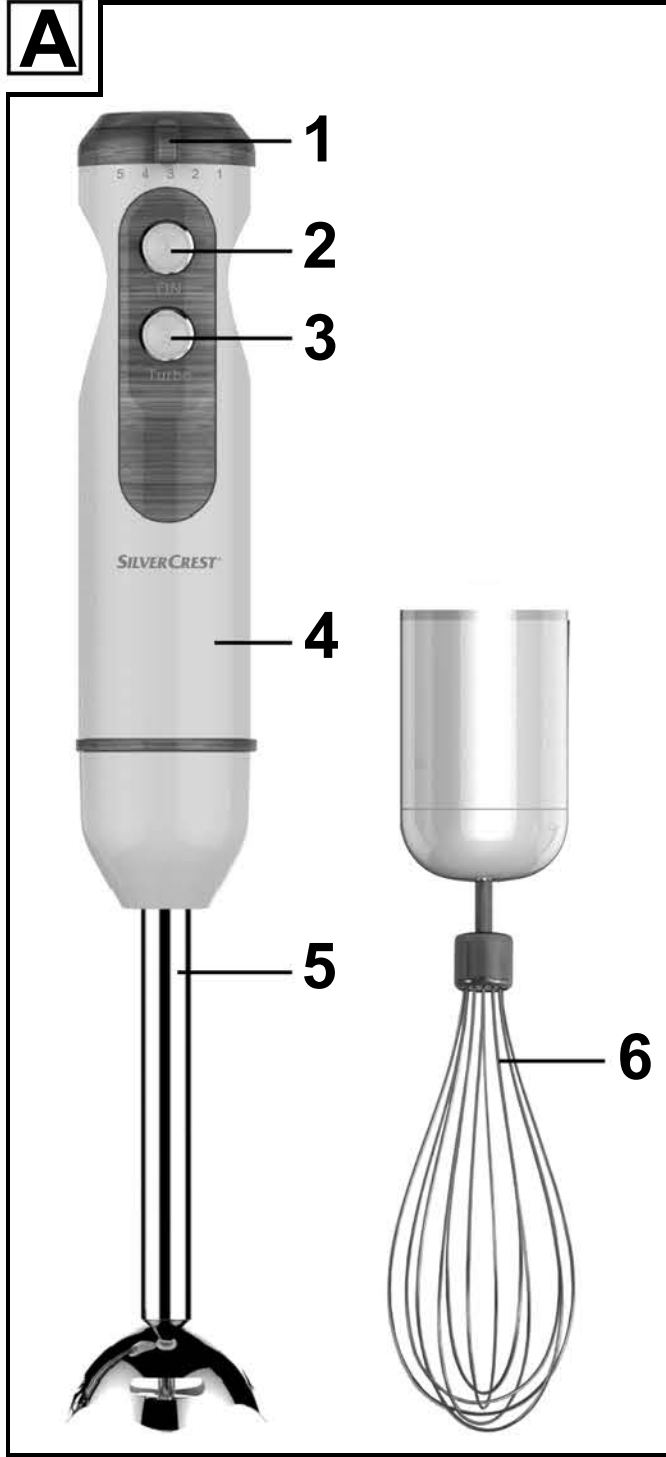
DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 311777

IAN 311777

DK BE



Dansk 2

Français 17

Nederlands 36

Deutsch 52

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesformål	3
2. Leveringsomfang	3
3. Tekniske data	4
3.1 KD-tid	4
3.2 Afkølingstid	4
4. Sikkerhedsanvisninger	5
5. Ophavsret	9
6. Før ibrugtagning	10
6.1 Montering af blenderstaven (5) eller piskeriset (6)	10
6.2 Fjernelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (6)	10
6.3 Indstilling af hastigheden	11
6.4 Målebægeret	11
7. Ibrugtagning	11
7.1 Anvendelse med blenderstaven (5)	11
7.2 Anvendelse med piskeriset (6)	12
8. Rengøring	13
9. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes	13
10. Problemløsning	13
11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse	14
12. Overensstemmelsesbemærkning	14
13. Garantibemærkninger	15

Hjertelig tillykke!

Med dit køb af stavmixeren SSSH 600 A1, 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 vejledning til senere brug. Sørg for at medtage al dokumentation om stavmixeren ved overdragelse til andre.

1. Anvendelsesformål

Denne stavmixer er et husholdningsapparat, der udelukkende er beregnet til at blende og purere forskellige benfrie fødevarer. Med det medfølgende piskeris kan flydende eller halvflydende ingredienser og blandinger piskes eller blandes fint. Håndmixeren må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Håndmixeren er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervs-mæssig anvendelse. Håndmixeren 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 nogen dele er ufuldstændige eller beskadigede, bedes du kontakte producenten.

- **Motorblok med strømledning og strømstik**
- **Blenderstav**
- **Piskeris**
- **Adapter (til piskeris)**
- **Målebæger**
- **Denne brugervejledning**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. SilverCrest stavmixeren SSSH 600 A1 og alle betjeningslementer er afbildet og nummereret på indersiden af omslaget. Omslagssiden kan forblive udfoldet, mens du læser de andre kapitler i brugervejledningen. Dermed har du hele tiden et overblik betjeningslementerne. Tallene henviser til følgende:

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

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SSSH 600 A1
Spændingsforsyning	220 - 240 V~ (vekselspænding), 50 - 60 Hz
Effektforbrug	600 W
KD-tid	1 minut med blenderstav (5) 2 minutter med blenderstav (6)
Strømledningens længde	ca. 150 cm
Beskyttelsesklasse	II 
Mål (H x Ø)	ca. 40,0 x 6,4 cm med blenderstav (5) ca. 45,0 x 6,2 cm med piskeris (6)
Vægt, motorblok (4)	ca. 640 g
Vægt, motorblok (4) inkl. blenderstav (5)	ca. 750 g
Vægt, motorblok (4) inkl. piskeris (6)	ca. 750 g
Kapacitet, målebæger	700 ml væske
Forarbejdningmængde, målebæger	maks. 300 ml væske

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

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) og 2 minutter ved anvendelse af piskeriset (6).

Anvend ikke blenderstaven (5) ved meget faste eller træge 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 2 minutter med piskeriset (6) skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter og først derefter fortsætte 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 og husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidigt brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugervejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol med teksten "FARE" angiver en truende/farlig situation, som kan medføre alvorlig kvæstelse eller død, hvis den ikke forhindres.



ADVARSEL! Dette symbol angiver vigtige anvisninger til sikker drift af stavmixeren og beskyttelse af brugeren.



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 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.

Forudsigelig forkert brug

- Håndmixeren 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.

Håndmixeren kan blive beskadiget.

Børn og handicappede

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Håndmixeren 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) 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

- Inden udskiftning af tilbehør eller ekstra dele, som er i bevægelse under brugen, skal apparatet slukkes og kobles fra lysnettet.
- 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 risiko for tilskadekomst!

- Vent, indtil piskeriset (6) er standset helt, inden du tager motorblokken (4) af. Der er risiko for tilskadekomst!
- 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 risiko for tilskadekomst!
- Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven (5) er meget skarp! Der er risiko for tilskadekomst!
- Når du har slukket, skal du vente, til piskeriset (6) er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er risiko for tilskadekomst!
- Når du har slukket, skal du vente, til kniven er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er risiko for tilskadekomst!
- Du må aldrig række hånden ind mod piskeriset, mens det roterer (6). Hold ikke nogen genstande ind mod piskeriset (6), og hold løst tøj og langt hår på afstand. Der er risiko for tilskadekomst!
- 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 risiko for tilskadekomst!



FARE for elektrisk stød

- Tilslut først stavmixeren til lysnettet, når motorblokken (4) og blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6) 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. Stikkontakten skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømskiftet hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.

- Brug aldrig stavmixeren i nærheden af et badekar, et brusebad eller en fyldt vask.
- Strømledningen og -stikket må ikke beskadiges.
- Hvis dette apparats lysnetledning 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. Hvis basen åbnes, er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks tage strømskiftet ud af stikkontakten. I givet fald må stavmixeren ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Hvis apparatet brænder, skal du undgå at indånde røgen. Hvis du kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt, der er fare for personskader!
- Vær sikker på, 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 strømledning sådan, at man ikke kan træde på eller snuble over den. Der er risiko for tilskadekomst!
- 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 (se kapitlet "Garantibemærkninger"). 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) hhv. 2 minutter med piskeriset (6) skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter og først derefter fortsætte med den arbejdsproces, som du har påbegyndt. Brandfare.

5. Ophavsret

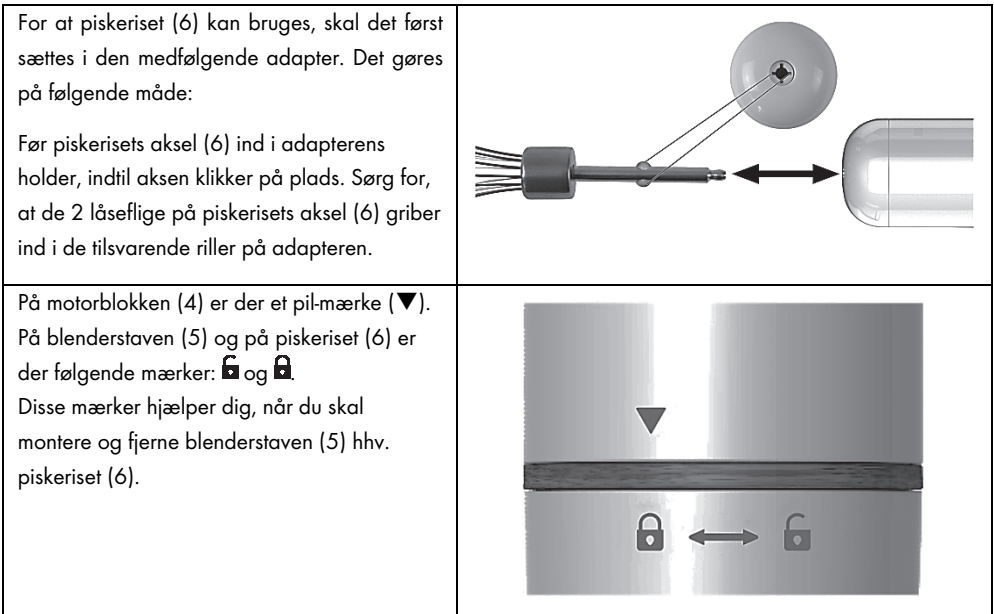
Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel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

6. Før ibrugtagning



Tag stavmixeren SSSH 600 A1 og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontrollér, at alle dele er til stede. 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:



6.1 Montering af blenderstaven (5) eller piskeriset (6)

- Sæt motorblokken (4) på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6) sådan, at pil-mærket (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6). Se figur B.
- Drej nu motorblokken (4) så langt i den låste hængelås' retning, at pil-mærket (▼) vender mod den lukkede hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6). Hold øje med, at blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6) klikker på plads sådan, at det kan høres og mærkes.

6.2 Fjernelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (6)

- Drej motorblokken (4) så langt i den åbne hængelås' retning, at pil-markeringen (▼) vender mod den åbne hængelås  på blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6). Se figur C.
- Træk nu motorblokken (4) af blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6).

6.3 Indstilling af hastigheden

Med hastighedsknappen (1) på motorblokken (4) kan du justere stavmixerens hastighed i 5 trin. På den måde kan du indstille den optimale hastighed for alle typer fødevarer, som du skal bearbejde.

- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "5" for at øge hastigheden.
- Skub hastighedsknappen (1) i retningen "1" 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.

6.4 Målebægeret

- Med den medfølgende målebæger kan du afmåle væsker op til 700 ml.
- Desuden kan du ved anvendelse af blenderstaven (5) eller piskeriset (6) bruge målebægeret til behandlingen af fødevarerne.



Når du bruger målebægeret til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på 300 ml. Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret.

Arbejd ved anvendelse af piskeriset (6) med knappen (2) og maksimalt hastighedstrin "5" og aldrig med TURBO-knappen (3).

7. Ibrugtagning

Håndmixeren 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), skal du vælge en lavere hastighed til bløde fødevarer og en højere hastighed eller TURBO-hastigheden til hårdere fødevarer.

Når du bruger piskeriset (6), 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 personskaade, 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 bearbejdes, 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 purede 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.



7.2 Anvendelse med piskeriset (6)



For at undgå sprøjt ved behandling af væsker bør du anvende piskeriset (6) med maksimalt hastighedstrin "5" og aldrig med TURBO-knappen (3).

Kom de fødevarer, som skal bearbejdes, i det medfølgende målebæger (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 piskeriset (6) forårsager personskade, skal du først tænde stavmixeren, når piskeriset (6) 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 (6) 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 (6) stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til piskeriset (6) er stoppet helt, inden du tager det ud af de bearbejdede fødevarer.

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) hhv. piskeriset (6) 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) eller piskeriset (6) af med rent vand.

- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Fjern blenderstaven (5) hhv. piskeriset (6) fra motorblokken (4).
- Fjern piskeriset (6) fra adapteren ved at trække piskerisets aksel (6) ud af adapterens holder.
- Rengør motorblokken (4) og adapteren med en let fugtet karklud, og tør dem derefter godt af. Rengøring i et skyllekar vil medføre uoprettelige skader.
- Du kan rengøre blenderstaven (5), piskeriset (6) og målebægeret i et skyllekar. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør derefter blenderstaven (5), piskeriset (6) og målebægeret godt af.
- Du kan også rengøre blenderstaven (5), piskeriset (6) og målebægeret 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 hotline (se kapitlet "Garantibemærkninger").

Stavmixeren fungerer ikke

- Strømskikket er ikke tilsluttet. Sæt strømskikket 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) hhv. piskeriset (6) er ikke samlet korrekt. Kobl apparatet fra lysnettet, og kontrollér samlingen.
- Er der en forhindring i mixerbeholderen? Fjern den.
- De blandede fødevarer er for hårde eller for seje.

11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse



For apparater, der er mærket med dette symbol, gælder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald på de dertil indrettede offentlige anlæg. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at beskadige miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.



Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballeringsmaterialet. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.



Bemærk mærkningene på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger:

1-7: plastic / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer

12. Overensstemmelsesbemærkning



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

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:

www.targa.de/downloads/conformity/311777.pdf

13. 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.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 311777



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

TYSKLAND

Table des matières

1. Utilisation conforme	18
2. Contenu de la livraison	18
3. Caractéristiques techniques	19
3.1 Durée de fonctionnement courte	19
3.2 Temps de refroidissement.....	19
4. Consignes de sécurité	20
5. Droits d'auteur	25
6. Avant la mise en service	25
6.1 Fixation de la tête de mixeur (5) ou du fouet (6).....	26
6.2 Retrait de la tête de mixeur (5) ou du fouet (6)	26
6.3 Réglage de la vitesse	26
6.4 Le verre doseur	27
7. Mise en service	27
7.1 Utilisation avec la tête de mixeur (5)	27
7.2 Utilisation avec le fouet (6).....	28
8. Nettoyage	29
9. Entreposage en cas de non-utilisation	29
10. Résolution des problèmes.....	29
11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets.....	30
12. Remarques relatives à la conformité	30
13. Informations concernant la garantie.....	31

Félicitations !

Grâce à l'achat du mixeur plongeant SSSH 600 A1 (ci-après désigné par « mixeur plongeant »), vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

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

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

1. Utilisation conforme

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

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

2. Contenu de la livraison

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


- **Bloc moteur avec câble d'alimentation et fiche secteur**
- **Tête de mixeur**
- **Fouet**
- **Adaptateur (pour fouet)**
- **Verre doseur**
- **Le présent mode d'emploi**

Le présent mode d'emploi est doté d'une enveloppe pliable. Une illustration chiffrée du mixeur plongeant SSSH 600 A1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne de l'enveloppe. Vous pouvez laisser cette page de couverture dépliée pendant que vous lisez un autre chapitre du mode

d'emploi. Vous pouvez ainsi repérer à tout moment l'élément de commande concerné. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Régulateur de vitesse
2	Bouton (vitesse normale)
3	Bouton TURBO (vitesse élevée)
4	Bloc moteur
5	Tête de mixeur
6	Fouet (avec adaptateur)

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SSSH 600 A1
Alimentation	220 - 240 V~ (tension alternative), , 50 - 60 Hz
Puissance absorbée	600 W
Durée de fonctionnement courte	Une minute avec la tête de mixeur (5) Deux minutes avec le fouet (6)
Longueur du câble d'alimentation	env. 150 cm
Classe de protection	II 
Dimensions (H x Ø)	env. 40,0 x 6,4 cm avec la tête de mixeur (5) env. 45,0 x 6,2 cm avec le fouet (6)
Poids du bloc moteur (4)	env. 640 g
Poids du bloc moteur (4) avec la tête de mixeur (5)	env. 750 g
Poids du bloc moteur (4) avec le fouet (6)	env. 750 g
Capacité du verre doseur	700 ml de liquide
Quantité de traitement du verre doseur	max. 300 ml de liquide

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent être soumises à des modifications sans avertissement préalable.

3.1 Durée de fonctionnement courte

La durée de fonctionnement courte indique pendant combien de temps le mixeur plongeant peut fonctionner sans que le moteur ne chauffe et ne provoque de dommages. La durée de fonctionnement courte du mixeur plongeant s'élève à 1 minute avec la tête de mixeur (5) et à 2 minutes avec le fouet (6). N'utilisez pas la tête de mixeur (5) plus de 30 secondes sans interruption sur des aliments très compacts ou très durs (p. ex. de la viande).

3.2 Temps de refroidissement

Une fois que vous avez atteint la durée d'utilisation maximale s'élevant à 1 minute avec la tête de mixeur (5) et à 2 minutes avec le fouet (6), laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre.

4. Consignes de sécurité

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

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Ce symbole, avertissant d'un « Danger », désigne une situation à caractère dangereux qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures graves, voire présenter un danger de mort.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole indique des consignes importantes pour un fonctionnement en toute sécurité du mixeur plongeant et pour la protection de l'utilisateur.



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



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



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



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



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

Mauvais usage prévisible

- Le mixeur plongeant ne peut pas être utilisé pour mixer des aliments très durs. Cela désigne notamment les produits surgelés, les graines de café, les céréales et les épices. Il est également impossible de mixer du chocolat.
- Les substances autres que les aliments ne doivent pas être traitées. Cela risque d'endommager le mixeur plongeant.

Enfants et personnes soumises à restrictions

- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Le mixeur plongeant et son câble de raccordement doivent être tenus éloignés des enfants. Assurez-vous que les enfants sont surveillés et ne jouent pas avec cet appareil. En particulier, tenez la tête de mixeur (5) éloignée des enfants pour s'assurer qu'ils ne se blessent pas avec.



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

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, s'ils sont supervisés ou informés quant à une utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent ainsi les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



DANGER ! Risque de blessure

- Avant de remplacer des accessoires devenant mobiles durant le fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être éteint et débranché.
- Débranchez le mixeur plongeant lorsque vous l'assemblez, les désassemblez ou le nettoyez. Veuillez également le débrancher en cas de non-utilisation ou d'orage. Il y a un risque de blessure !
- Attendez que le fouet (6) s'immobilise avant de retirer le bloc moteur (4). Il y a un risque de blessure !
- Attendez que la lame de la tête de mixeur (5) s'immobilise avant de retirer le bloc moteur (4). N'introduisez jamais votre main lorsque la lame est en rotation. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur (5) est très affûtée ! Il y a un risque de blessure !
- Une fois l'appareil éteint, attendez que le fouet (6) soit à l'arrêt avant de retirer le mixeur plongeant des aliments. Il y a un risque de blessure !

- Une fois l'appareil éteint, attendez que la lame soit à l'arrêt avant de retirer le mixeur plongeant des aliments. Il y a un risque de blessure !
- N'introduisez jamais votre main lorsque le fouet (6) est en rotation. N'introduisez aucun objet dans le fouet (6) et tenez les vêtements amples et les cheveux longs à l'écart. Il y a un risque de blessure !
- N'introduisez jamais votre main lorsque la lame de la tête de mixeur (5) est en rotation. Ne placez aucun objet sur la lame et tenez les vêtements amples et les cheveux longs à l'écart. Il y a un risque de blessure !



RISQUE de choc électrique

- Branchez le mixeur plongeant uniquement après avoir assemblé le bloc moteur (4) avec la tête de mixeur (5) ou le fouet (6). Il y a un risque d'électrocution !
- Ne raccordez le mixeur plongeant qu'à une prise de courant correctement installée facilement accessible, et dont la tension du réseau correspond à l'indication sur la plaque signalétique. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher la fiche secteur en cas d'urgence.
- N'utilisez jamais le mixeur plongeant à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli d'eau.
- Le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être endommagés.

- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur (4) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Il y a un risque d'électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise. Si vous vous trouvez dans l'une de ces situations, n'utilisez plus le mixeur plongeant tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé. Il y a un risque pour la santé !
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé ou coincé. Pour débrancher, tirez toujours sur la fiche de la prise secteur, et jamais sur le câble d'alimentation. Posez toujours le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus. Il y a un risque de blessure !
- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance, lors, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage. Il y a un risque d'électrocution !



Le bloc moteur (4) ne doit jamais être plongé dans l'eau.

Aucun liquide ne doit en outre pénétrer dans le boîtier du bloc moteur (4).

- Si un liquide a pénétré dans le boîtier du bloc moteur (4), débranchez tout de suite la fiche de la prise secteur et adressez-

vous au service clients (voir chapitre « Informations concernant la garantie »). Il y a un risque d'électrocution !

- Ne touchez jamais le bloc moteur (4), le câble d'alimentation et la fiche secteur avec des mains mouillées. Il y a un risque d'électrocution !
- Immédiatement après utilisation, débranchez le mixeur plongeant du secteur. L'alimentation de l'appareil est coupée uniquement quand la fiche secteur est débranchée. Il y a un risque d'électrocution !



RISQUE d'incendie

Une fois que vous avez atteint la durée d'utilisation maximale s'élevant à 1 minute avec la tête de mixeur (5) et à 2 minutes avec le fouet (6), laissez refroidir le mixeur plongeant pendant au moins 2 minutes avant de poursuivre. Il y a un risque d'incendie.

5. Droits d'auteur

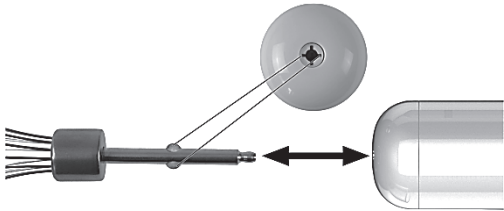


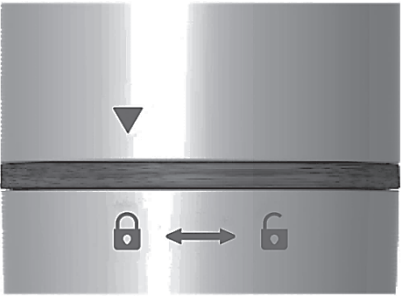
Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également en cas d'utilisation commerciale des contenus et données. Le texte et les illustrations sont conformes à l'état de la technique lors de l'impression. Sous réserve de modifications.

6. Avant la mise en service



Retirez le mixeur plongeant SSSH 600 A1 et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection. Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

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


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

<p>Afin d'utiliser le fouet (6), il doit tout d'abord être inséré dans l'adaptateur fourni. Veuillez procéder de la manière suivante :</p> <p>Insérez l'axe du fouet (6) dans le logement de l'adaptateur jusqu'à entendre un clic. Veuillez à ce que les deux ergots d'encliquetage de l'axe du fouet (6) sont insérés dans les ouvertures correspondantes de l'adaptateur.</p>	
<p>Une flèche (▼) est présente sur le bloc moteur (4). Les symboles suivants sont apposés sur la tête de mixeur (5) et le fouet (6) :  et .</p> <p>Ces symboles vous aident à fixer et à retirer la tête de mixeur (5) ou le fouet (6).</p>	

6.1 Fixation de la tête de mixeur (5) ou du fouet (6)

- Placez le bloc moteur (4) sur la tête de mixeur (5) ou le fouet (6) de sorte à ce que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  placé sur la tête de mixeur (5) ou le fouet (6). Voir l'illustration **B**.
- Faites pivoter le bloc moteur (4) vers le symbole de cadenas fermé de sorte à ce que la flèche (▼) pointe vers le cadenas fermé  présent sur la tête de mixeur (5) ou le fouet (6). Veuillez à ce que la tête de mixeur (5) ou le fouet (6) s'enclenche de manière audible et perceptible.

6.2 Retrait de la tête de mixeur (5) ou du fouet (6)

- Faites pivoter le bloc moteur (4) vers le symbole de cadenas ouvert de sorte à ce que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  présent sur la tête de mixeur (5) ou le fouet (6). Voir l'illustration **C**.
- Retirez à présent le bloc moteur (4) de la tête de mixeur (5) ou du fouet (6).

6.3 Réglage de la vitesse

Le régulateur de vitesse (1) placé sur le bloc moteur (4) permet de régler la vitesse du mixeur plongeant sur 5 niveaux. Vous pouvez ainsi choisir la vitesse adaptée à l'élément à mixer.

- Faites glisser le régulateur de vitesse (1) vers le « 5 » afin d'augmenter la vitesse.
- Faites glisser le régulateur de vitesse (1) vers le « 1 » afin de réduire la vitesse.

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

6.4 Le verre doseur

- Le verre doseur fourni permet de doser des liquides jusqu'à 700 ml.
- En outre, vous pouvez avoir recours au verre doseur lorsque vous utilisez la tête de mixeur (5) ou le fouet (6) pour travailler les aliments.



Si vous utilisez le bec verseur avec l'appareil, celui-ci ne peut être rempli qu'à 300 ml maximum. Sinon, le liquide risque de s'échapper du verre doseur.

Lorsque vous vous servez du fouet (6), utilisez le bouton (2) et réglez la vitesse sur « 5 » au maximum, mais n'utilisez jamais le bouton TURBO (3).

7. Mise en service

Le mixeur plongeant convient aux applications suivantes :

- Réduire et mixer des fruits et légumes pour obtenir des soupes et des sauces.
- Mixer des boissons
- Faire des milkshakes
- Battre de la crème et les blancs en neige
- Préparer de la mayonnaise ou des desserts



Il est recommandé d'adapter la vitesse du mixeur plongeant à l'aliment devant être mixé/fouetté.

Si vous utilisez la tête de mixeur (5), sélectionnez une vitesse réduite pour les aliments mous, et sélectionnez une vitesse plus élevée ou la vitesse TURBO pour les aliments plus durs.

Si vous utilisez le fouet (6), adaptez la vitesse selon le résultat souhaité.

7.1 Utilisation avec la tête de mixeur (5)

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

Afin d'éviter toute blessure provoquée par la lame en rotation, allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque la tête de mixeur (5) est plongée dans les aliments.

Veillez procéder de la manière suivante :

- Versez les aliments dans un récipient adapté ou une casserole.
- Placez la tête de mixeur (5) à la verticale dans les aliments.
- Allumez le mixeur plongeant grâce au bouton (2) et sélectionnez la vitesse souhaitée grâce au régulateur de vitesse (1). Si vous souhaitez utiliser la vitesse maximale, vous pouvez enclencher le bouton TURBO (3). Maintenez le bouton appuyé lorsque vous êtes en train de mixer ou de fouetter les aliments. Si la tête de mixeur (5) reste collée sur le fond du récipient, lâchez brièvement le bouton avant de poursuivre.

- Afin d'obtenir un résultat homogène, faites légèrement bouger le mixeur plongeant vers le haut et vers le bas lorsque vous êtes en train de mixer.
- Une fois que vous avez obtenu le résultat souhaité, lâchez le bouton (2) ou le bouton TURBO (3) tant que la tête de mixeur (5) se trouve dans le mélange.
- Attendez que la lame soit à l'arrêt et retirez la tête de mixeur (5) du mélange.



Si vous entendez des bruits inhabituels pendant le fonctionnement, comme un grincement ou autre, graissez l'axe d'entraînement de la tête de mixeur (5) avec un peu d'huile alimentaire neutre. Pour ce faire, consultez le graphique ci-contre.



7.2 Utilisation avec le fouet (6)



Pour éviter toute projection lors du mélange de liquides, utilisez le fouet (6) en réglant la vitesse sur « 5 » au maximum, et n'utilisez jamais le bouton TURBO (3).

Versez le liquide à fouetter dans le verre doseur fourni (max. 300 ml) ou dans un récipient étroit et haut avec un fond plat. Ainsi, vous obtiendrez un résultat de bonne qualité.

Afin d'éviter toute blessure provoquée par le fouet en rotation (6), allumez le mixeur plongeant uniquement lorsque le fouet (6) est plongé dans les aliments.

Veillez procéder de la manière suivante :

- Versez les aliments dans un récipient adapté.
- Placez le fouet (6) à la verticale dans les aliments.
- Allumez le mixeur plongeant grâce au bouton (2) et sélectionnez la vitesse souhaitée grâce au régulateur de vitesse (1). Maintenez le bouton (2) appuyé tout au long de la procédure. En cas de fortes éclaboussures, réduisez la vitesse.
- Afin d'obtenir un résultat homogène, faites légèrement bouger le mixeur plongeant vers le haut et vers le bas.
- Une fois que vous avez obtenu le résultat souhaité, lâchez le bouton (2) tant que le fouet (6) se trouve dans le mélange.
- Attendez que le fouet soit à l'arrêt (6) et retirez-le du mélange.

8. Nettoyage



Risque de blessure ! Soyez prudent lors du nettoyage du mixeur plongeant. La lame de la tête de mixeur (5) est très affûtée !



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



Il est recommandé de nettoyer la tête de mixeur (5) ou le fouet (6) directement après utilisation afin d'éviter que les aliments mixés ou fouettés ne sèchent. En particulier après avoir travaillé avec des aliments très salés, il est recommandé de rincer immédiatement la tête de mixeur (5) ou le fouet (6) avec de l'eau claire.

- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Retirez la tête de mixeur (5) ou le fouet (6) du bloc moteur (4).
- Retirez le fouet (6) de l'adaptateur en retirant l'axe du fouet (6) du logement de l'adaptateur.
- Nettoyez le bloc moteur (4) et l'adaptateur à l'aide d'un chiffon légèrement humide et faites-les sécher correctement. Nettoyer les pièces dans un bain de rinçage risque de provoquer des dommages irréversibles !
- Vous pouvez nettoyer la tête de mixeur (5), le fouet (6) et le verre doseur dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez avec de l'eau claire pour enlever toute trace du produit nettoyant. Ensuite, faites bien sécher la tête de mixeur (5), le fouet (6) et le verre doseur.
- Vous pouvez également nettoyer la tête de mixeur (5), le fouet (6) et le verre doseur au lave-vaisselle.

9. Entreposage en cas de non-utilisation

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

10. Résolution des problèmes

Si votre mixeur plongeant venait à ne plus fonctionner comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre hotline (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).

Le mixeur plongeant ne fonctionne pas

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

La lame ne tourne pas/a des difficultés à tourner

- La tête de mixeur (5) ou le fouet (6) n'est pas correctement fixé(e) sur le bloc moteur (4). Débranchez l'appareil et vérifiez l'assemblage.
- Le mélange contient-il un morceau obstruant le mixeur plongeant ? Enlevez-le.
- Les aliments mixés sont trop durs ou résistants.

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



Les appareils marqués de ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.



L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.



Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :

1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites

12. Remarques relatives à la conformité



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

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant : www.targa.de/downloads/conformity/311777.pdf

13. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH

FR

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1^{er} alinéa du Code civil

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

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

**Service**

Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 311777

**Fabricant**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service



Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 311777



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	37
2. Inhoud van de verpakking	37
3. Technische specificaties	38
3.1 KB-tijd	38
3.2 Afkoeltijd	38
4. Veiligheidsaanwijzingen	39
5. Auteursrecht	44
6. Voor de ingebruikname	44
6.1 Pureerstaaf (5) of garde (6) plaatsen.....	45
6.2 Pureerstaaf (5) of garde (6) verwijderen	45
6.3 De snelheid instellen	45
6.4 De maatbeker.....	46
7. Ingebruikname	46
7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)	46
7.2 Gebruik met de garde (6)	47
8. Reiniging	48
9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	48
10. Probleemoplossing	48
11. Milieu-informatie en afvalverwijdering	49
12. Conformiteitsnotities	49
13. Garantiebepalingen	50

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest Staafmixer SSSH 600 A1, 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

Deze 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. De staafmixer 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, indien de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

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

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staan de SilverCrest staafmixer SSSH 600 A1 en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. U kunt de omslag uitgeklaapt houden terwijl u de volgende hoofdstukken van de gebruiksaanwijzing leest. Op die manier kunt u steeds refereren aan de afbeelding van onderdelen. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1	Snelheidsregelaar
2	Schakelaar (normale snelheid)
3	TURBO-schakelaar (hoge snelheid)
4	Motorblok
5	Pureerstaaf
6	Garde (met adapter)

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SSSH 600 A1
Voeding	220 - 240 V~ (wisselspanning), 50 - 60 Hz
Energieverbruik	600 W
KB-tijd	1 minuut met pureerstaaf (5) 2 minuten met garde (6)
Lengte netsnoer	ca. 150 cm
Beveiligingsklasse	II 
Afmetingen (h x Ø)	ca. 40,0 x 6,4 cm met pureerstaaf (5) ca. 45,0 x 6,2 cm met garde (6)
Gewicht motorblok (4)	ca. 640 g
Gewicht motorblok (4) incl. pureerstaaf (5)	ca. 750 g
Gewicht motorblok (4) incl. garde (6)	ca. 750 g
Inhoud maatbeker	700 ml vloeistof
Max. te verwerken hoeveelheid in maatbeker	300 ml vloeistof

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

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) en 2 minuten bij gebruik van de garde (6).

Gebruik de pureerstaaf (5) 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 2 minuten met de garde (6) laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen voordat u verdergaat 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 deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van het product.

Toelichting op de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit symbool, met het woord "Gevaar", duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die, als deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel of zelfs de dood kan leiden.



WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op belangrijke informatie voor een veilig gebruik van de staafmixer en ter bescherming van de gebruiker.



GEVAAR! Dit symbool markeert risico's 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 kenmerkt producten waarvan de fysieke en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat ze overeenkomstig de eisen van de verordening EG 1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.



Dit symbool verwijst naar overige informatie met betrekking tot de veiligheid.

Voorzienbaar misbruik

- 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.

Kinderen en personen met beperkingen

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden bediend. 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) 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 (6) 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!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Wacht na het uitschakelen tot de garde (6) stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in de draaiende garde (6). Steek geen voorwerpen in de garde (6) 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!



GEVAAR door elektrische schokken

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok (4) en de pureerstaaf (5) of de garde (6) in elkaar heeft gezet. Er bestaat gevaar op 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 raken.

- 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 geplet 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 op elektrische schokken!
-  Dompel het motorblok (4) nooit onder in water; er mogen geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok (4) binnendringen.
- Indien er vloeistof in het motorblok (4) terechtkomt, moet u de stekker direct uit het stopcontact trekken en contact opnemen met

de klantenservice (zie het hoofdstuk "Garantiebepalingen"). Er bestaat gevaar op elektrische schokken!

- Pak het motorblok (4), het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat gevaar op 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 op elektrische schokken!



BRANDGEVAAR

Na de maximale gebruikstijd van 1 minuut met de pureerstaaf (5) of 2 minuten met de garde (6) laat u de staafmixer minstens 2 minuten afkoelen voordat u verdergaat 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

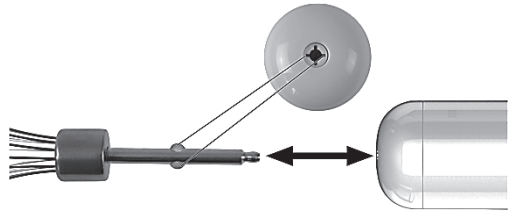
Neem de staafmixer SSSH 600 A1 en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.



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:

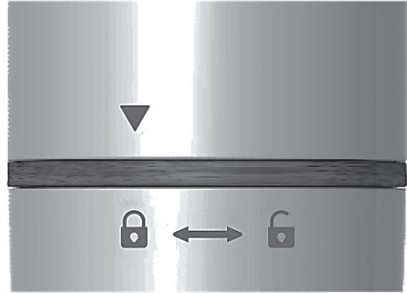
De garde (6) moet voor gebruik in de meegeleverde adapter worden gestoken. Dit doet u als volgt:

Schuif de as van de garde (6) in de opening van de adapter tot de as hoorbaar vastklikt. Let erop dat de 2 vergrendelingsnokken op de as van de garde (6) in de corresponderende uitsparingen van de adapter vallen.





Op het motorblok (4) staat een pijl (▼). Op de pureerstaaf (5) en op de garde (6) staan de volgende markeringen:  en .


Deze markeringen helpen u bij het plaatsen en verwijderen van de pureerstaaf (5) of de garde (6).



6.1 Pureerstaaf (5) of garde (6) plaatsen

- Plaats het motorblok (4) zo op de pureerstaaf (5) of garde (6) dat de pijl (▼) naar het geopende slot  op de pureerstaaf (5) of garde (6) wijst. Zie afbeelding **B**.
- Draai het motorblok (4) nu zo ver in de richting van het gesloten slot dat de pijl (▼) naar het gesloten slot  op de pureerstaaf (5) of garde (6) wijst. Let erop dat de pureerstaaf (5) of garde (6) hoorbaar en voelbaar vastklikt.

6.2 Pureerstaaf (5) of garde (6) verwijderen

- Draai het motorblok (4) zo ver in de richting van het open slot dat de pijl (▼) naar het open slot  op de pureerstaaf (5) of garde (6) wijst. Zie afbeelding **C**.
- Trek het motorblok (4) nu van de pureerstaaf (5) of garde (6).

6.3 De snelheid instellen

Met de snelheidsregelaar (1) op het motorblok (4) kunt u de snelheid van de staafmixer in 5 stappen aanpassen. Zo kunt u voor alle te verwerken levensmiddelen de optimale snelheid instellen.

- Schuif de snelheidsregelaar (1) in de richting van de **5** om de snelheid te verhogen.
- Schuif de snelheidsregelaar (1) in de richting van de **1** 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.

6.4 De maatbeker

- In de meegeleverde maatbeker kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten.
- U kunt de maatbeker bovendien gebruiken om er levensmiddelen in te verwerken met de pureerstaaf (5) of de garde (6).



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

Werk bij gebruik van de garde (6) met schakelaar (2) en een maximale snelheidsstand "5" 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
- Drinkjes 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) kiest u voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere snelheid, bijvoorbeeld de TURBO-snelheid.

Bij gebruik van de garde (6) 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.

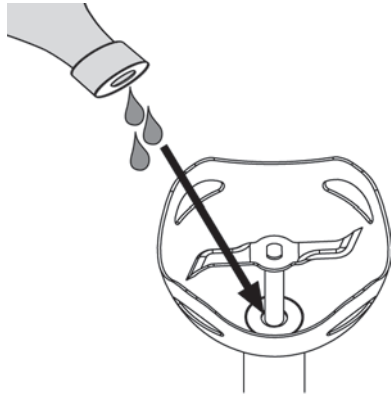
Ga als volgt te werk:

- 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 aandrijfas van de pureerstaaf (5) in met een klein beetje spijsolie. Raadpleeg hiervoor ook de afbeelding hiernaast.



7.2 Gebruik met de garde (6)



Om spatten tijdens het mengen van vloeistoffen te voorkomen, gebruikt u de garde (6) maximaal op snelheidsstand "5" en nooit met de TURBO-schakelaar (3).

Doe de te verwerken vloeistof in de meegeleverde maatbeker (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 (6) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door de draaiende garde (6) te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom.
- Steek de garde (6) 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 (6) nog in het mengsel houdt.
- Haal de garde (6) pas uit het verwerkte voedsel als deze stilstaat.

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 schuurponsjes). Anders kan de staafmixer beschadigd raken.



Het wordt aanbevolen om de pureerstaaf (5) of garde (6) meteen na gebruik te reinigen, zodat de verwerkte levensmiddelen niet kunnen aancoeken. Met name na het verwerken van erg zoute levensmiddelen moet de pureerstaaf (5) of garde (6) meteen met schoon water worden afgespoeld.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf (5) of garde (6) van het motorblok (4).
- Maak de garde (6) los van de adapter door de as van de garde (6) uit de opening van de adapter te trekken.
- Reinig het motorblok (4) en de adapter met een enigszins vochtige vaatdoek en droog deze daarna goed af. Let op: reiniging in een sopje zal onherstelbare schade veroorzaken!
- U kunt de pureerstaaf (5), de garde (6) en de maatbeker in een sopje reinigen. Spoel alles na het reinigen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog de pureerstaaf (5), garde (6) en maatbeker daarna goed af.
- U kunt de pureerstaaf (5), de garde (6) en de maatbeker 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 hotline (zie het hoofdstuk "Garantiebepalingen") als het probleem na het doorwerken 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 de multihakker 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) of garde (6) 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 kom dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

11. Milieu-informatie en afvalverwijdering



Apparaten die met dit symbool zijn gekenmerkt, zijn onderhevig aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle oude elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huishoudelijk afval worden ingeleverd op de daartoe aangewezen plaatsen. Door uw oude apparaten gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor de persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



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.



Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: composietmaterialen

12. Conformiteitsnotities



Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit werd aangetoond. Dienovereenkomstige toelichtingen en documentatie zijn bij de fabrikant opvraagbaar.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan via de volgende link worden gedownload: www.targa.de/downloads/conformity/311777.pdf

13. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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



Service



Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 070 270 171

E-Mail: targa@lidl.be



Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 311777



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	53
2. Lieferumfang	53
3. Technische Daten	54
3.1 KB-Zeit.....	54
3.2 Abkühlzeit.....	54
4. Sicherheitshinweise	55
5. Urheberrecht	60
6. Vor der Inbetriebnahme	60
6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesens (6) aufsetzen	61
6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesens (6) abnehmen.....	61
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit.....	61
6.4 Der Messbecher.....	61
7. Inbetriebnahme	62
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)	62
7.2 Betrieb mit Schneebesens (6)	63
8. Reinigung	64
9. Lagerung bei Nichtbenutzung.....	64
10. Problemlösung	64
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	65
12. Konformitätsvermerke	65
13. Garantiehinweise	66

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Stabmixers SSSH 600 A1, nachfolgend als Stabmixer bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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


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

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Stabmixer SSSH 600 A1 und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der

Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

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

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSSH 600 A1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürierstab (5) 2 Minuten mit Schneebeesen (6)
Länge des Netzkabels	ca. 150 cm
Schutzklasse	II 
Abmessungen (H x Ø)	ca. 40,0 x 6,4 cm mit Pürierstab (5) ca. 45,0 x 6,2 cm mit Schneebeesen (6)
Gewicht Motorblock (4)	ca. 640 g
Gewicht Motorblock (4) incl. Pürierstab (5)	ca. 750 g
Gewicht Motorblock (4) incl. Schneebeesen (6)	ca. 750 g
Fassungsvermögen Messbecher	700 ml Flüssigkeit
Bearbeitungsmenge Messbecher	max. 300 ml Flüssigkeit

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

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) und 2 Minuten bei Verwendung des Schneebeesens (6).

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

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab (5) bzw. bis zu 2 Minuten mit Schneebeesen (6) lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Stabmixers und zum Schutz des Anwenders.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Vorhersehbarer Missbrauch

- 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.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso, wenn Sie ihn nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis der Schneebesens (6) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab (5) steht, bevor Sie den Motorblock (4) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (5) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Schneebesens (6) ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in den drehenden Schneebesens (6). Halten Sie keine Gegenstände in den Schneebesens (6) und halten Sie weite Kleidung und lange Haare fern. Es besteht Verletzungsgefahr!

- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes (5). Halten Sie keine Gegenstände in das Messer und halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom drehenden Messer fern. Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (4) und Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (4), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen

Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!

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



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

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



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute mit Pürierstab (5) bzw 2 Minuten mit Schneebesens (6) lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. Urheberrecht

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

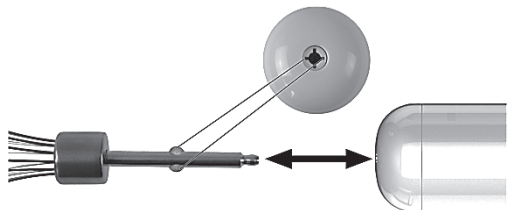
6. Vor der Inbetriebnahme



Entnehmen Sie den Stabmixer SSSH 600 A1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

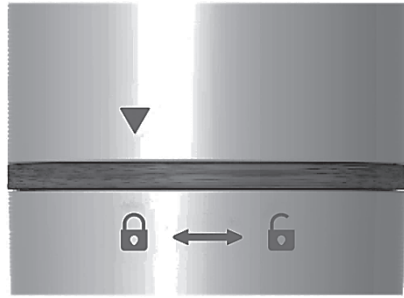
Montieren Sie den Stabmixer, nachdem die gereinigten Teile vollständig abgetrocknet sind:

Zur Benutzung des Schneebesens (6) muss dieser zunächst in den beiliegenden Adapter eingeführt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:
Führen Sie die Achse des Schneebesens (6) in die Aufnahme des Adapters ein, bis die Achse hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an der Achse des Schneebesens (6) in die entsprechenden Aussparungen am Adapter greifen.





Am Motorblock (4) ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürierstab (5) und am Schneebesen (6) sind folgende Markierungen angebracht:  und .


Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes (5) bzw. des Schneebesens (6).



6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen

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

6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen

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

6.3 Einstellen der Geschwindigkeit

Mit dem Geschwindigkeitsregler (1) am Motorblock (4) können Sie die Geschwindigkeit des Stabmixers in 5 Stufen verstellen. So können Sie für jedes zu verarbeitende Lebensmittel die optimale Geschwindigkeit einstellen.

- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler (1) in Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.
- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler (1) in Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

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

6.4 Der Messbecher

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



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

Arbeiten Sie bei Verwendung des Schneebesens (6) mit dem Schalter (2) und maximaler Geschwindigkeitsstufe „5“ und niemals mit dem TURBO-Schalter (3).

7. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

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



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

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

Bei Verwendung des Schneebesens (6) machen Sie die Geschwindigkeit von dem gewünschten Verarbeitungsergebnis abhängig.

7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)

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

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

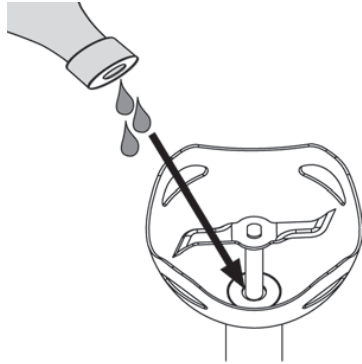
Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

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



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



7.2 Betrieb mit Schneebesen (6)



Um das Herausspritzen beim Mischen von Flüssigkeiten zu vermeiden, verwenden Sie den Schneebesen (6) maximal mit Geschwindigkeitsstufe „5“ und niemals mit dem TURBO-Schalter (3).

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

Um Verletzungen durch den drehenden Schneebesen (6) zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Schneebesen (6) in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter.
- Führen Sie den Schneebesen (6) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer mit dem Schalter (2) und wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Halten Sie Schalter (2) während des Betriebes gedrückt. Sollte es zu sehr spritzen, verringern Sie die Geschwindigkeit.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter (2) los, solange sich der Schneebesen (6) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Schneebesens (6) ab, ehe Sie diesen aus der verarbeiteten Speise herausziehen.

8. Reinigung



Verletzungsfahr! 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). Andernfalls kann der Stabmixer beschädigt werden.



Es ist empfehlenswert, den Pürierstab (5) bzw. den Schneebesen (6) direkt nach Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen der verarbeiteten Lebensmittel zu vermeiden. Insbesondere nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie den Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) vom Motorblock (4).
- Trennen Sie den Schneebesen (6) vom Adapter, indem Sie die Achse des Schneebesens (6) aus der Aufnahme am Adapter herausziehen.
- Reinigen Sie den Motorblock (4) und den Adapter mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab (5), den Schneebesen (6) und den Messbecher können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie Pürierstab (5), Schneebesen (6) und Messbecher anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab (5), den Schneebesen (6) und den Messbecher auch in der Spülmaschine reinigen.

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 unserer Hotline in Verbindung (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).

Der Stabmixer hat keine Funktion

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

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

- Motorblock (4) und Pürierstab (5) bzw. Schneebeesen (6) sind nicht korrekt zusammengebaut. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie die Montage.
- Befindet sich im Mixbehälter ein Hindernis? Entfernen Sie dieses.
- Die gemixten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



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.



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.

12. Konformitätsvermerke



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.targa.de/downloads/conformity/311777.pdf

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal 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.



Service

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

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 311777



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

