



JUG BLENDER SSMGR 600 A1
STANDMIXER SSMGR 600 A1
BLENDER SSMGR 600 A1

GB IE NI MT

JUG BLENDER

Operating instructions and safety instructions

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE CH

BLENDER

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

BLENDER

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

IT CH MT

FRULLATORE

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

ES

BATIDORA DE VASO

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

PT

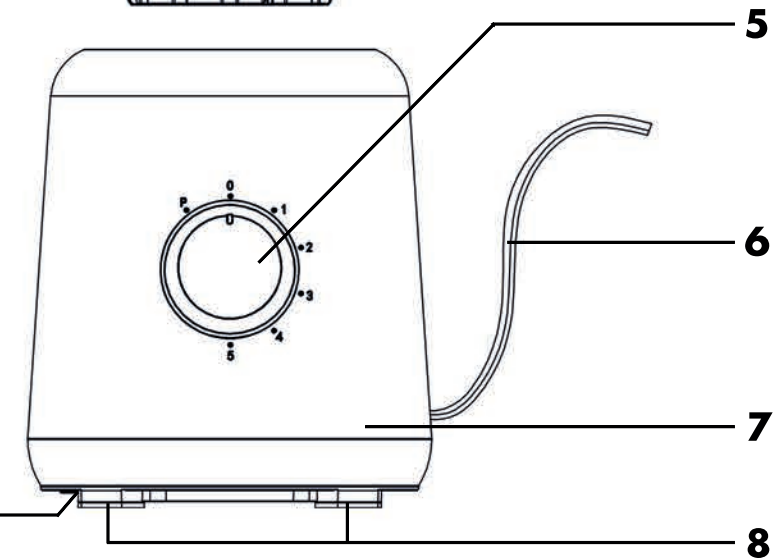
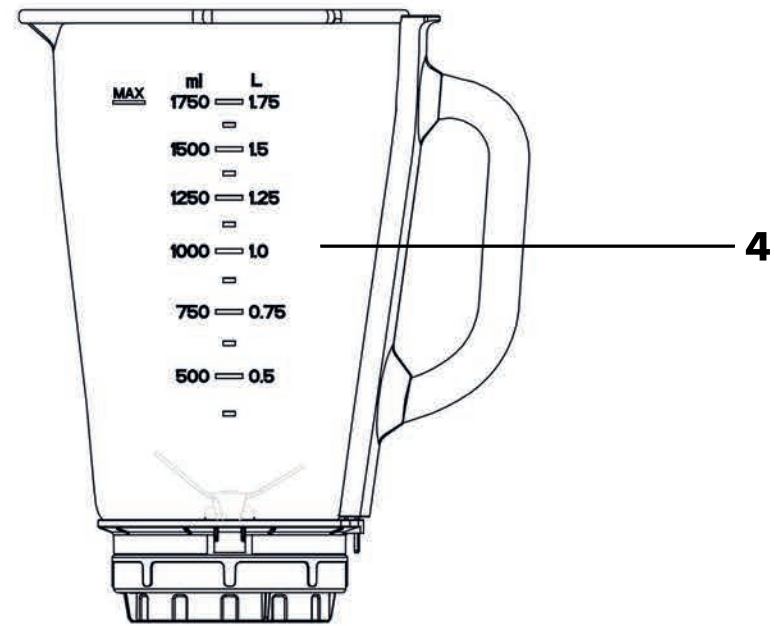
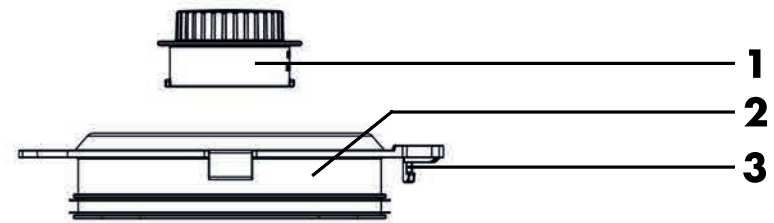
LIQUIDIFICADORA

Manual de instruções e instruções de segurança

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última atualização do conteúdo:
10/2025 - Ident.-No.: SSMGR 600 A1 102025-1





English	2
Deutsch.....	23
Français.....	46
Nederlands.....	71
Italiano.....	92
Español	113
Português	134

Table of Contents

1. Intended use	4
2. Package contents	4
3. Controls	5
4. Technical specifications	5
4.1 SO time.....	5
5. Safety instructions	6
6. Copyright	10
7. Before you start	10
8. Getting started	10
8.1 Setting up the blender	10
9. Usage	10
9.1 Filling the blender jug.....	10
9.2 Attaching the blender jug to the motor unit	11
9.3 Switching on / selecting speed	12
9.4 Filling the blender jug while the blender is running	12
9.5 Removing the blender jug from the motor unit	12
9.6 General tips on using the blender	12
10. Sample recipes	13
10.1 Mojo Picón.....	13
10.2 Guacamole.....	13
10.3 Piña Colada.....	14
10.4 Frozen Cappuccino	14
10.5 Smoothie	14
10.6 Bulgarian Tarator	15
10.7 Tropical Shake	15
10.8 Hawaii Mix	15
10.9 Banana Shake.....	16
10.10 Cosmopolitan.....	16
10.11 Mayonnaise	16

11. Cleaning	17
11.1 Cleaning the motor unit.....	17
11.2 Cleaning the lid and measuring cap.....	17
11.3 Cleaning the blender jug manually	17
11.4 Disassembling and cleaning the blender jug	18
12. Storage when not in use	18
13. Troubleshooting	18
14. Environmental regulations and disposal information	19
15. Conformity notes	20
16. Warranty information	21

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SSMGR 600 A1 blender, hereinafter referred to as the blender, you have opted for a quality, long-lasting and environmentally-friendly product.

The product is largely made from recycled plastic and can mostly be recycled again. The best way to preserve resources is to dispose of the product appropriately at the end of its service life.

Before first using it, familiarise yourself with the way the blender works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the blender as described in the operating instructions and for the applications given.

Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the blender on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

This blender is a household device which is to be used exclusively for mixing, stirring and puréeing soft foods and crushing ice cubes. The blender may not be used for chopping and crushing nuts, seeds or stalks (without adding sufficient liquid). It must also not be used to reduce the grain of sugar or salt. Substances other than food must not be processed. The blender may not be used outdoors or in tropical climates. The blender has not been designed for corporate or commercial applications. Use the blender in domestic environments for private applications only. Any other use does not correspond to the intended use. This blender fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. In the event of any modification to the blender that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer accepts no liability for any damage or malfunctions resulting from this.

Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents

Remove the blender and all the accessories from the packaging. Remove the packaging material and check that all components are complete and undamaged. If you find anything missing or damaged, please contact the manufacturer.


- **Motor unit with power cord and mains plug**
- **Blender jug with cutting blade**
- **Measuring cap**
- **Lid**
- **These operating instructions**

3. Controls

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, the blender is shown with figures indicated. The meanings of the numbers are as follows:

1	Measuring cap
2	Lid
3	Safety catch
4	Blender jug (with scale and cutting blades)
5	Rotary switch
6	Power cable
7	Motor unit
8	Non-slip feet
9	Cord wrap (on the underside of the motor unit)

4. Technical specifications

Power supply	220- 240 V~ [AC voltage], 50 Hz
Power consumption	600 W
Power consumption in off or standby mode	0.3 W
Short-time duty	3 minute
Speed levels	5
Protection class	II 
Max. fill volume	1.75 litres

The technical data and design may be changed without prior notice.

4.1 SO time

The SO time (short operating time) indicates how long the blender can be operated without the motor overheating and getting damaged. After this operating period, you must switch off the blender and wait for the motor to cool down to ambient temperature.

5. Safety instructions

Before you use this appliance for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices and household appliances. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or pass it on, it is essential that you also hand over these operating instructions. It is a part of the device.

Explanation of symbols used



DANGER! This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or major injuries if not avoided.



WARNING! This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or major injuries if not avoided.



DANGER! This symbol denotes danger for human health and risk of death and/or risk of damage to property due to electric shock.



Risk of fire! This symbol warns that fires could start if the warning is left unheeded.



This symbol indicates that you should never immerse the motor unit [7] in water.



This blender is only suitable for use in dry inside spaces.



This symbol designates parts which are dishwasher-safe.



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.



Manufacturer's address



This symbol denotes further information on the topic.



DANGER OF ELECTRIC SHOCK!
DO NOT OPEN THE DEVICE!

Foreseeable misuse

- Use the blender as intended. Improper use of the device can cause injuries.
- The blender must not be used for chopping very hard foodstuffs.
- Non-food substances should not be processed. This could damage the blender.

Personal safety

- This appliance must not be used by children. The blender and its power cord should be kept out of the reach of children. Make sure that children are supervised and do not play with this device.



DANGER! Packaging material is not a toy. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation. Keep the device out of the reach of children.

- This device may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and/or who have no experience in, or knowledge of, using such appliances providing they are supervised or have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the associated risks.
- Do not allow children to play with the device.



DANGER! Risk of injury

- Check that the blender is in perfect working order before each use. If there is any visible damage, do not use the blender. This applies in particular to the power cable [6], the motor unit [7] and the blender jug [4].

- Never open the lid [2] while the blender is running. Otherwise, rotating bits of food may be ejected with great force.
- Never reach into the blender jug [4] while the blender is running because the cutting blade is extremely sharp and rotates quickly.
- Never insert cutlery or other stirring implements into the blender jug [4] while the blender is running as the cutting blades rotate very quickly and may cause considerable damage and injury.
- Be careful when handling the blender, emptying the blender jug [4] and cleaning the device. The cutting blades are extremely sharp.
- Always switch the blender off before removing the blender jug [4] from the motor unit [7].
- Always switch the blender off and disconnect the mains plug from the mains socket before changing accessories or touching parts which move when in use.
- Always switch the blender off and wait for the motor to stop before removing the blender jug [4] from the motor unit [7].



DANGER: Risk of electric shock

- Only connect the blender to a properly installed, easily accessible mains socket whose mains voltage corresponds to that on the rating plate. After connecting the device, the mains socket must still be easily accessible so that you can remove the mains plug quickly in the event of an emergency.
- Never operate the blender near a bath tub, a shower or a full sink.
- The power cord and the mains plug must not be damaged.
- If the power cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger.
- Never open the housing of the motor unit [7]. It does not contain any replaceable parts. Opening the housing can expose you to the risk of electric shock.

- If you notice any smoke, unusual noises or strange smells, immediately unplug the mains plug from the socket. If this occurs, the blender should no longer be used until it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be bad for your health, there is a risk of injury!
- Make sure that the power cord cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not pinch or crush the power cord. Always hold the power cord by the mains plug and never pull on the cord itself. Always lay the power cord so it does not present a trip hazard. There is a danger of injury!
- Always disconnect the device from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning, or if there is a problem with the device. There is a risk of electric shock!



Never immerse the motor unit [7] in water and do not allow liquid to penetrate into the housing of the motor unit [7].

- If liquid does penetrate into the casing of the motor block [7], unplug the mains plug from the socket and contact customer services. There is a risk of electric shock!
- Never touch the motor unit [7], the power cord or the mains plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
- Disconnect the blender from the mains immediately after use. The device is only without electrical power if the mains plug is disconnected. There is a risk of electric shock!
- Do not leave the blender unattended while it is running, so you can react quickly in the event of hazards.



RISK of overheating and fire

- Only ever operate the blender with the blender jug [4] filled and never empty.
- Do not use the device in direct sunlight or near heating devices [heaters, stoves, ovens, etc.].

6. Copyright

All the contents of this user manual are protected by copyright and provided to the reader for information only. Copying data and information without the prior explicit written consent of the author is strictly forbidden. This also applies to any commercial use of the contents and information. All texts and diagrams are up-to-date as of the date of printing. Subject to change without notice.

7. Before you start

Remove the blender and all accessories from the packaging and check that the package contents are complete. Remove all packaging materials. Keep the packaging material away from children and dispose of appropriately.

Before using it for the first time, clean the blender thoroughly as described in the chapter on 'Cleaning'.

8. Getting started

8.1 Setting up the blender




WARNING!


- Only use the device in dry, enclosed spaces. Never use it outdoors.
 - Place the blender on an even and stable surface only. If the blender is not placed on an even surface, it could tip over, possibly causing damage to property and injury.
 - Make sure the power cable [6] is not in your working area. Otherwise, you could accidentally pull on it and tip it over or make the blender fall off the work surface.
1. Unwind the power cord [6] to the length you want and guide it through the recess underneath the motor block [7].
 2. Place the motor unit [7] on an even, non-slip and dry surface. Do not connect the power cable [6] plug to the mains socket yet!


9. Usage

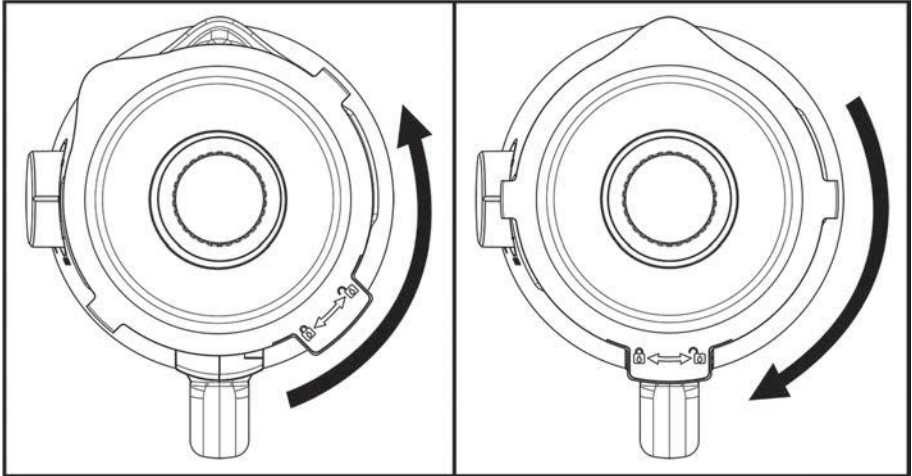
9.1 Filling the blender jug

1. Remove the lid [2] and measuring cap [1] from the blender jug [4]. To do this, twist the lid [2] anticlockwise gently towards the  until the catches on the edge of the lid [2] are exposed and lift it upwards off the blender jug [4].
2. Add the desired ingredients to the blender jug [4]. The table below gives a guideline on how to process different foodstuffs. You can also estimate the quantity if there is no suitable marking on the blender jug [4].

Food	Recommended quantity	Recommended level	Recommended processing time
Smoothies, milkshakes, yoghurt	approx. 1200 ml	2 - 5	60– 90 seconds
Liquids	approx. 1750 ml	1 - 3	60 seconds
Vegetable soup	approx. 1450 ml	3 - 5	3 minutes
Baby food	approx. 700 g	5	3 minutes
Ice cubes	approx. ¼ of fill volume	P	15 - 20 x

- Place the lid [2] back on the blender jug [4]. To do this, first twist the lid [2] anticlockwise gently towards the  so that the catches on the edge of the lid [2] fit into the gaps on the blender jug [4].

Press the lid [2] onto the blender jug [4] and twist the lid [2] gently clockwise towards the  until it locks into place. Make sure that the safety catch [3] is also seated in the recess on the top of the handle of the blender jug [4].





9.2 Attaching the blender jug to the motor unit



WARNING!

If the rotary switch [5] is set at one of the various power levels, the blender will power on as soon as you place the blender jug [4] on the motor unit [7] and close the lid [2].

- If the mains plug is connected to the mains socket, remove it from the mains socket.
- Check that the rotary switch [5] of the blender is in the "0" position.
- Place the blender jug [4] onto the motor unit [7]. Make sure that the handle on the blender jug [4] is pointing to the right. The arrow  at the bottom of the blender jug [4] should be pointing to the arrow  on the motor unit [7]. If necessary, twist the blender jug [4] gently to and fro until the blender jug [4] drops down onto the motor unit [7].
- Connect the power cable [6] plug to a live mains socket.

9.3 Switching on / selecting speed



You can only switch the blender on if the blender jug [4] is properly closed and correctly seated on the motor unit [7] and the lid [2] is closed.

Select the desired speed using the rotary switch [5].

Level 1 to 3	For mixing, blending and puréeing liquid or semi-solid foods
Level 3 to 5	For chopping and for more solid foods
P	For crushing ice and for short bursts at high speed. Also for cleaning the cutting blades. The rotary switch [5] does not slot into place in this mode to ensure the motor does not overload. So you should only ever use this function for very short times.



If you want to crush ice cubes, do not fill the blender jug [4] with ice cubes beyond approx. ¼ of the fill volume [you can also guess the quantity]. Otherwise the ice will not be perfectly crushed.

9.4 Filling the blender jug while the blender is running



WARNING!

- When the blender is running, only ever open the measuring cap [1] and not the entire blender jug [4] lid [2]. Otherwise rotating food could be catapulted out.
- When the measuring cap [1] is open, never insert cutlery or other items into the blender jug [4]. There is a danger of injury!

Proceed as follows to add ingredients while the blender is running:

1. Twist the measuring cap [1] anticlockwise and remove it.
2. Add the desired ingredients to the blender jug [4].
3. Close the measuring cap [1]. To do this, place the measuring cap [1] into the lid [2] and twist clockwise.

9.5 Removing the blender jug from the motor unit

1. Turn the rotary switch [5] to the "0" position. If you do not wish to continue using the blender, disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Wait for the motor to come to a stop.
3. Lift the blender jug [4] vertically off the motor unit [7].

9.6 General tips on using the blender

- If you wish to process solid ingredients, cut them into small pieces first [approx. 2 to 3 cm].
- To purée solid ingredients, gradually add small amounts into the blender jug [4] with the measuring cap [1] open.
- If you wish to mix liquid ingredients, start with just a little liquid. Then gradually add small amounts of liquid into the blender jug [4] with the measuring cap open [1].

10. Sample recipes

This section contains some versatile recipes that can be altered to suit individual tastes by replacing certain ingredients.

10.1 Mojo Picón

This spicy paprika sauce is a recipe from the Canary Islands and is served with potatoes boiled in their skins with lots of coarse salt (Papas arrugadas) there. Also delicious with grilled meats or fish.

- 4 red peppers
- 1–2 chillies
- 1 clove of garlic
- 200ml olive oil
- 50ml white wine vinegar
- Cumin
- Paprika (sweet or hot to suit personal taste)
- salt

Chop the peppers into small pieces. Halve the chillies lengthways, remove and discard the seeds. Chop finely. Place in the blender jug (4) together with the oil and vinegar.

Peel the head of garlic, press and add to the jug.

Purée for approx. one minute on speed level 3.

Season with salt, paprika and cumin and stir through again briefly before serving.

10.2 Guacamole

This extremely healthy avocado cream is popular throughout the South America region. Whether served with Mexican nachos or Argentinian steak, this green cream is a highlight for many dishes.

- 2 ripe avocados
- 2 tomatoes
- 2–4 cloves of garlic to suit personal taste
- ½ lime or lemon
- Salt and pepper

Halve the avocados and remove the stone. Remove the flesh of the fruit from the skin with a tablespoon and chop coarsely.

Place the avocados in the blender jug (4). Press the garlic and add to the jug as well. Squeeze the lime or lemon and pour in the juice. Purée for approx. one minute on speed level 3. Season with salt and pepper, add more lime juice and garlic to taste and stir through briefly. Transfer the avocado cream to a bowl. Chop the tomatoes into small pieces and stir through the avocado cream by hand. Do not leave to stand for too long or the cream will go brown, drizzle with lemon or lime juice if necessary.

10.3 Piña Colada

The classic Caribbean cocktail made with pineapple and coconut.

For 1 cocktail:

- 100 g ice cubes
- 5 cl white rum
- 2 cl dark rum
- 4 cl cream
- 4 cl coconut cream
- 10 cl pineapple juice

Place the ice cubes in the blender jug [4] and crush for short bursts by moving to the “P” position.

Place the crushed ice in a cocktail glass.

Place all other ingredients in the blender jug [4] and blend on speed 1 then beat on speed 3 until frothy. Pour into the cocktail glass over the ice. Decorate with a pineapple wedge and cocktail cherry on the rim of the glass and serve with a straw.

10.4 Frozen Cappuccino

- 100g ice cubes
- 1 cup of strong cold coffee
- 1 scoop of vanilla ice cream

Place the ice cubes in the blender jug [4] and crush for short bursts by moving to the “P” position. Add the vanilla ice cream and mix on speed 3. Add the cold coffee and blend briefly on speed 1. Serve immediately.

10.5 Smoothie

Serves 4

- 350g berries (e.g. strawberries, raspberries, blueberries or blackberries)
- 1 banana
- 500ml orange juice
- 1 tbsp honey

Wash and clean the berries, halving the strawberries. Slice the banana and place all ingredients in the blender jug [4]. Mix for approx. 30 seconds on speed 4. Serve immediately.

Tip: Particularly delicious in summer with frozen berries. Then, first crush the berries in short bursts on position “P” and then add the remaining ingredients and blend briefly at Level 4.

10.6 Bulgarian Tarator

Refreshingly light dish, especially tasty on hot summer days. Serve with fresh bread or jacket potatoes.

- 500g natural yoghurt
- 400g cucumber
- 4 cloves of garlic
- 1 bunch of dill
- 50g walnuts
- 50 ml olive oil
- 400ml cold water
- Salt and pepper

Roughly chop the walnut halves on a chopping board with a knife. Slice the cucumbers and place in the blender jug (4) with the yoghurt. Press and add the garlic. Cut the dill over the blender jug (4) with scissors. Purée everything briefly on speed 4. Add the chopped nuts, water and olive oil and mix again (speed 2 or 3). Season with salt and pepper.

Garnish with a little dill and a walnut half.

10.7 Tropical Shake

A refreshing cocktail for summer.

- 125 g ice cubes
- 50 ml orange juice
- 60 ml papaya juice
- 125 ml pineapple juice
- ½ small can of peaches with juice

Place the ice cubes in the blender jug (4) and crush for short bursts by moving to the “P” position. Add the remaining ingredients to the blender jug (4) and blend on speed 3.

10.8 Hawaii Mix

A lively cocktail for parties.

- ¼ l pineapple juice
- ¼ l rum
- ½ l milk
- 2 tbsp honey
- 4 bananas

Peel the bananas, place in the blender jug (4) and purée on speed 2. Add the remaining ingredients to the blender jug (4) and blend on speed 1.

10.9 Banana Shake

The classic among shakes.

- ½ l milk
- A little lemon juice
- 2 bananas
- Approx. 1-2 tbsp sugar or vanilla sugar (depending on taste and how ripe the bananas are)

Peel the bananas, place in the blender jug [4] and purée on speed 2. Add the milk, lemon juice and sugar little by little and blend until everything is evenly mixed.

Serve cold.

10.10 Cosmopolitan

Not just for the jazz club.

- 12ml Cointreau
- 25ml red berry juice
- Juice of ½ lime
- 6 ice cubes
- 40ml vodka

Place the ice cubes in the blender jug [4] and crush for short bursts by moving to the “P” position. Add the remaining ingredients to the blender jug [4] and blend on speed 3.

10.11 Mayonnaise

- 2 eggs
- 250 ml oil (rapeseed or sunflower oil)
- Optional mustard and spices to taste

The eggs and oil should be at room temperature to achieve the best results. Add the eggs to the blender jug [4] and mix at speed 3. Gradually add the oil within 90 seconds and stir until you have a creamy mayonnaise. You can add mustard or other spices to the mayonnaise to add flavour if you wish.

11. Cleaning



The blender jug [4] and the lid [2] including the measuring cap [1] are dishwasher-safe.



Risk of injury

Never reach into the blender jug [4] because the cutting blades are extremely sharp.

It is recommended that you clean the blender before first use and immediately after each use so that no remnants of food can set in the blender jug [4].

The quickest and easiest way to clean the blender jug [4] inside is to rinse it briefly under the tap and then proceed as follows:

1. Fill the blender jug [4] with approx. 750ml water.
2. Add a few drops of washing-up liquid, close the lid [2] and place the blender jug [4] on the motor unit [7].
3. Connect the mains plug on the power cord [6] to a mains socket and move the rotary switch [5] to the "P" position a few times.
4. Rinse the blender jug [4] out with plain water.

This will generally be sufficient to clean the cutting blades and the interior of the blender jug [4]. If the results are not satisfactory, proceed as described in the chapter on 'Cleaning the blender jug manually'.

11.1 Cleaning the motor unit



Risk of electric shock!

- Always remove the plug from the mains socket before cleaning the motor unit [7]. This could result in an electric shock.
- Do not pour or spray any liquids onto the motor unit [7] and do not immerse it in water or other liquids. This could cause short circuits which could result in electric shocks or fires.



Warning about property damage

Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the motor unit [7] surface. This could cause damage to the motor unit [7] housing.

Clean the motor unit [7], the plastic components and the power cable [6] with a slightly damp cloth. For stubborn dirt, add a little detergent to the damp cloth. Then dry all parts carefully.

11.2 Cleaning the lid and measuring cap

You can clean the lid [2] and the measuring cap [1] in the dishwasher or wash it up with washing-up liquid and warm water. Rinse all parts with clean water and dry them thoroughly.

11.3 Cleaning the blender jug manually



Risk of injury

Never reach into the blender jug [4] because the cutting blades are extremely sharp.

You can clean the blender jug [4] with washing-up liquid and warm water. To remove stubborn dirt inside the blender jug [4] you can use a long-handled washing-up brush or bottle brush.

Then rinse the blender jug [4] with clean water and dry it well.

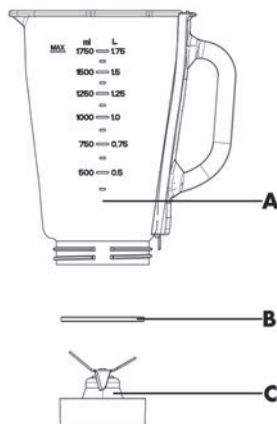
For stubborn dirt, you can also disassemble the blender jug [4] as follows and then clean it.

11.4 Disassembling and cleaning the blender jug



Warning about property damage

- The sealing ring [B] is not dishwasher-safe.
 - Do not disassemble the plastic base with cutting blade [C]. The cutting blade must stay attached to the plastic base at any time.
 - Screw the plastic base with cutting blade [C] tightly on the glass container [A], otherwise the contained liquid can leak.
1. Hold the glass container [A] as shown opposite. Rotate the plastic base with the cutting blade [C] clockwise to loosen it and separate it from the glass container [A]. Remove the sealing ring [B]. Take care not to lose the sealing ring [B] in the process.
 2. Clean the glass container [A] and the plastic base with cutting blade [C] in the sink or dishwasher. The sealing ring [B] is not dishwasher-safe.
 3. Clean the sealing ring [B] in warm water and washing-up liquid. Rinse the sealing ring [B] with clean water and dry it thoroughly.
 4. After cleaning, reinsert the sealing ring [B] into the corresponding groove on the plastic base with cutting blade [C]. The sealing ring [B] should hold firmly now.
 5. Twist the plastic base with the cutting blade [C] anticlockwise on the glass container [A].



12. Storage when not in use

If you no longer need the blender, clean it as described in the section on “Cleaning”. Wind the power cable [6] around the cable wrap [9] on the underside and store the blender in a clean, dry place out of the reach of children.

13. Troubleshooting

If your blender does not work as normal, follow the instructions below to try to solve the problem. If working through the tips below does not fix the fault, please contact our hotline.













The blender does not work.



- The mains plug is not plugged in. Insert the mains plug into a mains socket.
- The mains socket is defective. Test the device in a different mains socket that you are certain is working.

The blade does not rotate / rotates slowly

- The blender jug [4] is not properly seated on the motor unit [7]. Place the blender jug [4] onto the motor unit [7] correctly. Consult the chapter on “Attaching the blender jug to the motor unit”.
- The lid [2] is not properly seated on the blender jug [4]. Place the lid [2] onto the blender jug [4] correctly. See also the chapter “Filling the blender jug”.
- The food you are mixing is too hard or too tough.

14. Environmental regulations and disposal information

	<p>Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.</p>
	<p>Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.</p>
<p>Only relevant for France:</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">   </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>OU</p> <p>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> </div>	
<p>‘Sorting made easier’</p> <p>This product, including all accessories, its printed material and packaging components, can be recycled. They are subject to an extended producer responsibility and are sorted and collected separately.</p>	
	<p>Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations [a] and numbers [b], the meanings of which are as follows:</p>
	<p>1–7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.</p>
<p>Relevant for Spain and Portugal only:</p> <p>Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	

Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Corrugated cardboard	Packaging, inside box
	Paper	Silk paper inside the sales packaging

15. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.



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

You can download the full EU declaration of conformity and any other relevant declarations of conformity under the following link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf

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

16. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number [if available] to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.

- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number [IAN] to access your operating manual.



Service



Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1800 101010

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 541055_2507



Manufacturer

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	25
2. Lieferumfang	25
3. Bedienelemente	26
4. Technische Daten	26
4.1 KB-Zeit	26
5. Sicherheitshinweise	27
6. Urheberrecht	32
7. Vor der Inbetriebnahme	32
8. Inbetriebnahme	32
8.1 Standmixer aufstellen	32
9. Bedienung	32
9.1 Mixbehälter füllen	32
9.2 Mixbehälter auf Motorblock montieren	33
9.3 Einschalten / Geschwindigkeitsstufe wählen	34
9.4 Mixbehälter bei laufendem Standmixer füllen	34
9.5 Mixbehälter vom Motorblock nehmen	35
9.6 Allgemeine Tipps zum Gebrauch des Standmixers	35
10. Rezeptbeispiele	35
10.1 Mojo Picón	35
10.2 Guacamole	36
10.3 Piña Colada	36
10.4 Frozen Cappuccino	36
10.5 Smoothie	37
10.6 Bulgarischer Tarator	37
10.7 Tropical Shake	37
10.8 Hawaii-Mix	38
10.9 Bananen-Shake	38
10.10 Cosmopolitan	38
10.11 Mayonnaise	38

11. Reinigung	39
11.1 Motorblock reinigen.....	39
11.2 Deckel und Dosierkappe reinigen	39
11.3 Mixbehälter manuell reinigen.....	40
11.4 Mixbehälter auseinanderbauen und reinigen	40
12. Lagerung bei Nichtbenutzung	41
13. Problemlösung	41
14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	41
15. Konformitätsvermerke	43
16. Garantiehinweise	43

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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


- **Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Mixbehälter mit Schneidmesser**
- **Dosierkappe**
- **Deckel**
- **Diese Bedienungsanleitung**

3. Bedienelemente

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

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

4. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 - 240 V~ [Wechselspannung], 50 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
Leistungsaufnahme im Aus- bzw. Bereitschaftszustand	0,3 W
KB-Zeit	3 Minuten
Geschwindigkeitsstufen	5
Schutzklasse	II 
Max. Einfüllmenge	1,75 Liter

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

4.1 KB-Zeit

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

5. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock [7] niemals in Wasser tauchen dürfen.



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



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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



Herstelleradresse

Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

GERÄT NICHT ÖFFNEN!

Vorhersehbarer Missbrauch

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

Personensicherheit

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



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

- Kontrollieren Sie den Standmixer vor jedem Gebrauch auf seinen einwandfreien Zustand. Der Standmixer darf bei sichtbaren Schäden nicht in Betrieb genommen werden. Dies gilt insbesondere für das Netzkabel [6], den Motorblock [7] und den Mixbehälter [4].
- Öffnen Sie bei laufendem Standmixer niemals den Deckel [2]. Anderenfalls können rotierende Lebensmittelteile mit hoher Wucht herausgeschleudert werden.
- Greifen Sie bei laufendem Standmixer niemals in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr scharf sind und schnell rotieren.
- Führen Sie bei laufendem Standmixer kein Besteck oder Rührgegenstände in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr schnell rotieren und erheblichen Schaden und Verletzungen hervorrufen können.
- Seien Sie beim Handhaben des Standmixers, beim Leeren des Mixbehälters [4] und beim Reinigen des Gerätes vorsichtig. Die Schneidmesser sind sehr scharf.
- Schalten Sie den Standmixer immer aus, bevor Sie den Mixbehälter [4] vom Motorblock [7] nehmen.
- Schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie Zubehör auswechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.

- Schalten Sie den Standmixer immer aus und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Mixbehälter [4] vom Motorblock [7] nehmen.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Schließen Sie den Standmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Standmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks [7], da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Standmixer nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!

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



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

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



GEFAHR von Überhitzung und Brand

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

6. Urheberrecht

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

7. Vor der Inbetriebnahme

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

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

8. Inbetriebnahme

8.1 Standmixer aufstellen




WARNUNG!

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



9. Bedienung

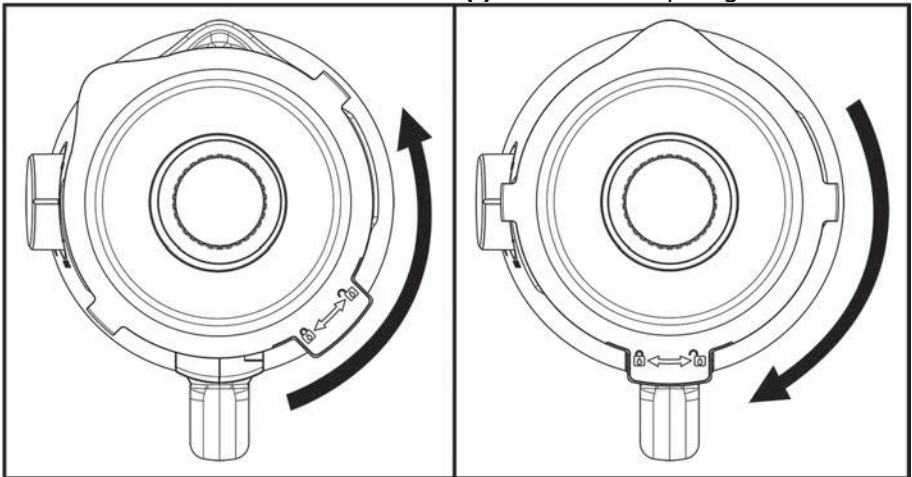
9.1 Mixbehälter füllen

1. Entfernen Sie den Deckel [2] mit Dosierkappe [1] vom Mixbehälter [4]. Dazu drehen Sie den Deckel [2] leicht gegen den Uhrzeigersinn in Richtung  bis die am Rand des Deckels [2] befindlichen Riegel freigegeben werden und heben ihn nach oben vom Mixbehälter [4] ab.

2. Füllen Sie den Mixbehälter [4] mit den gewünschten Zutaten. Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Sie können die Menge auch abschätzen, wenn keine passende Markierung am Mixbehälter [4] vorhanden ist.

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

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



9.2 Mixbehälter auf Motorblock montieren



WARNUNG!

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

- Falls der Netzstecker an die Netzsteckdose angeschlossen ist, ziehen Sie diesen aus der Netzsteckdose.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Drehschalter [5] des Standmixers in der Position „0“ befindet.

3. Setzen Sie den Mixbehälter [4] auf den Motorblock [7]. Achten Sie darauf, dass der Griff am Mixbehälter [4] zur rechten Seite zeigt. Der Pfeil ▼ unten am Mixbehälter [4] muss dabei auf den Pfeil ▲ am Motorblock [7] zeigen. Drehen Sie den Mixbehälter [4] ggf. leicht hin und her, damit sich der Mixbehälter [4] auf den Motorblock [7] absenkt.
4. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels [6] an eine stromführende Steckdose an.

9.3 Einschalten / Geschwindigkeitsstufe wählen



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

Stellen Sie mithilfe des Drehschalters [5] die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein.

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



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

9.4 Mixbehälter bei laufendem Standmixer füllen



WARNUNG!

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

So füllen Sie bei laufendem Standmixer Zutaten ein:

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

9.5 Mixbehälter vom Motorblock nehmen

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

9.6 Allgemeine Tipps zum Gebrauch des Standmixers

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

10. Rezeptbeispiele

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

10.1 Mojo Picón

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

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

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

Knoblauchzehen pellen und dazu pressen.

Auf Stufe 3 ca. eine Minute pürieren.

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

10.2 Guacamole

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

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

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

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

10.3 Piña Colada

Der karibische Cocktail-Klassiker mit Ananas und Cocos.

Für 1 Cocktail:

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

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

Das zerstoßene Eis in ein Cocktailglas füllen.

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

10.4 Frozen Cappuccino

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

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

10.5 Smoothie

Für 4 Portionen

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

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

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

10.6 Bulgarischer Tarator

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

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

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

Mit etwas Dill und einer Walnusshälfte dekorieren.

10.7 Tropical Shake

Ein erfrischender Cocktail für den Sommer.

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

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

10.8 Hawaii-Mix

Ein spritziger Cocktail für die Party.

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

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

10.9 Bananen-Shake

Der Klassiker unter den Shakes.

- ½ l Milch
- etwas Zitronensaft
- 2 Bananen
- ca. 1-2 EL Zucker oder Vanillezucker [je nach Geschmack und Reifegrad der Bananen]

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

Kalt servieren.

10.10 Cosmopolitan

Zu genießen nicht nur im Jazz-Club.

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

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

10.11 Mayonnaise

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

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

11. Reinigung



Der Mixbehälter [4] und der Deckel [2] inkl. Dosierkappe [1] sind spülmaschinengeeignet.



Warnung vor Verletzungen

Greifen Sie niemals in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr scharf sind.

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

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

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

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

11.1 Motorblock reinigen



Gefahr durch Stromschläge!

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



Warnung vor Sachschäden

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

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

11.2 Deckel und Dosierkappe reinigen

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

11.3 Mixbehälter manuell reinigen



Warnung vor Verletzungen

Greifen Sie niemals in den Mixbehälter [4], da die Schneidmesser sehr scharf sind.

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

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

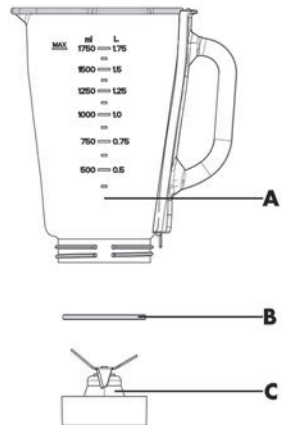
Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixbehälter [4] auch folgendermaßen auseinanderbauen und anschließend reinigen.

11.4 Mixbehälter auseinanderbauen und reinigen



Warnung vor Sachschäden

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



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

12. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

13. Problemlösung

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

Der Standmixer hat keine Funktion

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

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

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

14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben




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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
---	---

Nur relevant für Frankreich:



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



„Sortieren einfacher gemacht“



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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung:</p>
	<p>1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.</p>

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

15. Konformitätsvermerke



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



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf

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

16. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für

den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service

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

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

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

IAN: 541055_2507



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue	48
2. Contenu de l'emballage	48
3. Commandes	49
4. Spécifications techniques	49
4.1 Durée fonctionnement continu maximale	49
5. Consignes de sécurité	50
6. Droits d'auteur	54
7. Avant de commencer	54
8. Mise en route	55
8.1 Installation du blender	55
9. Utilisation	55
9.1 Remplissage du bol.....	55
9.2 Mise en place du bol sur le bloc moteur	56
9.3 Mise en marche / sélection de la vitesse.....	57
9.4 Remplissage du bol en cours de fonctionnement.....	57
9.5 Retrait du bol du bloc moteur.....	57
9.6 Conseils d'ordre général sur l'utilisation du blender.....	57
10. Exemples de recettes	58
10.1 Mojo Picón.....	58
10.2 Guacamole.....	58
10.3 Piña Colada.....	59
10.4 Cappuccino glacé.....	59
10.5 Smoothie	59
10.6 Tarator bulgare.....	60
10.7 Shake tropical	60
10.8 Cocktail hawaïen	60
10.9 Milkshake à la banane	61
10.10 Cosmopolitain	61
10.11 Mayonnaise	61

11. Nettoyage	61
11.1 Nettoyage du bloc moteur	62
11.2 Nettoyage du couvercle et bouchon doseur	62
11.3 Nettoyage manuel du bol du blender.....	62
11.4 Démontage et nettoyage du bol du blender	63
12. Stockage en cas de non-utilisation	63
13. Résolution des problèmes	63
14. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	64
15. Avis de conformité	65
16. Informations concernant la garantie	65

Félicitations !

En achetant le blender SilverCrest SSMGR 600 A1, dénommé ci-après le blender, vous avez choisi un produit de qualité, durable et respectueux de l'environnement.

Le produit est principalement conçu à partir de plastique recyclé et peut à nouveau être recyclé en grande partie. Le meilleur moyen de préserver les ressources est d'éliminer le produit de manière appropriée à la fin de sa durée de vie.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez le blender que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez le blender à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

Ce blender est un appareil électroménager conçu exclusivement pour mixer, mélanger et réduire en purée des aliments mous et piler de la glace. Le blender ne doit pas être utilisé pour hacher et broyer des noix, des graines ou des tiges (sans l'ajout d'une quantité suffisante de liquide). Il ne doit pas non plus être utilisé pour réduire en poudre du sucre ou du sel. Il ne doit pas être utilisé pour les substances non alimentaires. Le blender ne doit pas être utilisé à l'extérieur et sous des climats tropicaux. Le blender n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Il est uniquement destiné à un usage domestique et privé. Toute autre utilisation ne correspond pas à l'utilisation prévue. Ce blender est conforme à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. En cas de modifications apportées au blender et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications.

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

2. Contenu de l'emballage

Sortez le blender et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.


- **Bloc moteur avec cordon d'alimentation et fiche d'alimentation**
- **Bol du blender avec lame**
- **Bouchon doseur**
- **Couvercle**
- **Ce manuel d'utilisation**

3. Commandes

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du blender avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Bouchon doseur
2	Couvercle
3	Loquet de sécurité
4	Bol du blender (gradués, avec lames)
5	Commande rotative
6	Cordon d'alimentation
7	Bloc moteur
8	Pieds antidérapants
9	Range-cordon (sous le bloc moteur)

4. Spécifications techniques

Alimentation	220 - 240 V~ (tension CA), 50 Hz
Consommation électrique	600 W
Consommation électrique en mode arrêt ou veille	0,3 W
Durée de service temporaire	3 minute
Niveaux de vitesse	5
Classe de protection	II 
Volume de remplissage max.	1,75 litres

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

4.1 Durée fonctionnement continu maximale

La durée de fonctionnement continu maximale est la durée pendant laquelle le blender peut fonctionner sans risquer que le moteur ne surchauffe et ne soit éventuellement endommagé. Si vous atteignez cette durée de fonctionnement, vous devez éteindre le blender et attendre que le moteur ait refroidi jusqu'à la température ambiante.

5. Consignes de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie de l'appareil.

Explication des symboles utilisés



DANGER! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



DANGER! Ce symbole signale un risque d'électrocution représentant un danger pour la santé des individus, un risque de mort et/ou un risque de dommages matériels.



Risque d'incendie! Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole vous signale qu'il ne faut jamais immerger le bloc moteur [7] dans l'eau.



Ce blender n'est adapté qu'à un usage en intérieur et dans des endroits secs.



Ce symbole désigne les parties qui peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.



Adresse du fabricant

Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



AVERTISSEMENT !

RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

NE PAS OUVRIR LE BOÎTIER !

Mauvaise utilisation prévisible

- Utilisez le blender uniquement de la manière prévue. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des blessures.
- Le blender ne doit pas être utilisé pour hacher des aliments très durs.
- Il ne doit pas être utilisé pour les substances non alimentaires. Cela pourrait endommager le blender.

Sécurité des personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le blender et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et/ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances quant à l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient supervisées, qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques existants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.



DANGER ! Risque de blessure

- Vérifiez que le blender est en parfait état de fonctionnement avant chaque utilisation. Si vous remarquez des dégâts visibles, n'utilisez pas le blender. Cela s'applique en particulier au cordon d'alimentation [6], au bloc moteur [7] et au bol du blender [4].
- N'ouvrez jamais le couvercle [2] lorsque le blender est en marche. Des morceaux d'aliments en rotation pourraient être projetés à l'extérieur avec beaucoup de force.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol [4] pendant que le blender est en marche car la lame est extrêmement coupante et elle tourne vite.
- N'insérez jamais de couverts ou autres ustensiles mélangeurs dans le bol [4] lorsque le blender est en marche car les lames coupantes tournent très vite et pourraient causer des dommages et des blessures considérables.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez le blender, videz le bol [4] et nettoyez l'appareil. Les lames sont extrêmement coupantes.
- Éteignez toujours le blender avant de retirer le bol [4] du bloc moteur [7].
- Avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement du blender, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant.
- Éteignez toujours le blender et attendez que le moteur soit arrêté avant de retirer le bol [4] du bloc moteur [7].



DANGER : Risque d'électrocution

- Ne branchez le blender que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.

- N'utilisez jamais le blender à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un évier rempli d'eau.
- Le cordon et la fiche d'alimentation ne doivent pas être endommagés.
- Si le cordon d'alimentation de ce produit se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur [7]. Il ne contient aucune pièce pouvant être remplacée. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.
- En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser le blender jusqu'à ce qu'il ait été inspecté par un technicien agréé. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée peut être mauvaise pour votre santé et constitue un risque de blessure !
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. Veillez à ne pas pincer ni écraser le cordon d'alimentation. Tenez toujours le cordon d'alimentation par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon lui-même. Placez systématiquement le cordon d'alimentation de sorte que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Vous pourriez vous blesser !
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant si vous le laissez sans surveillance, avant toute opération d'assemblage, de démontage ou de nettoyage ou encore si l'appareil présente un problème. Vous pourriez vous électrocuter !



N'immergez jamais le bloc moteur [7] dans l'eau et veillez à ce qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans le boîtier du bloc moteur [7].

- Si toutefois un liquide pénètre dans le bloc moteur [7], débranchez la fiche de la prise de courant et contactez un centre d'assistance clientèle. Vous pourriez vous électrocuter !
- Ne touchez jamais le bloc moteur [7], le cordon d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées. Vous pourriez vous électrocuter !
- Débranchez le blender de la prise de courant juste après l'utilisation. L'appareil n'est plus alimenté uniquement si la fiche d'alimentation est débranchée. Vous pourriez vous électrocuter !
- Ne laissez pas le blender sans surveillance lorsqu'il est en marche afin de pouvoir réagir rapidement en cas de danger.



RISQUE de surchauffe et d'incendie

- Ne faites fonctionner le blender qu'avec le bol du blender [4] rempli. Ce dernier ne doit jamais être vide.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est exposé aux rayons du soleil ou à proximité d'appareils de chauffage (radiateurs, poêles, fours, etc.).

6. Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

7. Avant de commencer

Retirez le blender et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez l'intégralité des matériaux d'emballage. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

Avant la toute première utilisation, nettoyez bien le blender en suivant les instructions du chapitre « Nettoyage ».

8. Mise en route

8.1 Installation du blender




AVERTISSEMENT !



- N'utilisez l'appareil que dans des espaces clos et secs. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.
 - Placez le blender exclusivement sur une surface plane et stable. Si le blender n'est pas placé sur une surface plane, il risque de se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et blessures.
 - Veillez à ce que le cordon d'alimentation [6] n'encombre pas votre espace de travail. Dans le cas contraire, vous pourriez tirer dessus accidentellement et renverser le blender ou le faire tomber du plan de travail.
1. Déroulez le cordon d'alimentation [6] jusqu'à la longueur souhaitée et faites-le passer dans l'encoche située dans le bas du bloc moteur [7].
 2. Placez le bloc moteur [7] sur une surface plane, non glissante et sèche. Ne branchez pas encore le câble d'alimentation [6] sur la prise de courant !

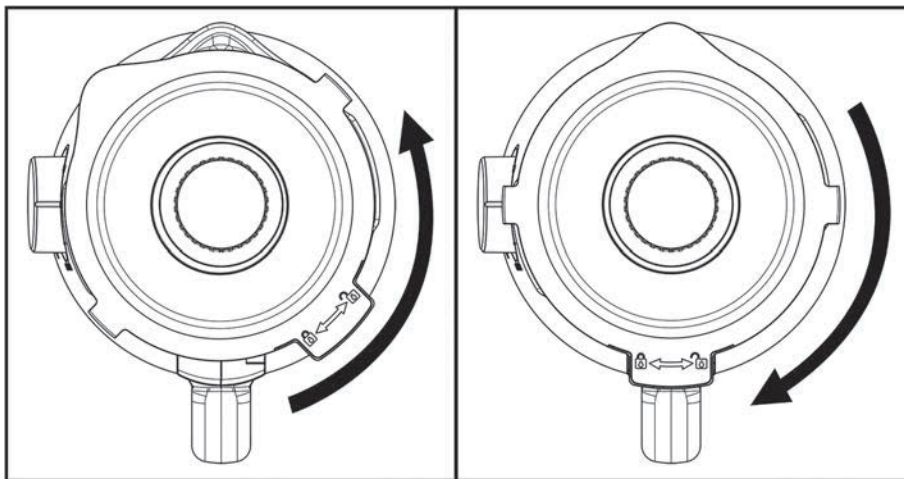
9. Utilisation

9.1 Remplissage du bol

1. Retirez le couvercle [2] et le bouchon doseur [1] du bol [4]. Pour cela, tournez doucement le couvercle [2] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers  jusqu'à ce que les loquets situés sur le bord du couvercle [2] soient visibles, puis soulevez-le pour le détacher du bol [4].
2. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans le bol [4]. Le tableau ci-dessous fournit une indication sur la manière de traiter les différents aliments. Vous pouvez également évaluer la quantité si le marquage n'est pas adapté sur le bol du blender [4].

Aliment	Quantité recommandée	Niveau recommandé	Temps de préparation recommandé
Smoothies, milkshakes, yaourts	environ 1200 ml	2 - 5	60 à 90 secondes
Liquides	environ 1750 ml	1 - 3	60 secondes
Soupe de légumes	environ 1450 ml	3 - 5	3 minutes
Nourriture pour bébé	environ 700 g	5	3 minutes
Glaçons	environ ¼ du volume de remplissage	P	15 à 20 fois

- Remettez le couvercle [2] en place sur le bol [4]. Pour cela, tournez d'abord doucement le couvercle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre vers  pour que les loquets situés sur le bord du couvercle [2] s'insèrent dans les trous situés sur le bol du blender [4]. Enfoncez le couvercle [2] sur le bol du blender [4] et tournez doucement le couvercle [2] dans le sens des aiguilles d'une montre vers  jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Veillez à ce que le loquet de sécurité [3] soit bien en dans l'encoche située en haut de la poignée du bol du blender [4].



9.2 Mise en place du bol sur le bloc moteur



AVERTISSEMENT !

Si la commande rotative [5] est réglée sur l'un des différents niveaux de puissance, le blender se mettra en marche dès que vous mettrez le bol [4] sur le bloc moteur [7] et fermerez le couvercle [2].

- Si le cordon d'alimentation est branché sur une prise de courant, débranchez-le.
- Vérifiez que la commande rotative [5] du blender est dans la position « 0 » [Arrêt].
- Placez correctement le bol [4] sur le bloc moteur [7]. Vérifiez que la poignée du bol du blender [4] est orientée vers la droite. La flèche ▼ située sur la partie inférieure du bol du blender [4] doit être dirigée vers la flèche ▲ située sur le bloc moteur [7]. Si nécessaire, faites tourner doucement le bol du blender [4] sur lui-même jusqu'à ce qu'il descende sur le bloc moteur [7].
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation [6] sur une prise de courant alimentée.

9.3 Mise en marche / sélection de la vitesse



Vous ne pourrez allumer le blender que si le bol du blender [4] est bien fermé et correctement installé sur le bloc moteur [7] et si le couvercle [2] est fermé.

Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide de la commande rotative [5].

Niveau 1 à 3	Pour mélanger, mixer et réduire en purée des aliments liquides ou semi-solides
Niveau 3 à 5	Pour hacher ou pour les aliments plus solides
P	Pour piler de la glace et faire fonctionner le blender à vitesse élevée par petites impulsions. Également pour nettoyer les lames. La commande rotative [5] ne s'enclenche pas en place dans ce mode afin de garantir que le moteur ne soit pas surchargé. Vous ne devez utiliser cette fonction que sur une période très brève.



Si vous pilez de la glace, ne remplissez pas le bol du blender [4] avec les glaçons au-delà d'environ $\frac{1}{4}$ du volume de remplissage (vous pouvez également estimer la quantité).

Dans le cas contraire, la glace ne sera pas parfaitement pilée.

9.4 Remplissage du bol en cours de fonctionnement



AVERTISSEMENT !

- Lorsque le blender est en marche, ouvrez uniquement le bouchon doseur [1] et jamais la totalité du couvercle [2] du bol du blender [4]. Sinon, des aliments en rotation risquent d'être projetés à l'extérieur du bol.
- Lorsque le bouchon doseur [1] est ouvert, n'insérez jamais de couverts ou d'autres ustensiles dans le bol du blender [4]. Vous pourriez vous blesser !

Pour ajouter des ingrédients alors que le blender est en marche, procédez comme suit :

1. Tournez le bouchon doseur [1] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
2. Ajoutez les ingrédients de votre choix dans le bol [4].
3. Fermez le bouchon doseur [1]. Pour ce faire, placez le bouchon doseur [1] dans le couvercle [2] et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

9.5 Retrait du bol du bloc moteur

1. Tournez la commande rotative [5] sur la position « 0 ». Si vous ne souhaitez plus utiliser le blender, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Attendez que le moteur s'arrête.
3. Soulevez le bol [4] verticalement pour le retirer du bloc moteur [7].

9.6 Conseils d'ordre général sur l'utilisation du blender

- Si vous souhaitez utiliser le blender avec des ingrédients solides, coupez-les d'abord en petits morceaux (env. 2 à 3 cm).
- Pour réduire en purée des aliments solides, ajoutez progressivement de petites quantités dans le bol du blender [4] avec le bouchon doseur [1] ouvert.
- Si vous souhaitez mélanger des ingrédients liquides, commencez avec un petit volume de liquide. Ensuite, ajoutez progressivement de petites quantités de liquide dans le bol [4] en ouvrant le bouchon doseur [1].

10. Exemples de recettes

Cette section contient quelques recettes polyvalentes qui peuvent être modifiées en fonction des goûts de chacun en remplaçant certains ingrédients.

10.1 Mojo Picón

Cette sauce épicée au paprika est une recette qui nous vient des îles Canaries et est servie avec des pommes de terre cuites à l'eau avec leur peau avec beaucoup de gros sel (Papas arrugadas). Elle est également délicieuse avec de la viande ou du poisson grillés.

- 4 poivrons rouges
- 1 ou 2 piments
- 1 gousse d'ail
- 200 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vinaigre de vin blanc
- Cumin
- Paprika (doux ou fort selon vos goûts)
- Sel

Coupez les poivrons en petits morceaux. Coupez les piments en deux dans le sens de la longueur, retirez et jetez les graines. Hachez-les finement. Placez-les dans le bol du blender [4] avec l'huile et le vinaigre.

Épluchez la tête d'ail, pressez-la et ajoutez-la dans le bol.

Mixez le tout pendant environ une minute à la vitesse 3.

Assaisonnez avec du sel, du paprika et du cumin et mélangez à nouveau brièvement avant de servir.

10.2 Guacamole

Cette crème à l'avocat très bonne pour la santé est populaire dans toute l'Amérique du Sud. Qu'elle soit servie avec des nachos mexicains ou un steak argentin, cette crème verte est un grand classique dans de nombreux plats.

- 2 avocats bien mûrs
- 2 tomates
- 2 à 4 gousses d'ail, selon vos préférences
- ½ citron vert ou jaune
- Sel et poivre

Coupez les avocats en deux et retirez le noyau. Retirez la chair du fruit de la peau avec une petite cuillère et découpez-la grossièrement.

Placez les avocats dans le bol du blender [4]. Pressez l'ail et ajoutez-le dans le bol. Pressez le citron et versez le jus dans le bol. Mixez le tout pendant environ une minute à la vitesse 3. Assaisonnez avec du sel et du poivre, ajoutez plus de jus de citron et d'ail en fonction de vos goûts et mélangez brièvement. Transférez la crème d'avocat dans un bol. Coupez les tomates en petits morceaux et mélangez-les à la crème d'avocat à la main. Ne conservez pas le guacamole trop longtemps sinon il deviendra marron ; arrosez-le avec du jus de citron ou de citron vert, si nécessaire.

10.3 Piña Colada

Le cocktail classique des Caraïbes, à l'ananas et à la noix de coco.

Pour 1 cocktail :

- 100 g de glaçons
- 5 cl de rhum blanc
- 2 cl de rhum brun
- 4 cl de crème
- 4 cl de crème de coco
- 10 cl de jus d'ananas

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ».

Placez la glace pilée dans un verre à cocktail.

Mettez tous les autres ingrédients dans le bol du blender [4]. Mixez le tout à la vitesse 1 puis à la vitesse 3 jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Versez sur la glace dans le verre à cocktail. Décorez avec un quartier d'ananas et une cerise à cocktail sur le bord du verre et servez avec une paille.

10.4 Cappuccino glacé

- 100 g de glaçons
- 1 tasse de café fort froid
- 1 boule de glace à la vanille

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ». Ajoutez la glace à la vanille et mixez à la vitesse 3. Ajoutez le café froid et mélangez brièvement à la vitesse 1. Servez immédiatement.

10.5 Smoothie

4 personnes

- 350 g de fruits rouges (ex : fraises, framboises, myrtilles ou mûres)
- 1 banane
- 500 ml de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de miel

Lavez et nettoyez les fruits, coupez les fraises en deux. Coupez la banane en rondelles et placez tous les ingrédients dans le bol du blender [4]. Mixez pendant environ 30 secondes à la vitesse 4.

Conseil : cette recette est particulièrement délicieuse en été avec des fruits surgelés. Ensuite, mixez d'abord les fruits rouges en appuyant plusieurs fois brièvement sur le bouton en position « P » puis ajoutez les autres ingrédients et mixez brièvement à vitesse 4.

10.6 Tarator bulgare

Un plat léger et rafraîchissant, particulièrement savoureux lors des chaudes journées d'été. À servir avec du pain frais ou des pommes de terre en robe des champs.

- 500 g de yaourt nature
- 400 g de concombre
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet d'aneth
- 50 g de noix
- 50 ml d'huile d'olive
- 400 ml d'eau froide
- Sel et poivre

Hachez grossièrement les cerneaux de noix sur une planche à découper à l'aide d'un couteau. Coupez les concombres en rondelles et placez-les dans le bol du blender [4] avec le yaourt. Pressez et ajoutez l'ail. Coupez l'aneth au-dessus du bol [4] avec des ciseaux. Mixez brièvement le tout à la vitesse 4. Ajoutez les noix hachées, l'eau et l'huile d'olive et mixez à nouveau [vitesse 2 ou 3]. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Garnissez d'un peu d'aneth et d'un cerneau de noix.

10.7 Shake tropical

Un cocktail rafraîchissant pour l'été.

- 125 g de glaçons
- 50 ml de jus d'orange
- 60 ml de jus de papaye
- 125 ml de jus d'ananas
- ½ petite boîte de conserve de pêches au sirop

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ». Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol [4] et mixez à la vitesse 3.

10.8 Cocktail hawaïen

Un cocktail vivifiant pour l'été.

- ¼ L de jus d'ananas
- ¼ L de rhum
- ½ L de lait
- 2 cuillère à soupe de miel
- 4 bananes

Épluchez les bananes, mettez-les dans le bol du blender [4] et mixez-les à la vitesse 2. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol [4] et mixez à la vitesse 1.

10.9 Milkshake à la banane

Le grand classique des milkshakes.

- ½ L de lait
- Le jus d'un petit citron
- 2 bananes
- Environ 1 à 2 cuillères à soupe de sucre ou de sucre vanillé [selon les goûts et la maturité des bananes]

Épluchez les bananes, mettez-les dans le bol du blender [4] et mixez-les à la vitesse 2. Ajoutez le lait, le jus de citron et le sucre petit à petit et mixez jusqu'à ce que tout soit mixé de manière uniforme.

Servez froid.

10.10 Cosmopolitain

Un cocktail qui n'est pas réservé aux clubs de jazz.

- 12 ml de Cointreau
- 25 ml de jus de fruits rouges
- Le jus d'un demi citron vert
- 6 glaçons
- 40 ml de vodka

Placez les glaçons dans le bol du blender [4] et pilez-les avec de brèves impulsions en plaçant la commande sur la position « P ». Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol [4] et mixez à la vitesse 3.

10.11 Mayonnaise

- 2 œufs
- 250 ml d'huile [huile de colza ou de tournesol]
- Moutarde et épices, selon les goûts [facultatif]

Les œufs et l'huile doivent être à température ambiante pour un meilleur résultat. Ajoutez les œufs dans le bol du blender [4] et mélangez à la vitesse 3. Ajoutez progressivement l'huile dans les 90 secondes et mélangez jusqu'à obtenir une mayonnaise crémeuse. Vous pouvez ajouter de la moutarde ou des épices dans la mayonnaise pour plus de saveur, si vous le souhaitez.

11. Nettoyage



Le bol du blender [4] et le couvercle [2] ainsi que le bouchon doseur [1] peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Risque de blessure

Ne mettez jamais les mains dans le bol du blender [4] car les lames sont extrêmement coupantes.

Il est recommandé de nettoyer le blender avant la première utilisation et juste après chaque utilisation afin qu'il ne reste pas de résidus d'aliments dans le bol [4].

La manière la plus rapide et la plus simple de nettoyer l'intérieur du bol [4] est de le rincer brièvement sous le robinet puis de procéder comme suit :

1. Mettez environ 750 ml d'eau dans le bol [4].
2. Ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle, fermez le couvercle [2] et placez le bol [4] sur le bloc moteur [7].
3. Branchez la fiche du cordon d'alimentation [6] sur une prise de courant et mettez la commande rotative [5] dans la position « P » quelques fois.
4. Rincez le bol [4] à l'eau claire.

Cela suffit généralement pour nettoyer les lames et l'intérieur du bol [4]. Si le résultat n'est pas satisfaisant, procédez tel que décrit dans le chapitre « Nettoyage manuel du bol du blender ».

11.1 Nettoyage du bloc moteur



Risque d'électrocution !

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer le bloc moteur [7]. Vous pourriez vous électrocuter.
- Ne versez ou ne vaporisez jamais de liquides sur le bloc moteur [7] et ne l'immergez pas dans de l'eau ou d'autres liquides. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou d'incendie.



Avertissement relatif aux dommages matériels

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface du bloc moteur [7]. Le boîtier du bloc moteur [7] pourrait se trouver endommagé.

Nettoyez le bloc moteur [7], les composants en plastique et le cordon d'alimentation [6] avec un chiffon légèrement humide. En cas de saleté tenace, ajoutez un petit peu de détergent sur le chiffon humide. Ensuite, séchez toutes les pièces avec soin.

11.2 Nettoyage du couvercle et bouchon doseur

Vous pouvez nettoyer le couvercle [2] et le bouchon doseur [1] au lave-vaisselle ou les laver à la main avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Rincez toutes les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

11.3 Nettoyage manuel du bol du blender



Risque de blessure

Ne mettez jamais les mains dans le bol du blender [4] car les lames sont extrêmement coupantes.

Vous pouvez nettoyer le bol du blender [4] avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Pour éliminer la saleté tenace se trouvant à l'intérieur du bol du blender [4], vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle ou un goupillon à long manche.

Rincez ensuite le bol du blender [4] à l'eau claire et séchez-le bien.

En cas de saleté tenace, vous pouvez aussi démonter le bol du blender [4] comme suit puis le nettoyer.

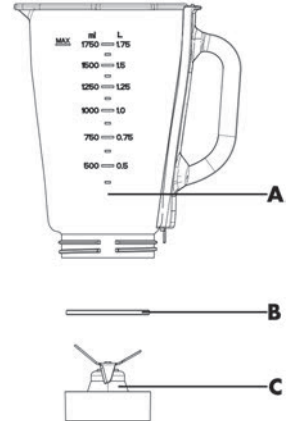
11.4 Démontage et nettoyage du bol du blender



Avertissement relatif aux dommages matériels

- La bague d'étanchéité [B] ne passe pas au lave-vaisselle.
- Ne démontez pas la base en plastique avec la lame [C]. La lame doit rester fixée à la base en plastique de façon permanente.
- Tournez la base en plastique avec la lame [C] fermement sur le récipient en verre [A]. Dans le cas contraire, le liquide contenu peut s'écouler.

1. Tenez le récipient en verre [A] comme illustré. Tournez la base en plastique avec la lame [C] dans le sens des aiguilles d'une montre pour la desserrer et séparez-la du récipient en verre [A]. Retirez la bague d'étanchéité [B]. Veillez à ne pas perdre la bague d'étanchéité [B] lors de cette opération.
2. Lavez le récipient en verre [A] et la base en plastique avec la lame [C] dans l'évier ou au lave-vaisselle. La bague d'étanchéité [B] ne passe pas au lave-vaisselle.
3. Nettoyez la bague d'étanchéité [B] avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez la bague d'étanchéité [B] à l'eau claire et séchez-la soigneusement.
4. Une fois nettoyée, réinsérez la bague d'étanchéité [B] dans la rainure correspondante sur la base en plastique avec la lame [C]. La bague d'étanchéité [B] doit être bien serrée.
5. Tournez la base en plastique avec la lame [C] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le récipient en verre [A].



12. Stockage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez plus le blender, nettoyez-le en suivant les instructions de la section « Nettoyage ». Enroulez le cordon d'alimentation [6] autour du range-cordon [9] sous le blender et rangez le blender dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

13. Résolution des problèmes

Si votre blender ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique.



Le blender ne fonctionne pas.

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant.
- La prise de courant est défectueuse. Testez l'appareil avec une autre prise de courant qui fonctionne correctement.

La lame ne tourne pas/tourne lentement.

- Le bol du blender [4] n'est pas bien mis en place sur le bloc moteur [7]. Placez correctement le bol [4] sur le bloc moteur [7]. Consultez le chapitre « Mise en place du bol du blender sur le bloc moteur ».
- Le couvercle [2] n'est pas bien mis en place sur le bol du blender [4]. Mettez correctement le couvercle [2] en place sur le bol [4]. Reportez-vous également au chapitre « Remplissage du bol ».
- Les aliments que vous mixez sont trop durs ou difficiles à travailler.

14. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	<p>Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.</p>
	<p>Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.</p>





Valable uniquement pour la France :**« Trier plus facilement »**

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à une responsabilité élargie du fabricant et sont triés et collectés séparément.

Uniquement pertinent pour l'Espagne et le Portugal :

Veillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles apposés :



	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.	
Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Carton ondulé	Conditionnement, boîte intérieure
	Papier	Papier de soie à l'intérieur de l'emballage de vente

15. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.



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

Le document intégral de la déclaration de conformité UE et, le cas échéant, d'autres déclarations de conformité sont disponibles au téléchargement sous le lien suivant :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf

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

16. Informations concernant la garantie

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



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de cinq 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 cinq 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 1er alinéa du Code civil

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

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles

pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone: 0800 919270

E-Mail: targa@lidl.fr

IAN: 541055_2507



Fabricant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de cinq 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 cinq 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: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be



Téléphone: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 541055_2507



Fabricant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	73
2. Inhoud van het pakket	73
3. Bedieningselementen	74
4. Technische specificaties	74
4.1 KB-tijd.....	74
5. Veiligheidsinstructies	75
6. Copyright	79
7. Voordat u start	79
8. Aan de slag	79
8.1 De blender monteren.....	79
9. Gebruik	80
9.1 De blenderkan vullen.....	80
9.2 De blenderkan op het motorblok plaatsen	81
9.3 Aanzetten en snelheid selecteren	81
9.4 De blenderkan vullen terwijl de blender draait.....	81
9.5 De blenderkan van het motorblok halen	81
9.6 Algemene tips over het gebruik van de blender	82
10. Voorbeeldrecepten	82
10.1 Mojo Picón.....	82
10.2 Guacamole	82
10.3 Piña Colada	83
10.4 Ilscappuccino.....	83
10.5 Smoothie	83
10.6 Bulgaarse Tarator	84
10.7 Tropische shake	84
10.8 Hawaii-mix	84
10.9 Bananenshake	85
10.10 Cosmopolitan.....	85
10.11 Mayonaise	85

11. Reinigen	85
11.1 Het motorblok reinigen.....	86
11.2 Het deksel en de maatbeker reinigen.....	86
11.3 De blenderkan handmatig reinigen.....	86
11.4 De blenderkan uit elkaar halen en reinigen	87
12. Opslag indien niet in gebruik	87
13. Problemen oplossen	87
14. Milieuregelgeving en Informatie over afvalverwerking	88
15. Conformiteit	89
16. Garantie	90

Gefeliciteerd!

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

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

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

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

1. Beoogd gebruik

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

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

2. Inhoud van het pakket

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


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

3. Bedieningselementen

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

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

4. Technische specificaties

Stroomvoorziening	220- 240 V~ [AC-spanning], 50 Hz
Stroomverbruik	600 W
Stroomverbruik in uit- of stand-bymodus	0,3 W
KB-tijd [kortstondig bedrijf]	3 minuten
Snelheidsniveaus	5
Beschermingsklasse	II 
Max. vulvolume	1,75 liter

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

4.1 KB-tijd

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

5. Veiligheidsinstructies

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

Verklaring van de gebruikte symbolen



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



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



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



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



Dit symbool wijst erop dat u het motorblok [7] nooit in water mag onderdompelen.



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



Dit symbool betekent dat de betreffende onderdelen vaatwasmachinebestendig zijn.



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



Adres van de fabrikant



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!

OPEN HET APPARAAT NIET!

Voorspelbaar onjuist gebruik

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

Persoonlijke veiligheid

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



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

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



GEVAAR! Risico op letsel

- Controleer vóór elk gebruik of de blender perfect werkt. Gebruik de blender niet bij zichtbare schade. Dit geldt met name voor het netsnoer [6], het motorblok [7] en de blenderkan [4].
- Open het deksel [2] nooit terwijl de blender draait, anders kunnen roterende stukjes voedsel met grote kracht worden uitgeworpen.
- Reik nooit met uw handen in de blenderkan [4] terwijl de blender draait; het mes is zeer scherp en draait snel.
- Steek nooit bestek of ander roergerei in de blenderkan [4] terwijl de blender draait, aangezien de messen zeer snel roteren en aanzienlijke schade en letsel kunnen veroorzaken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de blender, he legen van de blenderkan [4] en het reinigen van het apparaat. De messen zijn zeer scherp.
- Schakel de blender altijd uit voordat u de blenderkan [4] van het motorblok [7] haalt.
- Schakel de blender altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die draaien als ze in gebruik zijn.
- Schakel de blender altijd uit en wacht tot u de motor stopt voordat u de blenderkan [4] van het motorblok [7] haalt.



GEVAAR! Risico op elektrische schok

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

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



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

- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het motorblok [7] terechtkomen, trek dan de netstekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Raak het motorblok [7], het netsnoer of de netstekker nooit met natte handen aan. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.

- Koppel de blender onmiddellijk na gebruik los van het stroomnet. Het apparaat is alleen spanningsloos als de netstekker uit het stopcontact is getrokken. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Laat de blender niet zonder toezicht draaien, zodat u snel kunt reageren bij gevaar.



RISICO op oververhitting en brand

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

6. Copyright

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

7. Voordat u start...

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

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

8. Aan de slag

8.1 De blender monteren




WAARSCHUWING!

- Gebruik het apparaat alleen in droge, gesloten ruimten. Gebruik het nooit buiten.
- Plaats de blender enkel op een vlak en stabiel oppervlak. Als de blender niet op een vlak oppervlak wordt geplaatst, kan de blender omvallen, hetgeen tot schade aan eigendommen en letsel kan leiden.
- Controleer of het netsnoer [6] niet op het werkoppervlak ligt, anders zou de blender kunnen kantelen of van het werkoppervlak kunnen vallen als u er per ongeluk aan trekt.



1. Wikkel het netsnoer [6] af tot de gewenste lengte en leid het door de uitsparing onder het motorblok [7].
2. Plaats het motorblok [7] op een vlak, droog en anti-slioppervlak. Steek de stekker van het netsnoer [6] nog niet in het stopcontact!

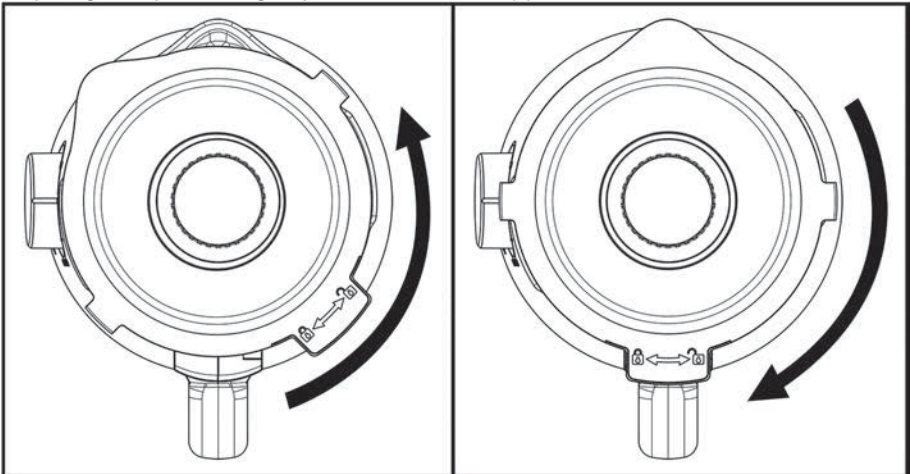
9. Gebruik

9.1 De blenderkan vullen

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

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

3. Plaats het deksel [2] terug op de blenderkan [4]. Draai hiertoe het deksel [2] eerst voorzichtig tegen de klok in naar  totdat de vergrendelingen op de rand van het deksel [2] in de uitsparingen op de blenderkan [4] vallen. Druk het deksel [2] op de blenderkan [4] en draai het deksel [2] voorzichtig met de klok mee naar  totdat dit op zijn plaats vastzit. Zorg er ook voor dat de veiligheidspal [3] ook in de uitsparing valt op de handgreep van de blenderkan [4].



9.2 De blenderkan op het motorblok plaatsen



WAARSCHUWING!

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

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

9.3 Aanzetten en snelheid selecteren



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

Selecteer de gewenste snelheid met behulp van de draaischakelaar [5].

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



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

9.4 De blenderkan vullen terwijl de blender draait



WAARSCHUWING!

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

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

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

9.5 De blenderkan van het motorblok halen

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

9.6 Algemene tips over het gebruik van de blender

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

10. Voorbeeldrecepten

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

10.1 Mojo Picón

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

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

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

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

Pureer ongeveer een minuut op stand 3.

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

10.2 Guacamole

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

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

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

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

10.3 Piña Colada

De klassieke Caribische cocktail met ananas en kokos.

Voor 1 cocktail:

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

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

Schep het gemalen ijs in een cocktailglas.

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

10.4 Ijscappuccino

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

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

10.5 Smoothie

4 porties

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

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

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

10.6 Bulgaarse Tarator

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

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

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

Garneer met een takje dille en een walnoothelft.

10.7 Tropische shake

Een verfrissende cocktail voor de zomer.

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

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

10.8 Hawaii-mix

Een bruisende cocktail voor feestjes.

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

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

10.9 Bananenshake

De klassieker onder de shakes.

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

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

Serveer koud.

10.10 Cosmopolitan

Niet alleen voor de jazzclub.

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

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

10.11 Mayonaise

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

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

11. Reinigen



De blenderkan [4] met deksel [2] en de maatbeker [1] zijn vaatwasserbestendig.



Risico op letsel

Reik nooit in de blenderkan [4]; de messen zijn heel scherp.

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

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

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

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

11.1 Het motorblok reinigen



Risico op elektrische schok!

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



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

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

11.2 Het deksel en de maatbeker reinigen

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

11.3 De blenderkan handmatig reinigen



Risico op letsel

Reik nooit in de blenderkan [4]; de messen zijn heel scherp.

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

Spoel de blenderkan [4] daarna af met schoon water en laat deze goed drogen.

Bij hardnekkig vuil kunt u de blenderkan [4] ook als volgt demonteren en schoonmaken.

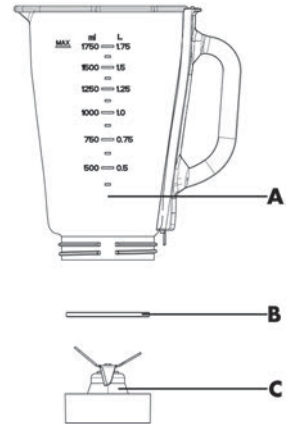
11.4 De blenderkan uit elkaar halen en reinigen



Waarschuwing voor schade aan eigendommen

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

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



12. Opslag indien niet in gebruik

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

13. Problemen oplossen

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

De blender werkt niet.

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

Het mes draait niet/langzaam.

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

14. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	<p>Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
	<p>Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.</p>

Alleen relevant voor Frankrijk:



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



“Afval makkelijker sorteren”



Het product, de accessoires, meegeleverd drukwerk en onderdelen van de verpakking zijn recyclebaar. Deze zijn onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden gesorteerd en gescheiden ingezameld.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

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



	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: samengestelde materialen.

Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Golfkarton	Verpakking, binnendoos
	Papier	Zijdepapier binnenin de verkoopverpakking

15. Conformiteit



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



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

De volledige EU-conformiteitsverklaring en, indien nodig, verdere conformiteitsverklaringen kunt u downloaden via de volgende link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf

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

16. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 5 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen 5 jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.

- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service



Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 541055_2507



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Indice

1. Utilizzo previsto	94
2. Contenuto della confezione	94
3. Dispositivi di controllo	95
4. Specifiche tecniche	95
4.1 Tempo massimo di utilizzo continuato	95
5. Istruzioni di sicurezza	96
6. Copyright	100
7. Prima di iniziare	100
8. Introduzione	100
8.1 Montaggio del frullatore	100
9. Utilizzo	101
9.1 Riempimento del bicchiere graduato	101
9.2 Collegamento del bicchiere graduato al motore	102
9.3 Accensione / Selezione della velocità	102
9.4 Riempimento del bicchiere graduato mentre il frullatore è in funzione	102
9.5 Rimozione del bicchiere graduato dal motore	103
9.6 Consigli generici sull'utilizzo del frullatore	103
10. Ricette esemplificative	103
10.1 Mojo Picón	103
10.2 Guacamole	103
10.3 Piña Colada	104
10.4 Cappuccino ghiacciato	104
10.5 Frappè	104
10.6 Taratòr bulgaro	105
10.7 Tropical Shake	105
10.8 Hawaii Mix	105
10.9 Frappè di banana	106
10.10 Cosmopolitan	106
10.11 Maionese	106

11. Pulizia	106
11.1 Pulizia del motore	107
11.2 Pulizia del coperchio e del misurino	107
11.3 Pulizia manuale del bicchiere graduato	107
11.4 Smontaggio e pulizia del bicchiere graduato	108
12. Conservazione del dispositivo inutilizzato	108
13. Risoluzione dei problemi	108
14. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	109
15. Note di conformità	110
16. Informazioni sulla garanzia	110

Congratulazioni!

Acquistando il frullatore SilverCrest SSMGR 600 A1, da qui in poi indicato come frullatore, avete scelto un prodotto di qualità, duraturo ed ecocompatibile.

Il prodotto è composto in buona parte da plastica riciclata ed è, in gran parte, riciclabile. Il modo migliore per salvaguardare le risorse consiste nello smaltire il dispositivo in maniera appropriata.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare il frullatore solo per le finalità e nei modi descritti nelle istruzioni operative.

Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

Questo frullatore è un elettrodomestico utilizzabile unicamente per mischiare, mescolare e frullare cibi morbidi e per tritare i cubetti di ghiaccio. Il frullatore non può essere utilizzato per tritare e tritare noci, semi o gambi (senza l'aggiunta di liquido sufficiente), né per macinare zucchero o sale. Inoltre, non può essere utilizzato per la lavorazione di sostanze non alimentari. Il dispositivo non può essere utilizzato all'esterno o in climi tropicali. Il frullatore non è stato progettato per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzare il dispositivo solo in ambiente domestico e a scopo privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto. Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Nel caso in cui venissero apportate modifiche al frullatore non approvate dal produttore, non sarebbe più possibile garantire la conformità a tali standard. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti derivanti da tali modifiche.

Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione

Estrarre il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.


- **Motore con cavo d'alimentazione e spina**
- **Bicchiere graduato con lame**
- **Misurino**
- **Coperchio**
- **Queste istruzioni operative**

3. Dispositivi di controllo

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. In essa è illustrato il frullatore con i numeri di riferimento. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Misurino
2	Coperchio
3	Gancio di sicurezza
4	Bicchiera [graduato con le lame]
5	Interruttore a rotazione
6	Cavo d'alimentazione
7	Motore
8	Piedini antiscivolo
9	Avvolgicavo (nella parte inferiore del motore)

4. Specifiche tecniche

Alimentazione	220- 240 V~ (tensione CA), 50 Hz
Consumo elettrico	600 W
Consumo energetico in modalità spento o standby	0,3 W
Servizio di durata limitata	3 minuti
Livelli di velocità	5
Classe di protezione	II 
Volume massimo di riempimento	1,75 l

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

4.1 Tempo massimo di utilizzo continuato

Il tempo massimo di utilizzo continuato indica per quanto tempo il frullatore può funzionare senza che il motore si surriscaldi e subisca dei danni. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere il frullatore e attendere che il motore si raffreddi a temperatura ambiente.

5. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che questo manuale vi sia allegato. Il manuale è parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli



PERICOLO! Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



PERICOLO! Questo simbolo indica pericolo per la salute e rischio di morte e/o di danni a oggetti a causa di scosse elettriche.



Rischio d'incendio! Questo simbolo indica che, se l'avvertimento viene ignorato, può sussistere il rischio d'incendio.



Questo simbolo indica che il motore [7] non deve mai essere immerso in acqua.



Questo frullatore può essere utilizzato solo in ambienti asciutti e al chiuso.



Questo simbolo indica parti lavabili in lavastoviglie.



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.



Indirizzo del produttore

Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



ATTENZIONE!

RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!

NON SMONTARE IL DISPOSITIVO!

Utilizzo improprio prevedibile

- Utilizzare il frullatore nel modo e per gli scopi previsti. Un utilizzo improprio del dispositivo può causare danni alle persone.
- Non utilizzare il frullatore per tritare alimenti molto duri.
- Non impiegare il dispositivo per lavorare materie diverse dai cibi. Ciò potrebbe danneggiare il dispositivo.

Sicurezza personale

- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini. Il dispositivo e il cavo d'alimentazione si devono trovare fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare soli i bambini con il dispositivo e non consentire loro di giocare con esso.



PERICOLO! Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento. Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.

- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e/o da persone inesperte solo sotto supervisione o dopo essere stati istruiti sull'utilizzo sicuro del prodotto e aver compreso i rischi associati.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.



PERICOLO! Rischio di danni alle persone

- Prima di ogni utilizzo, controllare che il frullatore sia in perfette condizioni operative. In presenza di danni visibili, non utilizzare il dispositivo. Ciò vale soprattutto per i danni al cavo d'alimentazione [6], al motore [7] e al bicchiere graduato [4].
- Non aprire il coperchio [2] mentre il frullatore è in funzione. I pezzi di cibo in rotazione potrebbero schizzare fuori con forza.
- Durante il funzionamento, non toccare mai le lame nel bicchiere graduato [4], poiché sono molto affilate e ruotano velocemente.
- Non inserire mai posate od oggetti per mescolare nel bicchiere graduato [4] durante il funzionamento, in quanto le lame ruotano ad alta velocità e ciò potrebbe provocare gravi danni materiali e fisici.
- Prestare attenzione quando si maneggia il frullatore, si vuota il bicchiere graduato [4] e durante le operazioni di pulizia. Le lame sono molto affilate.
- Spegnerne sempre il frullatore prima di rimuovere il bicchiere graduato [4] dal motore [7].
- Spegnerne sempre il frullatore e staccare la spina dalla presa prima di cambiare gli accessori o toccare componenti in movimento durante l'uso.
- Spegnerne sempre il frullatore e aspettare che il motore si arresti prima di rimuovere il bicchiere graduato [4] dal motore [7].



PERICOLO: Rischio di scosse elettriche

- Collegare il dispositivo solo a prese installate correttamente e facilmente accessibili, con una tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta di classificazione. Una volta collegata l'apparecchiatura, la presa deve rimanere facilmente accessibile, in modo tale da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.

- Non mettere mai in funzione il frullatore vicino a una vasca, una doccia o un lavandino pieno.
- Il cavo e la presa d'alimentazione non devono essere danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.
- Non smontare il motore [7]. Non contiene parti sostituibili. L'apertura potrebbe esporre al rischio di scosse elettriche.
- In presenza di fumo, rumori anomali od odori strani, staccare immediatamente la spina dalla presa d'alimentazione. In questo caso, non utilizzare ulteriormente il prodotto fino a quando non verrà controllato da personale dell'assistenza autorizzato. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute - rischio di danni alle persone!
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione non venga danneggiato da oggetti taglienti o caldi. Non incastrare o schiacciare il cavo d'alimentazione. Per staccare la spina dalla presa d'alimentazione, impugnare sempre la spina stessa e non tirare il cavo d'alimentazione. Posizionare sempre il cavo d'alimentazione in modo che non costituisca rischio d'inciampamenti. Rischio di ferirsi!
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione di rete quando lo si lascia incustodito, durante le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia o in caso di malfunzionamenti. Rischio di scosse elettriche!



Non immergere mai il motore [7] in acqua e prestare attenzione che nel motore [7] non penetrino liquidi.

- Nel caso in cui liquidi penetrassero nel motore [7], scollegare la spina dalla presa d'alimentazione e rivolgersi all'assistenza clienti. Rischio di scosse elettriche!
- Non toccare mai il motore [7], il cavo d'alimentazione o la spina con le mani bagnate. Rischio di scosse elettriche!

- Scollegare il frullatore dall'alimentazione di rete subito dopo l'uso. Il dispositivo smette di ricevere corrente elettrica solo quando la spina è scollegata. Rischio di scosse elettriche!
- Non lasciare il frullatore incustodito durante il funzionamento, in modo da poter intervenire tempestivamente in caso di pericolo.



Rischio di surriscaldamento e incendio

- Mettere in funzione il dispositivo solo con il bicchiere graduato [4] pieno e mai vuoto.
- Non utilizzare il dispositivo sotto la luce solare diretta o in prossimità di apparecchiature che producono calore (termosifoni, stufe, forni, ecc.).

6. Copyright

Tutti i contenuti del presente manuale d'uso sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

7. Prima di iniziare

Estrarre il frullatore e tutti gli accessori dalla confezione e controllare che il contenuto sia completo. Rimuovere tutto il materiale da imballaggio. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire il frullatore attentamente, come descritto nel capitolo "Pulizia".

8. Introduzione

8.1 Montaggio del frullatore




ATTENZIONE!

- Il dispositivo deve essere utilizzato unicamente in ambienti asciutti e al chiuso. Non utilizzarlo mai all'aperto.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile. In caso contrario, il frullatore potrebbe rovesciarsi causando danni fisici e materiali.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione [6] non si trovi nell'area di lavoro. In caso contrario, si potrebbe accidentalmente tirarlo e ribaltare il dispositivo o farlo cadere dal piano di lavoro.



1. Srotolare il cavo d'alimentazione [6] per la lunghezza desiderata e farlo passare nell'apposito spazio sotto al motore [7].
2. Posizionare il motore [7] su una superficie piana, asciutta e non scivolosa. Non collegare ancora la spina del cavo d'alimentazione [6] alla presa!

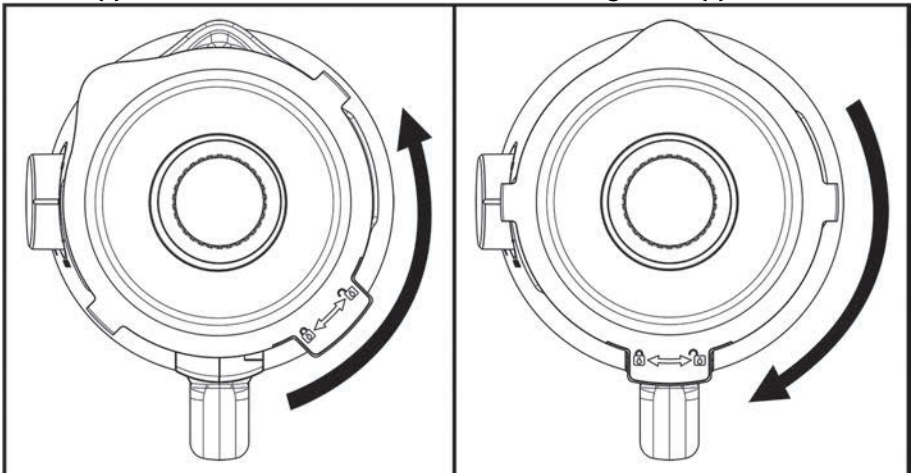
9. Utilizzo

9.1 Riempimento del bicchiere graduato

1. Rimuovere il coperchio [2] e il misurino [1] dal bicchiere graduato [4]. A tale scopo, girare delicatamente il coperchio [2] in senso antiorario, verso  fino a quando i blocchi sul bordo del coperchio [2] diventano visibili, e sollevarlo dal bicchiere graduato [4].
2. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere graduato [4]. La seguente tabella serve come guida relativa alla lavorazione dei diversi alimenti. In assenza di contrassegni adatti sul bicchiere graduato [4], è anche possibile calcolare la quantità di cibo.

Alimento	Quantità consigliata	Livello consigliato	Tempo di lavorazione consigliato
Frullati, frappè, yogurt	circa 1200 ml	2 - 5	60– 90 sec
Liquidi	circa 1750 ml	1 - 3	60 sec
Zuppa vegetale	circa 1450 ml	3 - 5	3 min
Alimenti per bambini	circa 700 g	5	3 min
Cubetti di ghiaccio	circa ¼ del volume di riempimento	P	15 - 20 x

3. Posizionare il coperchio [2] sul bicchiere graduato [4]. A tale scopo, girare delicatamente il coperchio [2] in senso antiorario, verso  fino a quando i blocchi sul bordo del coperchio [2] entrano negli alloggiamenti sul bicchiere graduato [4]. Premere il coperchio [2] sul bicchiere graduato [4] e girare delicatamente il coperchio [2] in senso orario, verso  fino a quando non va al suo posto. Assicurarsi che anche il gancio di sicurezza [3] sia inserito nel foro in cima al manico del bicchiere graduato [4].



9.2 Collegamento del bicchiere graduato al motore



ATTENZIONE!

Se l'interruttore a rotazione [5] è impostato su uno dei livelli di potenza, il frullatore partirà non appena si posiziona il bicchiere graduato [4] sul motore [7] e si chiude il coperchio [2].

1. Se la spina è attaccata alla presa, staccarla.
2. Controllare che l'interruttore a rotazione [5] del frullatore sia in posizione "0".
3. Montare il bicchiere graduato [4] sul motore [7]. Accertarsi che il manico del bicchiere graduato [4] sia posizionato verso destra. La freccia ▼ nella parte inferiore del bicchiere graduato [4] deve essere posizionata verso la freccia ▲ sul motore [7]. Se necessario, ruotare delicatamente il bicchiere graduato [4] fino a quando il bicchiere graduato [4] non scende sul motore [7].
4. Collegare la spina del cavo d'alimentazione [6] a una presa funzionante.

9.3 Accensione / Selezione della velocità



Il frullatore può essere acceso solo quando il bicchiere graduato [4] è chiuso correttamente e collegato al motore [7] e il coperchio [2] è chiuso.

Selezionare la velocità desiderata con l'interruttore a rotazione [5].

Livello da 1 a 3	Per mischiare, mescolare e frullare cibi liquidi o semi-liquidi
Livello da 3 a 5	Per tritare e per i cibi solidi
P	Per tritare il ghiaccio e per frullate brevi ad alta velocità. Indicato anche per pulire le lame. In questa modalità, l'interruttore a rotazione [5] non va al suo posto, per garantire che il motore non si sovraccarichi. In questo modo, tale funzione può essere utilizzata solo per periodi di tempo brevi.



Nel caso in cui si desideri tritare cubetti di ghiaccio, non riempire il bicchiere graduato [4] con i cubetti oltre circa $\frac{1}{4}$ del volume di riempimento [la quantità può essere anche indovinata]. In caso contrario, il ghiaccio non verrà tritato bene.

9.4 Riempimento del bicchiere graduato mentre il frullatore è in funzione



ATTENZIONE!

- Quando il frullatore è in funzione, se necessario aprire solo il misurino [1] e non rimuovere il coperchio [2] del bicchiere graduato [4]. In caso contrario, pezzi di cibo in rotazione potrebbero schizzare fuori.
- Non inserire mai posate o altri oggetti nel bicchiere graduato [4] attraverso il misurino [1] aperto. Rischio di ferirsi!

Mentre il frullatore è in funzione, per aggiungere ingredienti procedere come segue:

1. Ruotare il misurino [1] in senso antiorario e rimuoverlo.
2. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere graduato [4].
3. Chiudere il misurino [1]. A tale scopo, posizionare il misurino [1] nel coperchio [2] e ruotarlo in senso orario.

9.5 Rimozione del bicchiere graduato dal motore

1. Posizionare l'interruttore a rotazione [5] in posizione "0". Se non si intende utilizzare ancora il frullatore, scollegare la spina dalla presa.
2. Attendere che il motore si arresti completamente.
3. Sollevare verticalmente il bicchiere graduato [4] dal motore [7].

9.6 Consigli generici sull'utilizzo del frullatore

- Per lavorare ingredienti solidi, è necessario prima tagliarli in piccoli pezzi [2-3 cm circa].
- Per frullare gli ingredienti solidi, con il misurino [1] aperto aggiungerne gradualmente piccole quantità nel bicchiere graduato [4].
- Se si desidera mescolare ingredienti liquidi, iniziare con una piccola quantità. Aggiungere quindi gradualmente piccole dosi di liquido nel bicchiere graduato [4] attraverso il misurino [1] aperto.

10. Ricette esemplificative

Questo capitolo contiene alcune ricette versatili, che possono essere variate a piacere sostituendo alcuni ingredienti.

10.1 Mojo Picón

La ricetta di questa salsa alla paprica speziata viene dalle Canarie; la salsa viene servita con patate bollite con la buccia con molto sale grosso [Papas arrugadas]. La salsa si accompagna bene anche con carne o pesce alla griglia.

- 4 peperoni rossi
- 1 o 2 peperoncini
- 1 spicchio d'aglio
- 200 ml di olio d'oliva
- 50 ml di aceto di vino bianco
- Cumino
- Paprica [dolce o piccante, a piacere]
- Sale

Tagliare i peperoni a pezzetti. Tagliare a metà per la lunghezza i peperoncini ed eliminare i semi. Triturarli finemente. Metterli nel bicchiere graduato [4] insieme a olio e aceto.

Sbucciare l'aglio, schiacciarlo e aggiungerlo nel bicchiere.

Frullare per circa 1 min a velocità 3.

Insaporire con sale, paprica e cumino e mescolare ancora brevemente prima di servire.

10.2 Guacamole

Questa crema di avocado fa benissimo alla salute ed è estremamente popolare in tutto il Sudamerica. Dai nacho messicani alla bistecca argentina, questa crema verde ben si accompagna a molte pietanze.

- 2 avocado maturi
- 2 pomodori
- 2-4 spicchi di aglio, a piacere
- 1/2 lime o limone
- Sale e pepe

Tagliare a metà gli avocado ed eliminare il nocciolo. Separare la polpa del frutto dalla buccia con un cucchiaino e tagliuzzarla grossolanamente.

Mettere gli avocado nel bicchiere graduato [4]. Schiacciare l'aglio e aggiungerlo all'avocado nel bicchiere graduato. Spremere il lime o limone e versare il succo nel bicchiere graduato. Frullare per circa 1 min a velocità 3. Insaporire con sale e pepe, aggiungere altro aglio e succo di lime a piacere e mescolare brevemente. Trasferire il composto in una ciotola. Tagliare a pezzetti i pomodori e mescolarli alla crema di avocado manualmente. Non lasciare il composto inutilizzato per troppo tempo o la crema diventerà marrone; se necessario, spruzzarla con succo di limone o di lime.

10.3 Piña Colada

Il classico cocktail dei Caraibi, fatto con ananas e cocco.

Per 1 cocktail:

- 100 g di cubetti di ghiaccio
- 5 cl di rum bianco
- 2 cl di rum scuro
- 4 cl di panna liquida
- 4 cl di crema di cocco
- 10 cl di succo di ananas

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P".

Mettere il ghiaccio tritato in un bicchiere da cocktail.

Mettere tutti gli altri ingredienti nel bicchiere graduato [4] e mescolare prima a velocità 1 e poi 3 fino a quando non apparirà la schiuma. Versare nel bicchiere da cocktail sul ghiaccio. Decorare con uno spicchio di ananas e una ciliegia da cocktail sul bordo del bicchiere e servire con una cannuccia.

10.4 Cappuccino ghiacciato

- 100 g di cubetti di ghiaccio
- 1 tazza di caffè forte freddo
- 1 pallina di gelato alla vaniglia

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P". Aggiungere il gelato alla vaniglia e mescolare a velocità 3. Aggiungere il caffè freddo e mescolare brevemente a velocità 1. Servire immediatamente.

10.5 Frappè

4 porzioni

- 350 g di frutti di bosco (fragole, lamponi, mirtilli o more)
- 1 banana
- 500 ml di succo d'arancia
- 1 cucchiaino di miele

Lavare e pulire i frutti di bosco, tagliando a metà le fragole. Tagliare a fettine la banana e mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato [4]. Mescolare per circa 30 sec a velocità 4. Servire immediatamente.

Consiglio: particolarmente piacevole d'estate con i frutti di bosco surgelati. Tritare prima i frutti di bosco con brevi impulsi in posizione "P" e poi aggiungere i rimanenti ingredienti e mischiare brevemente a livello 4.

10.6 Taratòr bulgaro

Un piatto leggero e rinfrescante, gustoso soprattutto negli afosi giorni estivi. Servire con pane fresco o patate con la buccia.

- 500 g di yogurt naturale
- 400 g di cetrioli
- 4 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto d'aneto
- 50 g di noci
- 50 ml di olio d'oliva
- 400 ml di acqua fredda
- Sale e pepe

Tagliuzzare grossolanamente le noci con un coltello. Tagliare a fette i cetrioli e metterli nel bicchiere graduato [4] con lo yogurt. Schiacciare l'aglio e aggiungerlo al composto. Con le forbici, tagliare l'aneto direttamente nel bicchiere graduato [4]. Frullare tutto brevemente a velocità 4. Aggiungere le noci tritate, l'acqua e l'olio d'oliva e mescolare di nuovo a velocità 2 o 3. Insaporire con sale e pepe.

Guarnire con un po' di aneto e mezza noce.

10.7 Tropical Shake

Un fresco cocktail estivo.

- 125 g di cubetti di ghiaccio
- 50 ml di succo d'arancia
- 60 ml di succo di papaia
- 125 ml di succo di ananas
- 1/2 barattolino di pesche con il succo

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P". Inserire nel bicchiere graduato [4] gli ingredienti rimanenti e mescolare a velocità 3.

10.8 Hawaii Mix

Un colorato cocktail adatto alle feste più frizzanti.

- 1/4 l di succo di ananas
- 1/4 l di rum
- 1/2 l di latte
- 2 cucchiaini di miele
- 4 banane

Sbucciare le banane, metterle nel bicchiere graduato [4] e frullarle a velocità 2. Aggiungere al bicchiere graduato [4] gli ingredienti rimanenti e mescolare a velocità 1.

10.9 Frappè di banana

Il più classico dei frappè.

- 1/2 l di latte
- Poco succo di limone
- 2 banane
- Circa 1-2 cucchiaini di zucchero o zucchero vanigliato (a seconda del gusto e del grado di maturità delle banane)

Sbucciare le banane, metterle nel bicchiere graduato [4] e frullarle a velocità 2. Aggiungere latte, succo di limone e zucchero poco a poco e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Servire freddo.

10.10 Cosmopolitan

Riservato non solo ai locali di jazz.

- 12 ml di Cointreau
- 25 ml di succo di mirtilli rossi
- Succo di 1/2 lime
- 6 cubetti di ghiaccio
- 40 ml di vodka

Inserire i cubetti di ghiaccio nel bicchiere graduato [4] e tritarli con brevi impulsi spostando il pulsante su "P". Inserire nel bicchiere graduato [4] gli ingredienti rimanenti e mescolare a velocità 3.

10.11 Maionese

- 2 uova
- 250 ml di olio (olio di semi di colza o di semi di girasole)
- Facoltative: senape e spezie a piacere

Per ottenere un risultato ottimale, le uova e l'olio devono essere a temperatura ambiente. Mettere le uova nel bicchiere graduato [4] e mescolare a velocità 3. Poco alla volta, entro 90 sec aggiungere l'olio e mescolare fino a ottenere una maionese cremosa. Se lo si desidera, per aumentare il sapore è possibile aggiungere senape o altre spezie alla maionese.

11. Pulizia



Il bicchiere graduato [4], il coperchio [2] e il misurino [1] possono essere lavati in lavastoviglie.



Rischio di danni alle persone

Non toccare mai le lame per tritare nel bicchiere graduato [4], poiché sono molto affilate.

Si consiglia di pulire il dispositivo prima di utilizzarlo per la prima volta e immediatamente dopo ogni uso, in modo che non rimangano pezzetti di cibo nel bicchiere graduato [4].

Il metodo più facile e veloce per pulire l'interno del bicchiere graduato [4] consiste nel risciacquarlo sotto l'acqua corrente e poi procedere come segue:

1. Riempire il bicchiere graduato [4] con circa 750 ml di acqua.
2. Aggiungere poche gocce di detersivo per piatti, chiudere il coperchio [2] e posizionare il bicchiere graduato [4] sul motore [7].
3. Collegare la spina del cavo d'alimentazione [6] a una presa e spostare l'interruttore a rotazione [5] su "P" per poche volte.
4. Risciacquare il bicchiere graduato [4] con acqua.

In genere, ciò basterà a pulire le lame e l'interno del bicchiere graduato [4]. Nel caso in cui il risultato non fosse soddisfacente, procedere come descritto nel capitolo 'Pulizia manuale del bicchiere graduato'.

11.1 Pulizia del motore



Rischio di scossa elettrica!

- Staccare sempre la spina dalla presa d'alimentazione prima di pulire il motore [7]. Un eventuale contatto potrebbe provocare scosse elettriche.
- Non spruzzare o far sgocciolare liquidi sul motore [7] e non immergerlo in acqua o altri liquidi. Si potrebbero provocare dei cortocircuiti che potrebbero causare scosse elettriche o incendi.



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

Non utilizzare detersivi abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie del motore [7]. Si potrebbe danneggiare il rivestimento del motore [7].

Pulire il motore [7], le parti in plastica e il cavo d'alimentazione [6] con un panno leggermente inumidito. In caso di sporco ostinato, aggiungere poco detersivo al panno inumidito. Asciugare quindi attentamente tutte le parti.

11.2 Pulizia del coperchio e del misurino

Il coperchio [2] e il misurino [1] possono essere puliti in lavastoviglie o lavati con detersivo per i piatti e acqua calda. Risciacquare bene tutte le componenti e asciugarle attentamente.

11.3 Pulizia manuale del bicchiere graduato



Rischio di danni alle persone

Non toccare mai le lame nel bicchiere graduato [4], poiché sono molto affilate.

Il bicchiere graduato [4] può essere pulito con acqua calda e detersivo per i piatti. Per rimuovere lo sporco ostinato all'interno del bicchiere graduato [4] si può utilizzare una spazzola dal manico lungo per lavare i piatti o una per bottiglie.

Risciacquare quindi il bicchiere graduato [4] con acqua e asciugarlo a fondo.

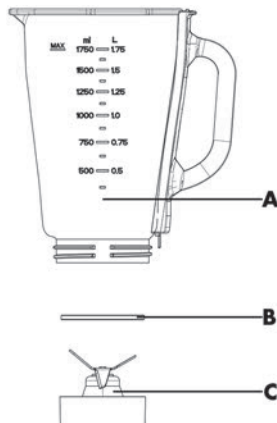
In caso di sporco ostinato, smontare il bicchiere graduato [4] e pulirlo nel seguente modo.

11.4 Smontaggio e pulizia del bicchiere graduato



Avvertenza relativa ai danni alla proprietà

- La guarnizione [B] non deve essere lavata in lavastoviglie.
- Non smontare la base di plastica con le lame [C]. Le lame devono sempre rimanere attaccate alla base di plastica.
- Avvitare strettamente la base di plastica con le lame [C] al contenitore in vetro [A]. In caso contrario, il liquido può fuoriuscire.



1. Impugnare il contenitore in vetro [A] come illustrato. Ruotare in senso orario la base di plastica con le lame [C] per svitarla e separarla dal contenitore in vetro [A]. Rimuovere la guarnizione [B]. In questa operazione, prestare attenzione a non allentare la guarnizione [B].
2. Pulire il contenitore in vetro [A] e la base di plastica con le lame [C] lavandoli a mano o in lavastoviglie. La guarnizione [B] non deve essere lavata in lavastoviglie.
3. Pulire la guarnizione [B] in acqua calda e detersivo per piatti. Risciacquare la guarnizione [B] con acqua e asciugarla attentamente.
4. Dopo la pulizia, reinserire la guarnizione [B] nella scanalatura corrispondente sulla base di plastica con le lame [C]. La guarnizione [B] dovrà rimanere saldamente al suo posto.
5. Avvitare la base di plastica con le lame [C] ruotandola in senso antiorario sul contenitore in vetro [A].

12. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Se non si intende utilizzare ancora il frullatore, pulirlo come descritto nel capitolo "Pulizia". Avvolgere il cavo d'alimentazione [6] intorno all'avvolgicavo [9] nel lato inferiore e riporre il frullatore in un luogo pulito e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

13. Risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamenti del frullatore, seguire le istruzioni successive per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui ciò non fosse sufficiente, contattare la nostra assistenza clienti.

Il frullatore non funziona.



- La spina non è collegata all'alimentazione di rete. Inserirli in una presa.
- La presa non funziona. Collegare per prova il dispositivo a un'altra presa del cui funzionamento si è certi.

Le lame non girano / girano lentamente

- Il bicchiere graduato [4] è stato montato in maniera errata sul motore [7]. Montare il bicchiere graduato [4] sul motore [7] in maniera corretta. Fare riferimento al capitolo "Collegamento del bicchiere graduato al motore".

- Il coperchio [2] è posizionato in modo errato sul bicchiere graduato [4]. Posizionare il coperchio [2] sul bicchiere graduato [4] in maniera corretta. Vedere anche il capitolo “Riempimento del bicchiere graduato”.
- Il cibo da mescolare è troppo duro o è in quantità eccessiva.

14. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	<p>I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p>
	<p>Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.</p>

Valido solo per la Francia:





“Uno smaltimento più facile”



Il prodotto, gli accessori, gli stampati allegati e i componenti dell'imballaggio sono riciclabili. Questi sono soggetti alla responsabilità estesa del produttore e vengono selezionati e raccolti separatamente.

Solo per la Spagna e il Portogallo:

Separare il materiale di imballaggio e smaltirlo negli appositi contenitori per la raccolta secondo i simboli riportati sull'imballaggio:



	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni [a] e numeri [b], i cui significati sono i seguenti:
	1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Cartone ondulato	Imballaggio, scatola interna
	Carta	Carta velina dentro alla confezione di vendita

15. Note di conformità



Il dispositivo è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.



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

La Dichiarazione di conformità UE completa e tutte le altre dichiarazioni di conformità possono essere scaricate dal seguente link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf

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

16. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 5 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro 5 anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

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

Copertura della garanzia

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

Gestione in caso di garanzia

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

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





Assistenza

IT

Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it

CH

Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

MT

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 541055_2507



Produttore

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANIA

Índice

1. Uso destinado	115
2. Contenido del embalaje.....	115
3. Mandos.....	116
4. Datos técnicos.....	116
4.1 Tiempo de funcionamiento breve	116
5. Instrucciones de seguridad	117
6. Copyright	121
7. Antes de empezar	121
8. Primeros pasos	121
8.1 Instalación de la batidora	121
9. Uso.....	122
9.1 Llenado del vaso de la batidora	122
9.2 Colocación del vaso de la batidora en la unidad del motor	123
9.3 Encendido y selección de velocidades.....	123
9.4 Llenado del vaso de la batidora mientras está utilizando el aparato	123
9.5 Extracción del vaso de la batidora de la unidad del motor.....	124
9.6 Consejos generales para utilizar la batidora.....	124
10. Recetas.....	124
10.1 Mojo picón	124
10.2 Guacamole	124
10.3 Piña colada	125
10.4 Capuchino helado.....	125
10.5 Smoothie	126
10.6 Sopa búlgara Tarator.....	126
10.7 Sorbete tropical	126
10.8 Cóctel Hawái.....	127
10.9 Batido de plátanos.....	127
10.10 Cosmopolitan.....	127
10.11 Mayonesa	127

11. Limpieza	128
11.1 Limpieza de la unidad del motor	128
11.2 Limpieza de la tapa y del tapón medidor	128
11.3 Limpieza del vaso de la batidora de forma manual	128
11.4 Desmontaje y limpieza del vaso de la batidora	129
12. Almacenamiento cuando no se utilice	129
13. Resolución de problemas	129
14. Normativa medioambiental e información sobre el desecho	130
15. Notas sobre la conformidad	131
16. Información sobre la garantía	131

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta batidora de vaso SilverCrest SSMGR 600 A1, de ahora en adelante "la batidora", ha obtenido un producto duradero de calidad que además es sostenible.

El producto ha sido fabricado mayoritariamente con plástico reciclado, el cual incluso puede volver a reciclarse. La mejor manera de aprovechar los recursos es desechando el producto de forma apropiada al final de su ciclo de vida útil.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la batidora solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan.

Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la batidora a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

Esta batidora es un electrodoméstico que solamente sirve para mezclar, batir y licuar ingredientes blandos así como para picar cubitos de hielo. La batidora de vaso no se puede utilizar para trocear o picar nueces, granos o tallos [sin añadir una cantidad suficiente de líquido]. Tampoco debe emplearse para refinar el grano del azúcar o de la sal, ni procesarse otro tipo de sustancias que no sea alimento. La batidora no debe ser empleada a la intemperie ni en climas tropicales. La batidora no ha sido diseñada para fines corporativos ni comerciales. Solamente debe emplear la batidora en entornos domésticos para fines privados. Cualquier otro uso no se corresponde al uso destinado. Esta batidora cumple todos los requisitos de conformidad CE, incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. En caso de que se modifique la batidora sin aprobación del fabricante, no se garantizará el cumplimiento de dichos estándares. El fabricante no será responsable de ningún daño ni de malfuncionamiento provocadas por modificaciones no autorizadas.

Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas del país donde emplee el producto.

2. Contenido del embalaje

Desembale la batidora y todos los accesorios. Quite el material de embalaje y compruebe que no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. En caso de que alguna pieza faltase o estuviera dañada, póngase en contacto con el fabricante.


- **Unidad del motor con cable de alimentación y enchufe**
- **Vaso de la batidora con cuchilla de corte**
- **Tapón medidor**
- **Tapa**
- **Este Manual del usuario**

3. Mandos

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración de la batidora con números. A continuación se muestra el significado de los números:

1	Tapón medidor
2	Tapa
3	Lengüeta de seguridad
4	Vaso de la batidora con escala y cuchillas de corte
5	Mando giratorio
6	Cable de alimentación
7	Unidad del motor
8	Patas antideslizantes
9	Soporte para cable (en la parte inferior de la unidad del motor)

4. Datos técnicos

Alimentación	de 220 a 240 V~ (corriente alterna), 50 Hz
Consumo	600 W
Consumo de energía en modo apagado o en espera	0,3 W
Tiempo de servicio temporal	3 minuto
Velocidades	5
Clase de protección	II 
Volumen de llenado máx.	1,75 litros

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

4.1 Tiempo de funcionamiento breve

El tiempo tiempo de funcionamiento breve indica el tiempo máximo de funcionamiento de la batidora sin que se sobrecaliente el motor y sin que sufra daños. Una vez transcurrido este período de funcionamiento, deberá apagar la batidora de vaso y esperar a que el motor se enfríe hasta llegar a la temperatura ambiental.

5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente las instrucciones correspondientes en este manual y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar dispositivos eléctricos y electrodomésticos pequeños de cocina. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el aparato, acompáñelo siempre del presente manual. Forma parte del aparato.

Explicación de los símbolos empleados en este manual



¡PELIGRO! Esta palabra indica un peligro de alto riesgo que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Esta palabra indica un peligro de riesgo mediano que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡PELIGRO! Este símbolo indica que existe un peligro para la salud humana o incluso peligro de muerte o el riesgo de que puedan producirse daños materiales debido a descargas eléctricas.



¡Peligro de incendio! Este símbolo le advierte de que podría provocarse un incendio si no se respetan las instrucciones.



Este símbolo indica que nunca debe sumergir la unidad del motor [7] en agua.



Esta batidora solo debe emplearse en espacios interiores y secos.



Este símbolo designa partes que se pueden lavar en un lavavajillas eléctrico.



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.



Dirección del fabricante



Este símbolo indica más información sobre el tema.



¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE SACUDIDAS ELÉCTRICAS!
¡NO ABRIR EL PRODUCTO!

Posible uso indebido

- Emplee la batidora solo para los fines intencionados. El uso inadecuado del producto puede causar daños.
- Esta batidora no debe utilizarse para picar alimentos muy duros.
- Tampoco se pueden procesar sustancias que no sean alimentos. De lo contrario se puede dañar la batidora.

Seguridad de las personas

- Los niños no deben utilizar este aparato. Tanto la batidora como el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños. Vigile que los niños no jueguen con este aparato.



¡PELIGRO! El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Este dispositivo pueden utilizarlo personas con discapacidad física, sensorial o mental, o personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto y seguro del aparato y, además, conozcan los riesgos que implica.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.



¡PELIGRO! Peligro de lesiones

- Antes de cada utilización, compruebe que la batidora esté en perfectas condiciones. Si la batidora ha sido dañada, no la emplee. Esto en particular se refiere al cable de alimentación [6], a la unidad del motor [7] y al vaso de la batidora [4].

- No abra nunca la tapa [2] cuando esté la batidora de vaso en funcionamiento, ya que podrían salir expulsados con mucha fuerza trozos de comida dando vueltas.
- No introduzca nada en el vaso de la batidora [4] mientras esté el aparato en funcionamiento porque las cuchillas de corte están muy afiladas y giran a gran velocidad.
- No introduzca nunca cubiertos u otros objetos para batir en el vaso de la batidora [4] mientras el aparato esté en funcionamiento porque las cuchillas de corte giran a gran velocidad y pueden causar lesiones y daños graves.
- Preste especial atención al manejar la batidora, al vaciar el vaso [4] y al limpiar el dispositivo. Las cuchillas de corte están muy afiladas.
- Siempre apague la batidora antes de levantar el vaso [4] de la unidad del motor [7].
- Siempre apague la batidora y desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de cambiar accesorios o de tocar piezas que se mueven cuando el aparato está en funcionamiento.
- Siempre apague la batidora y espere hasta que el motor se haya detenido antes de levantar el vaso [4] de la unidad del motor [7].



PELIGRO: Peligro de descarga eléctrica

- Solo debe conectar la batidora a una toma eléctrica debidamente instalada y fácilmente accesible. Además, la tensión de la red eléctrica debe coincidir con la indicada en la etiqueta de características. Después de conectar el aparato, la toma eléctrica debe permanecer fácilmente accesible de manera que pueda desconectar el enchufe rápidamente en caso de emergencia.
- No utilice nunca la batidora cerca de una bañera, una ducha o un fregadero.
- El cable de alimentación y el enchufe no deben estar dañados.

- Si el cable de alimentación de este aparato sufre daños, debe sustituirlo por otro del mismo fabricante, del servicio de atención al cliente o de un técnico cualificado para evitar cualquier peligro.
- No abra nunca la carcasa de la unidad del motor [7]. No contiene ninguna pieza reemplazable. Si abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- En caso de humo, ruido u olor anormal, desenchufe el cable inmediatamente de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar la batidora hasta que la revise un técnico autorizado. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser perjudicial para la salud y podría lesionarse.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no pueda sufrir daños por bordes afilados o puntos calientes. No pince ni doble el cable de alimentación. Sujete el cable de alimentación siempre por el enchufe y nunca tire del cable al desconectarlo. Instale el cable de alimentación de manera que nadie pueda tropezar. Existe riesgo de lesión.
- Desconecte siempre el dispositivo de la toma eléctrica si no está vigilado y sobre todo antes del montaje, el desmontaje o la limpieza, o si hubiese algún problema con el dispositivo. Existe peligro de descarga eléctrica.



Nunca sumerja la unidad del motor [7] en agua ni permita que entren líquidos en la carcasa de la unidad del motor [7].

- Si entrasen líquidos en la carcasa de la unidad del motor [7], desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Existe peligro de descarga eléctrica.
- No toque la unidad del motor [7], el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas. Existe peligro de descarga eléctrica.
- Desconecte la batidora de la toma eléctrica inmediatamente después de utilizarla. El dispositivo solo quedará sin energía eléctrica si está

desconectado de la toma de corriente. Existe peligro de descarga eléctrica.

- No deje la batidora sin supervisión mientras esté en funcionamiento para que pueda reaccionar rápidamente en caso de peligro.



PELIGRO de sobrecalentamiento e incendio

- Solo utilice la batidora cuando esté el vaso [4] lleno, nunca cuando esté vacío.
- Cuando esté utilizando el aparato, evite colocarlo directamente en la luz solar o cerca de aparatos que emiten calor [calentadores, cocinas, hornos, etc.].

6. Copyright

Todo el contenido del presente Manual del usuario está protegido por derechos de autor y se ofrece al lector con fines informativos exclusivamente. Queda totalmente prohibida cualquier reproducción o copia de sus datos o información sin el previo consentimiento por escrito del autor. Lo mismo será aplicable a cualquier uso comercial de los contenidos y la información ofrecidos. Todos los textos y los diagramas son actuales en el momento de la publicación impresa. El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

7. Antes de empezar

Saque la batidora y todos los accesorios del embalaje y compruebe que no falte nada. Retire todo el material de embalaje. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y reciclelo debidamente.

Antes de emplearla por primera vez, limpie la batidora como descrito en el capítulo "Limpieza".

8. Primeros pasos

8.1 Instalación de la batidora




¡ADVERTENCIA!



- Solo debe utilizar el aparato en interiores y entornos secos. No lo utilice al aire libre.
 - Solo debe colocar la batidora en una superficie plana y estable. Si coloca la batidora en una superficie que no sea plana, puede que se vuelque y que se produzcan daños materiales y lesiones.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación [6] no está en la zona de trabajo, ya que podría tirar de él accidentalmente y volcar la batidora, o bien hacer que la batidora se caiga de la superficie de trabajo.
1. Desenrolle el cable de alimentación [6] hasta la longitud deseada y páselo por la ranura debajo de la unidad del motor [7].
 2. Coloque la unidad del motor [7] sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca. No enchufe todavía el cable de alimentación [6] a la toma eléctrica.

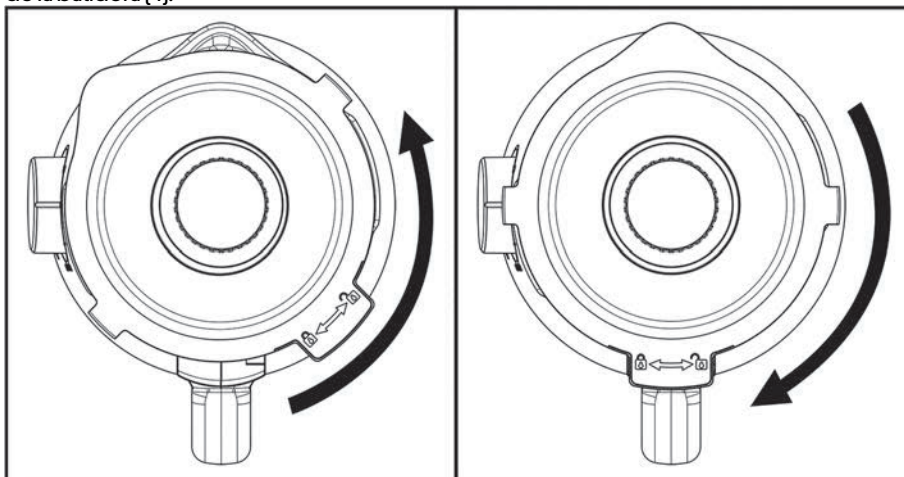
9. Uso

9.1 Llenado del vaso de la batidora

1. Quite la tapa [2] y el tapón medidor [1] del vaso de la batidora [4]. Para ello, gire la tapa [2] suavemente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición  de forma que los ganchos del borde de la tapa [2] queden expuestos y levántela del vaso de la batidora [4].
2. Añada los ingredientes que desee en el vaso de la batidora [4]. La tabla siguiente le servirá como guía a la hora de procesar los diferentes tipos de alimentos. También le permite estimar la cantidad si en el vaso de la batidora [4] no encuentra una marca adecuada.

Comida	Cantidad recomendada	Velocidad recomendada	Tiempo de procesado recomendado
Smoothies, batidos, yogur	aprox. 1200 ml	2 - 5	60 a 90 segundos
Líquidos	aprox. 1750 ml	1 - 3	60 segundos
Sopa de verduras	aprox. 1450 ml	3 - 5	3 minutos
Papilla para bebés	aprox. 700 g	5	3 minutos
Cubitos de hielo	aprox. ¼ del volumen máximo	P	15 a 20 veces

3. Vuelva a colocar la tapa [2] en el vaso de la batidora [4]. Para ello, gire la tapa [2] suavemente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición  de forma que los ganchos del borde de la tapa [2] queden insertados en los orificios del vaso de la batidora [4]. Presione la tapa [2] encima del vaso de la batidora [4] y gire la tapa [2] suavemente en sentido horario hasta la posición  de forma que se quede cerrada y encaje. Asegúrese de que la lengüeta de seguridad [3] también encaje en la muesca de la parte superior del mango del vaso de la batidora [4].



9.2 Colocación del vaso de la batidora en la unidad del motor



¡ADVERTENCIA!

Si el mando giratorio [5] está puesto en uno de los distintos niveles de velocidad, la batidora se encenderá en cuanto coloque el vaso [4] en la unidad del motor [7] y cierre la tapa [2].

1. Si está conectado el enchufe a la toma eléctrica, desenchúfelo.
2. Asegúrese de que el mando giratorio [5] de la batidora está en la posición "0".
3. Coloque el vaso de la batidora [4] en la unidad del motor [7]. Asegúrese de que el mango del vaso de la batidora [4] se quede orientado hacia la derecha. La flecha ▼ en la parte inferior del vaso de la batidora [4] debería estar alineado con la flecha ▲ de la unidad del motor [7]. Si fuera necesario, gire el vaso de la batidora [4] hacia un lado u otro hasta que el vaso de la batidora [4] se baje sobre la unidad del motor [7].
4. Conecte el cable de alimentación [6] a una toma eléctrica.

9.3 Encendido y selección de velocidades



Solo se puede encender la batidora cuando el vaso de la batidora [4] está debidamente cerrado y colocado correctamente en la unidad del motor [7] y la tapa [2] está cerrada.

Seleccione la velocidad que desee con el mando giratorio [5].

Velocidades 1 a 3	Para batir, mezclar y licuar: líquidos o comidas semisólidas
Velocidades 3 a 5	Para trocear, etc.: comidas sólidas
P	Para picar hielo y legumbres pequeñas a intervalos con gran velocidad. También para limpiar las cuchillas de corte. El mando giratorio [5] no se queda fijo en este modo para no forzar excesivamente el motor. Por lo tanto, le aconsejamos que utilice esta función durante poco tiempo.



Si desea picar cubitos de hielo, no llene el vaso de la batidora [4] más allá de aprox. 1/4 del volumen máximo (también puede estimar la cantidad requerida). Si no, el hielo no se picará correctamente.

9.4 Llenado del vaso de la batidora mientras está utilizando el aparato



¡ADVERTENCIA!

- Cuando esté utilizando la batidora de vaso, solo abra el tapón medidor [1] y no la tapa [2] del vaso de la batidora [4]. De lo contrario, podrían salir despedidos los alimentos que se están batiendo.
- Cuando abra el tapón medidor [1], no introduzca nunca cubiertos u otros objetos en el vaso de la batidora [4]. Existe riesgo de lesión.

Siga los siguientes pasos para añadir ingredientes mientras la batidora de vaso está en funcionamiento:

1. Gire el tapón medidor [1] en el sentido contrario a las agujas del reloj y quítelo.

2. Añada los ingredientes que desee en el vaso de la batidora [4].
3. Cierre el tapón medidor [1]. Para ello, coloque el tapón medidor [1] en la tapa [2] y gírelo en sentido horario.

9.5 Extracción del vaso de la batidora de la unidad del motor

1. Gire el dial de control [5] hasta la posición "0". Si no desea utilizar más la batidora, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
2. Espere hasta que el motor se detenga por completo.
3. Levante el vaso de la batidora [4] verticalmente para separarlo de la unidad del motor [7].

9.6 Consejos generales para utilizar la batidora

- Si desea procesar ingredientes sólidos, córtelos en trocitos de unos 2 a 3 cm primero.
- Para batir ingredientes sólidos, añada pequeñas cantidades gradualmente en el vaso de la batidora [4] y con el tapón medidor [1] abierto.
- Para mezclar ingredientes líquidos, comience solo con un poco de líquido. Después, añada pequeñas cantidades de líquido gradualmente en el vaso de la batidora [4] y con el tapón medidor [1] abierto.

10. Recetas

Esta sección contiene algunas recetas versátiles que pueden modificarse para adaptarlas a los gustos individuales mediante la sustitución de ciertos ingredientes.

10.1 Mojo picón

Esta salsa picante con pimientos es una receta de las Islas Canarias y se sirve con patatas hervidas con su piel y con sal gruesa en abundancia [papas arrugadas]. También está deliciosa como acompañamiento de carnes y pescados a la parrilla.

- 4 pimientos rojos
- 1 a 2 guindillas rojas
- 1 diente de ajo
- 200 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vinagre de vino blanco
- Comino
- Pimentón [dulce o picante, según lo prefiera]
- Sal

Corte los pimientos en trozos pequeños. Corte las guindillas rojas por la mitad y a lo largo; quitele las semillas. Córtelos finos. Colóquelo todo en el vaso de la batidora [4] y añada aceite y vinagre.

Pele el diente de ajo, macháquelo y añádalo al vaso.

Bátalo todo durante un minuto aproximadamente a velocidad 3.

Sazónelo con sal, pimentón y comino, y vuelva a removerlo todo antes de servir.

10.2 Guacamole

Esta crema espesa de aguacate extremadamente saludable es conocida por toda Sudamérica. Ya sea acompañando nachos mexicanos o carne argentina, esta crema verde es un toque distintivo para muchos platos.

- 2 aguacates maduros
- 2 tomates
- 2 a 4 dientes de ajo a su gusto
- ½ lima o limón
- Sal y pimienta

Corte los aguacates por la mitad y quíteles el hueso. Separe la pulpa de la fruta de la piel con una cuchara y macháquela.

Coloque los aguacates en el vaso de la batidora [4]. Machaque los ajos y añádalos al vaso también. Exprima la lima o el limón y vierta el zumo en el vaso. Bátalo todo durante un minuto aproximadamente a velocidad 3. Sazónelo con sal y pimienta, añada más zumo de lima o limón y más ajo, y bátalo todo unos segundos. Coloque la salsa de aguacate en un bol. Corte los tomates en trozos pequeños y añádalos a la salsa de aguacate mezclándolos a mano. Utilice la salsa pronto para que no se ponga marrón, échele unas gotitas de jugo de limón o lima, si lo desea.

10.3 Piña colada

Cóctel clásico caribeño hecho con piña y coco.

Para 1 cóctel:

- 100 g de cubitos de hielo
- 5 cl de ron blanco
- 2 cl de ron oscuro
- 4 cl de nata
- 4 cl de crema de coco
- 10 cl de zumo de piña

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P".

Coloque el hielo picado en una copa de cóctel.

Coloque el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] y mézclelos a velocidad 1; a continuación bátalos a velocidad 3 hasta que tenga consistencia espumosa. Vierta la mezcla en la copa de cóctel sobre el hielo. Ponga un trozo de piña y una cereza en almíbar en el borde de la copa para adornarla y sírvalo con una pajita.

10.4 Capuchino helado

- 100 g de cubitos de hielo
- 1 taza de café frío fuerte
- 1 bola de helado de vainilla

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P". Añada el helado de vainilla y bátalo a velocidad 3. Añada el café frío y mézclelo unos segundos a velocidad 1. Sirva inmediatamente.

10.5 Smoothie

4 personas

- 350 g de frutos rojos [por ejemplo, fresas, frambuesas, arándanos o moras]
- 1 plátano
- 500 ml de zumo de naranja
- 1 cucharadas de miel

Lave y limpie los frutos rojos; corte por la mitad las fresas. Corte en rodajas el plátano y coloque todos los ingredientes en el vaso de la batidora [4]. Mézclelos durante 30 segundos aproximadamente a velocidad 4. Sirva inmediatamente.

Truco: en verano, está especialmente bueno con los frutos rojos congelados. Para ello, primero triture los frutos rojos con impulsos cortos mediante la posición "P" y luego añada el resto de ingredientes y mézclelo todo a la velocidad 4.

10.6 Sopa búlgara Tarator

Plato ligero refrescante, especialmente sabroso en los días calurosos del verano. Sirvala acompañada de pan fresco o patatas asadas.

- 500 g de yogur natural
- 400 g de pepino
- 4 dientes de ajo
- 1 ramillete de eneldo
- 50 g de nueces
- 50 ml de aceite de oliva
- 400 ml de agua fría
- Sal y pimienta

Corte con un cuchillo por la mitad las nueces en una tabla. Corte en rodajas los pepinos y colóquelas en el vaso de la batidora [4] con el yogur. Machaque el ajo y añádelo también. Corte el eneldo con unas tijeras sobre el vaso [4]. Bátilo todo unos segundos a velocidad 4. Añada las nueces cortadas, el agua, el aceite de oliva y vuelva a mezclarlo todo [velocidad 2 o 3]. Sazonar con sal y pimienta.

Adorne el plato con un poco de eneldo y una mitad de nuez.

10.7 Sorbete tropical

Un cóctel refrescante para los días de verano.

- 125 g de cubitos de hielo
- 50 ml de zumo de naranja
- 60 ml de zumo de papaya
- 125 ml de zumo de piña
- ½ lata pequeña de melocotones con jugo

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P". Añada el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] para mezclarlos a velocidad 3.

10.8 Cóctel Hawái

Un divertido cóctel para fiestas.

- ¼ litro de zumo de piña
- ¼ litro de ron
- ½ litro de leche
- 2 cucharadas de miel
- 4 plátanos

Pele los plátanos, colóquelos en el vaso de la batidora [4] y mézclelos a velocidad 2. Añada el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] para batirlos a velocidad 1.

10.9 Batido de plátanos

El clásico de los batidos.

- ½ litro de leche
- Zumo de un limón pequeño
- 2 plátanos
- 1-2 cucharadas de azúcar o azúcar de vainilla [según su gusto y de lo maduro que estén los plátanos]

Pele los plátanos, colóquelos en el vaso de la batidora [4] y mézclelos a velocidad 2. Añada la leche, el zumo del limón y el azúcar poco a poco, y bátalo todo hasta que quede homogéneo.

Sírvalo frío.

10.10 Cosmopolitan

Más allá del club de jazz.

- 12 ml de Cointreau
- 25 ml de zumo de fruto rojo maduro
- Zumo de ½ lima
- 6 cubitos de hielo
- 40 ml de vodka

Coloque los cubitos de hielo en el vaso de la batidora [4] y píquelos a intervalos cortos con la posición "P". Añada el resto de ingredientes en el vaso de la batidora [4] para mezclarlos a velocidad 3.

10.11 Mayonesa

- 2 huevos
- 250 ml de aceite [de colza o girasol]
- Opcionalmente mostaza y especias para sazonar

Para obtener los mejores resultados, los huevos y el aceite deberían estar a temperatura ambiente. Echar los huevos en el vaso de la batidora [4] y batir a velocidad 3. Añadir el aceite gradualmente dentro de unos 90 segundos y batir hasta obtener una mayonesa cremosa. Puede añadir mostaza y especias a la mayonesa para darle un toque a su gusto.

11. Limpieza



El vaso de la batidora [4], la tapa [2] y el tapón medidor [1] se pueden lavar en el lavavajillas.



Peligro de lesiones

No meta la mano en el vaso de la batidora [4] porque las cuchillas de corte están muy afiladas.

Se recomienda limpiar la batidora de vaso antes de usarla por primera vez y también cada vez que la utilice para no se queden restos de comida en el vaso de la batidora [4].

La forma más rápida y sencilla de limpiar el vaso de la batidora [4] por dentro es enjuagarla un poco y seguir los siguientes pasos:

1. Llene el vaso de la batidora [4] con 750 ml de agua aproximadamente.
2. Añada unas cuantas gotas de lavavajillas, cierre la tapa [2] y coloque el vaso de la batidora [4] en la unidad del motor [7].
3. Enchufe el cable de alimentación [6] a una toma eléctrica, mueva el mando giratorio [5] algunas veces en la posición "P".
4. Enjuague el vaso de la batidora [4] solo con agua.

Por lo general, con esto basta para que las cuchillas de corte y el vaso de la batidora [4] por dentro se queden limpios. Si ve que no es suficiente, siga los pasos que se describen en la sección "Limpieza del vaso de la batidora de forma manual".

11.1 Limpieza de la unidad del motor



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de limpiar la unidad del motor [7]. De lo contrario corre el riesgo de recibir una sacudida eléctrica.
- No rocíe la unidad del motor [7] con ningún tipo de líquidos ni tampoco la sumerja en agua o en otros líquidos. Esto podría causar cortocircuitos que a su vez pueden causar sacudidas eléctricas o incendios.



Advertencia ante posibles daños materiales

No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rasgar la superficie de la unidad del motor [7]. Se podría dañar la carcasa de la unidad del motor [7].

Limpie la unidad del motor [7], las piezas de plástico y el cable de alimentación [6] con un paño ligeramente humedecido. Si hay mucha suciedad, pulverice algo de detergente en el paño húmedo. A continuación, seque todas las partes con cuidado.

11.2 Limpieza de la tapa y del tapón medidor

Puede limpiar la tapa [2] y el tapón medidor [1] en el lavavajillas o lavarlos a mano con algo de detergente lavavajillas y agua caliente. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas bien.

11.3 Limpieza del vaso de la batidora de forma manual



Peligro de lesiones

No meta la mano en el vaso de la batidora [4] porque las cuchillas de corte están muy afiladas.

Enjuague el vaso de la batidora [4] con agua templada y detergente. Si el interior del vaso de la batidora [4] está muy sucio, puede emplear un cepillo lavaplatos largo o un cepillo limpiabotellas.

Enjuague el vaso de la batidora [4] con agua limpia y séquelo bien.

Puede desmontar el vaso de la batidora [4] para lavarlo si está muy sucio; para ello siga los siguientes pasos.

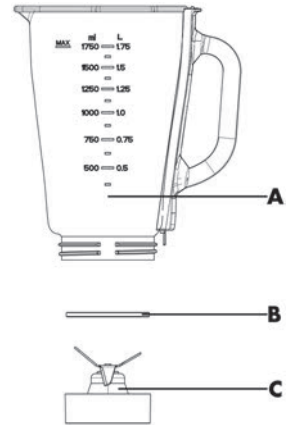
11.4 Desmontaje y limpieza del vaso de la batidora



Advertencia ante posibles daños materiales

- El anillo de sellado [B] no se puede lavar en el lavavajillas.
- No desmonte la base de plástico con la cuchilla de corte [C]. La cuchilla de corte debe quedarse ensamblada con la base de plástico en todo momento.
- Atornille la base de plástico firmemente con la cuchilla de corte [C] en el recipiente de cristal [A]. De lo contrario, el líquido que contiene podría derramarse.

1. Sujete el vaso de vidrio [A] como se muestra en la figura adyacente. Gire la base de plástico con las cuchillas de corte [C] en el sentido de las agujas del reloj y sepárela del recipiente de cristal [A]. Quite el anillo de sellado [B]. Tenga cuidado de no perder el anillo de sellado [B] en el proceso.
2. Limpie el recipiente de cristal [A] y la base de plástico con la cuchilla de corte [C] en el fregadero o en el lavavajillas. El anillo de sellado [B] no se puede lavar en el lavavajillas.
3. Limpie el anillo de sellado [B] en agua caliente y detergente. Enjuague el anillo de sellado [B] con agua limpia y séquelo bien.
4. Después de la limpieza, vuelva a colocar el anillo de sellado [B] en la ranura correspondiente de la base de plástico con la cuchilla de corte [C]. El anillo de sellado [B] debe haberse quedado bien fijado.
5. Gire la base de plástico con las cuchillas de corte [C] en sentido antihorario para enroscarla en el recipiente de cristal [A].



12. Almacenamiento cuando no se utilice

Después de utilizar la batidora, límpiela tal y como se describe en la sección "Limpieza". Enrolle el cable de alimentación [6] alrededor del soporte [9] de la parte inferior y guarde la batidora en un lugar limpio, seco y fuera del alcance de los niños.

13. Resolución de problemas

Si su batidora de vaso no funciona como de costumbre, siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente.



La batidora no funciona.

- No se ha enchufado el aparato; enchúfelo a una toma eléctrica.
- La toma eléctrica no funciona. Pruebe el aparato con otra toma eléctrica de la cual sepa que funciona.

Las cuchillas no giran o giran lentamente.

- El vaso de la batidora [4] no está ajustado correctamente en la unidad del motor [7]. Coloque el vaso de la batidora [4] correctamente en la unidad del motor [7]. Consulte la sección "Colocación del vaso de la batidora en la unidad del motor".
- La tapa [2] no está bien colocada en el vaso de la batidora [4]. Coloque la tapa [2] correctamente en el vaso de la batidora [4]. Consulte el capítulo "Llenado del vaso de la batidora".
- Los alimentos que está mezclando son muy duros o cuesta trabajo mezclarlos.

14. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	<p>Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medioambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.</p>
	<p>Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.</p>

Solo para Francia:**«La clasificación, simplificada»**

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

Información relevante solo para España y Portugal:

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



Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas [a] y los números [b] significan lo siguiente:



1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Cartón corrugado	Embalaje, cartonaje interno
	Papel	Papel satinado en el interior del paquete de venta

15. Notas sobre la conformidad



Este producto cumple los requisitos de las Directivas Europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf

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

16. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 5 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de 5 años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

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

Volumen de la garantía

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

Procesamiento de la garantía

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

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



Servicio



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 541055_2507



Fabricante

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Índice

1. Fins a que se destina	136
2. Conteúdo da embalagem	136
3. Controlos	137
4. Especificações técnicas	137
4.1 Tempo SO	137
5. Instruções de segurança	138
6. Direitos de autor	143
7. Antes de começar	143
8. Os primeiros passos	143
8.1 Instalar o liquidificador	143
9. Utilização	143
9.1 Encher o jarro do liquidificador	143
9.2 Colocar o jarro do liquidificador na unidade do motor	144
9.3 Ligar o liquidificador / seleccionar a velocidade	145
9.4 Encher o jarro do liquidificador com o liquidificador a funcionar	145
9.5 Retirar o jarro do liquidificador da unidade do motor	145
9.6 Dicas gerais sobre como utilizar o liquidificador.....	145
10. Exemplos de receitas	146
10.1 Molho Picón.....	146
10.2 Guacamole.....	146
10.3 Piña Colada.....	147
10.4 Cappuccino Gelado	147
10.5 Batido	147
10.6 Tarator Búlgaro	148
10.7 Batido Tropical	148
10.8 Mistura Havaiana	148
10.9 Batido de Banana	149
10.10 Cosmopolitan.....	149
10.11 Maionese.....	149

11. Limpeza.....	149
11.1 Limpar a unidade do motor.....	150
11.2 Limpar a tampa e a tampa doseadora.....	150
11.3 Limpar o jarro do liquidificador à mão.....	150
11.4 Desmontar e limpar o jarro do liquidificador.....	151
12. Armazenamento em períodos de não utilização.....	151
13. Resolução de problemas.....	151
14. Regulamentos ambientais e informação de descarte.....	152
15. Notas relativas à conformidade.....	153
16. Informação relativa à garantia.....	153

Parabéns!

Ao adquirir o liquidificador SilverCrest SSMGR 600 AI, de agora em diante referido como "liquidificador", optou por um produto de qualidade, duradouro, e amigo do ambiente.

O produto é feito principalmente de plástico reciclado e pode, na sua maioria, ser reciclado novamente. A melhor maneira de preservar os recursos é descartar-se devidamente do produto no fim da sua vida útil.

Antes de o utilizar pela primeira vez, familiarize-se com a forma como o liquidificador funciona, e leia completa e cuidadosamente estas instruções de utilização. Assegure-se que segue as instruções de segurança, e utilize o liquidificador apenas da forma descrita nas instruções de utilização, e para o fim a que se destina.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro. Se oferecer ou vender o liquidificador a outrem, assegure-se que inclui com ele todos os documentos relevantes.

1. Fins a que se destina

Este liquidificador é um eletrodoméstico que deve ser utilizado, em exclusivo, para misturar, agitar, e transformar em puré alimentos moles, e triturar cubos de gelo. O liquidificador não deve ser utilizado para picar e triturar frutos secos, sementes ou caules (sem adicionar líquido suficiente). Ele também não pode ser utilizado para reduzir o tamanho do grão de açúcar ou sal. Não devem ser processadas substâncias que não sejam alimentos. O liquidificador não deve ser utilizado ao ar livre ou em climas tropicais. O liquidificador não foi concebido para uso empresarial ou comercial. Utilize o liquidificador apenas em ambientes domésticos e para fins privados. O liquidificador não se destina a fins diferentes dos acima mencionados. Este liquidificador adere a todas as normas e padrões relevantes relativos à conformidade CE. Quaisquer modificações ao liquidificador não aprovadas pelo fabricante deixam de garantir a conformidade com estes padrões. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos ou avarias resultantes de tais modificações.

Respeite os regulamentos e leis do país onde utilizar o liquidificador.

2. Conteúdo da embalagem

Retire da embalagem o liquidificador e todos os acessórios. Remova o material de embalagem e verifique que os componentes estão todos presentes e completos, e que não se encontram danificados. Se estiver algo em falta ou danificado, contacte o fabricante.


- **Unidade do motor com cabo elétrico e ficha elétrica**
- **Jarro do liquidificador com lâmina de corte**
- **Tampa doseadora**
- **Tampa**
- **Estas instruções de utilização**

3. Controlos

Estas instruções de utilização têm uma capa desdobrável. Na parte de dentro da capa, encontra-se o liquidificador com uma série de números. O significado desses números é o seguinte:

1	Tampa doseadora
2	Tampa
3	Prendedor de segurança
4	Jarro do liquidificador (com escala e lâminas de corte)
5	Seletor rotativo
6	Cabo elétrico
7	Unidade do motor
8	Pés antiderrapantes
9	Lugar onde enrolar o cabo (na parte de baixo da unidade do motor)

4. Especificações técnicas

Fonte de energia	220 – 240 V~ (corrente alternada AC), 50 Hz
Consumo de energia	600 W
Consumo de energia no modo desligado ou em espera	0,0 W
Regime de tempo reduzido	3 minutos
Níveis de velocidade	5
Classe de proteção	II 

Os dados técnicos e o *design* podem ser alterados sem aviso prévio.

4.1 Tempo SO

O tempo SO [Short Operating] indica quanto tempo o liquidificador pode ser utilizado sem o motor elétrico sobreaquecer e ser danificado. Depois deste tempo de funcionamento, deve desligar o liquidificador e esperar que o motor arrefeça até atingir a temperatura ambiente.

5. Instruções de segurança

Antes de utilizar este eletrodoméstico pela primeira vez, leia as notas que se seguem e respeite todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos eletrónicos e eletrodomésticos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro para futura referência. Se vender ou oferecer o liquidificador a alguém, é imperativo que o faça acompanhar destas instruções de utilização. Ele é parte integrante do dispositivo.

Descrição dos símbolos utilizados



PERIGO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de elevado risco, que será fatal ou causará sérios ferimentos, se não for evitada.



AVISO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de moderado risco, que pode ser fatal ou resultar em sérios ferimentos, se não for evitada.



PERIGO! Este símbolo identifica perigo para a sua saúde e risco de morte e/ou risco de danos materiais devido a choque elétrico.



Risco de incêndio! Este símbolo alerta-o para a eventualidade de incêndio se não prestar atenção ao aviso.



Este símbolo indica que nunca deve submergir a unidade do motor [7] em água.



Este liquidificador apenas se adequa para utilização em espaços interiores e secos.



Este símbolo identifica componentes que podem ser lavados numa máquina de lavar loiça.



Este símbolo identifica produtos cuja composição física e química foi testada, e mostrou não ser prejudicial para a saúde quando utilizados em contacto com alimentos, de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) número 1935/2004.



Endereço do fabricante

Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.



AVISO!
RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
NÃO ABRA O DISPOSITIVO.

Má utilização previsível

- Utilize o liquidificador da forma pretendida. Utilizar o dispositivo de forma indevida pode causar ferimentos.
- O liquidificador não deve ser utilizado para picar alimentos muito duros.
- Não deve ser utilizado para processar substâncias que não sejam alimentos. Tal pode danificar o liquidificador.

Segurança pessoal

- Este eletrodoméstico não deve ser utilizado por crianças. O liquidificador e o respetivo cabo elétrico devem ser guardados fora do alcance das crianças. Assegure-se que as crianças estão supervisionadas e não brincam com este dispositivo.



PERIGO! O material de embalagem não é um brinquedo. Não permita que crianças brinquem com sacos de plástico. Há risco de asfixia. Mantenha o liquidificador fora do alcance das crianças.

- Este dispositivo pode ser utilizado por pessoas com reduzidas faculdades físicas, sensoriais ou mentais e/ou que não tenham experiência com a utilização deste eletrodoméstico, ou não o saibam utilizar, desde que sejam supervisionadas ou tenham sido informadas sobre como utilizar o eletrodoméstico de forma segura e que tenham compreendido os riscos associados com a sua utilização.
- Não permita que crianças brinquem com o liquidificador.



PERIGO! Risco de ferimentos

- Antes de cada vez que utilizar o liquidificador, assegure-se que ele está em perfeitas condições de funcionamento. Se o liquidificador estiver visivelmente danificado, não o utilize. Tal aplica-se em particular ao cabo elétrico [6], à unidade do motor [7] e ao jarro do liquidificador [4].
- Nunca remova a tampa [2] se o liquidificador estiver a funcionar. Caso contrário, pedaços de alimentos em rotação podem ser projetados com grande força e velocidade.
- Nunca tente alcançar algo dentro do jarro do liquidificador [4] enquanto ele estiver a funcionar pois a lâmina de corte é extremamente afiada e gira muito rapidamente.
- Nunca introduza talheres ou outros utensílios para misturar no jarro do liquidificador [4] enquanto ele estiver a funcionar, pois as lâminas de corte rodam muito rapidamente e podem causar consideráveis danos e ferimentos.
- Tenha cuidado ao manusear o liquidificador, esvaziar o jarro do liquidificador [4], e limpar o dispositivo. As lâminas de corte são extremamente afiadas.
- Desligue sempre o liquidificador antes de remover o jarro do liquidificador [4] da unidade do motor [7].
- Desligue sempre o liquidificador, e desligue a ficha elétrica da tomada elétrica, antes de trocar acessórios e tocar em componentes que se movem quando em funcionamento.
- Desligue sempre o liquidificador e espere que o motor pare antes de remover o jarro do liquidificador [4] da unidade do motor [7].



PERIGO: Risco de choque elétrico

- Apenas ligue o liquidificador a uma tomada elétrica devidamente instalada e de fácil acesso, e cuja tensão corresponde à tensão a que o liquidificador deve funcionar. Depois de ligar o dispositivo, deve

ser possível aceder facilmente à tomada elétrica, para poder desligar a ficha elétrica rapidamente em caso de emergência.

- Nunca utilize o liquidificador perto duma banheira, chuveiro, ou lavatório/pia cheio de água.
- O cabo elétrico e a tomada da rede elétrica não devem encontrar-se danificados.
- Para evitar situações perigosas, se o cabo elétrico deste dispositivo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente, ou por outrem com qualificações semelhantes.
- Nunca abra a unidade do motor [7]. Ela não contém componentes que possam ser substituídos. Abrir a unidade do motor pode expô-lo/a ao risco de choque elétrico.
- Se observar fumo, ruídos estranhos ou cheiros estranhos, desligue imediatamente a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica. Se tal acontecer, o liquidificador só deve voltar a ser utilizado depois de ter sido inspecionado por técnicos de reparação devidamente autorizados. Nunca inale fumo proveniente dum potencial incêndio no liquidificador. Se inalar fumo inadvertidamente, procure assistência médica. Inalar fumo pode ser prejudicial para a sua saúde, e há risco de ferimentos!
- Assegure-se que o cabo elétrico não pode ser danificado por arestas afiadas ou zonas quentes. Não aperte ou comprima o cabo elétrico. Pegue sempre no cabo elétrico pela respetiva ficha e nunca puxe pelo cabo em si. Disponha sempre o cabo elétrico de forma a não ser possível tropeçar nele. Há risco de ferimentos!
- Desligue sempre o dispositivo da rede elétrica se ele não estiver a ser supervisionado, e antes de o montar, desmontar ou limpar, ou se houver algum problema com o dispositivo. Há risco de choque elétrico!



Nunca imersa a unidade do motor [7] em água, e não permita que entre líquido na unidade do motor [7].

- Se entrar líquido na unidade do motor [7], desligue a ficha elétrica da tomada elétrica e contacte o serviço de apoio ao cliente. Há risco de choque elétrico!
- Nunca toque na unidade do motor [7], no cabo elétrico ou na ficha elétrica com as mãos molhadas. Há risco de choque elétrico!
- Desligue o liquidificador da rede elétrica imediatamente depois de o utilizar. O dispositivo apenas se encontra sem energia elétrica se a ficha elétrica estiver desligada. Há risco de choque elétrico!
- Não deixe o liquidificador sem supervisão enquanto ele estiver a funcionar, pois pode ser preciso reagir rapidamente em caso de problemas.



RISCO de sobreaquecimento e incêndio

- Apenas utilize o liquidificador com o jarro [4] cheio, nunca vazio.
- Não utilize o dispositivo sob luz solar direta ou perto de dispositivos que emitam calor [aquecedores, fogões, fornos, etc.].

6. Direitos de autor

O conteúdo deste manual do utilizador está, na sua totalidade, protegido por direitos de autor (*copyright*), e é fornecido ao leitor apenas para fins informativos. É expressamente proibido copiar dados e informação sem autorização prévia, escrita e explícita, por parte do autor. Tal também se aplica a qualquer utilização comercial do conteúdo e informação. Os textos e diagramas são todos atuais à data de impressão. Sujeito a alterações sem aviso prévio.

7. Antes de começar

Retire da embalagem o liquidificador e todos os acessórios, e verifique que todos os componentes estão presentes e completos. Remova todos os materiais de embalagem. Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças e descarte-se dele de forma apropriada.

Antes de utilizar o liquidificador pela primeira vez, limpe-o cuidadosamente consoante descrito no capítulo “Limpeza”.

8. Os primeiros passos

8.1 Instalar o liquidificador




AVISO!



- Utilize o dispositivo apenas em locais fechados e secos. Nunca o utilize ao ar livre.
 - Apenas coloque o liquidificador numa superfície plana e estável. Se o liquidificador não for colocado numa superfície plana, ele pode tombar, potencialmente causando danos materiais e ferimentos.
 - Assegure-se que o cabo elétrico [6] não está na sua área de trabalho. Caso contrário, pode acidentalmente puxar o cabo e fazer com que o liquidificador tombe ou caia da área de trabalho.
1. Desenrole o cabo elétrico [6] tanto quanto necessário e encaminhe-o pelas reentrâncias na parte de baixo da unidade do motor [7].
 2. Coloque a unidade do motor [7] numa superfície regular, antiderrapante e seca. Não ligue ainda a ficha do cabo elétrico [6] a uma tomada de parede!

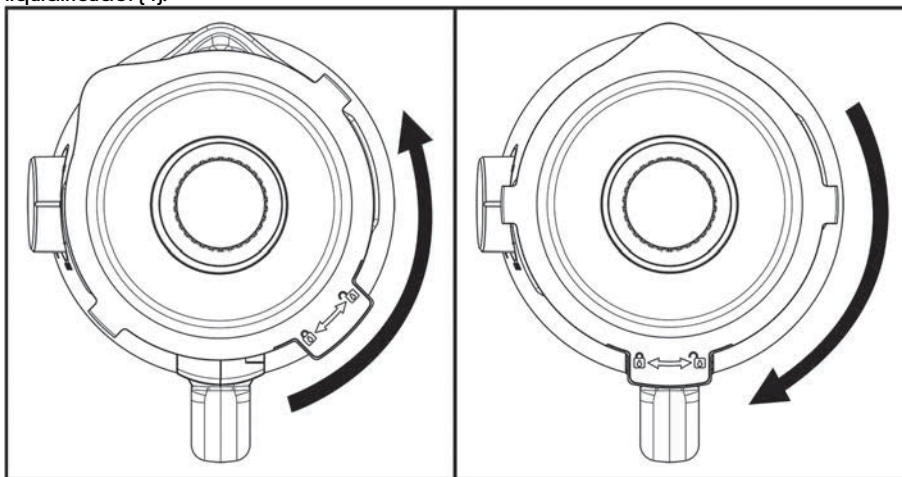
9. Utilização

9.1 Encher o jarro do liquidificador

1. Remova a tampa [2] e a tampa doseadora [1] do jarro do liquidificador [4]. Para tal, rode a tampa [2] com cuidado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, em direção a  até que os bloqueios na borda da tampa [2] sejam visíveis, e levante-a para cima, afastando-a do jarro do liquidificador [4].
2. Adicione os ingredientes desejados ao jarro do liquidificador [4]. A tabela abaixo dá uma indicação sobre como processar diferentes tipos de alimentos. Também pode estimar a quantidade, se não existir uma marca adequada no jarro do liquidificador [4].

Alimentos	Quantidade recomendada	Nível recomendado	Tempo de processamento recomendado
Smoothies, batidos, iogurte	aprox. 1200 ml	2 - 5	60 – 90 segundos
Líquidos	aprox. 1750 ml	1 - 3	60 segundos
Sopa de vegetais	aprox. 1450 ml	3 - 5	3 minutos
Comida para bebé	aprox. 700 g	5	3 minutos
Cubos de gelo	aprox. ¼ do volume de enchimento	P	15 - 20 x

3. Volte a colocar a tampa [2] no jarro do liquidificador [4]. Para tal, rode a tampa [2] com cuidado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio em direção a  até que os bloqueios na borda da tampa [2] possam encaixar nas reentrâncias do jarro do liquidificador [4]. Empurre a tampa [2] na direção do jarro do liquidificador [4], e rode-a com cuidado no sentido dos ponteiros do relógio em direção a  até que ela fique presa no lugar. Assegure-se que o prendedor de segurança [3] também assenta na reentrância no topo da pega do jarro do liquidificador [4].



9.2 Colocar o jarro do liquidificador na unidade do motor



AVISO!

Se o seletor rotativo [5] estiver num dos níveis de potência, o liquidificador liga-se assim que o jarro do liquidificador [4] for colocado na unidade do motor [7] e fechar a tampa [2].

1. Se a ficha do cabo elétrico estiver ligada à tomada elétrica, desligue-a da tomada elétrica.
2. Confirme que o seletor rotativo [5] do liquidificador está na posição "0".
3. Assente o jarro do liquidificador [4] na unidade do motor [7]. Assegure-se que a pega do jarro do liquidificador [4] está a apontar para a direita. A seta ▼ na parte de baixo do jarro do liquidificador [4] deve estar a apontar para a seta ▲ na unidade do motor [7]. Se necessário, rode o jarro do liquidificador [4] gentilmente em ambas as direções até que ele assente na unidade do motor [7].

- Ligue a ficha do cabo elétrico [6] a uma tomada elétrica funcional.

9.3 Ligar o liquidificador / selecionar a velocidade



Apenas é possível ligar o liquidificador se o jarro do liquidificador [4] estiver devidamente fechado, e devidamente assentado na unidade do motor [7], com a tampa [2] fechada.

Utilize o seletor rotativo [5] para selecionar a velocidade desejada.

Nível 1 a 3	Para misturar, homogeneizar e transformar em puré alimentos líquidos ou semissólidos
Nível 3 a 5	Para picar e para alimentos mais sólidos
P	Para picar gelo e para pulsos curtos a elevada velocidade. Também para limpar as lâminas de corte. Neste modo, o seletor rotativo [5] não encaixa no lugar para evitar sobrecarga no motor. Por conseguinte, apenas deve utilizar esta função durante períodos muito curtos.



Se desejar triturar cubos de gelo, não encha o jarro do liquidificador [4] com cubos de gelo mais do que aprox. 1/4 do volume de enchimento [pode também estimar a quantidade]. Caso contrário, o gelo não será devidamente picado.

9.4 Encher o jarro do liquidificador com o liquidificador a funcionar



AVISO!

- Quando o liquidificador estiver a funcionar, apenas pode abrir, quando necessário, a tampa doseadora [1], não a tampa [2] do jarro do liquidificador [4]. Caso contrário, os alimentos podem ser projetados.
- Quando a tampa doseadora [1] estiver aberta, nunca introduza talheres ou outros itens no jarro do liquidificador [4]. Há risco de ferimentos!

Proceda da forma seguinte para adicionar ingredientes enquanto o liquidificador estiver a funcionar:

- Rode a tampa doseadora [1] no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, e remova-a.
- Adicione os ingredientes desejados ao jarro do liquidificador [4].
- Feche a tampa doseadora [1]. Para tal, coloque a tampa doseadora [1] na tampa [2] e rode no sentido dos ponteiros do relógio.

9.5 Retirar o jarro do liquidificador da unidade do motor

- Rode o seletor rotativo [5] para a posição "0". Se não quiser continuar a utilizar o liquidificador, desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.
- Espero que o motor pare.
- Levante o jarro do liquidificador [4] verticalmente, afastando-o da unidade do motor [7].

9.6 Dicas gerais sobre como utilizar o liquidificador

- Se desejar processar alimentos sólidos, corte-os primeiro em pedaços pequenos [de aprox. 2 a 3 cm].
- Para transformar ingredientes sólidos em puré, adicione gradualmente pequenas quantidades ao jarro do liquidificador [4], com a tampa doseadora [1] aberta.
- Se desejar misturar ingredientes líquidos, comece com apenas um pouco de líquido. De seguida, adicione gradualmente pequenas quantidades de líquido ao jarro do liquidificador [4], com a tampa doseadora [1] aberta.

10. Exemplos de receitas

Esta secção contém algumas receitas versáteis que podem ser alteradas para agradar a gostos individuais substituindo certos ingredientes.

10.1 Molho Picón

Este molho de paprica picante é uma receita das Ilhas Canárias, e é servido com batatas cozidas com pele com muito sal grosso [batatas enrugadas]. Também é delicioso com carne ou peixe grelhado.

- 4 pimentos vermelhos
- 1 a 2 malaguetas
- 1 dente de alho
- 200 ml de azeite
- 50 ml de vinagre de vinho branco
- Cominho
- Paprica [doce ou picante, consoante desejado]
- sal

Pique os pimentos em pedaços pequenos. Corte as malaguetas ao meio longitudinalmente, e retire e deite fora as sementes. Pique bem. Coloque tudo no jarro do liquidificador [4] com o azeite e vinagre.

Descasque o dente de alho, esmague-o, e adicione-o ao jarro.

Transforme em puré durante aprox. um minuto no nível de velocidade 3.

Tempere com sal, paprica e cominho, e mexa bem novamente antes de servir.

10.2 Guacamole

Este creme à base de abacate extremamente saudável é popular na América do Sul. Quando servido com nachos Mexicanos ou bife Argentino, este creme verde é um destaque de muitos pratos.

- 2 abacates maduros
- 2 tomates
- 2 a 4 dentes de alho, consoante desejado
- ½ lima ou limão
- Sal e pimenta

Corte os abacates ao meio e remova o caroço. Utilize uma colher para separar a carne do fruto da pele, e corte em pedaços grandes.

Coloque os abacates no jarro do liquidificador [4]. Esmague o alho e adicione-o igualmente ao jarro. Esprema a lima ou o limão e deite o sumo no jarro. Transforme em puré durante aprox. um minuto no nível de velocidade 3. Tempere com sal e pimenta, adicione mais sumo de lima e alho, consoante desejado, e mexa bem brevemente. Transfira o creme de abacate para uma taça. Pique os tomates em pedaços pequenos e misture-os no creme de abacate à mão. Não deixe repousar demasiado tempo, ou a pasta fica castanha; polvilhe com sumo de limão ou lima, se necessário.

10.3 Piña Colada

O clássico cocktail das Caraíbas, com ananás e coco.

Para 1 cocktail:

- 100 g de cubos de gelo
- 5 cl de rum branco
- 2 cl de rum escuro
- 4 cl de creme
- 4 cl de creme de coco
- 10 cl de sumo de ananás

Coloque os cubos de gelo no jarro do liquidificador [4] e triture-os em curtos pulsos, colocando o liquidificador na posição “P”.

Coloque o gelo picado num copo de cocktail.

Coloque todos os outros ingredientes no jarro do liquidificador [4], homogeneíze na velocidade 1, e de seguida bata na velocidade 3 até estar tudo em espuma. Deite no copo de cocktail por cima do gelo. Decore com uma rodela de ananás e uma cereja de cocktail na borda do copo e sirva com uma palhinha.

10.4 Cappuccino Gelado

- 100 g de cubos de gelo
- 1 copo de café frio e forte
- 1 concha de gelado de baunilha

Coloque os cubos de gelo no jarro do liquidificador [4] e triture-os em curtos pulsos, colocando o liquidificador na posição “P”. Adicione o gelado de baunilha e misture na velocidade 3. Adicione o café frio e homogeneíze brevemente na velocidade 1. Sirva imediatamente.

10.5 Batido

Para 4 pessoas

- 350 g de frutos silvestres (por exemplo, morangos, framboesas, mirtilos ou amoras)
- 1 banana
- 500 ml de sumo de laranja
- 1 colher de sopa de mel

Lave e limpe os frutos silvestres, cortando os morangos ao meio. Corte a banana em rodela e coloque todos os ingredientes no jarro do liquidificador [4]. Misture durante aprox. 30 segundos na velocidade 4. Sirva imediatamente.

Dica: Particularmente delicioso no verão com frutos silvestres congelados. Primeiro, triture os frutos silvestres em curtos pulsos na posição “P”, e de seguida adicione os restantes ingredientes e homogeneíze brevemente na velocidade 4.

10.6 Tarator Búlgaro

Prato leve e refrescante, particularmente agradável em dias de verão quentes. Sirva com pão fresco ou batatas cozidas com pele.

- 500 g de iogurte natural
- 400 g de pepino
- 4 dentes de alho
- 1 raminho de endro
- 50 g de nozes
- 50 ml de azeite
- 400 ml de água fria
- Sal e pimenta

Pique as metades de nozes numa tábua de cortar. Corte os pepinos e coloque-os no jarro do liquidificador [4] com o iogurte. Esmague o alho, e adicione-o. Corte o endro com uma tesoura para dentro do jarro do liquidificador [4]. Transforme tudo em puré na velocidade 4. Adicione as nozes picadas, água e azeite, e misture novamente (velocidade 2 ou 3). Tempere com sal e pimenta.

Guarneça com um pouco de endro e meia noz.

10.7 Batido Tropical

Um cocktail refrescante para o verão.

- 125 g de cubos de gelo
- 50 ml de sumo de laranja
- 60 ml de sumo de papaia
- 125 ml de sumo de ananás
- ½ lata pequena de pêssegos, com sumo

Coloque os cubos de gelo no jarro do liquidificador [4] e triture-os em curtos pulsos, colocando o liquidificador na posição "P". Adicione os restantes ingredientes ao jarro do liquidificador [4] e homogeneíze na velocidade 3.

10.8 Mistura Havaiana

Um cocktail vívido, perfeito para festas.

- ¼ l de sumo de ananás
- ¼ l de rum
- ½ l de leite
- 2 colheres de sopa de mel
- 4 bananas

Descasque as bananas, coloque-as no jarro do liquidificador [4], e transforme em puré na velocidade 2. Adicione os restantes ingredientes ao jarro do liquidificador [4] e homogeneíze na velocidade 1.

10.9 Batido de Banana

O clássico de entre os batidos.

- ½ l de leite
- Um pouco de sumo de limão
- 2 bananas
- Aprox. 1-2 colheres de sopa de açúcar ou de açúcar de baunilha [a gosto, e dependendo de quão maduras as bananas estão]

Descasque as bananas, coloque-as no jarro do liquidificador [4], e transforme em puré na velocidade 2. Adicione o leite, sumo de limão e açúcar, pouco a pouco, e homogeneíze até que tudo esteja bem misturado.

Sirva frio.

10.10 Cosmopolitan

Não só para o clube de jazz.

- 12 ml de Cointreau
- 25 ml de sumo de arandos vermelhos
- Sumo de ½ lima
- 6 cubos de gelo
- 40 ml de vodka

Coloque os cubos de gelo no jarro do liquidificador [4] e triture-os em curtos pulsos, colocando o liquidificador na posição “P”. Adicione os restantes ingredientes ao jarro do liquidificador [4] e homogeneíze na velocidade 3.

10.11 Maionese

- 2 ovos
- 250 ml de óleo de cozinha (óleo de colza ou de girassol)
- Opcionalmente, mostarda e especiarias a gosto

Os ovos e o óleo de cozinha devem estar a temperatura ambiente para se obterem os melhores resultados. Adicione os ovos ao jarro do liquidificador [4] e misture à velocidade 3. Adicione o óleo de cozinha gradualmente, no espaço de 90 segundos, e mexa até obter uma maionese cremosa. Se desejar, pode adicionar mostarda ou outras especiarias à maionese, para adicionar sabor.

11. Limpeza



O jarro do liquidificador [4] e a tampa [2], incluindo a tampa doseadora [1], podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



Risco de ferimentos

Nunca alcance, com as mãos ou utensílios, o interior do jarro do liquidificador [4] porque as lâminas de corte são extremamente afiadas.

Recomendamos que limpe o liquidificador antes de o utilizar pela primeira vez, e imediatamente depois de cada utilização, para não ficarem vestígios de alimentos no jarro do liquidificador [4].

A forma mais rápida e fácil de limpar o interior do jarro do liquidificador [4] é lavá-lo brevemente sob água corrente e, de seguida:

1. Encha o jarro do liquidificador [4] com aprox. 750 ml de água.
2. Adicione algumas gotas de detergente para pratos, feche a tampa [2], e coloque o jarro do liquidificador [4] na unidade do motor [7].
3. Ligue a ficha elétrica do cabo elétrico [6] a uma tomada elétrica, e coloque o seletor rotativo [5] na posição "P" algumas vezes.
4. Passe o jarro do liquidificador [4] por água corrente.

Este procedimento será, em geral, suficiente para limpar as lâminas de corte e o interior do jarro do liquidificador [4]. Se os resultados não forem satisfatórios, proceda consoante descrito na secção "Limpar o jarro do liquidificador à mão".

11.1 Limpar a unidade do motor



Risco de choque elétrico!

- Remova sempre a ficha elétrica da tomada elétrica antes de limpar a unidade do motor [7]. Se não o fizer, pode ocorrer um choque elétrico.
- Não deite líquidos ou salpique com líquidos a unidade do motor [7] e não a imirja em água ou outros líquidos. Tal pode resultar em curtos-circuitos que podem, por sua vez, causar choques elétricos ou incêndios.



Aviso relativo a danos materiais

Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes ou ferramentas que possam riscar a superfície da unidade do motor [7]. Tal pode danificar a cobertura da unidade do motor [7].

Limpe a unidade do motor [7], os componentes plásticos e o cabo elétrico [6] com um pano ligeiramente humedecido. Para sujidade mais difícil, coloque um pouco de detergente no pano humedecido. De seguida, seque cuidadosamente todos os componentes.

11.2 Limpar a tampa e a tampa doseadora

Pode lavar a tampa [2] e a tampa doseadora [1] na máquina de lavar loiça, ou lavá-las com detergente para lavar pratos e água morna. Passe todos os componentes por água limpa e seque-os bem.

11.3 Limpar o jarro do liquidificador à mão



Risco de ferimentos

Nunca alcance, com as mãos ou utensílios, o interior do jarro do liquidificador [4] porque as lâminas de corte são extremamente afiadas.

Pode limpar o jarro do liquidificador [4] com detergente para lavar pratos e água morna. Para remover sujidade difícil dentro do jarro do liquidificador [4], pode utilizar uma escova para lavar pratos de cabo longo, ou uma escova para garrafas.

De seguida, passe o jarro do liquidificador [4] por água limpa, e seque-o bem.

Para sujidade difícil de limpar, também é possível desmontar o jarro do liquidificador [4] da forma indicada na secção seguinte, e depois limpá-lo.

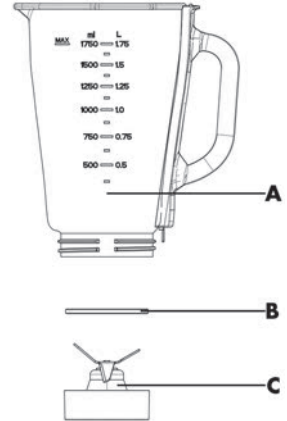
11.4 Desmontar e limpar o jarro do liquidificador



Aviso relativo a danos materiais

- O anel de vedação [B] não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Não desmonte a base de plástico com a lâmina de corte [C]. A lâmina de corte deve ficar sempre fixada à base de plástico.
- Atarraxe firmemente a base de plástico com a lâmina de corte [C] ao recipiente de vidro [A]. De outro modo, o líquido que contém pode derramar.

1. Pegue no recipiente de vidro [A] conforme indicado ao lado. Rode a base de plástico com a lâmina de corte [C] no sentido dos ponteiros do relógio para a soltar e separar do recipiente de vidro [A]. Remova o anel de vedação [B]. Tenha cuidado para não perder o anel de vedação [B].
2. Limpe o recipiente de vidro [A] e a base de plástico com a lâmina de corte [C] na pia da cozinha ou na máquina de lavar loiça. O anel de vedação [B] não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
3. Limpe o anel de vedação [B] em água morna e com líquido para lavar pratos. Passe o anel de vedação [B] por água limpa e seque-o bem.
4. Depois de limpar, volte a inserir o anel de vedação [B] na respetiva ranhura na base de plástico com a lâmina de corte [C]. O anel de vedação [B] deve ficar bem seguro no lugar.
5. Rode a base de plástico com a lâmina de corte [C] no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio no recipiente de vidro [A].



12. Armazenamento em períodos de não utilização

Se não precisar mais do liquidificador, limpe-o consoante descrito na secção “Limpeza”. Enrole o cabo elétrico [6] no lugar onde ele deve ser enrolado [9] na parte de baixo do liquidificador, e armazene o liquidificador num local limpo e seco, e fora do alcance das crianças.

13. Resolução de problemas

Se o liquidificador não funcionar devidamente, siga as instruções que se seguem para tentar resolver o problema. Se as dicas abaixo não o ajudarem a resolver o problema, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.



O liquidificador não funciona

- A ficha elétrica não está ligada à rede elétrica. Insira a ficha elétrica numa tomada elétrica.
- A tomada elétrica está avariada. Teste o dispositivo numa tomada elétrica diferente, que tenha a certeza que está a funcionar devidamente.

A lâmina não roda, ou roda devagar

- O jarro do liquidificador [4] não está devidamente assente na unidade do motor [7]. Assente devidamente o jarro do liquidificador [4] na unidade do motor [7]. Consulte a secção "Colocar o jarro do liquidificador na unidade do motor".
- A tampa [2] não está devidamente colocada no jarro do liquidificador [4]. Coloque devidamente a tampa [2] no jarro do liquidificador [4]. Consulte também a secção "Encher o jarro do liquidificador".
- Os alimentos que está a misturar são muito duros ou difíceis.

14. Regulamentos ambientais e informação de descarte

	<p>Os dispositivos marcados com este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/EU. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrónicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais. Evite prejudicar o ambiente e colocar em risco a sua saúde; descarte-se devidamente do dispositivo. Para mais informação sobre como se descartar devidamente do dispositivo, contacte as agências governamentais locais, organizações envolvidas no descarte, ou a loja onde o adquiriu.</p>
	<p>Descarte-se de todo o material de embalagem numa forma que respeite o ambiente. O papelão do material de embalagem pode ser depositado em centros de reciclagem de papel ou em pontos de recolha públicos para reciclagem. Descarte-se de quaisquer películas ou plásticos que façam parte do material de embalagem num ponto de recolha público adequado.</p>



Apenas relevante para a França:**"Simplificação da separação de resíduos "**



O produto, os acessórios, os materiais impressos fornecidos e os componentes da embalagem são recicláveis. Estes estão sujeitos à responsabilidade alargada do produtor e são alvo de triagem e recolha em separado.

Apenas relevante para Espanha e Portugal:

Separe o material de embalagem e coloque-o nos respetivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos aplicados:



	Preste atenção às indicações no material de embalagem quando dele se descartar. Ele está rotulado com abreviações [a] e números [b], que significam o seguinte:
	1–7: plástico / 20–22: papel e papelão / 80–98: materiais compósitos.

Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalagem deste produto
	Papelão corrugado	Material de embalagem, caixa interior
	Papel	Papel de seda no interior do material de embalagem

15. Notas relativas à conformidade



O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. Foi fornecida prova de conformidade. O fabricante possui as declarações e documentação relevantes.



Este produto cumpre os requisitos das diretivas nacionais aplicáveis.

A declaração UE de conformidade completa e outras eventuais declarações de conformidade estão disponíveis para download no seguinte link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541055_2507.pdf

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

16. Informação relativa à garantia

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 5 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de 5 anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia

segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

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

Processo de ativação da garantia

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

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





Serviço



Telefone: 800849000
E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 541055_2507



Fabricante

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANHA

