

# SILVERCREST®



## HAND BLENDER SSMR 600 A1

FI

### SAUVASEKOITIN

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

SE

### STAVMIXER

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

PL

### BLENDER RĘCZNY

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

LT

### TRINTUVAS

Naudojimo instrukcija ir saugos nurodymai

DE

AT

### STABMIXER

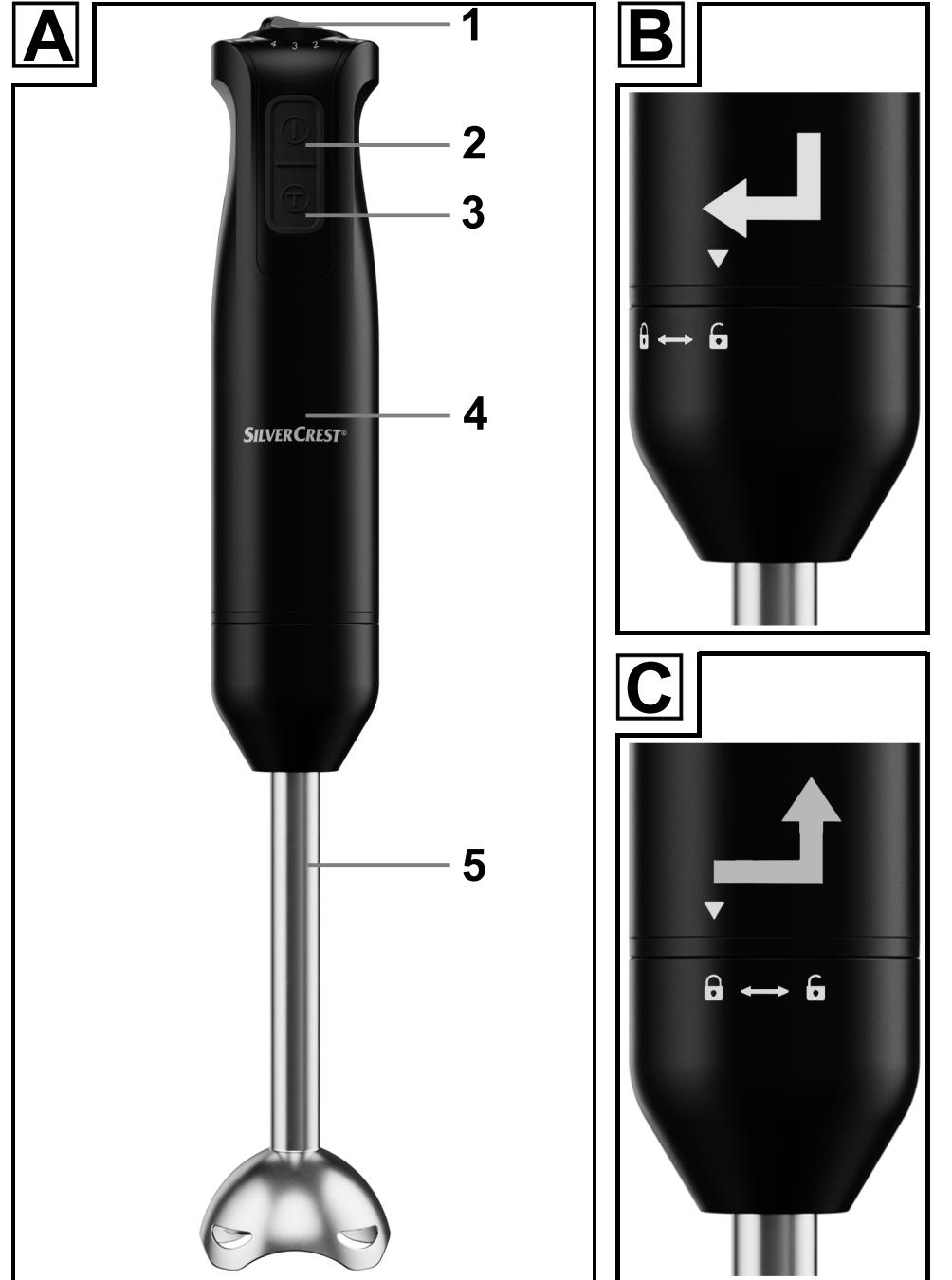
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

Tietojen edellinen päivitys - Informationen senast uppdaterad  
Ostatnia aktualizacja - Informacijos stendas  
Stand der Informationen  
07/2022 - Ident.-No.: SSMR 600 A1 072022-1

IAN 400862\_2204

IAN 400862\_2204



<b>Suomi .....</b>	<b>2</b>
<b>Svenska.....</b>	<b>21</b>
<b>Polski.....</b>	<b>39</b>
<b>Lietuvių .....</b>	<b>59</b>
<b>Deutsch.....</b>	<b>78</b>

## Sisällysluettelo

---

<b>1. Määräystenmukainen käyttö .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Pakkauksen sisältö .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Tekniset tiedot .....</b>	<b>4</b>
3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto .....	4
3.2 Jäähtymisaika .....	4
<b>4. Turvallisuusohjeet .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Tekijänoikeudet .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Ennen käyttöönottoa .....</b>	<b>10</b>
6.1 Soseutussauvan (5) asentaminen.....	10
6.2 Soseutussauvan (5) irrottaminen.....	10
6.3 Nopeuden säätäminen.....	10
6.4 Mitta-astia .....	10
<b>7. Käyttöönotto .....</b>	<b>11</b>
7.1 Käyttö soseutussauvan (5) avulla .....	11
7.2 Työstöaikataulukko.....	12
7.3 Reseptiehdotuksia .....	13
<b>8. Puhdistus .....</b>	<b>15</b>
<b>9. Käytämättömänä olevan laitteen säilyttäminen .....</b>	<b>15</b>
<b>10. Vikojen korjaaminen .....</b>	<b>15</b>
<b>11. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen .....</b>	<b>16</b>
<b>12. Vaatimustenmukaisuuslauseke .....</b>	<b>18</b>
<b>13. Takuuohjeita .....</b>	<b>19</b>

## Onnittelemme sinua valinnastasi!

Olet hankkinut itsellesi korkealaatuisen ja ympäristöystävällisen SilverCrest SSMR 600 A1 -sauvasekoittimen (jatkossa: sauvasekoitin).

Tuote on valmistettu suurimmaksi osaksi kierrätysmuovista, ja se voidaan pääosin kierrättää uudelleen. Säästä luonnonvaroja ja toimita tuote sen käyttöön päätytyä kierrätykseen.

Perehdy sauvasekoittimen käyttöön ja lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Noudata erityisen huolellisesti oppaan sisältämää turvallisuusohjeita. Käytä sauvasekoittinta vain tämän käyttöohjeen mukaisesti ja vain käyttöohjeessa ilmoitettuihin tarkoituksiin.

Pidä tämä käyttöohje tallessa. Jos luovutat sauvasekoittimen toiselle käyttäjälle, luovuta samalla myös kaikki laitteen mukana toimitetut ohjeet ja asiakirjat.

## 1. Määräystenmukainen käyttö

Tämä sauvasekoitin on kodinkone, joka on tarkoitettu ainoastaan erilaisten luuttomien elintarvikkeiden hienontamiseen ja souseuttamiseen. Sauvasekoittinta ei saa käyttää suljettujen tilojen ulkopuolella eikä trooppisessa ilmastossa. Sauvasekoittinta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Sauvasekoitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Muunlaisen käytön katsotaan poikkeavan tuotteelle määritellystä käyttötarkoituksesta. Tämä sauvasekoitin täyttää kaikki CE-vaatimustenmukaisuusvakuutuksessa ilmoitetut ehdot ja standardit. Sauvasekoitin ei enää täytä vakuutuksessa ilmoitettuja vaatimuksia, mikäli siihen tehdään muutoksia ilman valmistajan lupaa. Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista tai häiriöistä, jotka aiheutuvat annettujen ohjeiden vastaisesta käytöstä tai luvottomista muutoksista.

Noudata käyttöömaassa voimassa olevia lakiä ja määräyksiä.

## 2. Pakkauksen sisältö

Poista sauvasekoitin ja kaikki lisäosat pakkauksesta. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkasta, sisältääkö pakkaus kaikki laitteeseen kuuluvat osat ja onko laite moitteettomassa kunnossa. Ota yhteyttä valmistajaan, jos pakkauksen sisältö on puutteellinen tai vaurioitunut.

- **Moottoriyksikkö, virtajohto ja verkkopistoke**
- **Soseutussauva**
- **Mitta-astia**
- **Tämä käyttöohje**

Kansilehden sisäpuolella on kuva sauvasekoittimesta. Laitteen osat on merkitty kuvaan numeroilla. Numerot tarkoittavat seuraavaa:

1	Nopeussäädin
2	Painike (normaali nopeus)
3	TURBO-painike (suuri nopeus)
4	Moottoriyksikkö
5	Soseutussauva

### 3. Tekniset tiedot

Valmistaja	TARGA GmbH
Kuvaus	SilverCrest SSMR 600 A1
Syöttöjännite	220–240 V~ (vaihtojännite), 50–60 Hz
Tehontarve	600 W
Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto	1 minuutti
Virtajohdon pituus	noin 150 cm
Suojausluokka	II 
Mitat (k x Ø)	n. 40,6 x 6,4 cm suseutussauvalla (5) varusteltuna
Moottoriyksikön (4) paino	n. 530 g
Moottoriyksikön (4) ja suseutussauvan (5) yhteispaino	n. 635 g
Mitta-astian täytötömäärä	700 ml nestettä
Mitta-astian täytötömäärä työstön yhteydessä	enintään 300 ml nestettä

Pidätämme oikeuden teknisten tietojen ja muotoilun muuttamiseen ilman erillistä ilmoitusta.

#### 3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto

Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto ilmoittaa, kuinka kauan sauvasekoittinta voi käyttää, ilman että moottori ylikuumentuu ja vahingoittuu. Sauvasekoittimen yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto on 1 minuutti.

Käytä suseutussauvaa (5) kovien ja sitkeiden elintarvikkeiden, kuten lihan, käsittelyyn kerrallaan enintään 30 sekuntia.

#### 3.2 Jäähtymisaika

Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan. Jatka käyttöä vasta jäähtymisajan jälkeen.

## 4. Turvallisuusohjeet

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa. Noudata myös kaikkia varoituksia, vaikka sähkölaitteiden ja kodinkoneiden käyttö olisikin sinulle entuudestaan tuttu. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti tulevaa käyttöä varten. Jos myyt laitteen tai luovutat sen eteenpäin, on tärkeää, että annat mukana myös tämän käyttöohjeen. Se on osa laitetta.

### Käytettävien merkkien selitykset



**VAARA!** Tämä huomiosana tarkoittaa suurta riskiä aiheuttavaa vaaraa, joka johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan, mikäli vaaratilanteen syntymistä ei estetä.



**VAROITUS!** Tämä huomiosana tarkoittaa keskitason riskiä aiheuttavaa vaaraa, joka voi johtaa vakaviin vammoihin tai kuolemaan, mikäli vaaratilanteen syntymistä ei estetä.



**VAARA!** Tämä merkki muistuttaa sähköiskun terveydelle, hengelle ja omaisuudelle aiheuttamista vaaroista.



**Palovaara!** Tämä merkki varoittaa tulipaloista, jotka ovat mahdollisia, mikäli turvallisuusohjeita ei noudateta.



Tämä merkki muistuttaa siitä, että moottoriyksikköä (4) ei saa koskaan upottaa veteen.



Tämä merkki tarkoittaa, että osan voi pestää astianpesukoneessa.



Tätä merkkiä käytetään sellaisten tuotteiden yhteydessä, joiden fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet on testattu ja joista ei ole todettu asetuksen EY 1935/2004 mukaan arvioituna aiheutuvan terveyshaittoja tuotteiden jouduttua kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.



Tämä merkki tarkoittaa lisätietoja aiheesta.



Tämä mitta-astiassa oleva merkki ilmaisee suurimman nestemääärän, jota mitta-astiassa voidaan työstää ilman, että sisältö voi valua yli.



Valmistajan osoite

## Ennakoitavissa oleva väärinkäytö

- Käytä sauvasekoitinta ainoastaan sen käyttötarkoitukseen mukaisesti. Virheellinen käytö voi aiheuttaa vammoja.
- Sauvasekoitinta ei saa käyttää hyvin kovien elintarvikkeiden hienontamiseen. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi jäätynyt elintarvikkeet, kahvipavut, viljat ja mausteet. Myöskaän suklaan työstäminen ei ole mahdollista.
- Laitteella saa käsitellä ainoastaan elintarvikkeita. Sauvasekoitin voi vaurioitua.
- Sauvasekoitinta ei saa käyttää ilmassa, vaan ainoastaan sopivien elintarvikkeiden kanssa. Pitkääikäinen käytö ilmassa voi vahingoittaa sauvasekoitinta.

## Henkilöturvallisuus

- Lapset eivät saa käyttää tästä laitetta. Sauvasekoitin ja sekoittimen virtajohto on pidettävä lasten ulottumattomissa. Pidä lapsia silmällä ja varmista, että lapset eivät voi leikkiä laitteella. Pidä erityisesti soseutussauva (5) lasten ulottumattomissa, jotta se ei voi aiheuttaa lapsille vammoja.



**VAARA!** Pakausmateriaalia ei ole tarkoitettu leikkikalaksi. Lapset eivät saa leikkiä muovipusseilla. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran. Säilytä laite lasten ulottumattomissa.

- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, samoin kuin henkilöt, joilta puuttuu laitteen käyttöön vaadittava kokemus ja tietämys. Tämä edellyttää kuitenkin sitä, että tällaiset henkilöt käyttävät laitetta valvonnan alaisena tai heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti. Kyseisten henkilöiden on myös ymmärrettävä laitteen käytöstä aiheutuvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.



## **VAARA! Loukkaantumisvaara**

- Ennen käytön aikana liikkuvien lisäosien vaihtamista laitteen virta on katkaistava ja laite on irrotettava verkkovirrasta.
- Irrota sauvasekoitin sähköverkosta ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista. Tee näin myös sekä laitteen ollessa pois käytöstä että ukonilmalla. Loukkaantumisvaara!
- Odota ennen moottoriyksikön (4) poistamista, että soseutussauvan (5) terä on pysähtynyt. Älä koskaan kosketa pyörivää terää. Loukkaantumisvaara!
- Ole varovainen puhdistaessasi sauvasekoitinta! Soseutussauvan (5) terä on erittäin tervä! Loukkaantumisvaara!
- Nosta sauvasekoitin pysäytämisen jälkeen työstämistäsi elintarvikkeista vasta sen jälkeen, kun myös terä on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan kosketa pyörivää soseutussauvan (5) terää. Älä koskaan työnnä esineitä terää kohti. Pidä myös väljät vaatteet ja pitkät hiukset etäällä pyörivästä terästä. Loukkaantumisvaara!



## Sähköiskun VAARA

- Yhdistä sauvasekoittimen pistoke pistorasiaan vasta sen jälkeen, kun olet koonnut moottoriyksikön (4) ja soseutussauvan (5) yhteen. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
- Liitä sauvasekoitin ainoastaan asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan, joka on helposti saavutettavissa ja jonka verkkojännite vastaa tyyppikilven tietoja. Käyttäjän ei tarvitse tehdä mitään tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote mukautuu sekä 50 että 60 Hz:n taajuuteen. Pistorasian tulee olla helposti saavutettavissa myös laitteen liittämisen jälkeen, jotta pistokkeen voi irrottaa hätätilanteessa nopeasti.
- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta kylpyammeen, suihkun tai täyden pesualtaan lähellä.
- Virtajohdossa ja verkkopistokkeessa ei saa olla vaurioita.
- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, vaaratilanteiden välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, tämän valtuuttama edustaja tai vastaava ammattihenkilö.
- Älä koskaan avaa moottoriyksikön (4) koteloa, sillä kotelon sisällä ei ole huollettavia osia. Avattu koteloa aiheuttaa sähköiskujen vaaran.
- Jos havaitset savua, epätavallisia ääniä tai hajuja, irrota pistoke heti pistorasiasta. Sauvasekoitinta ei tällaisissa tapauksissa saa käyttää ennen kuin ammattihenkilö on tarkastanut laitteen. Älä koskaan hengitä mahdollisesta laitepalosta syntynvää savua sisään. Jos olet kuitenkin hengittänyt savua, ota yhteys lääkäriin. Savun hengittäminen voi vaarantaa terveyden. Loukkaantumisvaara!
- Varmista, että terävät reunat tai kuumat kohteet eivät voi vahingoittaa virtajohtoa. Virtajohto ei saa juuttua kiinni eikä jäädä puristuksiin. Tartu aina pistokkeeseen, kun irrotat virtajohtoa

pistorasiasta. Älä koskaan vedä itse johdosta. Sijoita virtajohto aina siten, että kukaan ei voi astua johdon päälle tai kompastua siihen. Loukkaantumisvaara!

- Laite on erotettava sähköverkosta aina, kun laite jää ilman valvontaa tai laitteessa esiintyy toimintahäiriötä. Nämä on tehtävä myös aina ennen laitteen osien kokoamista, poistamista tai puhdistamista. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!



Moottoriyksikköä (4) ei saa koskaan upottaa veteen, eikä moottoriyksikön (4) kotelon sisään saa myöskään päästä nesteitä.

- Jos moottoriyksikön (4) kotelon sisään on joutunut nestettä, irrota verkkopistoke heti pistorasiasta ja ota yhteystä asiakaspalveluun. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
- Älä koskaan kosketa moottoriyksikköä (4), virtajohtoa ja verkkopistoketta märin käsin. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!
- Irrota sauvasekoittimen verkkopistoke pistorasiasta välittömästi käytön jälkeen. Laite on jännitteetönen vain, jos verkkopistoke on irrotettu. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!



## **Palovaara**

Anna sauvasekoittimen jäähytä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan. Jatka käyttöä vasta jäähtymisajan jälkeen. Muutoin on olemassa tulipalon vaara.

## **5. Tekijänoikeudet**

Kaikki tämän käyttöoppaan tiedot ovat tekijänsuojan alaisia ja ne on annettu lukijalle vain tiedoksi. Tietojen kopiointi tai monistaminen on ehdottomasti kielletty ilman tekijän etukäteen myöntämää kirjallista lupaa. Tämä koskee myös kaikkea sisällön ja tietojen kaupallista käyttöä. Kaikki tekstit ja kuvat ovat ajan tasalla painatuspäivänä. Pidätämme oikeuden muutoksiin.

## 6. Ennen käyttöönottoa

Ota sauvasekoitin ja kaikki sauvasekoittimeen kuuluvat varusteet pakkauksesta ja varmista, että pakkauksen sisältö on täydellinen. Poista kaikki suojakelmut. Säilytä pakausmateriaali poissa lasten ulottuvilta ja häitä materiaali ympäristöystävällisesti.

Sauvasekoitin on puhdistettava huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdistusohjeet, ks. luku "Puhdistus".

Kokoa sauvasekoittimen osat sen jälkeen, kun puhdistetut osat ovat kuivuneet täydellisesti:

<p>Moottoriyksikköön (4) on merkity nuoli (▼). Soseutussauvassa (5) on seuraavat merkinnät:  ja  Merkinnät helpottavat suseutussauvan (5) asentamista ja irrottamista.</p>	
--	--

### 6.1 Soseutussauvan (5) asentaminen

- Aseta moottoriyksikkö (4) suseutussauvan (5) päälle niin, että nuoli (▼) osoittaa suseutussauvaan (5) merkityä avointa lukkoa kohti. Ks. kuva **B**.
- Kierrä moottoriyksikköä (4) tämän jälkeen lukossa olevan lukon suuntaan, kunnes nuoli (▼) osoittaa suseutussauvaan (5) merkityä lukossa olevaa lukkoa kohti. Varmista, että kuulet ja tunnet suseutussauvan (5) lukittuvan paikalleen.

### 6.2 Soseutussauvan (5) irrottaminen

- Kierrä moottoriyksikköä (4) avoimen lukon suuntaan, kunnes nuoli (▼) osoittaa suseutussauvaan (5) merkityä avointa lukkoa kohti. Ks. kuva **C**.
- Vedä moottoriyksikkö (4) tämän jälkeen irti suseutussauvasta (5).

### 6.3 Nopeuden säätäminen

Moottoriyksikön (4) nopeussäätimellä (1) on mahdollista valita useita eri nopeuksia. Voit siten valita jokaisen elintarvikkeen työstämisen kannalta sopivimman nopeuden.

- Nopeus kasvaa, kun nopeussäädintä (1) kierretään suuntaan "5".
- Nopeus pienenee, kun nopeussäädintä (1) kierretään suuntaan "1".

Nopeutta voi säätää vain, jos sauvasekoitin on asetettu painikkeella (2) toimimaan normaalinopeudella. Suurin työstönopeus on heil käytössä, mikäli TURBO-painike (3) kytketään päälle.

### 6.4 Mitta-astia

- Sauvasekoittimen vakiovarustukseen kuuluvalla mitta-astialla voi mitata nesteitä 700 millilitraan saakka.
- Mitta-astiaa voi käyttää lisäksi työstäistiana käytettäessä elintarvikkeiden työstämiseen suseutussauvaa (5).



Jos mitta-astiaa käytetään työstöastiana, astian täyttömäärä saa olla enintään 300 ml (Q). Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian reunojen yli.

## 7. Käyttöönotto

Sauvasekoitin soveltuu seuraaviin tarkoituksiin:

- Keitoissa, kastikkeissa ja dipeissä käytettävien hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja souseuttamiseen
- Juomien sekoittamiseen
- Pirtelöiden valmistamiseen
- Majoneesien valmistamiseen ja jälkiruokien sekoittamiseen



Sauvasekoittimen nopeus on syytä säätää työstettäviä elintarvikkeita vastaavasti.

Valitse pehmeiden elintarvikkeiden kohdalla pienehkö nopeus ja kovien elintarvikkeiden kohdalla puolestaan suurempi nopeus tai TURBO-nopeus.

### 7.1 Käyttö souseutussauvan (5) avulla

Sijoita hienonnettavat elintarvikkeet mieluiten kapeaan ja korkeaan astiaan, jonka pohja on tasainen. Tällaista astiaa käytämällä on helppointa päästä tasaiseen souseutustulokseen. Myös tavallisten kattiloiden käyttö on luonnollisestaan mahdollista.

Käynnistä sauvasekoitin vasta sen jälkeen, kun olet upottanut souseutussauvan (5) sekoittavaan ainekseen. Nämä ehkäiset pyörivän terän aiheuttaman loukkaantumisen.

#### Toimi seuraavasti:

- Sijoita työstettävä elintarvikkeet sopivaan astiaan.
- Upota souseutussauva (5) pystyasennossa sekoittavaan ainekseen.
- Käynnistä sauvasekoitin tarvittaessa painikkeella (2) ja valitse sopiva nopeus nopeussäätimellä (1). Käynnistä sauvasekoitin TURBO-painikkeella (3), jos haluat käyttää heti suurinta mahdollista nopeutta. Pidä valitsemaasi painiketta (2, 3) painettuna sekoituksen/souseutuksen aikana. Jos souseutussauva (5) juuttuu kiinni astian pohjaan, vapauta painike (2, 3) hetkeksi ja jatka sen jälkeen sekoittamista.
- Liikuta sauvasekoitinta souseutuksen aikana pystysuunnassa hieman edestakaisin. Nämä sekoittavat aines souseutuu tasaiseesti.
- Vapauta painike (2) tai TURBO-painike (3), kun sekoitustulos on mieleisesi. Älä nostaa souseutussauvaa (5) heti sekoittavasta aineksesta.
- Nosta souseutussauva (5) souseutetusta aineksesta vasta sen jälkeen, kun souseutussauvan terä on pysähtynyt.



Jos havaitset käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten vinkunaa, lisää soseutussauvan (5) käyttöäkseliin hieman ruokaöljyä. Huomioi tässä yhteydessä viereinen kuva.



Puhdistaminen käy helposti, kun laitat soseutussauvan (5) heti käytön jälkeen puhdasta vettä sisältävään astiaan ja painat painiketta (2) lyhyesti useamman kerran.

## 7.2 Työstöaikataulukko

Seuraavassa taulukossa on esitetty eri elintarvikkeiden suuntaa-antavat työstöajat. Noudata niitä sauvasekoittimen ylikuumenemisen väältämiseksi. Jos lopputulos ei annetussa ajassa vastaa odotuksiasi, keskeytä sekoittaminen ja anna moottorin jäähdytä. Jatka sekoittamista sen jälkeen.



Anna sauvasekoittimen jäähdytä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan.

Elintarvikkeet	Määräsuositus	Nopeus	Työstöaika
Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Nopeus 1–5 tai TURBO*	30–60 sekuntia
Keitot, soseet, vauvanruoat	100–400 ml	Nopeus 1–5 tai TURBO*	60 sekuntia
Maitojuomat, pirtelöt	100–1 000 ml	Nopeus 1–5 tai TURBO*	60 sekuntia

\*: Säädä nopeus halutun koostumuksen mukaan.



Jos mitta-astiaa käytetään työstöastiana, astian täytönmäärä saa olla enintään 300 ml (). Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian reunojen yli. Suurempia määriä työstättäessä käytä sekoittamiseen riittävän suurta astiaa.

## **7.3 Reseptiehdotuksia**

### **Mangolassi**

Ainekset	Määrä	Huomautus
Mangoa	250 g	Käytä mieluiten esikypsynytettyä mangoa.
Jogurttia	250 g	Vegaanisen version saat käyttämällä soija- tai kookosjogurttaa.
Soijajuomaa	130 ml	
Sitruunamehua	1 tl	
Sokeria	4 tl	Voit käyttää myös hunajaa tai agavesiirappia.

#### **Valmistus:**

Kuori mango ja poista kivi. Kuutioi hedelmäliha. Sekoita kaikki ainekset keskinopeudella, jolloin lopputuloksena on kermaisen pehmeä lassijuoma.

### **Mansikkavaahto**

Ainekset	Määrä	Huomautus
Mansikoita	500 g	
Suurustetta	1 rkl	esim. agar agaria, pektiiniä, tärkkelystä
Sokeria	1 tl	
Vaniljasokeria	2 tl	
Lampaanmaitojogurtta	150 g	
Limettisiirappia	100 ml	

#### **Valmistus:**

Sekoita 250 g mansikoita muiden aineiden kanssa, kunnes koostumus on sopivan kermainen. Kuutioi loput mansikat (250 g). Annostelee 2 rkl mansikoita kuuteen kulhoon. Jaa vahto tasaisesti kulhoihin. Koristele lopuilla mansikkakuutioilla. Anna tekeytyä jääläkapissa 3–4 tunnin ajan.

### **Persilja-basilikapesto**

Ainekset	Määrä	Huomautus
Basilikaa	½ nippua	
Sileälehtistä persiljaa	1 nippu	
Pinjansiemeniä	3 rkl	
Parmesaania	70 g	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	
Oliiviöljyä	65 ml	

#### **Valmistus:**

Pese basilika ja persilja. Nypä persiljan lehdet. Kuutioi juusto. Lisää kaikki ainekset mukana toimitettuun mittastaan. Hienonna täydellä teholla. Annostelee pesto kahteen lasipurkiin ja kaada pääille hieman öljyä.

## Viikuna-tuorejuustodippi saksanpähkinöillä

Ainekset	Määrä	Huomautus
Tuorejuusto	300 g	
Kuivattuja viikunoita	4 kpl	
Saksanpähkinöitä	50 g	
Hunajaa	1 rkl	
Limettiä	½	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	

### **Valmistus:**

Hienonna saksanpähkinät. Sekoita puolikkaan limetin mehu, tuorejuusto, hunaja, kuivatut viikunat, suola ja pippuri hitaalla nopeudella, kunnes lopputulos on kermainen. Lisää lopuksi sekaan hienonnetut saksanpähkinät.

## Salsadippi

Ainekset	Määrä	Huomautus
Tomaatteja	250 g	
Punaista paprikaa	½	
Sipulia	1 pieni	
Valkosipulia	½ kynsi	
Chilipaprika	½	
Tomaattipyrettä	1 rkl	
Persiljaa	1 oksa	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	
Sokeria	1 ripaus	

### **Valmistus:**

Pese sipuli, tomaatit, paprika, valkosipulinkynsi, chilipaprika ja persilja. Poista tarvittaessa siemenet. Leikkää kasvikset keskikokoisiksi paloiksi. Sekoita, kunnes lopputulos on mieleisesi. Jos haluat koostumuksen olevan hienompi, käytä suurempaa nopeutta. Mitä suurempi nopeus on, sitä hienompi salsa koostumus on.

**Toivotamme mukavia kokkailuhetkiä!**

## 8. Puhdistus



**Loukkaantumisvaara!** Ole varovainen puhdistuessa sauvasekoitinta! Soseutussauvan (5) terä on erittäin terävä!



**Esinevahinkoja koskeva varoitus!** Älä käytä puhdistukseen naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita äläkä myös känna naarmuttavia esineitä (esim. metallisieniä). Muutoin sauvasekoitin voi vahingoittua.



Soseutussauva (5) kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Siten työstetyt elintarvikkeet eivät ehdi kuivua ja tarttua siihen kiinni. Soseutussauva (5) on syytä huuhdella heti puhtaalla vedellä erityisesti hyvin suolaisten elintarvikkeiden työstämisen jälkeen.

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Irrota soseutussauva (5) moottoriyksiköstä (4).
- Puhdistaa moottoriyksikkö (4) hieman kostealla keittööppyykkeellä ja kuivaa yksikkö tämän jälkeen huolellisesti. Puhdistaminen veteen upottamalla aiheuttaa vaurioita, joita ei voi korjata!
- Soseutussauvan (5) ja mittaa-astian voi puhdistaa astianpesuvedessä. Huuhtele osat puhdistuksen jälkeen huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta osiin ei jää pesuainejäämiä. Kuivaa soseutussauva (5) ja mittaa-astia tämän jälkeen huolellisesti.
- Voit puhdistaa soseutussauvan (5) ja mittaa-astian myös astianpesukoneessa.

## 9. Käyttämättömänä olevan laitteen säilyttäminen

Mikäli tarkoituksena ei ole käyttää laitetta pitkään aikaan, puhdistaa sauvasekoitin säilytystä varten edellisen luvun ohjeiden mukaisesti. Säilytä laite kuivassa ja puhtaassa paikassa lasten ulottumattomissa.

## 10. Vikojen korjaaminen

Jos sauvasekoitin ei jostain syystä toimi totuttuun tapaan, yritys ensin ratkaista ongelma seuraavien ohjeiden perusteella. Ota yhteystä valmistajan palvelunumeroon, mikäli häiriö esiintyy siitä huolimatta, että olet toiminut seuraavien ohjeiden mukaisesti.

### Sauvasekoitin ei toimi lainkaan.

- Verkkopistoketta ei ole yhdistetty. Yhdistä verkkopistoke pistorasiaan.
- Verkkopistorasia on viallinen. Kokeile, toimiko laite jonkin toisen verkkopistorasian yhteydessä, jonka tiedät toimivan moitteettomasti.

### Terä ei pyöri lainkaan / pyörii jäykästi.

- Moottoriyksikkö (4) ja soseutussauva (5) ei ole koottu oikein. Irrota verkkopistoke ja tarkasta, onko osat koottu oikein.
- Onko sekoitusastiassa kappaleita, jotka estävät terän pyörimisen? Poista kappaleet.
- Sekoitettavat elintarvikkeet ovat liian kovia tai liian sitkeitä.

## 11. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen

 	<p>Laitteet, joissa on tämä merkintä, kuuluvat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU piiriin. Kaikki sähkö- ja elektroniikkalaitteet on toimitettava virallisiin kierrätyspisteisiin erillään kotitalousjätteistä. Vanhojen laitteiden oikealla hävittämislle estetään vahingot ympäristölle ja omalle terveydelle. Lisätietoja oikeasta hävitystavasta saa viranomaisilta, kierrätyspisteistä tai myymälästä, josta laite on ostettu.</p>
	<p>Yliiviutunut jäteastian kuva tarkoittaa paristojen ja akkujen kohdalla, että niitä ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana, vaan ne tulee toimittaa kierrätykseen.</p> <p>Tämän merkin yhteydessä on ilmoitettu lisäksi paristojen sisältämien vaarallisten aineiden kemialliset merkit, jotka tarkoittavat seuraavia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb: Paristo sisältää lyijyä.</li> <li>- Cd: Paristo sisältää kadmiumia.</li> <li>- Hg: Paristo sisältää elohopeaa.</li> </ul> <p>Sinulla on lakisääteinen velvollisuus kierrättää käytetyt paristot ja akut asianmukaisesti. Käytetyt paristot voivat sisältää vaarallisia aineita, jotka saattavat vahingoittaa ympäristöä tai terveyttä, mikäli paristoja ei säilytetä tai kierrätetä asianmukaisesti. Paristot sisältävät myös tärkeitä raka-aineita, kuten rautaa, sinkkiä, mangaania ja nikkelää, jotka voidaan käyttää uudelleen.</p> <p>Toimita käytetyt paristot asianmukaisiin kierrätyspisteisiin. Huomioithan, että paristot tulee palauttaa ainoastaan täysin tyhjinä käytettyjen laiteparistojen ja akkujen keräyslaatikoihin. Jos paristot eivät ole tyhjentyneet täysin, niiden joutuminen oikosulkkuun on estettävä.</p>
	<p>Kierrätä myös pakausmateriaali oikein. Pahviset pakauslaatikot voi toimittaa kierrätettäväksi pahvikeräysastioihin. Toimita pakauksen sisältämät kalvot ja muovit hävitettäväksi yleisiin jätteenkeräyspisteisiin.</p>
 <b>ES/PT</b>	<p><b>Koskee vain Ranskaa:</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <span style="margin: 0 10px;">FR</span> </div> <p><b>Helpoaa kierrättämistä</b></p> <p>Tuote on kierrätettävä, sitä koskee lajennettu valmistajan vastuu ja se on kierrätettävä ja erikseen kerättävä.</p>

	Ota huomioon pakkausmateriaalien merkinnät jätteiden lajittelussa. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit / 20–22: paperi ja kartonki / 80–98: sekoitemateriaalit.	
Symboli	Materiaali	Käytetty tämän tuotteen seuraavissa pakkauksissa
	Polyetyleenitereftalaatti	—
	Suurtiheyspolyteeni	—
	Polyvinyylikloridi	—
	Pientiheyspolyteeni	—
	Polypropeeni	—
	Polystyreeni	—
	Muut muovit	—
	Aaltopahvi	Myyntipakkaus, sisäpuolen kartonki
	Muut pahvit	—
	Paperi	Myyntipakkauksen sisällä oleva silkkipaperi
	Paperi/pahvi/muovi	—
	Paperi/pahvi/muovi/aluksiini	—

## 12. Vaatimustenmukaisuuslauseke



Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten standardien vaatimukset. Tuotteen vaatimustenmukaisuus on osoitettu. Vaatimustenmukaisuuteen liittyvät vakuutukset ja muut asiakirjat ovat valmistajan hallussa.



Tämä tuote täyttää voimassa olevien kansallisten standardien vaatimukset.

Tämä tuote täyttää Isossa-Britanniassa voimassa olevien kansallisten standardien vaatimukset.

Vaatimustenmukaisuuslauseke on ladattavissa kokonaisuudessaan seuraavasta linkistä:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862\\_2204.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862_2204.pdf)

## 13. Takuuohjeita

### TARGA GmbH:n takuu

Hyvä asiakas

Tällä laitteella on 5 vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Jos laitteessa ilmenee puutteita, ostajan lainmukaiset oikeudet ovat voimassa. Seuraavassa esitetyt takuehdot eivät rajoita näitä lainmukaisia oikeuksia.

#### Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti tallessa. Se toimii ostotodistuksena. Jos tuotteessa ilmenee materiaali- tai valmistusvirhe 5 vuoden kuluessa ostopäivästä, korjaamme tai vaihdamme tuotteen valintamme mukaan veloituksetta.

#### Takuuaika ja lainmukaiset ilmoitukset puutteista

Takuuaikaa ei voi pidentää. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korvattuja osia. Jo ostohetkellä olemassa olleista vioista ja puutteista on ilmoitettava heti pakauksen avaamisen jälkeen. Takuujan päättyttyä korjaukset ovat maksullisia.

#### Takuun kattavuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatuohjeiden mukaan ja tarkastettu ennen toimitusta. Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja jotka siten katsotaan kuluviksi osiksi, eikä herkästi rikkoutuvien osien, kuten kytkimien, akkujen tai lasiosien vaurioita. Takuu mitätöityy, jos tuote vaurioituu tai sitä käytetään tai huolletaan epäasiaanmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeen sisältämien ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttö ohjeen vastaisiin tarkoituksiin tai varoitusten noudattamatta jättäminen on kielletty. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen käyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Virheellinen tai epäasiaanmukainen käyttö, voimankäyttö ja muiden kuin valtuuttamiemme huoltopalveluiden suorittamat korjaukset mitätöivät takuun. Tuotteen korjaus tai vaihto ei aloita uutta takuuaikaa.

#### Takuutapausten käsitteily

Noudata seuraavia ohjeita asiasi nopean käsitelijän varmistamiseksi:

- Lue tuotteen mukana tuleva dokumentaatio huolellisesti ennen tuotteen käyttöönottoa. Ongelmatilanteissa, jotka eivät ratkea ohjeita noudattamalla, soita asiakaspalvelumme.
- Pidä ostokuitti ja tuotenumero tai mahd. sarjanumero saatavilla tiedustelujen yhteydessä.
- Jos ongelma ei ratkea puhelimitse, asiakaspalvelumme järjestää tarvittaessa jatkopalvelun virheen syyn mukaan.
- Voit ladata tämän ja monia muita käyttöohjeita, tuotevideoita ja asennusohjelmistoja osoitteesta [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Tätä QR-koodia käytämällä pääset suoraan LIDLin asiakaspalvelusivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), ja voit avata käyttöohjeen kirjoittamalla tuotenumeron (IAN).



### **Palvelu**



Puhelin: 010309 3582

Sähköposti: targa@lidl.fi

**IAN: 400862\_2204**



### **Valmistaja**

Seuraava osoite ei ole palveluosoite. Palvelun yhteystiedot on mainittu edempänä.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

SAKSA

## Innehållsförteckning

---

<b>1. Avsedd användning.....</b>	<b>22</b>
<b>2. Leveransomfattning.....</b>	<b>22</b>
<b>3. Tekniska data .....</b>	<b>23</b>
3.1 Kontinuerlig drifttid .....	23
3.2 Avsvalningstid.....	23
<b>4. Säkerhetsanvisningar.....</b>	<b>24</b>
<b>5. Upphovsrätt.....</b>	<b>28</b>
<b>6. Före användning .....</b>	<b>29</b>
6.1 Sätta på mixerstav (5) .....	29
6.2 Ta bort mixerstav (5).....	29
6.3 Hastighetsinställning.....	29
6.4 Måttenhet.....	29
<b>7. Första användningen.....</b>	<b>30</b>
7.1 Använda mixerstaven (5) .....	30
7.2 Tabell bearbetningstider .....	31
7.3 Receptförslag.....	32
<b>8. Rengöring .....</b>	<b>34</b>
<b>9. Förvaring när produkten inte används .....</b>	<b>34</b>
<b>10. Problemlösning.....</b>	<b>34</b>
<b>11. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering .....</b>	<b>35</b>
<b>12. Överensstämmelse .....</b>	<b>37</b>
<b>13. Garantiinformation.....</b>	<b>37</b>

## **Gratulerar!**

Du har köpt stavmixern SilverCrest SSMR 600 A1, från och med nu kallad stavmixer, och därmed valt en högklassig och miljövänlig produkt.

Produkten är till en hög andel tillverkad av återvunnen plast och kan till stor del återvinnas igen. Du agerar på ett resursbesparande sätt om du lämnar produkten för motsvarande avfallshantering efter dess livstid.

Bekanta dig med stavmixern och läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda den. Lägg särskilt märke till säkerhetsanvisningarna. Använd bara stavmixern enligt anvisningarna och i de syften som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Spara bruksanvisningen på en säker plats. Om du överläter stavmixern till någon annan, se då till att även överlämna alla dokument.

---

## **1. Avsedd användning**

Denna stavmixer är en hushållsapparat och är endast avsedd för att finfördela och mixa livsmedel utan ben. Stavmixern får bara användas inomhus och inte användas i regioner med tropiskt klimat. Stavmixern är inte avsedd för användning i företag eller för kommersiellt bruk. Använd endast stavmixern för privat bruk i hemmet, all annan användning är inte ändamålsenlig. Denna stavmixer uppfyller alla relevanta normer och standarder för CE-överensstämmelse. Det går inte att garantera att normerna uppfylls om stavmixern förändras på ett sätt som inte är godkänt av tillverkaren. Tillverkaren ansvarar inte för skador eller störningar som uppstår på grund av detta.

Följ nationella föreskrifter och lagar om användning i det land där produkten används.

---

## **2. Leveransomfattning**

Ta ut stavmixern och alla tillbehörsdelar ur förpackningen. Ta bort allt emballage och kontrollera att alla komponenter är komplett och oskadda. Kontakta tillverkaren om det saknas delar eller om leveransen uppvisar skador.

- **Motorblock med nätkabel och kontakt**
- **Mixerstav**
- **Måttenhet**
- **Denna bruksanvisning**

På insidan av omslaget finns en bild på stavmixern med alla komponenter numrerade. Siffrorna har följande innebörd:

1	Hastighetsreglage
2	Knapp (normal hastighet)
3	TURBO-knapp (hög hastighet)
4	Motorblock
5	Mixerstav

### 3. Tekniska data

Tillverkare	TARGA GmbH
Beteckning	SilverCrest SSMR 600 A1
Strömförserjning	220–240 V~ (växelspänning), 50/60 Hz
Effektförbrukning	600 W
Kontinuerlig drifttid	1 minut
Nätkabelns längd	ca. 150 cm
Skyddsklass	II 
Mått (H x Ø)	ca 40,6 x 6,4 cm med mixerstav (5)
Vikt motorblock (4)	ca 530 g
Vikt motorblock (4) inkl. mixerstav (5)	ca 635 g
Volym måttenhet	700 ml vätska
Bearbetningsmängd måttenhet	max 300 ml vätska

Ändringar i tekniska data samt konstruktion kan göras utan föregående meddelande.

#### 3.1 Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge stavmixern kan användas i sträck utan att motorn överhettas och tar skada. Stavmixerns kontinuerliga drifttid är 1 minut.

Använd mixerstaven (5) i högst 30 sekunder utan uppehåll vid mycket fasta eller mycket sega livsmedel (t. ex. kött).

#### 3.2 Avsvalningstid

När den maximala användningstiden på upp till 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter innan du fortsätter att använda den.

## 4. Säkerhetsanvisningar

Läs igenom följande anvisningar noga innan du använder apparaten för första gången och följ alla varningstexter även om du är van vid att hantera elektroniska hushållsapparater. Spara denna bruksanvisning för framtida bruk. Lämna även över denna bruksanvisning om du säljer eller överläter produkten. Den utgör en del av enheten.

### Förklaring av de symboler som används



**FARA!** Detta signalord indikerar en fara med hög risknivå som leder till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.



**VARNING!** Detta signalord indikerar en fara med medelhög risknivå som kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada om den inte undviks.



**FARA!** Denna symbol anger hälsorisker eller till och med livsfara och/eller sakskador på grund av elstötar.



**Risk för brand!** Denna symbol varnar för bränder som kan uppstå om anvisningarna inte följs.



Denna symbol anger att du aldrig får doppa ner motorblocket (4) i vatten.



Denna symbol betecknar delar som kan diskas i maskin.



Denna symbol betecknar produkter vars fysikaliska och kemiska sammansättning har testats och som enligt kraven i förordning EG 1935/2004 har konstaterats inte innebära någon hälsorisk vid kontakt med livsmedel.



Denna symbol används för att framhäva ytterligare information.



Denna symbol på måttbägaren visar den maximala vätskemängden som kan bearbetas i måttbägaren utan att innehållet rinner över.



Tillverkaradress

## **Felaktig användning som kan förutses**

- Använd stavmixern enbart för det bestämda syftet. Om apparaten används på fel sätt finns risk för personskador.
- Stavmixern får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel. Exempel på sådana är djupfrysta livsmedel, kaffebönor, hårda korn och kryddor. Det går inte heller att bearbeta choklad.
- Andra ämnen än livsmedel får inte bearbetas. Stavmixern kan skadas.
- Stavmixern bör inte användas i luften, utan endast i kombination med lämplig mat. Långvarig användning i luften kan skada stavmixern.

## **Säkerhet för personer**

- Denna apparat får inte användas av barn. Stavmixern med anslutningsledning ska hållas utom räckhåll för barn. Se till att barn hålls under uppsikt och inte leker med apparaten. Håll framför allt mixerstaven (5) utom räckhåll från barn och var uppmärksam så att de inte skadar sig på den.



**FARA!** Förpackningsmaterial är inga leksaker för barn. Barn får inte leka med plastpåsarna. Det finns risk för kvävning. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

- Denna enhet får endast användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller har instruerats i säker användning av enheten och förstår riskerna.
- Barn får inte leka med produkten.



## FARA! Risk för personskador

- Produkten måste stängas av och kontakten måste dra ut ur eluttaget innan rörliga tillbehör eller delar byts.
- Dra ut kontakten från eluttaget när du ska montera, demontera eller rengöra stavmixern. Det gäller även när den inte används och vid åskväder. Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven i mixerstaven (5) har stannat innan du tar bort motorblocket (4). Rör aldrig vid den roterande kniven. Det finns risk för personskador!
- Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven (5) är mycket vass! Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven har stannat helt innan du lyfter bort stavmixern från livsmedlen. Det finns risk för personskador!
- Rör aldrig vid mixerstavens roterande kniv (5). För inte in något föremål i kniven och håll vida klädesplagg och långt hår på avstånd från den roterande kniven. Det finns risk för personskador!



## RISK för elstötar

- Anslut inte stavmixern till elnätet förrän motorblocket (4) och mixerstaven (5) är monterade. Det finns risk för elstötar!
- Anslut endast stavmixern till ett korrekt installerat lättåtkomligt eluttag med en nätspänning som överensstämmer med den på typskylden. Användaren behöver inte vidta några åtgärder för att ställa om produkten mellan 50 och 60 Hz. Produkten kan användas med både 50 och 60 Hz. Även när apparaten har anslutits måste eluttaget vara lättåtkomligt så att du snabbt kan dra ut kontakten i nädfall.

- Använd aldrig stavmixern i närheten av ett badkar, en dusch eller ett fyllt handfat.
- Nätkabeln och kontakten får inte vara skadade.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller av en person med motsvarande behörighet.
- Öppna aldrig motorblockets (4) hölje eftersom det inte innehåller några delar som behöver underhåll. Om höljet öppnas finns det risk för elstötar.
- Dra genast ut nätkabeln ur eluttaget om du upptäcker rökutveckling, ovanliga ljud eller ovanlig lukt. Om detta händer får stavmixern inte längre användas förrän den har kontrollerats av en expert. Andas aldrig in rök från en eventuell brand i utrustningen. Uppsök läkare om du ändå har råkat andas in rök. Rök som andas in kan vara skadlig för hälsan och riskera personskador.
- Se till att nätkabeln inte kan skadas av vassa kanter eller het ställen. Nätkabeln får inte klämmas fast eller pressas ihop. Håll alltid i kontakten när du drar ut den ur eluttaget, dra aldrig i själva kabeln. Lägg alltid nätkabeln så att ingen kan trampa på den eller snubbla över den. Det finns risk för personskador!
- Apparaten ska alltid skiljas från elnätet när den sätts ihop eller tas isär eller rengörs, när den inte står under uppsikt och om det förekommer driftstörningar. Det finns risk för elstötar!



Motorblocket (4) får aldrig doppas ner i vatten och det får inte komma in vätska i motorblockets (4) hölje.

- Om det har kommit in vätska i motorblockets (4) hölje ska du omedelbart dra ut nätkontakten ur eluttaget och kontakta kundtjänst. Det finns risk för elstötar!
- Ta aldrig i motorblocket (4), nätkabeln och nätkontakten med våta händer. Det finns risk för elstötar!

- Koppla genast bort stavmixern från elnätet när du har använt den. Apparaten är endast strömlös när nätkontakten har dragits ut. Det finns risk för elstötar!



## RISK för brand

När den maximala användningstiden på upp till 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter innan du fortsätter att använda den. Det finns risk för brand.

## 5. Upphovsrätt

---

Innehållet i denna bruksanvisning omfattas av upphovsrätten och tillhandahålls läsaren endast som informationskälla. Det är förbjudet att kopiera eller reproducera data och information utan uttryckligt och skriftligt godkännande av författaren. Detta gäller även när innehåll och data används i marknadsföringssyfte. Texten och bilderna motsvarar enheten när bruksanvisningen gick i tryck. Med förbehåll för ändringar.

## 6. Före användning

Ta ut stavmixern och alla tillbehörsdelar ur förpackningen och kontrollera att leveransen är komplett. Ta bort all skyddsfilm. Håll emballaget borta från barn och källsortera det.

Innan stavmixern används för första gången måste den rengöras noggrant så som det beskrivs i kapitlet "Rengöring".

Låt alla rengjorda delar torka helt innan du monterar stavmixern:

<p>På motorblocket (4) finns det en pil-markering (▼). På mixerstaven (5) finns följande markeringar:  och . Dessa markeringar underlättar när mixerstaven (5) ska sättas på eller tas bort.</p>	
--	--

### 6.1 Sätta på mixerstav (5)

- Placera motorblocket (4) på mixerstaven (5), så att pilmarkeringen (▼) pekar mot den upplåsta symbolen på mixerstaven (5). Se bild **B**
- Vrid nu motorblocket (4) så långt i riktning mot den låsta symbolen, tills pilmarkeringen (▼) pekar mot den låsta symbolen på mixerstaven (5). Kontrollera att mixerstaven (5) låses fast ordentligt.

### 6.2 Ta bort mixerstav (5)

- Vrid motorblocket (4) så långt i riktning mot den upplåsta symbolen, tills pilmarkeringen (▼) pekar mot den upplåsta symbolen på mixerstaven (5). Se bild **C**.
- Dra nu bort motorblocket (4) från mixerstaven (5).

### 6.3 Hastighetsinställning

Med hjälp av hastighetsreglaget (1) på motorblocket (4) kan du ställa in stavmixerns hastighet i olika lägen. På detta sätt kan optimal hastighet för alla olika livsmedel som ska bearbetas ställas in.

- Vrid hastighetsreglaget (1) i riktning mot siffran "5" för att öka hastigheten.
- Vrid hastighetsreglaget (1) i riktning mot siffran "1" för att minska hastigheten.

Det går endast att ställa in hastigheten när stavmixern arbetar med normal hastighet, vilken ställs in med knappen (2). Vid drift med TURBO-knappen (3) används redan högsta möjliga hastighet.

### 6.4 Måttenhet

- Med den medföljande måttenheten kan vätskor upp till 700 ml mätas upp.
- Dessutom kan du använda måttenheten för att bearbeta livsmedel när mixerstaven (5) är monterad.



Om måttenheten ska användas för bearbetning av livsmedel får den endast fyllas med en mängd av 300 ml (). Annars kan vätskan rinna eller spruta ut ur måttenheten.

## 7. Första användningen

Stavmixern är avsedd för följande användningsområden:

- Finfordela och mixa frukt och grönsaker i soppor, såser och dippsåser.
- Mixa drycker
- Göra milkshakes
- Göra majonäs eller efterrätter



Vi rekommenderar att du anpassar stavmixerns varvtal till de livsmedel som du ska bearbeta.

Välj en lägre hastighet för mjuka livsmedel och en högre hastighet resp. TURBO-hastighet för hårdare livsmedel.

### 7.1 Använda mixerstaven (5)

Lägg i de livsmedel som ska finfordelas i ett så smalt och högt hushållskärl. Det ger ett så jämnt resultat som möjligt av mixningen. Det går självklart att även använda en helt vanlig gryta.

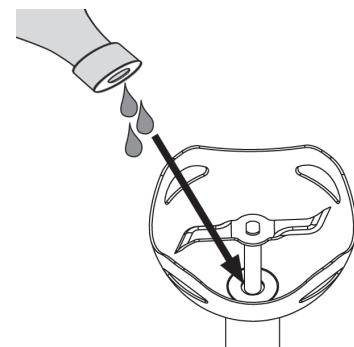
För att förhindra att skadas av den roterande kniven ska stavmixerna inte sättas på förrän mixerstaven (5) är placerad nere i det innehåll som ska mixas.

#### Gör så här:

- Lägg i de livsmedel som ska bearbetas i ett lämpligt hushållskärl resp. gryta.
- För ner mixerstaven (5) lodrätt i livsmedlen.
- Starta stavmixern med knappen (2) och välj en lämplig hastighet med hjälp av hastighetsreglaget (1). Vill du använda den högsta hastigheten från början, kan du istället starta stavmixern med TURBO-knappen (3). Håll de valda knapparna (2, 3) intryckta under mixningen eller finfordelningen. Om mixerstaven (5) sugs fast i botten på käret ska du släppa knapparna (2, 3) en kort stund och sedan fortsätta att mixa.
- Rör stavmixern lite fram och tillbaka vid mixningen så får du ett jämnare resultat.
- När du har uppnått önskat resultat av mixningen ska du släppa knappen (2) resp. TURBO-knappen (3) medan mixerstaven (5) fortfarande befinner sig i livsmedlen.
- Vänta till kniven stannat innan du drar upp mixerstaven (5) ur livsmedlen.



Om du noterar några ovanliga ljud under användningen, t.ex. i form av gnissel eller liknande, kan du tillsätta en liten mängd neutral matolja på mixerstavens drivaxel (5). Se även vidstående illustration.





Genom att doppa mixerstaven (5) i en behållare med rent vatten och trycka snabbt på knappen (2) flera gånger direkt efter användningen blir den enklare att rengöra.

## 7.2 Tabell bearbetningstider

Efterföljande tabell hjälper dig med orienteringen vid bearbetningen av olika livsmedel. Följ de rekommenderade bearbetningstiderna för att undvika att stavmixern överhettas. Om du inte uppnår mixerresultatet som motsvarar dina önskemål under den tiden, ska du avbryta mixerprocessen och låta motorn svalna. Fortsätt därefter med mixerprocessen.



När den maximala användningstiden på upp till 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter innan du fortsätter att använda den.

Livsmedel	Mängdrekommendation	Hastighet	Bearbetningstid
Frukt, grönsaker	100–200 g	Nivå 1 till 5 resp. TURBO *	30–60 sekunder
Soppor, såser, barnmat	100–400 ml	Nivå 1 till 5 resp. TURBO *	60 sekunder
Mjölkdrycker, shakes	100–1 000 ml	Nivå 1 till 5 resp. TURBO *	60 sekunder

\*: Ställ in hastigheten enligt önskad konsistens.



Om männenheten ska användas för bearbetning av livsmedel får den endast fyllas med en mängd av 300 ml ( ). Annars kan vätskan rinna eller spruta ut ur mänenheten. Vid användning av större mängder ska du ovillkorligen använda en mixerbehållare som är anpassad för mängden som ska bearbetas.

## 7.3 Receptförslag

### Mango lassi

Ingreddienser	Mängd	Anmärkning
Mango	250 g	Det är lämpligast att använda en mogen mango.
Yoghurt	250 g	För en vegan variant kan du använda soja- eller kokosyoghurt.
Soja-drink	130 ml	
Citronsaft	1 tsk	
Socker	4 tsk	Alternativt kan du använda honung eller agavesirap.

### Tillredning:

Först skalar du mangon och tar bort kärnan. Därefter mixar du det tärnade fruktköttet med de andra ingredienserna vid medelhögt varvtal, för att få en krämig lassi.

### Jordgubbskräm

Ingreddienser	Mängd	Anmärkning
Jordgubbar	500 g	
Bindemedel	1 msk	t.ex. agar-agar, pektin, stärkelse
Socker	1 tsk	
Vaniljsocker	1 paket	
Färmjölksgoghurt	150 g	
Limesirap	100 ml	

### Tillredning:

Mixa 250 g av jordgubbarna med resten av ingredienserna, tills önskad krämighet har uppnåtts. Tärna resterande 250 g jordgubbar och fördela allt utom 2 msk i 6 skålar. Fördela därefter krämen jämnt i skålarna och dekorera med de resterande jordgubbstärningarna. Låt därefter krämen kylas i 3–4 timmar i kylskåpet.

### Persilja-basilika-pesto

Ingreddienser	Mängd	Anmärkning
Basilika	½ bunt	
Plattbladig persilja	1 bunt	
Pinjekärnor	3 msk	
Parmesan	70 g	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	
Olivolja	65 ml	

### Tillredning:

Tvätta basilikan och persiljan. Dra av persiljans blad och tärna ostena. Lägg sedan alla ingredienser i den medföljande måttbägaren och mixa fint med högsta varvtal. Fördela peston i 2 skruvglas och täck med lite olja.

## **Fikon-färskostdipp med valnötter**

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Färskost	300 g	
Torkade fikon	4 st.	
valnötter	50 g	
Honung	1 msk	
Lime	½	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	

### **Tillredning:**

Finhacka valnötterna. Mixa saften från den halva limen, färskosten, honungen, de torkade fikonen, saltet och pepparn med långsamt varvtal, tills det blir till en krämig massa. Rör till sist ner de finhackade valnötterna.

## **Salsa-dipp**

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Tomater	250 g	
Röd paprika	½ skida	
Lök	1 liten	
Vitlök	½ klyfta	
Chiliskida	½	
Tomatpuré	1 msk	
Persilja	1 stjälk	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	
Socker	1 nypa	

### **Tillredning:**

Rengör löken, tomaterna, paprikan, chiliskidan och persiljan och avlägsna eventuella kärnor. Skär ingredienserna i medelstora bitar. Mixa ingredienserna till önskad konsistens. För en finare salsa ska du använda ett högre varvtal. Ju högre varvtal, desto finare salsa.

***Vi hoppas att det smakar!***

## 8. Rengöring



**Risk för personskador!** Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven (5) är mycket vass!



**Varning för sakskador!** Använd inga rengöringsmedel som repar eller är frätande och inte heller föremål som ger repor (t.ex. stålull) för rengöring. Då kan stavmixern skadas.



Vi rekommenderar att mixerstaven (5) rengörs direkt efter användandet, så att inte livsmedlen som används torkar in. Om livsmedlen innehåller mycket salt är det speciellt viktigt att spola av mixerstaven (5) med rent vatten direkt efter användandet.

- Dra ut nätkabeln ur eluttaget.
- Ta bort mixerstaven (5) från motorblocket (4).
- Rengör motorblocket (4) med en något fuktad trasa och torka sedan av det ordentligt. Att handdiska dem kan skada dem så att de inte kan användas.
- Mixerstaven (5) och måttenheten kan diskas för hand. Skölj alla delar i riktigt med rent vatten efter rengöringen för att avlägsna rester av diskmedel. Torka av mixerstaven (5) och måttenheten noga.
- Alternativt kan mixerstaven (5) och måttenheten också rengöras i diskmaskinen.

## 9. Förvaring när produkten inte används

Rengör stavmixern enligt beskrivningen i förra kapitlet om du inte ska använda den under en längre tid. Förvara den på en torr och ren plats utom räckhåll för barn.

## 10. Problemlösning

Om din stavmixer någon gång inte skulle fungera som vanligt kan du börja med att försöka lösa problemet med följande tips. Kontakta vår hotline om felet kvarstår efter att du gått igenom tipsen nedan.

### Stavmixern fungerar inte

- Nätkontakten har inte satts i. Sätt i nätkontakten i ett eluttag.
- Eluttaget är defekt. Prova apparaten i ett annat eluttag som du säkert vet fungerar.

### Kniven roterar inte / roterar trögt

- Motorblocket (4) och mixerstaven (5) är felmonterade. Skilj apparaten från elnätet och kontrollera monteringen.
- Finns det något hinder i mixerkärlet? Ta bort detta.
- Livsmedlen som ska bearbetas är för hårdta eller sega.

## 11. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering

	<p>Produkter med denna symbol omfattas av EU-direktiv 2012/19/EU. All uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning ska separeras från hushållssoporna och lämnas in till återvinningsställen. Korrekt hantering av elavfall förhindrar skador på miljön och din egen hälsa. Du hittar ytterligare information om var du lämnar in uttjänta produkter hos kommunen, avfallshanteringsmyndigheten eller i butiken där du köpte produkten.</p>
	<p>Symbolen med den överkorsade soptunnan på batterier visar, att de inte får kasseras i hushållsavfallet, utan måste samlas in separat.</p> <p>Under den här symbolen hittar du för skadliga batterier även den kemiska symbolen för det skadliga ämnet med följande betydelse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb: Batteriet innehåller bly</li> <li>- Cd: Batteriet innehåller kadmium</li> <li>- Hg: Batteriet innehåller kvicksilver</li> </ul> <p>Du är lagstadgat förpliktigad att återlämna förbrukade batterier. Gamla batterier kan innehålla skadliga ämnen, som om de inte förvaras och avfallshanteras fackmässigt kan skada miljön eller din hälsa. Batterier innehåller dock även viktiga råämnen, som t.ex. järn, zink, mangan eller nickel och kan återvinnas.</p> <p>Efter att de har använts kan du lämna tillbaka batterierna till oss eller ställen i din närhet (t.ex. i affärer eller i kommunala samlingsställen) utan avgift. Observera att bara urladdade eller tomma batterier får läggas i behållaren för gamla batterier. Batterier som inte är helt urladdade måste åtgärdas så att de inte kan förorsaka kortslutning.</p>
	<p>Avfallshantera även förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt. Du kan slänga kartongen i pappersåtervinningen eller på återvinningsstationer. Folie och plast läggs i plaståtervinningen.</p>
	<p><b><u>Endast tillämpligt för Frankrike:</u></b></p>  <p><b>"Enklare sortering"</b></p> <p>Produkten är återvinningsbar, omfattas av utökat producentansvar och ska sorteras och samlas in separat.</p>

	Observera märkningen på förpackningsmaterialet vid avfallshanteringen. Det är märkt med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:	
	1 - 7: Plast / 20-22: Papper och kartong / 80-98: Sammansatta material.	
Symbol	Ämne	Ingår i följande förpackningsbeståndsdelar av denna produkt
	Polyetentereftalat	–
	Polyeten högdensitets	–
	Polyvinylklorid	–
	Polyeten lågdensitets	–
	Polypropen	–
	Polystyren	–
	Andra plaster	–
	Wellpapp	Försäljningsförpackning, innerkartong
	Annan kartong	–
	Papper	Silkespapper inuti försäljningsförpackningen
	Papper/kartong/plast	–
	Papper/kartong/plast/aluminium	–

## 12. Överensstämmelse



Denna produkt uppfyller kraven i gällande europeiska och nationella direktiv. Överensstämmelsen kan garanteras. Försäkran om överensstämmelse samt underlag finns hos tillverkaren.



Denna produkt uppfyller kraven i gällande nationella direktiv i Republiken Serbien.

Denna produkt uppfyller kraven i tillämpliga nationella direktiv i Storbritannien.

Hela deklarationen om EU-överensstämmelse finns att hämta via följande länk:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862\\_2204.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862_2204.pdf)

## 13. Garantiinformation

### Garanti för TARGA GmbH

Ärade kund,

Du får 5 års garanti på denna apparat, börjande från det datum den köptes. Om denna produkt är felaktig har du lagliga rättigheter gentemot försäljaren av denna produkt. Dessa lagliga rättigheter inskränks inte av den garanti som beskrivs i det följande.

### Garantivillkor

Garantitiden börjar från inköpsdatumet. Var vänlig och spara kassavittot! Kvittot behövs som bevis på köpet. Om ett material- eller fabrikationsfel uppträder inom 5 år från inköpsdatumet, blir produkten av oss - enligt vårt godtycke - kostnadsfritt reparerad eller utbytt.

### Garantitid och lagstadgade anspråk vid defekter

Garantitiden förlängs inte därför att garantin tas i anspråk. Det gäller också för utbytta och reparerade delar. Skador och defekter som eventuellt förekommer redan vid köpet måste rapporteras genast när produkten har packats upp. Reparationer efter garantitidens slut är kostnadspliktiga.

### Garantins omfattning

Apparaten är omsorgsfullt tillverkad enligt stränga kvalitetsstandarder och har kontrollerats noggrant innan den levererades. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti gäller inte för delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför kan anses vara slitedlar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. brytare, batterier eller sådana delar som är tillverkade av glas. Denna garanti upphör att gälla när produkten tillfogas skada, inte används eller underhålls korrekt. Att använda produkten korrekt betyder att alla anvisningar som ges i bruksanvisningen måste hållas till punkt och pricka. Användningsändamål och handlingar som det avråds ifrån eller som det varnas för i bruksanvisningen måste absolut undvikas. Denna apparat endast avsedd för privat bruk och inte för kommersiell användning. Vid felaktig och osäklig behandling, när våld brukas och vid ingrepp som inte har genomförts av en servicefilial som är auktoriserad

av oss, upphör garantin att gälla. I och med att produkten repareras eller byts ut startar inte en ny garantiperiod.

## Förfarande i garantifall

Följ vänligen följande anvisningar för att ditt ärende ska kunna bearbetas snabbt:

- Läs medföljande dokumentation innan produkten tas i bruk. Om det uppstår ett problem som inte kan lösas på detta sätt, tag vänligen kontakt med vår Hotline.
- Ha vid alla förfrågningar kassakvittot, artikelnumret resp. om befintligt serienumret till hands som bevis på köpet.
- I det fall att problemet inte kan lösas per telefon, föranstalar vår Hotline beroende på felorsaken en service som för örendet vidare.
- På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du ladda ner den här bruksanvisningen och flera andra handböcker, produktvideor och installationsprogram. Med den här QR-koden kommer du direkt till sidan LIDL-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) och genom att ange artikelnumret (IAN) kan du öppna bruksanvisningen.



### Service



Telefon: 0770 930 739

E-post: [targa@lidl.se](mailto:targa@lidl.se)

**IAN: 400862\_2204**



### Tillverkare

Ta i beaktande att följande adress inte är en serviceadress. Kontakta först ovan nämnda serviceställe.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

---

## Spis treści

---

<b>1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem .....</b>	<b>40</b>
<b>2. Zawartość opakowania .....</b>	<b>40</b>
<b>3. Dane techniczne .....</b>	<b>41</b>
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	41
3.2 Czas stygnięcia .....	41
<b>4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....</b>	<b>42</b>
<b>5. Prawa autorskie.....</b>	<b>47</b>
<b>6. Przed pierwszym użyciem .....</b>	<b>48</b>
6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5).....	48
6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5).....	48
6.3 Ustawienie prędkości.....	48
6.4 Miarka .....	49
<b>7. Uruchomienie .....</b>	<b>49</b>
7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (5) .....	49
7.2 Tabela - czas obróbki.....	50
7.3 Propozycje przepisów .....	51
<b>8. Czyszczenie .....</b>	<b>53</b>
<b>9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane .....</b>	<b>53</b>
<b>10. Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>53</b>
<b>11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów .....</b>	<b>54</b>
<b>12. Zgodność.....</b>	<b>56</b>
<b>13. Gwarancja.....</b>	<b>57</b>

## **Gratulacje!**

Dokonując zakupu blendera ręcznego SilverCrest SSMR 600 A1, zwanego w dalszej części instrukcji „blenderem”, zdecydowali się Państwo na przyjazny dla środowiska produkt najwyższej jakości.

Produkt jest wykonany w dużej części z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu i w znacznym stopniu może być ponownie przetworzony. Użyliując produkt w odpowiedni sposób po zakończeniu jego okresu użytkowania, oszczędza się zasoby naturalne.

Przed pierwszym uruchomieniem blendera należy zapoznać się z urządzeniem i przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Przede wszystkim należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używać blendera jedynie w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi i w opisanych w instrukcji celach.

Proszę zachować niniejszą instrukcję obsługi. Podczas przekazywania blendera innej osobie należy jej także przekazać wszystkie dokumenty.

---

## **1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem**

Blender jest urządzeniem przeznaczonym do użytku domowego i służy wyłącznie do rozdrabniania i mikowania różnych artykułów spożywczych bez kości. Blendera nie można używać poza pomieszczeniami zamkniętymi i w tropikalnych strefach klimatycznych. Blender nie jest przeznaczony do użytku w zakładach pracy ani do stosowania na skalę przemysłową. Blendera należy używać wyłącznie w pomieszczeniach mieszkalnych dla prywatnego użytku, każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem. Blender spełnia wszelkie mające zastosowanie normy i standardy związane z oznakowaniem zgodności CE. W przypadku zmodyfikowania blendera w sposób, który nie został uzgodniony z producentem, spełnienie tych norm nie jest już gwarantowane. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub usterki wynikające z modyfikacji.

Należy przestrzegać przepisów prawa kraju, w którym korzysta się z urządzenia.

---

## **2. Zawartość opakowania**

Wyciąć z opakowania blender i wszystkie akcesoria. Zdjąć wszystkie opakowania i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli zawartość opakowania jest niekompletna lub uszkodzona, należy zwrócić się do producenta.

- **Blok silnika z przewodem zasilania i wtyczką**
- **Rozdrabniacz**
- **Miarka**
- **Niniejsza instrukcja obsługi**

Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono blender i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Cyfry oznaczają następujące elementy:

1	Regulator prędkości
2	Przycisk (normalna prędkość)
3	Przycisk TURBO (duża prędkość)
4	Blok silnika
5	Rozdrabniacz

### 3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SSMR 600 A1
Zasilanie	220 - 240 V~ (napięcie zmienne), 50-60 Hz
Pobór mocy	600 W
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta
Długość przewodu zasilania	ok. 150 cm
Klasa ochrony	II 
Wymiary (W x Ø)	ok. 40,6 x 6,4 cm z rozdrabniaczem (5)
Waga bloku silnika (4)	ok. 530 g
Waga bloku silnika (4) z rozdrabniaczem (5)	ok. 635 g
Pojemność miarki	700 ml płynu
Pojemność eksploatacyjna miarki	maks. 300 ml płynu

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.

#### 3.1 Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej to czas pracy ciągłej blendera bez przegrzania silnika i jego uszkodzenia. Czas pracy krótkotrwałej blendera wynosi 1 minutę.

W przypadku bardzo twardych lub bardzo tykowatych produktów spożywczych (np. mięsa) rozdrabniacza (5) nie można używać dłużej niż 30 sekund bez przerwy.

#### 3.2 Czas stygnięcia

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy do 1 minuty, należy pozostawić blender na co najmniej 2 minuty do ostygnięcia i dopiero potem kontynuować rozpoczęty proces roboczy.

## 4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać znajdujące się poniżej zalecenia i mieć na uwadze wszystkie ostrzeżenia, nawet jeśli użytkownik wie, jak obchodzić się z urządzeniami elektronicznymi i urządzeniami przeznaczonymi do użytku domowego. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi w celu późniejszego wykorzystania. Jeśli użytkownik sprzedaje lub przekazuje urządzenie innej osobie, bezwzględnie należy dołączyć także instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

### Objaśnienie użytych symboli



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ten komunikat dotyczy zagrożenia wysokiego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, skutkuje śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



**OSTRZEŻENIE!** Ten komunikat dotyczy zagrożenia średniego stopnia, które, jeśli się go nie uniknie, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia i życia lub szkody materialne na skutek porażenia prądem elektrycznym.



**Niebezpieczeństwo pożaru!** Ten symbol ostrzega przed pożarami, które mogą powstać wskutek nieprzestrzegania zaleceń.



Ten symbol wskazuje, że nigdy nie można zanurzać w wodzie bloku silnika (4).



Symbol tym oznakowane są części, które nadają się do mycia w zmywarce.



Ten symbol oznacza produkty, które zostały przebadane pod kątem właściwości fizycznych i chemicznych i zgodnie z wymogami Rozporządzenia WE nr 1935/2004 zostały uznane za bezpieczne dla zdrowia i odpowiednie do kontaktu z żywnością.



Ten symbol oznacza dalsze informacje na dany temat.



Ten symbol na miarce wskazuje maksymalną ilość płynu, która można przetwarzać w miarce, nie ryzykując przelania się jej zawartości.



Adres producenta

## **Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia**

- Blender należy użytkować zgodnie z jego przeznaczeniem. W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- Blendersa nie można stosować do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych. Dotyczy to np. zamrożonych artykułów spożywczych, ziaren kawy, zbóż i przypraw. Nie ma także możliwości przetwarzania czekolady.
- Nie można przetwarzać innych produktów niż artykuły spożywcze. Blender może ulec uszkodzeniu.
- Blender ręczny nie powinien pracować na powietrzu, a jedynie w połączeniu z odpowiednią żywnością. Dłuższa praca na powietrzu może uszkodzić blender ręczny.

## **Bezpieczeństwo ludzi**

- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci. Blender i jego przewód przyłączeniowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór i

wyeliminować możliwość zabawy urządzeniem. Szczególnie rozdrabniacz (5) musi znajdować się poza zasięgiem dzieci, aby wyeliminować ryzyko zranienia się jego ostrzem.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Opakowanie nie jest zabawką.

Dzieci nie mogą bawić się plastиковymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia. Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej i osoby, które nie posiadają doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po poinstruowaniu o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała**

- Przed wymianą akcesoriów lub części zamiennych, które poruszają się podczas eksploatacji, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Blender należy wyłączyć z sieci, kiedy użytkownik zamierza go złożyć, rozłożyć lub wyczyścić. Podobnie należy postąpić w sytuacji, gdy blender nie jest używany oraz w czasie burzy. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika (4), należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaku (5) się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaku (5) jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z przygotowywanego produktu. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża rozdrabniacza (5). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do noża i nie zbliżać do niego szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym**

- Blender można podłączyć do sieci dopiero po połączeniu bloku silnika (4) z rozdrabniaczem (5). Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender można podłączyć jedynie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, w którym napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej. Przedstawienie częstotliwości produktu w przedziale między 50 a 60 Hz nie wymaga żadnego działania ze strony użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do częstotliwości 50, jak i 60 Hz. Po podłączeniu gniazdko musi nadal pozostać łatwo dostępne, aby w przypadku awarii można było szybko wyjąć z niego wtyczkę.
- Blendersa nie należy nigdy używać w pobliżu wann, prysznica ani napełnionej wodą umywalki.
- Nie należy dopuścić do uszkodzenia przewodu zasilania i wtyczki sieciowej.

- Jeśli przewód przyłączeniowy urządzenia ulegnie uszkodzeniu, konieczna jest jego wymiana przez producenta lub jego doradcę klienta bądź osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie należy otwierać obudowy bloku silnika (4), ponieważ nie ma w nim części, które podlegają konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli użytkownik zobaczy dym, usłyszy nietypowe dźwięki lub poczuje nietypowe zapachy, musi natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda. W takim przypadku nie należy korzystać z blendera dopóki nie przejdzie on kontroli specjalisty. W żadnym wypadku nie należy wdychać dymu powstałego na skutek zapalenia się urządzenia. Jeśli jednak dym dostał się do płuc, należy udać się do lekarza. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia, istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy upewnić się, że przewód zasilania nie znajduje się w pobliżu ostrych krawędzi lub źródeł ciepła, które mogą spowodować jego uszkodzenie. Przewód zasilania nie może być przycisnięty ani zmiażdżony. Przewód należy zawsze wyciągać z gniazdka chwytając tylko za wtyczkę, nie wolno ciągnąć za sam kabel. Przewód zasilania należy zawsze rozłożyć tak, aby nie powstało ryzyko potknięcia się o niego. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego zawsze, jeśli nie jest możliwy stały nadzór nad nim, w razie zakłóceń w jego pracy oraz przed jego zmontowaniem, rozebraniem na części i czyszczeniem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Blok silnika (4) nie można nigdy zanurzać w wodzie, żadna ciecz nie może się też dostać do wnętrza obudowy bloku silnika (4).

- Jeśli do obudowy bloku silnika (4) dostanie się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdką i skontaktować się z serwisem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Nie należy dotykać bloku silnika (4), przewodu zasilania i wtyczki wilgotnymi rękami. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender należy wyłączyć z sieci bezpośrednio po użyciu. Tylko po wyciągnięciu wtyczki z gniazdką można mieć pewność, że przez urządzenie nie przepływa prąd. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



## **NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru**

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy do 1 minuty, należy pozostawić blender na co najmniej 2 minuty do ostygnięcia i dopiero potem kontynuować rozpoczęty proces roboczy. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.

## **5. Prawa autorskie**

Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje odpowiadają stanowi technicznemu na dzień oddania instrukcji do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian.

## 6. Przed pierwszym użyciem

Wyjąć z opakowania blender i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Zdjąć wszystkie folie ochronne. Chroń opakowania przed dziećmi i zutylizować je w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

Przed pierwszym uruchomieniem dokładnie oczyścić blender zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

Po całkowitym wysuszeniu umytych części należy zmontować blender:

<p>Na bloku silnika (4) znajduje się strzałka (▼).</p> <p>Na rozdrabniaczu (5) znajdują się następujące oznaczenia:  i .</p> <p>Oznaczenia te pomagają przy nakładaniu i zdęjmowaniu rozdrabniacza (5).</p>	
---	--

### 6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5)

- Nałożyć blok silnika (4) na rozdrabniacz (5), aby zaznaczona strzałka (▼) wskazywała na otwartą blokadę na rozdrabniaczu (5). Patrz rysunek B.
- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu zamkniętej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka ▼ będzie wskazywać na zamkniętą blokadę na rozdrabniaczu (5). Należy zwrócić uwagę, aby rozdrabniacz (5) zaskoczył z wyraźnym kliknięciem.

### 6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5)

- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka (▼) będzie wskazywać na otwartą blokadę na rozdrabniaczu (5). Patrz rysunek C.
- Oddzielić blok silnika (4) od rozdrabniacza (5).

### 6.3 Ustawienie prędkości

Regulator prędkości (1) na bloku silnika (4) pozwala ustawić prędkość pracy blendera na kilku poziomach. Daje to możliwość ustawienia optymalnej prędkości dla każdego przetwarzanego artykułu spożywczego.

- Aby zwiększyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości (1) w kierunku „5”.
- Aby zwiększyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości (1) w kierunku „1”.

Ustawienie prędkości jest tylko możliwe, jeśli korzysta się z blendera z przyciskiem (2) dla normalnej prędkości. Jeśli podczas użytkowania urządzenia używa się przycisku TURBO (3), dostępny jest od razu maksymalny poziom prędkości przetwarzania.

## 6.4 Miarka

- Wchodzącą w skład zestawu miarkę można odmierzać ilość płynu do 700 ml.
- Miarkę można też wykorzystać podczas użytkowania rozdrabniacza (5) do obróbki produktów spożywczych.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki, można do niej nalać tylko maksymalną ilość 300 ml (Ø).

W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychlapywać się z miarki.

## 7. Uruchomienie

Blender nadaje się do zastosowania w następujących obszarach:

- Rozdrabnianie i mikowanie owoców i warzyw do zup, sosów i kremów.
- mieszanie drinków
- robienie koktajli mlecznych
- ucieranie majonezu lub przygotowywanie deserów



Zaleca się odpowiednio dopasować liczbę obrotów blendera do rodzaju przetwarzanych produktów spożywczych.

Do obróbki miękkich produktów spożywczych należy wybrać mniejszą prędkość, a w przypadku obróbki twardszych produktów spożywczych - wyższą prędkość lub prędkość TURBO.

### 7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (5)

Włożyć produkt spożywczy, który ma zostać rozdrobniony, w miarę możliwości, do wąskiego, wysokiego pojemnika z równym dnem. Pozwala to uzyskać bardziej jednolity efekt rozdrobnienia. Oczywiście można także użyć zwykłego garnka kuchennego.

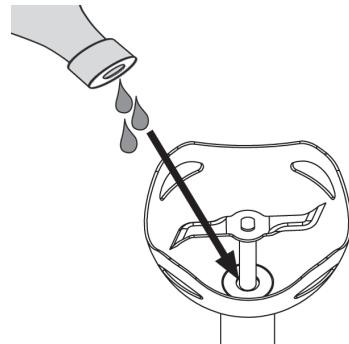
Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającym się nożem, blender należy włączyć dopiero po umieszczeniu rozdrabniacza (5) w mikowanej mieszance.

#### Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkt spożywczy umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz (5) włożyć pionowo do mikowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przyciskiem (2) i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości (1). Jeśli użytkownik zamierza od razu skorzystać z najwyższego poziomu prędkości, może zamiast tego uruchomić blender przyciskiem TURBO (3). Wybrany przycisk (2, 3) należy przytrzymać podczas procesu mieszania lub mikowania. Jeśli rozdrabniacz (5) utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić przycisk (2, 3) a następnie kontynuować proces mieszania.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia mieszanki, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem podczas mikowania.
- Jeśli efekt procesu mieszania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przycisk (2) lub przycisk TURBO (3), kiedy rozdrabniacz (5) znajduje się jeszcze w mieszance.
- Odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć rozdrabniacz (5) z mikowanej potrawy.



Jeśli użytkownik usłyszy nietypowe dźwięki np. piszczenie lub podobne odgłosy podczas pracy urządzenia, powinien wlać niewielką ilość neutralnego oleju jadalnego na oś napędową rozdrabniacza (5). W tym celu należy także uwzględnić rysunek obok.



Aby ułatwić mycie należy bezpośrednio po użyciu trzymać rozdrabniacz (5) w naczyniu z czystą wodą, a następnie kilkakrotnie krótko nacisnąć przycisk (2).

## 7.2 Tabela – czas obróbki

Poniższa tabela ma służyć jako wskazówka przy przetwarzaniu różnych rodzajów żywności. Należy przestrzegać zalecanych czasów obróbki, aby uniknąć przegrzania blendera. Jeśli w tym czasie uzyskany rezultat blendowania nie jest zadowalający, należy przerwać proces blendowania i pozostawić silnik do ostygnięcia. Następnie można kontynuować proces blendowania.



Po upływie maksymalnego czasu pracy wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 2 minuty.

<b>Artykuł spożywczy</b>	<b>Zaleczana ilość</b>	<b>Prędkość</b>	<b>Czas obróbki</b>
Owoce, warzywa	100 - 200 g	Poziom 1 do 5 lub TURBO *	30 - 60 sekund
Zupy, sosy, jedzenie dla dzieci	100 - 400 ml	Poziom 1 do 5 lub TURBO *	60 sekund
Napoje mleczne, koktajle	100 - 1000 ml	Poziom 1 do 5 lub TURBO *	60 sekund

\*: Należy ustawić prędkość zależnie od tego, jaką chce się uzyskać konsystencję.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki, można do niej nalać tylko maksymalną ilość 300 ml (💧). W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki. W przypadku stosowania większych ilości należy użyć naczynia do blendowania dostosowanego do przetwarzanej ilości.

## **7.3 Propozycje przepisów**

### **Mango lassi**

<b>Składniki</b>	<b>Ilość</b>	<b>Komentarz</b>
mango	250 g	Najlepiej nadaje się jędrne mango.
jogurt	250 g	W wersji wegańskiej można użyć jogurtu sojowego lub kokosowego.
napój sojowy	130 ml	
sok z cytryny	1 łyżeczka	
cukier	4 łyżeczki	Zamiennie można użyć miodu lub syropu z agawy.

#### **Przygotowanie:**

Najpierw obrać mango ze skórki i odkroić od pestki. Następnie zmiksować pokrojony w kostkę miąższ z innymi składnikami na średnich obrotach, aby uzyskać lassi o kremowej konsystencji.

### **Krem truskawkowy**

<b>Składniki</b>	<b>Ilość</b>	<b>Komentarz</b>
truskawki	500 g	
substancja żelująca	1 łyżka	np. agar-agar, pektyna, skrobia
cukier	1 łyżeczka	
cukier waniliowy	1 opakowanie	
jogurt owczы	150 g	
syrop limonkowy	100 ml	

#### **Przygotowanie:**

Zmiksować 250 g truskawek z pozostałymi składnikami do uzyskania pożądanej kremowej konsystencji. Pozostałe 250 g truskawek pokroić w kostki i rozłożyć do 6 miseczek po około 2 łyżki. Następnie równomiernie rozłożyć krem do miseczek i udekorować pozostałymi pokrojonymi truskawkami. Później schłodzić w lodówce przez 3-4 godziny.

### **Pesto pietruszkowo-bazyliowe**

<b>Składniki</b>	<b>Ilość</b>	<b>Komentarz</b>
bazylia	½ pęczka	
naciowa pietruszka gładka	1 pęczek	
orzeszki piniowe	3 ŁYŻKI	
parmezan	70 g	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	
oliwa z oliwek	65 ml	

#### **Przygotowanie:**

Umyć bazylię i pietruszkę. Oderwać liśtki pietruszki, pokroić ser w kostkę. Następnie umieścić wszystkie składniki we wchodzącej w skład zestawu miarce i zmiksować na gładko na pełnych obrotach. Rozłożyć pesto do 2 stożków szklanych i połaci nieco oliwą.

**Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi**

Składniki	Ilość	Komentarz
ser biały	300 g	
figi suszone	4 sztuki	
orzechy włoskie	50 g	
miód	1 łyżka	
limonka	½	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	

**Przygotowanie:**

Orzechy laskowe drobno posiekać. Zmiksować sok z połowy limonki, serek biały, miód, suszone figi, sól i pieprz na wolnych obrotach, aż powstanie kremowa masa. Na koniec wmieszać drobno posiekane orzechy włoskie.

**Dip salsa**

Składniki	Ilość	Komentarz
pomidory	250 g	
papryka czerwona	½	
cebula	1 mała	
czosnek	½ ząbka	
papryczka chili	½	
przecier pomidorowy	1 łyżka	
pietruszka	1 łyżeczka natki	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	
cukier	1 szczypta	

**Przygotowanie:**

Oczyścić cebulę, pomidory, paprykę, ząbek czosnku, papryczkę chili, pietruszkę i ewentualnie usunąć pestki. Składniki pokroić na niezbyt duże kawałki. Zmiksować składniki według własnego uznania. Aby uzyskać bardziej gładką konsystencję salsy, miksuwać na większych obrotach. Im wyższe obroty, tym delikatniejsza będzie konsystencja salsy.

***Życzymy powodzenia i smacznego!***

## 8. Czyszczenie



**Rzyko wystąpienia obrażeń ciała!** Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu (5) jest bardzo ostry!



**Ostrzeżenie przed szkodami materiałnymi!** Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żadnych ostrych ani żrących środków, a także żadnych ostrzych przedmiotów (np. metalowych zmywaków). W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia blendera.



Zaleca się czyścić rozdrabniacz (5) bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zaschnięciu artykułów spożywczych. Szczególnie po przetwarzaniu bardzo słonych artykułów spożywczych należy natychmiast przepłukać rozdrabniacz (5) czystą wodą.

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddzielić rozdrabniacz (5) od bloku silnika (4).
- Blok silnika (4) należy czyścić lekko zwilżoną szmatką a następnie dobrze go wytrzeć. Płukanie z dodatkiem płynu do mycia naczyń mogłoby spowodować nieodwracalne szkody!
- Rozdrabniacz (5) i miarkę można umyć z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy obficie splukać urządzenie czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysuszyć rozdrabniacz (5) i miarkę.
- Rozdrabniacz (5) i miarkę można także ewentualnie umyć w zmywarce.

## 9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

Jeśli z blendera nie korzysta się przez dłuższy czas, należy go wyczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w poprzednim rozdziale. Przechowywać blender w suchym i czystym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

## 10. Rozwiązywanie problemów

Jeśli blender nie działa tak jak zwykle, proszę najpierw spróbować rozwiązać problemy na podstawie podanych poniżej wskazówek. Jeśli po zastosowaniu wskazówek podanych poniżej problem dalej występuje, należy skontaktować się z naszą infolinią.

### Blender nie działa

- Wtyczka nie jest włożona do gniazdka. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Gniazdko jest uszkodzone. Spróbować podłączyć urządzenie do innego gniazdka, które na pewno nie jest uszkodzone.

### Nóż się nie obraca / obraca się powoli

- Blok silnika (4) i rozdrabniacz (5) nie zostały dobrze ze sobą połączone. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.
- Czy w pojemniku do mikowania znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Mikowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt twardy.

## 11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

 	<p>Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/19/EU. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu.</p>
	<p>Symbol z przekreślonym koszem na śmieci na bateriach i akumulatorach oznacza, że nie wolno ich wyrzucać do odpadów z gospodarstwa domowego, lecz należy je zbierać oddzielnie.</p> <p>W przypadku baterii zawierających substancje szkodliwe pod ww. symbolem znajduje się również symbol chemiczny danej substancji szkodliwej o następującym znaczeniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb: bateria zawiera ołów</li> <li>- Cd: bateria zawiera kadm</li> <li>- Hg: bateria zawiera rtęć</li> </ul> <p>Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do zwrotu zużytych baterii i akumulatorów. Zużyte baterie mogą zawierać szkodliwe substancje, które mogą szkodzić środowisku naturalnemu lub zdrowiu, jeśli nie są odpowiednio przechowywane lub utylizowane. Baterie zawierają jednak także ważne surowce, takie jak żelazo, cynk, mangan czy nikiel, i mogą być poddawane recyklingowi.</p> <p>Po zużyciu baterii można je nieodpłatnie zwrócić do nas lub do punktów w najbliższej okolicy (np. w sklepach lub miejskich punktach zbiórki). Należy pamiętać, że baterie można umieścić w pojemniku zbiorczym na zużytą baterię do urządzeń dopiero po ich wyczerpaniu; w przypadku niecałkowicie wyczerpanych baterii konieczne jest podjęcie odpowiednich środków w celu zapobieżenia ewentualnym zwarciom.</p>
  <b>ES/PT</b>	<p>Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.</p>

**Dotyczy tylko Francji:****„Łatwiejsze sortowanie”**

Produkt nadaje się do recyclingu, jest objęty rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlega sortowaniu i odrębnej zbiórce.

<b>Symbol</b>	<b>Materiał</b>	<b>Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu</b>
01 PET	Politereftalan etylenu	–
02 PE-HD	Polietylen o wysokiej gęstości	–
03 PVC	Polichlorek winylu	–
04 PE-LD	Polietylen o niskiej gęstości	–
05 PP	Polipropylen	–
06 PS	Styropian	–
07 O	Inne tworzywa sztuczne	–
20 PAP	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny
21 PAP	Pozostała tektura	–
22 PAP	Papier	Bibułka wewnętrzna opakowania handlowego

	Papier/ tektura/ tworzywo sztuczne	—
	Papier/tektura/tworzy wo sztuczne/aluminium	—

## 12. Zgodność



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących wytycznych europejskich i krajowych. Zgodność została potwierdzona. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumenty.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Republiki Serbskiej.



Przedmiotowy produkt spełnia wymogi określone w obowiązujących krajowych wytycznych Wielkiej Brytanii.

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862\\_2204.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862_2204.pdf)

## 13. Gwarancja

### Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty 5 lat gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

#### Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu 5 lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy - wedle naszego swobodnego uznania.

#### Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

#### Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łatliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasła. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

#### Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.

- W przypadku, gdy rozwiązywanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).



### Serwis



Telefon: 22 397 4996  
E-Mail: [targa@lidl.pl](mailto:targa@lidl.pl)

**IAN: 400862\_2204**



### Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

## Turinys

---

<b>1. Naudojimas pagal paskirtį .....</b>	<b>60</b>
<b>2. Komplektacija .....</b>	<b>60</b>
<b>3. Techniniai duomenys .....</b>	<b>61</b>
3.1 Nepetraukiamo veikimo trukmė .....	61
3.2 Atvėsimo laikas.....	61
<b>4. Saugos nurodymai .....</b>	<b>62</b>
<b>5. Autorių teisės.....</b>	<b>66</b>
<b>6. Prieš pradēdami naudoti .....</b>	<b>67</b>
6.1 Trintuvo (5) uždėjimas.....	67
6.2 Trintuvo (5) nuémimas.....	67
6.3 Greičio nustatymas.....	67
6.4 Matavimo indas .....	68
<b>7. Naudojimo pradžia .....</b>	<b>68</b>
7.1 Darbas su trintuvu (5).....	68
7.2 lentelė. Apdorojimo trukmė.....	69
7.3 Siūlomi rezeptai.....	70
<b>8. Valymas .....</b>	<b>72</b>
<b>9. Nenaudojamo prietaiso laikymas.....</b>	<b>72</b>
<b>10. Gedimų šalinimas .....</b>	<b>72</b>
<b>11. Aplinkos apsaugos ir atliekų šalinimo nurodymai .....</b>	<b>73</b>
<b>12. Atitikties žymos .....</b>	<b>75</b>
<b>13. Garantijos informacija .....</b>	<b>76</b>

## Sveikiname!

Įsigydami „SilverCrest“ rankinį maišiklį SSMR 600 A1 (toliau – rankinis maišiklis), pasirinkote aukštos kokybės ir draugiškų aplinkaiproduktą.

Produktas didžiaja dalimi pagamintas iš perdirbtos plastiko ir didelė jo dalis gali būti dar kartą perdirbtas. Tinkamai utilizuodami produktą pasibaigus jo eksploatavimo laikui, tausojate išteklius.

Prieš naudodami pirmą kartą susipažinkite su rankiniu maišikliu ir atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Ypač laikykitės visų saugos nurodymų ir naudokite rankinį maišiklį tik šioje instrukcijoje aprašytu būdu ir tik pagal nurodytą paskirtį.

Tinkamai saugokite šią naudojimo instrukciją. Perleisdami rankinį maišiklį trečiosioms šalims, kartu perduokite ir visus dokumentus.

---

## 1. Naudojimas pagal paskirtį

Šis rankinis maišiklis yra būtinis prietaisas, naudojamas smulkinti ir pertrinti įvairiems maisto produktams, kurių sudėtyje nėra kaulų. Rankinio maišiklio negalima naudoti lauke ir tropinio klimato zonose. Jis neprietaikytas pramoninio ar komercinio naudojimo reikmėms. Rankinį maišiklį naudokite tik gyvenamosiose patalpose savo asmeninėms reikmėms, bet koks kitoks naudojimas neatitinka jo paskirties. Šis rankinis maišiklis atitinka visus su CE atitiktinių susijusius nuostatus ir standartus. Atlikus su gamintoju nesuderintą rankinio maišiklio modifikavimą, šiu nuostatų atitiktis nebeužtikrinama. Tokiu atveju už kilusią žalą ir gedimus gamintojas neatsako.

Laikykites vietinių reikalavimų ir šalyje galiojančių įstatymų.

---

## 2. Komplektacija

Įsimkite rankinį maišiklį ir visus priedus iš pakuočės. Nuimkite visas pakuočės medžiagas ir patirkinkite, ar yra visos sudedamosios dalys ir ar jos nepažeistos. Jei pristatytos ne visos dalys arba yra pažeistų dalių, prašome kreiptis į gamintoją.

- **Variklio blokas su elektros laidu ir elektros tinklo kištuku**
- **Trintuvas**
- **Matavimo indas**
- **Ši naudojimo instrukcija**

Aplanko vidiniame puslapyje pavaizduotas rankinis maišiklis ir visi valdymo elementai, pažymėti skaitmenimis. Skaitmenų reikšmės tokios:

1	Greičio kontrolės įrenginiai
2	Mygtukas (normalus greitis)
3	TURBO mygtukas (didelis greitis)
4	Variklio blokas
5	Trintuvas

### 3. Techniniai duomenys

Gamintojas	TARGA GmbH
Pavadinimas	SilverCrest SSMR 600 A1
Maitinimo įtampa	220–240 V~ (kintamoji įtampa), 50–60 Hz
Galios sąnaudos	600 W
Nepertraukiama veikimo trukmė	1 minutė
Tinklo kabelio ilgis	apie 150 cm
Apsaugos klasė	II 
Matmenys (aukštis x skersmuo)	apie 40,6 x 6,4 cm su trintuvu (5)
Svoris: variklio blokas (4)	apie 530 g
Svoris: variklio blokas (4) su trintuvu (5)	apie 635 g
Matavimo indo talpa	700 ml skysčio
Matavimo inde apdorojamas kiekis	maks. 300 ml skysčio

Techniniai duomenys ir dizainas gali būti keičiami iš anksto neinformavus.

#### 3.1 Nepertraukiama veikimo trukmė

Nepertraukiama veikimo trukmė reiškia, kiek laiko galima naudoti rankinių maišiklį, kad neperkaistyt ir nesugestyt variklis. Rankinio maišiklio nepertraukiama naudojimo trukmė yra 1 minutė.

Norėdami sutrinti labai kietus arba labai tvirtus maisto produktus (pvz., mėsą) nenaudokite trintuvo (5) ilgiau nei 30 sek. be pertraukų.

#### 3.2 Atvėsimo laikas

Praėjus maksimaliam 1 minutės naudojimo laikui leiskite rankiniams maišikliui atvėsti mažiausiai 2 minutes, o tada galite testi darbą.

## 4. Saugos nurodymai

Prieš naudodamais prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus ir laikykite jų spėjimų, net jei naudotis elektroniniais ir būties prietaisais mokate. Rūpestingai saugokite šią naudojimo instrukciją tam, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje. Parduodami arba perleisdami prietaisą, būtinai perduokite ir šią naudojimo instrukciją. Ji yra prietaiso sudedamoji dalis.

### Naudojamų simbolių reikšmės



**PAVOJUS!** Šis įspėjamas žodis reiškia aukšto rizikos laipsnio pavojų, kurio nepavykus išvengti, kyla mirtinų ir sunkių sužalojimų grėsmė.



**ĮSPĖJIMAS!** Šis įspėjamas žodis reiškia vidutinio rizikos laipsnio pavojų, kurio nepavykus išvengti, kyla mirtinų ir sunkių sužalojimų grėsmė.



**PAVOJUS!** Šis ženklas žymi pavojų sveikatai, gyvybei ir / arba materialiam turtui, kurį sukelia elektros smūgis.



**Gaisro pavojus!** Šiuo simboliu įspėjama apie gaisrą, galintį kilti nesilaikant nurodymų.



Šis simbolis reiškia, kad variklio bloko (4) niekada negalima nardinti į vandenį.



Šis simbolis žymi dalis, kurias galima plauti indaplovėje.



Šiuo simboliu žymimi produktai, kurių fizikinė ir cheminė sudėtis yra patikrinta ir kurie pagal EB reglamento Nr.

1935/2004 reikalavimus nekelia pavojaus sveikatai ir tinkaliestis su maisto produktais.



Šis simbolis žymi kitą su šia tema susijusią informaciją.



Šis simbolis ant matavimo indo žymi maks. skysčio kiekį, koks gali būti perdirbamas matavimo inde, neišsipilant turiniui.



Gamintojo adresas

## **Numatomas naudojimas ne pagal paskirtį**

- Naudokite rankinį maišiklį pagal paskirtį. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižeisti.
- Rankinio maišiklio negalima naudoti labai kietiems maisto produktams smulkinti. Tai apima, pvz., šaldytus maisto produktus, kavos pupeles, grūdus ir prieskonius. Taip pat negalima apdoroti šokolado.
- Negalima smulkinti kitų medžiagų, o tik maisto produktus. Rankinis maišiklis gali sugesti.
- Rankinio maišytuvo negalima naudoti ore, o tik kartu su tinkamais maisto produktais. Ilgalaikis veikimas ore gali sugadinti rankinį maišytuvą.

## **Asmens sauga**

- Vaikams negalima naudoti šio prietaiso. Rankinį maišiklį ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prižiūrėkite vaikus ir neleiskite jiem žaisti su šiuo prietaisu. Ypač svarbu vaikams nepasiekiamoje vietoje laikyti trintuvą (5) siekiant užtiktinti, kad jie nesusižeistų.



**PAVOJUS!** Pakuotės medžiaga nėra vaikų žaislas. Vaikams negalima žaisti su plastikiniais maišeliais. Kyla pavojus uždusti. Prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Asmenys, turintys kūno, pojūčių ar proto negaliq arba neturintys patirties ir žinių, ši prietaisq gali naudoti, jeigu jie yra prižiūrimi ir buvo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suprato kylantį pavojų.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu.



## **PAVOJUS! Pavojus susižeisti**

- Prieš keičiant priedus ar eksplotavimo metu nuimtus priedus, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jei norite surinkti, išardyti ar išvalyti, atjunkite rankinj maišiklį iš maitinimo tinklo. Taip pat ištraukite iš maitinimo tinklo, jei neketinate naudoti ilgą laiką arba perkūnijos metu. Kyla pavojus susižeisti!
- Prieš nuimdami variklio blokq (4), palaukite, kol sustos trintuve esantis peilis (5). Niekada nelieskite besisukančio peilio. Kyla pavojus susižeisti!
- Rankinj maišiklį valykite atsargiai! Trintuve (5) esantis peilis yra labai aštrus! Kyla pavojus susižeisti!
- Išjungę maišiklį, prieš jį išimdami iš maisto, palaukite, kol peilis sustos. Kyla pavojus susižeisti!
- Niekada nelieskite besisukančiu trintuvu (5) menčių. Negalima laikyti jokių priemonių prie peilio ir plačius drabužius ir ilgus plaukus laikykite atokiau nuo besisukančio peilio. Kyla pavojus susižeisti!



## **Elektros smūgio PAVOJUS**

- Prijunkite rankinį maišiklį prie maitinimo šaltinio tik tada, kai sumontuotas variklio blokas (4) ir trintuvas (5). Kyla elektros smūgio pavojus!
- Rankinį maišiklį prijunkite tik prie tinkamai įrengto, lengvai prieinamo elektros kištukinio lizdo, kurio tinklo įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytą įtampą. Norint perjungti gaminį nuo 50 iki 60 Hz ir atvirkščiai, naudotojui nereikia atliliki jokių veiksmų. Gaminys prisitaiko tiek prie 50, tiek prie 60 Hz. Tam, kad prieikus galėtumėte greitai ištraukti tinklo kištuką, prijungus prietaisą, kištukinis lizdas ir toliau turi išlikti lengvai prieinamas.
- Niekada nenaudokite rankinio maišiklio šalia vonios, dušo ar pripilto praustuvo.
- Elektros laido ir kištuko negalima pažeisti.
- Jei šio prietaiso maitinimo laidas pažeidžiamas, tam, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojas arba kitas kvalifikuotas asmuo.
- Niekada neatidarykite variklio bloko (4) korpuso, nes Jame nėra dalii, kurioms reikalinga techninė priežiūra. Atidarytas korpusas kelia elektros smūgio pavojų.
- Pastebėję kylančius dūmus, išgirdę neįprastus garsus ar užuodę neįprastus kvapus, nedelsdami ištraukite tinklo kištuką iš elektros kištukinio lizdo. Tokiais atvejais rankinio maišiklio toliau naudoti negalima, kol jo nepatikrins kvalifikuotas specialistas. Jokiu būdu nejkvēpkite dūmų iš galimai užsidegusio prietaiso. Jei vis dėlto įkvėpėte dūmų, kreipkitės į gydytoją. Dūmų įkvėpimas gali būti kenksmingas sveikatai, kyla pavojus susižeisti!
- Užtikrinkite, kad elektros laidas nepažeistų aštrūs kraštai ar karštos vietas. Elektros laido negalima susegti ar suspausti. Elektros laidą

iš elektros kištukinio lizdo ištraukite laikydami už kištuko, o ne už paties laido. Elektros laidą visada nutieskite taip, kad niekas ant jo neužliptų ir už jo neužkliūtų. Kyla pavojus susižeisti!

- Prietaisą visada privaloma atjungti nuo elektros tinklo, kai jis paliktas be priežiūros, yra sugedęs, kai atliekami surinkimo, išrinkimo ar valymo darbai. Kyla elektros smūgio pavojus!



Variklio bloko (4) niekada negalima nardinti į vandenį ir į variklio bloko (4) korpusą turi nepatekti jokių skysčių.

- Jei į variklio bloko (4) korpusą patenka skysčio, iškart ištraukite tinklo kištuką iš elektros kištukinio lizdo ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Variklio bloko (4), elektros laido ir elektros tinklo kištuko niekada neimkite šlapiomis rankomis. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Baigę naudoti, rankinį maišiklį iškart atjunkite nuo elektros tinklo. Prietaisui elektra netiekama tik ištraukus tinklo kištuką. Kyla elektros smūgio pavojus!



## Gaisro PAVOJUS

Praėjus maksimaliam 1 minutės naudojimo laikui leiskite rankiniams maišikliui atvėsti mažiausiai 2 minutes, o tada galite tęsti darbą. Yra gaisro pavojus.

## 5. Autorių teisės

Visas šios naudojimo instrukcijos turinys saugomas autorių teisių ir skaitytojui pateikiamas išskirtinai tik kaip informacijos šaltinis. Bet koks duomenų arba informacijos kopijavimas ar dauginimas be aiškuo ir rašytinio autoriaus sutikimo draudžiamas. Tai taikoma ir turinio bei duomenų naudojimui komerciniais tikslais. Tekstas ir iliustracijos atitinka techninį lygį pateikimo spaudai metu. Pasiliekama teisė atlikti keitimus.

## 6. Prieš pradėdami naudoti

Išimkite rankinį maišiklį ir visus priedus iš pakuotės ir patirkinkite, ar netrūksta dalių. Nuimkite apsaugines plėveles. Pakuotės medžiagas padékite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

Prieš pradedant naudoti, rankinį maišiklį reikia kruopščiai išvalyti, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Sumontuokite rankinį maišiklį, kai išvalytos dalys bus visiškai išdžiūvusios:

<p>Ant variklio bloko (4) yra pritvirtintas rodyklės ženklas (▼). Ant trintuvo (5) naudojami šie ženklai:  ir .</p> <p>Šie ženklai padeda uždėti ir nuimti trintuvą (5).</p>	
--	--

### 6.1 Trintuvo (5) uždėjimas

- Įdékite variklio bloką (4) į trintuvą (5) taip, kad rodyklės ženklas (▼) būtų nukreiptas į atidarytą užraktą trintuve (5). Žiūrėkite **B** paveikslą.
- Dabar sukite variklio bloką (4) iki uždaro užrakto simbolio, kol rodyklės ženklas (▼) bus nukreiptas į uždarą užraktą ant trintuvo (5). Išiūkinkite, kad trintuvas (5) užsifiksavo savo vietoje garsiai ir pastebimai.

### 6.2 Trintuvo (5) nuémimas

- Sukite variklio bloką (4) iki atviro užrakto simbolio, kol rodyklės ženklas (▼) bus nukreiptas į atvirą užraktą ant trintuvo (5). Žiūrėkite **C** paveikslą.
- Dabar nuimkite variklio bloką (4) nuo trintuvo (5).

### 6.3 Greičio nustatymas

Ant variklio bloko (4) esančiu greičio regulatoriumi (1) galite sureguliuoti rankinio maišiklio greitį keliais etapais. Taigi galite nustatyti optimalų greitį kiekvienam apdorojamam maisto produktui.

- Norėdami padidinti greitį, pasukite greičio regulatorių (1) link „5“.
- Norėdami sumažinti greitį, pasukite greičio regulatorių (1) link „1“.

Greitį reguleliuoti galima tik tuo atveju, jei naudojate rankinį maišiklį su mygtuku (2) normaliu greičiu. Naudojant TURBO mygtuką (3), nedelsiant galima nustatyti maksimalų apdorojimo greitį.

## 6.4 Matavimo indas

- Su pridedamu matavimo indu galite išmatuoti iki 700 ml skysčio.
- Taip pat matavimo indą galite naudoti, kai trintuvu (5) apdorojate maisto produktus.



Jei matavimo indą naudojate apdorojimui, galite įpilti daugiausiai 300 ml (A). Priešingu atveju iš matavimo indo gali tekėti arba taškytis skystis.

## 7. Naudojimo pradžia

Rankinis maišiklis tinkamas šioms reikmėms:

- smulkinti ir plakti vaisių ir daržovių sriuboms, padažams ir dažiniams;
- maišyti gėrimams;
- plakti pieno kokteiliams;
- padaryti majonezui ar sumaišyti desertui.



Rekomenduojama nustatyti maišiklio greitį perdirbamieems maisto produktams.

Pasirinkite mažesnį greitį minkštiems maisto produktams ir didesnį arba TURBO greitį – kietesiems maisto produktams.

### 7.1 Darbas su trintuvu (5)

Jei įmanoma, pilkite maistą, kuris bus smulkinamas, į siaurą, aukštą indą plokščiu dugnu. Tada bus galima tolygiai išplakti. Žinoma, galima naudoti ir iprastą puodą.

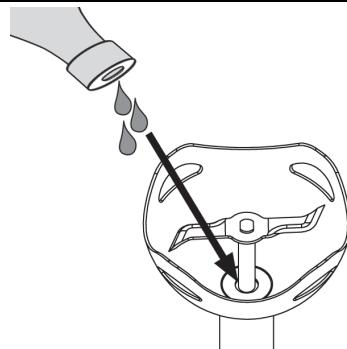
Norėdami išvengti sužalojimo nuo besisukančio peilio, neįjunkite rankinio maišiklio tol, kol trintuvas (5) neįmerktas į mišinį.

#### Atlikite tokius veiksmus:

- Sudėkite maisto produktus į tinkamą indą ar puodą.
- Trintuvą (5) į mišinį įdékite vertikaliai.
- Ijunkite rankinį maišiklį jungikliu (2), kaip reikalaujama, ir pasirinkite tinkamą greitį greičio regulatoriumi (1). Jei norite iškart naudoti didžiausią greitį, galite vietoj to ijungti rankinį maišiklį TURBO mygtuku (3). Maišymo ar plakimo proceso metu laikykite nuspauštą pasirinktą klavišą (2, 3). Jei trintuvas (5) atsidurs indo dugne, trumpam atleiskite mygtuką (2, 3) ir paskui vėl maišykite toliau.
- Norėdami, kad mišinys būtų kuo tolygesnis, švelniai kilnokite rankinį maišilį aukštyn žemyn.
- Jei maišymo rezultatai Jus tenkina, atleiskite mygtuką (2) arba TURBO mygtuką (3) ir laikykite trintuvą (5) mišinyje tol, kol jis sukas.
- Palaukite, kol peiliai sustos, tik tada išimkite trintuvą (5) iš apdorooto mišinio.



Jei veikiant įrenginiui girdite neįprastus garsus, pvz., cypimą ar kitą panašų garsą, įpilkite šiek tiek neutralaus kepimo aliejaus į trintuvą (5) varančiąjį ašį. Taip pat atkreipkite dėmesį į pateiktą paveikslėlį.



Tam, kad valyti būtų lengviau, panaudojė trintuvą (5) iš karto įdėkite į indą su švariu vandeniu ir keliis kartus trumpai įjunkite mygtuką (2).

## 7.2 lentelė. Apdorojimo trukmė

Lentelėje toliau pateikiama orientacinė informacija apie įvairių maisto produktų apdorojimą. Laikykites rekomenduojamo veikimo laiko, kad veikdamas rankinis maišiklis neperkaistyt. Jei per šį laiką nepavyko pasiekti Jus tenkinančio maišymo rezultato, padarykite pertrauką ir leiskite varikliui atvėsti. Po to maišykite toliau.



Pradėjus maksimaliam 1 minutės veikimo laikui leiskite rankiniams maišikliui atvėsti mažiausiai 2 minutes.

Maisto produktais	Rekomenduojamas kiekis	Greitis	Apdorojimo trukmė
Vaisiai, daržovės	100–200 g	Lygis nuo 1 iki 5 arba TURBO*	30–60 sek.
Sriubos, padažai, vaikų maistelis	100–400 ml	Lygis nuo 1 iki 5 arba TURBO*	60 sek.
Pieno gėrimai, kokteiliai	100–1000 ml	Lygis nuo 1 iki 5 arba TURBO*	60 sek.

\*: Nustatykite greitį pagal norimą maišymo konsistenciją.



Jei matavimo indą naudojate apdorojimui, galite įpilti daugiausiai 300 ml (1). Priešingu atveju iš matavimo indo gali tekėti arba taškytis skystis. Jei maišote didesnį kiekį, būtinai naudokite atitinkamam kiekiui tinkamą maišymo indą.

## **7.3 Siūlomi rezeptai**

### **Jogurto ir mangų koktelis**

<b>Ingredientai</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Pastaba</b>
Mangai	250 g	Geriausiai tinka sunokęs mangas.
Jogurtas	250 g	Veganiskam variantui galite naudoti sojų arba kokosų jogurtą.
Sojos gėrimas	130 ml	
Citrinų sultys	1 AŠ	
Cukrus	4 AŠ	Kaip pakaitalą naudokite medų arba agavų sirupą.

#### **Paruošimas:**

Pirmausia nulupkite mangą ir išimkite kauluką. Tada sumaišykite kubeliais supjaustytą minkštumą su kitaisiais ingredientais vidutiniu greičiu tam, kad gautumėte kreminį lasi.

### **Braškių kremas**

<b>Ingredientai</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Pastaba</b>
Braškės	500 g	
Rišiklis	1 VŠ	pvz., agaras, pektinai, krakmolas
Cukrus	1 AŠ	
Vanilinės cukras	1 pakelis	
Avies pieno jogurtas	150 g	
Laimo sirupas	100 ml	

#### **Paruošimas:**

250 g braškių su likusiais ingredientais iki kol pasieksite norimą kremiškumo lygi. Supjaustykite likusius 250 g braškių ir padalinkite jas į 6 dubenėlius po maždaug 2 VŠ. Tada tolygiai kremą paskirstykite į dubenėlius ir papuoškite likusiomis pjaustytomis braškėmis. Tada palikite vėsių stovėti šaldytuve 3-4 valandas.

### **Petražoliu ir bazilikų pesto padažas**

<b>Ingredientai</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Pastaba</b>
Bazilikas	½ ryšulėlio	
Plokščialapė petražolė	1 ryšulėlis	
Kedrinės pinijos	3 VŠ	
Parmezano sūris	70 g	
Druska	1 žiupsnelis	
Pipirai	1 žiupsnelis	
Alyvuogių aliejus	65 ml	

#### **Paruošimas:**

Nuplaukite baziliką ir petražoles. Nuskabykite petražolių lapelius ir supjaustykite sūri. Tada sudėkite visus ingredientus į pridedamą matavimo indą ir visu greičiu sutrinkite tyrelės konsistencijos. Pesto padalinkite į 2 užsukamus stiklainius ir ant viršaus užpilkite truputį aliejaus.

## **Figu ir grietinėlės sūrio padažas su graikiniais riešutais**

<b>Ingredientai</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Pastaba</b>
Grietinėlės sūris	300 g	
Džiovintos figos	4 vnt.	
Lazdyno riešutai	50 g	
Medus	1 VŠ	
Žalioji citrina	½	
Druska	1 žiupsnelis	
Pipirai	1 žiupsnelis	

### **Paruošimas:**

Susmulkinkite graikinius riešutus. Pusės žaliosios citrinos sulčių, grietinėlės sūri, medų, džiovintas figas, druską ir pipirus sumaišykite mažu greičiu iki kreminės masės. Galiausiai įmaišykite susmulkintus graikinius riešutus.

## **Salsos padažas**

<b>Ingredientai</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Pastaba</b>
Pomidorai	250 g	
Raudonoji paprika	½ paprikos	
Svogūnai	1 mažas	
Česnakas	½ skiltelės	
Čili pipiras	½	
Pomidorų tyrė	1 VŠ	
Petražolė	1 šakelė	
Druska	1 žiupsnelis	
Pipirai	1 žiupsnelis	
Cukrus	1 žiupsnelis	

### **Paruošimas:**

Nulupkite svogūną, česnako skiltelę, nuvalykite pomidorą, papriką, čili pipirą, petražoles ir, jei reikia, išimkite séklas. Supjaustykite ingredientus vidutinio dydžio gabalėliais. Sumaišykite ingredientus taip, kaip jums patinka. Norėdami gauti smulkesnę salsa, naudokite didesnį greitį. Kuo didesnis greitis, tuo salsa bus smulkesnė.

***Linkime geros kloties!***

## 8. Valymas



**Pavojus susižeisti!** Rankinį maišiklį valykite atsargiai! Trintuve (5) esantis peilis yra labai aštrus!



**Įspėjimas dėl daiktų sugadinimo!** Valymui nenaudokite jokių abrazyvių ir ēsdrių valiklių nei abrazyvių priemonių (pvz., metalinių šveitimo kempinelių). Antraip galite pažeisti rankinį maišiklį.



Rekomenduojama iš karto panaudojus išvalyti trintuvą (5), kad apdorotas maistas nepridžiūtų. Ypač tada, kai apdorojote labai sūrius maisto produktus, turėtumėte nedelsdami nuplauti trintuvą (5) švariu vandeniu.

- Iš elektros kištukinio lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- Atjunkite trintuvą (5) nuo variklio bloko (4).
- Variklio bloką (4) nuvalykite ir gerai nusausinkite. Plovimas skalavimo vonelėje gali sugadinti prietaisą nepataisomai!
- Trintuvą (5) ir matavimo indą galite išplauti skalavimo vonelėje. Išplovę gausiai nuskalauskite švariu vandeniu, kad nuplautumėte ploviklio likučius. Tada trintuvą (5) ir matavimo indą gerai išdžiovinkite.
- Trintuvą (5) ir matavimo indą galite plauti ir indaplovėje.

## 9. Nenaudojamo prietaiso laikymas

Jei ilgą laiką nenaudosite rankinio maišiklio, išvalykite jį, kaip aprašyta ankstesniame skyriuje. Prietaisą laikykite sausoje ir švarioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## 10. Gedimų šalinimas

Jūsų rankiniams maišikliui nustojus įprastai veikti, pirmiausiai pabandykite gedimą pašalinti pagal toliau pateiktus nurodymus. Jeigu laikantis mūsų patarimų gedimas vis tiek išlieka, susisiekite su mūsų pagalbos darbuotojais.

### Rankinis maišiklis neveikia

- Neįkištas elektros tinklo kištukas. Tinklo kištuką įkiškite į elektros tinklo kištukinį lizdą.
- Neveikia elektros tinklo kištukinis lizdas. Pabandykite prietaisą prijungti prie kito kištukinio lizdo, kuris tikrai yra tinkamas.

### Peilis nesisuka / sukasi sunkiai

- Variklio blokas (4) ir trintuvas (5) surinkti netinkamai. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite įrenginį.
- Ar maišiklyje jaučiamama kliūtis? Pašalinkite ją.
- Maišomi maisto produktai yra per kieti arba per tvirti.

## 11. Aplinkos apsaugos ir atliekų šalinimo nurodymai

 	<p>Prietaisams, pažymėtiems šiuo simboliumi, taikoma Europos direktyva 2012/19/EU. Visi seni elektros ir elektronikos prietaisai turi būti atskirti nuo būtinėjų atliekų ir utilizuojamų specialių valstybės pripažintų tarnyby. Tinkamai išmesdami senus prietaisus išvengiate aplinkos taršos ir grėsmės asmeninei sveikatai. Daugiau informacijos apie senų prietaisų utilizavimą teiraukitės miesto savivaldybėje, atliekų tvarkymo tarnyboje arba parduotuvėje, kurioje įsigijote prietaisą.</p>
	<p>Simbolis su perbraukta šiuksliadėže ant baterijų ir akumulatorių rodo, kad jų negalima išmesti kartu su būtinėmis atliekomis, o surinkti atskirai.</p> <p>Po šiuo simboliu kenksmingų medžiagų turinčių baterijų atveju taip pat rasite kenksmingos medžiagos simbolį, turinčio šią reikšmę:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb: Baterijoje yra švino</li> <li>- Cd: Baterijoje yra kadmio</li> <li>- Hg: Baterijoje yra gyvsidabrio</li> </ul> <p>Jūs esate teškaiisi įpareigotas grąžinti panaudotas baterijas ir akumulatorius. Senose baterijose gali būti kenksmingų medžiagų, kurios gali pakenkti aplinkai arba Jūsų sveikatai, jei jos netinkamai laikomos arba šalinamos. Baterijose taip pat yra svarbių žaliaivų, tokių kaip, pvz., geležis, cinkas, manganas arba nikelis ir jos gali būti perdirbtos.</p> <p>Panaudoję baterijas galite nemokamai jas grąžinti mums arba į artimiausias surinkimo vietas (pvz., parduotuvėse ar savivaldybių surinkimo punktuose). Atkreipkite dėmesį, kad į senų baterijų atliekų konteinerį gali būti išmetamos tik visiškai išsikrovusios baterijos, arba, jei baterijos nėra visiškai išsikrovusios, reikia pasirūpinti, kad būtų išvengta trumpųjų jungimų.</p>
  <b>ES/PT</b>	<p>Pakavimo medžiagas taip pat utilizuokite aplinkai nekenksmingu būdu. Kartoną galima atiduoti į makulatūros surinkimo punktą arba perdirbamų žaliaivų surinkimo vietą.</p> <p>Pakavimo plėveles ir plastikus surenka Jūsų vietinė atliekų tvarkymo įmonė ir sunaikina aplinkai nekenksmingu būdu.</p>
<p><b>Aktualu tik Prancūzijai:</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <span style="margin: 0 10px;">FR</span> </div> <p><b>„Rūšiuoti lengviau“</b></p> <p>Produktas yra perdirbamas, už jį yra atsakingas gamintojas ir jis yra rūšiuojamas bei surenkamas atskirai.</p>	

	Rūšiuodami atliekas, atsižvelkite į ženklinimą ant pakuotės medžiagų, jos ženklinamos sutrumpinimais (a) ir skaičiais (b), kurių reikšmės:	
	1 - 7: plastikai / 20 - 22: popierius ir kartonas / 80 - 98: kompozitai.	
Simbolis	Medžiaga	Šios medžiagos yra šio pakuotės dalyse
	Polietileno tereftalatas	—
	Didelio tankio polietilenas	—
	Polivinilchloridas	—
	Didelio tankio polietilenas	—
	Polipropilenas	—
	Polistirenas	—
	Kiti plastikai	—
	Gofruotas kartonas	Prekinė pakuotė, vidinė dėžutė
	Kitas kartonas	—
	Popierius	Šilkinis popierius pakuotės viduje
	Popierius / kartonas / plastikas	—
	Popierius / kartonas / plastikas / alumininis	—

## 12. Atitikties žymos



Šis gaminys atitinka taikomų Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus. Atitiktis buvo įrodyta. Atitinkami paaškinimai ir dokumentai pateikti gamintojui.



Šis gaminys atitinka galiojančius Serbijos Respublikos teisės aktų reikalavimus.



Šis gaminys atitinka galiojančią nacionalinį Didžiosios Britanijos direktyvų reikalavimus.

Visq EB atitikties deklaraciją galite atsisiųsti naudodami nuorodą:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862\\_2204.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862_2204.pdf)

## **13. Garantijos informacija**

### **TARGA GmbH garantija**

Gerbiamą klientę, gerbiamas klientas,

Šiam prietaisui suteikiama 5 metų garantija nuo pirkimo datos. Šio gaminio trūkumus pagal teisinę garantiją Jums turi atlyginti pardavėjas. Mūsų toliau pateikta garantija šios teisinės garantijos neaprivoja.

### **Garantinės sąlygos**

Garantiinis terminas pradedamas skaičiuoti nuo pirkimo datos. Išsaugokite originalų pirkimo kvitą. Šis dokumentas bus reikalingas kaip pirkimo įrodymas. Jei per 5 metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaškėja medžiagos ar gamybos trūkumas, gaminjų nemokamai pataisysime arba pakeisime savo nuožiūra.

### **Garantinio laikotarpio ir teisinės garantinės pretenzijos**

Suteikus garantines paslaugas garantinis laikotarpis neilginamas. Tas pats galioja ir pakeistų ar pataisyti dalių atžvilgiu. Apie galimus jau pirkimo metu buvusių gedimus ir trūkumus privalu pranešti iškart išpakavus. Pasibaigus garantiniams laikotarpiui bet koks taisymas yra mokamas.

### **Garantijos aprėptis**

Prietaisas rūpestingai gaminamas atsižvelgiant į griežtus kokybės reikalavimus ir prieš tiekiant sąžiningai patikrinamas. Garantija suteikiama medžiagos ar gamybos trūkumams kompensuoti. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios normaliai dévisi ir gali būti traktuojamos kaip pakaitinės, arba dužių dalių, pvz., jungiklių, akumulatorių arba iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams kompensuoti. Garantija negalioja, jei gaminys sugadinamas, naudojamas ne pagal paskirtį arba netinkamai prižiūrimas. Norint gaminjų naudoti pagal paskirtį reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti naudojimo tikslų ir veiksmų, kurių nerekomenduoja arba apie kuriuos įspėja naudojimo instrukcija. Gaminys pritaikytas tik buitinio, o ne gamybinio naudojimo reikmėms. Jei gaminys naudojamas neleistinai ir ne pagal paskirtį, jei naudojama jéga ir jei gaminjų taiso ne mūsų įgaliotas techninės pagalbos skyrius, garantija negalioja. Pataisius ar pakeitus gaminjų garantinis laikotarpis nepradedamas skaičiuoti iš naujo.

### **Garantinė priežiūra**

Norédami užtikrinti greitą Jūsų prašymo vykdymą prašome laikytis toliau pateiktų nurodymų.

- Prieš pradēdami naudoti gaminjų atidžiai perskaitykite pridedamus dokumentus. Jei iškils problema, kurios negalésite išspręsti remdamies instrukcija, kreipkités į mūsų karštąjį liniją.
- Kreipdamies visais klausimais turékite su savimi kasos kvitą ir prekės numerį ir, jei yra, turékite serijos numerį kaip pirkimo įrodymą.
- Jei problemos nepavyks išspręsti telefonu, mūsų karštaji linija, atsižvelgdama į gedimo priežastį, suteiks tolesnę pagalbą.
- Iš [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir kitus vadovus, vaizdo įrašus apie gaminius bei įdiegimo programinę įrangą. Su šiuo QR kodu pateksite tiesiai į „LIDL-Service“ puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ir įvedę gaminio numerį (IAN) galésite atverti reikiamą naudojimo instrukciją.



### Techninė pagalba

**LT**      Telefonas    8 800 33144  
El. paštas    targa@lidl.lt

**IAN: 400862\_2204**



### Gamintojas

Atminkite, kad toliau pateiktas adresas nėra techninės pagalbos skyriaus adresas. Pirmiausia susisiekite su pirmiau minėtų techninės pagalbos skyriumi.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

VOKIETIJA

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>79</b>
<b>2. Lieferumfang .....</b>	<b>79</b>
<b>3. Technische Daten.....</b>	<b>80</b>
3.1 KB-Zeit.....	80
3.2 Abkühlzeit.....	80
<b>4. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>81</b>
<b>5. Urheberrecht.....</b>	<b>86</b>
<b>6. Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>87</b>
6.1 Pürierstab (5) aufsetzen.....	87
6.2 Pürierstab (5) abnehmen .....	87
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit.....	87
6.4 Der Messbecher.....	88
<b>7. Inbetriebnahme .....</b>	<b>88</b>
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5) .....	88
7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten.....	89
7.3 Rezeptvorschläge.....	90
<b>8. Reinigung .....</b>	<b>92</b>
<b>9. Lagerung bei Nichtbenutzung .....</b>	<b>92</b>
<b>10. Problemlösung.....</b>	<b>92</b>
<b>11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben .....</b>	<b>93</b>
<b>12. Konformitätsvermerke .....</b>	<b>95</b>
<b>13. Garantiehinweise .....</b>	<b>96</b>

## Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Stabmixers SSMR 600 A1, nachfolgend als Stabmixer 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 Stabmixer vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Stabmixer nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

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

## 1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

## 2. Lieferumfang

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

- **Motorblock mit Netzkabel und Netzstecker**
- **Pürierstab**
- **Messbecher**
- **Diese Bedienungsanleitung**

Auf der Innenseite des Umschlags sind der Stabmixer und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

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

### 3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMR 600 A1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute
Länge des Netzkabels	ca. 150 cm
Schutzklasse	II 
Abmessungen (H x Ø)	ca. 40,6 x 6,4 cm mit Pürierstab (5)
Gewicht Motorblock (4)	ca. 530 g
Gewicht Motorblock (4) incl. Pürierstab (5)	ca. 635 g
Fassungsvermögen Messbecher	700 ml Flüssigkeit
Bearbeitungsmenge Messbecher	max. 300 ml Flüssigkeit

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

#### 3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 1 Minute.

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

#### 3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort.

## 4. Sicherheitshinweise

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

### Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG

1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



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



Herstelleradresse

## **Vorhersehbarer Missbrauch**

- Verwenden Sie den Stabmixer bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Stabmixer kann beschädigt werden.
- Der Stabmixer sollte nicht an der Luft betrieben werden, sondern nur in Verbindung mit geeigneten Lebensmitteln. Ein längeres Betreiben an der Luft kann den Stabmixer beschädigen.

## **Personensicherheit**

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



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

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



### **GEFAHR! Verletzungsgefahr**

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

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



## **GEFAHR durch elektrischen Schlag**

- Verbinden Sie den Stabmixer erst dann mit dem Stromnetz, wenn Motorblock (4) und Pürierstab (5) zusammengebaut sind. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (4), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.

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



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

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (4) gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock (4), das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!

- Trennen Sie den Stabmixer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos. Es besteht Stromschlaggefahr!



## **GEFAHR von Brand**

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 1 Minute lassen Sie den Stabmixer mindestens 2 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

## **5. Urheberrecht**

---

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

## 6. Vor der Inbetriebnahme

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

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

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

<p>Am Motorblock (4) ist eine Pfeil-Markierung (▼) angebracht. Am Pürierstab (5) sind folgende Markierungen angebracht:  und .</p> <p>Diese Markierungen unterstützen Sie beim Aufsetzen und Abnehmen des Pürierstabes (5).</p>	
---	--

### 6.1 Pürierstab (5) aufsetzen

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

### 6.2 Pürierstab (5) abnehmen

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

### 6.3 Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

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

## 6.4 Der Messbecher

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



Wenn Sie den Messbecher zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml ( 1) eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher herauslaufen bzw. herausspritzen.

## 7. Inbetriebnahme

---

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

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



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

Wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere bzw. die TURBO-Geschwindigkeit.

### 7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)

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

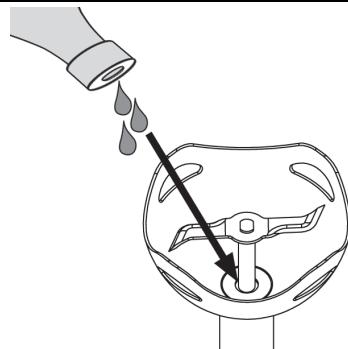
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab (5) in das Mixgut eingetaucht ist.

#### Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (5) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach Bedarf mit dem Taster (2) und wählen Sie mit den Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie direkt die höchste Geschwindigkeit nutzen wollen, können Sie stattdessen den Stabmixer mit dem TURBO-Taster (3) starten. Halten Sie den gewählten Taster (2, 3) während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt. Sollte sich der Pürierstab (5) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie den Taster (2, 3) kurz los und setzen Sie den Mixvorgang anschließend fort.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer beim Pürieren leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Taster (2) bzw. den TURBO-Taster (3) los, solange sich der Pürierstab (5) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (5) aus der pürierten Speise herausziehen.



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



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

## 7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

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



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

Lebensmittel	Mengenempfehlung	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obst, Gemüse	100 - 200 g	Stufe 1 bis 5 bzw. TURBO *	30 - 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 - 400 ml	Stufe 1 bis 5 bzw. TURBO *	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 - 1000 ml	Stufe 1 bis 5 bzw. TURBO *	60 Sekunden

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



Wenn Sie den Messbecher zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml (1) eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher herauslaufen bzw. herausspritzen. Bei Verwendung größerer Mengen verwenden Sie bitte unbedingt ein der zu verarbeitenden Menge angepasstes Mixgefäß.

## **7.3 Rezeptvorschläge**

### **Mango-Lassi**

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

#### **Zubereitung:**

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

### **Erdbeer-Creme**

Zutaten	Menge	Anmerkung
Erdbeeren	500 g	
Bindemittel	1 EL	z. B. Agar-Agar, Pektine, Stärke
Zucker	1 TL	
Vanillezucker	1 Päckchen	
Schafsmilchjoghurt	150 g	
Limetten-Sirup	100 ml	

#### **Zubereitung:**

250 g der Erdbeeren mit den restlichen Zutaten mixen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Die restlichen 250 g Erdbeeren würfeln und bis auf 2 EL in 6 Schalen verteilen. Anschließend die Creme gleichmäßig auf die Schalen verteilen und mit den restlichen Erdbeerwürfeln verzieren. Danach 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

### **Petersilien-Basilikum-Pesto**

Zutaten	Menge	Anmerkung
Basilikum	½ Bund	
Glatte Petersilie	1 Bund	
Pinienkerne	3 EL	
Parmesan	70 g	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	
Olivenöl	65 ml	

#### **Zubereitung:**

Das Basilikum und die Petersilie waschen. Die Blätter der Petersilie abzupfen, den Käse würfeln. Danach alle Zutaten in den mitgelieferten Messbecher geben und bei voller Drehzahl fein pürieren. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

## **Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen**

Zutaten	Menge	Anmerkung
Frischkäse	300 g	
Getrocknete Feigen	4 Stück	
Walnüsse	50 g	
Honig	1 EL	
Limette	½	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	

### **Zubereitung:**

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

## **Salsa-Dip**

Zutaten	Menge	Anmerkung
Tomaten	250 g	
Rote Paprika	½ Schote	
Zwiebel	1 kleine	
Knoblauch	½ Zehe	
Chilischote	½	
Tomatenmark	1 EL	
Petersilie	1 Stiel	
Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	
Zucker	1 Prise	

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel, Tomaten, Paprika, Knoblauchzehe, Chilischote, Petersilie reinigen und ggf. die Kerne entfernen. Die Zutaten in mittelgroße Stücke schneiden. Je nach Belieben die Zutaten mixen. Um eine feinere Salsa zu erhalten eine höhere Drehzahl verwenden. Je höher die Drehzahl desto feiner wird die Salsa.

***Wir wünschen gutes Gelingen!***

## 8. Reinigung



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



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



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

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

## 9. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

## 10. Problemlösung

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

### Der Stabmixer hat keine Funktion

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

### Das Messer dreht nicht / dreht schwer

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

## 11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bieten Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.</p> <p>Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.</p> <p>Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.</p>
	<p>Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen.</p> <p>Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pb: Batterie enthält Blei</li> <li>- Cd: Batterie enthält Cadmium</li> <li>- Hg: Batterie enthält Quecksilber</li> </ul> <p>Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z. B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden.</p> <p>Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.</p>
  <b>ES/PT</b>	<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:****„Sortieren einfacher gemacht“**

Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerantwortung und wird sortiert und getrennt gesammelt.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.	
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	–
	Polyethylen High-Density	–
	Polyvinylchlorid	–
	Polyethylen Low-Density	–
	Polypropylen	–
	Polystyrol	–
	Andere Kunststoffe	–
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Sonstige Pappe	–
	Papier	Seidenpapier innerhalb der Verkaufsverpackung

	Papier/Pappe/ Kunststoff	–
	Papier/Pappe/ Kunststoff/Aluminium	–

## 12. Konformitätsvermerke



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



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



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien Großbritanniens.

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

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862\\_2204.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/400862_2204.pdf)

## **13. Garantiehinweise**

---

### **Garantie der TARGA GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 5 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

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

- Auf [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service



Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)



Telefon: 0800 447744  
E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)



Telefon: 0800 56 44 33  
E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 400862\_2204**



## Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DEUTSCHLAND

