



MULTIZERKLEINERER SMZC 500 D1

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH

HACHOIR MULTIFONCTION

Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH

TRITATUTTO

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

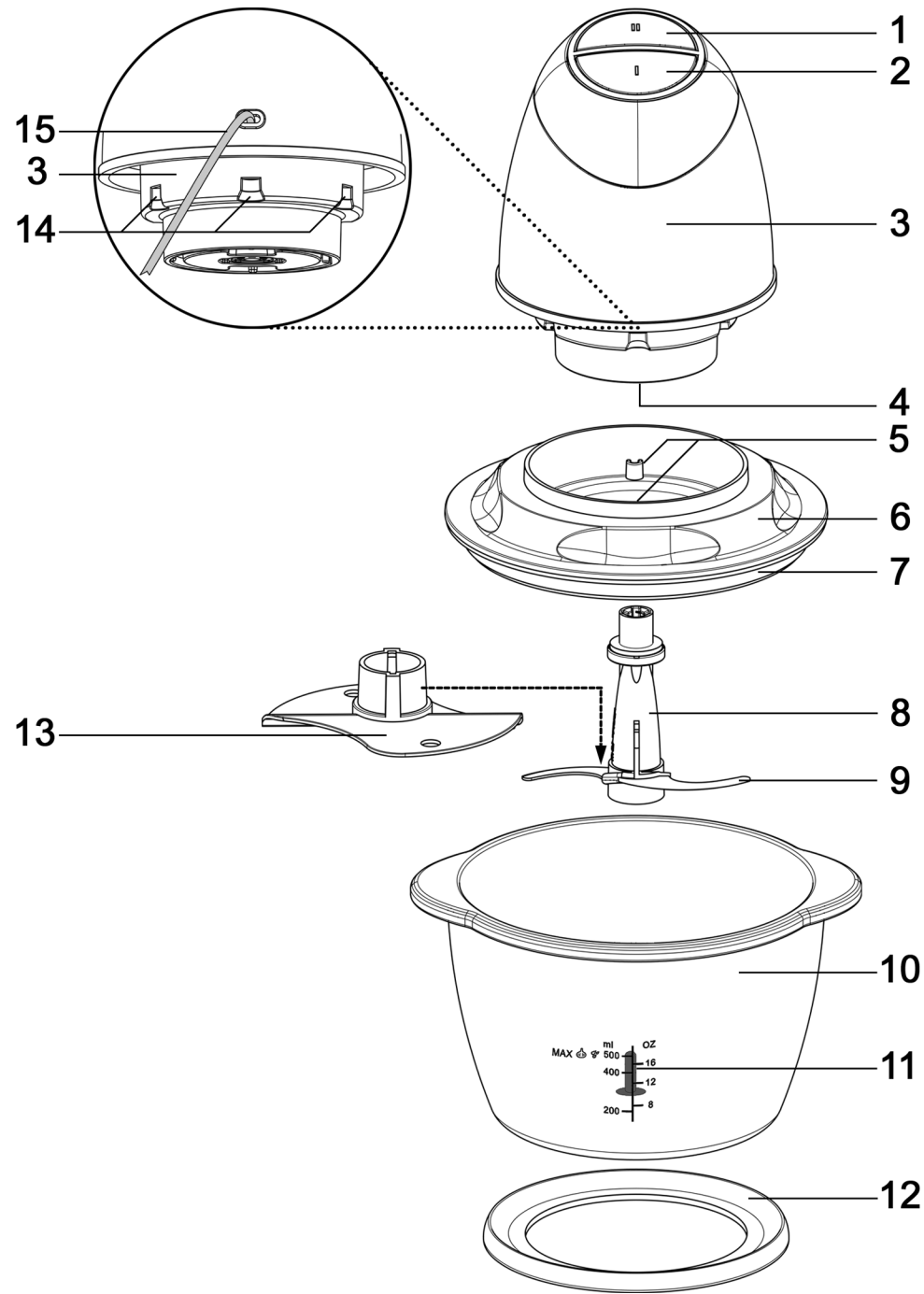
Stand der Informationen - Version des informations
Versione delle informazioni:
03/2024 - Ident.-No.: SMZC 500 D1 032024-1

IAN 451611_2310



IAN 451611_2310

AT CH



Deutsch	2
Français	19
Italiano	38

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Lieferumfang	3
3. Technische Daten.....	4
3.1 Kurzbetriebszeit.....	4
4. Sicherheitshinweise	5
5. Urheberrecht.....	10
6. Vor der Inbetriebnahme	10
7. Inbetriebnahme	10
7.1 Lebensmittel zerkleinern.....	10
7.2 Sahne schlagen.....	12
8. Reinigung	13
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	14
10. Problemlösung.....	14
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	14
12. Konformitätsvermerke	16
13. Garantiehinweise	16

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf dieses Multizerkleinerers haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Multizerkleinerer ist ein Haushaltsgerät und dient ausschließlich zum Zerkleinern geringer Mengen knochenloser Lebensmittel, zum Schlagen von Sahne und zum Emulgieren von Flüssigkeiten. Er darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Der Multizerkleinerer ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Multizerkleinerer ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Achten Sie immer auf einen festen Stand des Multizerkleinerers. Dieser Multizerkleinerer erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Multizerkleinerers ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Multizerkleinerer 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 -stecker**
- **Schüssel (mit Messskala und Antirutschring)**
- **Messereinsatz mit Schneidmesser**
- **Emulgierscheibe**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**

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

1	Geschwindigkeitstaste (Stufe 2)	9	Messer
2	Geschwindigkeitstaste (Stufe 1)	10	Schüssel
3	Motorblock	11	Lagerachse (für Messereinsatz)
4	Aufnahme (für Messereinsatz)	12	Antirutschring
5	Führungsnasen	13	Emulgierscheibe
6	Deckel	14	Aussparungen (für Führungsnasen)
7	Deckeldichtung	15	Netzkabel
8	Messereinsatz		

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SMZC 500 D1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	500 W
Kurzbetriebszeit (KB time)	mit Messer (9): 30 Sekunden mit Emulgierscheibe (13): 2 Minuten
maximale Einfüllmenge	Lebensmittel und Flüssigkeiten bis zur 500 ml-Markierung MAX 
Schutzklasse	II

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



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

3.1 Kurzbetriebszeit

Die Kurzbetriebszeit (KB time) gibt an, wie lange der Multizerkleinerer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach dieser Zeit muss der Multizerkleinerer so lange außer Betrieb bleiben, bis der Motor abgekühlt ist.

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 Geräten 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.



Brandgefahr! Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie den Motorblock (3) nicht unter fließendem Wasser abspülen und niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen dürfen.



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.



Wechselspannung



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



Schutzklasse II



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Multizerkleinerer darf nicht zum Zerkleinern und Hacken von heißen oder kochenden Lebensmitteln verwendet werden.
- Der Multizerkleinerer darf nicht zum Zerkleinern von Knochen und gefrorenen Lebensmitteln (Ausnahmen: Eiswürfel und gefrorene Beeren) verwendet werden.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden.

Der Multizerkleinerer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Multizerkleinerer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Messereinsatz (8) mit Messer (9) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen. Daher sollte das Gerät auch nach einer Reinigung umgehend wieder zusammengesetzt und der Messereinsatz (8) innerhalb der Schüssel (10) aufbewahrt werden.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit 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.



Verletzungsgefahr

- Trennen Sie den Multizerkleinerer vom Stromnetz, wenn Sie den Messereinsatz (8) oder die Emulgierscheibe (13) auswechseln wollen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer (9) steht, bevor Sie den Motorblock (3) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer (9). Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel (10)! Das Messer (9) ist sehr scharf! Entnehmen Sie niemals Lebensmittel aus der Schüssel (10), solange das Messer (9) noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Multizerkleinerers! Das Messer (9) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Reinigen Sie Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwammtuch oder mit der feinen Seite eines Spülschwamms. Auch eine weiche Spülbürste kann zur Reinigung verwendet werden. Spülen Sie anschließend die Teile mit klarem Wasser gründlich ab, um Spülmittelreste vollständig zu entfernen.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Schließen Sie den Multizerkleinerer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Netzkabel (15) und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden. Bei beschädigtem Netzkabel (15) besteht Gefahr durch Stromschlag.
- 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 (3), 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 Multizerkleinerer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (15) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel (15) darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel (15) immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Netzkabel (15) selbst.

Verlegen Sie das Netzkabel (15) immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen, stets vom Stromnetz getrennt werden.



Der Motorblock (3) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (3) gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (3) gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Fassen Sie den Motorblock (3), das Netzkabel (15) und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Trennen Sie den Multizerkleinerer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos.



GEFAHR von Brand

Beachten Sie die Kurzbetriebszeit! Betreiben Sie den Multizerkleinerer nicht länger als 30 Sekunden mit Messer (9) oder 2 Minuten mit Emulgierscheibe (13). Warten Sie danach so lange, bis er abgekühlt ist.

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.

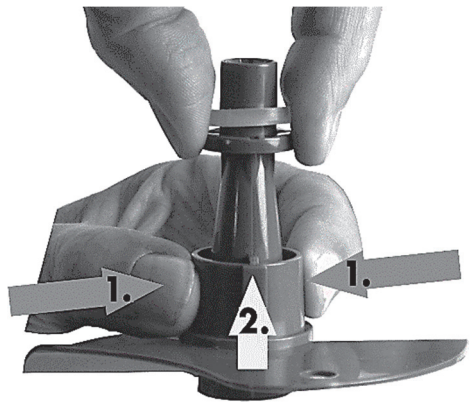
6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Multizerkleinerer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, halten Sie es von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

Messereinsatz (8) und Emulgierscheibe (13) sind bei der Auslieferung zusammengebaut. Um Verletzungen am Messereinsatz (8) zu vermeiden, trennen Sie diese Teile unbedingt nur, wie in nebenstehender Abbildung gezeigt:

1. Schaft der Emulgierscheibe (13) leicht zusammendrücken.
2. Emulgierscheibe (13) nach oben über die Achse des Messereinsatzes (8) entfernen.



7. Inbetriebnahme

7.1 Lebensmittel zerkleinern

- ❖ Setzen Sie die Schüssel (10) auf den Antirutschring (12).
- ❖ Setzen Sie den Messereinsatz (8) auf die Lagerachse (11).
- ❖ Bereiten Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel vor. Entfernen Sie harte Außenschalen, z. B. von Nüssen, lösen Sie Fleisch vom Knochen und entfernen Sie ggf. Sehnen. Zerkleinern Sie große Stücke so weit, dass diese ohne zu klemmen in die Schüssel (10) passen, die Kantenlänge sollte 2 bis 3 cm nicht überschreiten.
- ❖ Geben Sie nun die vorbereiteten Lebensmittel in die Schüssel (10).
- ❖ Bitte orientieren Sie sich beim Zerkleinern an der folgenden Tabelle. Die angegebenen Bearbeitungszeiten sind Richtwerte und können je nach Zustand des Lebensmittels abweichen.

Lebensmittel	Füllmenge	Geschwindigkeit	Bearbeitungszeit
Zwiebeln/Knoblauch	150 g	Stufe I	Pulsierend ca. 5-10 x 1 Sek.
Tomaten (halbiert)	200 g	Stufe I	Pulsierend ca. 5 x 1 Sek.
Karotten	200 g	Stufe I	ca. 2 x 5 Sekunden
Mandeln	200 g	Stufe II	➤ grob: 1 x 5 Sekunden ➤ mittel: 1 x 10 Sekunden ➤ fein: 3 x 10 Sekunden
Käse (Gouda, jung) *	150 g	Stufe II	ca. 2 x 8 Sekunden
Eier (hartgekocht)	3 Stück (ca. 150 g)	Stufe II	2 x 3 Sekunden
Fleisch (gewürfelt ca. 2x2 cm)	250 g	Stufe II	ca. 6 x 5 Sekunden
Eiswürfel	100 g	Stufe II	Pulsierend ➤ grob: 10 x 1 Sekunde ➤ fein: 20 x 1 Sekunde

*: Kühlschranktemperatur, in ca. 2 x 2 cm große Stücke geschnitten

- ❖ Setzen Sie den Deckel (6) so auf die Schüssel (10), dass der Messereinsatz (8) durch das Loch im Zentrum des Deckels (6) ragt. Achten Sie darauf, dass eine der beiden Führungsnasen (5) am Deckel (6) nach vorne (in Ihre Richtung) weist.
 - ❖ Setzen Sie den Motorblock (3) von oben zentriert so auf den Deckel (6), dass die Geschwindigkeitstaste (2) zu Ihnen weist. Die zwei Führungsnasen (5) am Deckel (6) müssen in 2 der dafür vorgesehenen Aussparungen (14) am Motorblock (3) greifen. Bewegen Sie ggf. den Motorblock (3) beim Aufsetzen leicht hin und her.
 - ❖ Stecken Sie den Netzstecker ein.
 - ❖ Halten Sie während des Betriebes mit einer Hand die Schüssel (10) fest und mit der anderen Hand den Motorblock (3).
 - ❖ Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste (1; 2). Der Messereinsatz (8) dreht, solange eine der Geschwindigkeitstasten (1; 2) gedrückt wird. Sobald Sie loslassen, stoppt der Motor.
- i
- Falls sich größere Stücke des Füllgutes an der Schüsselwand sammeln oder das Füllgut nicht vollständig zerkleinert wird, trennen Sie den Motorblock (3) von der Schüssel (10). Schütteln Sie die Schüssel (10) kräftig und starten Sie den Zerkleinerungsvorgang erneut.
 - Bei harten Lebensmitteln, wie z. B. Hartkäse oder Eiswürfeln, empfiehlt sich eine pulsierende Bearbeitung. Drücken Sie hierzu mehrfach kurz die jeweilige Geschwindigkeitstaste (1; 2).
- ❖ Wenn das Füllgut Ihren Wünschen entsprechend zerkleinert wurde, lassen Sie die Geschwindigkeitstasten (1; 2) los. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Messereinsatz (8) nicht mehr dreht!



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Entleeren der Schüssel (10)! Das Messer (9) ist sehr scharf! Entnehmen Sie niemals Lebensmittel aus der Schüssel (10), solange das Messer (9) noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr! Außerdem kann herausspritzender Inhalt zu Verschmutzungen führen.

- ❖ Nehmen Sie den Motorblock (3) ab und legen Sie diesen zur Seite.
- ❖ Heben Sie den Deckel (6) ab.



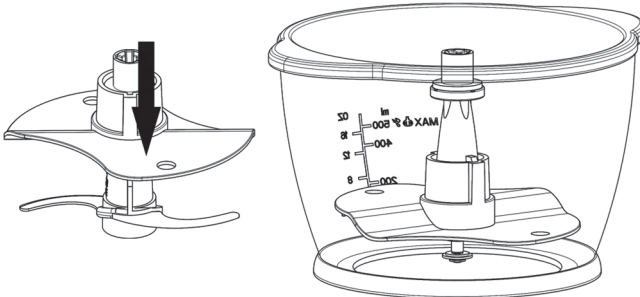
Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Entnehmen des Messereinsatzes (8). Das Messer (9) ist extrem scharf!

- ❖ Entnehmen Sie den Messereinsatz (8).
- ❖ Entnehmen Sie die zerkleinerten Lebensmittel.

7.2 Sahne schlagen

Sie können mit dem Multizerkleinerer auch Sahne schlagen (min 200 ml, max. 400 ml). Hierzu benötigen Sie die mitgelieferte Emulgierscheibe (13).

- ❖ Setzen Sie die Schüssel (10) auf den Antirutschring (12).
- ❖ Schieben Sie die Emulgierscheibe (13) so weit auf den Messereinsatz (8), bis diese einrastet.



- ❖ Setzen Sie den Messereinsatz (8) mit der aufgesteckten Emulgierscheibe (13) auf die Lagerachse (11).
- ❖ Füllen Sie die gewünschte Menge Sahne ein (maximal 400 ml).

Lebensmittel	Füllmenge	Geschwindigkeit	Bearbeitungszeit
Sahne *	400 ml	Stufe I	ca. 40 Sekunden

*: mit aufgesetzter Emulgierscheibe (13)



- Sahne sollte nur im gut gekühlten Zustand (Kühlschranktemperatur) geschlagen werden, um ein gutes Ergebnis zu erhalten.
- Wenn Sie eine größere Menge Sahne schlagen, passen Sie die Schlagzeit entsprechend an. Die Werte können allerdings in Abhängigkeit von Sahnetemperatur, Umgebungstemperatur oder Fettgehalt stark variieren. Beobachten Sie die Sahne während des Schlagens und passen Sie die Zeit den Gegebenheiten und Ihren Bedürfnissen an.

- ❖ Setzen Sie den Deckel (6) so auf die Schüssel (10), dass der Messereinsatz (8) durch das Loch im Zentrum des Deckels (6) ragt. Achten Sie darauf, dass eine der beiden Führungsnasen (5) am Deckel (6) nach vorne (in Ihre Richtung) weist.
- ❖ Setzen Sie den Motorblock (3) von oben zentriert so auf den Deckel (6), dass die Geschwindigkeitstaste (2) zu Ihnen weist. Die zwei Führungsnasen (5) am Deckel (6) müssen in 2 der dafür vorgesehenen Aussparungen (14) am Motorblock (3) greifen. Bewegen Sie ggf. den Motorblock (3) beim Aufsetzen leicht hin und her.
- ❖ Stecken Sie den Netzstecker ein.
- ❖ Halten Sie während des Betriebes mit einer Hand die Schüssel (10) fest und mit der anderen Hand den Motorblock (3).
- ❖ Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste (1; 2). Der Messereinsatz (8) mit Emulgierscheibe (13) dreht, solange eine der Geschwindigkeitstasten (1; 2) gedrückt wird. Sobald Sie loslassen, stoppt der Motor.

8. Reinigung



Gefahr durch elektrischen Schlag! Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr. Der Motorblock (3) darf niemals in der Spülmaschine gereinigt, ins Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.



Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Messers (9). Dieses ist extrem scharf!



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

- ❖ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ❖ Nehmen Sie den Multizerkleinerer zum Reinigen auseinander. Ziehen Sie die Deckeldichtung (7) vom Deckel (6) ab und entfernen Sie die Gummischeibe, die sich am oberen Ende des Messereinsatzes (8) befindet.
- ❖ Reinigen Sie den Motorblock (3) mit einem feuchten Spültuch oder einem gut ausgedrückten Schwamm. Benutzen Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Motorblock (3) anschließend gut ab.
- ❖ Die übrigen Teile können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie alle Teile nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.



Alternativ können folgende Teile auch in der Spülmaschine gereinigt werden:

- Schüssel (10)
- Messereinsatz (8) mit Messer (9)
- Emulgierscheibe (13)
- Deckel (6) mit Deckeldichtung (7)
- Antirutschring (12)

- ❖ Schieben Sie nach erfolgter Reinigung die Deckeldichtung (7) wieder so auf den Bund des Deckels (6), dass die flache Seite plan aufliegt.
- ❖ Stecken Sie den Gummiring wieder auf auf das obere Ende des Messereinsatzes (8).
- ❖ Setzen Sie den Multizerkleinerer nun wieder komplett zusammen. So vermeiden Sie Verletzungsgefahr durch das freiliegende Messer (9).

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Multizerkleinerer für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, bewahren Sie diesen außer Reichweite von Kindern an einem trockenen und sauberen Ort auf

10. Problemlösung

Sollte Ihr Multizerkleinerer 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 Multizerkleinerer 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.

Der Messereinsatz (8) dreht nicht

- Das Messer (9) ist blockiert, da sich zu viele Lebensmittel in der Schüssel (10) befinden. Reduzieren Sie die Füllgutmenge.
- Das Messer (9) ist blockiert, da die Lebensmittelstücke in der Schüssel (10) zu groß sind. Füllen Sie nur Lebensmittel mit einer maximalen Kantenlänge von 2 bis 3 cm ein.

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben





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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



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





Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

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

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

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low-Density	Kunststofftüte zum Schutz des Gerätes
	Polypropylen	Aufkleber zum Versiegeln der Verpackung
	Polystyrol	Formmaterial zur Fixierung des Gerätes in der Verpackung
	Wellpappe	Verkaufsverpackung

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 Großbritanniens.

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/451611_2310.pdf

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service

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

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

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

IAN: 451611_2310



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation conforme.....	20
2. Contenu de la livraison	20
3. Caractéristiques techniques	21
3.1 Durée de fonctionnement courte	21
4. Consignes de sécurité.....	22
5. Droits d'auteur	27
6. Avant la mise en service	27
7. Mise en service	27
7.1 Hachage d'aliments	27
7.2 Battre de la crème.....	29
8. Nettoyage	30
9. Entreposage en cas de non-utilisation	31
10. Résolution des problèmes.....	31
11. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets	31
12. Remarques relatives à la conformité.....	32
13. Informations concernant la garantie	33

Félicitations !

Grâce à l'achat de ce robot multifonctions, vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

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

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de transfert du robot multifonctions.

1. Utilisation conforme

Ce robot multifonctions est un appareil électroménager. Il sert exclusivement à hacher de petites quantités d'aliments sans os, à battre de la crème et à émulsionner des liquides. Il ne doit en aucun cas être employé hors des espaces fermés et dans des régions climatiques tropicales. Le robot multifonctions n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. Le robot multifonctions ne doit être utilisé qu'à titre privé dans une zone résidentielle ; aucune autre utilisation n'est admise. Placez toujours le robot multifonctions dans une position stable. Ce robot multifonctions satisfait à toutes les normes et standards applicables en matière de conformité CE. En cas de modification du robot multifonctions effectuée sans l'accord du fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages ou problèmes pouvant résulter d'une telle situation. Utilisez uniquement les accessoires livrés par le fabricant.

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

2. Contenu de la livraison


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

- **Bloc moteur avec câble et prise d'alimentation**
- **Bol (avec échelle graduée et anneau antidérapant)**
- **Insert de couteau avec couteau**
- **Disque émulsionneur**
- **Mode d'emploi abrégé (mode d'emploi exhaustif disponible en ligne)**

Une illustration chiffrée du robot multifonctions et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne du rabat. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Touche de vitesse (niveau 2)	9	Lame
2	Touche de vitesse (niveau 1)	10	Bol
3	Bloc moteur	11	Axe de palier (pour insert de couteau)
4	Logement (pour insert de couteau)	12	Anneau antidérapant
5	Ergots de guidage	13	Disque émulsionneur
6	Couvercle	14	Ouvertures (pour les ergots de guidage)
7	Joint d'étanchéité du couvercle	15	Câble d'alimentation
8	Insert de couteau		

3. Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SMZC 500 D1
Alimentation	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	500 W
Durée de fonctionnement courte (« KB time »)	avec lame (9) : 30 secondes avec disque émulsionneur (13) : 2 minutes
Quantité de remplissage maximale	Aliments et liquides jusqu'au marquage 500 ml MAX 
Classe de protection	II

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.



Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour faire basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à une tension de 50 que de 60 Hz.

3.1 Durée de fonctionnement courte

La durée de fonctionnement courte (« KB time ») indique pendant combien de temps le robot multifonctions peut fonctionner sans que le moteur ne chauffe et ne subisse de dommages. Après cette durée, le robot multifonctions doit être arrêté jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

4. Consignes de sécurité

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

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque élevé pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT ! Cette mention d'avertissement désigne un danger avec un degré de risque modéré pouvant, s'il n'est pas évité, causer la mort ou des blessures graves.



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



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



Ce symbole indique que le bloc moteur (3) ne doit jamais être lavé à l'eau courante ou être plongé dans l'eau ou tout autre liquide.



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



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



Tension alternative



Ce symbole désigne les pièces pouvant aller au lave-vaisselle.



Classe de protection II



Adresse du fabricant

Mauvais usage prévisible

- Le robot multifonctions ne doit pas être utilisé pour réduire en morceaux et hacher des aliments chauds ou bouillants.
- Le robot multifonctions ne doit pas être utilisé pour réduire en morceaux des os ou des aliments congelés (sauf : glaçons et baies surgelées).
- Des substances autres que les aliments ne doivent pas être mixées. Le robot multifonctions ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Enfants et personnes à capacités réduites

- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Le robot multifonctions et son câble de raccordement doivent être tenus éloignés des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Assurez-vous que les enfants sont surveillés et ne jouent pas avec cet appareil. Tenez en particulier l'insert de couteau (8) avec la lame (9) éloignés des enfants pour vous assurer qu'ils ne se blessent pas avec. L'appareil doit par conséquent être immédiatement réassemblé après un nettoyage, et l'insert de couteau (8) conservé à l'intérieur du bol (10).



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Ils pourraient s'étouffer.

Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, si elles sont supervisées ou informées quant à une utilisation sûre de l'appareil et si elles comprennent ainsi les risques encourus.



Risque de blessures

- Déconnectez le robot multifonctions du secteur lorsque vous voulez remplacer l'insert de couteau (8) ou le disque émulsionneur (13). Il y a un risque de blessure !
- Attendez que la lame (9) s'immobilise avant de retirer le bloc moteur (3). N'introduisez jamais votre main lorsque la lame (9) est en rotation. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lorsque vous videz le bol (10) ! La lame (9) est très affûtée ! N'enlevez jamais d'aliments du bol (10) tant que la lame (9) tourne encore. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lors du nettoyage du robot multifonctions. La lame (9) est très affûtée ! Il y a un risque de blessure !
- Avec de l'eau chaude, du détergent et une lavette éponge ou le côté doux d'une éponge à vaisselle, nettoyez les pièces de l'appareil entrant en contact avec les aliments. Vous pouvez également utiliser une brosse à vaisselle douce. Ensuite, rincez abondamment les pièces avec de l'eau claire afin d'éliminer complètement les restes de détergent.



RISQUE de choc électrique

- Ne raccordez le robot multifonctions qu'à une prise de courant correctement installée facilement accessible, et dont la tension du réseau correspond à l'indication sur la plaque signalétique. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche secteur en cas d'urgence.
- Le câble d'alimentation (15) et la fiche secteur ne doivent pas être endommagés. Il y a un risque d'électrocution en cas de câble d'alimentation (15) endommagé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur (3) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Cela peut entraîner une électrocution lorsque le boîtier est ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Dans ces cas, n'utilisez plus le robot multifonctions tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation (15) ne peut pas être endommagé par des bords tranchants ou des points chauds. Le câble d'alimentation (15) ne doit pas être pincé ou coincé. Pour débrancher le câble d'alimentation (15), tirez toujours sur la fiche de la prise de courant, et jamais sur le câble d'alimentation (15)

lui-même. Posez toujours le câble d'alimentation (15) de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus.

- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance, lors, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.



Le bloc moteur (3) ne doit jamais être plongé dans l'eau.

Aucun liquide ne doit en outre pénétrer dans le boîtier du bloc moteur (3).

- Si un liquide a pénétré dans le boîtier du bloc moteur (3), débranchez tout de suite la fiche secteur de la prise de courant et adressez-vous au service clients.
- Ne touchez jamais le bloc moteur (3), le câble d'alimentation (15) et la fiche secteur avec des mains mouillées.
- Immédiatement après utilisation, débranchez le robot multifonctions du secteur. L'alimentation de l'appareil est coupée uniquement quand la fiche secteur est débranchée.



RISQUE d'incendie

Tenez compte de la durée de fonctionnement courte ! Ne faites pas fonctionner le robot multifonctions plus de 30 secondes avec la lame (9) ou 2 minutes avec le disque émulsionneur (13). Attendez ensuite jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

5. Droits d'auteur

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

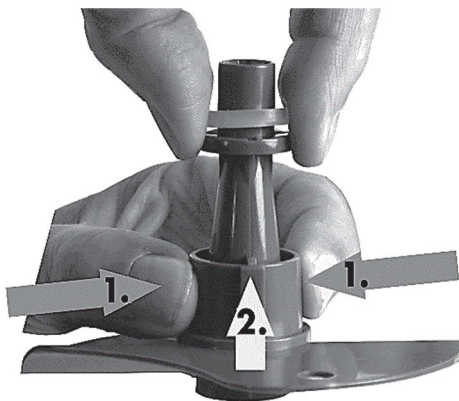
6. Avant la mise en service

Retirez le robot multifonctions et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez l'emballage, gardez-le hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

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

L'insert de couteau (8) et le disque émulsionneur (13) sont assemblés à la livraison. Pour éviter toute blessure au niveau de l'insert de couteau (8), séparez impérativement ces pièces comme indiqué sur l'illustration ci-contre :

1. Comprimez légèrement la tige du disque émulsionneur (13).
2. Retirez le disque émulsionneur (13) en le faisant passer par-dessus l'axe de l'insert de couteau (8).




7. Mise en service

7.1 Hachage d'aliments

- ❖ Placez le bol (10) sur l'anneau antidérapant (12).
- ❖ Placez l'insert de couteau (8) sur l'axe de palier (11).
- ❖ Préparez les aliments à hacher. Enlevez les coquilles dures, p. ex. de noix, détachez la viande des os et le cas échéant, enlevez les tendons. Hachez de gros morceaux, de sorte qu'ils rentrent dans le bol (10) sans bloquer et qu'ils ne dépassent pas 2 à 3 cm de côté.
- ❖ Mettez maintenant les aliments préparés dans le bol (10).
- ❖ Veuillez consulter le tableau suivant lors du hachage. Les durées de traitement ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent diverger en fonction de l'état de l'aliment.

Aliment	Capacité de remplissage	Vitesse	Durée de traitement
Oignon/ail	150 g	Niveau I	Par pulsations env. 5-10 x 1 s
Tomates (coupées en 2)	200 g	Niveau I	Par pulsations env. 5 x 1 s
Carottes	200 g	Niveau I	env. 2 x 5 secondes
Amandes	200 g	Niveau II	➤ grossier : 1 x 5 secondes ➤ moyen : 1 x 10 secondes ➤ fin : 3 x 10 secondes
Fromage (gouda, jeune) *	150 g	Niveau II	env. 2 x 8 secondes
Œufs (cuits dur)	3 pièces (env. 150 g)	Niveau II	2 x 3 secondes
Viande (coupée en dés d'env. 2 x 2 cm)	250 g	Niveau II	env. 6 x 5 secondes
Glaçons	100 g	Niveau II	Par pulsations ➤ grossier : 10 x 1 seconde ➤ fin : 20 x 1 seconde

*: Température du réfrigérateur, en morceaux d'environ 2 x 2 cm.

- ❖ Placez le couvercle (6) sur le bol (10) de manière à ce que l'insert de couteau (8) dépasse par le trou au centre du couvercle (6). Veillez à ce que l'un des deux ergots de guidage (5) du couvercle (6) soit dirigé vers l'avant (dans votre direction).
 - ❖ Placez le bloc moteur (3) centré vers le haut sur le couvercle (6) de manière à ce que la touche de vitesse (2) soit tournée vers vous. Les deux ergots de guidage (5) du couvercle (6) doivent s'engager dans 2 des ouvertures (14) prévues à cet effet sur le bloc moteur (3). Le cas échéant, déplacez légèrement le bloc moteur (3) d'avant en arrière lorsque vous le posez.
 - ❖ Branchez la fiche secteur.
 - ❖ Pendant le fonctionnement, tenez le bol (10) d'une main et le bloc moteur (3) de l'autre.
 - ❖ Appuyez sur la touche de vitesse souhaitée (1 ; 2). L'insert de couteau (8) tourne tant que l'une des touches de vitesse (1 ; 2) est enfoncée. Dès que vous la relâchez, le moteur s'arrête.
- 
 - Si de gros morceaux des produits de remplissage s'accumulent sur les parois du bol ou si les produits ne sont pas entièrement hachés, séparez le bloc moteur (3) du bol (10). Secouez énergiquement le bol (10) et recommencez le processus de hachage.
 - Un traitement pulsatoire est recommandé en cas d'aliments durs tels que des fromages à pâte dure ou des glaçons. Pour cela, appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche de vitesse correspondante (1 ; 2).
- ❖ Lorsque le produit de remplissage a été coupé en morceaux comme vous le souhaitez, relâchez les touches de vitesse (1 ; 2). Débranchez la fiche secteur et attendez que l'insert de couteau (8) s'immobilise !



Risque de blessure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bol (10) ! La lame (9) est très affûtée ! N'enlevez jamais d'aliments du bol (10) tant que la lame (9) tourne encore. Il y a un risque de blessure ! Sinon, des projections de contenu peuvent entraîner des salissures.

- ❖ Retirez le bloc moteur (3) et mettez-le de côté.
- ❖ Soulevez le couvercle (6).



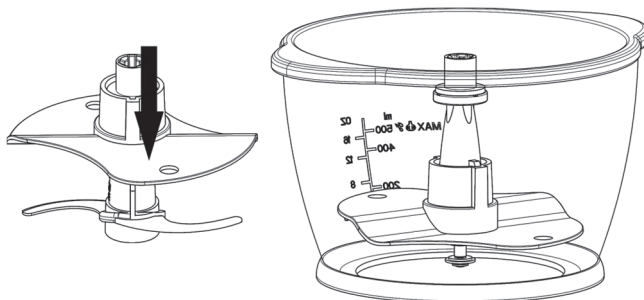
Risque de blessure ! Soyez prudent lorsque vous retirez l'insert de couteau (8). La lame (9) est extrêmement affûtée !

- ❖ Retirez l'insert de couteau (8).
- ❖ Retirez les aliments hachés.

7.2 Battre de la crème

Le robot multifonctions vous permet aussi de battre de la crème (min. 200 ml, max. 400 ml). Pour ce faire, vous avez besoin du disque émulsionneur livré (13).

- ❖ Placez le bol (10) sur l'anneau antidérapant (12).
- ❖ Poussez le disque émulsionneur (13) sur l'insert de couteau (8) jusqu'à ce que celui-ci s'encliquette.



- ❖ Placez l'insert de couteau (8) avec le disque émulsionneur (13) emboîté sur l'axe de palier (11).
- ❖ Versez la quantité de crème souhaitée (400 ml maximum).

Aliment	Capacité de remplissage	Vitesse	Durée de traitement
Crème *	400 ml	Niveau I	env. 40 secondes

* : avec disque émulsionneur installé (13)



- Pour obtenir un bon résultat, la crème ne devrait être battue qu'à l'état bien refroidi (température du réfrigérateur).
- Si vous battez une grande quantité de crème, adaptez le temps de battage en conséquence. Les valeurs peuvent néanmoins fortement varier en fonction de la température de la crème, de la température ambiante ou de la teneur en graisse. Observez la crème pendant qu'elle est battue et adaptez la durée aux circonstances et à vos besoins.

- ❖ Placez le couvercle (6) sur le bol (10) de manière à ce que l'insert de couteau (8) dépasse par le trou au centre du couvercle (6). Veillez à ce que l'un des deux ergots de guidage (5) du couvercle (6) soit dirigé vers l'avant (dans votre direction).
- ❖ Placez le bloc moteur (3) centré vers le haut sur le couvercle (6) de manière à ce que la touche de vitesse (2) soit tournée vers vous. Les deux ergots de guidage (5) du couvercle (6) doivent s'engager dans 2 des ouvertures (14) prévues à cet effet sur le bloc moteur (3). Le cas échéant, déplacez légèrement le bloc moteur (3) d'avant en arrière lorsque vous le posez.
- ❖ Branchez la fiche secteur.
- ❖ Pendant le fonctionnement, tenez le bol (10) d'une main et le bloc moteur (3) de l'autre.
- ❖ Appuyez sur la touche de vitesse souhaitée (1 ; 2). L'insert de couteau (8) avec disque émulsionneur (13) tourne tant que l'une des touches de vitesse (1 ; 2) est enfoncée. Dès que vous la relâchez, le moteur s'arrête.

8. Nettoyage



Danger dû à une électrocution ! Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution. Le bloc moteur (3) ne doit jamais être lavé au lave-vaisselle, plongé dans l'eau ou passé sous l'eau courante.

Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution ou d'incendie dû à des courts-circuits.



Risque de blessure ! Soyez prudent lors du nettoyage de la lame (9). Celui-ci est très affûté !



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

- ❖ Débranchez la fiche secteur de la prise.
- ❖ Démontez le robot multifonctions pour le nettoyer. Retirez le joint de couvercle (7) du couvercle (6) et enlevez la rondelle en caoutchouc qui se trouve en haut de l'insert de couteau (8).
- ❖ Nettoyez le bloc moteur (3) avec un chiffon humide ou une éponge bien essorée. En cas de besoin, utilisez un peu de liquide vaisselle. Puis séchez bien le bloc moteur (3).
- ❖ Vous pouvez nettoyer les pièces restantes dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez toutes les pièces avec de l'eau claire pour enlever toute trace de produit nettoyant. Puis séchez bien toutes les pièces.



Les pièces suivantes peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle :

- Bol (10)
 - Insert de couteau (8) avec lame (9)
 - Disque émulsionneur (13)
 - Couvercle (6) avec joint de couvercle (7)
 - Anneau antidérapant (12)
- ❖ Une fois le nettoyage terminé, remplacez le joint du couvercle (7) sur la collerette du couvercle (6) de manière à ce que le côté plat soit bien à plat.

- ❖ Remettez l'anneau en caoutchouc sur l'extrémité supérieure de l'insert de couteau (8).
- ❖ Remontez maintenant complètement le robot multifonctions. Vous éviterez ainsi tout risque de blessure par la lame exposée (9).

9. Entreposage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le robot multifonctions pendant une longue période, conservez-le hors de portée des enfants dans un endroit sec et frais.

10. Résolution des problèmes

Si votre robot multifonctions ne fonctionnait pas comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir respecté les indications suivantes, contactez notre hotline.

Le robot multifonctions ne fonctionne pas.




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

L'insert de couteau (8) ne tourne pas

- La lame (9) est bloquée car trop d'aliments se trouvent dans le bol (10). Diminuez la quantité de produits remplissant le bol.
- La lame (9) est bloquée car les morceaux d'aliments se trouvant dans le bol (10) sont trop gros. Versez uniquement des aliments de 2 à 3 cm de côté au maximum.

11. Directives environnementales et indications concernant

l'élimination des déchets

	<p>Les appareils identifiés par ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être mis au rebut, séparément des déchets ménagers et par le biais des points de collecte prévus par l'État. L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.</p>
	<p>L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.</p>
 <p>ES/PT</p>	

Uniquement pertinent pour la France :

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

« Trier plus facilement »

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



Veillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :



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

Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique pour protéger l'appareil
	Polypropylène	Autocollant pour sceller l'emballage
	Polystyrène	Support moulé pour fixer l'appareil dans l'emballage
	Carton ondulé	Emballage de vente

12. Remarques relatives à la conformité

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

Ce produit est conforme aux dispositions des directives nationales en vigueur de la Grande-Bretagne.

Le document intégral de la déclaration de conformité UE est disponible au téléchargement sous le lien suivant : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/451611_2310.pdf

13. Informations concernant la garantie

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



Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 451611_2310



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

**Service**

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

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

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

IAN: 451611_2310

**Fabricant**

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Sommario

1. Destinazione d'uso	39
2. Dotazione	39
3. Specifiche tecniche	40
3.1 Tempo massimo funzionamento ininterrotto	40
4. Avvertenze per la sicurezza	41
5. Copyright	45
6. Prima dell'utilizzo	46
7. Messa in funzione	46
7.1 Tritare gli alimenti	46
7.2 Montare la panna	48
8. Pulizia	49
9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato	50
10. Risoluzione di problemi	50
11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento	50
12. Dichiarazione di conformità	51
13. Avvertenze sulla garanzia	52

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato questo tritatutto multiuso e per la scelta di un prodotto di alta gamma.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da acquisire dimestichezza con il tritatutto multiuso. Prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare il tritatutto multiuso esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione del tritatutto multiuso a terzi è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1. Destinazione d'uso

Il tritatutto multiuso è un elettrodomestico ed è destinato esclusivamente a tritare alimenti privi di ossa in piccole quantità, montare la panna ed emulsionare i liquidi. L'utilizzo del dispositivo è vietato all'aperto e in regioni caratterizzate da climi tropicali. Il tritatutto multiuso non è pertanto idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. Il tritatutto multiuso è predisposto per il solo utilizzo privato. L'impiego per altri scopi non è conforme all'utilizzo previsto. Utilizzare il tritatutto multiuso sempre su una superficie piana e stabile. Il tritatutto multiuso è conforme a tutte le norme e le direttive previste dalla dichiarazione di conformità CE. In caso di modifiche applicate al tritatutto multiuso senza il consenso del produttore, non è più garantita la conformità a tali norme. Il produttore declina ogni responsabilità per danni o guasti derivanti dalla violazione di tali norme. Utilizzare unicamente gli accessori in dotazione forniti dal produttore.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del paese di utilizzo.

2. Dotazione

Estrarre dalla confezione il tritatutto multiuso e tutti i rispettivi accessori. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- **Blocco motore con cavo alimentatore e spina di rete**
- **Contentore (graduato e con anello antiscivolo)**
- **Inserto con lama**
- **Disco emulsionatore**
- **Guida rapida (le istruzioni per l'uso complete sono disponibili online)**

Sul retro della copertina sono illustrati il tritatutto multiuso e i relativi comandi, contrassegnati da numeri di riferimento. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

1	Pulsante di velocità (livello 2)	9	Lama
2	Pulsante di velocità (livello 1)	10	Contenitore
3	Blocco motore	11	Asse di supporto (per inserto)
4	Attacco (per inserto)	12	Anello antiscivolo
5	Alette di guida	13	Disco emulsionatore
6	Coperchio	14	Incavi (per le alette di guida)
7	Guarnizione coperchio	15	Cavo di alimentazione
8	Inserto		

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SMZC 500 D1
Alimentazione	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza assorbita	500 W
Tempo massimo di funzionamento	con lama (9): 30 secondi con disco emulsionatore (13): 2 minuti
Quantità max. di riempimento	Alimenti solidi e liquidi fino al segno dei 500 ml MAX 
Classe di protezione	II

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.



Per convertire la frequenza da 50 a 60 Hz, l'utente non deve eseguire nessuna azione. Il prodotto esegue la conversione da 50 a 60 Hz in completa autonomia.

3.1 Tempo massimo funzionamento ininterrotto

Il tempo massimo di funzionamento ininterrotto indica per quanto tempo il tritatutto multiuso può funzionare senza surriscaldamento del motore e danneggiamento dello stesso. Trascorso questo lasso di tempo, il tritatutto multiuso deve rimanere spento finché il motore non si sia raffreddato.

4. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e osservare tutte le avvertenze, anche se si ha già dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso, quali parti integranti del dispositivo.

Simbologia utilizzata



PERICOLO! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio elevato che, se non evitato, provoca la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA! Questa parola indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.



PERICOLO! Questo simbolo segnala pericoli per la salute, compreso il rischio di morte e/o danni materiali a causa di scosse elettriche.



Pericolo di incendio! Questo simbolo indica che, in caso di inosservanza delle regole, sussiste il pericolo di incendio.



Questo simbolo indica che non si deve mai sciacquare il blocco motore (3) sotto acqua corrente e che non lo si deve mai immergere in acqua o in altri liquidi.



Questo simbolo apposto sui prodotti indica che la loro composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che il loro contatto con i generi alimentari non rappresenta un rischio per la salute, nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.



Questo simbolo indica ulteriori note informative sull'argomento.



Tensione alternata



Questo simbolo segnala i componenti che si possono lavare in lavastoviglie.



Classe di protezione II



Indirizzo del produttore

Possibile uso improprio

- Il tritatutto multiuso non deve essere utilizzato per tritare e sminuzzare alimenti caldi o bollenti.
- Il tritatutto multiuso non deve essere utilizzato per tritare ossa e alimenti congelati (eccezione: cubetti di ghiaccio e frutti di bosco congelati).
- Non tritare altri materiali al di fuori degli alimenti.

Il tritatutto multiuso non può essere utilizzato in combinazione a un timer di accensione esterno o a un sistema di telecomando separato.

Bambini e persone con disabilità

- Il dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere fuori dalla portata dei bambini il tritatutto multiuso e il cavo di allacciamento. Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Assicurarsi che i bambini siano sorvegliati e che non giochino con il dispositivo. In particolare, tenere fuori dalla portata dei bambini l'inserto (8) con la lama (9) per assicurarsi che non si feriscano. Quindi, il dispositivo deve essere immediatamente rimontato, anche dopo averlo pulito, e l'inserto (8) deve essere conservato nel contenitore (10).



PERICOLO! Il materiale di imballaggio non è un giocattolo. Non permettere ai bambini di giocare con i sacchetti in plastica. Pericolo di soffocamento.

Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.

- Il presente dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso, a condizione che queste vengano sorvegliate o siano state istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio stesso e abbiano compreso gli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.



Pericolo di lesioni

- Scollegare il tritatutto multiuso dalla rete elettrica nel caso in cui si intenda cambiare l'inserito (8) o il disco emulsionatore (13). Pericolo di lesioni!
- Attendere che la lama (9) sia ferma prima di togliere il blocco motore (3). Non toccare mai la lama (9) in fase di rotazione. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione durante lo svuotamento del contenitore (10)! La lama (9) è molto affilata! Non svuotare mai il contenitore (10) mentre la lama (9) sta ancora girando. Pericolo di lesioni!
- Prestare attenzione durante la pulizia del tritatutto multiuso. La lama (9) è molto affilata! Pericolo di lesioni!
- Pulire i componenti del dispositivo che entrano in contatto con gli alimenti utilizzando acqua calda, detersivo e un panno di spugna oppure con la parte delicata di una spugna per piatti. Per la pulizia può essere utilizzata anche una spazzola morbida. Successivamente sciacquare a fondo i componenti con acqua corrente per rimuovere completamente i residui di detersivo.



PERICOLO di scossa elettrica

- Collegare il tritatutto multiuso esclusivamente a prese di alimentazione facilmente accessibili e a norma, la cui tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del modello. Dopo il collegamento, assicurarsi inoltre che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di pericolo.
- Il cavo di alimentazione (15) e la spina non devono essere danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione (15) risulti danneggiato, c'è il pericolo di scossa elettrica.
- Qualora il cavo di collegamento alla rete del dispositivo presenti danni, provvedere a farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale similmente qualificato per evitare pericoli.
- Non aprire mai l'alloggiamento del blocco motore (3), poiché non contiene alcun componente da sottoporre a manutenzione. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di scossa elettrica.
- Se si notano sviluppo di fumo, rumori o odori anomali, scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione. In questi casi, non utilizzare il tritatutto multiuso fintanto che non sia stato controllato accuratamente dal personale specializzato. Non inalare i fumi derivanti da un eventuale incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale dei fumi, consultare un medico. L'inalazione dei fumi può arrecare danni alla salute.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione (15) non venga danneggiato da bordi taglienti o superfici calde. Non stringere o schiacciare il cavo di alimentazione (15). Scollegare il cavo di alimentazione (15) impugnandolo sempre dalla spina e mai dal

cavo di alimentazione (15) stesso. Sistemare il cavo di alimentazione (15) in modo che non possa essere di inciampo o calpestato.

- Scollegare sempre il dispositivo dalla rete elettrica in caso non venga sorvegliato, in caso di malfunzionamenti, prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia.



Non immergere mai in acqua il blocco motore (3) e assicurarsi che non penetrino liquidi nell'alloggiamento del blocco motore (3).

- Nel caso in cui siano penetrati liquidi nell'alloggiamento del blocco motore (3), scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione e rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Non maneggiare mai il blocco motore (3), il cavo di alimentazione (15) e la spina con le mani bagnate.
- Scollegare immediatamente dalla rete elettrica il tritatutto multiuso dopo l'uso. Il dispositivo non è in tensione solo quando la spina risulta scollegata.



PERICOLO di incendio

Rispettare il tempo massimo di funzionamento! Non utilizzare il tritatutto multiuso per più di 30 secondi con la lama (9) o 2 minuti con il disco emulsionatore (13). Attendere quindi finché non si sia raffreddato.

5. Copyright

I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche in caso di utilizzo commerciale di tali informazioni e dati. Testi e illustrazioni si intendono aggiornati al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

6. Prima dell'uso

Estrarre dalla confezione il tritatutto multiuso e tutti gli accessori e controllare che la dotazione sia completa. Rimuovere il materiale da imballaggio, tenerlo fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.

Prima di essere utilizzato per la prima volta, il tritatutto multiuso deve essere accuratamente pulito come descritto nel capitolo "Pulizia".

Nella dotazione, inserto (8) e disco emulsionatore (13) sono incorporati. Per evitare lesioni provocate dall'inserto (8), separare questi componenti esclusivamente come mostrato nella figura qui a margine:

1. Comprimere leggermente lo stelo del disco emulsionatore (13).
2. Staccare il disco emulsionatore (13) sollevandolo sopra l'asse dell'inserto (8).



7. Messa in funzione

7.1 Tritare gli alimenti

- ❖ Posizionare il contenitore (10) sull'anello antiscivolo (12).
- ❖ Posizionare l'inserto (8) sull'asse di supporto (11).
- ❖ Preparare gli alimenti da tritare. Rimuovere i gusci duri, ad es. delle noci, disossare la carne ed eliminare i tendini ove necessario. Tritare pezzi dalle dimensioni adeguate che entrino nel contenitore (10) senza sforzo, le cui dimensioni non eccedano i 2 o 3 cm di lunghezza.
- ❖ Introdurre quindi gli alimenti preparati nel contenitore (10).
- ❖ Per l'operazione di tritatura consultare la tabella seguente. I tempi di lavorazione inseriti sono indicativi e posso variare in base alla natura dell'alimento.

Alimenti	Capacità	Velocità	Tempo di lavorazione
Cipolle/aglio	150 g	Livello I	A impulsi circa 5-10 x 1 sec.
Pomodori (tagliati a metà)	200 g	Livello I	A impulsi ca. 5 x 1 sec.
Carote	200 g	Livello I	ca. 2 x 5 secondi
Mandorle	200 g	Livello II	➤ trito grossolano: 1 x 5 secondi ➤ trito medio: 1 x 10 secondi ➤ trito fine: 3 x 10 secondi
Formaggio (Gouda, fresco) *	150 g	Livello II	ca. 2 x 8 secondi
Uova (sode)	3 pezzi (ca. 150 g)	Livello II	2 x 3 secondi
Carne (a cubetti di ca. 2 x 2 cm)	250 g	Livello II	ca. 6 x 5 secondi
Cubetti di ghiaccio	100 g	Livello II	A impulsi ➤ trito grossolano: 10 x 1 secondo ➤ trito fine: 20 x 1 secondo

*: Temperatura da frigorifero, tagliato in pezzi di circa 2 x 2 cm

- ❖ Posizionare il coperchio (6) sul contenitore (10) in modo che l'inserto (8) sporga attraverso il foro al centro del coperchio (6). Assicurarsi che una delle due alette di guida (5) sul coperchio (6) sia rivolta in avanti (nella propria direzione).
- ❖ Posizionare il blocco motore (3), centrando dall'alto, sul coperchio (6) in modo che il pulsante di velocità (2) sia rivolto verso di voi. Le due alette di guida (5) sul coperchio (6) devono innestarsi in 2 degli incavi (14) previsti a tale scopo sul blocco motore (3). Se necessario, spostare il blocco motore (3) leggermente avanti e indietro durante il posizionamento.
- ❖ Inserire la spina.
- ❖ Durante il funzionamento, tenere il contenitore (10) con una mano e il blocco motore (3) con l'altra.
- ❖ Premere il pulsante di velocità desiderato (1; 2). L'inserto (8) ruota finché viene tenuto premuto uno dei pulsanti di velocità (1; 2). Non appena si lascia il pulsante, il motore si ferma.



- Se si accumulano pezzi più grossi sulle pareti del contenitore oppure se l'alimento non viene tritato completamente, rimuovere il blocco motore (3) dal contenitore (10). Scuotere energicamente il contenitore (10) e iniziare nuovamente il processo di tritatura.
- In caso di alimenti duri, come ad es. formaggio stagionato o cubetti di ghiaccio, si consiglia una lavorazione a impulsi. A tal fine, premere brevemente più volte il rispettivo pulsante di velocità (1; 2).
- ❖ Quando l'alimento è stato tritato adeguatamente, rilasciare il pulsante di velocità (1; 2). Disinserire la spina e attendere che l'inserto (8) si fermi!



Pericolo di lesioni! Prestare attenzione durante lo svuotamento del contenitore (10)! La lama (9) è molto affilata! Non svuotare mai il contenitore (10) mentre la lama (9) sta ancora girando. Pericolo di lesioni! Inoltre, il contenuto potrebbe schizzare fuori e provocare imbrattamenti.

- ❖ Rimuovere il blocco motore (3) e metterlo da parte.
- ❖ Sollevare il coperchio (6).



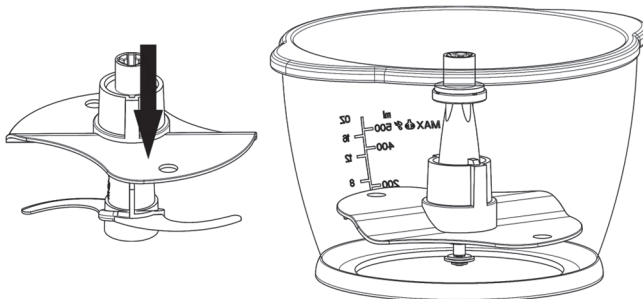
Pericolo di lesioni! Prestare attenzione durante la rimozione dell'inserto (8). La lama (9) è estremamente affilata!

- ❖ Rimuovere l'inserto (8).
- ❖ Rimuovere gli alimenti tritati.

7.2 Montare la panna

Con il tritatutto multiuso è anche possibile montare la panna (min. 200 ml, max. 400 ml). A questo scopo è necessario utilizzare il disco emulsionatore (13) fornito in dotazione.

- ❖ Posizionare il contenitore (10) sull'anello antiscivolo (12).
- ❖ Spingere il disco emulsionatore (13) sull'inserto (8) finché non si innesta.



- ❖ Posizionare l'inserto (8) sull'asse di supporto (11) con il disco emulsionatore (13) installato.
- ❖ Versare la quantità desiderata di panna (massimo 400 ml).

Alimenti	Capacità	Velocità	Tempo di lavorazione
Panna *	400 ml	Livello I	ca. 40 secondi

*: con disco emulsionatore installato (13)



- Montare solo panna ben fresca (conservata in frigorifero) per ottenere un buon risultato.
- Se si sta montando una grande quantità di panna, regolare il tempo di montatura di conseguenza. Questi valori possono comunque variare sensibilmente in base a temperatura della panna, temperatura esterna e contenuto di grassi. Osservare la panna durante la montatura e adeguare il tempo di lavorazione alle condizioni e alle proprie esigenze.

- ❖ Posizionare il coperchio (6) sul contenitore (10) in modo che l'inserto (8) sporga attraverso il foro al centro del coperchio (6). Assicurarsi che una delle due alette di guida (5) sul coperchio (6) sia rivolta in avanti (nella propria direzione).

- ❖ Posizionare il blocco motore (3), centrando dall'alto, sul coperchio (6) in modo che il pulsante di velocità (2) sia rivolto verso di voi. Le due alette di guida (5) sul coperchio (6) devono innestarsi in 2 degli incavi (14) previsti a tale scopo sul blocco motore (3). Se necessario, spostare il blocco motore (3) leggermente avanti e indietro durante il posizionamento.
- ❖ Inserire la spina.
- ❖ Durante il funzionamento, tenere il contenitore (10) con una mano e il blocco motore (3) con l'altra.
- ❖ Premere il pulsante di velocità desiderato (1; 2). L'inserto (8) con il disco emulsionatore (13) ruota finché viene tenuto premuto uno dei pulsanti di velocità (1; 2). Non appena si lascia il pulsante, il motore si ferma.

8. Pulizia



Pericolo di scossa elettrica! Prima della pulizia, scollegare la spina dalla presa di alimentazione. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica. Non lavare mai il blocco motore (3) in lavastoviglie, non immergerlo in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.



In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica e incendio da cortocircuito.



Pericolo di lesioni! Prestare attenzione durante la pulizia della lama (9). Si tratta di una lama estremamente affilata!



Attenzione ai danni materiali! Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi per la pulizia, evitare l'uso di oggetti abrasivi (ad es. spugne in metallo). In caso contrario, il tritatutto multiuso può essere danneggiato.

- ❖ Scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- ❖ Smontare il tritatutto multiuso per pulirlo. Estrarre la guarnizione (7) dal coperchio (6) e rimuovere il disco di gomma situato all'estremità superiore dell'inserto (8).
- ❖ Pulire il blocco motore (3) con un panno umido o con una spugna ben strizzata. Se occorre, utilizzare un po' di detersivo per piatti. Asciugare quindi accuratamente il blocco motore (3).
- ❖ I componenti restanti si possono pulire in acqua e detersivo. Dopo la pulizia, risciacquare tutti i componenti con abbondante acqua corrente, in modo da rimuovere i residui di detersivo. Asciugare quindi accuratamente tutti i componenti.



In alternativa, i seguenti componenti possono essere lavati anche in lavastoviglie:

- Contenitore (10)
 - Inserto (8) con lama (9)
 - Disco emulsionatore (13)
 - Coperchio (6) con guarnizione (7)
 - Anello antiscivolo (12)
- ❖ Dopo la pulizia, far scorrere nuovamente la guarnizione (7) sul bordo del coperchio (6) in modo che il lato piatto sia in piano.
 - ❖ Riposizionare l'anello di gomma sull'estremità superiore dell'inserto (8).
 - ❖ A questo punto, rimontare completamente il tritatutto multiuso. In questo modo si evita il rischio di lesioni dovute alla lama esposta (9).

9. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

Nel caso in cui non si utilizzi il tritatutto multiuso per un periodo di tempo prolungato, conservarlo fuori dalla portata dei bambini in un luogo pulito e asciutto.

10. Risoluzione di problemi

Nel caso in cui il tritatutto multiuso non dovesse più funzionare come di solito, provare a risolvere il problema consultando le seguenti avvertenze. Al persistere del problema, anche dopo aver adottato i seguenti accorgimenti, contattare la nostra hotline di assistenza.




Il tritatutto multiuso non funziona

- La spina di rete non è inserita. Inserire la spina in una presa di corrente.
- La presa di corrente è guasta. Provare ad accendere il dispositivo usando un'altra presa di cui si è sicuri del buon funzionamento.

L'inserto (8) non ruota

- La lama (9) è bloccata poiché vi sono troppi alimenti nel contenitore (10). Ridurre la quantità degli alimenti.
- La lama (9) è bloccata poiché i pezzi degli alimenti nel contenitore (10) sono troppo grossi. Introdurre solamente pezzi che presentano dimensioni che vanno da 2 a 3 cm di lunghezza massima.

11. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

	<p>I dispositivi che riportano questo simbolo sono conformi alla Direttiva europea 2012/19/UE. I dispositivi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti, separatamente dai rifiuti domestici, presso gli appositi centri di raccolta predisposti dai singoli paesi. Il corretto smaltimento del dispositivo dismesso contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento corretto dei dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.</p>
	<p>Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.</p>
 <p>ES/PT</p>	

Solo per la Francia:

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

“Uno smaltimento più facile”

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

	Durante la separazione dei rifiuti, osservare l’etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:	
	1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.	
Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
	Polietilene bassa densità	Sacchetto di plastica per proteggere il dispositivo
	Polipropilene	Adesivo per sigillare l’imballaggio
	Polistirolo	Materiale di stampaggio per il fissaggio del dispositivo nell’imballaggio
	Cartone ondulato	Confezione di vendita

12. Dichiarazione di conformità

Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive vigenti a livello europeo e nazionale. La conformità è stata comprovata. Le certificazioni e la documentazione sono state depositate presso il produttore.



Il presente prodotto soddisfa i requisiti delle direttive nazionali vigenti in Gran Bretagna.

La Dichiarazione di conformità UE completa può essere scaricata al link seguente:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/451611_2310.pdf

13. Avvertenze sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

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

Durata della garanzia e diritti per difetti

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

Copertura della garanzia

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

Gestione in caso di garanzia

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

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.

- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).



Assistenza

- IT** Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it
- CH** Telefono: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch
- MT** Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 451611_2310



Produttore

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

