

SILVERCREST®



STABMIXER-SET SSSH 600 A1
HAND BLENDER SET SSSH 600 A1
MIXEUR PLONGEANT SSSH 600 A1

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

GB IE

Operating instructions and safety instructions

NL BE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

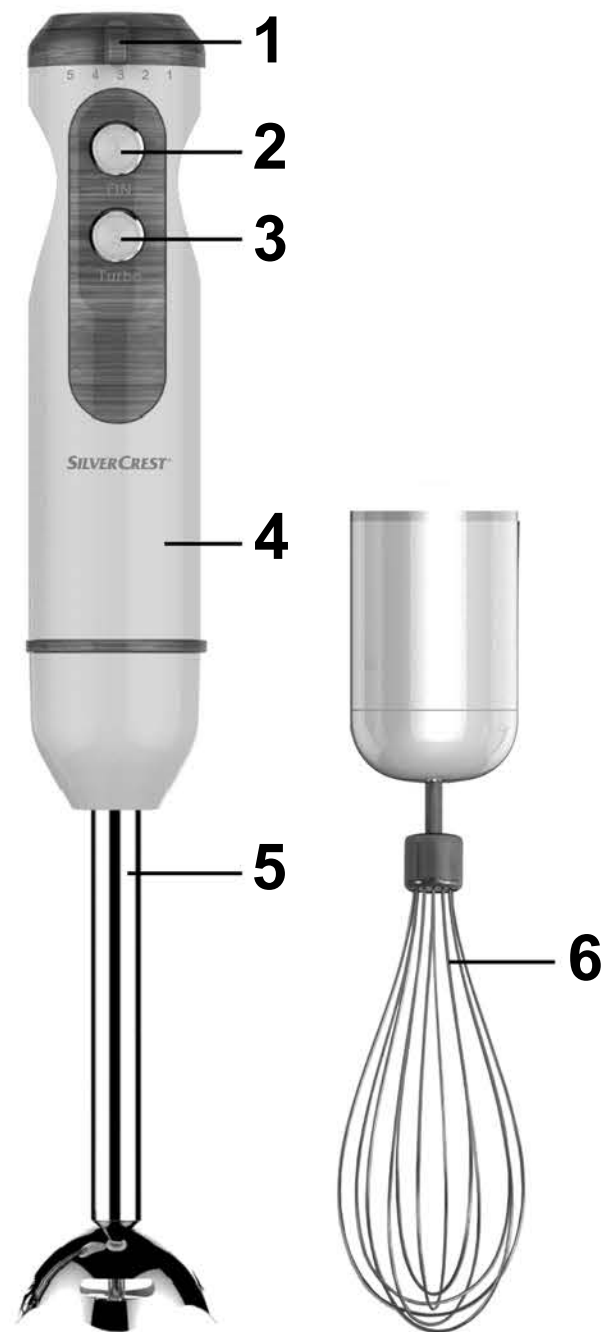
TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen - Last Information Update - Version des informations
Datum nieuwste versie - Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií:
11/ 2018 - Ident.-No.: SSSH 600 A1 112018-1

IAN 311777

IAN 311777

DE BE
NL PL CZ

A**B****C**

Deutsch..... 2

English 18

Français..... 33

Nederlands 52

Polski 68

Česky 85

Slovenčina..... 100

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 3

2. Lieferumfang 3

3. Technische Daten 4

 3.1 KB-Zeit..... 4

 3.2 Abkühlzeit..... 4

4. Sicherheitshinweise 5

5. Urheberrecht 10

6. Vor der Inbetriebnahme 10

 6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen 11

 6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen..... 11

 6.3 Einstellen der Geschwindigkeit..... 11

 6.4 Der Messbecher..... 11

7. Inbetriebnahme 12

 7.1 Betrieb mit Pürierstab (5) 12

 7.2 Betrieb mit Schneebesen (6) 13

8. Reinigung 14

9. Lagerung bei Nichtbenutzung..... 14

10. Problemlösung 14

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben..... 15

12. Konformitätsvermerke 15

13. Garantiehinweise 16

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

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

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

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

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

3. Technische Daten

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

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

3.1 KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Stabmixer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Stabmixer beträgt 1 Minute bei Verwendung des Pürierstabes (5) und 2 Minuten bei Verwendung des Schneebesens (6).

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

3.2 Abkühlzeit

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

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Stabmixer kann beschädigt werden.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

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

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



GEFAHR durch elektrischen Schlag

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

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

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



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

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



GEFAHR von Brand

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

5. Urheberrecht

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

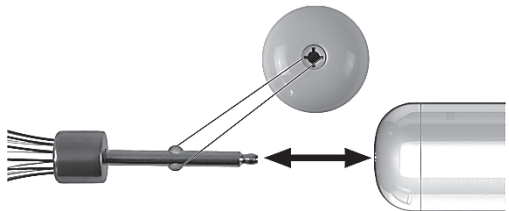
6. Vor der Inbetriebnahme

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

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

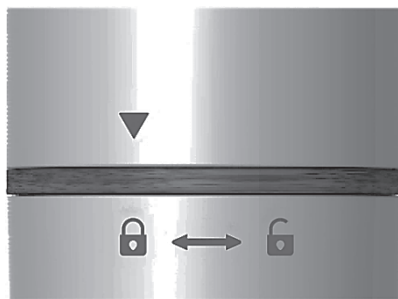
Montieren Sie den Stabmixer, nachdem die gereinigten Teile vollständig abgetrocknet sind:

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



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

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



6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen

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

6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen

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

6.3 Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

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

6.4 Der Messbecher

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



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

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

7. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

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



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

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

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

7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)

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

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

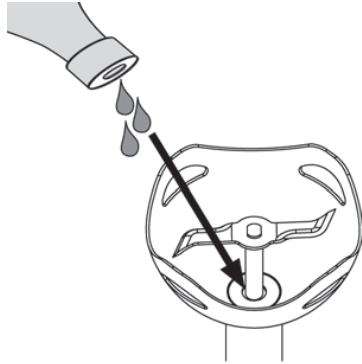
Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

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



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



7.2 Betrieb mit Schneebesen (6)



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

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

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

8. Reinigung



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



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



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

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

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

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

Der Stabmixer hat keine Funktion

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

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

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

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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



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

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

12. Konformitätsvermerke



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

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

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 311777



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Contents

1. Intended use..... 19

2. Package contents..... 19

3. Technical data..... 20

 3.1 CO time20

 3.2 Cooling time20

4. Safety instructions 21

5. Copyright..... 25

6. Before initial use 26

 6.1 Attaching the immersion blender (5) or whisk (6)26

 6.2 Removing the immersion blender (5) or whisk (6).....26

 6.3 Setting the speed.....27

 6.4 The measuring cup.....27

7. Initial use 27

 7.1 Operating with the immersion blender (5)27

 7.2 Operating with the whisk (6).....28

8. Cleaning 29

9. Storing the device when not in use 29

10. Troubleshooting..... 29

11. Environmental and waste disposal information 30

12. Marks of conformity 30

13. Warranty information 31

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest hand-held blender SSSH 600 A1, hereinafter referred to as hand-held blender, you have opted for a high-quality product.

Familiarise yourself with the hand-held blender before using it for the first time and read these operating instructions carefully. Observe the safety instructions and only use the hand-held blender in the manner described in these operating instructions and for the indicated fields of application.

Keep these operating instructions in a safe place. Hand over all documents in the event that you pass on the hand-held blender to a third party.

1. Intended use

This hand-held blender is a household device and is only intended for chopping and blending boneless foodstuffs. The whisk provided allows liquid or semi-liquid ingredients and mixtures to be beaten until frothy or finely mixed. The hand-held blender must not be used outside of closed rooms or in regions with a tropical climate. The hand-held blender is not intended for business or commercial use. Use the hand-held blender solely for private purposes in living areas; any other use is deemed improper. This hand-held blender meets the requirements of all relevant standards related to CE conformity. Compliance with these standards is no longer guaranteed if a change is made to the hand-held blender without the authorization of the manufacturer. The manufacturer shall not be liable for any damages or faults arising as a result.

Please observe the national regulations and/or laws of the country in which the device is used.

2. Package contents

Unpack the hand-held blender and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- **Motor block with power cable and plug**
- **Immersion blender**
- **Whisk**
- **Adapter (for whisk)**
- **Measuring cup**
- **These operating instructions**

These operating instructions also have a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the SilverCrest hand-held blender SSSH 600 A1 and all controls with a number legend. This cover page can remain unfolded while you read other sections of the operating instructions. This provides you with a reference to the controls at all times. The numbers identify the following parts/functions:

1	Speed controller
2	Switch (normal speed)
3	TURBO switch (fast speed)
4	Motor block
5	Immersion blender
6	Whisk (with adapter)

3. Technical data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SSSH 600 A1
Power supply	220 - 240 V~ (AC voltage), 50 - 60 Hz
Power consumption	600 W
CO time	1 minute with immersion blender (5) 2 minutes with whisk (6)
Length of power cable	Approx. 150 cm
Protection class	II 
Dimensions (H x Ø)	Approx. 40.0 x 6.4 with immersion blender (5) Approx. 45.0 x 6.2 with whisk (6)
Motor block (4) weight	Approx. 660 g
Motor block (4) weight incl. immersion blender (5)	Approx. 770 g
Motor block (4) weight incl. whisk (6)	Approx. 770 g
Measuring cup capacity	700 ml of liquid
Measuring cup processed amount	Max. 300 ml of liquid

The specifications and design are subject to change without notice.

3.1 CO time

The CO time (continuous operation time) specifies how long the hand-held mixer can be operated before the motor overheats and causes damage. The continuous operation time for the hand-held blender is 1 minute when using the immersion blender (5) and 2 minutes when using the whisk (6).

Do not use the immersion blender (5) on very firm or very tough foods (e.g. meat) continuously for more than 30 seconds.

3.2 Cooling time

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender (5) or up to 2 minutes with the whisk (6), let the hand-held blender cool down for at least 2 minutes and only then continue with the process previously started.

4. Safety instructions

Before using the device for the first time, please read the following instructions carefully and observe all warnings, even if you are familiar with using electronic and household devices. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you give the device away or sell it, please ensure that you also pass on this manual. They are part of the device.

Explanation of symbols used



DANGER! This icon, together with the word 'Danger', indicates an impending dangerous situation that, if not prevented, can lead to serious injuries or even death.



WARNING! This icon indicates important information for the safe operation of the hand-held blender and user safety.



DANGER! This icon indicates impending danger to health due to an electric shock, which may result in a risk of death and/or damage to property.



Risk of fire! This icon warns us that fires may occur if instructions are not followed.



This icon indicates that under no circumstances may the motor block (4) be immersed in water.



This icon indicates products that have been tested in relation to their physical and chemical composition and that in accordance with EC 1935/2004 have been regarded as harmless to health in terms of contact with foodstuffs.



This icon indicates that further information on the topic is available.

Foreseeable misuse

- The hand-held mixer must not be used to chop very hard foods. These include frozen foods, coffee beans, grains and spices. It is also not possible to process chocolate.
- No other materials than foodstuffs may be processed. The hand-held blender may be damaged.

Children and people with disabilities

- This device must not be used by children. The hand-held blender and its connecting cable are to be kept away from children. Ensure that children are supervised and do not play with this device. In particular, keep the immersion blender (5) away from children in order to prevent any injuries caused by it.



DANGER! The packaging material is not a toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation. Store the appliance out of reach of children.

- This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or who lack experience and knowledge, providing they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.
- Children must not play with the device.



DANGER! Risk of injury

- Prior to replacing accessories or additional parts, which move during operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.

- Disconnect the hand-held blender from the mains if you wish to assemble, disassemble or clean it. The same applies for periods of non-use and during thunder and lightning. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block (4) until the whisk (6) has stopped. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block (4) until the immersion blender (5) has stopped. Under no circumstances should you put your hand in the bowl when the blade is turning. There is a risk of injury!
- Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender (5) is very sharp! There is a risk of injury!
- After switching off the appliance, wait until the whisk (6) has stopped before removing the hand-held blender from the food. There is a risk of injury!
- After switching off the appliance, wait until the blade has stopped before removing the hand-held blender from the food. There is a risk of injury!
- Under no circumstances should you put your hand in the bowl when the whisk (6) is turning. Do not place any objects in the whisk (6) and keep baggy clothing and long hair away. There is a risk of injury!
- Under no circumstances should you put your hand in the bowl when the blade of the immersion blender (5) is turning. Do not place any objects in the blade and keep baggy clothing and long hair away from the rotating blade. There is a risk of injury!



DANGER of electric shock

- Only connect the hand-held blender to the mains once the motor block (4) and immersion blender (5) or whisk (6) are assembled. There is a risk of electric shock!
- Only plug in the hand-held blender to a power socket, which is accordingly installed and easily accessible, whose mains voltage corresponds with the rating plate specifications. Following connection, the power socket must continue to be easily accessible so that the plug can be quickly removed in an emergency.
- Never operate the hand-held blender in the vicinity of the bath, shower or filled wash basin.
- The power cable and plug must not be damaged.
- If the connecting cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- Never open the housing of the motor block (4), as this contains parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or smells, remove the plug from the power socket immediately. In such cases you must stop using the hand-held blender until it has been checked by a technician. Do not inhale smoke possibly caused by a burning device. If you have inhaled smoke, consult a physician. Inhaling smoke can be harmful to your health, there is a risk of injury!
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces. The power cable must not get jammed or squashed. Always remove the power cable from the power socket by the plug, never pull on the cable itself. Always lay the power

cable in such a way that nobody can stand or trip on it. There is a risk of injury!

- The device must always be disconnected from the mains if left unattended, in the event of malfunctions, prior to assembly and disassembly or cleaning. There is a risk of electric shock!



Under no circumstances may the motor block (4) be immersed in water and no liquids must ingress into the housing of the motor block (4).

- Should liquids ingress into the housing of the motor block (4), immediately remove the plug from the power socket and contact the service department (see “Warranty information” section). There is a risk of electric shock!
- Never touch the motor block (4), the power cable and the plug with wet hands. There is a risk of electric shock!
- Disconnect the hand-held blender from the mains as soon as it has been used. The device is only de-energised once the plug has been removed. There is a risk of electric shock!



DANGER of fire

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender (5) or 2 minutes with the whisk (6), let the hand-held blender cool down for at least 2 minutes and only then continue with the process previously started. There is a risk of fire.

5. Copyright

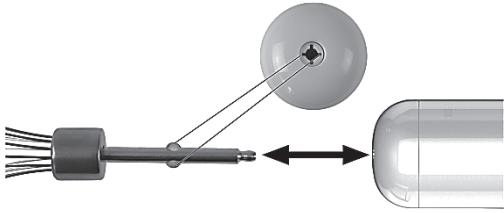
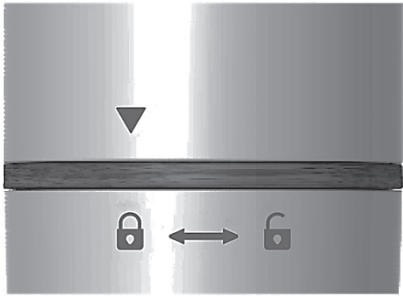
All contents of these operating instructions are subject to copyright law and are provided to the user solely as a source of information. Any form of copying or reproduction of data and information without the express written permission of the author is prohibited. This also concerns commercial use of the content and data. The text and illustrations correspond to the technical standards at the time of printing. Subject to alterations.

6. Before initial use

Remove the SSSH 600 A1 hand-held blender and all accessories from the packaging and check the completeness of the delivery. Remove the protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally-friendly manner.

Prior to using it for the first time, the hand-held blender must be cleaned as described in the "Cleaning" section.

Assemble the hand-held blender once the cleaned parts have fully dried:

To use the whisk (6), this must initially be placed in the adapter provided. Proceed as follows: Guide the shaft of the whisk (6) into the adapter holder until the shaft audibly snaps into place. Ensure that the two catches on the shaft of the whisk (6) engage with the corresponding recesses on the adapter.	
An arrow marking (▼) is attached to motor block (4). On the immersion blender (5) and whisk (6), the following markings are attached:  and . These markings provide support when attaching and removing the immersion blender (5) or whisk (6).	

6.1 Attaching the immersion blender (5) or whisk (6)

- Attach the motor block (4) onto the immersion blender (5) or whisk (6) so that the arrow marking (▼) points towards the opened padlock  on the immersion blender (5) or whisk (6). See figure **B**.
- Now rotate the motor block (4) so far in the direction of the closed padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the closed padlock  on the immersion blender (5) or whisk (6). Ensure that the immersion blender (5) or whisk (6) audibly snaps into place.

6.2 Removing the immersion blender (5) or whisk (6)

- Rotate the motor block (4) so far in the direction of the open padlock symbol so that the arrow marking (▼) points towards the open padlock  on the immersion blender (5) or whisk (6). See figure **C**.
- Now remove the motor block (4) from the immersion blender (5) or whisk (6).

6.3 Setting the speed

The speed controller (1) on the motor block (4) is used to adjust the speed of the hand-held blender in 5 levels. As such, you can set the optimum speed for each food to be processed.

- Slide the speed controller (1) in the “5” direction to increase the speed.
- Slide the speed controller (1) in the “1” direction to decrease the speed.

The speed setting is only possible if the hand-held blender is operated with switch (2) for normal speed. When operating with the TURBO switch (3), the maximum processing speed is made immediately available.

6.4 The measuring cup

- Liquids of up to 700 ml can be measured with the measuring cup provided.
- You can also use the measuring cup when using the immersion blender (5) or whisk (6) to process your foods.



If you use the measuring cup for processing, only a maximum quantity of 300 ml may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup.

When using the whisk (6), operate the switch (2) at max. speed level ‘5’ and never press the TURBO switch (3).

7. Initial use

The hand-held blender is suitable for the following uses:

- Chopping and blending fruit and vegetables in soups, sauces and dips.
- Mixing drinks
- Making milkshakes
- Beating cream, egg whites, etc.
- Making mayonnaise or stirring desserts



It is recommended to adjust the speed of the hand-held blender to the food to be processed.

When using the immersion blender (5), select a lower speed for soft foods and a higher or TURBO speed for harder foods.

When using the whisk (6), adjust the speed according to the desired processing result.

7.1 Operating with the immersion blender (5)

Place food to be chopped in a container as narrow and high-sided as possible with a flat base. This is the ideal requirement for consistent blending. Nevertheless, it is also possible to use the appliance in a standard saucepan.

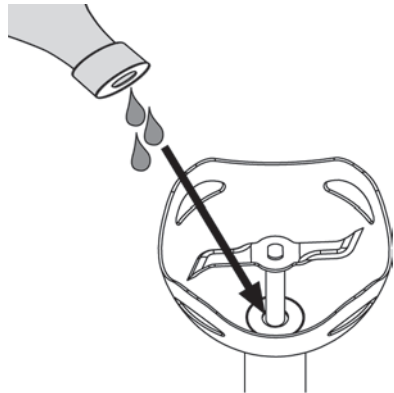
To prevent injuries caused by the rotating blade, only switch the hand-held blender on once the immersion blender (5) is immersed in the mixture.

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container or pan.
- Vertically guide the immersion blender (5) into the mixture.
- Depending on requirements, start the hand-held blender with the switch (2) and select a suitable speed with the speed controller (1). If you wish to use the maximum speed straight away, you can start the hand-held mixer with the TURBO switch (3). Press and hold the desired button during the mixing or blending process. If the immersion blender (5) sticks to the base of the container, briefly release the button and then continue with the mixing process.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down during blending.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch (2) or TURBO switch (3) as long as the immersion blender (5) is still in the mixture.
- Wait until the blade has stopped before you remove the immersion blender (5) out of the blended food.



If you notice any unusual noises during operation, such as squeaking or similar noises, apply a little flavourless cooking oil to the drive shaft of the immersion blender (5). Please refer to the illustration opposite when doing so.



7.2 Operating with the whisk (6)



To prevent liquids from spraying during mixing, use the whisk (6) at max. speed level **'5'** and never press the TURBO switch (3).

Place the liquid to be processed in the measuring cup provided (fill with a maximum of 300 ml) or another narrow, high-sided container with a flat base. This is the ideal requirement for great processing.

To prevent injuries caused by the rotating whisk (6), only switch the hand-held blender on once the whisk (6) is immersed in the mixture.

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container.
- Vertically guide the whisk (6) into the mixture.
- Start the hand-held blender with the switch (2) and select a suitable speed with the speed controller (1). Press and hold the switch (2) during operation. Reduce the speed if too much spray is produced.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch (2) as long as the whisk (6) is still in the mixture.
- Wait until the whisk (6) has stopped before you remove it out of the processed food.

8. Cleaning

Risk of injury! Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender (5) is very sharp!



Warning of damage to property! Do not use any scratching or abrasive cleaning agents or abrasive objects (such as a metal scourer) for cleaning purposes. Failure to do so may cause the hand-held blender to become damaged.



It is recommended to clean the immersion blender (5) or whisk (6) directly after use in order to prevent the processed foods from drying. In particular, after processing very salty foods the immersion blender (5) or whisk (6) should be immediately rinsed with clean water.

- Remove the plug from the socket.
- Remove the immersion blender (5) or whisk (6) from the motor block (4).
- Disconnect the whisk (6) from the adapter by removing the shaft of the whisk (6) from the adapter holder.
- Clean the motor block (4) and the adapter with a soft damp cloth and then dry it well. Cleaning in the rinsing bath would result in irreparable damage!
- You can clean the immersion blender (5), whisk (6) and measuring cup in a basin. After cleaning, rinse with plenty of clean water to remove any detergent residue. Then thoroughly dry the immersion blender (5), whisk (6) and measuring cup.
- Alternatively, you can clean the immersion blender (5), whisk (6) and measuring cup in the dishwasher.

9. Storing the device when not in use

If the hand-held blender is not going to be used for a long period of time, clean it as described in the previous section. Store this in a clean, dry location out of reach of children.

10. Troubleshooting

If your hand-held blender does not work as usual, use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact our hotline (see the 'Warranty information' section).

The hand-held blender is not working

- The plug is not inserted. Insert the plug into the power socket.
- The power socket is faulty. Try the appliance in another power socket which definitely works.

The blade does not rotate / rotates with difficulty

- The motor block (4) and immersion blender (5) or whisk (6) are not correctly assembled. Disconnect the device from the mains and check the assembly.
- Is there an object in the mixing container? If so, remove this.
- The mixed foods are too hard or too tough.

11. Environmental and waste disposal information



Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. Electrical and electronic devices may not be put in the household waste, but must be disposed of via designated public disposal centres. By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and hazards to health. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.



Make sure the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device is collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally-friendly manner.



Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows:

1–7: plastic / 20–22: paper and cardboard / 80–98: composite materials

12. Marks of conformity



This product fulfils the requirements specified in the applicable European and national policies. Its conformity has been verified. The declarations and documents are stored with the manufacturer.

You can download the full EU declaration of conformity at the following link:
www.targa.de/downloads/conformity/311777.pdf

13. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

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



Service



Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1890 930 034

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4409

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 311777



Manufacturer

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

GERMANY

Table des matières

1. Utilisation conforme	34
2. Contenu de la livraison	34
3. Caractéristiques techniques	35
3.1 Durée de fonctionnement courte	35
3.2 Temps de refroidissement.....	35
4. Consignes de sécurité	36
5. Droits d’auteur	41
6. Avant la mise en service	41
6.1 Fixation de la tête de mixeur (5) ou du fouet (6).....	42
6.2 Retrait de la tête de mixeur (5) ou du fouet (6)	42
6.3 Réglage de la vitesse	42
6.4 Le verre doseur	43
7. Mise en service	43
7.1 Utilisation avec la tête de mixeur (5)	43
7.2 Utilisation avec le fouet (6).....	44
8. Nettoyage	45
9. Entreposage en cas de non-utilisation	45
10. Résolution des problèmes.....	45
11. Directives environnementales et indications concernant l’élimination des déchets.....	46
12. Remarques relatives à la conformité	46
13. Informations concernant la garantie.....	47

Félicitations !

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

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

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

1. Utilisation conforme

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

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

2. Contenu de la livraison

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

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

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

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

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

3. Caractéristiques techniques

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

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

3.1 Durée de fonctionnement courte

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

3.2 Temps de refroidissement

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

4. Consignes de sécurité

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

Signification des symboles utilisés



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



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



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



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



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



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



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

Mauvais usage prévisible

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

Enfants et personnes soumises à restrictions

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



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

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



DANGER ! Risque de blessure

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

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



RISQUE de choc électrique

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

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



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

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

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

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

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



RISQUE d'incendie

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

5. Droits d'auteur

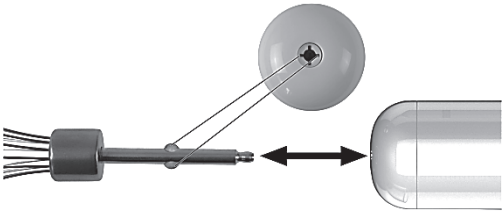
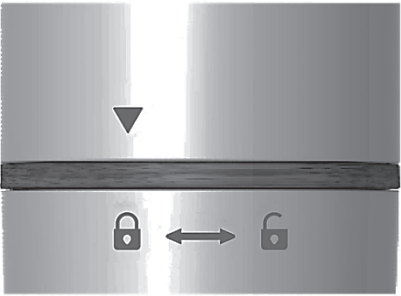
Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Cette disposition s'applique également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

6. Avant la mise en service

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3 Réglage de la vitesse

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

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

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

6.4 Le verre doseur

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



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

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

7. Mise en service

Le mixeur plongeant convient aux applications suivantes :

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



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

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

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

7.1 Utilisation avec la tête de mixeur (5)

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

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

Veillez procéder de la manière suivante :

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

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



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



7.2 Utilisation avec le fouet (6)



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

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

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

Veillez procéder de la manière suivante :

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

8. Nettoyage



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



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



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

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

9. Entreposage en cas de non-utilisation

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

10. Résolution des problèmes

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

Le mixeur plongeant ne fonctionne pas

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

La lame ne tourne pas/a des difficultés à tourner

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

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



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



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



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

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



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.

12. Remarques relatives à la conformité



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

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

13. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH



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: 311777

**Fabricant**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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



Service



Téléphone : 070 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 311777



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften.....	53
2. Inhoud van de verpakking	53
3. Technische specificaties	54
3.1 KB-tijd	54
3.2 Afkoeltijd	54
4. Veiligheidsaanwijzingen	55
5. Auteursrecht	60
6. Voor de ingebruikname.....	60
6.1 Pureerstaaf (5) of garde (6) plaatsen.....	61
6.2 Pureerstaaf (5) of garde (6) verwijderen	61
6.3 De snelheid instellen	61
6.4 De maatbeker.....	62
7. Ingebruikname	62
7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)	62
7.2 Gebruik met de garde (6)	63
8. Reiniging	64
9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	64
10. Probleemoplossing	64
11. Milieu-informatie en afvalverwijdering	65
12. Conformiteitsnotities.....	65
13. Garantiebepalingen	66

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de SilverCrest Staafmixer SSSH 600 A1, hierna staafmixer genoemd, heeft u gekozen voor een hoogwaardig product.

Leer de staafmixer voor het eerste gebruik kennen en lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen en gebruik de staafmixer alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven en voor de vermelde toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig ook alle documentatie, wanneer u de staafmixer aan derden overdraagt.

1. Gebruik volgens de voorschriften

Deze staafmixer is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient uitsluitend voor het fijnhakken en pureren van uiteenlopende levensmiddelen zonder bot. Met de meegeleverde garde kunnen vloeibare of halfvloeibare ingrediënten en mengsels worden opgeklopt of gemengd. De staafmixer mag niet buiten besloten ruimten en niet in tropische klimaatzones worden gebruikt. De staafmixer is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik. Gebruik de staafmixer uitsluitend voor privédoeleinden in het huishouden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften. Deze staafmixer voldoet aan alle normen en standaarden die samenhangen met de CE-conformiteit. Wanneer er een verandering wordt aangebracht aan de staafmixer die niet door de fabrikant is goedgekeurd, wordt de overeenstemming met deze normen niet langer gegarandeerd. De fabrikant sluit iedere aansprakelijkheid voor schade of storingen als gevolg van een dergelijke verandering uit.

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

2. Inhoud van de verpakking

Neem de staafmixer en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de leverancier, indien de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

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

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

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

3. Technische specificaties

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

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

3.1 KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoelang de staafmixer kan worden gebruikt, zonder dat de motor oververhit raakt en schade oploopt. De KB-tijd van de staafmixer is 1 minuut bij gebruik van de pureerstaaf (5) en 2 minuten bij gebruik van de garde (6).

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

3.2 Afkoeltijd

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

4. Veiligheidsaanwijzingen

Lees voor ingebruikname de volgende aanwijzingen nauwkeurig door en neem alle waarschuwingen in acht, zelfs als u vertrouwd bent met elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. Deze maakt deel uit van het product.

Toelichting op de gebruikte symbolen



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



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



GEVAAR! Dit symbool markeert risico's voor de gezondheid, tot en met levensgevaar en/of materiële schade, door een elektrische schok.



Brandgevaar! Dit symbool waarschuwt voor brand die kan ontstaan als de waarschuwing niet in acht wordt genomen.



Dit symbool geeft aan dat u het motorblok (4) nooit in water mag onderdompelen.



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



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

Voorzienbaar misbruik

- De staafmixer mag niet voor het fijnhakken van zeer harde levensmiddelen worden gebruikt. Voorbeelden hiervan zijn diepvriesproducten, koffiebonen, granen en specerijen. Ook de verwerking van chocolade is niet mogelijk.
- Er mogen geen andere stoffen dan levensmiddelen mee worden verwerkt.

De staafmixer kan hierdoor beschadigd raken.

Kinderen en personen met beperkingen

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden bediend. Houd de staafmixer en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg voor toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Houd in het bijzonder de pureerstaaf (5) uit de buurt van kinderen om er zeker van te zijn dat ze zich daaraan niet verwonden.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar. Berg het apparaat buiten het bereik van kinderen op.

- Dit apparaat mag door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis worden gebruikt, mits dit onder toezicht gebeurt of zij over het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



GEVAAR! Gevaar voor persoonlijk letsel

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken vervangt die tijdens het gebruik bewegen.
- Trek de stekker van de staafmixer uit het stopcontact voordat u deze in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Doe dat ook wanneer u het apparaat niet gebruikt en bij onweer. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot de garde (6) stilstaat. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht met het verwijderen van het motorblok (4) tot het mes in de pureerstaaf (5) stilstaat. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!

- Wacht na het uitschakelen tot de garde (6) stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes stilstaat, voordat u de staafmixer uit de levensmiddelen haalt. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in de draaiende garde (6). Steek geen voorwerpen in de garde (6) en houd deze uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes van de pureerstaaf (5). Steek geen voorwerpen in het mes en houd het uit de buurt van wijde kleding en lange haren. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!



GEVAAR door elektrische schokken

- Steek de stekker van de staafmixer pas in het stopcontact nadat u het motorblok (4) en de pureerstaaf (5) of de garde (6) in elkaar heeft gezet. Er bestaat gevaar op elektrische schokken!
- Sluit de staafmixer alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, douche of gevulde wasbak.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd raken.

- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantenservice, of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Open de behuizing van het motorblok (4) niet; dit bevat geen onderdelen die onderhoud vereisen. Bij een geopende behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. In deze gevallen mag de staafmixer pas weer worden gebruikt als deze door een vakman is gecontroleerd. Adem nooit rook in van een mogelijk brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd kan raken door scherpe randen of hete oppervlakken. Het snoer mag niet bekneeld raken of geplet worden. Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf. Leg het snoer altijd zodanig neer, dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als er geen toezicht is, bij storingen en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt. Er bestaat gevaar op elektrische schokken!



Dompel het motorblok (4) nooit onder in water; er mogen geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok (4) binnendringen.

- Indien er vloeistof in het motorblok (4) terechtkomt, moet u de stekker direct uit het stopcontact trekken en contact opnemen met

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

- Pak het motorblok (4), het snoer en de stekker nooit met natte handen vast. Er bestaat gevaar op elektrische schokken!
- Trek de stekker van de staafmixer meteen na gebruik uit het stopcontact. Alleen als de stekker uit het stopcontact is verwijderd, is het apparaat stroomloos. Er bestaat gevaar op elektrische schokken!



BRANDGEVAAR

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

5. Auteursrecht

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

6. Voor de ingebruikname

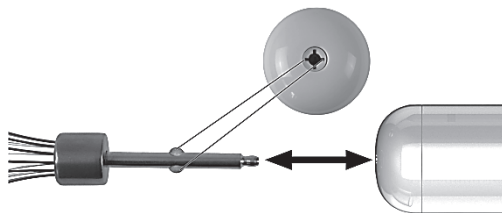
Neem de staafmixer SSSH 600 A1 en alle accessoires uit de verpakking en controleer of alles compleet is. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

Voor het eerste gebruik moet de staafmixer worden gereinigd, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

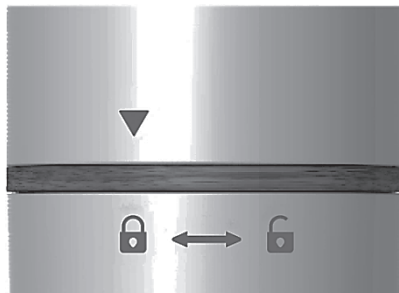
Monteer de staafmixer, nadat u de gereinigde onderdelen goed hebt afgedroogd:

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

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



Op het motorblok (4) staat een pijl (▼). Op de pureerstaf (5) en op de garde (6) staan de volgende markeringen: **A** en **B**. Deze markeringen helpen u bij het plaatsen en verwijderen van de pureerstaf (5) of de garde (6).



6.1 Pureerstaf (5) of garde (6) plaatsen

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

6.2 Pureerstaf (5) of garde (6) verwijderen

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

6.3 De snelheid instellen

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

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

U kunt de snelheid alleen aanpassen als u de staafmixer met de schakelaar (2) voor normale snelheid gebruikt. Bij gebruik met de TURBO-schakelaar (3) is de maximale snelheid direct beschikbaar.

6.4 De maatbeker

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



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

Werk bij gebruik van de garde (6) met schakelaar (2) en een maximale snelheidsstand "5" en nooit met de TURBO-schakelaar (3).

7. Ingebruikname

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

- Fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dips
- Drankjes mixen
- Milkshakes maken
- Slagroom, eiwit enz. kloppen
- Mayonaise maken of dessert mengen



Het wordt aanbevolen om de snelheid van de staafmixer aan te passen aan de levensmiddelen die worden verwerkt.

Bij gebruik van de pureerstaaf (5) kiest u voor zachte levensmiddelen een lagere snelheid en voor hardere levensmiddelen een hogere snelheid, bijvoorbeeld de TURBO-snelheid.

Bij gebruik van de garde (6) laat u de snelheid afhangen van het gewenste resultaat.

7.1 Gebruik met de pureerstaaf (5)

Doe de fijn te hakken levensmiddelen in een zo smal mogelijke, hoge kom met een vlakke bodem. Op die manier krijgt u het beste pureerresultaat. Uiteraard is het ook mogelijk om de staafmixer in een pan te gebruiken.

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

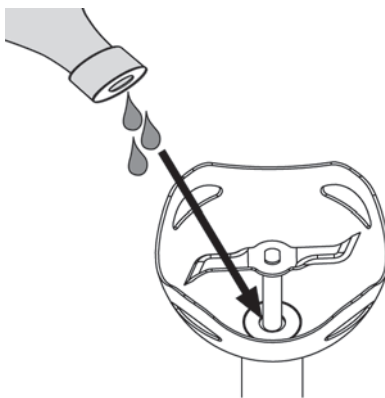
Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom of pan.
- Steek de pureerstaaf (5) loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de schakelaar (2) en kies de geschikte snelheid met de snelheidsregelaar (1).
Als u meteen de hoogste snelheid wilt gebruiken, kunt u de staafmixer in plaats daarvan met de TURBO-schakelaar (3) starten. Houd de gekozen schakelaar tijdens het mengen of pureren ingedrukt. Mocht de pureerstaaf (5) zich aan de bodem van de kom vastzuigen, dan laat u de schakelaar even los en gaat u vervolgens door met mengen.

- Beweeg de staafmixer tijdens het pureren zachtjes op en neer voor een mooi gelijkmatig resultaat.
- Als het gewenste mengresultaat is bereikt, laat u de schakelaar (2) of de TURBO-schakelaar (3) los terwijl u de pureerstaaf (5) nog in het mengsel houdt.
- Haal de pureerstaaf (5) pas uit het gepureerde voedsel als het mes stilstaat.



Wanneer u tijdens het gebruik vreemde geluiden, bijv. piepen of iets dergelijks opmerkt, smeert u de aandrijfas van de pureerstaaf (5) in met een klein beetje spijsolie. Raadpleeg hiervoor ook de afbeelding hiernaast.



7.2 Gebruik met de garde (6)



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

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

Schakel de staafmixer pas in wanneer de garde (6) in de te mengen levensmiddelen is ondergedompeld om verwondingen door de draaiende garde (6) te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

- Doe de te verwerken levensmiddelen in een geschikte kom.
- Steek de garde (6) loodrecht in de te mengen levensmiddelen.
- Start de staafmixer met de schakelaar (2) en kies een geschikte snelheid met de snelheidsregelaar (1). Houd de schakelaar (2) tijdens het gebruik ingedrukt. Verlaag de snelheid als er te veel vloeistof uit de kom spat.
- Beweeg de staafmixer zachtjes op en neer voor een mooi gelijkmatig resultaat.
- Als het gewenste mengresultaat is bereikt, laat u de schakelaar (2) los terwijl u de garde (6) nog in het mengsel houdt.
- Haal de garde (6) pas uit het verwerkte voedsel als deze stilstaat.

8. Reiniging



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het reinigen van de staafmixer! Het mes in de pureerstaaf (5) is zeer scherp!



Waarschuwing voor materiële schade! Gebruik voor het reinigen geen schurende of etsende reinigingsmiddelen, en evenmin schurende voorwerpen (bijvoorbeeld schuursponsjes). Anders kan de staafmixer beschadigd raken.



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

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de pureerstaaf (5) of garde (6) van het motorblok (4).
- Maak de garde (6) los van de adapter door de as van de garde (6) uit de opening van de adapter te trekken.
- Reinig het motorblok (4) en de adapter met een enigszins vochtige vaatdoek en droog deze daarna goed af. Let op: reiniging in een sopje zal onherstelbare schade veroorzaken!
- U kunt de pureerstaaf (5), de garde (6) en de maatbeker in een sopje reinigen. Spoel alles na het reinigen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog de pureerstaaf (5), garde (6) en maatbeker daarna goed af.
- U kunt de pureerstaaf (5), de garde (6) en de maatbeker ook in de vaatwasmachine reinigen.

9. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

Als de staafmixer gedurende een langere periode niet wordt gebruikt, moet deze worden gereinigd zoals in het vorige hoofdstuk is beschreven. Berg het apparaat op een schone, droge plaats en buiten het bereik van kinderen op.

10. Probleemoplossing

Probeer aan de hand van de volgende aanwijzingen het probleem te verhelpen als de staafmixer een keer niet zoals gebruikelijk functioneert. Neem contact op met onze hotline (zie het hoofdstuk "Garantie bepalingen") als het probleem na het doorwerken van de volgende tips aanhoudt.

De staafmixer werkt niet

- De stekker is niet in het stopcontact gestoken. Steek de stekker in het stopcontact.
- Het stopcontact is defect. Steek de stekker van de multihakker in een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het niet defect is.

Het mes draait niet/draait moeizaam

- Het motorblok (4) en de pureerstaaf (5) of garde (6) zijn niet op de juiste manier in elkaar gezet. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en controleer de montage.
- Zit er iets in de kom dat het draaien verhindert? Verwijder dit dan.
- De te mengen levensmiddelen zijn te hard of te taai.

11. Milieu-informatie en afvalverwijdering



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



Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamelpunten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.



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

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

12. Conformiteitsnotities



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

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

13. Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.

- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.

**Service**

Telefoon: 0900 0400 223

E-Mail: targa@lidl.nl

Telefoon: 070 270 171

E-Mail: targa@lidl.be

Telefoon: +32 70 270 171

E-Mail: targa@lidl.be**IAN: 311777****Fabrikant**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DUITSLAND

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	69
2. Zawartość opakowania	69
3. Dane techniczne.....	70
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	70
3.2 Czas stygnięcia	70
4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	71
5. Prawa autorskie.....	77
6. Przed pierwszym uruchomieniem.....	77
6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).....	78
6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).....	78
6.3 Ustawienie prędkości.....	78
6.4 Miarka	78
7. Uruchomienie	79
7.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem (5).....	79
7.2 Obsługa urządzenia z trzepaczką (6).....	80
8. Czyszczenie	81
9. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane.....	81
10. Rozwiązywanie problemów	81
11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	82
12. Zgodność.....	82
13. Gwarancja.....	83

Gratulacje!

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

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 miksowania różnych artykułów spożywczych bez kości. Znajdująca się w zestawie trzepaczka do piany służy do ubijania lub dokładnego ucierania płynnych bądź półpłynnych składników i mieszanek. 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.

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

2. Zawartość opakowania

Wyjąć 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**
- **Trzepaczka**
- **Adapter (do trzepaczki)**
- **Miarka**
- **Niniejsza instrukcja obsługi**

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono blender SilverCrest SSSH 600 A1 i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Tę stronę okładki można pozostawić rozłożoną podczas czytania dalszych rozdziałów instrukcji obsługi. W ten sposób będą mieli Państwo przed oczami dany element obsługowy. Cyfry oznaczają następujące elementy:

1	Regulator prędkości
2	Przełącznik (normalna prędkość)
3	Przełącznik TURBO (duża prędkość)
4	Blok silnika
5	Rozdrabniacz
6	Trzepaczka (z adapterem)

3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SSSH 600 A1
Zasilanie	220 - 240 V~ (napięcie zmienne), 50 - 60 Hz
Pobór mocy	600 W
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta z rozdrabniaczem (5) 2 minuty z trzepaczką (6)
Długość przewodu zasilania	ok. 150 cm
Klasa ochrony	II 
Wymiary (W x Ø)	ok. 40,0 x 6,4 cm z rozdrabniaczem (5) ok. 45,0 x 6,2 cm z trzepaczką (6)
Waga bloku silnika (4)	ok. 640 g
Waga bloku silnika (4) z rozdrabniaczem (5)	ok. 750 g
Waga bloku silnika (4) z trzepaczką (6)	ok. 750 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 zastosowania rozdrabniacza (5) i 2 minuty w przypadku trzepaczki (6).

W przypadku bardzo twardych lub bardzo łukowatych 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 krótkotrwałej do 1 minuty w przypadku rozdrabniacza (5) lub do 2 minut w przypadku trzepaczki (6), 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. Proszę 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.

Wyjaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol informujący o „niebezpieczeństwie” oznacza możliwą niebezpieczną sytuację, która, jeśli użytkownik jej nie zapobiegnie, może doprowadzić do ciężkich obrażeń, a nawet śmierci.



OSTRZEŻENIE! Ten symbol oznacza ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji blendera, które mają na celu ochronę użytkownika.



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).



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.

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

- Blendera 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.

Dzieci i osoby z ograniczoną sprawnością

- 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 plastikowymi 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 trzepaczka (6) się zatrzyma. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała.
- Aby zdjąć blok silnika (4), należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu (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 rozdrabniaczu (5) jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała.
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż trzepaczka (6) całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z

przygotowywanego produktu. 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 sięgać w stronę obracającej się trzepaczki (6). Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do trzepaczki (6) i nie zbliżać do niej szerokich ubrań ani długich włosów. 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) lub trzepaczką (6). 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. Po podłączeniu podstawy gniazdko musi nadal pozostać łatwo dostępne, aby w przypadku awarii można było szybko wyjąć z niego wtyczkę.

- Blendera nie należy nigdy używać w pobliżu wanny, pryszniczki 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 przyciśnięty 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!



Bloku 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 gniazdka i skontaktować się z serwisem (zob. Rozdział „Gwarancja”). 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 gniazdka można mieć pewność, że przez urządzenie nie przepływa prąd. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

Jeśli urządzenie pracowało przez maksymalny czas pracy krótkotrwałej do 1 minuty w przypadku rozdrabniacza (5) lub do 2 minut w przypadku trzepaczki (6), należy pozostawić blender na co najmniej 2 minuty do ostygnięcia i dopiero potem kontynuować rozpoczęty proces roboczy. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.

5. Prawa autorskie

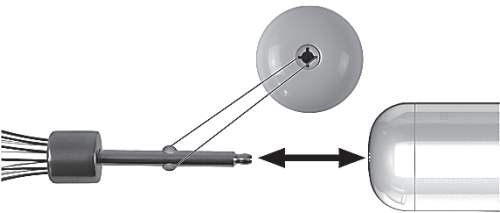
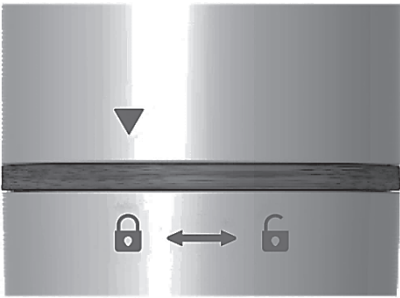
Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje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

6. Przed pierwszym uruchomieniem

Wyjąć z opakowania blender SSSH 600 A1 i wszystkie akcesoria i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Zdjąć wszystkie folie ochronne. Chronić 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:

Chcąc użyć trzepaczki (6), należy najpierw włożyć ją do załączonego adaptera. Należy postępować w następujący sposób: Wprowadzić oś trzepaczki (6) do części mocującej adaptera, aż oś zaskoczy z wyraźnym kliknięciem. Należy zwrócić uwagę, aby 2 wypustki na osi trzepaczki (6) znalazły się w odpowiednich otworach adaptera.	
Na bloku silnika (4) znajduje się strzałka (▼). Na rozdrabniaczu (5) i na trzepaczce (6) znajdują się następujące oznaczenia:  i . Oznaczenia te pomagają przy nakładaniu i zdejmowaniu rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).	

6.1 Nakładanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6)

- Nałożyć blok silnika (4) na rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6), aby zaznaczona strzałka (▼) wskazywała na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (6). 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) lub trzepaczce (6). Należy zwrócić uwagę, aby rozdrabniacz (5) lub trzepaczka (6) zaskoczyła z wyraźnym kliknięciem.

6.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6)

- Obrócić teraz blok silnika (4) w kierunku symbolu otwartej blokady tak daleko, aż zaznaczona strzałka ▼ będzie wskazywać na otwartą blokadę  na rozdrabniaczu (5) lub trzepaczce (6). Patrz rysunek C.
- Oddzielić blok silnika (4) od rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6).

6.3 Ustawienie prędkości

Regulator prędkości (1) na bloku silnika (4) pozwala ustawić prędkość pracy blendera na 5 poziomach. Daje to możliwość ustawienia optymalnej prędkości dla każdego przetwarzanego artykułu spożywczego.

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

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

6.4 Miarka

- Wchodząc w skład zestawu miarką można odmierzać ilość płynu do 700 ml.
- Miarkę można też wykorzystać podczas użytkowania rozdrabniacza (5) lub trzepaczki (6) do obróbki produktów spożywczych.



Jeśli użytkownik korzysta z miarki, można ją napełnić maks. 300 ml płynu. W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki.

Podczas użytkowania trzepaczki (6) należy korzystać z przełącznika (2) i maksymalnego poziomu prędkości „5”, nie można natomiast nigdy korzystać z przełącznika TURBO (3).

7. Uruchomienie

Blender nadaje się do zastosowania w następujących obszarach:

- rozdrabnianie i miksowanie owoców i warzyw do zup, sosów i kremów.
- mieszanie drinków
- robienie koktajli mlecznych
- ubijanie śmietany, białek itp.
- ucieranie majonezu lub przygotowywanie deserów



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

W razie użycia rozdrabniacza (5) do obróbki miękkich produktów spożywczych należy wybrać mniejszą prędkość. W przypadku obróbki twardszych produktów spożywczych należy skorzystać z wyższej prędkości lub prędkości TURBO.

W razie użycia trzepaczki (6) należy ustawić prędkość odpowiednio do zamierzonego efektu obróbki.

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 miksowanej mieszance.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkt spożywczy umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz (5) włożyć pionowo do miksowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przełącznikiem (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 przełącznikiem TURBO (3). Wybrany przycisk należy przytrzymać podczas procesu mieszania lub miksowania. Jeśli rozdrabniacz (5) utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić przycisk a następnie kontynuować proces mieszania.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia mieszanki, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem podczas miksowania.
- 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 miksowanej potrawy.



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



7.2 Obsługa urządzenia z trzepaczką (6)



Chcąc uniknąć rozprysków podczas mieszania płynów, należy używać trzepaczki (6) maksymalnie na poziomie prędkości „5” i nigdy nie używać przełącznika TURBO (3).

Włącz poddawany przetwarzaniu płyn do wchodzącej w skład zestawu miarki (maks. napełnić do 300 ml) lub innego wąskiego, wysokiego pojemnika z równym dnem. Pozwala to uzyskać bardziej jednolity efekt przetwarzania.

Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającą się trzepaczką (6), blender należy włączyć dopiero po zanurzeniu trzepaczki (6) w ubijanych produktach.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkty spożywcze należy umieścić w odpowiednim pojemniku.
- Trzepaczkę (6) włożyć pionowo do ubijanych produktów.
- Uruchomić blender przełącznikiem (2) i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości (1). Przełącznik (2) należy przytrzymać podczas pracy urządzenia. Jeśli występują za duże rozpryski, należy zmniejszyć prędkość.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia ubijanych produktów, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem.
- Jeśli efekt procesu ubijania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przełącznik (2) wtedy, gdy trzepaczka (6) znajduje się jeszcze w ubijanych produktach.
- Odczekać, aż trzepaczka (6) całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć ją z przetwarzanej potrawy.

8. Czyszczenie



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



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



Zaleca się czyścić rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6) bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zaschnięciu artykułów spożywczych. Szczególnie po przetwarzaniu bardzo słonych artykułów spożywczych należy natychmiast przepłukać rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6) czystą wodą.

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddzielić rozdrabniacz (5) lub trzepaczkę (6) od bloku silnika (4).
- Trzepaczkę można odłączyć (6) od adapteru, wyjmując oś trzepaczki (6) z mocowania na adapterze.
- Blok silnika (4) i adapter należy czyścić lekko zwilżoną szmatką a następnie dobrze go wytrzeć. Płukanie z dodatkiem płynu do mycia naczyń mogłoby spowodować nieodwracalne szkody!
- Rozdrabniacz (5), trzepaczkę (6) i miarkę można umyć z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu należy obficie spłukać urządzenie czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysuszyć rozdrabniacz (5), trzepaczkę (6) i miarkę.
- Rozdrabniacz (5), trzepaczkę (6) 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 zastosowanie podanych niżej wskazówek nie spowoduje rozwiązania problemu, należy skontaktować się z naszą infolinią (zob. Rozdział „Gwarancja”).

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) lub trzepaczka (6) nie zostały dobrze ze sobą połączone. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.
- Czy w pojemniku do miksowania znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Miksowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt łukowate.

11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów



Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/19/EU. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać osobno 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.



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.



Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:

1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: kompozyty.

12. Zgodność



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

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:
www.targa.de/downloads/conformity/311777.pdf

13. Gwarancja

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią 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 trzech 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

Świadczenie gwarancyjne nie powoduje przedłużenia gwarancji. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. 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 łamliwych, 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 wygasa. 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 rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@idl.pl

IAN: 31 1777



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem	86
2. Rozsah dodávky	86
3. Technické údaje	87
3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu	87
3.2 Doba chlazení	87
4. Bezpečnostní pokyny	88
5. Autorské právo	92
6. Před uvedením do provozu	92
6.1 Nasazení mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6)	93
6.2 Sejmutí mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6)	93
6.3 Nastavení rychlosti	93
6.4 Odměrka	94
7. Uvedení do provozu	94
7.1 Použití mixovacího nástavce (5)	94
7.2 Použití šlehací metly (6)	95
8. Čištění	96
9. Skladování při nepoužívání	96
10. Řešení problémů	96
11. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci	97
12. Poznámky ke shodě	97
13. Informace o záruce	98

Blahopřejeme!

Koupí tohoto tyčového mixéru SilverCrest SSSH 600 A1, dále označovaného jen jako tyčový mixér, jste se rozhodli pro kvalitní výrobek.

Před prvním použitím se s tyčovým mixérem důkladně seznámte a pozorně si přečtete tento návod k obsluze. Řiďte se především bezpečnostními pokyny a tyčový mixér používejte pouze způsobem popsáním v tomto návodu k obsluze a pouze pro uvedené účely.

Tento návod k obsluze pečlivě uschovejte. Při předání tyčového mixéru dalším osobám jím předejte rovněž veškerou dokumentaci.

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tento tyčový mixér je domácí spotřebič a slouží výhradně k rozmělnování a mixování různých potravin bez kostí. Za použití dodané šlehací metly lze šlehat do pěny tekuté nebo polotekuté přísady a směsi nebo je jemně mísit. Tyčový mixér nesmí být používán mimo uzavřené prostory a v tropických klimatických regionech. Tento tyčový mixér není určen k provozu v podniku resp. ke komerčnímu použití. Používejte jej výhradně v obytných prostorách k soukromým účelům, jakékoliv jiné použití není v souladu s určením. Tento tyčový mixér splňuje všechny platné normy a standardy související se shodou CE. V případě provedení změny na tyčovém mixéru, která nebyla odsouhlasena jeho výrobcem, již nemůže být dodržení těchto norem a směrnic zaručeno. Za škody a poruchy vzniklé na základě takovýchto změn výrobce žádným způsobem neodpovídá.

Dodržujte, prosím, národní předpisy, resp. zákony země, ve které se přístroj používá.

2. Rozsah dodávky

Vyjměte tyčový mixér a všechny díly příslušenství z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty kompletní a nepoškozené. V případě neúplného nebo poškozeného obsahu dodávky se prosím obraťte na výrobce.

- **Blok motoru s napájecím kabelem a zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Šlehací metla**
- **Adaptér (pro šlehací metlu)**
- **Odměrka**
- **Tento návod k obsluze**

Tento návod k obsluze je opatřen rozkládací obálkou. Na vnitřní straně obálky je vyobrazen tyčový mixér SilverCrest SSSH 600 A1 a všechny ovládací prvky s vyznačenými čísly. Během čtení dalších kapitol návodu k obsluze můžete nechat tuto stranu obálky vyklopenou. Budete tak mít stále před očima odkaz k příslušnému ovládacímu prvku. Tyto číslice mají následující význam:

1	Regulátor rychlosti
2	Vypínač (normální rychlost)
3	TURBO vypínač (vysoká rychlost)
4	Blok motoru
5	Mixovací nástavec
6	Šlehací metla (s adaptérem)

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Označení modelu	SilverCrest SSSH 600 A1
Elektrické napájení	220 - 240 V~ (střídavé napětí), 50 - 60 Hz
Příkon	600 W
Maximální doba nepřetržitého provozu	1 minuta s mixovacím nástavcem (5) 2 minuty se šlehací metlou (6)
Délka napájecího kabelu	cca 150 cm
Třída ochrany	II 
Rozměry (V x Ø)	cca 40,0 x 6,4 cm s mixovacím nástavcem (5) cca 45,0 x 6,2 cm se šlehací metlou (6)
Hmotnost bloku motoru (4)	cca 640 g
Hmotnost bloku motoru (4) vč. mixovacího nástavce (5)	cca 750 g
Hmotnost bloku motoru (4) vč. šlehací metly (6)	cca 750 g
Objem odměrky	700 ml kapaliny
Objem náplně před zpracováním	max. 300 ml kapaliny

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.

3.1 Maximální doba nepřetržitého provozu

Maximální doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho může být tyčový mixér v provozu, aniž by se motor poškodil přehřátím. Maximální doba nepřetržitého provozu činí u tyčového mixéru 1 minutu při použití mixovacího nástavce (5) a 2 minuty při použití šlehací metly (6).

U velmi pevných nebo velmi tuhých potravin (např. maso) nepoužívejte mixovací nástavec (5) déle než 30 sekund bez přerušení.

3.2 Doba chladnutí

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty s mixovacím nástavcem (5) a až 2 minut se šlehací metlou (6) nechejte tyčový mixér minimálně 2 minuty vychladnout a teprve poté pokračujte v začaté práci.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím přístroje si prosím pečlivě přečtěte následující pokyny a dbejte na všechna výstražná upozornění, a to i v případě, že jste zběhlí v zacházení s elektronickými přístroji a domácími spotřebiči. Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte pro pozdější použití. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jinému uživateli, bezpodmínečně mu vždy předejte také tento návod. Tento návod k obsluze tvoří součást výrobku.

Vysvětlení použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tento symbol s upozorněním „NEBEZPEČÍ“ označuje hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud jí nebude zamezeno, může vést k těžkým zraněním nebo dokonce ke smrti.



VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje důležité pokyny pro bezpečný provoz tyčového mixéru a k ochraně uživatele.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí ohrožení zdraví až po nebezpečí ohrožení života a/nebo hmotné škody elektrickým proudem.



Nebezpečí požáru! Tento symbol varuje před požáry, které mohou nastat při nedodržení pokynů.



Tento symbol upozorňuje na to, že blok motoru (4) nesmí být nikdy ponořen do vody.



Tento symbol označuje výrobky, u nichž bylo testováno fyzikální a chemické složení, a které byly v souladu s nařízením ES 1935/2004 označeny za zdravotně nezávadné pro styk s potravinami.



Tento symbol označuje další upozornění informativní povahy k danému tématu.

Předvídatelné nesprávné použití

- Tyčový mixér se nesmí používat k rozmělnění velmi tvrdých potravin. Patří sem např. zmražené potraviny, kávová zrna, obilí a koření. Rovněž není možné zpracování čokolády.
- Nesmějí být zpracovávány jiné látky než potraviny.

Tyčový mixér by se mohl poškodit.

Děti a osoby s omezeními

- Tento přístroj nesmějí používat děti. Tyčový mixér a jeho připojovací kabel musejí být uchovány mimo dosah dětí. Ujistěte se, že jsou děti pod dohledem a nehrají si s tímto přístrojem. Držte z dosahu dětí zejména mixovací nástavec (5), aby bylo zajištěno, že se o něj neporaní.



NEBEZPEČÍ! Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmějí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení. Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.

- Tento přístroj mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném použití a pochopily možná hrozící rizika.
- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.



NEBEZPEČÍ! Hrozí nebezpečí úrazu

- Před výměnou příslušenství nebo doplňkových dílů, které se za provozu pohybují, se musí přístroj vypnout a odpojit ze sítě.

- Pokud chcete tyčový mixér složit, rozložit nebo čistit, vždy jej nejprve odpojte od elektrické sítě. Stejně to platí, pokud jej nepoužíváte nebo při bouřce. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru (4) počkejte, dokud se šlehací metla (6) zcela nezastaví. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Před vyjmutím bloku motoru (4) počkejte, dokud se mixovací nástavec (5) zcela nezastaví. Nikdy nesahejte do otáčejícího se nože. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (5) je velmi ostrý! Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se šlehací metla (6) zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Po vypnutí počkejte, dokud se nůž zcela nezastaví, a teprve poté vyjměte tyčový mixér z potravin. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do otáčející se šlehací metly (6). Nevkládejte žádné předměty do šlehací metly (6) a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od přístroje. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Nikdy nesahejte do otáčejícího se nože mixovacího nástavce (5). Nevkládejte žádné předměty do nože a udržujte volné oblečení a dlouhé vlasy v bezpečné vzdálenosti od otáčejícího se nože. Hrozí nebezpečí úrazu!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Tyčový mixér připojte k elektrické síti až poté, co jste spojili blok motoru (4) s mixovacím nástavcem (5) nebo šlehací metlou (6). Hrozí zásah elektrickým proudem!

- Zapojte tyčový mixér pouze do správně instalované, snadno přístupné elektrické zásuvky, jejíž napájecí napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Zásuvka musí být po připojení nadále snadno přístupná, abyste mohli v případě nouze rychle vytáhnout zástrčku.
- Nikdy nepoužívejte tyčový mixér v blízkosti koupací vany, sprchy nebo umyvadla naplněného vodou.
- Napájecí kabel a zástrčka nesmějí být poškozené.
- V případě, že se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí být pro zamezení ohrožení vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobnou kvalifikovanou osobou.
- Nikdy neotevírejte kryt bloku motoru (4), protože neobsahuje žádné součásti opravitelné uživatelem. Při otevřeném krytu vzniká nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete vzniku kouře, nezvyklých zvuků nebo nezvyklého zápachu, okamžitě vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky. V těchto případech nesmíte tyčový mixér dále používat, dokud odborník neprovede kontrolu přístroje. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při potenciálním hoření přístroje. Pokud byste přesto kouř vdechli, vyhledejte lékaře. Vdechování kouře může být zdraví škodlivé, hrozí nebezpečí poranění!
- Ujistěte se, že napájecí kabel nemůže být poškozen ostrými hranami nebo na horkých místech. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý nebo zmáčknutý. Vytahujte napájecí kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte nikdy za samotný kabel. Napájecí kabel musí být vždy položen tak, aby na něj nemohl nikdo stoupat nebo o něj zakopnout. Hrozí nebezpečí úrazu!
- Přístroj musí být vždy odpojen z elektrické sítě v případě neexistence dohledu, v případě poruchy, před montáží, demontáží a čištěním. Hrozí zásah elektrickým proudem!



Blok motoru (4) nesmí být nikdy ponořen do vody a do krytu bloku motoru (4) nesmějí proniknout žádné tekutiny.

- Pokud do krytu bloku motoru (4) pronikne tekutina, vytáhněte ihned zástrčku ze zásuvky a obraťte se na zákaznickou službu (viz kapitola „Informace o záruce“). Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Máte-li vlhké ruce, nikdy se nedotýkejte bloku motoru (4), napájecího kabelu a zástrčky. Hrozí zásah elektrickým proudem!
- Po použití okamžitě odpojte tyčový mixér z elektrické sítě. Přístroj je odpojen z elektrické sítě pouze tehdy, je-li vytažená síťová zástrčka. Hrozí zásah elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ požáru

Po uplynutí maximální doby nepřetržitého provozu 1 minuty s mixovacím nástavcem (5) nebo 2 minut se šlehací metlou (6) nechejte tyčový mixér minimálně 2 minuty vychladnout a teprve poté pokračujte v začaté práci. Mohlo by dojít ke vzniku požáru.

5. Autorské právo

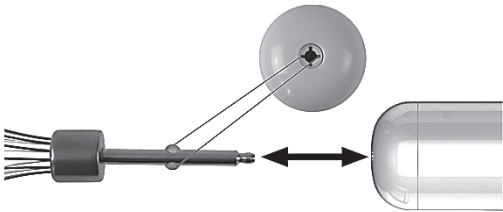
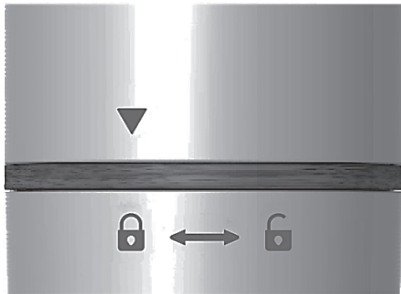
Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři se poskytuje výhradně jako zdroj informací. Jakékoliv kopírování nebo reprodukování údajů a informací bez výslovného písemného souhlasu autora je zakázáno. To se týká také komerčního využití obsahu a údajů. Text a obrázky odpovídají technickému stavu při odevzdání do tisku. Změny vyhrazeny.

6. Před uvedením do provozu

Vyměňte tyčový mixér SSSH 600 A1 a všechny díly příslušenství z obalu a zkontrolujte kompletnost dodávky. Odstraňte všechny ochranné fólie. Uchovejte balicí materiál z dosahu dětí a zlikvidujte jej způsobem šetrným k životnímu prostředí.

Před prvním použitím musí být tyčový mixér důkladně vyčištěn podle popisu v kapitole „Čištění“.

Tyčový mixér složte až po úplném vyschnutí vyčištěných součástí:

K použití šlehací metly (6) se musí metla nejprve zasunout do přiloženého adaptéru. Postupujte následovně: Hřídel šlehací metly (6) zasuňte do upínky adaptéru, než uslyšíte její zacvaknutí. Dbejte na to, aby 2 aretační zarážky na hřídeli šlehací metly (6) zapadly do příslušných drážek v adaptéru.	
Na bloku motoru (4) je vyznačena šipka (▼). Mixovací nástavec (5) a šlehací metla (6) jsou opatřeny následujícími značkami: 🔒 a 🔓. Tyto značky Vám pomohou při nasazování a snímání mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6).	

6.1 Nasazení mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6)

- Nasadíte blok motoru (4) na mixovací nástavec (5) resp. šlehací metlu (6) tak, aby šipka (▼) směřovala k otevřenému zámku **🔓** na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (6). Viz obrázek **B**.
- Nyní otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce uzamčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k uzamčenému zámku **🔒** na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (6). Dbejte na to, aby mixovací nástavec (5) resp. šlehací metla (6) slyšitelně a citelně zaskočily.

6.2 Sejmутí mixovacího nástavce (5) nebo šlehací metly (6)

- Nyní otáčejte blokem motoru (4) směrem ke značce odemčeného zámku, dokud nebude šipka (▼) směřovat k odemčenému zámku **🔓** na mixovacím nástavci (5) resp. šlehací metle (6). Viz obrázek **C**.
- Nyní stáhněte blok motoru (4) z mixovacího nástavce (5) resp. šlehací metly (6).

6.3 Nastavení rychlosti

Rychlost tyčového mixéru lze nastavit v 5 stupních pomocí regulátoru rychlosti (1) na bloku motoru (4). To vám umožňuje nastavit optimální rychlost pro každou zpracovávanou potravinu.

- Posuňte regulátor rychlosti (1) ve směru „5“ pro zvýšení rychlosti.
- Posuňte regulátor rychlosti (1) ve směru „1“ pro snížení rychlosti.

Nastavení rychlosti je možné, jen pokud tyčový mixér zapnete vypínačem (2) pro normální rychlost. Při zapnutí TURBO vypínačem (3) je okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.

6.4 Odměrka

- Pomocí dodané odměrky můžete odměřovat tekutiny do objemu 700 ml.
- Kromě toho můžete odměrku použít při zpracování potravin mixovacím nástavcem (5) nebo šlehací metlou (6).



Pokud odměrku použijete pro úpravu potravin, smíte ji naplnit maximálním množstvím 300 ml. Jinak by mohla tekutina z odměrky vytéct resp. vystříknout.

Při použití šlehací metly (6) pracujte s vypínačem (2) a maximálním stupněm rychlosti „5“, nikdy však nepoužívejte TURBO vypínač (3).

7. Uvedení do provozu

Tyčový mixér je vhodný pro následující oblasti použití:

- Rozmělňování a mixování ovoce a zeleniny v polévkách, omáčkách a krémech.
- Mixování nápojů
- Příprava mléčných koktejlů
- Šlehání smetany, sněhu z bílků atd.
- Příprava majonézy a míchání dezertů



Doporučujeme vám, abyste otáčky tyčového mixéru přizpůsobili zpracovávaným potravinám.

Při použití mixovacího nástavce (5) zvolte pro měkké potraviny nižší rychlost a pro tvrdší potraviny vyšší resp. TURBO rychlost.

Při použití šlehací metly (6) nastavte rychlost podle požadovaného výsledku zpracování.

7.1 Použití mixovacího nástavce (5)

Potraviny, které chcete mixovat, vložte do pokud možno úzké, vysoké nádoby s rovným dnem. To je ideální předpoklad pro rovnoměrný výsledek mixování. Samozřejmě můžete použít také zcela běžný hrnec na vaření.

U velmi pevných nebo velmi tuhých potravin (např. maso) nepoužívejte mixovací nástavec (5) déle než 30 sekund bez přerušení.

Postupujte následovně:

- Upravovanou potravinu vložte do vhodné nádoby resp. vhodného hrnce.
- Zaveďte mixovací nástavec (5) kolmo do mixované potraviny.
- Zapněte tyčový mixér podle potřeby vypínačem (2) a regulátorem rychlosti (1) nastavte vhodnou rychlost. Pokud potřebujete použít od začátku nejvyšší rychlost, můžete namísto toho tyčový mixér zapnout TURBO vypínačem (3). Při mixování držte stisknuté zvolené tlačítko. Pokud by došlo k přísátí mixovacího nástavce (5) ke dnu nádoby, pusťte krátce tlačítko a poté opět pokračujte v mixování.
- Při mixování mírně pohybuje tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potraviny.

- Pokud výsledek mixování odpovídá Vaším požadavkům, pusťte vypínač (2) nebo TURBO vypínač (3), dokud se mixovací nástavec (5) ještě nachází v mixované potravíně.
- Počkejte, dokud se nůž nezastaví, a poté vytáhněte mixovací nástavec (5) z rozmixované potraviny.



Pokud si během provozu všimnete neobvyklých zvuků, např. skřípání apod., naneste na hnací osu mixovacího nástavce (5) malé množství neutrálního jedlého oleje. Řídte se při tom vedle uvedeným vyobrazením.



7.2 Použití šlehačím metly (6)



Pokud chcete při míchání tekutin zabránit jejich vystřikování, použijte šlehačím metlu (6) maximálně se stupněm rychlosti „5“ a nikdy s TURBO vypínačem (3).

Upravovanou tekutinu nalijte do odměrky z obsahu dodávky (maximální objem 300 ml) nebo do jiné úzké, vysoké nádoby s rovným dnem. To je ideální předpoklad pro dobrý výsledek úpravy potraviny.

Abyste zabránili poranění otáčející se šlehačím metlou (6), zapněte tyčový mixér teprve poté, co jste šlehačím metlou (6) ponořili do mixované potraviny.

Postupujte následovně:

- Upravovanou potravinu vložte do vhodné nádoby.
- Zaveďte šlehačím metlu (6) kolmo do mixované potraviny.
- Zapněte tyčový mixér vypínačem (2) a regulátorem rychlosti (1) nastavte vhodnou rychlost. Při provozu držte stisknutý vypínač (2). Pokud tekutina silně vystřikuje, snižte rychlost.
- Při šlehání mírně pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů – dosáhnete tím rovnoměrného zpracování mixované potraviny.
- Pokud výsledek mixování odpovídá Vaším požadavkům, pusťte vypínač (2), dokud se šlehačím metla (6) ještě nachází v mixované potravíně.
- Počkejte, dokud se šlehačím metla (6) nezastaví, a poté ji vytáhněte ze zpracované potraviny.

8. Čištění



Hrozí nebezpečí úrazu! Pozor při čištění tyčového mixéru! Nůž mixovacího nástavce (5) je velmi ostrý!



Varování před poškozením přístroje! K čištění nepoužívejte drsné nebo leptavé čisticí prostředky a také žádné škrábavé předměty (např. drátěnou houbičku). Jinak může dojít k poškození tyčového mixéru.



Doporučujeme Vám, abyste mixovací nástavec (5) a šlehací metlu (6) vyčistili hned po použití, aby nemohlo dojít k přischnutí zpracovávaných potravin. Zejména po úpravě velmi slaných potravin byste měli mixovací nástavec (5) nebo šlehací metlu (6) ihned opláchnout v čisté vodě.

- Před čištěním vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky.
- Oddělte mixovací nástavec (5) resp. šlehací metlu (6) od bloku motoru (4).
- Odpojte šlehací metlu (6) z adaptéru tak, že hřídel šlehací metly (6) vytáhnete z upínky adaptéru.
- Vyčistěte blok motoru (4) a adaptér mírně navlhčeným hadříkem a poté jej dobře osušte. Čištění v lázni by vedlo k nevratnému poškození!
- Mixovací nástavec (5), šlehací metlu (6) a odměrku můžete umýt ve vodní lázni. Abyste odstranili zbytky čisticího prostředku, důkladně opláchněte vyčištěné součásti čistou vodou. Nakonec mixovací nástavec (5), šlehací metlu (6) a odměrku dobře osušte.
- Mixovací nástavec (5), šlehací metlu (6) a odměrku můžete rovněž vyčistit v myčce na nádobí.

9. Skladování při nepoužívání

Nebudete-li tyčový mixér delší dobu používat, vyčistěte jej podle pokynů uvedených v předchozí kapitole. Uchovávejte tyčový mixér na suchém a čistém místě a mimo dosah dětí.

10. Řešení problémů

Pokud by Váš tyčový mixér někdy nefungoval jako obvykle, zkuste problém nejprve vyřešit pomocí následujících pokynů. Pokud chyba přetrvává i po vyzkoušení následujících tipů, spojte se s naší horkou linkou (viz kapitola „Informace o záruce“).

Tyčový mixér nefunguje

- Elektrická zástrčka není zapojena. Vložte elektrickou zástrčku do zásuvky.
- Zásuvka je vadná. Vyzkoušejte přístroj na jiné zásuvce, o níž víte, že je v pořádku.

Nůž se neotáčí / ztěžka otáčí

- Blok motoru (4) a mixovací nástavec (5) resp. šlehací metla (6) nejsou správně nasazeny. Přístroj odpojte od elektrické sítě a zkontrolujte montáž.
- Nachází se v mixovací nádobě překážka? Odstraňte ji.
- Mixované potraviny jsou příliš tvrdé nebo pevné.

11. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci



Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Všechna vysloužilá elektrická a elektronická zařízení musejí být likvidována odděleně od domovního odpadu na místech, která jsou k tomu určena státem. Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte zátěži životního prostředí a ohrožení Vašeho osobního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v prodejně, ve které jste přístroj koupili.



Také obal výrobku předejte k likvidaci v souladu se zásadami ochrany životního prostředí. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.



Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:

1–7: plast / 20–22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály

12. Poznámky ke shodě



Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a vnitrostátních norem. Shoda výrobku byla prokázána. Odpovídající prohlášení a příslušná dokumentace jsou uloženy u výrobce.

Úplné prohlášení o shodě EU si můžete stáhnout pod následujícím odkazem:

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

13. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nej přísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebené součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.

**Servis**

Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz**IAN: 311777****Výrobce:**

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením	101
2. Obsah balenia	101
3. Technické údaje	102
3.1 Krátky prevádzkový čas	102
3.2 Čas chladenia	102
4. Bezpečnostné pokyny	103
5. Práva duševného vlastníctva	108
6. Pred uvedením do prevádzky	108
6.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6)	108
6.2 Sňatie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6)	109
6.3 Nastavenie rýchlosti	109
6.4 Odmerka	109
7. Uvedenie do prevádzky	109
7.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (5)	110
7.2 Prevádzka s metličkou (6)	110
8. Čistenie	111
9. Skladovanie pri nepoužívaní	111
10. Riešenie problémov	112
11. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia	112
12. Vyhlásenia o zhode	113
13. Záručné pokyny	113

Blahoželáme!

Zakúpením tyčového mixéra SilverCrest SSSH 600 A1 (ďalej len tyčový mixér) ste získali kvalitný výrobok.

Pred prvým uvedením do prevádzky sa s tyčovým mixérom dôkladne oboznámte a pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Dodržiavajte najmä bezpečnostné pokyny a tyčový mixér používajte len v súlade s pokynmi v tomto návode na používanie a len na účely vymedzené v návode.

Tento návod na použitie starostlivo uschovajte. Ak tyčový mixér zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi spolu s výrobkom aj všetky sprievodné dokumenty.

1. Používanie v súlade s určením

Tento tyčový mixér je prístrojom do domácnosti a je určený výlučne na rozomletie a mixovanie potravín neobsahujúcich kosti. Pomocou dodanej metličky môžete vyšľahať do peny alebo zmiešať tekuté a polotekuté prísady a zmesi. Tyčový mixér sa nesmie používať mimo uzavretých priestorov ani v oblastiach s tropickým podnebím. Tyčový mixér nie je určený na komerčnú prevádzku. Používajte tyčový mixér len v obytných priestoroch a výlučne na súkromné účely. Iný spôsob použitia nie je v súlade s určením produktu. Tento tyčový mixér spĺňa všetky príslušné normy a štandardy v súvislosti s označením CE. V prípade zmien alebo úprav tyčového mixéra, ktoré neschválil výrobca, prestáva platiť záruka súladu s týmito normami. Výrobca neručí za žiadne škody ani poruchy v dôsledku takýchto úprav.

Výrobok používajte v súlade s platnými zákonmi a predpismi v krajine použitia.

2. Obsah balenia

Vyberte tyčový mixér a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov. Odstráňte všetok baliaci materiál a skontrolujte, či balenie obsahuje všetky komponenty a či tieto komponenty nie sú poškodené. Ak je dodávka neúplná alebo poškodená, obráťte sa na výrobcu.

- **Blok motora so sieťovým káblom a sieťovou zástrčkou**
- **Mixovací nástavec**
- **Metlička**
- **Adaptér (pre metličku)**
- **Odmerka**
- **Tento návod na použitie**

Tento návod na používanie má rozkladaciú obálku. Na vnútornej strane obálky je zobrazený tyčový mixér SilverCrest SSSH 600 A1 a všetky jeho ovládacie prvky s očíslovanými súčasťami. Rozkladaciú obálku si môžete nechať pri čítaní ďalších kapitol tohto návodu otvorenú. Každý ovládací prvok tak budete mať pre lepšiu prehľad hneď pred očami. Jednotlivým číslom zodpovedajú tieto súčasti:

1	Regulátor rýchlosti
2	Spínač (normálna rýchlosť)
3	TURBO spínač (rýchla rýchlosť)
4	Blok motora
5	Mixovací nástavec
6	Metlička (s adaptérom)

3. Technické údaje

Výrobca	TARGA GmbH
Modelové označenie	SilverCrest SSSH 600 A1
Prevádzkové napätie	220 – 240 V~ (striedavé napätie), 50 - 60 Hz
Príkon	600 W
Krátky prevádzkový čas	1 minúta s mixovacím nástavcom (5) 2 minúty s metličkou (6)
Dĺžka sieťového kábla	pribl. 150 cm
Trieda ochrany	II 
Rozmery (V x Ø)	cca 40,0 x 6,4 cm s mixovacím nástavcom (5) cca 45,0 x 6,2 cm s metličkou (6)
Hmotnosť bloku motora (4)	pribl. 640 g
Hmotnosť bloku motora (4) vrát. mixovacieho nástavca (5)	pribl. 750 g
Hmotnosť bloku motora (4) vrát. metličky (6)	pribl. 750 g
Plniaci objem odmerky	tekutina 700 ml
Spracovacie množstvo odmerky	max. tekutina 300 ml

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny technických špecifikácií a dizajnu bez predchádzajúceho upozornenia.

3.1 Krátky prevádzkový čas

Tzv. krátky prevádzkový čas udáva, ak dlho možno tyčový mixér prevádzkovať bez prehriatia a poškodenia motora. Krátky prevádzkový čas pri tyčovom mixéri predstavuje 1 minútu pri používaní mixovacieho nástavca (5) a 2 minúty pri používaní metličky (6).

Pri veľmi tvrdých alebo tuhých potravinách (napr. mäso) nepoužívajte mixovací nástavec (5) bez prerušenia po dlhšie než 30 sekúnd.

3.2 Čas chladenia

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty s mixovacím nástavcom (5), príp. do 2 minút s metličkou (6) nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty chladiť a až potom pokračujte v začatom pracovnom procese.

4. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a dodržte všetky výstražné upozornenia, a to aj keď už máte skúsenosti s používaním elektronických zariadení a prístrojov do domácnosti. Tento návod na použitie starostlivo uschovajte pre budúcu potrebu. Ak prístroj zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi v každom prípade aj tento návod na používanie. Návod na používanie je súčasťou tohto zariadenia.

Vysvetlivky použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so slovom „Nebezpečenstvo“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá v prípade, ak sa jej nezabráni, môže spôsobiť ťažké poranenie alebo smrť osôb.



POZOR! Tento symbol označuje dôležité pokyny pre bezpečnú prevádzku tyčového mixéra a na ochranu používateľa.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje nebezpečenstvo, ktoré môže ohroziť zdravie alebo život osôb a/alebo môže spôsobiť vecné škody v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



Nebezpečenstvo požiaru! Tento symbol varuje pred požiarom, ktorý môže vzniknúť pri nedodržaní pokynov.



Tento symbol upozorňuje, aby ste blok motora (4) nikdy neponárali do vody.



Tento symbol označuje produkty, pre ktoré sa vykonali testy ich fyzikálneho a chemického zloženia a pre ktoré sa v zmysle požiadaviek nariadenia ES č. 1935/2004 zistilo, že sú zdravotne nezávadné z hľadiska styku s potravinami.



Tento symbol označuje ďalšie informatívne pokyny k danej téme.

Predvídateľné nesprávne použitie

- Tyčový mixér sa nesmie používať na rozomletie veľmi tvrdých potravín. K tomu patria napr. zmrznuté potraviny, kávové zrná, obilie a korenie. Ani spracovanie čokolády nie je možné.
- V prístroji sa nesmú spracovávať žiadne iné látky ako potraviny. Tyčový mixér sa môže poškodiť.

Deti a osoby s postihnutím

- Tento prístroj nesmú používať deti. Tyčový mixér a jeho prírodný kábel je potrebné uchovávať mimo dosahu detí. Zaistite, aby boli deti pod dozorom, a aby sa so zariadením nehrali. Obzvlášť sa deti nesmú dostať do styku s mixovacím nástavcom (5), aby sa ňom neporanili.



NEBEZPEČENSTVO! Obaly nie sú hračkou pre deti. Nedovoľte deťom hrať sa s umelohmotnými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia. Uchovávajújte prístroj mimo dosahu detí.

- Toto zariadenie smú používať osoby so zníženou fyzickou schopnosťou alebo so senzorickými či mentálnymi obmedzeniami či s nedostatočnými znalosťami a skúsenosťami len pod dozorom iných osôb alebo za predpokladu, že boli poučené o bezpečnom používaní prístroja, a sú si vedomé nebezpečenstiev spojených s jeho používaním.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu

- Pred výmenou príslušenstva alebo doplnkových dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, treba vypnúť spotrebič a odpojiť ho od siete.
- Odpojte tyčový mixér od elektrickej siete, keď ho chcete zmontovať, rozobrať alebo vyčistiť. Rovnako ho odpojte, keď ho nepoužívate alebo keď je búrka. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora (4), počkajte, až kým sa metlička (6) úplne zastaví. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Predtým, než vyberiete blok motora (4), počkajte, až kým nôž v mixovacom nástavci (5) úplne zastaví. Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (5) je veľmi ostrý! Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa metlička (6) zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa nôž zastaví. Až potom vytiahnite tyčový mixér z potravín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúcej sa metličky (6). Nepúšťajte žiadne predmety na metličku (6) a udržiajte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Nikdy nesiahajte do otáčajúceho sa noža mixovacieho nástavca (5). Nepúšťajte žiadne predmety na nôž a udržiajte široký odev a dlhé vlasy v dostatočnej vzdialenosti od otáčajúceho sa noža. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom

- Pripojte tyčový mixér do siete až po zmontovaní bloku motora (4) a mixovacieho nastavca (5), príp. metličky (6). Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Tyčový mixér možno zapájať len do riadne nainštalovanej a ľahko prístupnej elektrickej zásuvky, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s údajom na typovom štítku prístroja. Elektrická zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej ľahko prístupná, aby bolo možné v prípade núdze rýchlo vytiahnuť zástrčku.
- Tyčový mixér nikdy neprevádzkujte v blízkosti vane, sprchy alebo plného umývadla.
- Sieťový kábel a zástrčka sa nesmú poškodiť.
- Ak je sieťový pripojovací kábel k tomuto spotrebiču poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis, alebo iná osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Nikdy neotvárajte kryt bloku motora (4), keďže neobsahuje žiadne súčasti, ktorých údržbu by mohol vykonávať používateľ. Pri otvorení krytu hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Ak zariadenie vydáva dym, neobvyklé zvuky alebo zápach, okamžite odpojte sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. V takýchto prípadoch sa tyčový mixér nesmie používať dotedy, kým ho skontroluje odborník. Nikdy nevdychujte dym, ktorého možným zdrojom je požiar prístroja. Ak dym napriek tomu vdýchnete, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže byť zdraviu škodlivé. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!
- Zaistite, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla o ostré hrany alebo horúce plochy. Sieťový kábel sa nesmie pricviknúť ani stláčať. Vyťahujte sieťový kábel zo zásuvky vždy za zástrčku, nikdy nie za samotný kábel. Sieťový kábel musí byť vždy vedený a

uložený tak, aby sa naň nešliapalo a aby nedochádzalo k zakopnutiu o kábel. Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

- Ak nie je prítomný dozor, a tiež pri poruchách a pred zložením, rozobratím alebo čistením prístroja je ho vždy potrebné odpojiť od elektrickej siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



Blok motora (4) sa nikdy nesmie ponárať do vody, a do krytu bloku motora (4) sa nikdy nesmú dostať žiadne tekutiny.

- Ak sa do krytu bloku motora (4) dostala voda, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis (pozri kapitolu „Záručné pokyny“). Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Nikdy sa nedotýkajte bloku motora (4), sieťového kábla ani sieťovej zástrčky mokrými rukami. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Vždy hneď po použití odpojte tyčový mixér od elektrickej siete. Prístroj nie je pod prúdom len vtedy, keď je fyzicky odpojený vytiahnutím zástrčky zo siete. Inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO požiaru

Po maximálnom čase použitia až do 1 minúty s mixovacím nástavcom (5), príp. do 2 minút s metličkou (6) nechajte tyčový mixér aspoň 2 minúty chladiť a až potom pokračujte v začatom pracovnom procese. Hrozí nebezpečenstvo požiaru.

5. Práva duševného vlastníctva

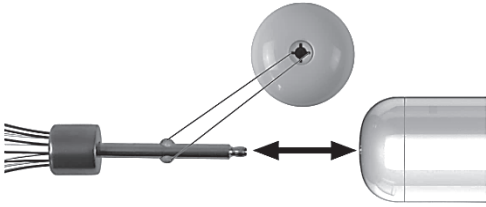
Na všetky súčasti tohto návodu na používanie sa vzťahujú práva duševného vlastníctva a používateľovi sa poskytujú len na informačné účely. Je zakázané akýmkoľvek spôsobom kopírovať a rozmnožovať údaje a informácie v tomto návode bez výslovného písomného súhlasu autora. To sa vzťahuje aj na komerčné použitie znenia a údajov z tohto návodu. Text a obrázky v návode zodpovedajú technickému stavu v čase zadania do tlače. Zmeny vyhradené.

6. Pred uvedením do prevádzky

Vyberte tyčový mixér SSSH 600 A1 a všetky súčasti jeho príslušenstva z obalov a skontrolujte úplnosť dodávky. Odstráňte všetky ochranné fólie. Uchovajte obaly mimo dosahu detí a zabezpečte ekologickú likvidáciu obalov.

Pred prvým použitím je potrebné tyčový mixér dôkladne vyčistiť podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

Po úplnom vysušení vyčistených dielov namontujte tyčový mixér.

Aby bolo možné využívať metličku (6), treba ju najprv zaviesť do priloženého adaptéra. Postupujte nasledujúcim spôsobom: Zaved'te os metličky (6) do zásuvky adaptéra, kým os počuteľne nezapadne. Dbajte na to, aby 2 západky na osi metličky (6) zasahovali do príslušných výrezov na adaptéri.	
Na bloku motora (4) je umiestnené označenie so šípkou (▼). Na mixovacom nástavci (5) a na lopatke (6) sú umiestnené nasledujúce označenia:  a . Tieto označenia vám pomáhajú pri nasadzovaní a snímaní mixovacieho nástavca (5), príp. metličky (6).	

6.1 Nasadenie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6)

- Nasad'te blok motora (4) na mixovací nástavec (5) alebo metličku (6) tak, aby označenie so šípkou (▼) ukazovalo na otvorený zámok  na mixovacom nástavci (5), príp. metličke (6). Pozri obrázok B.
- Teraz otáčajte blok motora (4) v smere symbolu zatvoreného zámku dovedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na zatvorený zámok  na mixovacom nástavci (5), príp. metličke (6). Dbajte na to, aby mixovací nástavec (5) alebo metlička (6) počuteľne a citeľne zapadla.

6.2 Sňatie mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6)

- Teraz otáčajte blok motora (4) v smere symbolu otvoreného zámku dovtedy, kým označenie so šípkou (▼) neukáže na otvorený zámok **B** na mixovacom nástavci (5), príp. metličke (6). Pozri obrázok **C**.
- Teraz vytiahnite blok motora (4) z mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6).

6.3 Nastavenie rýchlosti

Pomocou regulátora rýchlosti (1) na bloku motora (4) môžete prestaviť rýchlosť tyčového mixéra v 5 stupňoch. Pre každú potravinu, ktorú chcete spracovať, môžete nastaviť optimálnu rýchlosť.

- Na zvýšenie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti (1) v smere „5”.
- Na zníženie rýchlosti posuňte regulátor rýchlosti (1) v smere „1”.

Nastavenie rýchlosti je možné len vtedy, keď tyčový mixér prevádzkujete pomocou spínača (2) pre normálnu rýchlosť. Pri prevádzke pomocou TURBO spínača (3) je okamžite k dispozícii maximálna rýchlosť spracovania.

6.4 Odmerka

- Pomocou dodanej odmerky môžete odmerať tekutiny do 700 ml.
- Ďalej môžete pri používaní mixovacieho nástavca (5) alebo metličky (6) využiť na spracovanie potravín tiež odmerku.



Keď odmerku používate na spracovanie, smie sa naplniť maximálne množstvo len 300 ml. Inak by mohla tekutina z odmerky vytekať, príp. striekať.

Pri používaní metličky (6) pracujte so spínačom (2) a najviac na rýchlostnom stupni „5”, nikdy s TURBO spínačom (3).

7. Uvedenie do prevádzky

Tyčový mixér je vhodný pre nasledujúce oblasti použitia:

- rozomletie a mixovanie ovocia a zeleniny v polievkach, omáčkach a dresingoch,
- miešanie nápojov,
- výroba mliečnych koktejlů,
- šľahanie šľahačky, snehu atď.,
- výroba majonézy alebo miešanie dezertov.



Odporúča sa prispôbiť počet otáčok tyčového mixéra potravinám, ktoré sa majú spracovať.

Pri používaní mixovacieho nástavca (5) zvolte pre mäkké potraviny nižšiu rýchlosť a pre tvrdšie potraviny vyššiu rýchlosť, príp. TURBO rýchlosť.

Pri používaní metličky (6) pridávajte rýchlosť v závislosti od požadovaného výsledku spracovania.

7.1 Prevádzka s mixovacím nástavcom (5)

Potraviny, ktoré chcete rozomlieť, naplňte podľa možností do úzkej vysokej nádoby s rovným dnom. To je ideálny predpoklad pre rovnomerný výsledok rozomletia. Samozrejme je možné aj použitie v normálnom hrnci.

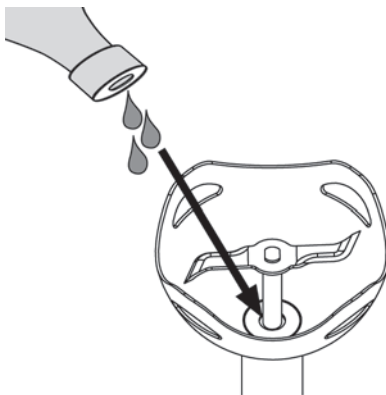
Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním noža zapnite tyčový mixér až vtedy, keď sa mixovací nástavec (5) ponorí do potravín určených na mixovanie.

Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby alebo hrnca.
- Zaveďte mixovací nástavec (5) zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustíte tyčový mixér podľa potreby pomocou spínača (2) a pomocou regulátora rýchlosti (1) zvolíte vhodnú rýchlosť. Keď chcete rovno použiť najvyššiu rýchlosť, môžete namiesto toho spustiť tyčový mixér pomocou TURBO spínača (3). Podržte zvolené tlačidlo počas procesu mixovania, príp. miešania stlačené. Ak mixovací nástavec (5) uviazne na spodnej časti nádoby, nakrátko pustíte tlačidlo a potom pokračujte v mixovaní.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybujte tyčovým mixérom pri mixovaní ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá vašim požiadavkám, pustíte spínač (2), príp. TURBO spínač (3), kým sa mixovací nástavec (5) ešte nachádza v potravinách určených na mixovanie.
- Skôr, ako vytiahnete mixovací nástavec (5) z rozmixovaných potravín, počkajte, kým sa nôž zastaví.



Ak počas prevádzky zistíte neobvyklé zvuky, ako napríklad škrípanie a podobne, nalejte na hnací hriadeľ mixovacieho nástavca (5) malé množstvo neutrálneho stolového oleja. Riadťe sa k tomu tiež vedľa priloženým nákrešom.



7.2 Prevádzka s metličkou (6)



Aby ste zabránili striekaniu pri miešaní tekutín, používajte metličku (6) najviac na rýchlostnom stupni „5“, nikdy s TURBO spínačom (3).

Naplňte tekutinu, ktorú chcete spracovať, do dodanej odmerky (naplňte maximálne 300 ml) alebo do úzkej vysokej nádoby s rovným dnom. To je ideálny predpoklad pre dobrý výsledok spracovania.

Na predchádzanie nebezpečenstvám spôsobeným otáčaním metličky (6) zapnite tyčový mixér až vtedy, keď sa metlička (6) ponorí do potravín určených na mixovanie.

Postupujte nižšie uvedeným spôsobom:

- Dajte potraviny, ktoré chcete spracovať, do vhodnej nádoby.
- Zaveďte metličku (6) zvislo do potravín určených na mixovanie.
- Spustíte tyčový mixér spínačom (2) a pomocou regulátora rýchlosti (1) zvolíte vhodnú rýchlosť. Počas prevádzky držte spínač (2) stlačený. Ak by obsah príliš striekal, znížte rýchlosť.
- Na docielenie rovnomerného spracovania potravín určených na mixovanie pohybujte tyčovým mixérom ľahko nahor a nadol.
- Keď výsledok mixovania zodpovedá Vaším požiadavkám, pustíte spínač (2), a to ešte kým sa metlička (6) nachádza v miešanom obsahu.
- Skôr, ako vytiahnete metličku (6) zo spracovaných potravín, počkajte, kým sa úplne zastaví.

8. Čistenie



Nebezpečenstvo úrazu! Dávajte pozor pri čistení tyčového mixéra! Nôž v mixovacom nástavci (5) je veľmi ostrý!



Výstraha pred materiálnymi škodami! Nikdy nepoužívajte na čistenie drsné ani žieravé čistiace prostriedky, ani žiadne drsné predmety (napr. kovová drôtenka). V opačnom prípade sa môže tyčový mixér poškodiť.



Odporúča sa mixovací nástavec (5) alebo metličku (6) čistiť priamo po použití, aby ste predišli zaschnutiu spracovaných potravín. Obzvlášť po spracovaní veľmi slaných potravín by sa mal tyčový nástavec (5) alebo metlička (6) okamžite opláchnuť čistou vodou.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Oddelíte mixovací nástavec (5) alebo metličku (6) z bloku motora (4).
- Odpojte metličku (6) od adaptéra, pričom vytiahnete os metličky (6) zo zásuvky adaptéra.
- Vyčistíte blok motora (4) a adaptér ľahko navlhčenou čistiacou utierkou a následne ho dobre osušte. Čistenie v kúpeli by zapríčinilo neopraviteľné škody!
- Mixovací nástavec (5), metličku (6) a odmerku môžete čistiť ponorením do vody. Po čistení dobre prepláchnite väčším množstvom vody, aby sa tak odstránili zvyšky čistiacich prostriedkov. Následne dobre vysušte mixovací nástavec (5), metličku (6) a odmerku.
- Inou možnosťou je nechať vyčistiť mixovací nástavec (5), metličku (6) a odmerku v umývačke riadu.

9. Skladovanie pri nepoužívaní

Keď dlhší čas nepoužívate tyčový mixér, vyčistíte ho tak, ako je uvedené v predošlej kapitole. Uchovajte ho na suchom a čistom mieste mimo dosahu detí.

10. Riešenie problémov

Ak tyčový mixér nefunguje tak, ako má, pokúste sa najprv vyriešiť problém na základe nižšie uvedených pokynov. Ak aj po prebratí všetkých týchto bodov pretrváva problém aj naďalej, obráťte sa na našu horúcu linku (pozri kapitolu „Záručné pokyny“).

Tyčový mixér kanvica nefunguje

- Nie je zapojená sieťová zástrčka. Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- Závada sieťovej zásuvky. Vyskúšajte prístroj v inej sieťovej zásuvke, o ktorej viete, že je funkčná a v poriadku.

Nôž sa neotáča/nôž sa otáča ťažko

- Blok motora (4) a mixovací nástavec (5), príp. metličky (6) nie sú správne zmontované. Odpojte prístroj od elektrickej siete a skontrolujte montáž.
- Nachádza sa v mixovacej nádobe prekážka? Odstráňte ju.
- Mixované potraviny sú príliš tvrdé alebo pevné.

11. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia



Na zariadenia označené týmto symbolom sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EÚ. Všetky použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia likvidovať oddelene od domového odpadu na miestach, ktoré sú štátom určené na tento účel. Riadnou likvidáciou vášho starého prístroja chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého prístroja v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zakúpili toto zariadenie.



Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniciach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.



Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:

1 – 7: plast / 20 – 22: papier a kartón / 80 – 98: kompozitné materiály

12. Vyhlásenia o zhode



Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Zhoda bola preukázaná. Príslušné vysvetlivky a podklady sú k dispozícii u výrobcu.

Úplné vyhlásenie EÚ o zhode si možno prevziať zo stránky:

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

13. Záručné pokyny

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúceho účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 311777



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

NEMECKO