

TARGA GMBH
Coesterweg 45
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
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés:
10/2024 - Ident.-No.: SSMA 12 A1 102024-1



CORDLESS HAND BLENDER / AKKU-STABMIXER BATTEUR SANS FIL SSMA 12 A1

DE AT
AKKU-STABMIXER
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE
MIXEUR PLONGEANT SANS FIL
Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL
BLENDER AKUMULATOROWY
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK
AKU TYČOVÝ MIXÉR
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK
BATTERIDREVET STAVBLENDER
Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU
AKKUMULÁTOROS BOTMIXER
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

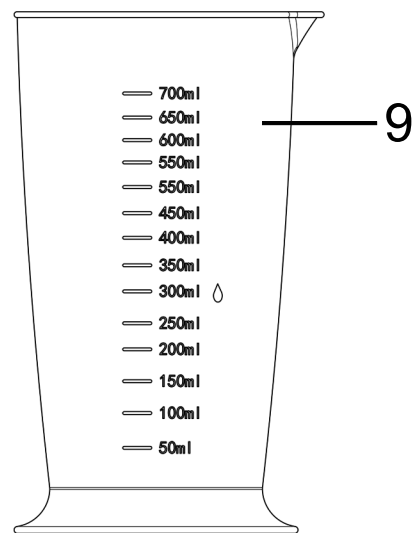
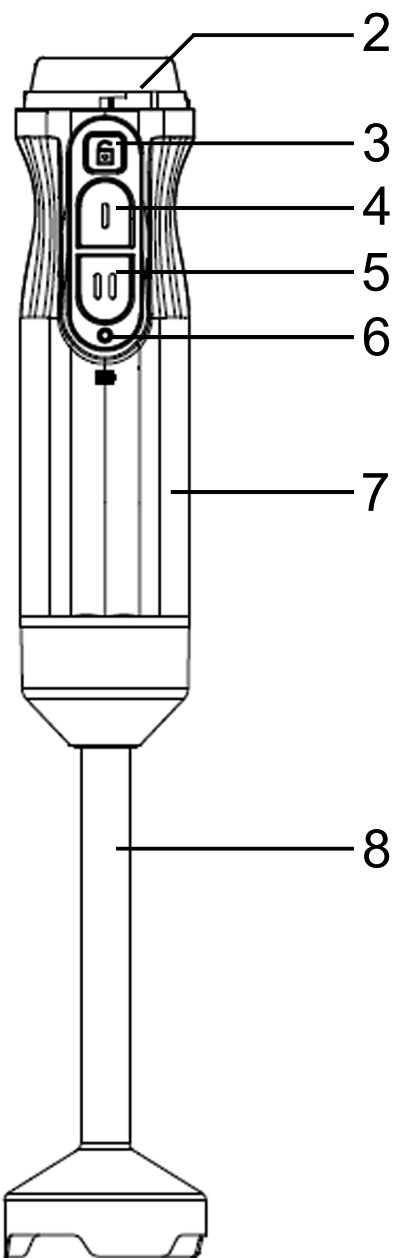
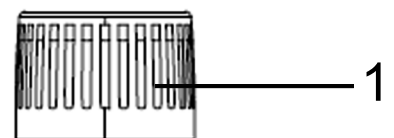
GB IE
CORDLESS HAND BLENDER
Operating instructions and safety instructions

NL BE
STAAFMIXER OP ACCU
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ
AKUMULÁTOROVÝ TYČOVÝ MIXÉR
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES
BATIDORA DE MANO CON BATERÍA
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT
FRULLATORE A IMMERSIONE RICARICABILE
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza



Deutsch	2
English	21
Français	39
Nederlands.....	61
Polski.....	79
Česky.....	98
Slovenčina	116
Español	134
Dansk	153
Italiano	171
Magyar	189

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung3

2. Lieferumfang3

3. Technische Daten.....4

 3.1 KB-Zeit..... 4

 3.2 Abkühlzeit..... 4

4. Sicherheitshinweise5

5. Urheberrecht.....9

6. Vor der Inbetriebnahme 10

 6.1 Pürierstab (8) aufsetzen..... 10

 6.2 Pürierstab (8) abnehmen..... 10

 6.3 Einstellen der Geschwindigkeit..... 10

 6.4 Der Messbecher (9)..... 10

 6.5 Akku einsetzen/entnehmen 11

7. Inbetriebnahme 11

 7.1 Betrieb mit Pürierstab (8) 12

 7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten 13

 7.3 Rezeptvorschläge..... 14

8. Reinigung 16

9. Lagerung bei Nichtbenutzung 16

10. Problemlösung..... 16

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 17

12. Konformitätsvermerke 18

13. Garantiehinweise 19

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Akku-Stabmixers, 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. 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**
- **Pürierstab**
- **Messbecher**
- **Kurzanleitung (vollständige Bedienungsanleitung online verfügbar)**



Akku und Ladegerät sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Der Betrieb dieses Gerätes ist bauartbedingt nur mit einem 2 Ah-Akku bzw. 2,5 Ah-Akku der Serie X 12 V TEAM (Parkside) möglich.



Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Aufladen und der korrekten Verwendung, die in der Betriebsanleitung Ihres Akkus und Ladegeräts der Serie X 12 V TEAM (Parkside) gegeben sind. Eine detaillierte Beschreibung zum Ladevorgang und weitere Informationen finden Sie in dieser separaten Bedienungsanleitung.

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

1	Akkufachabdeckung
2	Akkufach
3	Sicherheitstaste (Betriebssperre aufheben)
4	Taste I (niedrige Geschwindigkeit)
5	Taste II (hohe Geschwindigkeit)
6	LED (Betriebsbereitschaft)
7	Motorblock
8	Pürierstab
9	Messbecher

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSMA 12 A1
Spannungsversorgung	12 V  Nicht im Lieferumfang enthalten: 2 Ah oder 2,5 Ah-Akku der Serie X 12 V TEAM (Parkside)
Leistungsaufnahme	150 W
KB-Zeit	5 Minuten
Fassungsvermögen Messbecher (9)	700 ml Flüssigkeit
Bearbeitungsmenge Messbecher (9)	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 5 Minuten.

3.2 Abkühlzeit

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 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 Geräten und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004

als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Das Gerät ist Teil der Serie X 12 V TEAM (Parkside)



Gleichspannung



Dieses Symbol am Messbecher (9) kennzeichnet die maximale Flüssigkeitsmenge, die im Messbecher (9) verarbeitet werden kann, ohne dass der Inhalt überlaufen kann.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

- Der Stabmixer darf nicht zum Zerkleinern von sehr harten bzw. sehr festen Lebensmitteln verwendet werden. Dazu zählen z. B. gefrorene Lebensmittel, Kaffeebohnen, Getreide und Gewürze. Auch die Verarbeitung von Schokolade ist nicht möglich. Sachschäden können die Folge sein.
- Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden. Der Stabmixer kann beschädigt werden.
- Der Stabmixer sollte nicht an der Luft betrieben werden, sondern nur in Verbindung mit geeigneten Lebensmitteln. Ein längeres Betreiben an der Luft kann den Stabmixer beschädigen.
- Der Stabmixer darf ausschließlich mit einem Akku und Ladegerät der Serie X 12 V TEAM (Parkside) betrieben werden



GEFAHR! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Aufladen und der korrekten Verwendung, die in der Betriebsanleitung Ihres Akkus und Ladegeräts der Serie X 12 V TEAM (Parkside) gegeben sind. Eine detaillierte Beschreibung zum Ladevorgang und weitere Informationen finden Sie in dieser separaten Bedienungsanleitung.

Personensicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Stabmixer und der Akku sind von Kindern fernzuhalten. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Pürierstab (8) 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 werden.

- Entfernen Sie den Akku, wenn Sie den Stabmixer zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer im Pürierstab (8) steht, bevor Sie den Motorblock (7) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Messer. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (8) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie nach dem Ausschalten den Stillstand des Messers ab, bevor Sie den Stabmixer aus den Lebensmitteln herausziehen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in das rotierende Messer des Pürierstabes (8). 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

- Betreiben Sie den Stabmixer niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (7), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, entfernen Sie sofort den Akku. In diesen Fällen darf der Stabmixer nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie

dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!



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

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (7) gelangt ist, entfernen Sie umgehend den Akku und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie den Motorblock (7) niemals mit nassen Händen an. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR von Brand

Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen und setzen Sie erst dann den begonnenen Arbeitsvorgang fort. Es besteht Brandgefahr.

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Stabmixer und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie eventuell vorhandene 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:

6.1 Pürierstab (8) aufsetzen

- Setzen Sie den Motorblock (7) so auf den Pürierstab (8) dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (8) weist.
- Drehen Sie jetzt den Motorblock (7) so weit in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols, dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Pürierstab (8) weist. Achten Sie darauf, dass der Pürierstab (8) hörbar und spürbar einrastet.

6.2 Pürierstab (8) abnehmen

- Drehen Sie den Motorblock (7) so weit in Richtung des geöffneten Schlosses , dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Pürierstab (8) weist.
- Ziehen Sie nun den Motorblock (7) vom Pürierstab (8) ab.

6.3 Einstellen der Geschwindigkeit

Mit den Tasten **I** und **II** (4; 5) können Sie die Geschwindigkeit des Stabmixers auswählen. So können Sie für jedes zu verarbeitende Lebensmittel die optimale Geschwindigkeit einstellen.

- Drücken Sie die Taste **I** (4), um mit normaler Geschwindigkeit zu arbeiten.
- Drücken Sie die Taste **II** (5), um mit erhöhter Geschwindigkeit zu arbeiten.

6.4 Der Messbecher (9)

- Mit dem mitgelieferten Messbecher (9) können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen.
- Außerdem können Sie den Messbecher (9) zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel nutzen.



Wenn Sie den Messbecher (9) zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml  eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher (9) herauslaufen bzw. herausspritzen.

6.5 Akku einsetzen/entnehmen

Um den Akku einzusetzen bzw. zu entnehmen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Entnehmen Sie zunächst die Akkufachabdeckung (1). Drehen Sie dazu die Akkufachabdeckung (1) so weit in Richtung des geöffneten Schlosses , dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Motorblock (7) weist. Heben Sie nun die Akkufachabdeckung (1) nach oben ab.

Akku einsetzen

- Setzen Sie den Akku so in das Akkufach (2) ein, dass er spürbar einrastet.

Akku entnehmen

- Entriegeln Sie den Akku, indem Sie die beiden roten Verriegelungen am Akku drücken und gedrückt halten, während Sie den Akku nach oben aus dem Akkufach (2) herausziehen.
- Setzen Sie die Akkufachabdeckung (1) so auf den Motorblock (7), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geöffnete Schloss  am Motorblock (7) weist. Drehen Sie nun die Akkufachabdeckung (1) so weit in Richtung des geschlossenen Schlosses  am Motorblock (7), dass die Pfeil-Markierung (▼) auf das geschlossene Schloss  am Motorblock (7) weist.

Akkuladezustand

- Während des Betriebes zeigt die LED (6) den aktuellen Akkuladezustand an:

LED (6) leuchtet dauerhaft	Ladezustand gut
LED (6) blinkt	Ladezustand schwach >>> Akku aufladen

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



Warnung! Verletzungsgefahr!

Wenn Sie den Stabmixer zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen vor dem Mixvorgang von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht.

Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.



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

Wählen Sie für weiche Lebensmittel eine geringere Geschwindigkeit und für härtere Lebensmittel eine höhere Geschwindigkeit.

7.1 Betrieb mit Pürierstab (8)

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.

Funktion der Sicherheitstaste (3) und der LED (6)

Dieser Stabmixer ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die Sie vor Verletzungen durch unabsichtliche Inbetriebnahme schützen soll.

Aus diesem Grund muss vor dem beabsichtigten Mixvorgang für ca. 3 Sekunden die Sicherheitstaste (3) gedrückt werden. Die Betriebsbereitschaft signalisiert Ihnen die grün leuchtende LED (6). Nach dem Mixvorgang besteht die Betriebsbereitschaft für weitere 7 Sekunden, in denen Sie einen weiteren Mixvorgang starten können.

Wird innerhalb von 7 Sekunden kein neuer Mixvorgang gestartet, erlischt die LED (6). Ein neuer Mixvorgang ist dann erst wieder möglich, wenn die Betriebsbereitschaft durch Drücken der Sicherheitstaste (3) erneut aktiviert wurde.

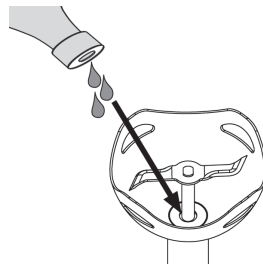
Um Verletzungen durch das drehende Messer zu vermeiden, schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn der Pürierstab (8) in das Mixgut eingetaucht ist.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bzw. Topf.
- Führen Sie den Pürierstab (8) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach gewünschter Geschwindigkeit mit der Taste (4) oder der Taste (5). Halten Sie die entsprechende Taste (4, 5) während des Mix- bzw. Püriervorganges gedrückt und passen Sie ggf. die Geschwindigkeit durch Wechseln der Taste (4, 5) Ihren Bedürfnissen an. Sollte sich der Pürierstab (8) am Boden des Behälters festsaugen, lassen Sie die Taste (4, 5) 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 die Taste (4, 5) los, solange sich der Pürierstab (8) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (8) 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 (8). Beachten Sie dazu auch die nebenstehende Beispielgrafik.



7.2 Tabelle Verarbeitungszeiten

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



Nach der maximalen Einsatzzeit von bis zu 5 Minuten lassen Sie den Stabmixer mindestens 3 Minuten abkühlen.

Lebensmittel	Mengenempfehlung	Geschwindigkeit	Verarbeitungszeit
Obst, Gemüse	100 – 200 g	Stufe I oder II *	30 – 60 Sekunden
Suppen, Soßen, Babynahrung	100 – 400 ml	Stufe I oder II *	60 Sekunden
Milchgetränke, Shakes	100 – 1000 ml	Stufe I oder II *	60 Sekunden

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



Wenn Sie den Messbecher (9) zur Verarbeitung nutzen, darf nur eine maximale Menge von 300 ml (👉) eingefüllt werden. Ansonsten kann Flüssigkeit aus dem Messbecher (9) herauslaufen bzw. herausspritzen. Bei Verwendung größerer Mengen verwenden Sie bitte unbedingt ein der zu verarbeitenden Menge angepasstes Mixgefäß.

7.3 Rezeptvorschläge

Tomaten-Basilikum Suppe

Zutaten	Menge	Anmerkung
Geschälte Tomaten	250 g	
1 Zwiebel	ca. 50 g	
1 Knoblauchzehe	ca. 5 g	klein
Gemüsebrühe	150 ml	
Basilikum	6 Blätter	
Butter	ca. 10 g	
Salz, Pfeffer		nach Bedarf abschmecken

Zubereitung:

Die sechs Basilikumblätter, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln- und Knoblauchwürfel zugeben. Nach kurzem Andünsten die Tomatenstücke in den Topf geben und kurz mitdünsten, danach die Brühe angießen und das Basilikum dazugeben. Die Suppe nun 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Suppe pürieren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeer-Creme

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

Zubereitung:

250 g der Erdbeeren mit den restlichen Zutaten bei Stufe **I** mixen. Um eine schöne cremige Masse zu erhalten, erhöhen Sie die Drehzahl auf Stufe **II**, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Die restlichen 250 g Erdbeeren würfeln und bis auf 2 EL in 3 Schalen verteilen. Anschließend die Creme gleichmäßig auf die Schalen verteilen und mit den restlichen Erdbeerwürfeln verzieren. Danach 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Petersilien-Basilikum-Pesto

Zutaten	Menge	Anmerkung
Basilikum	¼ Bund	
Glatte Petersilie	½ Bund	
Pinienkerne	1 EL	
Parmesan	35 g	

Salz	1 Prise	
Pfeffer	1 Prise	
Olivenöl	65 ml	

Zubereitung:

Das Basilikum und die Petersilie waschen. Die Blätter der Petersilie abzupfen, den Käse würfeln. Danach alle Zutaten in den mitgelieferten Messbecher (9) geben und bei Stufe **II** fein pürieren. Bewegen Sie dabei den Stabmixer langsam auf und ab. Das Pesto auf 2 Schraubgläser verteilen und mit etwas Öl bedecken.

Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen

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

Zubereitung:

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

Salsa Dip

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

Zubereitung:

Die Zwiebel, Tomaten, Paprika, Knoblauchzehe, Chillischote, Petersilie reinigen und ggf. die Kerne entfernen. Die Zutaten in mittelgroße Stücke schneiden. Je nach Belieben die Zutaten mixen. Je höher die Drehzahl desto feiner wird die Salsa.

Wir wünschen gutes Gelingen!

8. Reinigung



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Stabmixers! Das Messer im Pürierstab (8) 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 (8) 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 (8) sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Entfernen Sie den Akku.
- Trennen Sie den Pürierstab (8) vom Motorblock (7).
- Reinigen Sie den Motorblock (7) mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Benutzen Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Den Pürierstab (8) und den Messbecher (9) können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie den Pürierstab (8) und den Messbecher (9) anschließend gut ab.
- Alternativ können Sie den Pürierstab (8) und den Messbecher (9) auch in der Spülmaschine reinigen.



Um bei der Reinigung in der Spülmaschine ein optimales Reinigungsergebnis des Pürierstabes (8) zu erreichen, achten Sie bitte darauf, diesen senkrecht und mit dem Messer nach oben zu positionieren. Lassen Sie den Pürierstab (8) anschließend gründlich abtrocknen.

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

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

Der Stabmixer hat keine Funktion

- Ist der verwendete Akku aufgeladen? Laden Sie ggf. den Akku auf und probieren Sie es erneut.
- Ist der Akku korrekt eingelegt? Entnehmen Sie den Akku und legen Sie ihn korrekt ein.

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

- Motorblock (7) und Pürierstab (8) sind nicht korrekt zusammengebaut. 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

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.
	Das Symbol mit der durchgekreuzten Mülltonne auf Batterien und Akkus zeigt, dass diese nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern getrennt gesammelt werden müssen. Unter diesem Symbol finden Sie bei schadstoffhaltigen Batterien zusätzlich das chemische Symbol des Schadstoffes mit folgender Bedeutung: - Pb: Batterie enthält Blei - Cd: Batterie enthält Cadmium - Hg: Batterie enthält Quecksilber Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet. Altbatterien können Schadstoffe enthalten, die bei nicht sachgemäßer Lagerung oder Entsorgung die Umwelt oder Ihre Gesundheit schädigen können. Batterien enthalten aber auch wichtige Rohstoffe, wie z.B. Eisen, Zink, Mangan oder Nickel und können verwertet werden. Sie können die Batterien nach Gebrauch entweder an uns oder bei Stellen in Ihrer unmittelbaren Nähe (z. B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben. Bitte beachten Sie, dass Batterien nur im entladenen Zustand in die Sammelbehälter für Geräte-Altbatterien gegeben werden dürfen bzw. bei nicht vollständig entladenen Batterien Vorsorge gegen Kurzschlüsse getroffen werden muss.
  ES/PT	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.

Nur relevant für Frankreich:



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:	
	1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.	
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low-Density	Kunststoffüte zum Schutz des Gerätes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung

12. Konformitätsvermerke



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

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

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE	Telefon:	0800 5435111
	E-Mail:	targa@lidl.de
AT	Telefon:	0800 447744
	E-Mail:	targa@lidl.at
CH	Telefon:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch

IAN: 488568_2407



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table of Contents

1. Intended use	22
2. Package contents.....	22
3. Technical specifications	23
3.1 Short-time duty	23
3.2 Cool-down time	23
4. Safety instructions	23
5. Copyright.....	27
6. Before you start	28
6.1 Fitting the blender attachment (8)	28
6.2 Removing the blender attachment (8).....	28
6.3 Adjusting the speed.....	28
6.4 The measuring cup (9)	28
6.5 Inserting / removing the battery pack	28
7. Getting started.....	29
7.1 Operation with blender attachment (8).....	29
7.2 Processing times chart	31
7.3 Recipe suggestions	32
8. Cleaning	34
9. Storage when not in use	34
10. Troubleshooting.....	34
11. Environmental regulations and disposal information	35
12. Conformity notes	36
13. Warranty information.....	37

Congratulations!

By purchasing the rechargeable battery stick blender, hereinafter referred to as the stick blender, you have opted for a quality product.

Before first using it, familiarise yourself with the way the stick blender works and read these operating instructions through carefully. Be careful to follow the safety instructions and only use the stick blender as described in the operating instructions and for the applications given. Keep these operating instructions in a safe place. If you pass the stick blender on to someone else, make sure to give them all the relevant documents with it.

1. Intended use

This stick blender is a household appliance and must be used exclusively for chopping and puréeing various boneless foods. The stick blender may not be used outdoors or in tropical climates. The stick blender is not intended for corporate or commercial applications. Use the stick blender only in residential areas for private use, any other use is not as intended. This stick blender fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. If the stick blender is modified in a way not agreed with the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer accepts no liability for any damage or malfunctions resulting from this.

Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents

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

- **Motor unit**
- **Blender attachment**
- **Measuring cup**
- **Quick Guide (the detailed operating instructions are available online)**



The required battery pack and charger are not included in the package.

Due to its design, this device can only be powered with a 2 Ah battery pack or 2.5 Ah battery pack from the X 12 V TEAM (Parkside) series.



Please observe the safety instructions and notes on charging and correct use given in the operating instructions for your X 12 V TEAM (Parkside) series battery pack and charger. A detailed description of the charging process and further information can be found in these separate operating instructions.

On the inside of the cover is a diagram of the stick blender with all its control elements numbered. The meanings of the numbers are as follows:

1	Battery pack compartment cover
2	Battery pack compartment
3	Safety button (cancel operation lock)
4	I button (low speed)
5	II button (high speed)
6	LED (ready for operation)
7	Motor unit
8	Blender attachment
9	Measuring cup

3. Technical specifications

Manufacturer	TARGA GmbH
Name	SilverCrest SSMA 12 A1
Power supply	12 V  Not included in the package: 2 Ah or 2.5 Ah battery pack from the X 12 V TEAM (Parkside) series
Power consumption	150W
Short-time duty	5 minutes
Measuring cup (9) capacity	700 ml liquid
Measuring cup (9) processing volume	max. 300 ml liquid

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

3.1 Short-time duty

The short-time duty (KB time) indicates how long the stick blender can be operated without the motor overheating and getting damaged. The short operating time (short-time duty) for the stick blender is 5 minutes.

3.2 Cool-down time

After the maximum operating time of up to 5 minutes, allow the stick blender to cool for at least 3 minutes before continuing to process your food.

4. Safety instructions

Before you use this device for the first time, please read the following notes in this manual and heed all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices and household appliances. Keep

these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the device or pass it on, it is essential that you also hand over these operating instructions. They are a part of the device.

Explanation of symbols used



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



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



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



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



This symbol indicates that you should never immerse the motor unit (7) in water.



This symbol designates parts which are dishwasher-safe.



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



This symbol denotes further information on the topic.



The device is part of the X 12 V TEAM (Parkside) series.



DC voltage



This symbol on the measuring cup (9) indicates the maximum amount of liquid that can be processed in the measuring cup (9) without the contents overflowing.



Manufacturer's address

Foreseeable misuse

- The stick blender must not be used for chopping hard or very hard foods. This includes, for example, frozen foods, coffee beans, grains and spices. It cannot be used for processing chocolate. This could cause damage to property.
- Non-food substances should not be processed. This could damage the stick blender.
- The stick blender should not be operated in the air, but only for blending suitable food. Prolonged operation in the air can damage the stick blender.
- The stick blender must only be operated with a battery pack and charger from the X 12 V TEAM (Parkside) series.



DANGER! Please observe the safety instructions and notes on charging and correct use given in the operating instructions for your X 12 V TEAM (Parkside) series battery and charger. A detailed description of the charging process and further information can be found in these separate operating instructions.

Personal safety

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

Keep the blender attachment (8) out of the reach of children to ensure that they cannot injure themselves with it.



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

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



DANGER! Risk of injury

- Before replacing accessories or additional parts which move when the device is running, the device must be switched off.
- Remove the battery pack before assembling, disassembling or cleaning the stick blender. There is a danger of injury!
- Wait for the blade in the blender attachment (8) to stop before removing the motor unit (7). Never reach into the rotating blade. There is a danger of injury!
- Be careful when cleaning the stick blender! The blade in the blender attachment (8) is very sharp! There is a danger of injury!
- After switching off, wait for the blade to stop moving before removing the stick blender from the food. There is a danger of injury!
- Never reach into the rotating blade of the blender attachment (8). Do not hold any objects in the blade and keep loose clothing and long hair away from the rotating blade. There is a danger of injury!



DANGER: Risk of electric shock

- Never operate the stick blender near a bath tub, a shower or a full sink.
- Never open the housing of the motor unit (7). It does not contain any replaceable parts. Opening the housing can expose you to the risk of electric shock.
- If you notice smoke, unusual noises or smells, remove the battery pack immediately. If this occurs, do not continue to use the stick blender and have it checked out by an expert. Never inhale smoke from a possible device fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be harmful to your health, there is a risk of injury!



- Never immerse the motor unit (7) in water and do not allow liquid to penetrate into the housing of the motor unit (7).
- If liquid does penetrate into the casing of the motor block (7), remove the battery pack and contact customer services. There is a risk of electric shock!
 - Never touch the motor unit (7) with wet hands. There is a risk of electric shock!



DANGER of fire

After the maximum operating time of up to 5 minutes, allow the stick blender to cool for at least 3 minutes before continuing to process your food. There is a risk of fire.

5. Copyright

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

6. Before you start

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

Before first use, clean the stick blender carefully as described in the chapter on "Cleaning".

Dry all parts completely before assembling the stick blender:

6.1 Fitting the blender attachment (8)

- Place the motor unit (7) on the blender attachment (8) so that the arrow marking (▼) points to the open lock  on the blender attachment (8).
- Now turn the motor unit (7) in the direction of the closed lock symbol so that the arrow marking (▼) points to the closed lock  on the blender attachment (8). You should hear and feel the blender attachment (8) click into place.

6.2 Removing the blender attachment (8)

- Turn the motor unit (7) in the direction of the open lock symbol  so that the arrow marking (▼) points to the open lock  on the blender attachment (8).
- Now remove the motor unit (7) from the blender attachment (8).

6.3 Adjusting the speed

Press the **I** and **II** buttons (4, 5) to select the stick blender speed. This allows you to set the optimum speed for each food to be processed.

- Press the **I** button (4) to blend at normal speed.
- Press the **II** button (5) to blend at higher speed.

6.4 The measuring cup (9)

- You can measure liquids up to 700 ml using the enclosed measuring cup (9).
- You can also use the measuring cup (9) to process your food.



When using the measuring cup (9) for food processing, only fill a maximum amount of 300 ml (). Otherwise, liquid may run or splash out of the measuring cup (9).

6.5 Inserting / removing the battery pack

To insert or remove the battery pack, proceed as follows:

- First remove the battery pack compartment cover (1). Turn the battery pack compartment cover (1) in the direction of the open lock symbol  so that the arrow marking (▼) points to the open lock  on the motor unit (7). Next lift the battery pack compartment cover (1) to remove it.

Inserting the battery pack

- Insert the battery pack so that it clicks into the battery pack compartment (2).

Removing the battery pack

- Unlock the battery pack by pressing and holding the two red latches on the battery pack while pulling the battery pack upwards out of the battery pack compartment (2).
- Place the battery pack compartment cover (1) on the motor unit (7) so that the arrow marking (▼) points to the open lock  on the motor unit (7). Turn the battery pack compartment cover (1) in the direction of the closed lock symbol  on the motor unit (7) so that the arrow marking (▼) points to the closed lock  on the motor unit (7).

Battery level

- During operation, the LED (6) indicates the current battery charging level:

LED (6) lights up continuously	Charge level OK
LED (6) flashes	Charge level low >>> Charge the battery

7. Getting started

The stick blender is suitable for the following applications:

- chopping and puréeing fruit and vegetables in soups, sauces and dips
- mixing drinks
- making milkshakes



Warning! Risk of injury!

If you are using the stick blender to purée hot food in a saucepan, remove the saucepan from the hob before blending and make sure that the liquid is not boiling.

Allow hot food to cool down slightly to avoid scalding.



It is recommended that you adjust the speed of the stick blender to the food you are processing.

Use normal speed for soft foods and the higher speed for harder foods.

7.1 Operation with blender attachment (8)

If possible, put the food you wish to chop in a tall, narrow container with a flat bottom. This is perfect to achieve even puréeing results. Of course, you can also use the blender in a normal saucepan.

Function of the safety button (3) and the LED (6)

This stick blender is equipped with a safety function to protect you from injury caused by accidental operation. For this reason, the safety button (3) must be kept pressed for approx. 3 seconds before starting to process your food. The LED (6) lights green to indicate that the device is ready for operation. After you finish the blending process, the device remains ready for operation for a further 7 seconds, during which you can start another blending process.

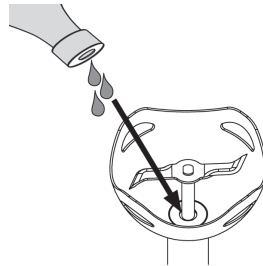
If no new food processing is started within 7 seconds, the LED (6) goes out. A new blending process is then only possible again once operational readiness has been reactivated by pressing the safety button (3) first. In order to avoid injuries from the rotating blade, only switch the stick blender on once the blender attachment (8) is in the food.

The procedure is as follows:

- Put the food to be processed in a suitable container or saucepan.
- Place the blender attachment (8) into the food vertically.
- Start the stick blender by pressing the button (4) or the button (5) depending on the desired speed. Press and hold the corresponding button (4, 5) during the blending or puréeing process and adjust the speed to your requirements by changing the button (4, 5) as necessary. If the blender attachment (8) sticks to the bottom of the container, release the button (4, 5) briefly and then continue mixing.
- To ensure even processing of the mix, move the stick blender gently backwards and forwards.
- When you have the results you want, release the button (4, 5) while the blender attachment (8) is still in the mixture.
- Wait for the blade to stop moving before removing the blender attachment (8) from the puréed food.



If you notice any unusual noises during operation, e.g., squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the blender attachment(8). Please also refer to the adjacent sample diagram.



7.2 Processing times chart

The table below gives a guideline on how to process different foodstuffs. Follow the recommended processing times to prevent the stick blender from overheating. If you have not achieved a satisfactory blending result within this time, pause the blending process and allow the motor to cool down first. Then you can continue the blending process.



After the maximum operating time of up to 5 minutes, allow the stick blender to cool for at least 3 minutes.

Food	Recommended quantity	Speed	Processing time
Fruit, vegetables	100 – 200 g	Level I or II*	30– 60 seconds
Soups, sauces, baby food	100 – 400 ml	Level I or II*	60 seconds
Milk drinks, shakes	100 – 1000 ml	Level I or II*	60 seconds

*: Set the speed according to the desired consistency.



When using the measuring cup (9) for processing, only fill a maximum amount of 300 ml (🍷). Otherwise, liquid may run or splash out of the measuring cup (9). When using larger quantities, please always use a mixing container that is suitable for the quantity to be processed.

7.3 Recipe suggestions

Tomato and basil soup

Ingredients	Quantity	Note
Peeled tomatoes	250 g	
1 onion	approx. 50 g	
1 garlic clove	approx. 5 g	small
Vegetable broth	150 ml	
basil	6 leaves	
Butter	approx. 10 g	
Salt, pepper		taste and adjust the seasoning

Method:

Peel the onions and garlic and chop finely with the basil leaves. Melt the butter in a pan, add the diced onion and garlic. After sautéing briefly, add the tomato pieces to the pan and sauté briefly, then pour in the stock and add the basil. Cover the soup and simmer for 10 minutes. Purée the soup and then season with salt and pepper.

Strawberry cream

Ingredients	Quantity	Note
Strawberries	500 g	
Binder	1 tbsp.	e.g. agar-agar, pectins, starch
Sugar	1 tsp.	
vanilla sugar	1 sachet	
Sheep's milk yoghurt	150 g	
Lime syrup	100 ml	

Method:

Blend 250 g of the strawberries and the remaining ingredients at speed **I**. To obtain a nice creamy mixture, increase the speed to level **II** until the desired creaminess is achieved. Dice the remaining 250 g strawberries and divide all but 2 tbsp into 3 bowls. Then divide the cream evenly between the bowls and decorate with the remaining diced strawberries. Then chill in the fridge for 3-4 hours.

Parsley and basil pesto

Ingredients	Quantity	Note
basil	¼ bunch	
Flat-leaf parsley	½ bunch	
Pine nuts	1 tbsp.	
Parmesan	35 g	
salt	1 pinch	
pepper	1 pinch	
Olive oil	65 ml	

Method:

Wash the basil and parsley. Pluck the parsley leaves and dice the cheese. Then place all the ingredients in the measuring cup (9) supplied and purée finely at level **II**. Slowly move the stick blender up and down while puréeing. Divide the pesto between 2 screw-top jars and cover with a little oil.

Fig and cream cheese dip with walnuts

Ingredients	Quantity	Note
Cream cheese	300 g	
Dried figs	4 pieces	
Walnuts	50 g	
Honey	1 tbsp.	
Lime	½	
salt	1 pinch	
pepper	1 pinch	

Method:

Finely chop the walnuts. Blend the juice of half the lime, the cream cheese, honey, dried figs, salt and pepper at speed **I** until creamy. Finally, stir in the finely chopped walnuts.

Salsa dip

Ingredients	Quantity	Note
Tomatoes	250 g	
Red pepper	½ pod	
Onion	1 small	
Garlic	½ clove	
Chilli pepper pod	½	
Tomato purée	1 tbsp.	
Parsley	1 bunch	
salt	1 pinch	
pepper	1 pinch	
Sugar	1 pinch	

Method:

Wash the onion, tomatoes, pepper, garlic clove, chilli pepper and parsley and remove any seeds. Dice the ingredients into medium-sized pieces. Blend the ingredients as required. The higher the speed, the finer the salsa.

Enjoy!

8. Cleaning



Risk of injury! Be careful when cleaning the stick blender! The blade in the blender attachment (8) is very sharp!



Warning about property damage! Do not use abrasive or astringent detergents or tools which could scratch the surface (e.g. metal sponges). Otherwise you could damage the stick blender.



It is recommended that you clean the blender attachment (8) right after you use it to avoid the food drying on it. Rinse the blender attachment (8) off straight-away with cold water, especially if you have been processing very salty foods.

- Remove the battery pack.
- Remove the blender attachment (8) from the motor unit (7).
- Clean the motor unit (7) with a slightly damp cloth and then dry it carefully. Use a little washing-up liquid if necessary. Cleaning in detergent water would cause irreparable damage!
- You can clean the blender attachment (8) and measuring cup (9) in detergent water. After cleaning, rinse with plenty of clean water to remove detergent residues. Dry the blender attachment (8) and measuring cup (9) up carefully.
- Alternatively, you can also clean the blender attachment (8) and measuring cup (9) in the dishwasher.



To achieve optimum cleaning results when cleaning the blender attachment (8) in the dishwasher, please ensure that it is positioned vertically and with the blade pointing upwards. Then allow the blender attachment (8) to dry thoroughly.

9. Storage when not in use

If you do not use the stick blender for a longer period of time, remove the battery pack and clean it as described in the previous chapter. Store the stick blender in a dry and clean place out of the reach of children.

10. Troubleshooting

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

The stick blender does not work

- Check that the battery is charged. If necessary, charge the battery and try again.
- Check that the battery pack is inserted properly. Remove the battery pack and insert it correctly.

The blade does not rotate / rotates slowly

- The motor unit (7) and the blender attachment (8) are not fitted together correctly. Check the fitting.
- Check if there is an obstacle in the mixing container. Remove it.
- The food you are mixing is too hard or too tough.

11. Environmental regulations and disposal information

	Devices marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the device properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the device.
	The symbol of the crossed-out wheeled bin on conventional and rechargeable batteries indicates that they cannot be disposed of in normal domestic waste but must be disposed of separately. Where batteries contain toxic materials, the chemical symbol of the toxic material is shown underneath the symbol, with meanings as follows: - Pb: Battery contains lead - Cd: Battery contains cadmium - Hg: Battery contains mercury You are obliged by law to return used batteries. Old batteries can contain toxic materials which can be damaging to health or the environment if not properly stored or disposed of. Batteries also contain important raw materials, such as iron, zinc, manganese and nickel, which can be reused. After use, you can return the batteries to us or to a local collection point (e.g. in retail outlets or a local collection point) free of charge. Please note that batteries must be disposed of fully discharged at appropriate collection points for old batteries. If disposing of batteries which are not fully discharged, take precautions to prevent short circuits.
  ES/PT	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Only relevant for France:



“Sorting made easy”

The product, the accessories, the printed material and the packaging are recyclable. They are subject to enhanced manufacturer responsibility and are sorted and collected separately.

Only relevant for Spain and Portugal:

Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:



	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.	
Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Low density polyethylene	Plastic bag to protect the device
	Corrugated cardboard	Sales packaging

12. Conformity notes

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

The complete EU Declaration of Conformity and any other conformity declaration (where applicable) are available for download from this link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

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.

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



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 488568_2407



Manufacturer

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

GERMANY

Table des matières

1. Utilisation prévue	40
2. Contenu de l’emballage.....	40
3. Spécifications techniques	41
3.1 Durée de service temporaire	41
3.2 Durée de refroidissement.....	41
4. Instructions de sécurité.....	41
5. Droits d’auteur	46
6. Avant de commencer	46
6.1 Mise en place du pied du mixeur (8)	46
6.2 Retrait du pied du mixeur (8)	47
6.3 Réglage de la vitesse.....	47
6.4 Le gobelet gradué (9).....	47
6.5 Insertion/retrait de la batterie	47
7. Prise en main	48
7.1 Utilisation avec le pied du mixeur (8).....	48
7.2 Tableau des temps de préparation	50
7.3 Suggestions de recettes	51
8. Nettoyage	53
9. Stockage en cas de non-utilisation	53
10. Résolution des problèmes.....	53
11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut.....	54
12. Avis de conformité	55
13. Informations concernant la garantie	56

Félicitations !

En achetant le mixeur plongeant à batterie rechargeable, dénommé ci-après « le mixeur plongeant », vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et à n'utiliser le mixeur plongeant que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués. Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez le mixeur plongeant à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

Ce mixeur plongeant est un appareil électroménager et doit être utilisé exclusivement pour hacher et mixer divers aliments sans os ni noyaux. Le mixeur plongeant ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni sous des climats tropicaux. Le mixeur plongeant n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. Utilisez le mixeur plongeant uniquement dans des lieux résidentiels pour un usage privé. Il n'est pas conçu pour d'autres utilisations. Ce mixeur plongeant satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. Si le mixeur plongeant est modifié d'une manière non approuvée par le fabricant, la conformité à ces normes n'est plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications.

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

2. Contenu de l'emballage

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

- **Bloc moteur**
- **Pied du mixeur**
- **Gobelet gradué**
- **Guide rapide (les instructions d'utilisation détaillées sont disponibles en ligne)**



La batterie et le chargeur nécessaires ne sont pas inclus dans l'emballage.

En raison de sa conception, cet appareil ne peut être alimenté que par un bloc-batterie de 2 Ah ou de 2,5 Ah de la série X 12 V TEAM (Parkside).



Veuillez respecter les consignes de sécurité et les remarques relatives au chargement et à l'utilisation correcte figurant dans le manuel d'utilisation de votre batterie et chargeur de la série X 12 V TEAM (Parkside). Vous trouverez une description détaillée du processus de chargement et d'autres informations dans ce manuel d'utilisation séparé.

Vous trouverez, à l'intérieur de la couverture, un schéma du mixeur plongeant avec tous ses éléments de commande numérotés. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Couvercle du compartiment de la batterie
2	Compartiment de la batterie
3	Bouton de sécurité (Cadenas pour annulation de l'opération)
4	Bouton I (vitesse faible)
5	Bouton II (vitesse rapide)
6	Voyant (prêt à fonctionner)
7	Bloc moteur
8	Pied du mixeur
9	Gobelet gradué

3. Spécifications techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Nom	SilverCrest SSMA 12 A1
Alimentation	12 V  Non inclus dans l'emballage : batterie de 2 Ah ou 2,5 Ah de la série X 12 V TEAM (Parkside)
Consommation électrique	150 W
Durée de service temporaire	5 minutes
Capacité du gobelet gradué (9)	700 ml de liquide
Volume de préparation dans le gobelet gradué (9)	max. 300 ml de liquide

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

3.1 Durée de service temporaire

La durée de service temporaire (« KB time ») est la durée pendant laquelle le mixeur plongeant peut fonctionner sans risquer que le moteur ne surchauffe et ne soit éventuellement endommagé. La durée de fonctionnement court (durée de service temporaire) du mixeur plongeant est de 5 minutes.

3.2 Durée de refroidissement

Une fois écoulée la durée maximale d'utilisation de 5 minutes, laissez le mixeur plongeant refroidir pendant au moins 3 minutes avant de poursuivre la préparation de vos aliments.

4. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous

les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie de l'appareil.

Explication des symboles utilisés



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



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



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



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



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



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



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



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



L'appareil fait partie de la série X 12 V TEAM (Parkside).



Tension CC



Ce symbole sur le gobelet gradué (9) indique la quantité maximale de liquide pouvant être préparée dans le gobelet gradué (9) sans que le contenu ne déborde.



Adresse du fabricant

Mauvaise utilisation prévisible

- Le mixeur plongeant ne doit pas être utilisé pour hacher des aliments durs ou très durs. Cela inclut, par exemple, des aliments congelés, des grains de café, des graines et des épices. Il ne doit pas être utilisé pour travailler le chocolat. Cela pourrait causer des dommages matériels.
- Il ne doit pas être utilisé pour les substances non alimentaires. Cela pourrait endommager le mixeur plongeant.
- Le mixeur plongeant ne doit pas être utilisé dans l'air, mais uniquement pour mixer des aliments appropriés. Une utilisation prolongée dans l'air peut endommager le mixeur plongeant.
- Le mixeur plongeant ne doit être utilisé qu'avec une batterie et un chargeur de la série X 12 V TEAM (Parkside).



DANGER ! Veuillez respecter les consignes de sécurité et les remarques relatives au chargement et à l'utilisation correcte figurant dans le manuel d'utilisation de votre batterie et chargeur de la série X 12 V TEAM (Parkside). Vous trouverez une description détaillée du processus de chargement et d'autres informations dans ce manuel d'utilisation séparé.

Sécurité des personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le mixeur plongeant et sa batterie doivent être tenus hors de portée des enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Gardez le pied du mixeur (8) hors de portée des enfants afin qu'ils ne risquent pas de se blesser.



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

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



DANGER ! Risque de blessure

- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont mobiles lorsque l'appareil est en marche, l'appareil doit être éteint.
- Retirez la batterie avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer le mixeur plongeant. Vous pourriez vous blesser !
- Attendez que les lames du pied du mixeur (8) soient immobiles avant de retirer le bloc moteur (7). Ne mettez jamais la main sur la lame en rotation. Vous pourriez vous blesser !

- Soyez très prudent lorsque vous nettoyez le mixeur plongeant ! Les lames du pied du mixeur (8) sont très coupantes ! Vous pourriez vous blesser !
- Après avoir éteint l'appareil, attendez que la lame soit immobile avant de sortir le mixeur plongeant des aliments. Vous pourriez vous blesser !
- Ne passez jamais la main sur la lame rotative du pied du mixeur (8). Ne placez aucun objet dans la lame et gardez les vêtements amples et les cheveux longs à l'écart de la lame en rotation. Vous pourriez vous blesser !



DANGER : risque d'électrocution

- N'utilisez jamais le mixeur plongeant à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un évier rempli d'eau.
- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur (7). Il ne contient aucune pièce pouvant être remplacée. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.
- Si vous remarquez de la fumée, des odeurs ou des bruits inhabituels, retirez immédiatement la batterie. Si cela se produit, cessez d'utiliser le mixeur plongeant et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée peut être nocive pour votre santé et constitue un risque de blessure !



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

- Si toutefois un liquide pénètre dans le boîtier du bloc moteur (7), retirez la batterie et contactez un centre d'assistance clientèle. Vous pourriez vous électrocuter !
- Ne touchez jamais le bloc moteur (7) en ayant les mains mouillées. Vous pourriez vous électrocuter !



RISQUE d'incendie

Une fois écoulée la durée maximale d'utilisation de 5 minutes, laissez le mixeur plongeant refroidir pendant au moins 3 minutes avant de poursuivre la préparation de vos aliments. Dans le cas contraire, un incendie pourrait se déclencher.

5. Droits d'auteur

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

6. Avant de commencer

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

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le mixeur plongeant tel que décrit au chapitre « Nettoyage ».

Séchez totalement toutes les parties de l'appareil avant d'assembler le mixeur plongeant :

6.1 Mise en place du pied du mixeur (8)

- Placez le bloc moteur (7) sur le pied du mixeur (8) de sorte que la flèche (▼) pointe vers le symbole du cadenas ouvert  sur le pied du mixeur (8).
- Ensuite, faites pivoter le bloc moteur (7) vers le symbole du cadenas fermé de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas fermé  sur le pied du mixeur (8). Vous devriez entendre et sentir le pied du mixeur (8) s'enclencher en position.

6.2 Retrait du pied du mixeur (8)

- Faites pivoter le bloc moteur (7) vers le symbole du cadenas ouvert  de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  sur le pied du mixeur (8).
- Maintenant, retirez le bloc moteur (7) du pied du mixeur (8).

6.3 Réglage de la vitesse

Appuyez sur les boutons **I** et **II** (4, 5) pour sélectionner la vitesse du mixeur plongeant. Cela vous permet de régler la vitesse optimale pour chaque aliment à préparer.

- Appuyez sur le bouton **I** (4) pour mixer à vitesse normale.
- Appuyez sur le bouton **II** (5) pour mixer à une vitesse supérieure.

6.4 Le gobelet gradué (9)

- Vous pouvez mesurer des liquides jusqu'à 700 ml à l'aide du gobelet gradué (9) fourni.
- Vous pouvez également utiliser le gobelet gradué (9) pour préparer vos aliments.



Lorsque vous utilisez le gobelet gradué (9) pour préparer des aliments, ne remplissez qu'une quantité maximale de 300 ml (). Sinon, le liquide risque de s'écouler ou d'éclabousser hors du gobelet gradué (9).

6.5 Insertion/retrait de la batterie

Pour insérer ou retirer la batterie, procédez comme suit :

- Commencez par retirer le couvercle du compartiment de la batterie (1). Faites pivoter le couvercle du compartiment de la batterie (1) vers le symbole du cadenas ouvert  de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas ouvert  sur le bloc moteur (7). Ensuite, soulevez le couvercle du compartiment de la batterie (1) pour le retirer.

Insertion de la batterie

- Insérez la batterie de manière à ce qu'elle s'enclenche dans son compartiment (2) et qu'elle se mette en place.

Retrait de la batterie

- Déverrouillez le bloc-batterie en appuyant sur les deux loquets rouges du bloc-batterie et en les maintenant enfoncés, tout en retirant le bloc-batterie vers le haut pour le sortir hors de son compartiment (2).
- Placez le couvercle du compartiment de la batterie (1) sur le bloc moteur (7) de sorte que la flèche (▼) pointe vers le symbole du cadenas ouvert  sur le bloc moteur (7). Faites pivoter le couvercle du

compartiment de la batterie (1) vers le symbole du cadenas fermé  sur le bloc moteur (7) de sorte que la flèche (▼) pointe vers le cadenas fermé  sur le bloc moteur (7).

Niveau de la batterie

- Pendant son utilisation, le voyant (6) indique le niveau de charge actuel de la batterie :

Le voyant (6) est allumé en fixe	Niveau de charge OK
Le voyant (6) clignote	Niveau de charge faible >>> Chargez la batterie

7. Prise en main

Le mixeur plongeant est adapté pour les applications suivantes :

- hacher et mixer des fruits et des légumes pour réaliser des soupes et des sauces
- mélanger des boissons
- réaliser des milkshakes



Avertissement ! Risque de blessure !

Si vous utilisez le mixeur plongeant pour réduire en purée des aliments chauds dans une casserole, retirez la casserole de la plaque de cuisson avant de mixer et assurez-vous que le liquide n'est pas bouillant.

Laissez les aliments chauds refroidir légèrement afin d'éviter tout risque de brûlure.



Il est recommandé d'ajuster la vitesse du mixeur plongeant en fonction des aliments à travailler.

Utilisez la vitesse normale pour les aliments mous et la vitesse supérieure pour les aliments plus durs.

7.1 Utilisation avec le pied du mixeur (8)

Si possible, placez les aliments que vous souhaitez hacher dans un récipient haut et étroit à fond plat. Ce type de récipient est également parfait pour obtenir des résultats homogènes lorsque vous mixez des aliments. Bien sûr, vous pouvez également utiliser le mixeur plongeant dans une casserole classique.

Fonction du bouton de sécurité (3) et du voyant (6)

Ce mixeur plongeant est équipé d'une fonction de sécurité qui vous protège contre les blessures causées par un fonctionnement accidentel.

Pour cette raison, vous devez maintenir le bouton de sécurité (3) enfoncé pendant environ 3 secondes avant de pouvoir commencer à préparer vos aliments. Le voyant (6) s'allume en vert pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner. Une fois le mélange terminé, l'appareil reste prêt à fonctionner pendant 7 secondes supplémentaires, au cours desquelles vous pouvez lancer un autre cycle de mélange.

Si aucune nouvelle préparation d'aliments n'est lancée dans les 7 secondes, le voyant (6) s'éteint. Un nouveau cycle de mélange n'est alors possible que lorsque vous réactivez la disponibilité opérationnelle en appuyant d'abord sur le bouton de sécurité (3).

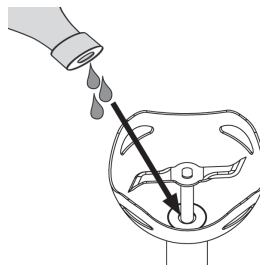
Afin d'éviter toute blessure due à la lame en rotation, ne mettez le mixeur plongeant en marche qu'une fois que le pied du mixeur (8) est plongé dans les aliments.

Dans ce cas, procédez comme suit :

- Placez les aliments à travailler dans un récipient adapté ou une casserole.
- Plongez le pied du mixeur (8) verticalement dans les aliments.
- Démarrez le mixeur plongeant en appuyant sur le bouton (4) ou le bouton (5) selon la vitesse souhaitée. Appuyez sur le bouton correspondant (4, 5) et maintenez-le enfoncé pendant que vous mixez ou réduisez en purée les aliments et réglez la vitesse selon vos besoins en changeant de bouton (4, 5) si nécessaire. Si le pied du mixeur (8) se colle au fond du récipient, relâchez brièvement le bouton (4, 5) puis poursuivez l'opération.
- Pour assurer l'homogénéité du mélange, déplacez délicatement le mixeur plongeant vers l'arrière et vers l'avant.
- Lorsque vous obtenez le résultat souhaité, relâchez le bouton (4, 5) en laissant le pied du mixeur (8) dans le mélange.
- Attendez que la lame s'immobilise avant de retirer le pied du mixeur (8) des aliments réduits en purée.



Si vous remarquez des bruits inhabituels pendant son utilisation, comme par exemple des grincements ou autres bruits similaires, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson neutre sur l'arbre d'entraînement du pied du mixeur (8). Veuillez également consulter l'exemple de schéma ci-contre.



7.2 Tableau des temps de préparation

Le tableau ci-dessous fournit une indication sur la manière de traiter les différents aliments. Respectez les temps de préparation recommandés pour éviter que le mixeur plongeant ne surchauffe. Si vous n’obtenez pas un résultat satisfaisant dans ce délai, interrompez le processus de mixage et laissez d’abord le moteur refroidir. Vous pouvez ensuite reprendre le processus de mixage.



Une fois écoulée la durée maximale d’utilisation de 5 minutes, laissez le mixeur plongeant refroidir pendant au moins 3 minutes.

Aliment	Quantité recommandée	Vitesse	Temps de préparation
Fruits, légumes	100 à 200 g	Niveau I ou II *	30 à 60 secondes
Soupes, sauces, aliments pour bébés	100 à 400 ml	Niveau I ou II *	60 secondes
Boissons lactées, milk-shakes	100 à 1 000 ml	Niveau I ou II *	60 secondes

* : Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.



Lorsque vous utilisez le gobelet gradué (9) pour préparer des aliments, ne remplissez qu’une quantité maximale de 300 ml (🍷). Sinon, le liquide risque de s’écouler ou d’éclabousser hors du gobelet gradué (9). Si vous utilisez des quantités plus importantes, veuillez toujours utiliser un récipient adapté à la quantité à préparer.

7.3 Suggestions de recettes

Soupe à la tomate et au basilic

Ingrédients	Quantité	Remarque
Tomates pelées	250 g	
1 oignon	environ 50 g	
1 gousse d'ail	environ 5 g	petite
Bouillon de légumes	150 ml	
basilic	6 feuilles	
Beurre	environ 10 g	
Sel, poivre		goûtez et ajustez l'assaisonnement

Méthode :

Épluchez les oignons et l'ail et hachez-les finement avec les feuilles de basilic. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les dés d'oignons et d'ail. Après les avoir fait revenir brièvement, ajoutez les morceaux de tomates dans la poêle et faites-les revenir brièvement, puis versez le bouillon et ajoutez le basilic. Couvrez la soupe et laissez mijoter pendant 10 minutes. Réduisez la soupe en purée et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Crème aux fraises

Ingrédients	Quantité	Remarque
Fraises	500 g	
Liant	1 cs	par exemple, agar-agar, pectines, fécule
Sucre	1 cc	
Sucre vanillé	1 sachet	
Yaourt au lait de brebis	150 g	
Sirop de citron vert	100 ml	

Méthode :

Mixez 250 g de fraises et le reste des ingrédients à la vitesse **I**. Pour obtenir un mélange bien crémeux, augmentez la vitesse au niveau **II** jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Découpez les 250 g de fraises restants en dés et répartissez-les, à l'exception de 2 cuillères à soupe, dans 3 bols. Répartissez ensuite la crème uniformément dans chacun des bols et décorez avec les fraises restantes coupées en dés. Laissez ensuite refroidir au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Pesto au persil et au basilic

Ingrédients	Quantité	Remarque
basilic	¼ bouquet	
Persil plat	½ bouquet	
Pignons de pin	1 cs	
Parmesan	35 g	

Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	
Huile d'olive	65 ml	

Méthode :

Lavez le basilic et le persil. Effeuillez le persil et coupez le fromage en dés. Placez ensuite tous les ingrédients dans le gobelet gradué (9) fourni et réduisez-les en purée fine en utilisant la vitesse **II**. Déplacez lentement le mixeur plongeant de haut en bas pour bien réduire en purée. Répartissez le pesto dans deux bocaux à couvercle vissable et recouvrez-le d'un peu d'huile.

Sauce aux figues et au fromage à la crème avec des noix

Ingrédients	Quantité	Remarque
Fromage à tartiner	300 g	
Figues séchées	4 pièces	
Noix	50 g	
Miel	1 cs	
Citron vert	½	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	

Méthode :

Hachez finement les noix. Mélangez le jus de la moitié du citron vert, le fromage à tartiner, le miel, les figues séchées, le sel et le poivre à la vitesse **I** jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Enfin, mélangez les noix finement hachées.

Sauce salsa

Ingrédients	Quantité	Remarque
Tomates	250 g	
Poivron rouge	½ poivron	
Oignon	1 petit	
Ail	½ gousse	
Piment fort	½	
Purée de tomates	1 cs	
Persil	1 bouquet	
Sel	1 pincée	
Poivre	1 pincée	
Sucre	1 pincée	

Méthode :

Lavez l'oignon, les tomates, le poivron, la gousse d'ail, le piment et le persil et enlevez les graines. Coupez les ingrédients en morceaux de taille moyenne. Mélangez les ingrédients. Plus la vitesse est élevée, plus la sauce sera lisse.

Régalez-vous !

8. Nettoyage



Risque de blessure ! Soyez très prudent lorsque vous nettoyez le mixeur plongeant ! Les lames du pied du mixeur (8) sont très coupantes !



Avertissement relatif aux dommages matériels ! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de l'appareil (ex : éponges métalliques). Vous risqueriez d'endommager le mixeur plongeant.



Il est recommandé de nettoyer le pied du mixeur (8) juste après son utilisation afin d'éviter que les aliments sèchent sur ce dernier. Rincez le pied du mixeur (8) immédiatement à l'eau froide, en particulier si vous avez travaillé des aliments très salés.

- Retirez la batterie.
- Retirez le pied du mixeur (8) du bloc moteur (7).
- Nettoyez le bloc moteur (7) avec un chiffon légèrement humide puis séchez-le soigneusement. Utilisez un peu de liquide vaisselle si nécessaire. Un nettoyage dans de l'eau avec un détergent causerait des dommages irréparables !
- Vous pouvez nettoyer le pied du mixeur (8) et le gobelet gradué (9) dans de l'eau avec un détergent. Après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de détergent. Séchez soigneusement le pied du mixeur (8) et le gobelet gradué (9).
- Vous pouvez également nettoyer le pied du mixeur (8) et le gobelet gradué (9) au lave-vaisselle.



Pour obtenir des résultats optimaux lors du nettoyage du pied du mixeur (8) au lave-vaisselle, veillez à ce qu'il soit positionné verticalement et que la lame soit orientée vers le haut. Laissez ensuite le pied du mixeur (8) sécher complètement.

9. Stockage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas le mixeur plongeant pendant une période prolongée, retirez la batterie et nettoyez-le comme décrit dans le chapitre précédent. Rangez le mixeur plongeant dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants.

10. Résolution des problèmes

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

Le mixeur plongeant ne fonctionne pas.

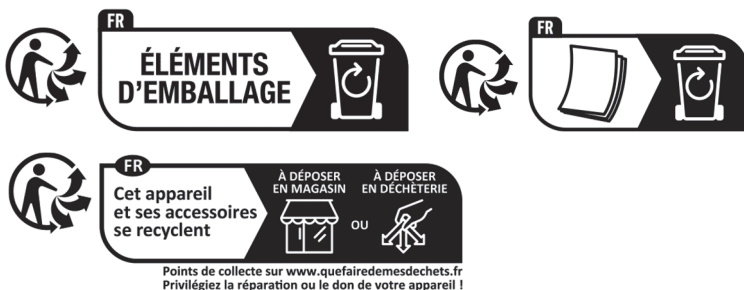
- Vérifiez que la batterie est chargée. Si nécessaire, chargez la batterie et réessayez.
- Vérifiez que la batterie est correctement insérée. Retirez la batterie et insérez-la correctement.

La lame ne tourne pas/tourne lentement.

- Le bloc moteur (7) et le pied du mixeur (8) ne sont pas correctement assemblés. Vérifiez la fixation.
- Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacle dans le récipient utilisé. Si c'est le cas, retirez-le.
- Les aliments que vous mixez sont trop durs ou difficiles à travailler.

11. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l’environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d’informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l’appareil.
	Le symbole de la poubelle à roulettes barrée sur les piles/batteries conventionnelles et rechargeables indique qu’elles ne peuvent pas être jetées avec les déchets ménagers mais doivent être mises au rebut séparément. Lorsque les piles/batteries contiennent des matières toxiques, le symbole chimique de la substance toxique est présent sous le symbole, avec les significations suivantes : - Pb : La pile/batterie contient du plomb - Cd : La pile/batterie contient du cadmium - Hg : La pile/batterie contient du mercure Vous avez l’obligation légale de ramener les piles/batteries usagées. Les anciennes piles/batteries peuvent contenir des substances toxiques susceptibles de nuire à la santé ou à l’environnement si elles ne sont pas correctement mises au rebut. Les piles/batteries contiennent aussi d’importantes matières premières, telles que le fer, le zinc, le manganèse et le nickel, qui peuvent être réutilisées. Après l’utilisation, vous pouvez nous ramener les piles/batteries ou les déposer dans un point de collecte local (ex : point de vente ou centre de collecte local), et ce gratuitement. Sachez que les piles/batteries doivent être complètement déchargées avant d’être mises au rebut dans des points de collecte appropriés pour les piles/batteries usagées. Si vous jetez des piles/batteries qui ne sont pas complètement déchargées, veuillez à prendre les précautions nécessaires afin d’éviter les courts-circuits.
	Les matériaux d’emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l’environnement. Les cartons d’emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l’emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.
 ES/PT	

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

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l'objet de procédures de tri sélectif.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :



	Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante : 1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.	
Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique pour protéger l'appareil
	Carton ondulé	Emballage de vente

12. Avis de conformité

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

Vous pouvez vous télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité (le cas échéant) à partir de ce lien :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

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

13. Informations concernant la garantie

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



Garantie de TARGA GmbH

FR

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent

être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et 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: 488568_2407



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de 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 : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 488568_2407



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	62
2. Inhoud van de verpakking	62
3. Technische specificaties	63
3.1 KB-tijd (kortstondig bedrijf)	63
3.2 Afkoeltijd	63
4. Veiligheidsinstructies	63
5. Copyright.....	68
6. Voordat u begint	68
6.1 Het staafmixerhulpstuk (8) plaatsen	68
6.2 Het staafmixerhulpstuk (8) verwijderen	69
6.3 De snelheid aanpassen.....	69
6.4 De maatbeker (9).....	69
6.5 De accu plaatsen of verwijderen	69
7. Aan de slag.....	70
7.1 Werking met het staafmixerhulpstuk (8)	70
7.2 Tabel met bereidingstijden.....	71
7.3 Receptsuggesties	72
8. Reinigen	74
9. Opslag indien niet in gebruik.....	74
10. Problemen oplossen	74
11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	75
12. Conformiteit.....	76
13. Garantie	77

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze staafmixer met een oplaadbare accu, hierna 'staafmixer' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de staafmixer werkt en lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de staafmixer alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de staafmixer aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Deze staafmixer is een huishoudelijk apparaat en mag uitsluitend worden gebruikt voor het fijnhakken en pureren van verschillende soorten voedsel zonder harde stukken (botten, graten, pitten). De staafmixer mag niet buitenshuis of in tropische klimaten worden gebruikt. De staafmixer is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de staafmixer alleen in woongebieden voor privégebruik; elk ander gebruik is niet zoals bedoeld. De staafmixer voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Als de staafmixer wordt gewijzigd op een manier die niet is overeengekomen met de fabrikant, wordt naleving van deze normen niet langer gegarandeerd. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is.

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

2. Inhoud van de verpakking

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

- **Motorblok**
- **Staafmixerhulpstuk**
- **Maatbeker**
- **Beknopte handleiding (de gedetailleerde handleiding is online beschikbaar)**



De benodigde accu en oplader worden niet meegeleverd.

Vanwege het ontwerp kan dit apparaat alleen worden gevoed met een 2 Ah-accu of een 2,5-Ah accu uit de X 12 V TEAM (Parkside)-lijn.



Neem de veiligheidsinstructies en aanwijzingen voor het opladen en het juiste gebruik in acht die in de handleiding van uw accu en oplader uit de X 12 V TEAM (Parkside)-lijn staan. Een gedetailleerde beschrijving van het laadproces en verdere informatie vindt u in deze aparte handleiding.

Op de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de staafmixer met alle genummerde onderdelen. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Klepje van het accuvak
2	Accuvak
3	Veiligheidsknop (vergrendeling van de bediening annuleren)
4	I-knop (lage snelheid)
5	II-knop (hoge snelheid)
6	Led (klaar voor gebruik)
7	Motorblok
8	Staafmixerhulpstuk
9	Maatbeker

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Naam	SilverCrest SSMA 12 A1
Stroomvoorziening	12 V  Niet meegeleverd: 2 Ah- of 2,5 Ah-accu uit de X 12 V TEAM (Parkside)-lijn
Stroomverbruik	150 W
KB-tijd (kortstondig bedrijf)	5 minuten
Maatbeker (9), inhoud	700 ml vloeistof
Maatbeker (9), verwerkingsvolume	max. 300 ml vloeistof

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

3.1 KB-tijd (kortstondig bedrijf)

De KB-tijd (kortstondig bedrijf) geeft aan hoe lang de staafmixer kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. De kortstondige bedrijfstijd (KB-tijd) voor de staafmixer is 5 minuten.

3.2 Afkoeltijd

Laat de staafmixer na de maximale bedrijfstijd van 5 minuten minstens 3 minuten afkoelen voordat u verdergaat met het verwerken van uw voedsel.

4. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische en

huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze maakt deel uit van het apparaat.

Verklaring van de gebruikte symbolen



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



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



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



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



Dit symbool wijst erop dat u het motorblok (7) nooit in water mag onderdompelen.



Dit symbool betekent dat de betreffende onderdelen vaatwasmachinebestendig zijn.



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



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Dit apparaat maakt deel uit van de productlijn X 12 V TEAM (Parkside).



Gelijkspanning



Dit symbool op de maatbeker (9) geeft de maximale hoeveelheid vloeistof aan die in de maatbeker (9) kan worden verwerkt zonder dat de inhoud overloopt.



Adres van de fabrikant

Voorspelbaar onjuist gebruik

- De staafmixer mag niet worden gebruikt voor het fijnhakken van zeer harde levensmiddelen. Hieronder vallen bijvoorbeeld diepvriesproducten, koffiebonen, granen en specerijen. Deze mag niet worden gebruikt voor het verwerken van chocolade. Hierdoor kan schade aan eigendommen ontstaan.
- Niet-voedingsmiddelen mogen niet worden verwerkt. Hierdoor kan de staafmixer beschadigd raken.
- De staafmixer mag niet in de lucht worden gebruikt, maar alleen voor het mixen van geschikt voedsel. Langdurig gebruik in de lucht kan de staafmixer beschadigen.
- De staafmixer mag alleen worden gebruikt met een accu en oplader uit de X 12 V TEAM (Parkside)-lijn.



GEVAAR! Neem de veiligheidsinstructies en aanwijzingen voor het opladen en het juiste gebruik in acht die in de handleiding van uw accu en oplader uit de X 12 V TEAM (Parkside)-lijn staan. Een gedetailleerde beschrijving van het laadproces en verdere informatie vindt u in deze aparte handleiding.

Persoonlijke veiligheid

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de staafmixer en het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen onder toezicht staan en niet met dit apparaat spelen. Houd het staafmixerhulpstuk (8) buiten het bereik van kinderen, zodat zij zich er niet aan kunnen verwonden.



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

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



GEVAAR! Risico op letsel

- Schakel het apparaat uit voordat u accessoires of extra onderdelen vervangt die bewegen wanneer het apparaat werkt.
- Verwijder de accu voordat u de staafmixer in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Wacht tot het mes in het staafmixerhulpstuk (8) stilstaat voordat u het motorblok (7) verwijderd. Grijp nooit in het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor letsel!

- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van de staafmixer! Het mes in het staafmixerhulpstuk (8) is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor letsel!
- Wacht na het uitschakelen tot het mes niet meer beweegt voordat u de staafmixer uit het voedsel verwijdt. Er bestaat gevaar voor letsel!
- Grijp nooit in het draaiende mes in het staafmixerhulpstuk (8). Houd geen voorwerpen in het mes en houd losse kleding en lang haar uit de buurt van het draaiende mes. Er bestaat gevaar voor letsel!



GEVAAR: risico op elektrische schok

- Gebruik de staafmixer nooit in de buurt van een badkuip, een douche of een gootsteen vol water.
- Open nooit de behuizing van het motorblok (7). Dit bevat geen onderdelen die kunnen worden vervangen. Als u de behuizing opent, kunt u worden blootgesteld aan een elektrische schok.
- Als u merkt dat de staafmixer rook of vreemde geluiden of geuren produceert, verwijdt u onmiddellijk de accu. Als dit gebeurt, mag u de staafmixer niet meer gebruiken en moet u deze laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid, er is kans op letsel!



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

- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het motorblok (7) terechtkomen, verwijder dan de accu en neem contact op met de klantenservice. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Raak het motorblok (7) nooit met natte handen aan. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.



BrandGEVAAR

Laat de staafmixer na de maximale bedrijfstijd van 5 minuten minstens 3 minuten afkoelen voordat u verdergaat met het verwerken van uw voedsel. Er bestaat een kans op brand.

5. Copyright

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

6. Voordat u begint

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

Reinig de staafmixer zorgvuldig voor het eerste gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Droog alle onderdelen volledig af voordat u de staafmixer in elkaar zet:

6.1 Het staafmixerhulpstuk (8) plaatsen

- Plaats het motorblok (7) zodanig op het staafmixerhulpstuk (8) dat de pijlmarkering (▼) naar de open vergrendeling  op het staafmixerhulpstuk (8) wijst.
- Draai nu het motorblok (7) in de richting van het gesloten slotsymbool, zodat de pijlmarkering (▼) naar het gesloten slot  op het staafmixerhulpstuk (8) wijst. U moet het staafmixerhulpstuk (8) horen en voelen vastklikken.

6.2 Het staafmixerhulpstuk (8) verwijderen

- Draai het motorblok (7) in de richting van het open slot-symbool  zodat de pijlmarkering (▼) naar het open slot  op het staafmixerhulpstuk (8) wijst.
- Verwijder het motorblok (7) van het staafmixerhulpstuk (8).

6.3 De snelheid aanpassen

Druk op de knoppen I en II (4, 5) om de staafmixersnelheid te selecteren. Zo kunt u de optimale snelheid voor elk te verwerken voedingsmiddel instellen.

- Druk op knop I (4) om op normale snelheid te mixen.
- Druk op knop II (5) om op hogere snelheid te mixen.

6.4 De maatbeker (9)

- U kunt vloeistoffen tot 700 ml afmeten met de bijgeleverde maatbeker (9).
- Met de maatbeker (9) kun u ook voedingsmiddelen verwerken.



Als u de maatbeker (9) voor voedselverwerking gebruikt, vult u deze tot maximaal 300 ml (). Anders kan er vloeistof uit de maatbeker (9) lopen of spatten.

6.5 De accu plaatsen of verwijderen

Ga als volgt te werk om de accu te plaatsen of te verwijderen:

- Verwijder eerst het deksel van het accuvak (1). Draai het deksel van het accuvak (1) in de richting van het open slot-symbool  zodat de pijlmarkering (▼) naar het open slot  op het motorblok (7) wijst. Til vervolgens het deksel van het accuvak (1) op om dit te verwijderen.

De accu plaatsen

- Plaats de accu zo, dat deze vastklikt in het accuvak (2).

De accu verwijderen

- Ontgrendel de accu door de twee rode vergrendelingen op de accu in te drukken en vast te houden terwijl u de accu omhoog uit het accuvak (2) trekt.
- Plaats het deksel van het accuvak (1) terug op het motorblok (7), zodat de pijlmarkering (▼) naar het open slot  op het motorblok (7) wijst. Draai het deksel van het accuvak (1) in de richting van het gesloten slotsymbool  op het motorblok (7), zodat de pijlmarkering (▼) naar het gesloten slot  op het motorblok (7) wijst.

Accuniveau

- Tijdens het gebruik geeft de led (6) het huidige oplaadniveau van de accu aan:

Led (6) brandt continu	Oplaadniveau OK
Led (6) knippert	Oplaadniveau laag >>> Laad de accu op

7. Aan de slag

De staafmixer is geschikt voor de volgende toepassingen:

- fruit en groenten fijnhakken en pureren in soepen, sauzen en dipsauzen
- drankjes mixen
- milkshakes maken



Waarschuwing! Risico op letsel!

Als u de staafmixer gebruikt om heet voedsel in een steelpan te pureren, haalt u de steelpan van het vuur voordat u gaat mixen en zorgt u ervoor dat de vloeistof niet kookt.

Laat heet voedsel iets afkoelen om verbranding te voorkomen.



Het wordt aanbevolen om de snelheid van de staafmixer aan te passen aan het voedsel dat u verwerkt.

Gebruik de normale snelheid voor zacht voedsel en de hogere snelheid voor harder voedsel.

7.1 Werking met het staafmixerhulpstuk (8)

Plaats, indien mogelijk, het voedsel dat u wilt fijnhakken in een hoge, smalle kom met een platte bodem. Dit is perfect voor een gelijkmatig pureeresultaat. U kunt de staafmixer natuurlijk ook in een gewone steelpan gebruiken.

Functie van de veiligheidsknop (3) en de led (6)

Deze staafmixer is voorzien van een veiligheidsfunctie om u te beschermen tegen letsel door onbedoeld gebruik.

Houd daarom de veiligheidsknop (3) ongeveer 3 seconden ingedrukt voordat u begint met het verwerken van voedsel. De led (6) geeft aan dat het apparaat gebruiksklaar is. Na het mixen blijft het apparaat nog 7 seconden gebruiksklaar, waarin u een ander mixproces kunt starten.

Als er binnen 7 seconden geen nieuwe voedselverwerking wordt gestart, gaat de led (6) uit. Een nieuw mixproces is dan pas weer mogelijk als de staafmixer weer is geactiveerd door op de veiligheidsknop (3) te drukken.

Zet de staafmixer pas aan als het staafmixerhulpstuk (8) in het voedsel zit, om letsel door het draaiende mes te voorkomen.

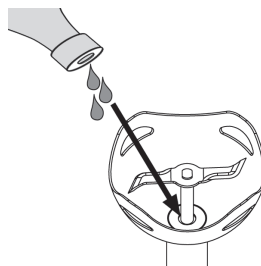
De procedure is als volgt:

- Plaats het te verwerken voedsel in een geschikte kom of steelpan.
- Plaats het staafmixerhulpstuk (8) verticaal in het voedsel.
- Start de staafmixer door op knop I (4) of knop II (5) te drukken, afhankelijk van de gewenste snelheid. Houd de betreffende knop (4, 5) ingedrukt tijdens het mixen of pureren en pas de snelheid aan uw wensen aan door de andere knop (4, 5) zo nodig in te drukken. Als het staafmixerhulpstuk (8) zich hecht aan de onderkant van de kom, laat u de knop (4, 5) kort los en gaat u daarna verder met mixen.
- Beweeg de staafmixer voorzichtig heen en weer voor een gelijkmatige verwerking van het mengsel.

- Wanneer u het gewenste resultaat hebt bereikt, laat u de knop (4, 5) los terwijl het staafmixerhulpstuk (8) nog in het mengsel zit.
- Wacht tot het mes niet meer beweegt voordat u het staafmixerhulpstuk (8) uit het gepureerde voedsel verwijdt.



Als u tijdens het gebruik ongewone geluiden hoort, bijv. piepen of iets dergelijks, breng dan een kleine hoeveelheid neutrale bakolie aan op de aandrijfas van het staafmixerhulpstuk (8).
Zie ook het voorbeeldschema hiernaast.



7.2 Tabel met bereidingstijden

De onderstaande tabel geeft een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. Volg de aanbevolen verwerkingstijden om te voorkomen dat de staafmixer oververhit raakt. Als u binnen deze tijd geen bevredigend mengresultaat hebt bereikt, pauzeert u het mixproces en laat u de motor eerst afkoelen. Daarna kunt u verdergaan met het mixproces.



Laat de staafmixer na de gebruikstijd van maximaal 5 minuten minstens 3 minuten afkoelen.

Voedsel	Aanbevolen hoeveelheid	Snelheid	Verwerkingstijd
Fruit, groente	100 - 200 g	Niveau I of II*	30 - 60 seconden
Soepen, sauzen, babyvoeding	100 - 400 ml	Niveau I of II*	60 seconden
Melkdranken, shakes	100 - 1000 ml	Niveau I of II*	60 seconden

*: Stel de snelheid in volgens de gewenste consistentie.



Als u de maatbeker (9) voor verwerking gebruikt, vult u deze voor maximaal 300 ml (🍹). Anders kan er vloeistof uit de maatbeker (9) lopen of spatten. Gebruik bij grotere hoeveelheden altijd een kom die geschikt is voor de te verwerken hoeveelheid.

7.3 Receptsuggesties

Tomatensoep met basilicum

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Gepelde tomaten	250 g	
1 ui	ongeveer 50 g	
1 teentje knoflook	ongeveer 5 g	klein
Groentebouillon	150 ml	
Basilicum	6 blaadjes	
Boter	ongeveer 10 g	
Zout, peper		proef en pas de smaak aan

Bereiding:

Schil de uien, pel de knoflook en hak ze met de basilicumblaadjes fijn. Smelt de boter in een pan, voeg de in blokjes gesneden ui en knoflook toe. Voeg na kort fruiten de stukjes tomaat toe aan de pan en laat kort meebakken, giet dan de bouillon erbij en voeg de basilicum toe. Dek de soep af en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.

Aardbeienroom

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Aardbeien	500 g	
Bindmiddel	1 el.	bijv. agar-agar, pectine, zetmeel
Suiker	1 theelepel.	
Vanillesuiker	1 zakje	
Yoghurt van schapenmelk	150 g	
Limoensiroop	100 ml	

Bereiding:

Mix 250 g van de aardbeien en de overige ingrediënten op stand I. Om een mooi romig mengsel te krijgen, verhoogt u de snelheid naar stand II tot de gewenste consistentie is bereikt. Snijd de resterende 250 g aardbeien in blokjes en verdeel alles behalve 2 el over 3 kommen. Verdeel vervolgens de room gelijkmatig over de kommen en versier met de resterende in blokjes gesneden aardbeien. Koel vervolgens 3-4 uur in de koelkast.

Pesto van peterselie en basilicum

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Basilicum	¼ bosje	
Platte peterselie	½ bosje	
Pijnboompitten	1 el.	
Parmezaanse kaas	35 g	

Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	
Olijfolie	65 ml	

Bereiding:

Was de basilicum en peterselie. Pluk de peterselieblaadjes van de steeltjes en snijd de kaas in blokjes. Doe vervolgens alle ingrediënten in de bijgeleverde maatbeker (9) en pureer fijn op niveau **II**. Beweeg de staafmixer langzaam op en neer terwijl u pureert. Verdeel de pesto over 2 potten met schroefdop en bestrijk ze met een beetje olie.

Dipsaus van vijgen en roomkaas met walnoten

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Roomkaas	300 g	
Gedroogde vijgen	4 stuks	
Walnoten	50 g	
Honing	1 el.	
Limoen	½	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	

Bereiding:

Hak de walnoten fijn. Mix het sap van de halve limoen, de roomkaas, honing, gedroogde vijgen, zout en peper op snelheid **I** tot een romig geheel. Bestrooi tot slot met fijngehakte walnoten.

Salsadip

Ingrediënten	Hoeveelheid	Opmerking
Tomaten	250 g	
Rode paprika	½	
Ui	1 kleine	
Knoflook	½ kruidnagel	
Chilipeper	½	
Tomatenpuree	1 el.	
Peterselie	1 bosje	
Zout	1 snufje	
Peper	1 snufje	
Suiker	1 snufje	

Bereiding:

Was de ui, tomaten, paprika, knoflookteentje, chilipeper en peterselie en verwijder eventuele zaadjes. Snijd de ingrediënten in middelgrote stukken. Meng de ingrediënten naar wens. Hoe hoger de snelheid, hoe fijner de salsa.

Eet smakelijk!

8. Reinigen



Risico op letsell! Wees voorzichtig bij het schoonmaken van de staafmixer! Het mes in het staafmixerhulpstuk (8) is zeer scherp!



Waarschuwing voor schade aan eigendommen! Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen (bijv. metaalsponsjes). Anders kunt u de staafmixer beschadigen.



Het wordt aanbevolen om het staafmixerhulpstuk (8) direct na gebruik schoon te maken om te voorkomen dat het voedsel indroogt. Spoel het staafmixerhulpstuk (8) direct af met koud water, vooral als u erg zout voedsel hebt verwerkt.

- Verwijder de accu.
- Verwijder het staafmixerhulpstuk (8) van het motorblok (7).
- Reinig het motorblok (7) met een licht vochtige doek en droog dit vervolgens zorgvuldig af. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel. Reinigen in afwaswater kan onherstelbare schade veroorzaken!
- U kunt het staafmixerhulpstuk (8) en de maatbeker (9) in afwaswater schoonmaken. Spoel na het reinigen af met veel schoon water om resten afwasmiddel te verwijderen. Droog het staafmixerhulpstuk (8) en de maatbeker (9) zorgvuldig af.
- U kunt het staafmixerhulpstuk (8) en de maatbeker (9) ook in de vaatwasser reinigen.



Voor een optimaal reinigingsresultaat bij het reinigen van het staafmixerhulpstuk (8) in de vaatwasser, zorgt u ervoor dat u dit verticaal plaatst met het mes naar boven. Laat het staafmixerhulpstuk (8) vervolgens goed drogen.

9. Opslag indien niet in gebruik

Als u de staafmixer langere tijd niet gebruikt, verwijdt u de accu en maakt u deze schoon zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Bewaar de staafmixer op een droge en schone plaats buiten het bereik van kinderen.

10. Problemen oplossen

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

De staafmixer werkt niet.

- Controleer of de accu is opgeladen. Laad indien nodig de accu op en probeer het opnieuw.
- Controleer of de accu goed is geplaatst. Verwijder de accu en plaats deze op de juiste manier.

Het mes draait niet/langzaam.

- Het motorblok (7) en het staafmixerhulpstuk (8) zijn niet goed in elkaar gezet. Controleer of ze goed in elkaar zitten.
- Controleer of er een obstakel in de mixkom zit. Verwijder dit.
- Het voedsel dat u mixt, is te hard of te taai.

11. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op gewone en oplaadbare batterijen/accu's geeft aan dat ze niet bij het normale huisvuil thuishoren, maar apart moeten worden afgevoerd. Wanneer batterijen/accu's giftige stoffen bevatten, wordt onder dit symbool het chemische symbool van de giftige stof vermeld, met de volgende betekenissen: - Pb: batterij/accu bevat lood - Cd: batterij/accu bevat cadmium - Hg: batterij/accu bevat kwik U bent wettelijk verplicht gebruikte batterijen/accu's in te leveren. Afdankte batterijen/accu's kunnen giftige stoffen bevatten die mogelijk schadelijk zijn voor de gezondheid of het milieu als ze niet op de juiste manier worden opgeslagen of verwijderd. Batterijen/accu's bevatten ook belangrijke grondstoffen, zoals ijzer, zink, mangaan en nikkel die kunnen worden hergebruikt. Na gebruik kunt u de batterijen/accu's gratis bij ons of bij een plaatselijk inzamelpunt (bijv. in de detailhandel of een plaatselijk inzamelpunt) inleveren. Zorg dat accu's/batterijen helemaal leeg zijn voordat u ze inlevert bij een verzamelpunt voor afgedankte batterijen/accu's. Als u accu's/batterijen inlevert die niet helemaal leeg zijn, moet u voorzorgsmaatregelen treffen om kortsluiting te voorkomen.
  ES/PT	Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

Alleen relevant voor Frankrijk:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

'Eenvoudig scheiden'

Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:	
	1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.	
Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleen met een lage dichtheid	Kunststof zak om het apparaat mee te beschermen
	Golfkarton	Verkoopverpakking

12. Conformiteit



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

De volledige EU-conformiteitsverklaring en alle andere conformiteitsverklaringen (indien van toepassing) kunt u downloaden via deze link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

13. Garantie

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 goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.

- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

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

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

IAN: 488568_2407



Fabrikant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

DUITSLAND

Spis treści

1. Przeznaczenie.....	80
2. Zawartość opakowania	80
3. Dane techniczne	81
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	81
3.2 Czas ochładzania	81
4. Instrukcje bezpieczeństwa	81
5. Prawa autorskie	86
6. Czynności przygotowawcze	87
6.1 Montaż końcówki blendera(8)	87
6.2 Demontaż końcówki blendera(8)	87
6.3 Regulacja prędkości obrotowej.....	87
6.4 Miarka (9)	87
6.5 Wkładanie / wyjmowanie akumulatora.....	88
7. Rozpoczęcie użytkowania	88
7.1 Użytkowanie z końcówką blendera (8)	89
7.2 Tabela czasów obróbki	90
7.3 Propozycje przepisów	91
8. Czyszczenie	93
9. Przechowywanie nieużywanego urządzenia.....	93
10. Rozwiązywanie problemów	93
11. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu .	94
12. Zgodność z dyrektywami	95
13. Informacje dotyczące gwarancji	96

Gratulacje!

Dokonując zakupu akumulatorowego blendera ręcznego, zwanego dalej blenderem ręcznym, wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Przed pierwszym użyciem blendera ręcznego prosimy o zapoznanie się z jego działaniem i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Prosimy o przestrzeganie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używanie blendera ręcznego wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi i zgodnie z przeznaczeniem. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania blendera ręcznego innej osobie należy dołączyć również wszystkie istotne dokumenty.

1. Przeznaczenie

Niniejszy blender ręczny jest urządzeniem gospodarstwa domowego i musi być używany wyłącznie do rozdrabniania i przecierania różnych produktów spożywczych bez kości. Blendera ręcznego nie można używać na zewnątrz ani w klimacie tropikalnym. Blender ręczny nie jest przeznaczony do użytku korporacyjnego ani komercyjnego. Blender ręczny może być używany wyłącznie w pomieszczeniach mieszkalnych przeznaczonych do użytku prywatnego, każde inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem. Niniejszy blender ręczny spełnia wymagania wszystkich stosownych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. W przypadku dokonania w blenderze ręcznym jakichkolwiek modyfikacji niezatwierdzonych przez producenta, zgodność z wymaganiami tych norm i dyrektyw nie będzie już gwarantowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody lub usterki powstałe w wyniku takich modyfikacji.

Należy przestrzegać przepisów i regulacji prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

2. Zawartość opakowania

Wyjąć blender ręczny i wszystkie akcesoria z opakowania. Usunąć materiał opakowaniowy i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiejś części prosimy o kontakt z producentem.

- **zespół silnika**
- **końcówka blendera**
- **miarka**
- **skrótowa instrukcja obsługi (szczegółowa instrukcja obsługi jest dostępna online)**



Wymagany akumulator i ładowarka nie wchodzą w skład zestawu.

Ze względu na swoją konstrukcję urządzenie to może być zasilane wyłącznie akumulatorem 2 Ah lub akumulatorem 2,5 Ah z serii X 12 V TEAM (Parkside).



Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa oraz wskazówek dotyczących ładowania i prawidłowego użytkowania, zamieszczonych w instrukcji obsługi użytkowanego akumulatora i ładowarki z serii X 12 V TEAM (Parkside). Szczegółowy opis procesu ładowania oraz dodatkowe informacje można znaleźć w niniejszej odrębnej instrukcji obsługi.

Na wewnętrznej stronie okładki zamieszczono rysunek blendera ręcznego z wszystkimi elementami sterowania oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

1	pokrywka komory akumulatora
2	komora akumulatora
3	przycisk bezpieczeństwa (anulowanie blokady działania)
4	przycisk I (niska prędkość)
5	przycisk II (wysoka prędkość)
6	dioda LED (gotowość do pracy)
7	zespół silnika
8	końcówka blendera
9	miarka

3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Nazwa	SilverCrest SSMA 12 A1
Zasilanie	12 V  Nie wchodzi w skład zestawu: akumulator 2 Ah lub 2,5 Ah z serii X 12 V TEAM (Parkside)
Pobór mocy	150 W
Czas pracy krótkotrwałej	5 minut
Pojemność miarki (9)	700 ml płynu
Objętość robocza miarki (9)	maks. 300 ml płynu

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

3.1 Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej (KB time) to maksymalny dopuszczalny czas pracy blendera ręcznego, przy którym silnik nie ulegnie przegrzaniu i uszkodzeniu. Czas pracy krótkotrwałej (KB time) blendera ręcznego wynosi 5 minut.

3.2 Czas ochładzania

Po upływie maksymalnego dopuszczalnego czasu pracy wynoszącego 5 minut należy pozostawić blender ręczny do ochłodzenia przez co najmniej 3 minuty przed kontynuacją obróbki produktu spożywczego.

4. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przeczytać poniższe wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi i zastosować się do

wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektronicznych i sprzętu gospodarstwa domowego. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub odstąpienia urządzenia należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi. Stanowi ona część urządzenia.

Objaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu zagrożenia, które doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



OSTRZEŻENIE! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o umiarkowanym stopniu zagrożenia, które może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Tym symbolem oznaczono zagrożenie dla zdrowia i życia użytkownika i/lub ryzyko wystąpienia szkód materialnych w wyniku porażenia prądem elektrycznym.



Niebezpieczeństwo pożaru! Ten symbol ostrzega przed możliwością powstania pożaru w przypadku zlekceważenia tego ostrzeżenia.



Ten symbol informuje, że zespołu silnika (7) nie należy w żadnym wypadku zanurzać w wodzie.



Tym symbolem oznaczone są części, które można myć w zmywarce.



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia UE 1935/2004.



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Niniejsze urządzenie należy do serii urządzeń X 12 V TEAM (Parkside).



Napięcie stałe



Ten symbol umieszczony na miarce (9) wskazuje maksymalną ilość płynu, która może być poddawana obróbce w miarce (9) bez przelewania zawartości.



Adres producenta

Dające się przewidzieć niewłaściwe użytkowanie

- Blendera ręcznego nie wolno używać do rozdrabniania twardych lub bardzo twardych produktów spożywczych. Dotyczy to na przykład mrożonek, kawy ziarnistej oraz wszelkiego rodzaju ziaren i przypraw. Urządzenia nie można używać do obróbki czekolady. Mogłoby to spowodować szkody materialne.
- Nie należy go również używać do obróbki produktów nieżywnościowych. Mogłoby to spowodować uszkodzenie blendera ręcznego.
- Blender ręczny nie powinien być używany w powietrzu, lecz wyłącznie do blendowania odpowiednich produktów spożywczych. Długotrwałe użytkowanie w powietrzu może uszkodzić blender ręczny.

- Blender ręczny musi być używany wyłącznie z akumulatorem i ładowarką z serii X 12 V TEAM (Parkside).



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa oraz wskazówek dotyczących ładowania i prawidłowego użytkowania, zamieszczonych w instrukcji obsługi użytkowanego akumulatora i ładowarki z serii X 12 V TEAM (Parkside). Szczegółowy opis procesu ładowania oraz dodatkowe informacje można znaleźć w niniejszej odrębnej instrukcji obsługi.

Bezpieczeństwo osobiste

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Blender ręczny oraz akumulator należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy dopilnować, aby dzieci znajdowały się pod nadzorem i nie bawiły się tym urządzeniem. Końcówkę blendera (8) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby wyeliminować możliwość skaleczenia się ostrzami.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Materiał opakowaniowy to nie zabawka. Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę plastikowymi workami. Występuje ryzyko uduszenia. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych i/lub przez osoby nieposiadające doświadczenia lub stosownej wiedzy dotyczącej używania tego typu urządzeń pod warunkiem, że osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiwały związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko obrażeń

- Przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części, które są w ruchu w trakcie pracy urządzenia, urządzenie należy wyłączyć.
- Przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia blendera ręcznego należy wyjąć akumulator. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Przed zdemontowaniem zespołu silnika (7) należy poczekać, aż ostrze końcówki blendera (8) zatrzyma się całkowicie. W żadnym wypadku nie wolno sięgać do obracającego się ostrza. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Podczas czyszczenia blendera ręcznego należy zachować ostrożność! Ostrze końcówki blendera (8) jest bardzo ostre! Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu blendera ręcznego należy przed jego wyjęciem z przetwarzanego produktu spożywczego poczekać, aż ostrze zatrzyma się całkowicie. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- W żadnym wypadku nie wolno sięgać do obracającego się ostrza końcówki blendera (8). Nie umieszczać żadnych przedmiotów w ostrzu i nie zbliżać luźnej odzieży i długich włosów do obracającego się ostrza. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!



NIEBEZPIECZEŃSTWO: Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Blendera ręcznego nie wolno w żadnym wypadku używać w pobliżu wanny, prysznica lub napełnionego zlewu.

- W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy zespołu silnika (7). Nie zawiera ona żadnych wymiennych części. Otworzenie obudowy grozi porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub zapachów należy natychmiast wyjąć akumulator. W takim przypadku blendera ręcznego nie wolno dalej używać, lecz należy go przekazać do sprawdzenia przez specjalistę. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy medycznej. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia; istnieje ryzyko odniesienia obrażeń!



W żadnym wypadku nie wolno zanurzać zespołu silnika (7) w wodzie, ani nie dopuszczać do przedostania się płynu do obudowy zespołu silnika (7).

- W przypadku przedostania się płynu do obudowy zespołu silnika (7) należy wyjąć akumulator i skontaktować się z działem obsługi klienta. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- W żadnym wypadku nie wolno dotykać zespołu silnika (7) mokrymi rękami. Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

Po upływie maksymalnego dopuszczalnego czasu pracy wynoszącego 5 minut należy pozostawić blender ręczny do ochłodzenia przez co najmniej 3 minuty przed kontynuacją obróbki produktu spożywczego. Niebezpieczeństwo pożaru.

5. Prawa autorskie

Cała zawartość niniejszej instrukcji obsługi jest chroniona prawami autorskimi i przekazywana czytelnikowi wyłącznie w celach informacyjnych. Kopiowanie danych i informacji bez wcześniejszego uzyskania wyraźnej pisemnej zgody autora jest surowo zabronione. Dotyczy to również wszelkiego komercyjnego wykorzystywania treści i informacji. Wszystkie teksty i ilustracje są aktualne na dzień przekazania do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian bez powiadomienia.

6. Czynności przygotowawcze

Wyjąć blender ręczny wraz ze wszystkimi akcesoriami z opakowania i sprawdzić, czy zawartość opakowania jest kompletna. Usunąć wszystkie folie ochronne. Materiał opakowaniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i utylizować go we właściwy sposób.

Przed pierwszym użyciem oczyścić starannie blender ręczny, postępując w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Przed zmontowaniem blendera ręcznego należy dokładnie osuszyć wszystkie części:

6.1 Montaż końcówki blendera(8)

- Umieścić zespół silnika (7) na końcówce blendera (8), tak aby strzałka (▼) była skierowana w stronę symbolu otwartej kłódki  na końcówce blendera (8).
- Teraz należy obrócić zespół silnika (7) w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, tak aby strzałka (▼) była skierowaną w stronę symbolu zamkniętej kłódki  na końcówce blendera (8). Powinno być słyszalne i odczuwalne kliknięcie podczas zatrząśnięcia się końcówki blendera (8) we właściwym położeniu.

6.2 Demontaż końcówki blendera(8)

- Obrócić zespół silnika (7) w kierunku symbolu otwartej kłódki  tak, aby strzałka (▼) była skierowana w stronę symbolu otwartej kłódki  na końcówce blendera (8).
- Teraz należy zdjąć zespół silnika (7) z końcówki blendera (8).

6.3 Regulacja prędkości obrotowej

Nacisnąć przyciski I i II (4, 5), aby wybrać prędkość obrotową blendera ręcznego. Umożliwia to ustawienie optymalnej prędkości obrotowej dla każdego przetwarzanego produktu spożywczego.

- Nacisnąć przycisk I (4) w celu miksowania z normalną prędkością obrotową.
- Nacisnąć przycisk II (5) w celu miksowania z wyższą prędkością obrotową.

6.4 Miarka (9)

- Za pomocą dołączonej miarki (9) można odmierzać płyny o objętości do 700 ml.
- Miarki (9) można również używać do obróbki produktu spożywczego.



W przypadku używania miarki (9) do obróbki produktu spożywczego należy napełniać ją maksymalnie do objętości 300 ml (). W przeciwnym razie płyn może wypływać lub pryskać z miarki (9).

6.5 Wkładanie / wyjmowanie akumulatora

Aby włożyć lub wyjąć akumulator, należy postąpić w następujący sposób:

- Najpierw należy zdjąć pokrywkę komory akumulatora (1). Obrócić pokrywkę komory akumulatora (1) w kierunku symbolu otwartej kłódki , tak, aby strzałka (▼) była skierowana w stronę symbolu otwartej kłódki  na zespole silnika (7). Następnie unieść pokrywkę komory akumulatora (1) i zdjąć ją.

Wkładanie akumulatora

- Włożyć akumulator do komory akumulatora (2) tak, aby zatrzasnął się w komorze akumulatora (2).

Wyjmowanie akumulatora

- Odblokować akumulator, naciskając i przytrzymując dwa czerwone zatrzaski na akumulatorze, jednocześnie wyciągając akumulator w górę z komory akumulatora (2).
- Umieścić pokrywkę komory akumulatora (1) na zespole silnika (7), tak aby strzałka (▼) była skierowana w stronę symbolu otwartej kłódki  na zespole silnika (7). Obrócić pokrywkę komory akumulatora (1) w kierunku symbolu zamkniętej kłódki  na zespole silnika (7), tak aby strzałka (▼) była skierowana w stronę symbolu zamkniętej kłódki  na zespole silnika (7).

Poziom naładowania akumulatora

- Podczas pracy dioda LED (6) wskazuje aktualny poziom naładowania akumulatora:

Dioda LED (6) świeci w sposób ciągły	Poziom naładowania OK
Dioda LED (6) miga	Niski poziom naładowania >>> Naładować akumulator

7. Rozpoczęcie użytkowania

Blender ręczny nadaje się do następujących zastosowań:

- rozdrabnianie i przecieranie owoców i warzyw do zup, sosów i dipów
- mieszanie drinków
- sporządzanie koktajli mlecznych



Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

W przypadku używania blendera ręcznego do przecierania gorących potraw w rondlu, należy zdjąć rondel z płyty przed rozpoczęciem blendowania i upewnić się, że płyn nie jest wrzący.

Należy odczekać, aż gorąca potrawa lekko ostygnie, aby uniknąć poparzenia.



Zaleca się dostosowanie prędkości obrotowej blendera ręcznego do rodzaju przetwarzanego produktu spożywczego.

Normalnej prędkości należy używać w przypadku miękkich produktów spożywczych, zaś wyższej prędkości w przypadku twardszych produktów spożywczych.

7.1 Użytkowanie z końcówką blendera (8)

Jeśli to możliwe, produkty spożywcze przeznaczone do rozdrabniania należy umieścić w wysokim, wąskim pojemniku o płaskim dnie. Nadaje się on doskonale do uzyskania jednorodnego rozdrobnienia. Oczywiście blenderem można również rozdrabniać produkty spożywcze w normalnym rondlu.

Funkcja przycisku bezpieczeństwa (3) i diody LED (6)

Niniejszy blender ręczny jest wyposażony w funkcję bezpieczeństwa, której zadaniem jest ochrona przed obrażeniami spowodowanymi przypadkowym uruchomieniem.

Z tego powodu przycisk bezpieczeństwa (3) musi pozostać wciśnięty przez około 3 sekundy przed rozpoczęciem obróbki produktu spożywczego. Świecąca na zielono dioda LED (6) wskazuje, że urządzenie jest gotowe do pracy. Po zakończeniu procesu blendowania urządzenie pozostaje gotowe do pracy przez kolejne 7 sekund, podczas których można rozpocząć następny proces blendowania.

Jeśli w ciągu 7 sekund nie rozpocznie się obróbka nowego produktu spożywczego, dioda LED (6) gaśnie. Ponowne rozpoczęcie procesu blendowania jest możliwe dopiero po przywróceniu gotowości operacyjnej poprzez naciśnięcie przycisku bezpieczeństwa (3).

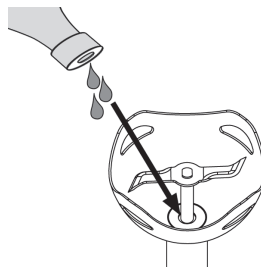
Aby uniknąć obrażeń spowodowanych obracającym się ostrzem, blender ręczny należy włączać dopiero po umieszczeniu końcówki do blendera (8) w przeznaczonym do obróbki produkcie spożywczym.

Procedura postępowania:

- Włożyć przeznaczony do obróbki produkt spożywczy do odpowiedniego pojemnika lub rondla.
- Umieścić końcówkę blendera (8) pionowo w produkcie spożywczym.
- Uruchomić blender ręczny, naciskając przycisk (4) lub przycisk (5) w zależności od żądanej prędkości obrotowej. Nacisnąć i przytrzymać odpowiedni przycisk (4, 5) podczas procesu blendowania lub przecierania i dostosować prędkość obrotową do swoich potrzeb, zmieniając w razie potrzeby przycisk (4, 5). Jeśli końcówka blendera (8) przylgnie do dna pojemnika, należy zwolnić na chwilę przycisk (4, 5), po czym kontynuować miksowanie.
- Aby uzyskać równomierne miksowanie, należy przemieszczać blender ręczny delikatnie do tyłu i do przodu.
- Po uzyskaniu wymaganych rezultatów należy zwolnić przycisk (4, 5) nie wyjmując końcówki blendera (8) z mieszaniny.
- Przed wyjęciem końcówki blendera (8) ze zmiksowanego produktu spożywczego należy poczekać, aż ostrze się zatrzyma.



W przypadku zauważenia nietypowych odgłosów podczas pracy blendera, np. piszczenia lub podobnych dźwięków, należy nanieść niewielką ilość neutralnego oleju spożywczego na walek napędowy końcówki blendera (8). Należy również spojrzeć na sąsiedni przykładowy rysunek.



7.2 Tabela czasów obróbki

W poniższej tabeli podano wytyczne dotyczące czasu obróbki różnych produktów spożywczych. Należy przestrzegać zalecanego czasu obróbki, aby nie dopuścić do przegrzania blendera ręcznego. Jeśli po upływie zalecanego czasu rezultat blendowania okaże się niezadowalający, należy przerwać proces blendowania i poczekać, aż silnik ostygnie. Następnie można kontynuować proces blendowania.



Po upływie maksymalnego dopuszczalnego czasu pracy wynoszącego 5 minut należy pozostawić blender ręczny do ochłodzenia przez co najmniej 3 minuty.

Produkty spożywcze	Zalecana ilość	Prędkość obrotowa	Czas obróbki
Owoce, warzywa	100 – 200 g	Poziom I lub II*	30 – 60 sekund
Zupy, sosy, żywność dla niemowląt	100 – 400 ml	Poziom I lub II*	60 sekund
Napoje mleczne, koktajle	100 – 1000 ml	Poziom I lub II*	60 sekund

*: Ustawić prędkość obrotową zgodnie z wymaganą konsystencją.



W przypadku używania miarki (9) do obróbki produktu spożywczego należy napętniać ją maksymalnie do objętości 300 ml (💧). W przeciwnym razie płyn może wypływać lub przyskać z miarki (9). W przypadku większych ilości należy zawsze używać do blendowania pojemnika, który jest odpowiedni dla ilości poddawanego obróbce produktu.

7.3 Propozycje przepisów

Zupa pomidorowa z bazylią

Składniki	Ilość	Uwaga
Pomidory bez skórki	250 g	
1 cebula	ok. 50 g	
1 ząbek czosnku	ok. 5 g	mały
Bulion warzywny	150 ml	
Bazylia	6 listków	
Masło	ok. 10 g	
Sól, pieprz		zgodnie z własnymi upodobaniami

Sposób przygotowania:

Obrać cebulę i czosnek, po czym drobno posiekać z listkami bazylii. Roztopić masło na patelni, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Po krótkim podsmażeniu umieścić na patelni kawałki pomidora i krótko podsmażyć, po czym wlać bulion i dodać bazylię. Przykryć żupę i gotować na wolnym ogniu przez 10 minut. Żupę przecedzić, a następnie doprawić solą i pieprzem.

Krem truskawkowy

Składniki	Ilość	Uwaga
Truskawki	500 g	
Środek wiążący	1 łyżka stołowa.	np. agar-agar, pektyny, skrobia
Cukier	1 łyżeczka.	
Cukier waniliowy	1 saszetka	
Jogurt z mleka owczego	150 g	
Syrop z limonki	100 ml	

Sposób przygotowania:

Zblendować 250 g truskawek i pozostałe składniki przy prędkości obrotowej **I**. Aby uzyskać gładką kremową masę, zwiększyć prędkość obrotową do poziomu **II**, aż do uzyskania pożądanej kremowej konsystencji. Pozostałe 250 g truskawek pokroić w kostkę i rozdzielić do 3 misek, pozostawiając 2 łyżki stołowe. Następnie rozdzielić krem równomiernie do misek i udekorować pozostałymi pokrojonymi w kostkę truskawkami. Pozostawić do schłodzenia w lodówce przez 3-4 godziny.

Pesto pietruszkowo-bazyliowe

Składniki	Ilość	Uwaga
Bazylia	¼ pęczka	
Pietruszka płaskolistna	½ pęczka	
Orzeszki piniowe	1 łyżka stołowa.	
Parmezan	35 g	
Sól	1 szczypta	

Pieprz	1 szczypta	
Oliwa z oliwek	65 ml	

Sposób przygotowania:

Umyć bazylę i pietruszkę. Oskubać listki pietruszki i pokroić ser w kostkę. Następnie umieścić wszystkie składniki w dostarczonej miarce (9) i przetrzeć na drobno na poziomie **II**. Podczas przecierania należy powoli poruszać blenderem ręcznym w górę i w dół. Rozdzielić pesto do 2 zakręcanych słoików i zalać odrobiną oleju.

Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi

Składniki	Ilość	Uwaga
Serek śmietankowy	300 g	
Suszone figi	4 sztuk	
Orzechy włoskie	50 g	
Miód	1 łyżka stołowa.	
Limonka	½	
sól	1 szczypta	
Pieprz	1 szczypta	

Sposób przygotowania:

Drobno posiekać orzechy włoskie. Zmiksować sok z połowy limonki, serek śmietankowy, miód, suszone figi, sól i pieprz na prędkości **I**, aż do uzyskania kremowej konsystencji. Na koniec wymieszać z drobno posiekanymi orzechami włoskimi.

Dip salsa

Składniki	Ilość	Uwaga
Pomidory	250 g	
Czerwona papryka	½ strąka	
Cebula	1 mała	
Czosnek	½ ząbka	
Strąk papryki chili	½	
Przecier pomidorowy	1 łyżka stołowa.	
Pietruszka	1 pęczek	
Sól	1 szczypta	
Pieprz	1 szczypta	
Cukier	1 szczypta	

Sposób przygotowania:

Umyć cebulę, pomidory, paprykę, ząbek czosnku, paprykę chili i pietruszkę oraz usunąć wszelkie nasiona. Pokroić wszystkie składniki na średniej wielkości kawałki. Zblendować składniki według potrzeb. Im wyższa prędkość blendowania, tym drobniejsza salsa.

Smacznego!

8. Czyszczenie



Niebezpieczeństwo obrażeń ciała! Podczas czyszczenia blendera ręcznego należy zachować ostrożność! Ostrze końcówki blendera (8) jest bardzo ostre!



Ostrzeżenie o szkodach materialnych! Nie używać detergentów o właściwościach ściernych lub żrących ani narzędzi, które mogłyby porysować powierzchnię (np. metalowych zmywaków). Mogłoby to spowodować uszkodzenie blendera ręcznego.



Zaleca się oczyszczenie końcówki blendera (8) bezpośrednio po jej użyciu, aby uniknąć zaschnięcia na niej produktu spożywczego. Końcówkę blendera (8) należy od razu opłukać zimną wodą, szczególnie w przypadku blendowania bardzo słonych produktów spożywczych.

- Wyjąć akumulator.
- Zdjąć końcówkę blendera (8) z zespołu silnika (7).
- Oczyszczyć zespół silnika (7) lekko zwilżoną ściereczką, a następnie osuszyć go starannie. W razie potrzeby użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Czyszczenie w wodzie z detergentem może spowodować nieodwracalne uszkodzenia!
- Końcówkę blendera (8) i miarkę (9) można oczyścić w wodzie z detergentem. Po oczyszczeniu opłukać dużą ilością czystej wody, aby usunąć pozostałości detergentu. Ostrożnie osuszyć końcówkę blendera (8) i miarkę (9).
- Końcówkę blendera (8) i miarkę (9) można również umyć w zmywarce.



Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia końcówki blendera (8) w zmywarce, należy ustawić ją pionowo, ostrzem skierowanym do góry. Następnie pozostawić końcówkę blendera (8) do dokładnego wyschnięcia.

9. Przechowywanie nieużywanego urządzenia

Jeśli blender ręczny nie będzie używany przez dłuższy czas, należy wyjąć akumulator i wyczyścić blender w sposób opisany w poprzednim rozdziale. Blender ręczny należy przechowywać w suchym i czystym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

10. Rozwiązywanie problemów

Jeśli blender ręczny nie działa prawidłowo, należy postąpić zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami w celu rozwiązania problemu. Jeśli pomimo zastosowania się do zamieszczonych poniżej wskazówek usterka nie zostanie usunięta, należy skontaktować się z naszą gorącą linią.

Blender ręczny nie działa

- Sprawdzić, czy akumulator jest naładowany. W razie potrzeby naładować akumulator i spróbować ponownie.
- Sprawdzić, czy akumulator jest prawidłowo włożony. Wyjąć akumulator i włożyć go prawidłowo.

Ostrze nie obraca się / obraca się powoli

- Zespół silnika (7) i końcówka blendera (8) nie są prawidłowo połączone. Sprawdzić połączenie.
- Sprawdzić, czy w pojemniku do miksowania nie ma jakiegś przeszkody. Usunąć ją.
- Miksowany produkt spożywczy jest zbyt twardy lub zbyt zwarty.

1.1. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

	Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów z gospodarstwa domowego w oficjalnych punktach utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje o prawidłowym pozbywaniu się urządzeń tego typu można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało nabyte. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
	Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na bateriach konwencjonalnych i akumulatorach oznacza, że nie można ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je utylizować oddzielnie. Jeśli baterie zawierają materiały toksyczne, pod symbolem znajduje się symbol chemiczny materiału toksycznego, a jego znaczenie jest następujące: - Pb: bateria zawiera ołów - Cd: bateria zawiera kadm - Hg: bateria zawiera rtęć Zgodnie z prawem użytkownik jest zobowiązany do zwrotu zużytych baterii. Zużyte baterie mogą zawierać materiały toksyczne, które mogą być szkodliwe dla zdrowia lub środowiska, jeśli nie będą odpowiednio przechowywane lub utylizowane. Baterie zawierają również ważne surowce, takie jak żelazo, cynk, mangan i nikiel, które mogą być ponownie wykorzystane. Zużyte baterie można bezpłatnie zwrócić do nas lub do lokalnego punktu zbiórki (np. w punktach sprzedaży detalicznej lub w lokalnym punkcie zbiórki). Baterie należy pozostawiać w odpowiednich punktach zbiórki zużytych baterii w stanie całkowicie rozładowanym. W przypadku pozbywania się baterii, które nie są całkowicie rozładowane, należy je zabezpieczyć przed zwarcim.
  ES/PT	Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.

Dotyczy wyłącznie Francji:**„Łatwe sortowanie”**

Produkt, akcesoria, materiały drukowane i opakowanie nadają się do recyklingu. Podlegają one zwiększonej odpowiedzialności producenta i są sortowane oraz zbierane odrębnie.

Dotyczy wyłącznie Hiszpanii i Portugalii:

Należy oddzielić materiał opakowaniowy i umieścić go w odpowiednich pojemnikach zgodnie z symbolami na opakowaniu:



Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące:



1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.

Symbol	Materiał	Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu
	Polietylen niskiej gęstości	Woreczek foliowy chroniący urządzenie
	Tektura falista	Opakowanie handlowe

12. Zgodność z dyrektywami

Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE oraz wszelkie inne deklaracje zgodności (w stosownych przypadkach) są dostępne do pobrania pod tym linkiem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Adres kontaktowy zgodnie z rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988: ce@targa.de

13. Informacje dotyczące gwarancji

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

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

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części 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.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można

bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).



Serwis

PL

Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 488568_2407



Producent

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NIEMCY

Obsah

1. Určené použití.....	99
2. Obsah balení	99
3. Technické údaje	100
3.1 Krátkodobé provozní zatížení.....	100
3.2 Doba vychladnutí.....	100
4. Bezpečnostní pokyny.....	101
5. Ochrana autorských práv	105
6. Než začnete	105
6.1 Nasazení mixovacího nástavce (8)	105
6.2 Sejmutí mixovacího nástavce (8)	105
6.3 Nastavení rychlosti.....	105
6.4 Odměrka (9)	105
6.5 Vkládání / vyjmutí akumulátoru	106
7. Začínáme	106
7.1 Provoz s mixovacím nástavcem (8)	107
7.2 Tabulka s dobou přípravy	108
7.3 Návrhy receptů	109
8. Čištění	111
9. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá.....	111
10. Odstraňování problémů	111
11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	112
12. Prohlášení o shodě	113
13. Informace o záruce	114

Blahopřejeme!

Zakoupením akumulátorového tyčového mixéru (dále v textu jen jako mixér) jste si vybrali jakostní výrobek. Před jeho prvním použitím se seznámte s principem, na němž tyčový mixér funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a tyčový mixér používejte v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud předáte tyčový mixér někomu dalšímu, nezapomeňte mu předat také všechny související dokumenty.

1. Určené použití

Tyčový mixér je spotřebičem pro domácnost a je určen pouze k sekání a mixování různých pokrmů, které neobsahují kosti. Mixér se nesmí používat v exteriéru nebo v tropickém podnebí. Tyčový mixér není určen pro firemní nebo komerční použití. Tyčový mixér používejte pouze v obytných prostorách k soukromým účelům, jiné použití není v souladu s jeho určením. Tyčový mixér splňuje všechny příslušné standardy a nařízení související s certifikátem shody CE. V případě provedení změn, které nejsou schváleny výrobcem, nebude shoda s těmito směrnici dodržena. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

Tyčový mixér a veškeré příslušenství vyndejte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.

- **Pohonná jednotka**
- **Mixovací nástavec**
- **Odměrka**
- **Stručná příručka (podrobná provozní příručka je dostupná online)**



Požadovaný akumulátor a nabíječka nejsou součástí balení.

Vzhledem ke své konstrukci může být toto zařízení napájeno pouze akumulátorem s kapacitou 2 Ah nebo 2,5 Ah z řady X 12 V TEAM (Parkside).



Dodržujte bezpečnostní pokyny a informace o nabíjení a správném používání uvedené v návodu k obsluze akumulátoru a nabíječky řady X 12 V TEAM (Parkside). Podrobný popis průběhu nabíjení a další informace naleznete v této samostatné příručce.

Na vnitřní straně obálky je vyobrazen tyčový mixér se všemi očíslovanými ovládacími prvky. Významy čísel jsou následující:

1	Víčko přihrádky na akumulátor
2	Přihrádka na akumulátor
3	Bezpečnostní tlačítko (vyřadí provozní zámek)
4	Tlačítko I (nízká rychlost)
5	Tlačítko II (vysoká rychlost)
6	LED indikátor (připraveno k provozu)
7	Pohonná jednotka
8	Mixovací nástavec
9	Odměrka

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Název	SilverCrest SSMA 12 A1
Zdroj napájení	12 V  Není součástí balení: Akumulátor 2 Ah nebo 2,5 Ah akumulátor z řady X 12 V TEAM (Parkside)
Příkon	150 W
Krátkodobé provozní zatížení	5 minut
Objem odměrky (9)	700 ml tekutiny
Objem zpracování odměrky (9)	max. 300 ml tekutiny

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

3.1 Krátkodobé provozní zatížení

Termín krátkodobé provozní zatížení (hodnota KB time) udává, jak dlouho může být tyčový mixér v provozu, aniž by došlo k přehřátí a poškození jeho motoru. Krátká provozní doba (krátkodobé provozní zatížení) tyčového mixéru je 5 minut.

3.2 Doba vychladnutí

Po uplynutí maximální provozní doby 5 minut nechte mixér před dalším pokračováním mixování alespoň 3 minuty vychladnout.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto zařízení si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení a spotřebičů pro domácnosti zkušenosti. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při prodeji zařízení nebo jeho postoupení jiné osobě je nezbytné, abyste jí odevzdali i tento návod. Jedná se o nedílnou součást dodávky produktu.

Popis použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo těžká zranění.



VAROVÁNÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí pro lidské zdraví a nebezpečí smrti a/nebo poškození majetku kvůli zásahu elektrickým proudem.



Hrozí nebezpečí požáru! Tento symbol varuje před požárem, který by mohl vzniknout při zanedbání tohoto varování.



Tento symbol upozorňuje na to, že byste nikdy neměli pohonnou jednotku (7) ponořit do vody.



Tento symbol označuje části, které lze vkládat do myčky na nádobí.



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Zařízení je součástí řady X 12 V TEAM (Parkside).



Stejnoseměrné napětí



Tento symbol na odměrce (9) označuje maximální množství tekutiny, které lze v odměrce (9) zpracovat, aniž by obsah přetekl.



Adresa výrobce

Předvídatelné nesprávné použití

- Tyčový mixér nesmíte používat k sekání tvrdých nebo velmi tvrdých potravin. Patří sem například mražené potraviny, zrnková káva, obiloviny a koření. Nelze ho použít je zpracování čokolády. Mohlo by dojít k poškození majetku.
- Zpracovávat by se neměly ani látky nepotravinářského charakteru. Mohou způsobit poškození tyčového mixéru.
- Mixér by se neměl používat naprázdno ve vzduchu, ale pouze k mixování vhodných potravin. Dlouhodobý provoz na vzduchu může mixér poškodit.
- Tyčový mixér smí být provozován pouze s akumulátorem a nabíječkou řady X 12 V TEAM (Parkside).



NEBEZPEČÍ! Dodržujte bezpečnostní pokyny a informace o nabíjení a správném používání uvedené v návodu k obsluze akumulátoru a nabíječky řady X 12 V TEAM (Parkside). Podrobný popis průběhu nabíjení a další informace naleznete v této samostatné příručce.

Osobní bezpečnost

- Tento spotřebič by neměly používat děti. Tyčový mixér a jeho akumulátor uchovávejte mimo dosah dětí. Dbejte na to, aby děti byly pod dozorem a se spotřebičem si nehrály. Mixovací nástavec (8) uchovávejte mimo dosah dětí, aby bylo zaručeno, že se o něj neporaní.



NEBEZPEČÍ! Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení. Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

- Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí, za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí poranění

- Před výměnou nástavce nebo dalších dílů, které se během chodu přístroje pohybují, se přístroj musí vypnout.
- Před sestavením, demontáží nebo čištěním mixéru vyjměte akumulátor. Hrozí nebezpečí poranění!
- Před sejmutím pohonné jednotky (7) vyčkejte, dokud se čepele mixovacího nástavce (8) nezastaví. Na rotující čepel nikdy nesahejte. Hrozí nebezpečí poranění!
- Při čištění tyčového mixéru buďte opatrní! Čepel mixovacího nástavce (8) je velmi ostrá! Hrozí nebezpečí poranění!
- Před vytažením tyčového mixéru z pokrmu po vypnutí vyčkejte, dokud se čepele nepřestanou otáčet. Hrozí nebezpečí poranění!

- Na rotující čepel mixovacího nástavce (8) nikdy nesahejte. Na čepel nepokládejte žádné předměty a volný oděv a dlouhé vlasy udržujte mimo dosah rotující čepele. Hrozí nebezpečí poranění!



NEBEZPEČÍ: Nebezpečí zásahu elektrickým proudem

- Tyčový mixér nikdy nepoužívejte v blízkosti vany, sprchy nebo plného dřezu.
- Kryt pohonné jednotky (7) nikdy neotvírejte. Neobsahuje žádné vyměnitelné díly. Při otevření krytu riskujete zásah elektrickým proudem.
- Pokud zaznamenáte kouř, neobvyklý hluk nebo zápach, okamžitě vyjměte akumulátor. V tomto případě mixér dále nepoužívejte a nechte ho zkontrolovat odborníkem. Nikdy nevdechujte kouř z možného hořícího zařízení. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může být škodlivé pro vaše zdraví, hrozí nebezpečí poranění!



Pohonnou jednotku (7) nikdy neponořujte do vody a nedovolte, aby tekutina pronikla pod její kryt (7).

- Pokud tekutina pronikne pod kryt pohonné jednotky (7), vyjměte akumulátor a obraťte se na zákaznický servis. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
- Pohonné jednotky (7) se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ požáru

Po uplynutí maximální provozní doby 5 minut nechte mixér před dalším pokračováním alespoň 3 minuty vychladnout. Hrozí nebezpečí požáru.

5. Ochrana autorských práv

Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení ze strany autora je přísně zakázáno. To se týká i jakéhokoli komerčního využití tohoto obsahu a informací. Všechny texty a obrázky jsou aktuální k datu vytištění. Údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění.

6. Než začnete

Mixér a veškeré příslušenství vybalte a ověřte si, že je obsah dodávky kompletní. Odstraňte všechny ochranné fólie. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

Před prvním použitím tyčový mixér pečlivě vyčistěte podle pokynů v odstavci „Čištění“.

Všechny díly tyčového mixéru před sestavením pečlivě osušte:

6.1 Nasazení mixovacího nástavce (8)

- Pohonnou jednotku (7) nasadíte na mixovací nástavec (8) tak, aby značka šipky (▼) směřovala na značku odemknutého zámku  na nástavci (8).
- Nyní otočte pohonnou jednotku (7) ve směru symbolu uzavřeného zámku tak, aby značka šipky (▼) směřovala na značku uzamknutého zámku  na nástavci (8). Musíte uslyšet a ucítit, jak směšovač nástavec (8) zaklapne na místo.

6.2 Sejmутí mixovacího nástavce (8)

- Pohonnou jednotku (7) otočte ve směru symbolu odemknutého zámku  tak, aby značka šipky (▼) směřovala na značku odemknutého zámku  na nástavci (8).
- Pohonnou jednotku (7) nyní sundejte z mixovacího nástavce (8).

6.3 Nastavení rychlosti

Rychlost tyčového mixéru zvolte tlačítky **I** a **II** (4, 5). To umožňuje nastavit optimální rychlost pro každou zpracovávanou potravinu.

- Tlačítkem **I** (4) nastavíte normální rychlost mixování.
- Tlačítkem **II** (5) nastavíte vyšší rychlost mixování.

6.4 Odměrka (9)

- Pomocí přiložené odměrky (9) můžete odměřovat tekutiny až do objemu 700 ml.
- Odměrku (9) lze použít také ke zpracování potravin.



Při použití odměrky (9) ke zpracování potravin naplňte pouze maximální množství 300 ml (

). V opačném případě může tekutina z odměrky (9) vytéct nebo vystříknout.

6.5 Vkládání / vyjmutí akumulátoru

Při vkládání či vyjmutí akumulátoru postupujte takto:

- Nejprve sundejte víčko přihrádky na akumulátor (1). Víčko přihrádky na akumulátor (1) otočte ve směru symbolu odemknutého zámku  tak, aby značka šipky (▼) směřovala na značku odemknutého zámku  na pohonné jednotce (7). Poté víčko přihrádky na akumulátor (1) zvedněte a sundejte ho.

Vkládání akumulátoru

- Akumulátor vložte do přihrádky (2) tak, aby se zaklapnutím zapadl na své místo.

Vyjmutí akumulátoru

- Akumulátor odjistěte stiskem a přidržením dvou červených západek na akumulátoru a současně ho vytáhněte nahoru z přihrádky (2).
- Víčko přihrádky na akumulátor (1) nasadte na pohonnou jednotku (7) tak, aby značka šipky (▼) mířila na značku odemknutého zámku  na pohonné jednotce (7). Víčko přihrádky na akumulátor (1) otočte ve směru symbolu uzamčeného zámku  na pohonné jednotce (7) tak, aby značka šipky (▼) směřovala na značku uzamčeného zámku  na pohonné jednotce (7).

Stav akumulátoru

- Během provozu je aktuální úroveň nabití akumulátoru zobrazena na LED indikátoru (6):

LED indikátor (6) svítí nepřetržitě	Úroveň nabití je OK
LED indikátor (6) bliká	Nízká úroveň nabití >>> Nabijte akumulátor

7. Začínáme

Tyčový mixér je vhodný pro následující použití:

- sekání a mixování ovoce a zeleniny v polévkách, omáčkách a dipech
- mixování nápojů
- příprava mléčných koktejlů



Varování! Nebezpečí poranění!

Pokud používáte tyčový mixér k mixování horkých pokrmů v hrnci, před mixováním odstavte hrnec z plotýnky a ověřte si, že se tekutina nevaří.

Horký pokrm nechte mírně vychladnout, aby nedošlo k opaření.



Doporučujeme nastavit rychlost tyčového mixéru podle pokrmu, který připravujete.

Pro měkké pokrmy používejte normální rychlost a pro tvrdší vyšší rychlost.

7.1 Provoz s mixovacím nástavcem (8)

Pokud je to možné, potravinu, kterou chcete nakrátjet, vložte do vysoké úzké nádoby s plochým dnem. Přináší to dokonalé výsledky i při mixování. Mixér lze samozřejmě používat i v běžném kastrolu.

Funkce bezpečnostního tlačítka (3) a LED indikátoru (6)

Tento tyčový mixér je vybaven bezpečnostní funkcí, která vás chrání před zraněním způsobeným náhodným použitím.

Z tohoto důvodu je třeba před zahájením zpracování pokrmů držet bezpečnostní tlačítko (3) stisknuté po dobu přibližně 3 sekund. LED indikátor (6) se rozsvítí zeleně a signalizuje, že je zařízení připraveno k provozu. Po ukončení mixování zůstane přístroj připraven k provozu po dobu dalších 7 sekund, během nichž můžete zahájit další mixování.

Pokud nebude do 7 sekund zahájeno žádné další zpracování pokrmu, LED indikátor (6) zhasne. Nové mixování je pak možné až po opětovné aktivaci provozní pohotovosti, nejprve stiskem bezpečnostního tlačítka (3).

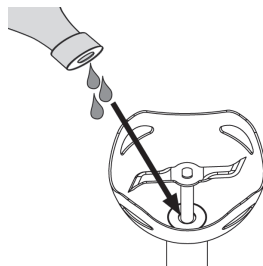
Aby nedošlo ke zranění otáčející se čepeli, tyčový mixér zapněte, až bude mixovací nástavec (8) vložen do pokrmu.

Postup je následující:

- Přípravovaný pokrm potravinu vložte do vhodné nádoby nebo hrnce.
- Mixovací nástavec (8) vložte do pokrmu ve svislé poloze.
- Tyčový mixér spustíte stiskem tlačítka (4) nebo tlačítka (5), podle požadované rychlosti. Během mixování nebo přípravy pyré stiskněte a podržte příslušné tlačítko (4, 5) a rychlost nastavte podle svých požadavků změnou tlačítka (4, 5). Pokud mixovací nástavec (8) přilne ke dnu nádoby, krátce tlačítko (4, 5) uvolněte a poté pokračujte v mixování.
- Aby byla zaručeno rovnoměrné zpracování směsi, pomalu posouvejte mixovací nástavec dozadu a dopředu.
- Až dosáhnete požadované konzistence, uvolněte tlačítko (4, 5), ale mixovací nástavec (8) ponechte stále ve směsi.
- Než vyndáte mixovací nástavec (8) z mixovaného pokrmu, vyčkejte, dokud se čepele nezastaví.



Pokud během provozu zaznamenáte neobvyklé zvuky, např. skřípání apod., naneste na hnací hřídel mixovacího nástavce (8) malé množství neutrálního oleje na vaření. Podívejte se také na sousední názorné vyobrazení.



7.2 Tabulka s dobou přípravy

Níže uvedená tabulka slouží jako vodítko při zpracování různých potravin. Dodržujte doporučené doby zpracování, aby nedošlo k přehřátí mixéru. Pokud během této doby nedosáhnete uspokojivého výsledku, mixování přerušte a nechte motor nejprve vychladnout. Poté můžete v mixování pokračovat.



Po uplynutí maximální provozní doby 5 minut nechte mixér alespoň 3 minuty vychladnout.

Pokrm	Doporučené množství	Rychlost	Doba zpracování
Ovoce, zelenina	100 – 200 g	Úroveň I nebo II*	30 – 60 sekund
Polévky, omáčky, pokrmy pro děti	100 - 400 ml	Úroveň I nebo II*	60 sekund
Mléčné nápoje, koktejly	100 - 1000 ml	Úroveň I nebo II*	60 sekund

*: Rychlost nastavte podle požadované konzistence.



Při použití odměrky (9) ke zpracování potravin naplňte pouze maximální množství 300 ml (💧). V opačném případě může tekutina z odměrky (9) vytéct nebo vystříknout. Při použití většího množství vždy použijte nádobu, která je vhodná pro mixování zpracovávaného množství.

7.3 Návrhy receptů

Polévka z rajčat a bazalky

Složky	Množství	Poznámka
Oloupaná rajčata	250 g	
1 cibule	cca 50 g	
1 stroužek česneku	cca 5 g	malý
Zeleninový vývar	150 ml	
bazalka	6 listů	
Máslo	cca 10 g	
Sůl, pepř		ochutnejte a přidejte podle chuti

Postup:

Cibuli a česnek oloupejte a nasekejte na jemno spolu s lístky bazalky. Na pánvi rozpustíte máslo, přidejte na kostičky nakrájenou cibuli a česnek. Po krátkém orestování přidejte do pánve kousky rajčat, krátce je orestujte, poté přilijte vývar a přidejte bazalku. Polévku přikryjte a vařte 10 minut. Polévku propasírujte a poté ji osolte a opepřete.

Jahodový krém

Složky	Množství	Poznámka
Jahody	500 g	
Pojivo	1 polévková lžice	např. agar, pektiny, škrob
Cukr	1 lžička	
vanilkový cukr	1 sáček	
Jogurt z ovčího mléka	150 g	
Limetkový sirup	100 ml	

Postup:

Rozmixujte 250 g jahod a zbývající přísady při rychlosti **I**. Chcete-li získat pěknou krémovou směs, zvýšte rychlost na stupeň **II**, dokud nedosáhnete požadované krémovitosti. Zbývajících 250 g jahod nakrájejte na kostičky a všechny je (kromě 2 lžic) rozdělte do 3 misek. Pak krém rovnoměrně rozdělte do misek a ozdobte zbylými nakrájenými jahodami. Poté nechte 3-4 hodiny vychladit v lednici.

Petrželové a bazalkové pesto

Složky	Množství	Poznámka
bazalka	¼ svazku	
Hladkolistá petržel	½ svazku	
Piniové oříšky	1 polévková lžice	
Parmazán	35 g	
sůl	1 špetka	
pepř	1 špetka	
Olivový olej	65 ml	

Postup:

Bazalku a petrželku omyjte. Petrželové lístky natrhejte a sýr nakrájejte na kostičky. Všechny složky poté vložte do dodané odměrky (9) a jemně je promixujte při úrovni **II**. Během mixování pomalu pohybujte tyčovým mixérem nahoru a dolů. Pesto rozdělte do 2 sklenic se šroubovacím víčkem a zalijte trochou oleje.

Dip z fíků a smetanového sýra s vlašskými ořechy

Složky	Množství	Poznámka
Smetanový sýr	300 g	
Sušené fíky	4 kusů	
Ořechy	50 g	
Med	1 polévková lžice	
Limetka	½	
sůl	1 špetka	
pepř	1 špetka	

Postup:

Ořechy nakrájejte nadrobno. Šťávu z poloviny limetky, smetanový sýr, med, sušené fíky, sůl a pepř rozmixujte při rychlosti **I** do krémové konzistence. Nakonec vmíchejte nadrobno nakrájené vlašské ořechy.

Salsa omáčka (dip)

Složky	Množství	Poznámka
Rajčata	250 g	
Červená paprika	½ lusu	
Cibule	1 malá	
Česnek	½ stroužku	
Chilli paprika	½ lusu	
Rajský protlak	1 polévková lžice	
Petržel	1 svazek	
sůl	1 špetka	
pepř	1 špetka	
Cukr	1 špetka	

Postup:

Cibuli, rajčata, papriku, stroužek česneku, chilli papričku a petrželku omyjte a odstraňte z nich veškerá semínka. Složky nakrájejte na středně velké kostky. Ingredience smíchejte podle potřeby. Čím vyšší rychlost, tím jemnější salsa.

Příjemnou zábavu!

8. Čištění



Nebezpečí poranění! Při čištění tyčového mixéru buďte opatrní! Čepel mixovacího nástavce (8) je velmi ostrá!



Varování týkající se poškození majetku! Nepoužívejte ohrubné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch (např. kovovou houbu). Mohou způsobit poškození mixéru.



Doporučujeme vyčistit mixovací nástavec (8) ihned po použití, aby na něm potravina nezaschla. Mixovací nástavec (8) ihned opláchněte studenou vodou, zejména pokud jste zpracovávali velmi slané potraviny.

- Vyjměte akumulátor.
- Z pohonné jednotky (7) vyjměte mixovací nástavec (8).
- Pohonnou jednotku (7) ořete lehce navlhčenou tkaninou a poté ji pečlivě osušte. V případě potřeby použijte trochu mycího prostředku. Mytí v saponátovém roztoku by způsobilo nenapravitelné škody!
- Ve vodě se saponátem lze čistit mixovací nástavec (8) a odměrku (9). Po omytí je opláchněte velkým množstvím čisté vody, abyste odstranili zbytky saponátu. Mixovací nástavec (8) a odměrku (9) pečlivě osušte.
- Mixovací nástavec (8) a odměrku (9) lze také umýt v myčce nádobí.



Abyste při mytí mixovacího nástavce (8) v myčce nádobí dosáhli optimálních výsledků, dbejte na to, aby byl umístěn ve svislé poloze a s čepelí směřujícím nahoru. Poté nechte mixovací nástavec (8) důkladně vyschnout.

9. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá

Pokud nebudete mixér delší dobu používat, vyjměte akumulátor a mixér vyčistěte podle pokynů v předchozím odstavci. Mixér uložte na čisté a suché místo mimo dosah dětí.

10. Odstraňování problémů

Pokud váš tyčový mixér nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se podle níže uvedených pokynů nepodaří závadu odstranit, kontaktujte naši servisní linku.

Tyčový mixér nepracuje

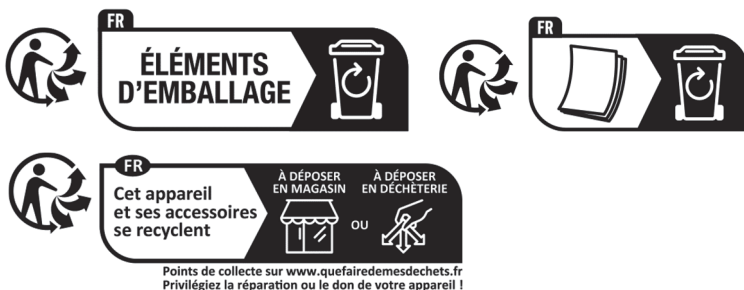
- Zkontrolujte, zda je akumulátor nabitý. V případě nutnosti jej nabijte a zkuste to znovu.
- Zkontrolujte, zda je akumulátor správně vložen. Vyjměte ho a vložte znovu správně.

Čepel se neotáčí / otáčí se pomalu

- Pohonná jednotka (7) a mixovací nástavec (8) nejsou správně sestaveny. Zkontrolujte jejich nasazení.
- Ověřte si, zda se v nádobě pro mixování nenachází nějaká překážka. Odstraňte ji.
- Mixovaná potravina je příliš tvrdá nebo tuhá.

11. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické přístroje musí být likvidovány odděleně od domácího odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací přístroje. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste zařízení zakoupili.
	Symbol přeškrtnutého odpadkového koše u běžných a dobíjecích baterií znamená, že je nelze vyhodit do běžného domovního odpadu, ale musí být likvidovány odděleně. Pokud baterie obsahují toxické materiály, pod symbolem je uveden chemický symbol toxického materiálu s následujícím významem: - Pb: Baterie obsahuje olovo - Cd: Baterie obsahuje kadmium - Hg: Baterie obsahuje rtuť Ze zákona jste povinni použité baterie vrátit. Staré baterie mohou obsahovat toxické materiály, které mohou být škodlivé pro zdraví nebo životní prostředí, pokud nejsou správně skladovány nebo likvidovány. Baterie také obsahují důležité suroviny, jako je železo, zinek, mangan a nikl, které lze znovu použít. Po použití můžete baterie bezplatně vrátit k nám nebo na místním sběrném místě (např. v prodejnách nebo na místním sběrném místě). Pamatuje si, že baterie musí být na příslušném sběrném místě pro použité baterie odevzdány ve stavu úplného vybití. V případě likvidace baterií, které nejsou zcela vybité, je třeba přijmout opatření proti vzniku zkratů.
  ES/PT	Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

Platí pouze pro Francii:**„Třídění je jednoduché.“**

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.

Platí pouze pro Španělsko a Portugalsko:

Obalový materiál oddělte a podle symbolů na obalu vložte do příslušných sběrných nádob:



	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.	
Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylén s nízkou hustotou	Plastový sáček na ochranu přístroje
	Vlnitá lepenka	Prodejní obaly

12. Prohlášení o shodě

Výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU a případná další prohlášení o shodě jsou k dispozici ke stažení na této adrese:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/988 o bezpečnosti výrobků: ce@targa.de

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 vyměnění 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 opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spinačích, 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.
- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.

**Servis**

Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 488568_2407**Výrobce:**

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie.....	117
2. Obsah balenia	117
3. Technické parametre.....	118
3.1 Doba krátkej prevádzky	118
3.2 Doba chladenia	118
4. Bezpečnostné pokyny.....	119
5. Autorské práva.....	123
6. Než začnete	123
6.1 Nasadenie nástavca mixéra (8)	123
6.2 Odstránenie nástavca mixéra (8)	123
6.3 Nastavenie rýchlosti.....	123
6.4 Odmerka (9)	123
6.5 Vloženie/vybratie batérie.....	124
7. Začíname	124
7.1 Používanie s nástavcom mixéra (8)	125
7.2 Tabuľka dôb spracovania	126
7.3 Návrhy receptov	127
8. Čistenie	129
9. Skladovanie pri nepoužívaní	129
10. Odstraňovanie problémov.....	129
11. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	130
12. Informácie o zhode	131
13. Informácie o záruke.....	132

Gratulujeme!

Kúpou tyčového mixéra s nabíjateľnou batériou, ďalej len tyčový mixér, ste sa rozhodli pre kvalitný výrobok.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním tyčového mixéra a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte tyčový mixér len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie. Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte tyčový mixér niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Tento tyčový mixér je domáci spotrebič a musí sa použiť výhradne na sekanie a rozmixovanie rôznych potravín bez kostí. Tento tyčový mixér sa nesmie používať v exteriéri alebo v tropických klimatických podmienkach. Tyčový mixér nie je určený na firemné alebo komerčné použitie. Tyčový mixér používajte len v obytných oblastiach na súkromné účely, akékoľvek iné použitie nie je v súlade s jeho určením. Tento tyčový mixér spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. Ak sa tyčový mixér upraví spôsobom, ktorý nebol dohodnutý s výrobcom, nie je zaručená zhoda s týmito normami. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchy vyplývajúce z takýchto zmien.

Dodržujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

Vyberte tyčový mixér a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.

- **Jednotka motora**
- **Nástavec mixéra**
- **Odmerka**
- **Stručná príručka (podrobný návod na obsluhu je k dispozícii online)**



Potrebná batéria a nabíjačka nie sú súčasťou balenia.

Vzhľadom na svoju konštrukciu môže byť toto zariadenie napájané iba 2 Ah batériou alebo 2,5 Ah batériou zo série X 12 V TEAM (Parkside).



Dodržiavajte bezpečnostné pokyny a pokyny týkajúce sa nabíjania a správneho používania uvedené v návode na obsluhu batérie a nabíjačky série X 12 V TEAM (Parkside). Podrobný opis procesu nabíjania a ďalšie informácie nájdete v tomto samostatnom návode na obsluhu.

Vo vnútri obalu je zobrazená schéma tyčového mixéra s očíslovanými všetkými ovládacími prvkami. Význam čísel je nasledovný:

1	Kryt priestoru pre batérie
2	Priestor pre batériu
3	Bezpečnostné tlačidlo (zrušenie blokovania prevádzky)
4	Tlačidlo I (nízka rýchlosť)
5	Tlačidlo II (vysoká rýchlosť)
6	LED dióda (pripravený na prevádzku)
7	Jednotka motora
8	Nástavec mixéra
9	Odmerka

3. Technické parametre

Výrobca	TARGA GmbH
Názov	SilverCrest SSMA 12 A1
Zdroj napájania	12 V  Nie je súčasťou balenia: 2 Ah alebo 2,5 Ah batéria zo série X 12 V TEAM (Parkside)
Spotreba el. energie	150 W
Doba krátkej prevádzky	5 min.
Kapacita odmerky (9)	700 ml kvapaliny
Objem spracovania odmerky (9)	max. 300 ml kvapaliny

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

3.1 Doba krátkej prevádzky

Doba krátkej prevádzky (KB time) naznačuje aká dlhá môže byť prevádzka tyčového mixéra bez prehrievania a možného poškodenia elektrického motora. Doba krátkej prevádzky tyčového mixéra je 5 minút.

3.2 Doba chladenia

Po uplynutí maximálneho prevádzkového času do 5 minút nechajte tyčový mixér pred ďalším spracovaním potravín aspoň 3 minúty vychladnúť.

4. Bezpečnostné pokyny

Ak zariadenie používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny v tomto návode a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení a domácich spotrebičov. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej osobe, odovzdajte jej aj túto príručku. Tvorí súčasť zariadenia.

Vysvetlenie použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s vysokým rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídete, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



VAROVANIE! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídete, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pre ľudské zdravie a riziko smrteľného úrazu el. prúdom alebo poškodenia zariadenia.



Nebezpečenstvo požiaru! Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



Tento symbol zdôrazňuje, že jednotku motora (7) nikdy neponárajte do vody.



Tento symbol označuje časti, ktoré je možné umývať v umývačke riadu.



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Zariadenie je súčasťou série X 12 V TEAM (Parkside).



Jednosmerné napätie



Tento symbol na odmerke (9) označuje maximálne množstvo tekutiny, ktoré je možné spracovať v odmerke (9) bez toho, aby obsah pretiekol.



Adresa výrobcu

Predvídateľné nesprávne použitie

- Tyčový mixér sa nesmie používať na sekanie tvrdých alebo veľmi tvrdých potravín. Patria medzi ne napríklad mrazené potraviny, kávové zrníčka, obilie a korenia. Nemôže sa použiť na spracovanie čokolády. To by mohlo spôsobiť škody na majetku.
- Spotrebič nesmie spracovávať ani nepotravinárske látky. Tyčový mixér sa takto môže poškodiť.
- Tyčový mixér sa nesmie používať vo vzduchu, ale len na mixovanie vhodných potravín. Dlhodobá prevádzka na vzduchu môže tyčový mixér poškodiť.
- Tyčový mixér sa smie používať len s batériou a nabíjačkou zo série X 12 V TEAM (Parkside).



NEBEZPEČENSTVO! Dodržiavajte bezpečnostné pokyny a poznámky o nabíjaní a správnom používaní uvedené v návode na obsluhu batérie a nabíjačky série X 12 V TEAM (Parkside). Podrobný opis procesu nabíjania a ďalšie informácie nájdete v tomto samostatnom návode na obsluhu.

Osobná bezpečnosť

- Toto zariadenie nesmú používať deti. Tyčový mixér a jeho batéria sa musia držať z dosahu detí. Deti musia byť pod dozorom a nesmú sa hrať so zariadením. Udržujte nástavec mixéra (8) mimo dosahu detí, aby sa s ním nezranili.



NEBEZPEČENSTVO! Baliaci materiál nie je hračka. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s plastovými obalmi. Je tu riziko udusenia. Držte spotrebič mimo dosahu detí.

- Toto zariadenie môžu používať ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností s ich používaním, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám.
- Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zranenia

- Pred výmenou príslušenstva alebo ďalších častí, ktoré sa pohybujú, keď je zariadenie v prevádzke, musí byť zariadenie vypnuté.
- Pred zostavovaním, rozoberaním alebo čistením tyčového mixéra vyberte batériu. Môže dôjsť k zraneniu!
- Pred vybratím jednotky motora (7) počkajte, kým sa čepele nástavca mixéra (8) zastavia. Nikdy nesiahajte do rotujúcej čepele. Môže dôjsť k zraneniu!
- Pri čistení tyčového mixéra buďte opatrní! Čepel' nástavca mixéra (8) je veľmi ostrá! Môže dôjsť k zraneniu!
- Po vypnutí počkajte, kým sa čepel' zastaví a až potom vyberte tyčový mixér z rozmixovaného jedla. Môže dôjsť k zraneniu!

- Nikdy nesiahajte do rotujúcej čepele nástavca mixéra (8). V čepeli nedržte žiadne predmety a voľné oblečenie a dlhé vlasy držte mimo rotujúcej čepele. Môže dôjsť k zraneniu!



NEBEZPEČENSTVO: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nepoužívajte tyčový mixér v blízkosti vane, sprchy alebo drezu s vodou.
- Kryt jednotky motora (7) nikdy neotvárajte. Neobsahuje žiadne vymeniteľné súčasti. Otvorením krytu sa vystavujete riziku zásahu elektrickým prúdom.
- V prípade, že si všimnete dym, neobvyklé zvuky alebo neobvyklý zápach, okamžite vyberte batériu. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už tyčový mixér a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na zariadení požiar, nikdy sa nedýchajte dymu. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdychovanie dymu môže byť škodlivé pre vaše zdravie, hrozí riziko poranenia!



Nikdy neponárajte jednotku motora (7) do vody a zabráňte tomu, aby kvapalina prenikla do krytu jednotky motora (7).

- Ak kvapalina prenikne do krytu bloku motora (7), vyberte batériu a kontaktujte zákaznícky servis. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!
- Nikdy sa nedotýkajte jednotky motora (7) mokrými rukami. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO požiaru

Po uplynutí maximálneho prevádzkového času do 5 minút nechajte tyčový mixér pred ďalším spracovaním potravín aspoň 3 minúty vychladnúť. Je tu riziko požiaru.

5. Autorské práva

Celý obsah tejto Používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače. Podliehajú zmene bez upozornenia.

6. Než začnete

Vyberte tyčový mixér a všetko príslušenstvo z balenia a skontrolujte, či je obsah balenia úplný. Odstráňte všetky ochranné fólie. Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

Pred prvým použitím dôkladne očistite tyčový mixér, ako je opísané v časti „Čistenie“.

Pred zmontovaním úplne vysušte všetky časti tyčového mixéra:

6.1 Nasadenie nástavca mixéra (8)

- Nasadte jednotku motora (7) na nástavec mixéra (8) tak, aby označenie šípky (▼) smerovalo k otvorenému zámku  na nástavci mixéra (8).
- Teraz otočte jednotku motora (7) v smere symbolu zatvoreného zámku tak, aby označenie šípky (▼) smerovalo k zatvorenému zámku  na nástavci mixéra (8). Nástavec mixéra (8) musí kliknúť na svojom mieste.

6.2 Odstránenie nástavca mixéra (8)

- Otočte jednotku motora (7) v smere symbolu otvoreného zámku  tak, aby označenie šípky (▼) smerovalo k otvorenému zámku  na nástavci mixéra (8).
- Teraz vyberte jednotku motora (7) z nástavca mixéra (8).

6.3 Nastavenie rýchlosti

Stlačením tlačidiel I a II (4, 5) vyberte rýchlosť tyčového mixéra. To umožňuje nastaviť optimálnu rýchlosť pre každú spracovávanú potravinu.

- Stlačením tlačidla I (4) môžete mixovať normálnou rýchlosťou.
- Stlačením tlačidla II (5) môžete mixovať vyššou rýchlosťou.

6.4 Odmerka (9)

- Pomocou priloženej odmerky (9) môžete odmerať tekutiny až do objemu 700 ml.
- Odmerku (9) môžete použiť aj na spracovanie potravín.



Pri používaní odmerky (9) na spracovanie potravín naplňte maximálne množstvom 300 ml (



). V opačnom prípade môže tekutina vytiecť alebo vystreknúť z odmerky (9).

6.5 Vloženie/vybratie batérie

Pri vkladaní alebo vyberaní batérie postupujte takto:

- Najprv odstráňte kryt priestoru pre batériu (1). Otočte kryt priestoru pre batériu (1) v smere symbolu otvoreného zámku  tak, aby označenie šípky (▼) smerovalo k otvorenému zámku  na jednotke motora (7). Potom zdvihnite kryt priestoru pre batériu (1) a vyberte ho.

Vloženie batérie

- Vložte priestor pre batériu (2) tak, aby zapadla do priestoru pre batériu (2) a aby zacvakol na svoje miesto.

Vybratie batérie

- Odomknite batériu stlačením a podržaním dvoch červených západiek na batérii a zároveň vytiahnite batériu smerom nahor z priestoru pre batériu (2).
- Kryt priestoru pre batériu (1) nasadíte na jednotku motora (7) tak, aby označenie šípky (▼) smerovalo k otvorenému zámku  na jednotke motora (7). Otočte kryt priestoru pre batériu (1) v smere symbolu zatvoreného zámku  na jednotke motora (7) tak, aby označenie šípky (▼) smerovalo k zatvorenému zámku  na jednotke motora (7).

Úroveň nabitia batérie

- Počas prevádzky indikuje LED dióda (6) aktuálnu úroveň nabitia batérie:

LED dióda (6) svieti nepretržite	Úroveň nabitia v poriadku
LED dióda (6) bliká	Nízka úroveň nabitia >>> Nabíte batériu

7. Začíname

Tyčový mixér je vhodný na nasledujúce využitia:

- sekanie a mixovanie ovocia a zeleniny v polievkach, omáčkach a krémoch,
- mixovanie nápojov,
- prípravu mliečnych kokteíl.



Varovanie! Nebezpečenstvo zranenia!

Ak používate tyčový mixér na pyré z horúcich potravín v hrnci, pred mixovaním odstráňte hrniec z varnej dosky a uistite sa, že tekutina nevrie.

Horúce jedlo nechajte mierne vychladnúť, aby ste sa nepopálili.



Odporúča sa upraviť rýchlosť tyčového mixéra podľa potravín, ktoré mixujete.

Pri mäkkých potravinách používajte normálnu rýchlosť a pri tvrdších potravinách používajte vyššiu rýchlosť.

7.1 Používanie s nastavcom mixéra (8)

Ak je to možné, vložte potraviny, ktoré chcete nasekať, do vysokej, úzkej nádoby s plochým dnom. Je to najlepšie riešenie na dosiahnutie rovnomerne namixovaných potravín. Tyčový mixér môžete tiež samozrejme použiť v bežnej panvici.

Funkcia bezpečnostného tlačidla (3) a LED diódy (6)

Tento tyčový mixér je vybavený bezpečnostnou funkciou, ktorá vás chráni pred zranením spôsobeným náhodným použitím.

Z tohto dôvodu je potrebné pred začatím spracovania potravín držať bezpečnostné tlačidlo (3) stlačené približne 3 sekundy. LED dióda (6) svieti nazeleno, čím signalizuje, že zariadenie je pripravené na používanie. Po ukončení procesu mixovania zostane zariadenie pripravené na používanie ďalších 7 sekúnd, počas ktorých môžete spustiť ďalší proces mixovania.

Ak sa do 7 sekúnd nespustí žiadne nové spracovanie potravín, dióda LED (6) zhasne. Nový proces miešania je potom možný až po opätovnej aktivácii prevádzkovej pohotovosti, a to najskôr stlačením bezpečnostného tlačidla (3).

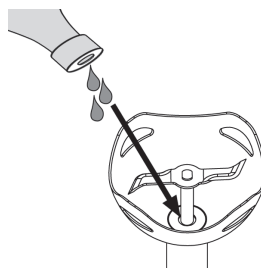
Aby ste predišli zraneniam od otáčajúcej sa čepele, zapnite tyčový mixér len vtedy, keď je nastavec mixéra (8) ponorený v potravinách.

Postup je nasledovný:

- Vložte potraviny na spracovanie do vhodnej nádoby alebo na panvicu.
- Vložte nastavec mixéra (8) do potravín kolmo.
- Tyčový mixér spustíte stlačením tlačidla (4) alebo tlačidla (5) v závislosti od požadovanej rýchlosti. Počas procesu mixovania alebo pyrě stlačte a podržte príslušné tlačidlo (4, 5) a podľa potreby upravte rýchlosť podľa svojich požiadaviek zmenou tlačidla (4, 5). Keď nastavec mixéra (8) dosiahne dno nádoby, uvoľnite nachvíľu tlačidlo (4, 5) a následne pokračujte v mixovaní.
- Rovnomerné výsledky mixovania dosiahnete jemným pohybom tyčového mixéra dozadu a dopredu.
- Keď dosiahnete požadované výsledky, uvoľnite tlačidlo (4, 5), kým je nastavec mixéra (8) stále v zmesi.
- Pred vybratím nastavca mixéra (8) z mixovaných potravín počkajte, kým sa čepeľ prestane pohybovať.



Ak počas používania zaznamenáte neobvyklé zvuky, napr. vízganie alebo podobné zvuky, naneste na hnací hriadeľ nastavca mixéra (8) malé množstvo neutrálneho kuchynského oleja. Pozrite si aj susedný vzorový diagram.



7.2 Tabuľka dôb spracovania

Nasledujúca tabuľka poskytuje návod na spracovanie rôznych potravín. Dodržiavajte odporúčaný čas spracovania, aby ste zabránili prehriatiu tyčového mixéra. Ak ste za tento čas nedosiahli uspokojivý výsledok mixovania, najprv proces mixovania pozastavte a nechajte motor vychladnúť. Potom môžete pokračovať v procese mixovania.



Po uplynutí maximálneho prevádzkového času do 5 minút nechajte tyčový mixér aspoň 3 minúty vychladnúť.

Jedlo	Odporúčané množstvo	Rýchlosť	Doba spracovania
Ovocie, zelenina	100 – 200 g	Úroveň I alebo II *	30 – 60 s
Polievky, omáčky, detská výživa	100 – 400 ml	Úroveň I alebo II *	60 s
Mliečne nápoje, koktaily	100 – 1000 ml	Úroveň I alebo II *	60 s

*: Nastavte rýchlosť podľa požadovanej konzistencie.



Pri použití odmerky (9) na spracovanie naplňte maximálne množstvom 300 ml (🍹). V opačnom prípade môže tekutina vytečť alebo vystreknúť z odmerky (9). Pri používaní väčších množstiev vždy použite nádobu na mixovanie vhodnú pre spracovávané množstvo.

7.3 Návrhy receptov

Polievka z paradajok a bazalky

Ingredencie	Množstvo	Poznámka
Olúpané paradajky	250 g	
1 cibuľa	pribl. 50 g	
1 strúčik cesnaku	pribl. 5 g	malý
Zeleninový vývar	150 ml	
bazalka	6 listov	
Maslo	pribl. 10 g	
Sol' a čierne korenie		ochutnajte a prispôsobte korenie

Postup:

Cibuľu a cesnak ošúpte a spolu s lístkami bazalky nakrájajte nadrobno. Na panvici rozpustíte maslo, pridajte na kocky nakrájanú cibuľu a cesnak. Po krátkom orestovaní pridajte do panvice kúsky paradajok a krátko orestujte, potom prilejte vývar a pridajte bazalku. Polievku prikryte a varte 10 minút. Polievku rozmixujte a potom ju dochuťte soľou a korením.

Jahodový krém

Ingredencie	Množstvo	Poznámka
Jahody	500 g	
Spojivo	1 PL	napr. agar-agar, pektíny, škrob
Cukor	1 čaj. lyžička	
vanilkový cukor	1 vrecko	
Jogurt z ovčieho mlieka	150 g	
Limetkový sirup	100 ml	

Postup:

250 g jahôd a ostatné prísady rozmixujte pri rýchlosti **I**. Ak chcete získať peknú krémovú zmes, zvýšte rýchlosť na stupeň **II**, kým nedosiahnete požadovanú krémovosť. Zvyšných 250 g jahôd nakrájajte na kocky a okrem 2 PL rozdeľte do 3 misiek. Potom krém rovnomerne rozdeľte do misiek a ozdobte zvyšnými nakrájanými jahodami. Potom ho na 3-4 hodiny uložte do chladničky.

Petržlenové a bazalkové pesto

Ingredencie	Množstvo	Poznámka
bazalka	¼ zväzku	
Plocholístá petržlenová vňať	½ zväzku	
Píniové oriešky	1 PL	
Parmezán	35 g	
sol'	1 štipka	
čierne korenie	1 štipka	
Olivový olej	65 ml	

Postup:

Bazalku a petržlenovú vňať umyte. Natrhajte petržlenovú vňať a nakrájajte syr na kocky. Potom vložte všetky prísady do dodanej odmerky (9) a na úrovni II ich jemne rozmixujte. Počas mixovania pomaly pohybujte tyčovým mixérom hore a dole. Pesto rozdeľte do 2 zaváracích pohárov a zalejte trochu oleja.

Dip z fig a smotanového syra s vlašskými orechmi

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Smotanový syr	300 g	
Sušené figy	4 ks	
Vlašské orechy	50 g	
Med	1 PL	
Limetka	½	
soľ	1 štipka	
čierne korenie	1 štipka	

Postup:

Vlašské orechy nasekajte nadrobno. Šťavu z polovice limetky, smotanový syr, med, sušené figy, soľ a korenie rozmixujte pri rýchlosti I na krémovú konzistenciu. Nakoniec vmiešajte nadrobno nasekané vlašské orechy.

Dip zo salsy

Ingrediencie	Množstvo	Poznámka
Paradajky	250 g	
Červená paprika	½ struku	
Cibuľa	1 malá	
Cesnak	½ struku	
Lusk chilli papričiek	½	
Paradajkový pretlak	1 PL	
Petržlenová vňať	1 zväzok	
soľ	1 štipka	
čierne korenie	1 štipka	
Cukor	1 štipka	

Postup:

Cibuľu, paradajky, papriku, strúčik cesnaku, chilli papričku a petržlenovú vňať umyte a odstráňte semenka. Prísady nakrájajte na stredne veľké kocky. Zložky zmiešajte podľa potreby. Čím vyššia rýchlosť, tým jemnejšia salsa.

Užite si to!

8. Čistenie



Nebezpečenstvo zranenia! Pri čistení tyčového mixéra buďte opatrní! Čepel' nástavca mixéra (8) je veľmi ostrá!



Varovanie o škode na majetku! Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch (napr. kovové špongie). V opačnom prípade môžete poškodiť tyčový mixér.



Odporúča sa vyčistiť nástavec mixéra (8) hneď po použití, aby na ňom nezaschlo jedlo. Ihneď opláchnite nástavec mixéra (8) studenou vodou, najmä ak ste mixovali veľmi slané jedlo.

- Vyberte batériu.
- Vyberte nástavec mixéra (8) z jednotky motora (7).
- Očistite jednotku motora (7) jemne navlhčenou handričkou a dôkladne ju osušte. V prípade potreby použite trochu umývacieho prostriedku. Čistenie v čistiacej vode by spôsobilo nenapraviteľné škody!
- Nástavec mixéra (8) a odmerku (9) môžete vyčistiť v čistiacej vode. Po čistení opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Nástavec mixéra (8) a odmerku (9) starostlivo osušte.
- Alternatívne môžete nástavec mixéra (8) a odmerku (9) vyčistiť aj v umývačke riadu.



Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky čistenia pri umývaní nástavca mixéra (8) v umývačke riadu, uistite sa, že je umiestnený vertikálne a s čepeľou smerujúcou nahor. Potom nechajte nástavec mixéra (8) dôkladne vyschnúť.

9. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak tyčový mixér dlhšie nepoužívate, vyberte batériu a vyčistite ju podľa popisu v predchádzajúcej kapitole. Tyčový mixér skladujte na suchom a čistom mieste mimo dosahu detí.

10. Odstraňovanie problémov

Ak tyčový mixér nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku.

Tyčový mixér nefunguje

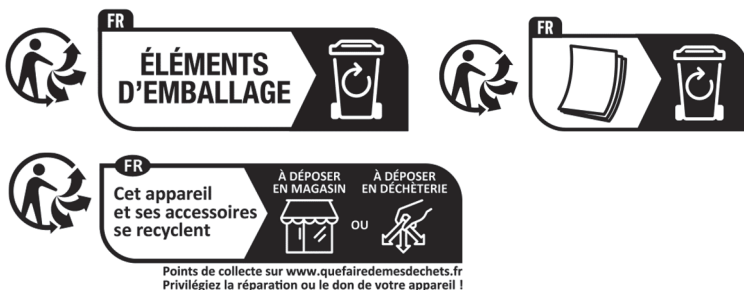
- Skontrolujte, či je batéria nabitá. V prípade potreby nabite batériu a skúste to znova.
- Skontrolujte, či je batéria správne vložená. Vyberte batériu a správne ju vložte.

Čepel' sa neotáča/otáča sa pomaly

- Jednotka motora (7) a nástavec mixéra (8) nie sú správne spolu spojené. Skontrolujte nasadenie.
- Skontrolujte, či sa v nádobe na mixovanie nenachádza prekážka. Vyberte ju.
- Potraviny, ktoré mixujete sú príliš tvrdé.

1.1. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátite na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
	Symbol preškrtnutého odpadkového koša na bežných a nabíjateľných batériách znamená, že ich nemožno vyhodiť do bežného domového odpadu, ale musia sa likvidovať oddelene. Ak batérie obsahujú toxické materiály, pod symbolom je uvedený chemický symbol toxického materiálu s nasledujúcim významom: - Pb: Batéria obsahuje olovo - Cd: Batéria obsahuje kadmium - Hg: Batéria obsahuje ortuť Podľa zákona ste povinní vrátiť použité batérie. Staré batérie môžu obsahovať toxické materiály, ktoré môžu byť škodlivé pre zdravie alebo životné prostredie, ak nie sú správne skladované alebo likvidované. Batérie obsahujú aj dôležité suroviny, ako sú železo, zinok, mangán a nikel, ktoré sa môžu opätovne použiť. Po použití môžete batérie bezplatne odovzdať nám alebo na miestnom zbernom mieste (napr. v maloobchodných predajniach alebo na miestnom zbernom mieste). Batérie musia byť zlikvidované v stave úplného vybitia, v jednom zo zberných miest pre použité batérie. V prípade likvidácie batérií, ktoré nie sú úplne vybité, je potrebné prijať opatrenia na predchádzanie skratom.
  ES/PT	Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.

Platí len pre Francúzsko:**„Jednoduché triedenie“**

Výrobok, príslušenstvo, tlačný materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene.

Týka sa len Španielska a Portugalska:

Obalový materiál oddelte a vyhodte ho do príslušných zberných nádob v súlade so symbolmi na obale:



	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.	
Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylén s nízkou hustotou	Plastové vrecko na ochranu zariadenia
	Vlnitá lepenka	Predajné balenie

12. Informácie o zhode

Výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.

Úplné vyhlásenie o zhode EÚ a všetky ostatné vyhlásenia o zhode (ak sú k dispozícii) si môžete stiahnuť z tohto odkazu:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/988: ce@targa.de

13. Informácie o záruke

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 nezodpovedajúcemu 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.

- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-
mailový: targa@lidl.sk

IAN: 488568_2407



Výrobca

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Índice

1. Uso destinado..... 135

2. Contenido del paquete..... 135

3. Datos técnicos 136

 3.1 Tiempo de servicio temporal.....136

 3.2 Tiempo de refrigeración136

4. Instrucciones de seguridad..... 137

5. Copyright..... 141

6. Antes de empezar 141

 6.1 Acoplamiento del accesorio para batir (8).....142

 6.2 Extracción del accesorio para batir (8)142

 6.3 Ajuste de la velocidad142

 6.4 El vaso medidor (9)142

 6.5 Inserción o extracción de la batería.....142

7. Primeros pasos 143

 7.1 Funcionamiento con el accesorio para batir (8).....143

 7.2 Tabla de tiempos de procesado145

 7.3 Sugerencias de recetas146

8. Limpieza 148

9. Almacenamiento cuando no se utilice 148

10. Resolución de problemas 148

11. Normativa medioambiental e información sobre el desecho 149

12. Notas sobre la conformidad 150

13. Información sobre la garantía 151

¡Enhorabuena!

Con la adquisición de esta batidora de mano a batería, de ahora en adelante "la batidora de mano", ha obtenido un producto de calidad.

Antes de ponerla en funcionamiento, es necesario que se familiarice con su manejo y que lea este manual del usuario detenidamente. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la batidora de mano solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan. Guarde el Manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la batidora de mano a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. Uso destinado

Esta batidora de mano es un electrodoméstico de cocina y debe utilizarse exclusivamente para picar y triturar diferentes alimentos sin huesos. La batidora de mano no debe ser empleada a la intemperie ni en climas tropicales. La batidora de mano no ha sido diseñada para fines corporativos ni comerciales. Utilice la batidora de mano solo para aplicaciones domésticas y para uso privado, cualquier otro uso no es el previsto. Esta batidora de mano cumple todos los requisitos de conformidad CE, incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. Si modifica la batidora de mano de un modo no acordado con el fabricante, ya no se garantiza el cumplimiento de estas normas. El fabricante no será responsable de ningún daño ni de funcionamientos erróneos provocados por modificaciones no autorizadas.

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

2. Contenido del paquete

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

- **Unidad del motor**
- **Accesorio para batir**
- **Tapón medidor**
- **Guía rápida (el manual de instrucciones detallado está disponible en Internet)**



El paquete no incluye la batería ni el cargador necesarios.

Debido a su diseño, este aparato solo funciona con una batería de 2 Ah o de 2,5 Ah de la serie X 12 V TEAM (Parkside).



Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad y las indicaciones sobre la recarga y el uso correcto que figuran en el manual de instrucciones de la batería y del cargador de la serie X 12 V TEAM (Parkside). En este manual de instrucciones separado encontrará una descripción detallada del proceso de recarga y más información.

En la contraportada encontrará un diagrama de la batidora de mano con todos los accesorios y los elementos de control enumerados. A continuación se muestra el significado de los números:

1	Tapa del compartimento de la batería
2	Compartimento de batería
3	Botón de seguridad (para anular el bloqueo de funcionamiento)
4	Botón I (baja velocidad)
5	Botón II (alta velocidad)
6	LED (lista para funcionar)
7	Unidad del motor
8	Accesorio para batir
9	Tapón medidor

3. Datos técnicos

Fabricante	TARGA GmbH
Nombre	SilverCrest SSMA 12 A1
Alimentación	12 V  No incluido en el paquete: Batería de 2 Ah o 2,5 Ah de la serie X 12 V TEAM (Parkside)
Consumo	150 W
Tiempo de servicio temporal	5 minutos
Capacidad del vaso medidor (9)	700 ml de líquido
Volumen de procesado del vaso medidor (9)	máx. 300 ml de líquido

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

3.1 Tiempo de servicio temporal

El tiempo de servicio temporal (KB time) indica el tiempo máximo de funcionamiento de la batidora de mano sin que se recaliente el motor y sin que sufra daños. El tiempo de funcionamiento breve de la batidora de mano es de 5 minutos.

3.2 Tiempo de refrigeración

Tras el tiempo de servicio temporal de 5 minutos, deje que el dispositivo se enfríe al menos 3 minutos más antes de seguir preparando alimentos.

4. Instrucciones de seguridad

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

Explicación de los símbolos empleados en este Manual



¡PELIGRO! Este símbolo indica un peligro de alto riesgo que causará la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo indica un peligro de riesgo medio que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



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



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



Este símbolo indica que nunca debe sumergir la unidad del motor (7) en agua.



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



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son

nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.



Este símbolo indica la posibilidad de ampliar la información.



Este dispositivo forma parte de la serie X 12 V TEAM (Parkside).



Corriente continua



Este símbolo en el vaso medidor (9) indica la cantidad máxima de líquido que puede procesarse en el vaso medidor (9) sin que se derrame su contenido.



Dirección del fabricante

Posible uso indebido

- Esta batidora de mano no debe utilizarse para picar alimentos duros o muy duros. Un ejemplo podrían ser los alimentos congelados, los granos de café, las especias o los granos de cereales. No se puede utilizar para elaborar chocolate. Esto podría causar daños materiales.
- Tampoco se pueden procesar sustancias que no sean alimentos. La batidora de mano podría dañarse.
- La batidora de mano no debe utilizarse en vacío, sino solamente para batir alimentos adecuados. El funcionamiento prolongado en vacío puede dañar la batidora de mano.
- La batidora de mano solo debe alimentarse con una batería y un cargador de la serie X 12 V TEAM (Parkside).



¡PELIGRO! Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad y las indicaciones sobre la recarga y el uso correcto que figuran en el manual de instrucciones de la batería y del cargador de la serie X 12 V TEAM (Parkside). En este manual de instrucciones separado encontrará una descripción detallada del proceso de recarga y más información.

Seguridad de las personas

- Los niños no deben utilizar este aparato. Tanto la batidora de mano como su batería deben mantenerse fuera del alcance de los niños. Vigile que los niños no jueguen con este aparato. Mantenga el accesorio para batir (8) fuera del alcance de los niños para asegurarse de que no sufran daños con este.



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

- Pueden utilizar el aparato personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto y seguro del aparato y, además, hayan comprendido los riesgos que implica.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.



¡PELIGRO! Peligro de lesiones

- Antes de reemplazar los accesorios o las piezas que se mueven cuando está utilizando el aparato, apáguelo.

- Retire la batería antes de montar, desmontar o limpiar la batidora de mano. Existe riesgo de lesión.
- Espere a que las cuchillas del accesorio para batir (8) se detengan antes de separarlo de la unidad del motor (7). No introduzca nunca la mano en la cuchilla mientras esté en movimiento. Existe riesgo de lesión.
- Tenga cuidado cuando limpie la batidora de mano. ¡Las cuchillas del accesorio para batir (8) están muy afiladas! Existe riesgo de lesión.
- Después de apagar el aparato, espere a que las cuchillas se detengan antes de sacar la batidora de mano de los alimentos. Existe riesgo de lesión.
- No introduzca nunca la mano en la cuchilla giratoria del accesorio para batir (8). No inserte ningún objeto en la cuchilla y mantenga alejados la ropa suelta y el pelo largo de la cuchilla giratoria. Existe riesgo de lesión.



PELIGRO: Peligro de descarga eléctrica

- No utilice nunca la batidora de mano cerca de una bañera, una ducha o un fregadero.
- No abra nunca la carcasa de la unidad del motor (7). No contiene ninguna pieza reemplazable. Si abre la carcasa, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- Si observa humo, ruidos u olores extraños, retire la batería inmediatamente. En tal caso, deje de utilizar la batidora de mano y haga que un técnico la revise. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda

inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser perjudicial para la salud y podría causarle lesiones.



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

- Si entrasen líquidos en la carcasa de la unidad del motor (7), retire la batería y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Existe peligro de sacudidas eléctricas.
- No toque nunca la unidad del motor (7) con las manos mojadas. Existe peligro de sacudidas eléctricas.



¡PELIGRO de incendio!

Tras el tiempo de servicio temporal de 5 minutos, deje que el dispositivo se enfríe al menos 3 minutos más antes de seguir preparando alimentos. Existe riesgo de incendio.

5. Copyright

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

6. Antes de empezar

Saque la batidora de mano y todos los accesorios del embalaje y compruebe que no falte nada. Retire todos los plásticos de protección. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclelo debidamente.

Antes de utilizarla por primera vez, limpie la batidora de mano con cuidado como se describe en el capítulo de "Limpieza".

Seque todas las piezas completamente antes de montar la batidora de mano:

6.1 Acoplamiento del accesorio para batir (8)

- Coloque la unidad del motor (7) en el accesorio para batir (8) de forma que la flecha (▼) señale al candado abierto  del accesorio para batir (8).
- A continuación, gire la unidad del motor (7) en la dirección del símbolo del candado cerrado de modo que la flecha (▼) apunte hacia el candado cerrado  del accesorio para batir (8). Debe oír y sentir cómo se acopla correctamente el accesorio para batir (8) con un clic.

6.2 Extracción del accesorio para batir (8)

- Gire la unidad del motor (7) en la dirección del símbolo del candado abierto  de modo que la flecha (▼) apunte hacia el candado abierto  del accesorio para batir (8).
- A continuación, separe la unidad del motor (7) del accesorio para batir (8).

6.3 Ajuste de la velocidad

Pulse los botones **I** y **II** (4, 5) para seleccionar la velocidad de la batidora de mano. De esta manera puede seleccionar la velocidad óptima para cada alimento a procesar.

- Pulse el botón **I** (4) para batir a velocidad normal.
- Pulse el botón **II** (5) para batir a mayor velocidad.

6.4 El vaso medidor (9)

- Con el vaso medidor (9) incluido puede medir volúmenes de líquido de hasta 700 ml.
- También puede utilizar el vaso medidor (9) como recipiente para procesar los alimentos.



Quando utilice el vaso medidor (9) para procesar alimentos, llénelo solamente hasta un máximo de 300 ml (). De lo contrario, el líquido podría salirse o salpicar del vaso medidor (9).

6.5 Inserción o extracción de la batería

Para insertar o extraer la batería, proceda como se indica a continuación:

- En primer lugar, retire la tapa del compartimento de la batería (1). Gire la tapa del compartimento de la batería (1) en la dirección del símbolo del candado abierto  de modo que la flecha (▼) apunte hacia el candado abierto  de la unidad del motor (7). A continuación, levante la tapa del compartimento de la batería (1) y retírela.

Insertar la batería

- Inserte la batería de forma que encaje en el compartimento de la batería (2).

Extraer la batería

- Desbloquee la batería presionando y manteniendo presionados los dos pestillos rojos de la misma y tírela hacia arriba para sacarla del compartimento de la batería (2).

- Gire la tapa del compartimento de la batería (1) en la unidad del motor (7) de modo que la flecha (▼) apunte hacia el candado abierto  de la unidad del motor (7). Gire la tapa del compartimento de la batería (1) en la dirección del símbolo del candado cerrado  de la unidad del motor (7) de modo que la flecha (▼) apunte hacia el candado cerrado  de la unidad del motor (7).

Nivel de carga de la batería

- Durante el funcionamiento, el indicador LED (6) muestra el nivel de carga actual de la batería:

Indicador LED (6) iluminado de forma continua	Nivel de carga adecuado
Indicador LED (6) parpadea	Nivel de carga bajo >>> Recargue la batería

7. Primeros pasos

La batidora de mano es apta para los siguientes usos:

- Picar y batir fruta y vegetales en sopas, salsas y aderezos
- Mezclar bebidas
- Hacer batidos



¡Advertencia! ¡Peligro de lesiones!

Si utiliza la batidora de mano para batir alimentos calientes en una cacerola, retire la cacerola del fuego antes de batir y asegúrese de que el líquido no esté hirviendo.

Deje que los alimentos calientes se enfríen ligeramente para evitar que se escuece.



Se recomienda que ajuste la velocidad de la batidora de mano en función de los alimentos que esté procesando.

Utilice la velocidad normal para los alimentos blandos y la velocidad más alta para los alimentos más duros.

7.1 Funcionamiento con el accesorio para batir (8)

Si es posible, coloque los alimentos que desee picar en un recipiente estrecho, alto y de superficie llana. Será perfecto para conseguir magníficos resultados al triturar. Naturalmente, también puede utilizar la batidora de mano en una olla normal.

Funciones del botón de seguridad (3) y del indicador LED (6)

Esta batidora de mano está equipada con una función de seguridad para protegerle de lesiones causadas por un encendido accidental.

Por este motivo, el botón de seguridad (3) debe mantenerse pulsado durante unos 3 segundos antes de empezar a procesar sus alimentos. El indicador LED (6) se ilumina de color verde cuando el dispositivo está listo para funcionar. Una vez finalizado el proceso de mezcla, el aparato permanece listo para funcionar durante 7 segundos más, durante los cuales puede iniciar otro proceso de mezcla.

Si no inicia un nuevo procesamiento de alimentos en 7 segundos, el LED (6) se apaga. Entonces, solo será posible comenzar un nuevo proceso de mezcla una vez que se haya reactivado la disponibilidad operativa pulsando primero el botón de seguridad (3).

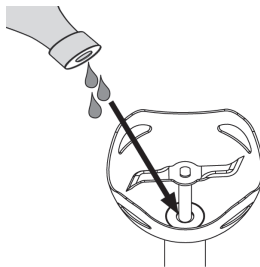
Para evitar posibles lesiones con las cuchillas, encienda la batidora de mano solamente después de introducir el accesorio para batir (8) en los alimentos.

Siga los pasos que se indican a continuación:

- Coloque los alimentos que va a procesar en un recipiente u olla adecuados.
- Coloque verticalmente el accesorio para batir (8) en la comida.
- Ponga en marcha la batidora de mano pulsando el botón (4) o el botón (5) en función de la velocidad deseada. Mantenga pulsado el botón correspondiente (4, 5) durante el proceso de mezcla o puré y ajuste la velocidad según sea necesario cambiando el botón (4, 5). Si el accesorio para batir (8) toca el fondo del recipiente, suelte el botón (4, 5) un momento y después continúe mezclando.
- Para garantizar que se realiza la mezcla, mueva la batidora suavemente hacia delante y hacia atrás.
- Cuando haya obtenido el resultado deseado, suelte el botón (4, 5) sin sacar el accesorio para batir (8) de la mezcla.
- Espere a que las cuchillas se hayan detenido antes de extraer el accesorio para batir (8) de los alimentos triturados.



Si nota ruidos extraños durante el funcionamiento como, por ejemplo, chirridos o similares, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina neutro al eje de transmisión del accesorio batidor (8). Consulte también el diagrama de ejemplo adjacente.



7.2 Tabla de tiempos de procesado

La tabla siguiente le servirá como guía a la hora de procesar los diferentes tipos de alimentos. Siga los tiempos de procesado recomendados para evitar que la batidora de mano se sobrecaliente. Si no ha obtenido un resultado de mezcla satisfactorio en este tiempo, interrumpa el proceso de mezcla y deje que el motor se enfríe primero. Después podrá continuar con el proceso de mezcla.



Tras el tiempo de servicio temporal de 5 minutos, deje que el dispositivo se enfríe al menos 3 minutos más antes de seguir preparando alimentos.

Comida	Cantidad recomendada	Velocidad	Tiempo de procesado
Fruta, verdura	100 - 200 g	Velocidad I o II	30 - 60 segundos
Sopas, salsas, alimentos para bebés	100 - 400 ml	Velocidad I o II	60 segundos
Bebidas lácteas, batidos	100 - 1000 ml	Velocidad I o II	60 segundos

*: Ajuste la velocidad en función de la consistencia deseada.



Cuando utilice el vaso medidor (9) para procesar alimentos, llénelo solamente hasta un máximo de 300 ml (👉). De lo contrario, el líquido podría salirse o salpicar del vaso medidor (9). Si necesita cantidades mayores, utilice siempre un recipiente de mezcla adecuado a la cantidad que vaya a procesar.

7.3 Sugerencias de recetas

Sopa de tomate y albahaca

Ingredientes	Cantidad	Sugerencia
Tomates pelados	250 g	
1 cebolla	aprox. 50 g	
1 diente de ajo	aprox. 5 g	pequeños
Caldo de verduras	150 ml	
Albahaca	6 hojas	
Mantequilla	aprox. 10 g	
Sal, pimienta		Pruebe y sazone al gusto.

Preparación:

Pelar las cebollas y el ajo y picarlos finos junto con las hojas de albahaca. Derretir la mantequilla en una sartén y añadir la cebolla y el ajo picados. Saltear brevemente, añadir los trozos de tomate a la sartén y saltear de nuevo brevemente. Luego echar el caldo y añadir la albahaca. Tapar la sopa y cocerla a fuego lento durante 10 minutos. Batir la sopa y sazónarla con sal y pimienta.

Crema de fresa

Ingredientes	Cantidad	Sugerencia
Fresas	500 g	
Espesante	1 cucharada	por ejemplo: agar-agar, pectina, almidón
Azúcar	1 cucharadita	
azúcar vainillado	1 sobre	
Yogur de leche de oveja	150 g	
Jarabe de lima	100 ml	

Preparación:

Triturar 250 g de las fresas y el resto de los ingredientes a velocidad **I**. Para obtener una mezcla bien cremosa, aumentar la velocidad al nivel **II** hasta obtener la cremosidad deseada. Cortar en dados los 250 g de fresas restantes y repartir todo menos 2 cucharadas en 3 cuencos. A continuación, repartir la crema uniformemente entre los cuencos y decorar con las fresas sobrantes cortadas en dados. A continuación, dejar enfriar en el frigorífico durante 3-4 horas.

Pesto de perejil y albahaca

Ingredientes	Cantidad	Sugerencia
Albahaca	¼ manojo	
Perejil de hoja plana	½ manojo	
Piñones	1 cucharada	
Queso parmesano	35 g	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	
Aceite de oliva	65 ml	

Preparación:

Lavar la albahaca y el perejil. Arrancar las hojas de perejil y cortar el queso en dados. A continuación, colocar todos los ingredientes en el vaso medidor (9) suministrado y hacer un puré fino en la velocidad **II**. Mover lentamente la batidora de mano hacia arriba y abajo mientras hace el puré. Repartir el pesto en 2 tarros con tapa de rosca y cubrir con un poco de aceite.

Dip de higos y queso fresco con nueces

Ingredientes	Cantidad	Sugerencia
Queso fresco	300 g	
Higos secos	4 piezas	
Nueces	50 g	
Miel	1 cucharada	
Lima	½	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	

Preparación:

Picar finamente las nueces. Batir el jugo de media lima, el queso fresco, la miel, los higos secos, la sal y la pimienta a velocidad **I** hasta obtener una crema. Por último, añadir las nueces picadas finamente.

Salsa dip

Ingredientes	Cantidad	Sugerencia
Tomate	250 g	
Pimiento rojo	½ unidad	
Cebolla	1 pequeña	
Ajo	½ diente	
Guindilla roja	½	
Tomate concentrado	1 cucharada	
Perejil	1 manojo	
Sal	1 pizca	
Pimienta	1 pizca	
Azúcar	1 pizca	

Preparación:

Lavar la cebolla, los tomates, el pimiento, el diente de ajo, la guindilla roja y el perejil y quitar las semillas. Cortar los ingredientes en trozos medianos. Mezclar los ingredientes según sea necesario. Cuanto mayor sea la velocidad, más fina quedará la salsa.

¡Buen provecho!

8. Limpieza



¡Peligro de lesiones! Tenga cuidado cuando limpie la batidora de mano. ¡Las cuchillas del accesorio para batir (8) están muy afiladas!



Advertencia ante posibles daños materiales No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rascar la superficie (por ejemplo, estropajos de metal). De lo contrario, la batidora de mano podría dañarse.



Se recomienda que limpie el accesorio para batir (8) justo después de su uso para evitar que los alimentos se sequen en este. Aclare el accesorio para batir (8) directamente con agua fría, especialmente si ha utilizado alimentos muy salados.

- Retire la batería.
- Separe el accesorio para batir (8) de la unidad del motor (7).
- Limpie la unidad del motor (7) con un paño ligeramente humedecido y después séquela con cuidado. Si es necesario, utilice un poco de detergente líquido. Si la limpiara con agua y detergente, la dañaría de forma irreparable.
- Puede limpiar el accesorio de la batidora (8) y el vaso medidor (9) en agua con detergente lavavajillas. Después, aclárelo todo con mucha agua limpia para retirar los residuos de detergente. Seque con cuidado el accesorio de la batidora (8) y el vaso medidor (9).
- De forma alternativa, puede limpiar el accesorio de la batidora (8) y el vaso medidor (9) en el lavavajillas.



Para obtener unos resultados de limpieza óptimos cuando limpie el accesorio para batidora (8) en el lavavajillas, asegúrese de que está colocado en posición vertical y con la cuchilla orientada hacia arriba. A continuación, deje que el accesorio de la batidora (8) se seque completamente.

9. Almacenamiento cuando no se utilice

Si no va a utilizar la batidora de mano durante un periodo de tiempo prolongado, saque la batería y límpiela como se describe en el capítulo anterior. Guarde la batidora de mano en un lugar seco y limpio, fuera del alcance de los niños.

10. Resolución de problemas

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

La batidora de mano no funciona.

- Verifique que la batería está cargada. Si es necesario, recargue la batería y vuelva a intentarlo.
- Compruebe que la batería está insertada correctamente. Extraiga la batería e insértela correctamente.

Las cuchillas no giran o giran lentamente.

- La unidad del motor (7) y el accesorio para batir (8) no están acoplados conjuntamente de forma correcta. Compruebe el acople.
- Compruebe si hay algún obstáculo en el recipiente de mezcla. Retírelo.
- Los alimentos que está mezclando son muy duros o cuesta trabajo mezclarlos.

11. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	Los dispositivos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.
	El símbolo de la papelera con ruedas tachada sobre las pilas o baterías tradicionales y recargables indica que no pueden desecharse junto con la basura doméstica común, sino que deben eliminarse por separado. Cuando las pilas o baterías contienen materiales tóxicos, se reflejará el símbolo químico del material tóxico debajo del símbolo de la papelera, donde: - Pb: indica que la pila o batería contiene plomo - Cd: indica que la pila o batería contiene cadmio - Hg: indica que la pila o batería contiene mercurio Usted está obligado por ley a devolver las pilas o baterías gastadas. Las pilas o baterías antiguas pueden contener materiales tóxicos que pueden ser perjudiciales para la salud o el medio ambiente si no se almacenan o desechan adecuadamente. Asimismo, las pilas o baterías pueden contener materias primas de importancia, como hierro, zinc, manganeso y níquel, las cuales pueden reutilizarse. Tras el uso, podrá traernos las pilas o baterías o llevarlas a un punto de recogida local (p. ej., tiendas minoristas o un punto de recogida local) sin coste alguno. Las pilas deben depositarse en estado totalmente descargado en los puntos de recogida habilitados para baterías y pilas usadas. Si desea desechar pilas no descargadas, debe tomar medidas de protección contra cortocircuitos.
  ES/PT	Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.

Solo para Francia:



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU



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

“Clasificación facilitada”

El producto, los accesorios, los materiales impresos y el material de embalaje son reciclables. Todos ellos están sujetos a la responsabilidad ampliada del fabricante y deben clasificarse y desecharse por separado.

Solo para España y Portugal:

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



	Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:	
	1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.	
Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Polietileno de baja densidad	Bolsa de plástico para proteger el dispositivo
	Cartón corrugado	Paquete de venta del producto

12. Notas sobre la conformidad

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

Puede descargarse la declaración de conformidad de la UE completa y cualquier otra declaración de conformidad (si procede) en el siguiente enlace:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

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

13. Información sobre la garantía

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

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

Plazo de garantía y reclamaciones legales

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

Volumen de la garantía

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

Procesamiento de la garantía

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

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.

- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



Servicio



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 488568_2407



Fabricante

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse	154
2. Pakkens indhold	154
3. Tekniske specifikationer	155
3.1 Kortvarig drift	155
3.2 Nedkølingstid	155
4. Sikkerhedsanvisninger	155
5. Copyright.....	159
6. Før du går i gang	160
6.1 Påsætning af blendertilbehøret (8)	160
6.2 Sådan fjernes blendertilbehøret (8)	160
6.3 Justering af hastigheden	160
6.4 Målebægeret (9)	160
6.5 Isætning/udtagning af batteripakken	160
7. Kom godt i gang	161
7.1 Drift med blendertilbehør (8)	161
7.2 Diagram over bearbejdningstider	163
7.3 Opskriftsforslag	164
8. Rengøring	166
9. Opbevaring når apparatet ikke er i brug	166
10. Fejlfinding	166
11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse	167
12. Bemærkninger om overensstemmelse	168
13. Garantioplysninger	169

Tillykke!

Ved at købe stavblenderen med genopladeligt batteri, der herefter benævnes "stavblenderen", har du valgt et kvalitetsprodukt.

Før du tager stavblenderen i brug første gang, skal du gøre dig bekendt med, hvordan den fungerer, og læse denne betjeningsvejledning grundigt. Vær omhyggelig med at følge sikkerhedsinstruktionerne, og brug kun stavblenderen, som beskrevet i betjeningsvejledningen og til de anførte formål. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted. Hvis du giver stavblenderen videre til andre, skal du sørge for at give dem alle de relevante dokumenter med.

1. Tilsigtet anvendelse

Denne stavblender er et husholdningsapparat og det må kun bruges til at hakke og pure forskellige, benfrie fødevarer. Stavblenderen må ikke anvendes udendørs eller i tropisk klima. Stavblenderen er ikke beregnet til virksomheds- eller erhvervsmæssige anvendelser. Brug kun stavblenderen i boligområder og til privat brug, enhver anden brug er ikke i overensstemmelse med hensigten. Denne stavblender overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Hvis stavblenderen ændres på en måde, der ikke er aftalt med producenten, er det ikke længere garanteret, at den overholder disse standarder. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader eller funktionsfejl, der måtte opstå som følge heraf.

Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

2. Pakkens indhold

Fjern stavblenderen og alt tilbehør fra emballagen. Fjern emballagen, og kontroller, at alle komponenter er hele og ubeskadigede. Hvis der mangler noget, eller noget er beskadiget, skal du kontakte producenten.

- **Motorenhed**
- **Blendertilbehør**
- **Målebæger**
- **Hurtigguide (den detaljerede betjeningsvejledning findes online)**



Den nødvendige batteripakke og oplader er ikke inkluderet i pakken.

På grund af dens design kan denne enhed kun drives med en 2 Ah-batteripakke eller 2,5 Ah-batteripakke fra X 12 V TEAM (Parkside)-serien.



Overhold sikkerhedsanvisningerne og bemærkningerne om opladning og korrekt brug i betjeningsvejledningen til din X 12 V TEAM (Parkside)-batteripakke og oplader. En detaljeret beskrivelse af opladningsprocessen og yderligere oplysninger findes i denne separate betjeningsvejledning.

På indersiden af forsiden findes et diagram over stavblenderen, hvor alle dens styreelementer er nummererede. De forskellige numre betyder følgende:

1	Batterirumslåg
2	Batterirum
3	Sikkerhedsknap (ophævelse af betjeningslås)
4	I-knap (lav hastighed)
5	II-knap (høj hastighed)
6	LED (klar til brug)
7	Motorenhed
8	Blendertilbehør
9	Målebæger

3. Tekniske specifikationer

Producent	TARGA GmbH
Navn	SilverCrest SSMA 12 A1
Strømforsyning	12 V  Ikke inkluderet i pakken: 2 Ah eller 2,5 Ah batteripakke fra X 12 V TEAM (Parkside)-serien
Strømforbrug	150 W
Kortvarig drift	5 minutter
Målebæger (9) kapacitet	700 ml væske
Målebæger (9) bearbejdningsevnen	maks. 300 ml væske

De tekniske data og designet kan ændres uden varsel.

3.1 Kortvarig drift

Korttidsdriften (KB time) angiver, hvor længe stavblenderen kan være i drift, uden at motoren overopheder og bliver beskadiget. Den korte driftstid (korttidsdrift) for stavblenderen er 5 minutter.

3.2 Nedkølingstid

Efter den maksimale driftstid på op til 5 minutter skal stavblendneren køle ned i mindst 3 minutter, før du fortsætter med bearbejdning af dine fødevarer.

4. Sikkerhedsanvisninger

Før du tager dette apparat i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og overholde alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektroniske enheder og

husholdningsapparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger enheden eller giver den videre, er det yderst vigtigt, at du også videregiver denne vejledning. Den er en del af enheden.

Symbolforklaring



FARE! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FARE! Dette symbol angiver sikkerhedsfarer og risiko for dødsfald og/eller for skade på udstyr grundet elektrisk stød.



Brandfare! Dette symbol advarer mod, at der kan opstå brand, hvis advarslen ikke følges.



Dette symbol viser, at du aldrig må nedsænke motorenheden (7) i vand.



Dette symbol angiver dele, som tåler opvaskemaskine.



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i EU-forordning 1935/2004.



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.



Denne enhed er en del af produktserien X 12 V TEAM (Parkside).



Jævnspænding



Dette symbol på målebægeret (9) angiver den maksimale mængde væske, der kan behandles i målebægeret (9), uden at indholdet flyder over.



Producentens adresse

Forudseelig misbrug

- Stavblenderen må ikke anvendes til at hakke hårde eller meget hårde fødevarer. Dette inkluderer eksempelvis frossen mad, kaffebønner, korn og krydderier. Den kan ikke bruges til at bearbejde chokolade. Dette kan forårsage materielle skader.
- Substanser der ikke er madvarer, må heller ikke behandles. Dette kan beskadige stavblenderen.
- Stavblenderen bør ikke bruges i luften, kun til at blende egnede fødevarer. Langvarig brug i luften kan beskadige stavblenderen.
- Stavblenderen må kun bruges med en batteripakke og oplader fra X 12 V TEAM (Parkside)-serien.



FARE! Overhold sikkerhedsanvisningerne og bemærkningerne om opladning og korrekt brug i betjeningsvejledningen til dit X 12 V TEAM (Parkside)-batteri og oplader. En detaljeret beskrivelse af opladningsprocessen og yderligere oplysninger findes i denne separate betjeningsvejledning.

Personlig sikkerhed

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Stavblenderen og batteripakken skal opbevares utilgængeligt for børn. Sørg for, at børn er under opsyn og ikke leger med apparatet. Opbevar

blendertilbehøret (8) utilgængeligt for børn for at sikre, at de ikke kommer til skade på det.



FARE! Emballagen er ikke legetøj. Tillad ikke børn at lege med plasticposer. Der er risiko for kvælning. Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet og/eller manglende erfaring med eller viden om brug af sådanne apparater, så længe de er under opsyn af eller har modtaget anvisninger i sikker brug af apparatet, og de forstår de tilknyttede risici.
- Tillad ikke børn at lege med enheden.



FARE! Risiko for personskade

- Før du udskifter tilbehør eller ekstra dele, der bevæger sig, når enheden er i drift, skal enheden slukkes.
- Tag batteripakken ud, før du samler, adskiller eller rengør stavblenderen. Der er fare for kvæstelser!
- Vent, indtil kniven i blendertilbehøret (8) holder op med at bevæge sig, før motorenheden fjernes (7). Stik aldrig hånden ind i den roterende kniv. Der er fare for kvæstelser!
- Vær forsigtig, når du rengør stavblenderen! Kniven på blendertilbehøret (8) er meget skarp! Der er fare for kvæstelser!
- Når udstyret er slukket, skal du vente, indtil kniven holder op med at rotere, før du fjerner stavblenderen fra maden. Der er fare for kvæstelser!
- Stik aldrig hånden ind i den roterende kniv på blendertilbehøret (8). Hold ingen genstande i kniven, og hold løstsiddende tøj og langt hår væk fra den roterende kniv. Der er fare for kvæstelser!



FARE: Risiko for elektrisk stød

- Betjen aldrig stavblenderen i nærheden af et badekar, et brusebad eller en fyldt håndvask.
- Kabinettet på motorenheden (7) må aldrig åbnes. Det indeholder ingen udskiftelige dele. Åbning af kabinettet udgør en risiko for elektrisk stød.
- Hvis du bemærker røg, usædvanlig støj eller lugt, skal du tage batteripakken ud med det samme. Hvis dette sker, skal du stoppe med at bruge stavblenderen og få den kontrolleret af en ekspert. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i enheden. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røgen kan være skadeligt for dit helbred, og der er fare for personskade!



Sænk aldrig motorenheden (7) ned i vand, og sørg for, at der ikke løber væske ned i motorenhedens hus (7).

- Hvis der kommer væske i kabinettet på motorenheden (7), skal du fjerne batteripakken og kontakte kundeservice. Der er risiko for elektrisk stød!
- Rør aldrig ved motorenheden (7) med våde hænder. Der er risiko for elektrisk stød!



FARE for brand

Efter den maksimale driftstid på op til 5 minutter skal stavblendneren køle ned i mindst 3 minutter, før du fortsætter med bearbejdning af dine fødevarer. Der er risiko for brand.

5. Copyright

Alt indholdet i denne brugervejledning er beskyttet af ophavsret og er kun beregnet til information for brugeren. Kopiering af data og oplysninger uden forudgående, udtrykkeligt skriftligt samtykke fra forfatteren er strengt forbudt. Dette gælder også for enhver kommerciel anvendelse af indholdet og oplysningerne. Al tekst og alle diagrammer var opdaterede på trykkesdatoen. Indholdet kan ændres uden varsel.

6. Før du går i gang

Fjern stavblenderen og alt tilbehøret fra emballagen, og kontrollér, at pakkens indhold er komplet. Fjern alle beskyttelsesfolier. Lad ikke børn komme i nærheden af emballagen, og smid den ud med det samme.

Før første brug rengøres stavblenderen omhyggeligt som beskrevet i afsnittet "Rengøring".

Tør alle delene helt, inden stavblenderen samles:

6.1 Påsætning af blendertilbehøret (8)

- Placer motorenheden (7) på blendertilbehøret (8), så pileafmærkningen (▼) peger mod den åbne lås  på blendertilbehøret (8).
- Drej nu motorenheden (7) i retning af symbolet med den lukkede hængelås, så pilemarkeringen (▼) peger på den lukkede lås  på blendertilbehøret (8). Du skal kunne høre og føle, at blendertilbehøret (8) klikker på plads.

6.2 Sådan fjernes blendertilbehøret (8)

- Drej motorenheden (7) i retning af symbolet med den åbne hængelås , så pilemarkeringen (▼) peger på den åbne lås  på blendertilbehøret (8).
- Fjern nu motorenheden (7) fra blendertilbehøret (8).

6.3 Justering af hastigheden

Tryk på **I**- og **II**-knapperne (4, 5) for at vælge stavblenderens hastighed. Det giver dig mulighed for at indstille den optimale hastighed for hver fødevarer, der skal bearbejdes.

- Tryk på knappen **I** (4) for at blende ved normal hastighed.
- Tryk på knappen **II** (5) for at blende ved højere hastighed.

6.4 Målebægeret (9)

- Du kan måle væsker op til 700 ml ved hjælp af det medfølgende målebæger (9).
- Du kan også bruge målebægeret (9) til at bearbejde dine fødevarer.



Når du bruger målebægeret (9) til bearbejdning af fødevarer, må du højst fylde det med 300 ml (). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret (9).

6,5 Isætning/udtagning af batteripakken

Sådan isættes eller udtages batteripakken:

- Fjern først batterirumslåget (1). Drej batterirumslåget (1) i retning af symbolet med den åbne hængelås , så pilemarkeringen (▼) peger på den åbne lås  på motorenheden (7). Løft derefter batterirumslåget (1) for at tage det af.

Isætning af batteriet

- Sæt batteripakken i, så den klikker på plads i batterirummet (2).

Udtagning af batteripakken

- Lås batteripakken op ved at trykke på de to røde knapper på batteripakken og holde dem inde, mens du trækker batteripakken op og ud af batterirummet (2).
- Placer batterirumslåget (1) på motorenheden (7), så pilemarkeringen (▼) peger på den åbne lås  på motorenheden (7). Drej batterirumslåget (1) i retning af symbolet med den lukkede hængelås  på motorenheden (7), så pilemarkeringen (▼) peger på den lukkede lås  på motorenheden (7).

Batteriniveau

- Under drift viser LED'en (6) batteriets aktuelle opladningsniveau:

LED (6) lyser konstant	Opladningsniveau OK
LED (6) blinker	Opladningsniveauet er lavt >>> Oplad batteriet

7. Kom godt i gang

Stavblenderen er velegnet til de følgende anvendelser:

- hakning og purering af frugt og grøntsager i supper, saucer og dipper
- blanding af drinks
- blanding af milkshakes



Advarsel! Risiko for personskade!

Hvis du bruger stavblenderen til at purere varm mad i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen, før du blender, og sørge for, at væsken ikke koger.

Lad varm mad køle lidt af for at undgå skoldning.



Det anbefales, at du justerer hastigheden på stavblenderen til de madvarer, du bearbejder. Brug den normale hastighed til bløde fødevarer og højere hastighed til hårdere fødevarer.

7.1 Drift med blendertilbehør (8)

Hvis det er muligt, skal den mad, der hakkes, puttes i en høj, smal beholder med flad bund. Dette er perfekt til at opnå jævne pureringsresultater. Du kan naturligvis også bruge stavblenderen i en almindelig gryde.

Sikkerhedsknappens (3) og LED'ens (6) funktion

Denne stavblender er udstyret med en sikkerhedsfunktion for at beskytte dig mod skader forårsaget af hændelig brug.

Derfor skal sikkerhedsknappen (3) holdes inde i ca. 3 sekunder, før du begynder at bearbejde dine fødevarer. LED'en (6) lyser grønt for at indikere, at apparatet er klar til brug. Når du er færdig med at blande, forbliver apparatet klar til brug i yderligere 7 sekunder, hvor du kan starte en ny blandingsproces.

Hvis der ikke startes en ny bearbejdning inden for 7 sekunder, slukkes LED'en (6). En ny blendning er først mulig igen, når apparatet er gjort klar til brug igen ved først at trykke på sikkerhedsknappen (3).

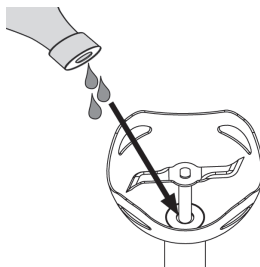
For at undgå at blive beskadiget af den roterende kniv må stavblenderen først tændes, når blendertilbehøret (8) er i maden.

Fremgangsmåden er som følger:

- Put madvarerne, der skal bearbejdes, i en passende beholder eller kasserolle.
- Sæt blendertilbehøret (8) lodret ned i maden.
- Start stavblenderen ved at trykke på knappen (4) eller knappen (5) afhængigt af den ønskede hastighed. Tryk og hold den tilsvarende knap (4, 5) nede under blendnings- eller pureringsprocessen, og juster hastigheden til dine behov ved at skifte mellem knapperne (4, 5) efter behov. Hvis blendertilbehøret (8) sidder fast i bunden af beholderen, slippes knappen (4, 5) kortvarigt, og blendningen fortsættes.
- For at sikre en jævn bearbejdning af blanding skal stavblenderen bevæges forsigtigt frem og tilbage.
- Når du har det ønskede resultat, skal du slippe knappen (4, 5), mens blendertilbehøret (8) stadig er i blandingen.
- Vent, indtil kniven er stoppet med at bevæge sig, før du fjerner blendertilbehøret (8) fra den purerede mad.



Hvis du bemærker usædvanlige lyde under brug, f.eks. knirken eller lignende, skal du smøre drivakslen på blendertilbehøret (8) med en lille smule neutral madolie. Se også eksempeldiagrammet.



7.2 Diagram over bearbejdningstider

Tabellen nedenfor indeholder retningslinjer for behandling af forskellige madvarer. Følg de anbefalede bearbejdningstider for at undgå, at stavblenderen bliver overophedet. Hvis du ikke har opnået et tilfredsstillende blandingsresultat inden for denne tid, skal du afbryde blandingsprocessen og lade motoren køle af. Derefter kan du fortsætte blandingsprocessen.



Efter den maksimale driftstid på op til 5 minutter skal stavblenderen køle ned i mindst 3 minutter.

Madvare	Anbefalet mængde	Hastighed	Bearbejdningstid
Frugt, grøntsager	100-200 g	Niveau I eller II *	30-60 sekunder
Supper, saucer, babymad	100-400 ml	Niveau I eller II *	60 sekunder
Mælkedrikke, shakes	100-1000 ml	Niveau I eller II *	60 sekunder

*: Indstil hastigheden efter den ønskede konsistens.



Når du bruger målebægeret (9) til bearbejdning, må du højst fylde det med 300 ml (👉). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret (9). Når du bruger større mængder, skal du altid bruge en blandebeholder, der er egnet til den mængde, der skal bearbejdes.

7.3 Opskriftsforslag

Tomat- og basilikumsuppe

Ingredienser	Mængde	Bemærk
Flåede tomater	250 g	
1 løg	ca. 50 g	
1 fed hvidløg	ca. 5 g	lille
Grøntsagsbouillon	150 ml	
basilikum	6 blade	
Smør	ca. 10 g	
Salt, peber		smag, og tilsæt krydderier efter behov

Metode:

Pil løgene og hvidløget, og hak dem fint sammen med basilikumbladene. Smelt smørret på en pande, og tilsæt de hakkede løg og hvidløg. Svits kortvarligt, tilsæt derefter tomatstykkerne, og svits igen kortvarigt, hæld derefter bouillon i, og tilsæt basilikum. Læg låg på suppen, og lad den simre i 10 minutter. Purér suppen, og smag til med salt og peber.

Jordbærcreme

Ingredienser	Mængde	Bemærk
Jordbær	500 g	
Jævnner	1 spsk.	f.eks. agar-agar, pektiner, stivelse
Sukker	1 tsk.	
Vaniljesukker	ca. 8 g	
Yoghurt af fåremælk	150 g	
Lime-sirup	100 ml	

Metode:

Blend 250 g af jordbærrene og de resterende ingredienser ved hastighed **I**. For at få en dejlig cremet blanding skal du øge hastigheden til niveau **II**, indtil du når den ønskede cremethed. Skær de resterende 250 g jordbær i tern, og fordel alle på nær 2 spsk. i 3 skåle. Fordel derefter cremen jævnt mellem skålene, og pynt med de resterende jordbær i tern. Stil den derefter på køl i 3-4 timer.

Pesto med persille og basilikum

Ingredienser	Mængde	Bemærk
Basilikum	¼ bundt	
Bredbladet persille	½ bundt	
Pinjekerner	1 spsk.	
Parmesan	35 g	
salt	1 knivspids	
peber	1 knivspids	
Olivenolie	65 ml	

Metode:

Skyl basilikum og persille. Pluk persillebladene, og skær osten i tern. Kom derefter alle ingredienserne i det medfølgende målebæger (9), og purér dem fint på niveau **II**. Bevæg stavblenderen langsomt op og ned, mens du purerer. Fordel pestoen i 2 glas med skruelåg, og dæk den med lidt olie.

Figen- og flødeostdip med valnødder

Ingredienser	Mængde	Bemærk
Flødeost	300 g	
Tørrede figer	4 stk.	
Valnødder	50 g	
Honning	1 spsk.	
Lime	½	
salt	1 knivspids	
peber	1 knivspids	

Metode:

Hak valnødderne fint. Blend saften af den halve lime, flødeost, honning, tørrede figer, salt og peber ved hastighed **I**, indtil det er cremet. Rør de finthakkede valnødder i til sidst.

Salsadip

Ingredienser	Mængde	Bemærk
Tomater	250 g	
Rød peberfrugt	½	
Løg	1 lille	
Hvidløg	½ fed	
Chilipeber	½	
Tomatpuré	1 spsk.	
Persille	1 bundt	
salt	1 knivspids	
peber	1 knivspids	
Sukker	1 knivspids	

Metode:

Skyl løg, tomater, peberfrugt, hvidløgsfed, chilipeber og persille, og fjern eventuelle kerner. Skær ingredienserne i mellemstore stykker. Blend ingredienserne efter behov. Jo højere hastighed, desto finere salsa.

Velbekomme!

8. Rengøring



Risiko for personskade! Vær forsigtig, når du rengør stavblenderen! Kniven på blendertilbehøret (8) er meget skarp!



Advarsel om materiel skade! Brug ikke slibende eller udtørrende rengøringsmidler, eller redskaber, der kan ridse overfladen (eksempelvis metalsvampe). Dette kan beskadige stavblenderen.



Vi anbefaler, at du rengør blendertilbehøret (8) lige efter, du har brugt det, for at undgå aflejringer af indtørret mad. Skyl blendertilbehøret (8) med det samme med koldt vand, især hvis du har bearbejdet salte madvarer.

- Tag batteripakken ud.
- Fjern blendertilbehøret (8) fra motorenheden (7).
- Rengør motorenheden (7) med en lettere fugtig klud og tør den forsigtigt. Brug lidt opvaskemiddel, hvis det er nødvendigt. Rengøring i vand med rengøringsmiddel vil forårsage uoprettelig skade!
- Du kan rengøre blendertilbehøret (8) og målebægeret (9) i vand med opvaskemiddel. Efter rengøring skylles de med masser af rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør blendertilbehøret (8) og målebægeret (9) grundigt.
- Alternativt kan du rengøre blendertilbehøret (8) og målebægeret (9) i opvaskemaskinen.



For at opnå optimale rengøringsresultater, når du rengør blendertilbehøret (8) i opvaskemaskinen, skal du sørge for, at det er placeret lodret og med kniven opad. Lad derefter blendertilbehøret (8) tørre grundigt.

9. Opbevaring når apparatet ikke er i brug

Hvis du ikke bruger stavblenderen i længere tid, skal du tage batteripakken ud og rengøre den som beskrevet i forrige kapitel. Opbevar stavblenderen på et tørt og rent sted utilgængeligt for børn.

10. Fejlfinding

Hvis stavblenderen ikke fungerer som normalt, skal du følge anvisningerne nedenfor for at forsøge at løse problemet. Hvis en gennemgang af punkterne nedenfor ikke retter fejlen, bedes du kontakte vores hotline.

Stavblenderen fungerer ikke

- Kontroller, at batteriet er opladet. Oplad om nødvendigt batteriet, og prøv igen.
- Kontrollér, at batteripakken er sat korrekt i. Tag batteripakken ud, og sæt den korrekt i.

Kniven roterer ikke/roterer langsomt

- Motorenheden (7) og blendertilbehøret (8) er ikke korrekt samlet. Kontrollér samlingen.
- Se, om der er et fremmedlegeme i blandingsbeholderen. Fjern det.
- De madvarer, du blander, er for hårde eller tørre.

11. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	Enheder mærket med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe denne enhed på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Symbolet af den overstregede affaldscontainer på almindelige og genopladelige batterier indikerer, at de ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men skal bortskaffes separat. Hvis batterier indeholder giftige materialer, vises symbolet for det giftige materiale nedenunder symbolet og har følgende betydninger: - Pb: Batteriet indeholder bly - Cd: Batteriet indeholder cadmium - Hg: Batteriet indeholder kviksølv Du er ifølge loven forpligtet til at returnere brugte batterier. Gamle batterier kan indeholde giftige materialer, der kan skade helbredet eller miljøet, hvis de ikke opbevares eller bortskaffes korrekt. Batterier indeholder også vigtige råmaterialer som jern, zink, mangan og nikkel, som kan genvindes. Efter brug kan du returnere batterierne til os eller til et lokalt indsamlingssted (f.eks. i detailbutikker eller et lokalt indsamlingssted) uden betaling. Bemærk, at batterierne skal bortskaffes i fuldt afladet stand på indsamlingssteder til aflevering af brugte batterier. Hvis der bortskaffes batterier, som ikke er fuldt afladene, skal der tages forholdsregler for at forhindre kortslutning.
  ES/PT	Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastic, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.

Kun relevant for Frankrig:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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

"Nem sortering"

Produktet, tilbehøret, det trykte materiale og emballagen kan genbruges. De er underlagt avanceret producentansvar og sorteres og indsamles separat.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Sortér venligst emballagematerialet og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:

ES/PT



AMARILLO
AMARELO

ES/PT



AZUL

ES/PT



VERDE

	Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger:	
	1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.	
Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Polyethylen med lav densitet	Plasticpose til at beskytte enheden
	Bølgepap	Salgsemballage

12. Bemærkninger om overensstemmelse



Produktet overholder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Dokumentation for overensstemmelsen er blevet fremsendt. Producenten besidder de relevante erklæringer og dokumentation.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring og enhver anden overensstemmelseserklæring (hvor det er relevant) kan downloades via dette link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Kontaktadresse i overensstemmelse med produktsikkerhedsforordning 2023/988: ce@targa.de

168 - Dansk

13. Garantioplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 488568_2407



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	172
2. Contenuto della confezione	172
3. Specifiche tecniche	173
3.1 Servizio di durata limitata.....	173
3.2 Tempo di raffreddamento	173
4. Istruzioni di sicurezza	174
5. Copyright.....	178
6. Prima di iniziare.....	178
6.1 Inserimento dell'accessorio per il frullatore a immersione (8).....	178
6.2 Rimozione dell'accessorio per il frullatore a immersione (8).....	178
6.3 Regolazione della velocità	179
6.4 Il misurino (9).....	179
6.5 Inserimento / rimozione della batteria	179
7. Introduzione	180
7.1 Funzionamento con l'accessorio per il frullatore a immersione (8)	180
7.2 Tabella dei tempi di lavorazione	181
7.3 Ricette suggerite	182
8. Pulizia.....	184
9. Conservazione del dispositivo inutilizzato	184
10. Risoluzione dei problemi	184
11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento.....	185
12. Note di conformità.....	186
13. Informazioni sulla garanzia.....	187

Congratulazioni!

Acquistando il frullatore a immersione con batteria ricaricabile, da qui in avanti indicato come frullatore a immersione, si è scelto un prodotto di qualità.

Prima di utilizzarlo, si consiglia di familiarizzare con il dispositivo e di leggere attentamente queste istruzioni operative. Seguire attentamente le istruzioni di sicurezza e utilizzare il frullatore a immersione solo nei modi e per le finalità descritti nelle istruzioni operative. Conservare queste istruzioni operative in un luogo sicuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, accertarsi di consegnare con esso tutta la documentazione relativa.

1. Utilizzo previsto

Questo frullatore a immersione è un elettrodomestico che deve essere impiegato unicamente per tritare e passare diversi alimenti privi di ossa. Non utilizzare il frullatore a immersione all'esterno o in climi tropicali. Il frullatore a immersione non è progettato per un impiego aziendale o commerciale. Utilizzare il frullatore a immersione solo in aree residenziali per uso privato, qualsiasi altro uso non è previsto. Il dispositivo è conforme a tutte le norme e gli standard in materia di Conformità CE. Se il frullatore a immersione subisce modifiche non concordate con il produttore, la conformità a questi standard non è più garantita. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti derivanti da tali modifiche.

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

2. Contenuto della confezione

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

- **Motore**
- **Accessorio per il frullatore a immersione**
- **Misurino**
- **Guida rapida (le istruzioni dettagliate per il funzionamento sono disponibili online)**



La batteria e il caricatore necessari non sono inclusi nella confezione.

A causa del suo design, questo dispositivo può essere alimentato solo con una batteria da 2 Ah o da 2,5 Ah della serie X 12 V TEAM (Parkside).



Attenersi alle istruzioni di sicurezza e alle note sulla carica e sull'uso corretto riportate nelle istruzioni per l'uso della batteria e del caricatore della serie X 12 V TEAM (Parkside). Una descrizione dettagliata del processo di ricarica e ulteriori informazioni si trovano in queste istruzioni per l'uso separate.

All'interno della copertina è presente un'illustrazione del frullatore a immersione, con tutti gli elementi di controllo numerati. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Coperchio dell'alloggiamento della batteria
2	Alloggiamento della batteria
3	Pulsante di sicurezza (annullamento del blocco del funzionamento)
4	Pulsante I (bassa velocità)
5	Pulsante II (alta velocità)
6	LED (pronto per il funzionamento)
7	Motore
8	Accessorio per il frullatore a immersione
9	Misurino

3. Specifiche tecniche

Produttore	TARGA GmbH
Nome	SilverCrest SSMA 12 A1
Alimentazione	12 V  Non inclusa nella confezione: batteria da 2 Ah o 2,5 Ah della serie X 12 V TEAM (Parkside)
Consumo elettrico	150W
Servizio di durata limitata	5 min
Capacità del misurino (9)	700 ml di liquido
Volume di lavorazione del misurino (9)	max. 300 ml di liquido

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

3.1 Servizio di durata limitata

Il servizio di durata limitata ("KB time") indica per quanto tempo il frullatore a immersione può funzionare senza che il motore si surriscaldi e subisca dei danni. Il breve tempo di funzionamento (servizio di durata limitata) del frullatore a immersione è di 5 min.

3.2 Tempo di raffreddamento

Una volta trascorso il tempo massimo di funzionamento di 5 min, lasciar raffreddare il frullatore a immersione per almeno 3 min prima di continuare a lavorare il cibo.

4. Istruzioni di sicurezza

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

Spiegazione dei simboli



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



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



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



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



Questo simbolo indica che il motore (7) non deve mai essere immerso in acqua.



Questo simbolo indica parti lavabili in lavastoviglie.



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



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Il dispositivo appartiene alla serie X 12 V TEAM (Parkside).



Tensione CC



Questo simbolo sul misurino (9) indica la quantità massima di liquido che può essere lavorata nel misurino (9) senza che il contenuto trabocchi.



Indirizzo del produttore

Utilizzo improprio prevedibile

- Il frullatore a immersione non deve essere utilizzato per tritare alimenti duri o molto duri come, per esempio, cibi congelati, chicchi di caffè, di grano e spezie. Il dispositivo non può essere utilizzato per lavorare il cioccolato. Potrebbe subire danni.
- Non impiegare il dispositivo per lavorare materie diverse dai cibi. Ciò potrebbe danneggiare il frullatore a immersione.
- Il frullatore a immersione non deve essere utilizzato a vuoto, ma solo per frullare gli alimenti adatti. Il funzionamento prolungato a vuoto può danneggiare il frullatore a immersione.
- Il frullatore a immersione deve essere utilizzato solo con una batteria e un caricatore della serie X 12 V TEAM (Parkside).



PERICOLO! Attenersi alle istruzioni di sicurezza e alle note sulla carica e sul corretto utilizzo riportate nelle istruzioni per l'uso della batteria e del caricatore della serie X 12 V TEAM (Parkside). Una descrizione dettagliata del processo di ricarica e ulteriori informazioni si trovano in queste istruzioni per l'uso separate.

Sicurezza personale

- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato dai bambini. Il frullatore a immersione e la sua batteria devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini. Controllare sempre i bambini e non lasciarli giocare con il dispositivo. Tenere l'accessorio per il frullatore a immersione (8) fuori dalla portata dei bambini, per evitare che si feriscano.



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

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



PERICOLO! Rischio di danni alle persone

- Spegnerne il dispositivo prima di cambiare gli accessori o le componenti aggiuntive che si muovono durante l'uso.
- Rimuovere la batteria prima di assemblare, smontare o pulire il frullatore a immersione. Rischio di ferirsi!
- Prima di rimuovere il motore (7), attendere che la lama nell'accessorio per il frullatore a immersione (8) sia ferma. Non avvicinarsi mai alla lama rotante. Rischio di ferirsi!
- Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione! La lama nell'accessorio per il frullatore a immersione (8) è molto affilata! Rischio di ferirsi!

- Una volta spento il dispositivo, attendere che la lama si fermi prima di estrarre il frullatore a immersione dal cibo. Rischio di ferirsi!
- Non toccare mai la lama rotante dell'accessorio per il frullatore a immersione (8). Non inserire alcun oggetto nella lama e tenere gli abiti larghi e i capelli lunghi lontani dalla lama rotante. Rischio di ferirsi!



PERICOLO: Rischio di scossa elettrica

- Non mettere mai in funzione il frullatore a immersione vicino a una vasca, una doccia o un lavandino pieno.
- Non smontare il motore (7). Non contiene parti sostituibili. L'apertura della parte esterna può causare scosse elettriche.
- In caso di fumo, rumori od odori insoliti, rimuovere immediatamente la batteria. In questo caso, non continuare a utilizzare il frullatore a immersione e farlo controllare da personale qualificato. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può risultare nociva per la salute - pericolo!



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

- In caso di penetrazione di liquido nel motore (7), rimuovere la batteria e contattare l'assistenza clienti. Rischio di scosse elettriche!
- Non toccare mai il motore (7) con le mani bagnate. Rischio di scosse elettriche!



PERICOLO d'incendio

Una volta trascorso il tempo massimo di funzionamento di 5 min, lasciar raffreddare il frullatore a immersione per almeno 3 min prima di continuare a lavorare il cibo. Rischio di incendio.

5. Copyright

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

6. Prima di iniziare...

Estrarre il frullatore a immersione e tutti gli accessori dall'imballaggio e controllare che il contenuto della confezione sia completo. Rimuovere tutte le pellicole di protezione. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta pulirlo accuratamente, come descritto nel capitolo "Pulizia".

Asciugare bene tutte le parti prima di assemblare il frullatore a immersione:

6.1 Inserimento dell'accessorio per il frullatore a immersione (8)

- Posizionare il motore (7) sopra all'accessorio per il frullatore a immersione (8), in modo tale che il simbolo della freccia (▼) punti verso il lucchetto aperto  sull'accessorio per il frullatore a immersione (8).
- Ruotare quindi il motore (7) verso il simbolo del lucchetto chiuso, in modo che il simbolo della freccia (▼) punti verso il lucchetto chiuso  sull'accessorio per il frullatore a immersione (8). L'accessorio per il frullatore a immersione (8) andrà al suo posto con un clic.

6.2 Rimozione dell'accessorio per il frullatore a immersione (8)

- Ruotare il motore (7) verso il simbolo del lucchetto aperto , in modo che il simbolo della freccia (▼) punti verso il lucchetto aperto  sull'accessorio per il frullatore a immersione (8).
- A questo punto rimuovere il motore (7) dall'accessorio per il frullatore a immersione (8).

6.3 Regolazione della velocità

Premere i pulsanti **I** e **II** (4, 5) per selezionare la velocità del frullatore a immersione. Ciò permette di impostare la velocità ottimale per ogni alimento da elaborare.

- Premere il pulsante **I** (4) per frullare a velocità normale.
- Premere il pulsante **II** (5) per frullare ad alta velocità.

6.4 Il misurino (9)

- È possibile misurare liquidi fino a 700 ml utilizzando il misurino (9) in dotazione.
- Il misurino (9) può essere utilizzato anche per lavorare il cibo.



Quando si utilizza il misurino (9) per la lavorazione degli alimenti, riempire solo una quantità massima di 300 ml (👉). In caso contrario, il liquido potrebbe colare o schizzare fuori dal misurino (9).

6.5 Inserimento / rimozione della batteria

Per inserire o rimuovere la batteria procedere come segue:

- Rimuovere prima il coperchio dell'alloggiamento della batteria (1). Ruotare il coperchio dell'alloggiamento della batteria (1) in direzione del simbolo del lucchetto aperto , in modo che il simbolo della freccia (▼) sia rivolto verso il lucchetto aperto  sul motore (7). Sollevare quindi il coperchio dell'alloggiamento della batteria (1) per rimuoverlo.

Inserire la batteria

- Inserire l'alloggiamento della batteria (2) in modo che vada al suo posto con un clic.

Rimuovere la batteria

- Sbloccare la batteria tenendo premuti i due fermi rossi sulla batteria stessa e, contemporaneamente, tirare la batteria verso l'alto per farla uscire dall'alloggiamento della batteria (2).
- Posizionare il coperchio dell'alloggiamento della batteria (1) sul motore (7) in modo tale che il simbolo della freccia (▼) punti verso il lucchetto aperto  sul motore (7). Ruotare il coperchio dell'alloggiamento della batteria (1) in direzione del simbolo del lucchetto chiuso  sul motore (7), in modo che il simbolo della freccia (▼) sia rivolto verso il simbolo del lucchetto chiuso  sul motore (7).

Livello della batteria

- Durante il funzionamento, il LED (6) indica il livello di carica della batteria:

Il LED (6) si accende fisso	Livello di carica OK
Il LED (6) lampeggia	Livello di carica basso >>> Caricare la batteria

7. Introduzione

Il frullatore a immersione è adatto ai seguenti impieghi:

- tritare e frullare frutta e verdure in zuppe, salse e sughi
- mescolare le bevande
- preparare frullati



Attenzione! Rischio di lesioni personali!

Se si utilizza il frullatore a immersione per ridurre in purea alimenti caldi in una casseruola, rimuovere la casseruola dal piano cottura prima di frullare e assicurarsi che il liquido non stia bollendo.

Lasciar raffreddare leggermente gli alimenti caldi per evitare scottature.



Si consiglia di regolare la velocità del frullatore a immersione in base all'alimento in lavorazione.

Utilizzare la velocità normale per gli alimenti morbidi e quella superiore per gli alimenti più duri.

7.1 Funzionamento con l'accessorio per il frullatore a immersione (8)

Se possibile, porre l'alimento da tritare in un contenitore alto, stretto e con il fondo piatto. Ciò consentirà di ottenere risultati migliori. Naturalmente, il frullatore a immersione può essere utilizzato anche in una normale casseruola.

Funzione del pulsante di sicurezza (3) e del LED (6)

Questo frullatore a immersione è dotato di una funzione di sicurezza che protegge dalle lesioni causate da un funzionamento accidentale.

Per questo motivo, tenere premuto il pulsante di sicurezza (3) per circa 3 sec prima di iniziare la lavorazione del cibo. Il LED (6) si illuminerà verde a indicare che il dispositivo è pronto all'uso. Dopo aver terminato il processo di frullatura, il dispositivo rimane pronto all'uso per altri 7 sec, durante i quali può avviare un altro processo di frullatura.

Se non viene avviata una nuova lavorazione del cibo entro 7 sec, il LED (6) si spegne. Un nuovo processo di frullatura sarà possibile solo dopo aver riattivato il dispositivo premendo il pulsante di sicurezza (3).

Per evitare di ferirsi con la lama rotante, accendere il frullatore a immersione solo dopo aver immerso nel cibo l'accessorio per il frullatore a immersione (8).

Procedere come segue:

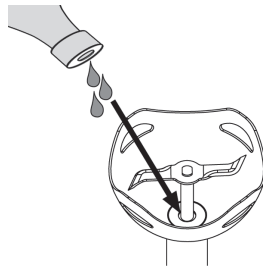
- Mettere il cibo da lavorare in un contenitore o una padella adatti.
- Inserire l'accessorio per il frullatore a immersione (8) nel cibo verticalmente.
- Avviare il frullatore a immersione premendo il pulsante (4) o il pulsante (5) a seconda della velocità desiderata. Tenere premuto il pulsante corrispondente (4, 5) durante il processo di frullatura o di riduzione in purea e regolare la velocità in base alle esigenze cambiando pulsante (4, 5). Se

l'accessorio per il frullatore a immersione (8) dovesse attaccarsi al fondo del contenitore, rilasciare brevemente il pulsante (4, 5) e poi riprendere il funzionamento.

- Per garantire una lavorazione uniforme del cibo, muovere delicatamente avanti e indietro il frullatore a immersione.
- Una volta ottenuto il risultato desiderato, rilasciare il pulsante (4, 5) mentre l'accessorio per il frullatore a immersione (8) si trova ancora immerso nel cibo.
- Prima di estrarre l'accessorio per il frullatore a immersione (8) dal cibo attendere che la lama si fermi.



Se si notano dei rumori insoliti durante il funzionamento, per esempio cigolii o simili, applicare una piccola quantità di olio da cucina sull'albero di trasmissione dell'accessorio per il frullatore a immersione (8). Fare riferimento anche all'illustrazione esplicativa adiacente.



7.2 Tabella dei tempi di lavorazione

La seguente tabella serve come guida relativa alla lavorazione dei diversi alimenti. Seguire i tempi di lavorazione consigliati per evitare che il frullatore a immersione si surriscaldi. In mancanza di risultati soddisfacenti entro questi tempi, interrompere il processo di fruttatura e lasciare prima raffreddare il motore. Continuare quindi il processo di lavorazione.



Una volta trascorso il tempo massimo di funzionamento di 5 min, lasciar raffreddare il frullatore a immersione per almeno 3 min.

Alimento	Quantità consigliata	Velocità	Tempo di lavorazione
Frutta, verdura	100 - 200 g	Livello I o II *	30 - 60 sec
Zuppe, salse, alimenti per bambini	100 - 400 ml	Livello I o II *	60 sec
Bevande al latte, frullati	100 - 1000 ml	Livello I o II *	60 sec

*: Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.



Quando si utilizza il misurino (9) per la lavorazione, riempire solo una quantità massima di 300 ml (🍷). In caso contrario, il liquido potrebbe colare o schizzare fuori dal misurino (9). Quando si utilizzano quantità maggiori, usare sempre un contenitore di miscelazione adatto alla quantità da elaborare.

7.3 Ricette suggerite

Zuppa di pomodoro e basilico

Ingredienti	Quantità	Nota
Pomodori pelati	250 g	
1 cipolla	Circa 50 g	
1 spicchio d'aglio	Circa 5 g	Piccolo
Brodo vegetale	150 ml	
Basilico	6 foglie	
Burro	Circa 10 g	
Sale e pepe		Assaggiare per regolare il condimento

Procedura:

Sbucciare le cipolle e l'aglio e tritare finemente le foglie di basilico. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere la cipolla e l'aglio sminuzzati. Dopo aver soffritto brevemente, aggiungere i pezzi di pomodoro nella padella e soffriggere brevemente, quindi versare il brodo e aggiungere il basilico. Coprire la zuppa e lasciar bollire per 10 minuti. Ridurre in purea la zuppa e poi condire con sale e pepe.

Crema alle fragole

Ingredienti	Quantità	Nota
Fragole	500 g	
Addensante	1 cucchiaino	Per es., agar-agar, pectina, amido
Zucchero	1 cucchiaino	
Zucchero vanigliato	1 bustina	
Yogurt di latte di pecora	150 g	
Sciroppo di lime	100 ml	

Procedura:

Frullare 250 g di fragole e gli ingredienti rimanenti a velocità **I**. Per ottenere un composto bello cremoso, aumentare la velocità al livello **II** fino a raggiungere la cremosità desiderata. Tagliare a dadini i 250 g di fragole rimanenti e dividere tutto, tranne 2 cucchiaini, in 3 ciotole. Dividere la crema in modo uniforme tra le ciotole e decorare con le restanti fragole tagliate a dadini. Far raffreddare in frigorifero per 3-4 ore.

Pesto di prezzemolo e basilico

Ingredienti	Quantità	Nota
Basilico	¼ di mazzo	
Prezzemolo a foglie piatte	½ mazzo	
Pinoli	1 cucchiaino	
Parmigiano	35 g	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	
Olio d'oliva	65 ml	

Procedura:

Lavare il basilico e il prezzemolo. Staccare le foglie di prezzemolo e tagliare il formaggio a dadini. Mettere poi tutti gli ingredienti nel misurino (9) in dotazione e tritare finemente al livello **II**. Muovere lentamente il frullatore a immersione su e giù mentre si trita. Dividere il pesto tra 2 vasetti con tappo a vite e coprire con un po' d'olio.

Salsa di fichi e formaggio con noci

Ingredienti	Quantità	Nota
Formaggio spalmabile	300 g	
Fichi secchi	4 pezzi	
Noci	50 g	
Miele	1 cucchiaino	
Lime	½	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	

Procedura:

Tritare finemente le noci. Frullare il succo di metà lime, il formaggio spalmabile, il miele, i fichi secchi, il sale e il pepe a velocità **I** fino a ottenere una crema. Aggiungere mescolando le noci tritate.

Salsa dip

Ingredienti	Quantità	Nota
Pomodori	250 g	
Peperone rosso	½	
Cipolla	1 piccola	
Aglio	½ spicchio	
Peperoncino	½	
Passata di pomodoro	1 cucchiaino	
Prezzemolo	1 mazzo	
Sale	1 pizzico	
Pepe	1 pizzico	
Zucchero	1 pizzico	

Procedura:

Lavare la cipolla, i pomodori, il peperone, lo spicchio d'aglio, il peperoncino e il prezzemolo e rimuovere i semi. Tagliare gli ingredienti a dadini di media grandezza. Mescolare gli ingredienti come richiesto. Più alta è la velocità, più fine è la salsa.

Buon appetito!

8. Pulizia



Rischio di lesioni personali! Prestare attenzione durante la pulizia del frullatore a immersione! La lama dell'accessorio per il frullatore a immersione (8) è molto affilata!



Avvertenza relativa ai danni alle cose! Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie (per es. spugnette metalliche). Si potrebbe danneggiare il frullatore a immersione.



Si consiglia di pulire l'accessorio per il frullatore a immersione (8) subito dopo l'uso, per evitare che il cibo si secchi su di esso. Risciacquare l'accessorio per il frullatore a immersione (8) con acqua fredda, soprattutto se si sono lavorati cibi molto salati.

- Rimuovere la batteria.
- Rimuovere l'accessorio per il frullatore a immersione (8) dal motore (7).
- Pulire il motore (7) con un panno leggermente inumidito e asciugarlo completamente. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo per piatti. La pulizia con acqua e sapone causerebbe danni irreparabili!
- L'accessorio per il frullatore a immersione (8) e il misurino (9) possono essere puliti con acqua e sapone. Dopo la pulizia, risciacquare con acqua pulita per rimuovere i residui di sapone. Asciugare con cura l'accessorio per il frullatore a immersione (8) e il misurino (9).
- In alternativa, l'accessorio per il frullatore a immersione (8) e il misurino (9) possono essere lavati in lavastoviglie.



Per ottenere risultati di pulizia ottimali quando si pulisce l'accessorio per il frullatore a immersione (8) nella lavastoviglie, assicurarsi che sia posizionato verticalmente e con la lama rivolta verso l'alto. Poi lasciar asciugare completamente l'accessorio per il frullatore a immersione (8).

9. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Se non si utilizza il frullatore a immersione per un periodo di tempo prolungato, rimuovere la batteria e pulirlo come descritto nel capitolo precedente. Conservare il frullatore a immersione in un luogo asciutto e pulito, fuori dalla portata dei bambini.

10. Risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamenti del frullatore a immersione, seguire le istruzioni successive per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui le seguenti istruzioni non funzionassero, contattare la nostra assistenza clienti.

Il frullatore a immersione non funziona

- Controllare che la batteria sia carica. Se necessario, ricaricare la batteria e riprovare.
- Verificare che la batteria sia inserita correttamente. Rimuovere la batteria e inserirla correttamente.

La lama non gira / gira lentamente

- Il motore (7) e l'accessorio per il frullatore a immersione (8) non sono montati correttamente. Controllare il montaggio.
- Controllare che nel contenitore per miscelare non vi siano ostacoli. Rimuovere eventuali ostacoli.
- Il cibo da mescolare è troppo duro o è in quantità eccessiva.

11. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento

	I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.
	Il simbolo di un cassonetto dei rifiuti sbarrato, sulle batterie tradizionali e ricaricabili, indica che non devono essere smaltite con i normali rifiuti domestici, ma devono essere smaltite separatamente. Se le batterie contengono materiali tossici, sotto al simbolo viene riportato il simbolo chimico del materiale tossico, come segue: - Pb: La batteria contiene piombo - Cd: La batteria contiene cadmio - Hg: La batteria contiene mercurio Per legge, le batterie usate devono essere riportate. Le batterie usate possono contenere materiali tossici, che possono danneggiare la salute delle persone o l'ambiente, se non vengono conservate o smaltite correttamente. Inoltre, le batterie contengono importanti materiali grezzi, come ferro, zinco, manganese e nichel, che possono essere riutilizzati. Dopo l'uso, è possibile riportare le batterie a noi o a un punto di raccolta locale (per es. nei negozi o a un punto di raccolta locale) gratuitamente. Attenzione! Le batterie devono essere smaltite, totalmente scariche, negli appositi punti di raccolta differenziata. Nel caso in cui si gettino batterie non completamente scariche, prendere le necessarie precauzioni per prevenire cortocircuiti.
  ES/PT	Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

"Smistamento semplificato"

Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Separare il materiale dell'imballaggio e smaltirlo nei relativi contenitori per la raccolta differenziata in base ai simboli sull'imballaggio:



	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:	
	1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.	
Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene a bassa densità	Busta di plastica per proteggere il dispositivo
	Cartone ondulato	Confezione di vendita

12. Note di conformità



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

La Dichiarazione di conformità UE completa e qualsiasi altra dichiarazione di conformità (ove applicabile) sono disponibili per il download a questo link:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

13. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

Durata della garanzia e diritti per difetti

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

Copertura della garanzia

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

Gestione in caso di garanzia

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

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

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



Assistenza

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

IAN: 488568_2407



Produttore

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	190
2. A csomag tartalma	190
3. Műszaki adatok.....	191
3.1 Rövid üzemidő	191
3.2 Lehűlési idő	191
4. Biztonsági útmutatások	191
5. Szerzői jog.....	196
6. Mielőtt használatba venné	196
6.1 A botmixer tartozék felszerelése (8)	196
6.2 A mixer tartozék eltávolítása (8)	196
6.3 A fordulatszám beállítása	196
6.4 A mérőpohár (9)	196
6.5 Az akkumulátor betétele/kivétele	197
7. Első lépések	197
7.1 Botmixer tartozékkal való működtetés (8)	198
7.2 Feldolgozási idő táblázat	199
7.3 Recept javaslatok	200
8. Tisztítás.....	202
9. Tárolás használaton kívül.....	202
10. Hibaelhárítás	202
11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ.....	203
12. Megfelelőségi adatok.....	204
13. Garanciális információk.....	205

Gratulálunk!

Az akkumulátoros botmixer, a továbbiakban botmixer, megvásárlásával egy kiváló minőségű termékhez jutott.

Mielőtt használatba venné a készüléket, ismerkedjen meg annak működésével, és alaposan olvassa el a használati utasítást. Minden esetben tartsa be a biztonsági előírásokat, és kizárólag rendeltetésének megfelelően használja a botmixert. Tartsa a Kezelési útmutatót biztos helyen. Ha továbbadja a botmixert, mellékeljen minden kapcsolódó dokumentumot.

1. Rendeltetésszerű használat

A botmixer háztartási gépnek minősül, és kizárólag csont nélküli élelmiszerek aprítására és pürésítésére alkalmas. A botmixer nem használható a szabadban vagy trópusi éghajlat alatt. A botmixert nem kereskedelmi vagy ipari felhasználásra tervezték. A botmixert csak lakóterületen, magáncélú használatra használja, minden más használat nem rendeltetésszerű. A botmixer megfelel valamennyi vonatkozó EK előírásnak és szabványnak. Ha a botmixert a gyártóval nem egyeztetett módon módosítják, az ezen előírásoknak való megfelelés már nem garantált. A gyártó nem tehető felelőssé az ebből származó károkért vagy meghibásodásért.

Tartsa be az illető ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

2. A csomag tartalma

Távolítsa el a botmixert és tartozékait a csomagolásból. Távolítsa el a csomagolóanyagokat, és ellenőrizze, hogy minden alkatrészt sértetlenül kézhez kapott-e. Ha bármely alkatrész hiányzik, vagy sérült, akkor kérjük, hogy lépjen kapcsolatba a gyártóval.

- **Motor egység**
- **Mixer tartozék**
- **Mérőedény**
- **Gyors útmutató (interneten keresztül érhetőek el a részletes kezelési utasítások)**



A szükséges akkumulátort és töltőt nem tartalmazza a csomag.

Kialakításából adódóan ez a készülék csak az X 12 V TEAM (Parkside) sorozatba tartozó 2 Ah-s vagy 2,5 Ah-s akkumulátorral működtethető.



Kérjük, tartsa be az X 12 V TEAM (Parkside) sorozatú akkumulátor és töltőjének Kezelési útmutatójában található biztonsági utasításokat, valamint a töltésre és a helyes használatra vonatkozó megjegyzéseket. A töltési folyamat részletes leírása és további információk a külön Kezelési útmutatóban találhatók.

A borító belső oldalán a botmixer ábrája látható az összes számozott kezelőszervvel. A számok a következőket jelentik:

1	Akkumulátorrekesz fedél
2	Akkumulátorrekesz
3	Biztonsági gomb (műveletzár megszüntetése)
4	I gomb (kis fordulatszám)
5	II gomb (nagy fordulatszám)
6	LED (üzemkész)
7	Motor egység
8	Mixer tartozék
9	Mérőedény

3. Műszaki adatok

Gyártó	TARGA GmbH
Leírás	SilverCrest SSMA 12 A1
Tápellátás	12 V  A csomag nem tartalmazza: 2 Ah vagy 2,5 Ah kapacitású akkumulátort az X 12 V TEAM (Parkside) sorozatból
Teljesítményfelvétel	150 W
Rövid üzemidő	5 perc
Mérőpohár (9) űrtartalma	700 ml folyadék
Mérőpohár (9) feldolgozási űrtartalma	max. 300 ml folyadék

A műszaki adatok és a készülék kialakítása előzetes értesítés nélkül változhatnak.

3.1 Rövid üzemidő

A rövid üzemidő (Kurzbetrieb - KB) azt jelzi, hogy a botmixer meddig használható anélkül, hogy a motor túlmelegedne és károsodna. 5 perc a botmixer rövid működési ideje (rövid üzemidő).

3.2 Lehűlési idő

A maximum 5 perces maximális működési idő letelte után az ételkészítés folytatása előtt hagyja legalább 3 percen át hűlni a botmixert.

4. Biztonsági útmutatások

A termék első használata előtt olvassa el e kezelési útmutatóban található összes megjegyzést és tartson be minden figyelmeztetést, még akkor is, ha ismeri az elektronikus eszközök és háztartási

készülékek kezelését. E Kezelési útmutatót tartsa biztonságos helyen későbbi utánanézés céljából. Ha a készüléket eladja vagy továbbadja, lényeges, hogy átadja e Kezelési útmutatót is. A készülék részét a képezi.

A szimbólumok magyarázata



VESZÉLY! Olyan veszélyt vagy nagy kockázatot jelez e figyelmeztető szó, amely halálos vagy súlyos balesethez vezet, ha nem előzi meg azt.



FIGYELMEZTETÉS! Olyan mérsékelt veszélyre hívja fel a figyelmet e figyelmeztető szó, mely halálos vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzi meg azt.



VESZÉLY! E szimbólum az áramütés miatti egészségkárosodás, illetve halálos sérülés és/vagy anyagi kár veszélyére hívja fel a figyelmet.



Tűzveszély! E szimbólum figyelmeztet annak veszélyére, hogy tűz üthet ki, ha a figyelmeztetést figyelmen kívül hagyja.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a motor egységet (7) tilos vízbe mártani.



Ez a szimbólum mosogatógépben elmosogatható alkatrészeket jelöl.



E szimbólum olyan terméket jelöl, melynek vegyi és fizikai összetétele a vizsgálatok alapján élelmiszerrel való érintkezés esetén nem idéz elő egészségre káros hatást az 1935/2004/EU irányelv szerint.



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Ez a készülék az X 12 V TEAM (Parkside) sorozathoz tartozik.



Egyenfeszültség



Ez a szimbólum a mérőpoháron (9) azt a maximális folyadékmennyiséget jelzi, amely a mérőpohárban (9) feldolgozható anélkül, hogy a tartalom túlcserdülne.



Gyártó címe

Előrelátható nem rendeltetésszerű használat

- A botmixer nem használható nagy keménységű élelmiszerek aprítására. Ide tartoznak például a fagyasztott élelmiszerek, kávébab, gabonafélék és fűszerek. A készülék nem használható csokoládé feldolgozására. Ez anyagi kárt okozhat.
- A készülék nem használható élelmiszerek nem minősülő anyagok feldolgozására. Ennek figyelmen kívül hagyása kárt tehet a botmixerben.
- A botmixert nem szabad a levegőben üzemeltetni, csak a megfelelő ételek turmixolására. A levegőben történő hosszabb ideig tartó működés károsíthatja a botmixert.
- A botmixer csak az X 12 V TEAM (Parkside) sorozatba tartozó akkumulátorral és töltővel üzemeltethető.



VESZÉLY! Kérjük, tartsa be az X 12 V TEAM (Parkside) sorozatú akkumulátor és töltő Kezelési útmutatójában található biztonsági utasításokat, valamint a töltésre és a helyes használatra vonatkozó megjegyzéseket. A töltési folyamat részletes leírása és további információk a külön Kezelési útmutatóban található.

Személyi biztonság

- A készüléket gyermekek nem használhatják. A botmixer és annak akkumulátora gyermekektől elzárva tartandó. Ügyeljen arra, hogy

felügyelet alatt legyenek a gyermekek, és ne játszanak a készülékkel. A mixer tartozék (8) gyermekektől elzárva tartandó, hogy okozhassanak sérülést maguknak.



VESZÉLY! A csomagolóanyag nem játék. Ne engedje a gyermekeket a műanyagzacskókkal játszani. Fennáll a fulladás veszélye. Tartsa a készüléket gyermekektől távol.

- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű, és/vagy a hasonló készülékek használatában tapasztalatlan személyek is használhatják, feltéve, hogy felügyelet mellett teszik, illetve tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és a kapcsolódó kockázatokról.
- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel.



VESZÉLY! Sérülésveszély

- A forgó tartozékok vagy további alkatrészek cseréje előtt ki kell kapcsolni a készüléket.
- A botmixer összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt vegye ki az akkumulátort. Sérülésveszély!
- A motor egység (7) eltávolítása előtt várja meg, hogy a mixer tartozék (8) pengéje teljesen megáll. Sohase nyúljon a forgó penge útjába. Sérülésveszély!
- Legyen körültekintő a botmixer tisztításakor! A mixer tartozék (8) pengéje nagyon éles! Sérülésveszély!
- A készülék kikapcsolása után várja meg, amíg a penge teljesen leáll, mielőtt kivenné a botmixert az ételből. Sérülésveszély!
- Sohase nyúljon bele a mixer tartozék (8) forgó pengéjének az útjába. Ne dugjon semmilyen tárgyat a penge útjába, és tartsa

távol a laza ruházatot és a hosszú hajat a forgó pengétől.
Sérülésveszély!



VESZÉLY: Áramütés veszélye

- Sohase használja a botmixert fürdőkád, zuhanyzó, vagy mosogató mellett.
- Sohase bontsa meg a motor egység burkolatát (7). Nem tartalmaz cserélhető alkatrészeket. A burkolat megbontásával áramütés veszélyének teheti ki magát.
- Ha füstöt, szokatlan hangot vagy különös szagot észlel, azonnal vegye ki az akkumulátort. Ebben az esetben ne használja tovább a botmixert és ellenőriztesse szakértővel. A készülék esetleges kigyulladásra esetén ügyeljen arra, hogy ne lélegezze be a füstöt. Ha mégis belélegzi a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belélegzése az egészségre káros lehet, és sérülést okozhat!



Sohase merítse vízbe a motort (7), és ne engedje, hogy folyadék jusson a motor (7) burkolata alá.

- Ha a motorblokk (7) burkolata alá mégis folyadék kerülni, akkor vegye ki az akkumulátort, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal. Áramütés veszélye!
- Sohase érintse meg a motoregységet (7) nedves kézzel. Áramütés veszélye!



TÜZVESZÉLY

A maximum 5 perces maximális működési idő letelte után az ételkészítés folytatása előtt hagyja legalább 3 percen át hűlni a botmixert. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn.

5. Szerzői jog

E Kezelési útmutatót szerzői jog védi, amely az olvasónak csak információ gyanánt szolgál. Szigorúan tilos az adatok és információk másolása a szerző előzetes, kifejezett írásbeli hozzájárulása nélkül. Ez vonatkozik a tartalom és az információk bármilyen kereskedelmi célú felhasználására is. Valamennyi szöveg és ábra a nyomtatás idejének megfelelő állapotot tükrözi. Az útmutató tartalma előzetes értesítés nélkül változhat.

6. Mielőtt használatba venné

Vegye ki a botmixert és annak valamennyi tartozékát a csomagolásból, és ellenőrizze, hogy a csomag tartalma hiánytalan-e. Távolítsa el a védőfóliákat. A csomagolóanyagot tartsa távol gyermekektől és az előírásoknak megfelelően végezze a hulladékkénti elhelyezését.

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a botmixert, a „Tisztítás” című fejezetben leírt utasítások szerint.

A botmixer összeszerelése előtt teljesen szárítsa meg minden alkatrészt:

6.1 A botmixer tartozék felszerelése (8)

- Úgy tegye a motort (7) a mixer tartozékokra (8), hogy a nyíl (▼) a mixer tartozék (8) nyitott lakat szimbólumára  mutasson.
- Most fordítsa a motoregységet (7) a lakat szimbólum irányába úgy, hogy a nyíl (▼) a mixer tartozék (8) lakat szimbóluma  irányába mutasson. Ekkor a mixer tartozék (8) hallhatóan és érezhetően a helyére kattann.

6.2 A mixer tartozék eltávolítása (8)

- Fordítsa a motor egységet (7) a nyitott lakat szimbólum  irányába úgy, hogy a nyíl (▼) a mixer tartozék (8) nyitott lakat szimbóluma  irányába mutasson.
- Ezután távolítsa el a motor egységet (7) a mixer tartozékról (8).

6.3 A fordulatszám beállítása

Nyomja meg az **I** vagy **II** gombot (4, 5) a botmixer fordulatszámának kiválasztásához. Ez lehetővé teszi, hogy az egyes feldolgozandó élelmiszerekhez beállítsa az optimális fordulatszámot.

- Nyomja meg az **I** gombot (4) a normál fordulatszámú keveréshez.
- Nyomja meg az **II** gombot (5) a nagy fordulatszámú keveréshez.

6.4 A mérőpohár (9)

- A mellékelt mérőpohárral (9) 700 ml-ig mérhet folyadékot.
- A mérőpoharat (9) is használhatja az ételek feldolgozásához.



Ha a mérőpoharat (9) élelmiszer-feldolgozáshoz használja, csak legfeljebb 300 ml-t töltsön

(). Ellenkező esetben a folyadék kifolyhat vagy kifröccsenhet a mérőpohárból (9).

6.5 Az akkumulátor betétele/kivétele

A következőképpen tegye be, illetve vegye ki az akkumulátort:

- Először távolítsa el az elemtartó rekesz fedelét (1). Fordítsa az akkumulátorrekesz fedelét (1) a nyitott lakat szimbólum  irányába úgy, hogy a nyíl (▼) a motor egység (7) nyitott lakat szimbóluma  irányába mutasson. Ezután emelje meg az akkumulátorrekesz fedelét (1) annak leemeléséhez.

Az akkumulátor betétele

- Úgy tegye be az akkumulátort az akkumulátorrekeszbe (2), hogy az bekattanjon a helyére.

Az akkumulátor kivétele

- Az akkumulátor két piros reteszének megnyomva tartásával oldja ki, illetve felfelé húzásával vegye ki az akkumulátort az akkumulátorrekeszből (2).
- Úgy tegye az akkumulátorrekesz fedelét (1) a motor egységre (7), hogy a nyíl (▼) a motor egység (7) nyitott lakat szimbólumára  mutasson. Fordítsa el az akkumulátorrekesz fedelét (1) a motor egység (7) lakat szimbóluma  irányába úgy, hogy a nyíl (▼) a motor egység (7) lakat szimbóluma  irányába mutasson.

Töltésszint

- Működés közben a LED (6) jelzi az akkumulátor aktuális töltöttségi szintjét:

A LED (6) folyamatosan világít	Töltési szint OK
A LED (6) villog.	Alacsony töltöttségi szint >>>Töltse fel az akkumulátort

7. Első lépések

A botmixer a következő műveletekre alkalmas:

- gyümölcsök és zöldségek aprítása és pürésítése levesekhez, szószokhoz és mártásokhoz
- italok keverése
- tejszakek keverése



Figyelmeztetés! Sérülésveszély!

Ha a botmixerrel forró ételt pürésít egy serpenyőben, a keverés előtt vegye le a serpenyőt a főzőlapról, és győződjön meg arról, hogy a folyadék nem forr.

A forró ételt hagyja kissé kihűlni, hogy elkerülje a leforrázást.



Javasoljuk, hogy a botmixer fordulatszámát a feldolgozott étel jellegének megfelelően állítsa be.

A normál fordulatszámot használja a puha élelmiszerekhez, míg a TURBO fordulatszámot a keményebb élelmiszerekhez.

7.1 Botmixer tartozékkal való működtetés (8)

Ha lehetséges, helyezze a felaprítandó élelmiszert egy magas, keskeny, lapos aljú edénybe. Így érheti el a legegyenletesebb pürésítő hatást. A botmixer azonban természetesen egy hagyományos lábosban is használható.

A biztonsági gomb (3) és a LED (6) funkciója

Ez a botmixer biztonsági funkcióval van felszerelve, hogy megvédje a véletlenszerű működés okozta sérülésektől.

Ezért a biztonsági gombot (3) kb. 3 másodpercig nyomva kell tartani, mielőtt elkezdené az étel feldolgozását. A LED (6) zölddel világít, jelezve, hogy a készülék üzemkészen. A keverési folyamat befejezése után a készülék további 7 másodpercig üzemkészen marad, amely alatt újabb keverési folyamatot indíthat.

Ha 7 másodpercen belül nem indul újabb ételfeldolgozás, a LED (6) kialszik. Újabb keverési folyamat csak akkor lehetséges, ha a biztonsági gomb (3) első megnyomásával újra üzemkészen állapotba kerül.

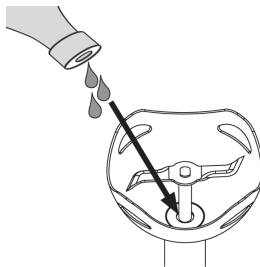
A forgó penge által okozott sérülések elkerülése érdekében csak akkor kapcsolja be a botmixert, ha a mixer tartozék (8) már az ételben van.

Az eljárás a következő:

- Helyezze a feldolgozandó élelmiszert egy megfelelő edénybe vagy lábosba.
- Függőleges helyzetben tegye az ételbe a mixer tartozékot (8).
- A kívánt fordulatszámától függően a (4) vagy (5) gomb megnyomásával indítsa a botmixert. Tartsa nyomva a megfelelő gombot (4, 5) a turmixolás vagy pürésítés során, és a gomb (4, 5) váltogatásával szükség szerint állítsa be az igényeinek megfelelő fordulatszámot. Ha a mixer tartozék (8) az edény aljához tapad, engedje fel rövid időre a gombot (4, 5), majd folytassa a keverést.
- A keverék egyenletes feldolgozása érdekében óvatosan mozgassa előre és hátra a készüléket.
- Amikor elérte a kívánt állagot, a mixer tartozékot (8) továbbra is a keverékben tartva engedje fel a (4) vagy (5) gombot.
- Várja meg, amíg a penge teljesen leállnak, mielőtt kihúzná a mixer tartozékot (8) az ételből.



Ha működés közben szokatlan zajokat észlel, pl. nyikorgást vagy hasonlót, kenjen egy kis semleges étolajat a mixer tartozék (8) meghajtó tengelyére. Nézze meg a szomszédos ábrát is.



7.2 Feldolgozási idő táblázat

Az alábbi táblázat ad a különböző élelmiszer alapanyagok elkészítésére vonatkozó útmutatást. Tartsa be az ajánlott feldolgozási időket, hogy megakadályozza a botmixer túlmelegedését. Ha ez idő alatt nem ér el kielégítő keverési eredményt, akkor állítsa le a keverési folyamatot, és hagyja először a motort lehűlni. Ezután folytathatja a keverési folyamatot.



A maximum 5 perces maximális működési idő letelte után hagyja legalább 3 percen át hűlni a botmixert.

Étel	Ajánlott mennyiség	Fordulatszám	Feldolgozási idő
Gyümölcs, zöldség	100 – 200 g	I. vagy II. fokozat*	30– 60 másodperc
Levesek, szószok, bébiételek	100 - 400 ml	I. vagy II. fokozat*	60 másodperc
Tejes italok, turmixok	100 - 1000 ml	I. vagy II. fokozat*	60 másodperc

*: A kívánt állagnak megfelelően állítsa be a fordulatszámot.



Ha a mérőpoharat (9) használja a feldolgozáshoz, csak legfeljebb 300 ml-t töltsön (💧). Ellenkező esetben a folyadék kifolyhat vagy kifröccsenhet a mérőpohárból (9). Nagyobb mennyiségek használata esetén mindig a feldolgozandó mennyiségnek megfelelő keverőedényt használjon.

7.3 Recept javaslatok

Paradicsom és bazsalikom leves

Alapanyagok	Mennyiség	Megjegyzés
Hámozott paradicsom	250 g	
1 hagyma	kb. 50 g	
1 gerezd fokhagyma	kb. 5 g	kicsi
Zöldségleves	150 ml	
Bazsalikom	6 levél	
Vaj	kb. 10 g	
Só, bors		kóstolja meg és állítsa be a fűszerezést

Módszer:

Hámozza meg a hagymát és a fokhagymát, bazsalikom levelekkel együtt vágja apró kockákra. Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adja hozzá a kockára vágott hagymát és fokhagymát. Rövid párolás után adjuk hozzá a paradicsomdarabokat a serpenyőbe, és röviden pároljuk meg, majd öntsük fel a húslevessel és adjuk hozzá a bazsalikomot. Fedje le a levest, és főzze 10 percig. Pürésítse a levest, majd sózza és borsozza.

Eperkrém

Alapanyagok	Mennyiség	Megjegyzés
Eper	500 g	
Kötőanyag	1 evőkanál.	pl. agar-agar, pektinek, keményítő
Cukor	1 teáskanál.	
vaníliás cukor	1 tasak	
Juhtej joghurt	150 g	
Citromszirup	100 ml	

Módszer:

Turmixoljon 250 g epret és a többi hozzávalót **I.** fokozaton. Ha szép krémes keveréket szeretne kapni, növelje a **II.** fokozatra a fordulatszámot, amíg el nem éri a kívánt krémességet. A maradék 250 g epret kockázza fel, és 2 evőkanál kivételével ossza szét az összeset 3 tálba. Ezután ossza el a krémet egyenletesen a tálak között, és díszítse a maradék kockára vágott eperrel. Ezután 3-4 órán át hűtse a hűtőben.

Petrezselyem és bazsalikom pesto

Alapanyagok	Mennyiség	Megjegyzés
Bazsalikom	¼ csokor	
Laposlevelű petrezselyem	½ csokor	
Fenyőmag	1 evőkanál.	
Parmezán	35 g	
só	1 csipet	
bors	1 csipet	
Olívaolaj	65 ml	

Módszer:

Mossa meg a bazsalikomot és a petrezselymet. Tépkedje le a petrezselyemleveleket és kockázza fel a sajtot. Ezután tegye az összes hozzávalót a mellékelt mérőpohárba (9), és pürésítse finomra a **II.** fokozaton. Pürésítés közben lassan mozgassa fel-le a botmixert. Össza szét a pestót 2 csavaros tetejű üvegbe, és fedje le egy kevés olajjal.

Füge és krémsajt mártogatós dióval

Alapanyagok	Mennyiség	Megjegyzés
Krémsajt	300 g	
Száritott füge	4 darab	
Dió	50 g	
Méz	1 evőkanál.	
Citrom	½	
só	1 csipet	
bors	1 csipet	

Módszer:

Vágja apróra a diót. Turmixolja krémesre a fél citrom levét, a krémsajtot, a mézet, az aszalt fügét, a sót és a borsot **I.** fokozaton. Végül keverje bele a finomra vágott diót.

Salsa szósz

Alapanyagok	Mennyiség	Megjegyzés
Paradicsomok	250 g	
Pirospaprika	½ hüvely	
Hagyma	1 kicsi	
Fokhagyma	½ szegfűszeg	
Chilipaprika hüvely	½	
Paradicsompüré	1 evőkanál.	
Petrezselyem	1 csokor	
só	1 csipet	
bors	1 csipet	
Cukor	1 csipet	

Módszer:

Mossa meg a hagymát, a paradicsomot, a paprikát, a fokhagymagerezdeket, a chilipaprikát és a petrezselymet, és távolítsa el a magokat. Kockázza fel a hozzávalókat közepes méretű darabokra. Keverje össze az összetevőket igény szerint. Minél magasabb a fordulatszám, annál finomabb a salsa.

Jó szórakozást!

8. Tisztítás



Sérülésveszély! Legyen körültekintő a botmixer tisztításakor! A mixer tartozék (8) pengéje nagyon éles!



Az anyagi kárra vonatkozó figyelmeztetés! Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret, illetve olyan eszközöket, amelyek megkarcolhatják a készülék felületét (pl. fémszivacsokat). Ellenkező esetben kárt tehet a botmixerben.



Javasoljuk, hogy a mixer tartozékot (8) közvetlenül használat után tisztítsa meg, hogy az étel ne száradjon rá. Használat után azonnal öblítse el hideg vízzel a mixer tartozékot (8), különösen, ha sós ételeket dolgozott fel.

- Az akkumulátor kivétele.
- Vegye le a mixer tartozékot (8) a motor egységről (7).
- Egy enyhén benedvesített kendővel tisztítsa meg a motor egységet (7), majd hagyja teljesen megszáradni. Szükség esetén használjon egy kis mosogatószeret. A mosogatószeres vízben történő tisztítás helyrehozhatatlan károkat okozna!
- A mixer tartozékot (8) és a mérőpoharat (9) tisztíthatja mosogatószeres vízben. Használat után bő vízzel alaposan öblítse át a tartozékot az ételmaradékok eltávolításához. Óvatosan szárítsa ki a mixer tartozékot (8) és a mérőpoharat (9).
- Alternatívaként a botturmix tartozékot (8) és a mérőpoharat (9) mosogatógépben is elmosogathatja.



Az optimális tisztítási eredmények elérése érdekében a mixer tartozék (8) mosogatógépben történő tisztításakor ügyeljen arra, hogy függőlegesen és a pengével felfelé álljon. Ezután hagyja, hogy a mixer tartozék (8) alaposan megszáradjon.

9. Tárolás használaton kívül

Ha hosszabb ideig nem használja a botmixert, vegye ki az akkumulátort és tisztítsa meg az előző fejezetben leírtak szerint. A botmixert száraz és tiszta helyen, gyermekek elől elzárva tárolja.

10. Hibaelhárítás

Ha a botmixer nem működik megfelelően, kövesse az alábbi utasításokat a probléma megoldásához. Ha az alábbi tippek nem segítenek a probléma megoldásában, kérjük, hívja a szerviz forródrótot.

A botmixer nem működik

- Ellenőrizze, hogy az akkumulátor fel van-e töltve. Ha szükséges, töltsen fel az akkumulátort, és próbálja meg újra.
- Ellenőrizze, hogy az akkumulátor megfelelően van-e betéve. Vegye ki az akkumulátort, és helyesen tegye vissza.

Nem/lassan forog a kés.

- Nem megfelelően kapcsolódik a motor egység (7) és a mixer tartozék (8). Ellenőrizze az illeszkedést.
- Ellenőrizze, hogy nem akadályozza valamilyen tárgy a keverőtálban a penge forgását. Távolítsa el az akadályt.
- A feldolgozandó élelmiszer túl kemény.

11. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ

	E jellel ellátott eszközök a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Valamennyi elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként elhelyezni a hatóságok által meghatározott helyen. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként az eszközt. A készülék megfelelő hulladékkénti elhelyezéséről további információt a helyi kormányzattól, hulladékkezelési szolgáltatóktól, illetve a készülék vásárlásának helyén kaphat.
	Azt jelzi az elemeken és akkumulátorokon található áthúzott kuka szimbólum, hogy az nem dobható háztartási szemétkébe, hanem szelektíven kell hulladékként elhelyezni. Ha mérgező anyagokat tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, akkor a mérgező anyag következő jelentésű vegyjele látható a szimbólum alatt: - Pb: Ólmot tartalmaz az elem, illetve akkumulátor. - Cd: Kadmiumot tartalmaz az akkumulátor. - Hg: Higanyt tartalmaz az akkumulátor. Törvényileg kötelezett a használt elemek, illetve akkumulátorok leadására. Megfelelő tárolás vagy hulladékkénti elhelyezés hiányában, kijutva az egészséget és a környezetet károsító mérgező anyagokat tartalmazhatnak a régi elemek, illetve akkumulátorok. Olyan fontos, újrahasznosítható nyersanyagokat is tartalmaznak az elemek, illetve akkumulátorok, mint a vas, cink, mangán és nikkal. Használat után ingyenesen visszaadhatja az elemeket, illetve akkumulátorokat nekünk vagy leadhatja egy helyi gyűjtőhelyen (pl. kiskereskedelmi üzletben vagy gyűjtőhelyen). Ne feledje, hogy az elemeket, illetve akkumulátorokat teljesen lemerült állapotban kell hulladékként elhelyezni a megfelelő használt elem, illetve akkumulátor gyűjtőpontokon. A nem teljesen lemerült elemek hulladékba helyezése esetén legyen óvatos, hogy megakadályozza zárlat létrejöttét.
  ES/PT	A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékként elhelyezni.

Csak Franciaországra érvényes:



FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE





FR





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

„Egyszerűsített szétválogatás”

Újrahasznosítható a termék, a tartozékok, a nyomtatott anyag és a csomagolás. Fokozott a rájuk vonatkozó gyártó felelősségvállalás, továbbá szét kell válogatni és szelektíven kell gyűjteni azokat.

Csak Spanyolországra és Portugáliára érvényes:

Kérjük, válassza szét a csomagolóanyagot, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően dobja a megfelelő konténerbe:

ES/PT



ES/PT



ES/PT



	A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések (a) és számok (b) találhatóak bennük, amelyek jelentése:	
	1 – 7: műanyag / 20– 22: papír és karton / 80– 98: kompozit anyagok.	
Jel	Anyag	A következő csomagolóelemeket tartalmazza a termék
	Kis sűrűségű polietilén	A készülék védelmére szolgáló műanyag zacskó
	Hullámkarton doboz	Értékesítési csomagolás

12. Megfeleléségi adatok



A termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek. A megfelelőségi nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik a megfelelő nyilatkozatokkal és a dokumentációval.

A teljes EU-megfeleléségi nyilatkozat és (ha van) minden egyéb megfelelőségi nyilatkozat letölthető erről a következő hivatkozásról:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/488568_2407.pdf

A 2023/988 termékbiztonsági rendelet szerinti kapcsolattartási cím: ce@targa.de

13. Garanciális információk

A TARGA GmbH által nyújtott garancia

Kedves vásárló!

E készülék garanciája 3 év a vásárlás időpontjától számítva. A termék hibái esetén a vásárlóval szemben törvényes jogokkal rendelkezik. E törvényes jogokat a következőkben leírt garancia nem korlátozza.

A garancia feltételei

A garancia időtartamát a vásárlás pillanatától számítjuk. Jól őrizze meg az eredeti kasszaszalagot. Ez a vásárlás bizonylatául szolgál. Amennyiben a vásárlás pillanatától számított három éven belül a terméken anyag- vagy gyártási hiba jelentkezik, a terméket a saját választásunk alapján költségmentesen megjavítjuk vagy kicseréljük.

A garancia időtartama és törvény által előírt szavatossági igények

A garancia időtartamához nem adódik hozzá a szavatosság időtartama. Ez a javított és kicserélt alkatrészekre is vonatkozik. Az esetleges, már a vásárláskor jelen levő hibákat és hiányosságokat közvetlenül a kicsomagolás után jelenteni kell. A garancia lejártá után esedékes javítások a költségek viselésére kötelezik a vásárlót.

A garancia terjedelme

A készülék szigorú biztonsági irányelvek szerint, nagy gonddal készültek és a kiszállítás előtt tüzetes vizsgálatnak voltak alávetve. A garancia anyagi és gyártási hibákra terjed ki. A garancia nem vonatkozik normális kopásnak kitett alkatrészekre, amelyeket emiatt gyorsan kopó alkatrészeknek lehet tekinteni, valamint a törékeny alkatrészek sérüléseire, mint pl. kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek. A garancia érvényét veszíti, amennyiben a termék meg van sérülve, szakszerűtlenül volt használva vagy karbantartva. A termék szakszerű kezeléséhez pontosan be kell tartani a kezelési utasításban felsorolt utasításokat. Feltétlenül el kell kerülni az olyan célokra való felhasználást vagy kezelést, amelyekről a kezelési utasítás eltanácsol vagy amelyekre éppenséggel figyelmeztet. Ez a készülék kizárólag privát, nem ipari felhasználásra készült. Visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, nem engedélyezett szerviz-képviselő által végzett erőszakos beavatkozás esetén a garancia érvényét veszíti. A termék javításával vagy cseréjével nem kezdődik újra a garancia érvényessége.

Eljárás garanciális követelés esetén

Az esete gyors feldolgozása érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- A termék üzembe helyezése előtt alaposan olvassa át a mellékelt dokumentációt. Amennyiben olyan probléma jelentkezik, amelyet így nem lehet megoldani, forduljon a forródrót szolgálatunkhoz.
- Bármilyen kérés esetén a vásárlás bizonyítására tartsa készenlétben a kasszaszalagot és cikkszámot, vagy ha van ilyen a sorozatszámot.
- Amennyiben a telefonos megoldás nem lehetséges, a forródrót szolgáltatásunk a hiba okától függően egy szervizmegoldást kezdeményez.

- Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.



Szervíz



Telefon: 06800 21225

E-Mail: targa@lidl.hu

IAN: 488568_2407



Gyártó

Figyelem, a következő cím nem szervízcím! Először a fent megadott szervízzel vegye fel a kapcsolatot.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NÉMETORSZÁG