



HAND BLENDER SET SSMS 600 G1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Tietojen edellinen päivitys
Informationen senast uppdaterad
Seneste informationsopdatering
Ostatnia aktualizacja
Informācijas stendās
Selle dokumendi viimase värskendamise kuupäev
Informācijas statuss:
06/2025 - Ident.-No.: SSMS 600 G1 062025-1

(GB)

HAND BLENDER SET

Operating instructions and safety instructions

(SE)

STAVMIXER, SET

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

(EE)

SAUMIKSERI KOMPLEKT

Kasutus- ja ohutusjuhend

(FI)

SAUVASEKOITINSARIA

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

(DK)

STAVBLENDERSÆT

Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

(LT)

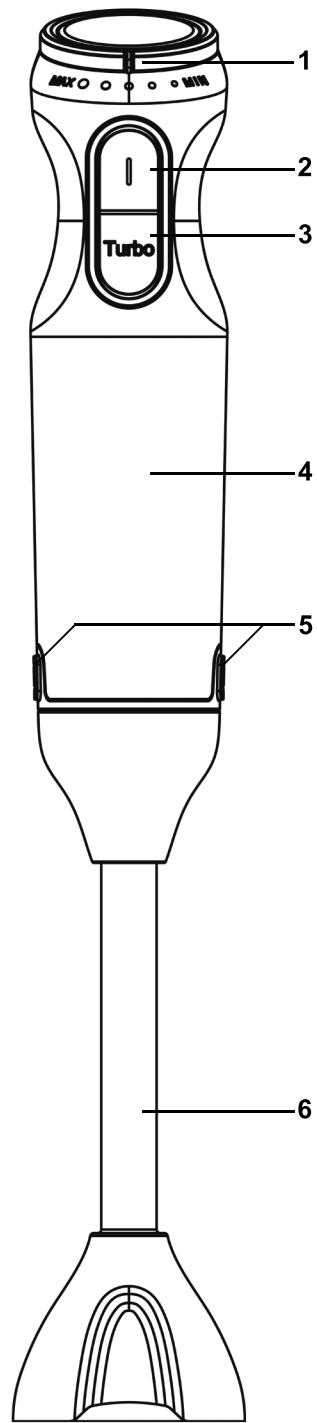
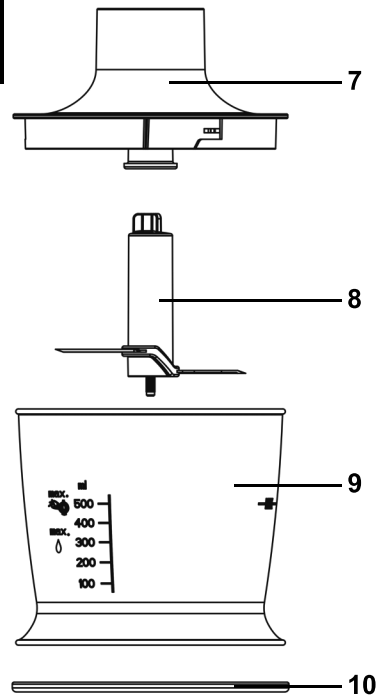
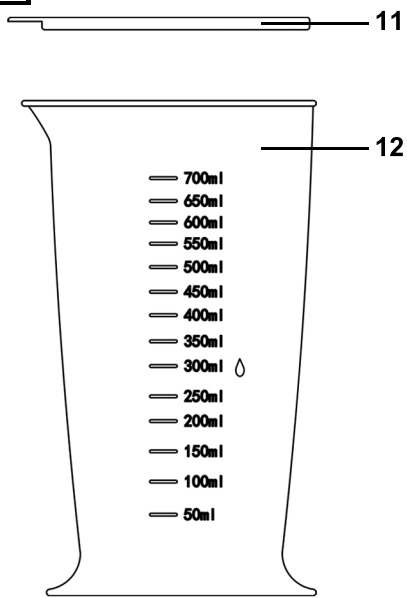
TRINTUVAS (RINKINYS)

Naudojimo instrukcija ir saugos nurodymai

(LV)

BLENDERIS

Lietošanas instrukcija un drošības norādījumi

A**B****C**

English2

Suomi..... 22

Svenska40

Dansk..... 57

Polski..... 75

Lietuvių..... 95

Eesti 112

Latviski.....129

Contents

1. Intended use..... 3

2. Package contents..... 3

3. Technical Data..... 4

 3.1 CO time4

 3.2 Cooling time 5

4. Safety instructions 5

5. Before Initial use 10

 5.1 Connect the motor block [4] with the immersion blender [6].....10

 5.2 Detaching the immersion blender [6] from the motor block [4]10

 5.3 Connecting/disconnecting the motor block [4] and chopper10

 5.4 Setting the speed11

 5.5 The measuring cup [12].....11

6. Initial use 12

 6.1 Operating with the immersion blender [6]12

 6.1.1 Table of processing times, immersion blender [6] 13

 6.2 Operating with the chopper13

 6.2.1 Table of processing times, chopper..... 14

7. Cleaning..... 15

8. Storing the device when not in use 15

9. Troubleshooting 15

10. Recipe suggestions..... 16

11. Environmental and waste disposal information 16

12. Marks of conformity 19

13. Warranty information 19

Congratulations!

By purchasing the SilverCrest SSMS 600 GI hand blender set, hereinafter referred to as hand blender, you have opted for a high-quality product.

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

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

1. Intended use

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

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

2. Package contents

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

- **Motor block with power cable and plug**
- **Immersion blender**
- **Blender (bowl, blade and cover)**
- **Measuring cup (with measuring cup lid)**
- **Quick start guide (the complete operating manual is available online)**

This operating manual also has a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the hand-held blender and all controls. The numbers identify the following parts/functions:

Figure A – Hand-held blender

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

Figure B – Chopper

7	Bowl cover (with gear mechanism)
8	Blade
9	Bowl
10	Lid

Figure C – Measuring cup

11	Measuring cup lid
12	Measuring cup

3. Technical Data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SSMS 600 G1
Power supply	220–240 V~ (AC voltage), 50–60 Hz
Power consumption	600 W
Power consumption in off mode	0.24 W
CO time	1 minute with immersion blender [6] 1 minute with chopper
Protection class	II 

The specifications and design are subject to change without notice.



The user does not have to do anything to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz supplies.

3.1 CO time

The CO time (continuous operation time) specifies how long the hand-held mixer can be operated before the motor overheats and causes damage. The continuous operating time for the hand blender is 1 minute when using the immersion blender [6] or when using the chopper.

Do not use the immersion blender [6] and the chopper on very firm or very tough foodstuffs (e.g., meat) continuously for more than 30 seconds.

3.2 Cooling time

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6] or chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes. Only then continue with the process previously started.

4. Safety instructions

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

Key to symbols



DANGER! This signal word indicates a hazard involving a high level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or death.



WARNING This signal word indicates danger involving a medium level of risk, which if not avoided, may result in severe injury or even death.



DANGER! This symbol indicates hazards to health and/or property posed by an electric shock, potentially including risk of death.



Risk of fire! This symbol is a warning that fires may occur if instructions are not followed.



This symbol indicates that under no circumstances may the motor block [4] be immersed in water.



This symbol indicates parts that are dishwasher-safe.



This symbol indicates products whose physical and chemical composition have been tested and found to be safe for use in contact with foodstuffs in accordance with Regulation EC 1935/2004.



This symbol indicates further information on the topic.



This symbol on the measuring cup [12] indicates the maximum amount of liquid that can be processed in the measuring cup [12] without the contents overflowing.



Manufacturer's address

Foreseeable misuse

- Use the hand-held blender as intended. Misuse of the device may result in injury.
- The hand-held blender may not be used to chop very hard foods. These include frozen foods, coffee beans, grains and spices. It is also not possible to process chocolate.
- No other materials than foodstuffs may be processed. The hand-held blender may be damaged.
- Do not use the hand-held blender unless it is in contact with suitable foods. Operating the hand-held blender for an extended period of time when it is not in contact with suitable foodstuffs may result in it being damaged.

Personal safety

- This device must not be used by children. The hand-held blender and its connecting cable must be kept away from children. Ensure that children are supervised and do not play with this device. In particular, keep the immersion blender [6] and the blade [8] away from children in order to prevent any injuries caused by it.



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

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



DANGER! Risk of injury

- The device must be switched off and disconnected from the mains prior to replacing accessories or additional parts that move during operation.
- Disconnect the hand-held blender from the mains network if you wish to assemble, disassemble or clean it. The same applies for periods of non-use and during thunder and lightning. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block [4] until the blade in the immersion blender [6] has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block [4] until the blade [8] in the chopper has stopped. Never reach into the rotating blade. There is a risk of injury!
- Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender [6] and the blade [8] in the chopper are very sharp! There is a risk of injury!
- After switching off the device, wait until the blade in the immersion blender [6] has stopped before removing the hand blender from the foodstuffs. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade of the immersion blender [6]. Do not place any objects in the blade and keep baggy clothing and long hair away from the rotating blade. There is a risk of injury!
- Never reach into the rotating blade [8] of the chopper. There is a risk of injury!
- Take care when pouring hot liquids into the bowl [9] or the measuring cup [12], as they may splash out of the device due to sudden vapour build-up.



DANGER of electric shock

- Only connect the hand blender to the mains network once the motor block [4] and immersion blender [6] or chopper are assembled. There is a risk of electric shock!
- Only plug the hand-held blender into a power socket that is properly installed and easily accessible and whose mains voltage corresponds with the rating plate specifications. Once the device is plugged in, the power socket must be kept easily accessible so that the plug can be pulled out quickly in an emergency.
- Never operate the hand-held blender in the vicinity of the bath, shower or a filled sink.
- The power cable and plug must not be damaged.
- If the device's power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department or by a similarly qualified person in order to prevent any hazards.
- Never open the housing of the motor block [4], as this contains parts to be maintained. If the housing is open, there is a risk of electric shock.
- If you notice any smoke, unusual noises or smells, remove the plug from the power socket immediately. If this happens, you must stop using the hand-held blender until it has been checked by a technician. If the device catches fire, do not inhale any resulting smoke. If you do inhale any smoke, seek medical attention. Inhaling smoke can be harmful to your health. There is a risk of injury!
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces. The power cable must not get jammed or squashed. Always remove the power cable from the power socket by the plug; never pull on the cable itself. Always lay the power cable in such a way that nobody can stand or trip on it. There is a risk of injury!

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



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

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



RISK of fire

Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6] or chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Only then continue with the process previously started. There is a risk of fire.

5. Before initial use

Unpack the hand-held blender and all of the accessories and verify that the package contents are complete. Remove the protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of it in an environmentally-friendly manner.

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

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

An arrow marking (▼) is attached to motor block [4]. There is also an arrow mark (▲) on the immersion blender [6] and on the bowl cover [7]. The motor block [4] can be connected to the immersion blender [6] or chopper when the arrow markings are aligned as shown in the illustration opposite.



5.1 Connect the motor block [4] with the immersion blender [6]

- Attach the motor block [4] onto the immersion blender [6] so that the arrow markings point towards each other.
- Now press the motor block [4] onto the immersion blender [6] until it audibly clicks into place.

5.2 Detaching the immersion blender [6] from the motor block [4]

- Press and hold the unlock buttons [5] on the motor block [4] and release the immersion blender [6].

5.3 Connecting/disconnecting the motor block [4] and chopper

- Place the bowl [9] on a flat, dry surface.
- Carefully set the blade [8] onto the blade holder in the bowl [9]. Rotate it slightly in the process and make sure it slides all the way down onto the blade holder. It is normal if the blade [8] does not fit tight on the blade holder at this time. The blade [8] will only be really tight after the bowl cover [7] is put on.
- Add the food to be chopped to the bowl [9]. In doing so, note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids.
- Now put the bowl cover [7] onto the bowl [9] from above, moving it slightly until it lies flat on the top edge of the bowl [9] and the blade [8] engages correctly in the bowl cover [7]. If the bowl cover [7] cannot be put on correctly, turn it back and forth gently if necessary. Hold the bowl [9] with one hand and turn the bowl cover [7] as far as possible to the left to secure the bowl cover [7] on the bowl [9].
- Now attach the motor block [4] on the bowl cover [7] so that the respective arrow markings point towards each other.
- Now press the motor block [4] onto the bowl cover [7] until it audibly clicks into place.

The chopper is now ready for use.

- To remove the motor block [4] again after using the chopper, press and hold the unlock buttons [5] on the motor block [4] and detach it from the bowl cover [7].



If you want to store food in the bowl [9], use the lid [10] provided. First remove the bowl cover [7] and blade [8] if applicable.

5.4 Setting the speed

The speed controller [1] on the motor block [4] is used to continuously adjust the speed of the hand blender. As such, you can set the optimum speed for each food to be processed.

- Slide the speed controller [1] in the 'MAX' direction to increase the speed.
- Slide the speed controller [1] in the 'MIN' direction to decrease the speed.

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

5.5 The measuring cup [12]

- Liquids of up to 700 ml can be measured with the measuring cup [12] provided.
- You can also use the measuring cup [12] when using the immersion blender [6] to process your foodstuffs.



If you use the measuring cup [12] for processing, only a maximum quantity of 300 ml (💧) may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup [12].

6. Initial use

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

- Chopping and blending fruit and vegetables in soups, sauces and dips
- Mixing drinks
- Making milkshakes
- Making mayonnaise or stirring desserts



It is recommended to adjust the speed of the hand-held blender to the food to be processed. When using the immersion blender [6] and the chopper, select a lower speed for soft foods and a higher or TURBO speed for harder foods.

6.1 Operating with the immersion blender [6]

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

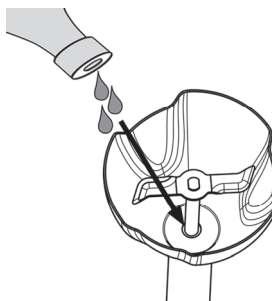
To prevent injuries caused by the rotating blade, only switch on the hand blender once the immersion blender [6] is immersed in the mixture.

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container or pan.
- Vertically guide the immersion blender [6] into the mixture.
- Depending on requirements, start the hand-held blender with the switch [2] and select a suitable speed with the speed controller [1]. If you wish to use the maximum speed straight away, you can start the hand-held mixer with the TURBO switch [3]. Press and hold the desired button during the mixing or blending process. If the immersion blender [6] sticks to the base of the container, briefly release the button and then continue with the mixing process.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down during blending.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch [2] or TURBO switch [3] as long as the immersion blender [6] is still in the mixture.
- Wait until the blade has stopped before you remove the immersion blender [6] from the blended food.



If you notice any unusual noises during operation, such as squeaking or similar noises, apply a little flavourless cooking oil to the drive shaft of the immersion blender [6]. Please refer to the illustration opposite when doing so (symbol image).



For easier cleaning, hold the immersion blender [6] in a container of clear water immediately after using and then briefly press the switch [2] several times.

6.1.1 Table of processing times, immersion blender [6]

The following table is intended to serve as a general guide when processing different foods. Follow the recommended processing times to prevent the hand-held blender from overheating. If the mixing result does not meet your requirements within this time, discontinue the blending process and allow the motor to cool down. Then, continue with the blending process.



Following the maximum period of use of up to 1 minute with the immersion blender [6], let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Foodstuffs	Recommended volume	Speed	Processing time
Fruit, vegetables	100–200 g	Level MIN to MAX or TURBO *	30–60 seconds
Soups, sauces, baby food	100–400 ml	Level MIN to MAX or TURBO *	60 seconds
Beverages with dairy products, blended drinks	100–1,000 ml	Level MIN to MAX or TURBO *	60 seconds

*: Set the speed according to the desired consistency.



If you use the measuring cup [12] for processing, only a maximum quantity of 300 ml  may be filled. Otherwise, liquid may overflow or spray out from the measuring cup [12]. Please always use a mixing container adequate for the quantity to be processed when processing larger quantities of food.

6.2 Operating with the chopper



Note the symbols for the maximum fill level of 500 ml  for foodstuffs and 300 ml  for liquids. To measure the correct volume of liquid using the scale provided, the blade [8] has to be installed first and must stay in place while measuring.

After assembling the chopper and connecting it to the motor block [4]:

- Insert the plug into the power socket.
- Push and hold the switch [2] to process foodstuffs at normal speed. Regulate the speed as needed with the speed controller [1] or use the TURBO switch [3] to work directly with maximum speed.



Hold the chopper with one hand while operating the switches [2, 3] with the other hand. Never separate the motor block [4] from the bowl cover [7] while operating the switches [2, 3].

Release the pressed switch [2, 3] when you are happy with the food processing result.

6.2.1 Table of processing times, chopper

The following table is intended to serve as a general guide when processing different foods. Follow the recommended processing times to prevent the hand-held blender from overheating. If the mixing result does not meet your requirements within this time, discontinue the blending process and allow the motor to cool down. Then, continue with the blending process.



Following the maximum period of use of up to 1 minute with the chopper, let the hand blender cool down for at least 2 minutes.

Foodstuffs	Volume [max.]	Speed	Processing time
Onions **	200 g	Level MIN	5 times 1 second pulse, shake in between
Garlic,	25 cloves	Level MIN to MAX *	Approx. 15 seconds
Carrots	200 g	Level MIN to MAX *	Approx. 15 seconds
Almonds/hazelnuts	200 g	TURBO level	Approx. 20 seconds
Walnuts	200 g	Medium level *	Approx. 15 seconds
Parmesan/hard cheese	250 g	TURBO level	Approx. 30 seconds
Parsley **	30 g	TURBO level	5 times 1 second pulse, shake in between
Fresh herbs **	40 g	TURBO level	6 times 1 second pulse, shake in between

*: Set the speed according to the desired consistency.

** : When processing these foodstuffs, please shake and/or tap the bowl [9] in between the described pulses to move unprocessed food into the range of the blade for optimal results.

7. Cleaning



Risk of Injury! Take care when cleaning the hand-held blender! The blade in the immersion blender [6] is very sharp!



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



It is recommended to clean the immersion blender [6] and the blade [8] immediately after use to prevent the processed foodstuffs from drying. The immersion blender [6] and the blade [8] should be immediately rinsed with clean water after processing very salty foodstuffs in particular.

- Remove the plug from the socket.
- Remove the immersion blender [6] from the motor block [4].
- Take the blade [8] out of the bowl [9].
- Clean the motor block [4] and the bowl cover [7] with a soft damp cloth. Use some washing up-liquid on the damp cloth for stubborn stains. Dry the parts thoroughly afterwards. Cleaning in the rinsing bath would result in irreparable damage!
- You can clean the immersion blender [6], blade [8], bowl [9], cover [10], measuring cup [12] and the measuring cup lid [11] in a basin. After cleaning, rinse with plenty of clean water to remove any detergent residue. Dry the parts thoroughly afterwards.
- Alternatively, you can clean the blade [8], bowl [9], cover [10], measuring cup [12] and the measuring cup lid [11] in the dishwasher.

8. Storing the device when not in use

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

9. Troubleshooting

If your hand-held blender does not work as usual, use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact our customer service department.

The hand-held blender is not working

- The plug is not inserted. Insert the plug into a power socket.
- The power socket is faulty. Try the device in another power socket that definitely works.

The blade does not rotate / rotates with difficulty

- The motor block [4] and immersion blender [6] or chopper are not correctly assembled. Disconnect the device from the mains network and check the assembly.
- Is there an object in the mixing container or bowl [9]? If so, remove this.
- The mixed foods are too hard or too tough.

10. Recipe suggestions

Mayonnaise

Ingredients	Volume	Note
Vegetable oil	250 g	Be sure to use grams, not millilitres
Egg	1	Has to be at room temperature
Salt	1tsp	For flavour
Sugar	1tsp	For flavour
Mustard	1tsp	For flavour
Pepper	A pinch	
Wine vinegar	15 g	You can use other vinegar, but not vinegar concentrate!

How to make the recipe:

Put all the ingredients into the measuring cup [12]. Now place the immersion blender [6] on the base of the measuring cup [12] and hold the measuring cup [12] and immersion blender [6] at a slight angle. Now work your way up very slowly with the immersion blender [6] on the highest setting **[MAX]** in gentle rocking movements. Then season with salt and pepper to taste.

Mango Lassi

Ingredients	Volume	Note
One mango	125 g	It's best to use a ripened mango.
Yoghurt	125 g	You can use a dairy-free yoghurt (soy or coconut, for example) to create a vegan version of this recipe.
Soy drink	65 ml	
Lemon juice	1tsp	
Sugar	2 tsp	Alternatively, you can use honey or agave syrup.

How to make the recipe:

Start by peeling the mango, and then cut the flesh into cubes and remove the stone. Then, blend the other ingredients together with the diced fruit using the immersion blender [6] at medium speed to get a creamy lassi.

Cold wild berry cream

Ingredients	Volume	Note
Frozen wild berries	150 g	Other frozen berries can also be used
Greek yoghurt	100 ml	
Cream	50 ml	
Vanilla sugar	1/2 sachet	
Honey	1 TBSP	

How to make the recipe:

Measure the yoghurt and cream in the chopper. Add the frozen berries, honey and vanilla sugar. Blend on the highest setting until a cold cream has formed.

Parsley-basil pesto

Ingredients	Volume	Note
Basil	½ bunch	
Smooth parsley	1 bunch	
Pine nuts	3 tbsps	
Parmesan	70 g	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	
Olive oil	65 ml	

How to make the recipe:

Wash the basil and parsley. Remove the leaves from the stalks of parsley. Cut the cheese into cubes. Then place all ingredients into the chopper and blend finely at full speed. Divide the pesto between two jars and cover with a little oil and screw the lids on tightly.

Fig and cream cheese dip with walnuts

Ingredients	Volume	Note
Cream cheese	150 g	
Dried figs	Three	
Walnuts	25 g	
Honey	1/2 tbsps	
Lime	½	
Salt	A pinch	
Pepper	A pinch	

How to make the recipe:

Finely chop the walnuts. Mix the juice of half a lime, cream cheese, honey, dried figs, salt and pepper at low speed with the chopper until you obtain a creamy mixture. Finally, stir in the finely chopped walnuts.

We hope you enjoy your creation!

11. Environmental and waste disposal information

	Devices marked with this symbol are subject to the European Union Directive 2012/19/EU. Electrical and electronic devices may not be put in the household waste, but must be disposed of via designated public disposal centres. By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and hazards to health. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.
	Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.
 ES/PT	

Relevant for France only:







À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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

‘Sorting made easier’

This product, including all accessories, its printed material and packaging components, can be recycled. They are subject to an extended producer responsibility and are sorted and collected separately.

Relevant for Spain and Portugal only:

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







	Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations [a] and numbers [b] that mean the following: 1–7: Plastics/20–22: Paper and cardboard/80–98: Composite materials.
	

Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Corrugated cardboard	Sales packaging, cardboard insert
	Paper	Tissue paper within sales packaging
	Chlorinated polyethylene	Plastic bag

12. Marks of conformity



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

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

You can download the full EU declaration of conformity under the following link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Contact address according to the Product Safety Regulation [EU] 2023/988: 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: 493690_2504****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

Sisällysluettelo

1. Määräystenmukainen käyttö.....	23
2. Pakkauksen sisältö.....	23
3. Tekniset tiedot.....	24
3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto	24
3.2 Jäähymisaika.....	25
4. Turvallisuusohjeet.....	25
5. Ennen käyttöönottoa	29
5.1 Moottoriyksikön [4] yhdistäminen soseutussauvaan [6].....	29
5.2 Moottoriyksikön [4] irrottaminen soseutussauvasta [6]	30
5.3 Moottoriyksikön [4] ja silppurin yhdistäminen/irrottaminen	30
5.4 Nopeuden säätäminen.....	30
5.5 Mitta-astia [12].....	30
6. Käyttöönotto.....	31
6.1 Käyttö soseutussauvan [6] avulla.....	31
<i>6.1.1 Työstöaikataulukko – soseutussauva [6].....</i>	<i>32</i>
6.2 Käyttö silppurin avulla	32
<i>6.2.1 Työstöaikataulukko – silppuri</i>	<i>32</i>
7. Puhdistus	33
8. Käyttämättömänä olevan laitteen säilyttäminen	34
9. Vikojen korjaaminen	34
10. Reseptiehdotuksia	35
11. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen	35
12. Vaatimustenmukaisuuslauseke.....	38
13. Takuuohjelta	38

Onnittelemme sinua valinnastasi!

Ostaessasi SilverCrest SSMS 600 GI -sauvasekoitinsetin [jatkossa: sauvasekoitin] olet valinnut korkealaatuisen tuotteen.

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

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

1. Määräystenmukainen käyttö

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

Noudata käyttömaassa voimassa olevia lakeja ja määräyksiä.

2. Pakkauksen sisältö

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

- Moottoriyksikkö, virtajohto ja verkkopistoke
- Soseutussauva
- Silppuri (kulho, terä ja kansi)
- Mitta-astia (sis. mitta-astian kannen)
- Pikaohje (koko käyttöohje saatavilla verkossa)

Tässä käyttöohjeessa on auki taitettava kansilehti. Kansilehden sisäpuolella on kuva sauvasekoittimesta. Laitteen osat on merkitty kuvaan numeroilla. Numerot tarkoittavat seuraavaa:

Kuva A – Sauvasekoitin

1	Nopeussäädin
2	Kytkin [normaali nopeus]
3	TURBO-kytkin [suuri nopeus]
4	Moottoriyksikkö
5	Avauspainikkeet
6	Soseutussauva

Kuva B – Silppuri

7	Kulhon kansi [sis. vaihteiston]
8	Terä
9	Kulho
10	Kansi

Kuva C – Mitta-astia

11	Mitta-astian kansi
12	Mitta-astia

3. Tekniset tiedot

Valmistaja	TARGA GmbH
Kuvaus	SilverCrest SSMS 600 G1
Syöttöjännite	220–240 V~ [vaihtojännite], 50–60 Hz
Tehontarve	600 W
Tehonkulutus sammutettuna	0,24 W
Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto	1 minuutti käytettäessä soseutussauvaa [6] 1 minuutti käytettäessä silppuria
Suojausluokka	II 

Pidätämme oikeuden teknisten tietojen ja muotoilun muuttamiseen ilman erillistä ilmoitusta.



Käyttäjän ei tarvitse tehdä mitään tuotteen vaihtamiseksi 50 ja 60 Hz:n välillä. Tuote mukautuu sekä 50 että 60 Hz:n taajuuteen.

3.1 Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto

Yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto ilmoittaa, kuinka kauan sauvasekoitinta voi käyttää, ilman että moottori ylikuumentuu ja vahingoittuu. Soseutussauvalla [6] tai silppurilla varustetun sauvasekoittimen yhtäjaksoisen käytön enimmäiskesto on 1 minuutti.

Käytä soseutussauvaa [6] ja silppuria kovien ja sitkeiden elintarvikkeiden, kuten lihan, käsittelyyn kerrallaan enintään 30 sekuntia.

3.2 Jäähdytysaika

Anna soseutussauvalla [6] tai silppurilla varustetun sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan. Jatka käyttöä vasta jäähtymisajan jälkeen.

4. Turvallisuusohjeet

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

Käytettävien merkkien selitykset



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



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



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



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



Tämä merkki muistuttaa siitä, että moottoriyksikköä [4] ei saa koskaan upottaa veteen.



Tämä merkki tarkoittaa, että osan voi pestä astianpesukoneessa.



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



Tämä merkki tarkoittaa lisätietoja aiheesta.



Tämä mitta-astiassa [12] oleva merkki ilmaisee suurimman nestemäärän, jota mitta-astiassa [12] voidaan työstää ilman, että sisältö voi valua yli.



Valmistajan osoite

Ennakoitavissa oleva väärinkäyttö

- Käytä sauvasekoitinta ainoastaan sen käyttötarkoituksen mukaisesti. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja.
- Sauvasekoitinta ei saa käyttää hyvin kovien elintarvikkeiden hienontamiseen. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi jäätyneet elintarvikkeet, kahvipavut, viljat ja mausteet. Myöskään suklaan työstäminen ei ole mahdollista.
- Laitteella saa käsitellä ainoastaan elintarvikkeita. Sauvasekoitin voi vaurioitua.
- Sauvasekoitinta ei saa käyttää ilmassa, vaan pelkästään soveltuvaan elintarvikkeeseen työnnettynä. Jos sauvasekoitinta käytetään pitkään ilmassa, se voi vaurioitua.

Henkilöturvallisuus

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Sauvasekoitin ja sekoittimen virtajohto on pidettävä lasten ulottumattomissa. Pidä lapsia silmällä ja varmista, että lapset eivät voi leikkiä laitteella. Pidä erityisesti soseutussauva [6] ja terä [8] lasten ulottumattomissa, jotta ne eivät voi aiheuttaa lapsille vammoja.



VAARA! Pakkausmateriaalia ei ole tarkoitettu leikkikaluksi. Lapset eivät saa leikkiä muovipusseilla. Ne voivat aiheuttaa tukehtumisvaaran. Säilytä laite lasten ulottumattomissa.

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

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.



VAARA! Loukkaantumisvaara

- Ennen käytön aikana liikkuvien lisäosien vaihtamista laitteen virta on katkaistava ja laite on irrotettava verkkovirrasta.
- Irrota sauvasekoitin sähköverkosta ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista. Tee näin myös sekä laitteen ollessa pois käytöstä että ukonilmalla. Loukkaantumisvaara!
- Odota ennen moottoriyksikön [4] poistamista, että soseutussauvan [6] terä on pysähtynyt. Älä koskaan kosketa pyörivää terää. Loukkaantumisvaara!
- Odota ennen moottoriyksikön [4] poistamista, että silppurin terä [8] on pysähtynyt. Älä koskaan kosketa pyörivää terää. Loukkaantumisvaara!
- Ole varovainen puhdistaussasi sauvasekoitinta! Soseutussauvan [6] terä ja silppurin terä [8] ovat erittäin teräviä! Loukkaantumisvaara!
- Nosta sauvasekoitin pysäyttämisen jälkeen työstämistäsi elintarvikkeista vasta sen jälkeen, kun myös soseutussauvan [6] terä on pysähtynyt. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan kosketa pyörivää soseutussauvan [6] terää. Älä koskaan työnnä esineitä terää kohti. Pidä myös väljät vaatteet ja pitkät hiukset etäällä pyörivästä terästä. Loukkaantumisvaara!
- Älä koskaan kosketa pyörivää silppurin [8] terää. Loukkaantumisvaara!
- Ole varovainen lisätessäsi kuumia nesteitä kulhoon [9] tai mitta-astiaan [12], sillä ne voivat äkillisen höyrystymisen vuoksi roiskua laitteesta.



Sähköiskun VAARA

- Yhdistä sauvasekoittimen pistoke pistorasiaan vasta sen jälkeen, kun olet koonnut moottoriyksikön [4] ja soseutussauvan [6] tai silppurin yhteen. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!

- Liitä sauvasekoitin ainoastaan asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan, joka on helposti saavutettavissa ja jonka verkkojännite vastaa tyyppikilven tietoja. Pistorasian tulee olla helposti saavutettavissa myös laitteen liittämisen jälkeen, jotta pistokkeen voi irrottaa hätätilanteessa nopeasti.
- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta kylpyammeen, suihkun tai täyden pesualtaan lähellä.
- Virtajohdossa ja verkkopistokkeessa ei saa olla vaurioita.
- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, vaaratilanteiden välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, tämän valtuuttama edustaja tai vastaava ammattihenkilö.
- Älä koskaan avaa moottoriyksikön [4] koteloa, sillä kotelon sisällä ei ole huollettavia osia. Avattu kotelo aiheuttaa sähköiskujen vaaran.
- Jos havaitset savua, epätavallisia ääniä tai hajuja, irrota pistoke heti pistorasiasta. Sauvasekoitinta ei tällaisissa tapauksissa saa käyttää ennen kuin ammattihenkilö on tarkastanut laitteen. Älä koskaan hengitä mahdollisesta laitepalosta syntyvää savua sisään. Jos olet kuitenkin hengittänyt savua, ota yhteys lääkäriin. Savun hengittäminen voi vaarantaa terveyden. Loukkaantumisvaara!
- Varmista, että terävät reunat tai kuumat kohteet eivät voi vahingoittaa virtajohtoa. Virtajohto ei saa juuttua kiinni eikä jäädä puristuksiin. Tartu aina pistokkeeseen, kun irrotat virtajohtoa pistorasiasta. Älä koskaan vedä itse johdosta. Sijoita virtajohto aina siten, että kukaan ei voi astua johdon päälle tai kompastua siihen. Loukkaantumisvaara!
- Laite on erotettava sähköverkosta aina, kun laite jää ilman valvontaa tai laitteessa esiintyy toimintahäiriöitä. Näin on tehtävä myös aina ennen laitteen osien kokoamista, poistamista tai puhdistamista. Muutoin on olemassa sähköiskujen vaara!



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

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



Palovaara

Anna soseutussauvalla [6] tai silppurilla varustetun sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä enimmillään 1 minuutin ajan.

Jatka käyttöä vasta jäähtymisajan jälkeen. Muutoin on olemassa tulipalon vaara.

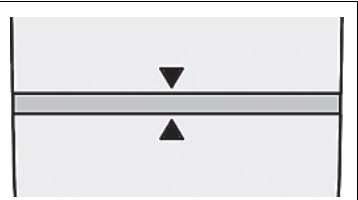
5. Ennen käyttöönottoa

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

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

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

Moottoriyksikköön [4] on merkitty nuoli (▼). Myös soseutussauvaan [6] ja kulhon kanteen [7] on merkitty nuoli (▲). Moottoriyksikön [4] voi yhdistää soseutussauvaan [6] tai silppuriin silloin, kun nuolimerkinnot osoittavat toisiinsa viereisen kuvan mukaisesti.



5.1 Moottoriyksikön [4] yhdistäminen soseutussauvaan [6]

- Aseta moottoriyksikkö [4] soseutussauvaan [6] päälle niin, että kulloisetkin nuolimerkinnot osoittavat toisiinsa.
- Työnnä moottoriyksikköä [4] soseutussauvaan [6], kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen.

5.2 Moottoriyksikön [4] irrottaminen soseutussauvasta [6]

- Pidä avauspainikkeita [5] painettuna moottoriyksiköstä [4] ja irrota soseutussauva [6].

5.3 Moottoriyksikön [4] ja silppurin yhdistäminen/irrottaminen

- Aseta kulho [9] tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Aseta terä [8] varovasti kulhon [9] sisällä olevaan teränpitimeen. Kierrä terää asettamisen aikana hieman ja varmista, että se työntyy terän pidikkeen pohjaan asti. On normaalia, että terä [8] ei tässä vaiheessa ole täysin tiiviisti kiinni teränpitimessä. Terä [8] asettuu tiiviisti kiinni vasta, kun kulhon kansi [7] asetetaan paikalleen.
- Lisää hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon [9]. Huomioi elintarvikkeiden 500 ml:n enimmäistäyttömäärän symboli  ja nesteiden 300 ml:n enimmäistäyttömäärän symboli .
- Laita kulhon kansi [7] kevyesti kulhon [9] päälle, kunnes kansi on tasaisesti kulhon [9] yläreunan päällä ja terä [8] tarttuu oikein kiinni kulhon kanteen [7]. Jos kulhon kansi [7] ei asetu paikalleen oikein, kierrä sitä tarvittaessa kevyesti edestakaisin. Pidä kulhosta [9] kiinni toisella kädellä ja kierrä kulhon kantta [7] mahdollisimman paljon vasemmalle, jolloin kulhon kansi [7] kiinnittyy kulhoon [9]. Aseta nyt moottoriyksikkö [4] kulhon kannen [7] päälle niin, että kulloisetkin nuolimerkinnot osoittavat toisiinsa.
- Työnnä nyt moottoriyksikköä [4] kulhon kanteen [7], kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen. Silppuri on nyt valmis käyttöön.

- Kun haluat silppurin käytön jälkeen irrottaa moottoriyksikön [4] jälleen, pidä avauspainikkeita [5] painettuna moottoriyksiköstä [4] ja irrota se kulhon kannesta [7].



Jos haluat säilyttää elintarvikkeita kulhossa [9], käytä mukana toimitettua kantta [10]. Irrota ensin tarvittaessa kulhon kansi [7] ja terä [8].

5.4 Nopeuden säätäminen

Moottoriyksikön [4] nopeussäätimellä [1] voi säätää sauvasekoittimen nopeutta portaattomasti. Voit siten valita jokaisen elintarvikkeen työstämisen kannalta sopivimman nopeuden.

- Nopeus kasvaa, kun nopeussäädintä [1] työnnetään suuntaan MAX.
- Nopeus pienenee, kun nopeussäädintä [1] työnnetään suuntaan MIN.

Nopeutta voi säätää vain, jos sauvasekoitin on asetettu kytkimellä [2] toimimaan normaalinopeudella. Suurin työstönopeus on heti käytössä, mikäli TURBO-kytkin [3] kytketään päälle.

5.5 Mitta-astia [12]

- Sauvasekoittimen mukana toimitettavalla mitta-astialla [12] voi mitata nesteitä 700 millilitraan saakka.
- Mitta-astiaa [12] voi käyttää lisäksi työstöastiana käytettäessä elintarvikkeiden työstämiseen soseutussauvaa [6].



Jos mitta-astiaa [12] käytetään työstöastiana, astian täyttömäärä saa olla enintään 300 ml . Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian [12] reunojen yli.

6. Käyttöönotto

Sauvasekoitin soveltuu seuraaviin tarkoituksiin:

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



Sauvasekoittimen nopeus on syytä säätää työstettäviä elintarvikkeita vastaavasti. Kun käytät soseutussauvaa [6] ja silppuria, valitse pehmeiden elintarvikkeiden kohdalla pienekö nopeus ja kovien elintarvikkeiden kohdalla puolestaan suurempi nopeus tai TURBO-nopeus.

6.1 Käyttö soseutussauvan [6] avulla

Sijoita hienonnettavat elintarvikkeet mieluiten kapeaan ja korkeaan astiaan, jonka pohja on tasainen. Tällaista astiaa käyttämällä on helpointa päästä tasaiseen soseutustulokseen. Myös tavallisten kattiloiden käyttö on luonnollisestikin mahdollista.

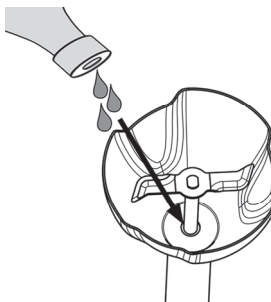
Käynnistä sauvasekoitin vasta sen jälkeen, kun olet upottanut soseutussauvan [6] sekoitettavaan ainekseen. Näin ehkäiset pyörivän terän aiheuttaman loukkaantumisen.

Toimi seuraavasti:

- Laita työstettävät elintarvikkeet sopivaan astiaan, esimerkiksi kattilaan.
- Upota soseutussauva [6] pystyasennossa sekoitettavaan ainekseen.
- Käynnistä sauvasekoitin tarvittaessa kytkimellä [2] ja valitse sopiva nopeus nopeussäätimellä [1]. Käynnistä sauvasekoitin TURBO-kytkimellä [3], jos haluat käyttää heti suurinta mahdollista nopeutta. Pidä valitsemaasi painiketta painettuna sekoituksen/soseutuksen aikana. Jos soseutussauva [6] juuttuu kiinni astian pohjaan, vapauta painike hetkeksi ja jatka sen jälkeen sekoittamista.
- Liikuta sauvasekoitinta soseutuksen aikana pystysuunnassa hieman edestakaisin. Näin sekoitettava aine soseutuu tasaisesti.
- Vapauta kytkin [2] tai TURBO-kytkin [3], kun sekoitustulos on mieleisesi. Älä nosta soseutussauvaa [6] heti sekoitettavasta aineksestä.
- Nosta soseutussauva [6] soseutetusta aineksestä vasta sen jälkeen, kun soseutussauvan terä on pysähtynyt.



Jos havaitset käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten vinkunaa, lisää soseutussauvan [6] käyttöäkseliin hieman ruokaöljyä. Huomioi tässä yhteydessä viereinen kuva [symboli].



Puhdistaminen käy helposti, kun laitat soseutussauvan [6] heti käytön jälkeen puhdasta vettä sisältävään astiaan ja painat kytkintä [2] lyhyesti useamman kerran.

6.1.1 Työstöaikataulukko – soseutussauva [6]

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



Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä soseutussauvan [6] kanssa enimmillään 1 minuutin ajan.

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

*: Säädä nopeus halutun koostumuksen mukaan.



Jos mitta-astiaa [12] käytetään työstöastiana, astian täyttömäärä saa olla enintään 300 ml . Muutoin nestettä voi valua tai roiskua mitta-astian [12] reunojen yli. Suurempia määriä työstettäessä käytä sekoittamiseen riittävän suurta astiaa.

6.2 Käyttö silppurin avulla



Huomioi elintarvikkeiden 500 ml:n enimmäistäyttömäärän symboli ja nesteiden 300 ml:n enimmäistäyttömäärän symboli . Terän [8] on oltava asennettuna, jotta voit mitata nestemäärän oikein merkityn mitta-asteikon avulla.

Jos olet koonnut silppurin ja liittänyt sen moottoriyksikköön [4]:

- Liitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Pidä kytkintä [2] painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalilla nopeudella. Säädä nopeutta tarvittaessa nopeussäätimellä [1] tai käytä TURBO-kytkintä [3] ottaaksesi käyttöön suoraan suurimman nopeuden.



Pidä toisella kädellä kiinni silppurista käyttäessäsi kytkimiä [2, 3] toisella kädellä. Moottoriyksikköä [4] ei saa irrottaa kulhon kannesta [7] kytkimien [2, 3] käytön aikana.

Vapauta painettu kytkin [2, 3], kun olet tyytyväinen työstämiesi elintarvikkeiden koostumukseen.

6.2.1 Työstöaikataulukko – silppuri

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



Anna sauvasekoittimen jäähtyä vähintään 2 minuutin ajan käytettyäsi sitä silppurin kanssa enimmillään 1 minuutin ajan.

Elintarvikkeet	Määrä (enint.)	Nopeus	Työstöaika
Sipulit**	200 g	MIN-nopeus	5 kertaa 1 sekunnin yhtäjaksoinen käyttö, ravistele välissä
Valkosipuli	25 kynttä	Nopeus MIN–MAX*	n. 15 sekuntia
Porkkanat	200 g	Nopeus MIN–MAX*	n. 15 sekuntia
Mantelit/hasselpähkinät	200 g	TURBO-nopeus	n. 20 sekuntia
Saksanpähkinät	200 g	Keskinopeus*	n. 15 sekuntia
Parmesaani / kova juusto	250 g	TURBO-nopeus	n. 30 sekuntia
Persilja**	30 g	TURBO-nopeus	5 kertaa 1 sekunnin yhtäjaksoinen käyttö, ravistele välissä
Tuoreet yrtit**	40 g	TURBO-nopeus	6 kertaa 1 sekunnin yhtäjaksoinen käyttö, ravistele välissä

*: Säädä nopeus halutun koostumuksen mukaan.

** : Työstäessäsi näitä elintarvikkeita ravistele tai kopistele kulhoa [9] yhtäjaksoisen käytön välissä, jotta silppuamaton aines päätyy terän alueelle ja lopputulos olisi paras mahdollinen.

7. Puhdistus



Loukkaantumisvaara! Ole varovainen puhdistaussasi sauvasekoitinta! Soseutussauvan [6] terä on erittäin terävä!



Esinevahinkoja koskeva varoitus! Älä käytä puhdistukseen naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita äläkä myöskään naarmuttavia esineitä [esim. metallisieniä]. Muutoin sauvasekoitin voi vahingoittua.



Soseutussauva [6] tai terä [8] kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Siten työstetyt elintarvikkeet eivät ehdi kuivua ja tarttua siihen kiinni. Soseutussauva [6] tai terä [8] on syytä huuhdella heti puhtaalla vedellä erityisesti hyvin suolaisten elintarvikkeiden työstämisen jälkeen.

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Irrota soseutussauva [6] moottoriyksiköstä [4].
- Irrota terä [8] kulhosta [9].
- Puhdista moottoriyksikkö [4] ja kulhon kansi [7] hieman kostealla keittiöliinalla. Vaikeat tahrat voi poistaa kostealla liinalla ja astianpesuaineella. Kuivaa osat lopuksi huolellisesti. Puhdistaminen veteen upottamalla aiheuttaa vaurioita, joita ei voi korjata!
- Soseutussauvan [6], terän [8], kulhon [9], kannen [10], mitta-astian [12] ja mitta-astian kannen [11] voi puhdistaa astianpesuvedessä. Huuhtelee osat puhdistuksen jälkeen huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta osiin ei jää pesuainejäämiä. Kuivaa osat lopuksi huolellisesti.

- Terän [8], kulhon [9], kannen [10], mitta-astian [12] ja mitta-astian kannen [11] voi pestä myös astianpesukoneessa.

8. Käyttämättömänä olevan laitteen säilyttäminen

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

9. Vikojen korjaaminen

Jos sauvasekoitin ei jostain syystä toimi totuttuun tapaan, yritä ensin ratkaista ongelma seuraavien ohjeiden avulla. Ota yhteyttä asiakaspalveluun, mikäli häiriö esiintyy siitä huolimatta, että olet toiminut seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Sauvasekoitin ei toimi lainkaan.

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

Terä ei pyöri lainkaan / pyörii jäykästi.

- Moottoriyksikköä [4] ja soseutussauvaa [6] tai silppuria ei ole koottu oikein. Irrota verkkopistoke ja tarkasta, onko osat koottu oikein.
- Onko sekoitusastiassa tai kulhossa [9] kappaleita, jotka estävät terän pyörimisen? Poista kappaleet.
- Sekoitettavat elintarvikkeet ovat liian kovia tai liian sitkeitä.

10. Reseptiehdotuksia

Majoneesi

Ainekset	Määrä	Huomautus
Ruokaöljyä	250 g	Määrä on grammoina, ei millilitroina
Kananmuna	1 kpl	Kananmunan on oltava huoneenlämpöinen
Suolaa	1 tl	Maun mukaan
Sokeria	1 tl	Maun mukaan
Sinappia	1 tl	Maun mukaan
Pippuria	1 ripaus	
Viinietikkaa	15 g	Myös muut etikät käyvät, mutta ei etikkaesanssil

Valmistus:

Lisää kaikki ainekset mitta-astiaan [12]. Työnnä soseutussauva [6] mitta-astian [12] pohjalle ja pitele mitta-astiaa [12] ja soseutussauvaa [6] hieman vinossa kulmassa. Liikuta soseutussauvaa [6] erittäin hitaasti suurimmalla nopeudella [MAX] hieman keinuvin liikkein ylöspäin. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.

Mangolassi

Ainekset	Määrä	Huomautus
Mangoa	125 g	Käytä mieluiten esikypsytettyä mangoa.
Jogurttia	125 g	Vegaanisen version saat käyttämällä soja- tai kookosjogurttia.
Soijajuomaa	65 ml	
Sitruunamehua	1 tl	
Sokeria	2 tl	Voit käyttää myös hunajaa tai agavesiirappia.

Valmistus:

Kuori mango ja poista kivi. Kuutioi hedelmäliha. Sekoita kaikki ainekset soseutussauvalla [6] keskinopeutta käyttäen, jolloin lopputuloksena on kermanaisen pehmeä lassijuoma.

Kylmä metsämarjavaahto

Ainekset	Määrä	Huomautus
Pakastettuja metsämarjoja	150 g	Voit käyttää reseptissä mitä tahansa pakastemarjoja.
Kreikkalaista jogurttia	100 ml	
Kerma	50 ml	
Vaniljasokeria	1/2 tl	
Hunajaa	1 rkl	

Valmistus:

Mittaa jogurtti ja kerma silppuriin. Lisää pakastemarjat, hunaja ja vaniljasokeri. Sekoita suurimmalla nopeudella, kunnes lopputulos on vaahtomainen.

Persilja-basillikapesto

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

Valmistus:

Pese basilika ja persilja. Nypi persiljan lehdet. Kuutioi juusto. Lisää kaikki ainekset silppuriin. Hienonna täydellä teholla. Annostele pesto kahteen lasipurkkiin ja kaada päälle hieman öljyä.

Viikuna-tuorejuustodippi saksanpähkinöillä

Ainekset	Määrä	Huomautus
Tuorejuustoa	150 g	
Kuivattuja viikunoita	3 kpl	
Saksanpähkinät	25 g	
Hunajaa	1/2 rkl	
Limettiä	½	
Suolaa	1 ripaus	
Pippuria	1 ripaus	

Valmistus:

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

Toivotamme mukavia hetkiä uuden laitteesi parissa!

11. Ympäristönsuojelu ja vanhojen laitteiden hävittäminen

	Laitteet, joissa on tämä merkintä, kuuluvat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU piiriin. Kaikki sähkö- ja elektroniikkalaitteet on toimitettava virallisiin kierrätyspisteisiin erillään kotitalousjätteistä. Vanhojen laitteiden oikealla hävittämisellä estetään vahingot ympäristölle ja omalle terveydelle. Lisätietoja oikeasta hävitystavasta saa viranomaisilta, kierrätyspisteistä tai myymälästä, josta laite on ostettu.
	
 ES/PT	Kierrätä myös pakkausmateriaali oikein. Pahviset pakkauslaatikot voi toimittaa kierrätettäväksi pahvinkeräysastioihin. Toimita pakkauksen sisältämät kalvot ja muovit hävitettäväksi yleisiin jätteenkeräyspisteisiin.

Koskee vain Ranskaa:



Helppoa kierrättämistä

Tuote, lisäosat, mukana toimitetut painotuotteet ja pakkauksen osat ovat kierrätettäviä. Niitä koskee laajennettu valmistajan vastuu, ja ne on kierrätettävä ja kerättävä erikseen.

Koskee vain Espanjaa ja Portugalia:

Erottele pakkausmateriaali ja vie se asianmukaisiin keräysastikoihin merkittyjen symbolien mukaisesti:



	
	Ota huomioon pakkausmateriaalien merkinnät jätteiden lajittelussa. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä [a] ja numeroilla [b], joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit / 20–22: paperi ja kartonki / 80–98: sekoitemateriaalit.

Symboli	Materiaali	Käytetty tämän tuotteen seuraavissa pakkauksen osissa
	Aaltopahvi	Myyntipakkaus, sisäpuolen kartonki
	Paperi	Myyntipakkauksen sisällä oleva silkkipaperi
	Kloorattu polyeteeni	Muovipussi

12. Vaatimustenmukaisuuslauseke



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



Tämä tuote täyttää Serbiassa voimassa olevien kansallisten standardien vaatimukset.

Vaatimustenmukaisuuslauseke on ladattavissa kokonaisuudessaan seuraavasta linkistä:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Tuoteturvallisuusasetuksen 2023/988 mukaiset yhteystiedot: ce@targa.de

13. Takuuohjeita

TARGA GmbH:n takuu

Hyvä asiakas

Tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä alkaen. Jos laitteessa ilmenee puutteita, ostajan lainmukaiset oikeudet ovat voimassa. Seuraavassa esitetyt takuehdot eivät rajoita näitä lainmukaisia oikeuksia.

Takuehdot

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

Takuuaika ja lainmukaiset ilmoitukset puutteista

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

Takuun kattavuus

Laite on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatuohjeiden mukaan ja tarkastettu ennen toimitusta. Takuu koskee materiaali- ja valmistusvirheitä. Takuu ei koske tuotteen sellaisia osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja jotka siten katsotaan kuluviiksi osiksi, eikä herkästi rikkoutuvien osien, kuten kytkimien, akkujen tai lasiosien vaurioita. Takuu mitätöityy, jos tuote vaurioituu tai sitä käytetään tai huolletaan epäasianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeen sisältämien

ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttö ohjeen vastaisiin tarkoituksiin tai varoitusten noudattamatta jättäminen on kielletty. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen käyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Virheellinen tai epäasianmukainen käyttö, voimankäyttö ja muiden kuin valtuuttamiemme huoltopalveluiden suorittamat korjaukset mitätöivät takuun. Tuotteen korjaus tai vaihto ei aloita uutta takuuaikaa.

Takuutapausten käsittely

Noudata seuraavia ohjeita asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi:

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



Palvelu



Puhelin: 09 42453024

Sähköposti: targa@lidl.fi

IAN: 493690_2504



Valmistaja

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

SAKSA

Innehållsförteckning

1. Avsedd användning.....	41
2. Leveransomfattning.....	41
3. Tekniska data	42
3.1 Kontinuerlig drifttid.....	42
3.2 Avsvalningstid	43
4. Säkerhetsanvisningar.....	43
5. Före användning	47
5.1 Ansluta motorblocket [4] till mixerstaven [6].....	47
5.2 Demontera motorblocket [4] från mixerstaven [6].....	47
5.3 Sätta ihop/ta isär motorblocket [4] och kompostkvarnen	47
5.4 Hastighetsinställning	48
5.5 Måttbägaren [12]	48
6. Första användningen.....	48
6.1 Använda mixerstaven [6]	48
<i>6.1.1 Tabell över bearbetningstider mixerstav [6]</i>	<i>49</i>
6.2 Använda finfördelaren.....	50
<i>6.2.1 Tabell bearbetningstider finfördelare.....</i>	<i>50</i>
7. Rengöring	51
8. Förvaring när produkten inte används.....	51
9. Problemlösning	51
10. Receptförslag.....	52
11. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering	52
12. Överensstämmelse	55
13. Garantiinformation	55

Gratulerar!

Genom att köpa stavmixersatsen SilverCrest StabmixerSets SSMS 600 G1, nedan kallad stavmixern, har du valt en produkt av hög kvalitet.

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

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

1. Avsedd användning

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

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

2. Leveransomfattning

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

- **Motorblock med nätkabel och kontakt**
- **Mixerstav**
- **Finfördelare (skål, kniv och lock)**
- **Måttbägare (med lock till måttbägare)**
- **Snabbinformation (fullständig bruksanvisning finns tillgänglig online)**

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

Bild A – stavmixer

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

Bild B – finfördelare

7	Skålskydd (med drivning)
8	Kniv
9	Skål
10	Lock

Bild C – måttbägare

11	Lock till måttbägare
12	Måttbägare

3. Tekniska data

Tillverkare	TARGA GmbH
Beteckning	SilverCrest SSMS 600 G1
Strömförsörjning	220–240 V~ (växelspänning), 50–60 Hz
Effektförbrukning	600 W
Effektförbrukning i frånläge	0,24 W
Kontinuerlig drifttid	1 minut med mixerstav [6] 1 minut med finfördelare
Skyddsklass	II 

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



Användaren behöver inte vidta några åtgärder för att ställa om produkten mellan 50 och 60 Hz. Produkten kan användas med både 50 och 60 Hz.

3.1 Kontinuerlig drifttid

Den kontinuerliga drifttiden anger hur länge stavmixern kan användas i sträck utan att motorn överhettas och tar skada. Den kontinuerliga drifttiden för stavmixern är 1 minut när mixerstaven [6] används eller när finfördelaren används.

Använd mixerstaven [6] och finfördelaren i högst 30 sekunder utan uppehåll vid mycket fasta eller mycket sega livsmedel [t. ex. kött].

3.2 Avsvalningstid

När den maximala användningstiden på högst 1 minut med mixerstav [6] eller finfördelare har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter. Först därefter ska du fortsätta att använda den.

4. Säkerhetsanvisningar

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

Förklaring av de symboler som används



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



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



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



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



Denna symbol anger att du aldrig får doppa ner motorblocket [4] i vatten.



Denna symbol betecknar delar som kan diskas i maskin.



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



Denna symbol används för att framhäva ytterligare information.



Denna symbol på måttbägaren [12] visar den maximala vätskemängden som kan bearbetas i måttbägaren [12] utan att innehållet rinner över.



Tillverkaradress

Felaktig användning som kan förutses

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

Säkerhet för personer

- Denna apparat får inte användas av barn. Stavmixern med anslutningsledning ska hållas utom räckhåll för barn. Se till att barn hålls under uppsikt och inte leker med apparaten. Håll framför allt mixerstaven [6] och kniven [8] utom räckhåll från barn och var uppmärksam så att de inte skadar sig på den.



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

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



FARA! Risk för personskador

- Produkten måste stängas av och kontakten måste dra ut ur eluttaget innan rörliga tillbehör eller delar byts.
- Dra ut kontakten från eluttaget när du ska montera, demontera eller rengöra stavmixern. Det gäller även när den inte används och vid åskväder. Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven i mixerstaven [6] har stannat innan du tar bort motorblocket [4]. Rör aldrig vid den roterande kniven. Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven [8] i finfördelaren har stannat innan du tar bort motorblocket [4]. Rör aldrig vid den roterande kniven. Det finns risk för personskador!
- Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven [6] och kniven [8] i finfördelaren är mycket vassa! Det finns risk för personskador!
- Vänta tills kniven i stavmixern [6] har stannat helt innan du lyfter bort stavmixern från livsmedlen. Det finns risk för personskador!
- Rör aldrig vid den roterande kniven på mixerstaven [6]. För inte in något föremål i kniven och håll vida klädesplagg och långt hår på avstånd från den roterande kniven. Det finns risk för personskador!
- Rör aldrig vid den roterande kniven [8] på finfördelaren. Det finns risk för personskador!
- Var försiktig när du håller heta vätskor i skålen [9] eller måttbägaren [12], eftersom plötslig ångbildning i apparaten kan orsaka stänk från dem.



RISK för elstötar

- Anslut inte stavmixern till elnätet förrän motorblocket [4] och mixerstaven [6] eller finfördelaren är monterade. Det finns risk för elstötar!
- Anslut endast stavmixern till ett korrekt installerat lättåtkomligt eluttag med en nätspänning som överensstämmer med den på typskylten.

Även när apparaten har anslutits måste eluttaget vara lättåtkomligt så att du snabbt kan dra ut kontakten i nödfall.

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



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

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

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



RISK för brand

När den maximala användningstiden på högst 1 minut med mixerstav [6] eller finfördelare har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter.

Först därefter ska du fortsätta att använda den. Det finns risk för brand.

5. Före användning

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

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

Låt alla rengjorda delar torka helt innan du monterar stavmixern:

På motorblocket [4] finns det en pil-markering [▼]. Det finns också en pilmarkering [▲] på mixerstaven [6] och på skålskyddet [7].

Motorblocket [4] kan anslutas till mixerstaven [6] eller finfördelaren om pilmarkeringarna är i linje enligt bilden här intill.



5.1 Ansluta motorblocket [4] till mixerstaven [6]

- Placera motorblocket [4] på mixerstaven [6] så att pilmarkeringarna pekar mot varandra.
- Tryck nu på motorblocket [4] på mixerstaven [6] tills det hörs att det klickar fast.

5.2 Demontera motorblocket [4] från mixerstaven [6].

- Tryck och håll in upplåsningsknapparna [5] på motorblocket [4] och frigör mixerstaven [6].

5.3 Sätta ihop/ta isär motorblocket [4] och kompostkvarnen

- Ställ skålen [9] på en plan, halsäker och torr yta.
- Placera nu försiktigt kniven [8] på knivfästet i skålen [9]. Vrid den lite när du sätter på den och se till att den glider ner till botten av knivfästet. Det är normalt om kniven [8] inte sitter helt fast på knivfästet än så länge. Kniven [8] sitter ordentligt på plats först när skålskyddet [7] monteras.
- Fyll på de livsmedel som ska finfördelas i skålen [9]. Observera symbolerna för de maximala påfyllningsmängderna på 500 ml  för livsmedel och 300 ml  för vätskor.
- Placera nu skålskyddet [7] löst på skålen [9] uppiifrån och flytta det något tills det ligger plant på skålens [9] övre kant och kniven [8] griper in korrekt i skålskyddet [7]. Om skålskyddet [7] inte fäster ordentligt kan du vrida det lätt fram och tillbaka. Håll nu i skålen [9] med en hand och vrid skålskyddet [7] så långt som möjligt åt vänster för att fästa skålskyddet [7] på skålen [9].

- Placera nu motorblocket [4] på skålskyddet [7] så att pilmarkeringarna pekar mot varandra.
- Tryck nu på motorblocket [4] på skålskyddet [7] tills det hörs att det klickar på plats.

Finfördelaren är nu klar för användning.

- För att ta bort motorblocket [4] igen efter att finfördelaren har använts trycker du på och håller in upplåsningsknapparna [5] på motorblocket [4] och lossar det från skålskyddet [7].



Om du vill förvara mat i skålen [9] ska du använda det medföljande locket [10]. Ta om det behövs först bort skålskyddet [7] och kniven [8].

5.4 Hastighetsinställning

Med hjälp av hastighetsreglaget [1] på motorblocket [4] kan du ställa in stavmixerns hastighet steglöst. På detta sätt kan optimal hastighet för alla olika livsmedel som ska bearbetas ställas in.

- För hastighetsreglaget [1] mot MAX för att öka hastigheten.
- För hastighetsreglaget [1] mot MIN för att sänka hastigheten.

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

5.5 Måttbägaren [12]

- Med den medföljande måttbägaren [12] kan vätskor upp till 700 ml mätas upp.
- Dessutom kan du använda måttbägaren [12] för att bearbeta livsmedel när mixerstaven [6] är monterad.



Om du använder måttbägaren [12] för bearbetningen får du endast fylla på en maximal mängd på 300 ml . Annars kan vätskan rinna eller skvätta ut ur måttbägaren [12].

6. Första användningen

Stavmixern är avsedd för följande användningsområden:

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



Vi rekommenderar att du anpassar stavmixerns varvtal till de livsmedel som du ska bearbeta. Välj en lägre hastighet för mjuka livsmedel och en högre hastighet resp. TURBO-hastighet för hårdare livsmedel när du använder mixerstaven [6] och finfördelaren.

6.1 Använda mixerstaven [6]

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

För att förhindra skador från den roterande kniven ska stavmixern inte sättas på förrän mixerstaven [6] är nedsänkt i livsmedlen som ska mixas.

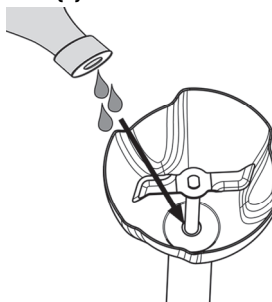
Gör så här:

- Lägg i de livsmedel som ska bearbetas i ett lämpligt hushållskärl resp. gryta.
- För ner mixerstaven [6] lodrätt i livsmedlen.

- Starta stavmixern med knappen [2] och välj en lämplig hastighet med hjälp av hastighetsreglaget [1]. Vill du använda den högsta hastigheten från början, kan du istället starta stavmixern med TURBO-knappen [3]. Håll den valda knappen intryckt under mixningen eller finfördelningen. Om mixerstaven [6] sugts fast i botten på kärlet släpp då upp knappen en kort stund och fortsätt sedan att mixa.
- Rör stavmixern lite fram och tillbaka vid mixningen så får du ett jämnare resultat.
- När du uppnått önskat resultat av mixningen, släpp då upp knappen [2] resp. TURBO-knappen [3] medan mixerstaven [6] fortfarande befinner sig i livsmedlen.
- Vänta tills kniven har stannat innan du drar upp mixerstaven [6] ur de bearbetade livsmedlen.



Om du noterar ovanliga ljud under användningen, t.ex. i form av gnissel eller liknande, kan du tillsätta en liten mängd neutral matolja på mixerstavens [6] drivaxel. Se även intilliggande grafik [symbolbild].



Genom att doppa mixerstaven [6] i en behållare med rent vatten och trycka snabbt på knappen [2] flera gånger direkt efter användningen blir den lättare att rengöra.

6.1.1 Tabell över bearbetningstider mixerstav [6]

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



När den maximala användningstiden med mixerstaven [6] på högst 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter.

Livsmedel	Rekommenderad mängd	Hastighet	Bearbetningstid
Frukt, grönsaker	100–200 g	Nivå MIN till MAX eller TURBO *	30–60 sekunder
Soppor, såser, barnmat	100–400 ml	Nivå MIN till MAX eller TURBO *	60 sekunder
Mjölkdrycker, shakes	100–1 000 ml	Nivå MIN till MAX eller TURBO *	60 sekunder

*: Ställ in hastigheten enligt önskad konsistens.



Om du använder måttbägaren [12] för bearbetningen får du endast fylla på en maximal mängd på 300 ml . Annars kan vätskan rinna eller skvätta ut ur måttbägaren [12]. Vid användning av större mängder ska du ovillkorligen använda en mixerbehållare som är anpassad för mängden som ska bearbetas.

6.2 Använda finfördelaren



Observera symbolerna för de maximala påfyllningsmängderna på 500 ml  för livsmedel och 300 ml  för vätskor. För att kunna mäta rätt mängd vätska med hjälp av den placerade skalan måste kniven [8] monteras under mätprocessen.

När du har monterat finfördelaren och satt ihop den med motorblocket [4]:

- Sätt i nätkontakten i eluttaget.
- Håll knappen [2] intryckt för att bearbeta livsmedel med normal hastighet. Reglera hastigheten efter behov med hjälp av hastighetsreglaget [1] eller använd TURBO-knappen [3] för att arbeta direkt med maximal hastighet.



Håll fast finfördelaren med ena handen och manövrera knapparna [2, 3] med den andra handen. Ta aldrig isär motorblocket [4] från skålskyddet [7] när du manövrerar knapparna [2, 3].

Släpp den intryckta knappen [2, 3] när du är nöjd med bearbetningsresultatet för livsmedlet.

6.2.1 Tabell bearbetningstider finfördelare

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



När den maximala användningstiden med finfördelaren på högst 1 minut har uppnåtts, ska stavmixern svalna i minst 2 minuter.

Livsmedel	Mängd [max.]	Hastighet	Bearbetningstid
Lök **	200 g	MIN-nivå	5 gånger 1 sekund kontinuerlig drift, skaka däremellan
Vitlök	25 klyftor	Nivå MIN till MAX*	ca 15 sekunder
morötter	200 g	Nivå MIN till MAX*	ca 15 sekunder
Mandel/hasselnötter	200 g	TURBO-nivå	ca 20 sekunder
valnötter	200 g	Medelhög nivå *	ca 15 sekunder
Parmesan/hårdost	250 g	TURBO-nivå	ca 30 sekunder
Persilja **	30 g	TURBO-nivå	5 gånger 1 sekund kontinuerlig drift, skaka däremellan
färska örter **	40 g	TURBO-nivå	6 gånger 1 sekund kontinuerlig drift, skaka däremellan

*: Ställ in hastigheten enligt önskad konsistens.

**:: Vid bearbetning av dessa livsmedel ska du skaka och knacka på skålen [9] mellan de beskrivna kontinuerliga driftperioderna för att leda in obearbetat skuret material i knivområdet och erhålla optimalt resultat.

7. Rengöring



Risk för personskador! Var försiktig när du rengör stavmixern! Kniven i mixerstaven [6] är mycket vass!



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



Vi rekommenderar att rengöra mixerstaven [6] resp. kniven [8] direkt efter användning för att undvika att livsmedlen torkar fast. Om livsmedlen innehåller mycket salt är det extra viktigt att spola av mixerstaven [6] resp. kniven [8] med rent vatten direkt efter användning.

- Dra ut nätkabeln ur eluttaget.
- Ta bort mixerstaven [6] från motorblocket [4].
- Ta bort kniven [8] från skålen [9].
- Rengör motorblocket [4] och skålskyddet [7] med en lätt fuktad disktrasa. Vid ingrodd smuts kan du ta lite diskmedel på den fuktiga duken. Torka därefter av delarna ordentligt. Att handdiska dem kan skada dem så att de inte kan användas.
- Mixerstaven [6], kniven [8], skålen [9], locket [10], måttbägaren [12] och måttbägarens lock [11] kan diskas för hand. Skölj alla delar i rikligt med rent vatten efter rengöringen för att avlägsna rester av diskmedel. Torka därefter av delarna ordentligt.
- Alternativt kan du rengöra kniven [8], skålen [9], locket [10], måttbägaren [12] och måttbägarens lock [11] i diskmaskinen.

8. Förvaring när produkten inte används

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

9. Problemlösning

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

Stavmixern fungerar inte

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

Kniven roterar inte / roterar trögt

- Motorblocket [4], mixerstaven [6] eller finfördelaren är felmonterade. Koppla från apparaten från elnätet och kontrollera monteringen.
- Finns det något hinder i mixerkärlet eller i skålen [9]? Ta bort detta.
- Livsmedlen som ska bearbetas är för hårda eller sega.

10. Receptföreslag

Majonnäs

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Matolja	250 g	använd alltid gram, inte milliliter
Ägg	1 st	ska alltid vara rumstempererade
Salt	1 tsk	för smakens skull
Socker	1 tsk	för smakens skull
Senap	1 tsk	för smakens skull
Peppar	1 nypa	
Druvvinäger	15 g	annan vinäger går också bra, men inte vinägeressens!

Tillredning:

Häll alla ingredienser i måttbägaren [12]. Placera nu mixerstaven [6] på botten av måttbägaren [12] och håll måttbägaren [12] och mixerstaven [6] i en lätt sluttande vinkel. Arbeta nu mycket långsamt med mixerstaven [6] på högsta inställningen **[MAX]** med försiktiga gungande rörelser. Krydda sedan med salt och peppar efter smak.

Mango lassi

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Mango	125 g	Det är lämpligast att använda en mogen mango.
Yoghurt	125 g	För en vegan variant kan du använda soja- eller kokosyoghurt.
Soja-drink	65 ml	
Citronsaft	1 tsk	
Socker	2 tsk	Alternativt kan du använda honung eller agavesirap.

Tillredning:

Först skalar du mangon och tar bort kärnan. Därefter mixar du det tärnade fruktköttet med de andra ingredienserna med mixerstaven [6] med medelhögt varvtal, för att få en krämig lassi.

Kall skogsbärskräm

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Frysta skogsbär	150 g	Andra frysta bär kan också användas
Grekisk yoghurt	100 ml	
Grädde	50 ml	
Vaniljsocker	1/2 paket	
Honung	1 msk	

Tillredning:

Mät upp yoghurt och grädde i finfördelaren. Tillsätt sedan de frysta bären, honung och vaniljsocker. Finfördela nu på högsta hastighet tills en kall kräm har bildats.

Persilja-basilika-pesto

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

Tillredning:

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

Fikon-färskostdipp med valnötter

Ingredienser	Mängd	Anmärkning
Färskost	150 g	
Torkade fikon	3 st.	
valnötter	25 g	
Honung	1/2 msk	
Lime	½	
Salt	1 nypa	
Peppar	1 nypa	

Tillredning:

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

Vi hoppas att det smakar!

11. Anvisningar om miljöskydd och avfallshantering

	Produkter med denna symbol omfattas av EU-direktiv 2012/19/EU. All uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning ska separeras från hushållssoporna och lämnas in till återvinningsställen. Korrekt avfallshantering av produkter förhindrar skador på miljön och din egen hälsa. Du hittar ytterligare information om var du lämnar in uttjänta produkter hos kommunen, avfallshanteringsmyndigheten eller i butiken där du köpte produkten.
  ES/PT	Avfallshandera även förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt. Du kan slänga kartongen i pappersåtervinningen eller på återvinningsstationer. Folie och plast läggs i plaståtervinningen.

Endast tillämpligt för Frankrike:



"Enklare sortering"

Produkten, tillbehören, bifogade trycksaker och förpackningskomponenter är återvinningsbara. De omfattas av utökad producentansvar och ska sorteras och samlas in separat.

Gäller endast Spanien och Portugal:

Vänligen separera förpackningsmaterialet och kasta det i de relevanta insamlingskärlen enligt symbolerna på förpackningen:



  a	Observera märkningen på förpackningsmaterialen vid avfallshanderingen. De är märkta med förkortningar [a] och siffror [b] som har följande betydelse: 1–7: Plast / 20–22: Papper och kartong / 80–98: Sammansatta material.
---	---

Symbol	Ämne	Ingår i följande förpackningsbeståndsdelar av denna produkt
	Wellpapp	Försäljningsförpackning, innerkartong
	Papper	Silkespapper inuti försäljningsförpackningen
	Klorerad polyeten	Plastpåse

12. Överensstämmelse



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



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kontaktadress enligt 2023/988 Produktsäkerhetsförordningen: ce@targa.de

13. Garantiinformation

Garanti för TARGA GmbH

Ärade kund,

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

Garantivillkor

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

Garantitid och lagstadgade anspråk vid defekter

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

Garantins omfattning

Apparaten är omsorgsfullt tillverkad enligt stränga kvalitetsstandarder och har kontrollerats noggrant innan den levererades. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Denna garanti gäller inte för delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför kan anses vara slitdelar eller för skador på bräckliga delar, t.ex. brytare, batterier eller sådana delar som är tillverkade av glas. Denna garanti upphör att gälla när produkten tillfogas skada, inte används eller underhålls korrekt. Att använda

produkten korrekt betyder att alla anvisningar som ges i bruksanvisningen måste hållas till punkt och pricka. Användningsändamål och handlingar som det avråds ifrån eller som det varnas för i bruksanvisningen måste absolut undvikas. Denna apparat endast avsedd för privat bruk och inte för kommersiell användning. Vid felaktig och osaklig behandling, när våld brukas och vid ingrepp som inte har genomförts av en servicefilial som är auktoriserad av oss, upphör garantin att gälla. I och med att produkten repareras eller byts ut startar inte en ny garantiperiod.

Förfarande i garantifall

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

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



Service



Telefon: 0770 930 739

E-post: targa@lidl.se

IAN: 493690_2504



Tillverkare

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

TYSKLAND

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål.....	58
2. Leveringsomfang	58
3. Tekniske data.....	59
3.1 KD-tid.....	59
3.2 Afkølingstid.....	60
4. Sikkerhedsanvisninger	60
5. Før ibrugtagningen.....	64
5.1 Forbind motorenheden [4] med blenderstaven [6]	64
5.2 Adskil motorenheden [4] fra blenderstaven [6].....	64
5.3 Forbind/adskil motorenhed [4] og blender	65
5.4 Indstilling af hastigheden	65
5.5 Målebægeret [12].....	65
6. Ibrugtagning	66
6.1 Anvendelse med blenderstaven [6]	66
6.1.1 Tabel over forarbejdningstider Blenderstav [6].....	67
6.2 Anvendelse med blender	67
6.2.1 Tabel over blendersens forarbejdningstider.....	67
7. Rengøring	69
8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes.....	69
9. Problemløsning	69
10. Forslag til opskrifter	70
11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse.....	70
12. Overensstemmelsesbemærkning	73
13. Garantibemærkninger	73

Tillykke!

Ved at købe SilverCrest-stavmixersættet SSMS 600 G1, i det følgende kaldet stavmixer, har du valgt et produkt af høj kvalitet.

Gør dig fortrolig med stavmixeren, inden du bruger den første gang, og læs denne vejledning grundigt igennem. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun stavmixeren som beskrevet i denne vejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne vejledning til senere brug. Sørg for at medtage al dokumentation om stavmixeren ved overdragelse til andre.

1. Normale anvendelsesformål

Stavmixeren er et husholdningsapparat, der udelukkende er beregnet til at blende og pure forskellige benfrie fødevarer. Stavmixeren må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Den er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Stavmixeren er udelukkende beregnet til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ukorrekt anvendelse. Denne stavmixer opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis stavmixeren ændres uden aftale med producenten, kan det ikke mere garanteres, at disse standarder er opfyldt. Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl som følge heraf.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

2. Leveringsomfang

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- **Motorblok med strømledning og strømstik**
- **Blenderstav**
- **Blender (skål, kniv og låg)**
- **Målebæger (med målebægerlåg)**
- **Lynguide (den komplette brugsvejledning er tilgængelig online)**

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. Stavmixeren og alle betjeningselementer er afbildet og nummereret på indersiden af omslaget. Tallene henviser til følgende:

Figur A – Stavmixer

1	Hastighedsknap
2	Knap [normal hastighed]
3	TURBO-knap [høj hastighed]
4	Motorblok
5	Udløserknapper
6	Blenderstav

Figur B – Blender

7	Skåldæksel (med gear)
8	Kniv
9	Skål
10	Låg

Figur C - Målebæger

11	Målebægerlåg
12	Målebæger

3. Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SSMS 600 GI
Spændingsforsyning	220 - 240 V~ [vekselspænding], 50-60 Hz
Effektforbrug	600 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,24 W
KD-tid	1 minut med blenderstav [6] 1 minut med blender
Beskyttelsesklasse	II 

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.



Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at indstille produktet til en spænding mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til både 50 og 60 Hz.

3.1 KD-tid

KD-tiden [kortvarig driftstid] angiver, hvor længe stavmixeren kan køre, uden at motoren overophedes og tager skade. Den kortvarige driftstid for stavmixeren er 1 minut ved brug af blenderstaven [6] eller ved brug af blenderen.

Anvend ikke blenderstaven [6] og blenderen ved meget faste eller seje fødevarer (f.eks. kød) i mere end 30 sekunder uden afbrydelse.

3.2 Afkølingstid

Efter at have anvendt blenderstaven [6] eller blenderen i den maksimale driftstid på op til 1 minut skal du lade dem køle af i mindst 2 minutter. Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt.

4. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager apparatet i brug første gang, også selvom du er bekendt med håndteringen af elektriske husholdningsapparater. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol betegner en fare med en høj risiko, som forårsager død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette symbol betegner en fare med en middel risiko, som kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FARE! Dette symbol angiver farer for sundheden, der kan omfatte livsfare og/eller tingskader som følge af elektrisk stød.



Fare for brand! Dette symbol advarer mod brande, der kan opstå som følge af uagtsomhed.



Dette symbol advarer om, at motorblokken [4] aldrig må nedsænkes i vand.



Dette symbol angiver dele, som kan komme i opvaskemaskinen.



Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.



Dette symbol angiver andre oplysninger om emnet.



Dette symbol på målebægeret [12] angiver den maksimale mængde væske, der kan forarbejdes i målebægeret [12] ad gangen, uden at indholdet løber over.



Producentens adresse

Forudsigelig forkert brug

- Anvend stavmixeren i overensstemmelse med dens formål. Hvis apparatet anvendes forkert, kan det medføre personskader.
- Stavmixeren må ikke bruges til at blende meget hårde fødevarer. Dette omfatter f.eks. frosne fødevarer, kaffebønner, korn og krydderier. Det er heller ikke muligt at forarbejde chokolade.
- Der må ikke hakkes andet end fødevarer. Stavmixeren kan blive beskadiget.
- Stavmixeren må ikke benyttes i luften, men kun i forbindelse med egnede fødevarer. I modsat fald kan stavmixeren blive beskadiget.

Personsikkerhed

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Stavmixeren og dens ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Sørg for, at børn holdes under opsyn og ikke leger med apparatet. Sørg især for, at blenderstaven [6] og kniven [8] holdes på afstand af børn, så de ikke kommer til skade.



FARE! Emballage er ikke egnet som legetøj til børn. Børn må ikke lege med plasticposerne. Der er risiko for kvælning. Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår den dermed forbundne risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.



FARE! Risiko for tilskadekomst

- Apparatet skal slukkes og kobles fra lysnettet, før der kan skiftes bevægeligt tilbehør eller reservedele.
- Sørg for at koble stavmixeren fra lysnettet, når du skal samle den, skille den ad eller rengøre den. Det samme gælder, når du ikke bruger den, samt ved tordenvejr. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil kniven i blenderstaven [6] er standset helt, inden du tager motorenheden [4] af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vent, indtil kniven [8] i blenderen er standset helt, inden du tager motorenheden [4] af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven [6] og kniven [8] i blenderen er meget skarpe! Der er fare for personskade!
- Når du har slukket, skal du vente, til kniven i blenderstaven [6] er stoppet helt, inden du trækker stavmixeren ud af fødevarerne. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderstavens [6] kniv, mens den roterer. Hold ikke nogen genstande ind mod kniven, og hold løst tøj og langt hår væk fra kniven, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Du må aldrig række hånden ind mod blenderens [8] kniv, mens den roterer. Der er fare for personskade!
- Vær forsigtig, når du hælder varme væsker i skålen [9] eller i målebægeret [12], da de kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig opbygning af damp.



FARE for elektrisk stød

- Slut først stavblenderen til strømforsyningen, når motorenheden [4] og stavblenderen [6] eller blenderen er monteret. Risiko for elektrisk stød!

- Du må udelukkende slutte stavmixeren til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, hvis netspænding svarer til specifikationerne på mærkaten. Stikdåsen skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømstikket hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Brug aldrig stavmixeren i nærheden af et badekar, en brusekabine eller en fyldt vask.
- Strømledningen og -stikket må ikke beskadiges.
- Hvis nettilslutningsledningen til dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så farer undgås.
- Huset på motorblokken [4] må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Der er risiko for elektrisk stød.
- Hvis du konstaterer udvikling af røg eller usædvanlige lyde eller lugte, skal du straks tage strømstikket ud af stikkontakten. I givet fald må stavmixeren ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Indånd aldrig røgen, hvis der går ild i udstyret. Hvis du alligevel kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt, der er fare for personskade!
- Sørg for, at strømledningen ikke kan beskadiges af skarpe kanter eller varme overflader. Strømledningen må ikke klemmes eller bukkes. Træk altid strømledningen ud af stikkontakten ved at tage fat i stikket – træk aldrig i selve ledningen. Sørg altid for at føre strømledningen sådan, at man ikke kan træde på eller snuble over den. Der er fare for personskade!
- Apparatets forbindelse til lysnettet skal afbrydes, når apparatet ikke er under opsyn, ved driftsforstyrrelser, før det samles eller skilles ad, og inden det rengøres. Risiko for elektrisk stød!



Motorblokken [4] må aldrig nedsænkes i vand, og der må ikke trænge væske ind i huset på motorblokken [4].

- Hvis der trænger væske ind i huset på motorblokken [4], skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice. Risiko for elektrisk stød!
- Du må aldrig tage fat i motorblokken [4], strømledningen eller strømstikket, mens du har våde hænder. Risiko for elektrisk stød!
- Afbryd stavmixerens forbindelse til lysnettet, så snart du er færdig med at bruge apparatet. Apparatet er først strømløst, når strømstikket er trukket ud. Risiko for elektrisk stød!



FARE for brand

Efter at have anvendt blenderstaven [6] eller blenderen i den maksimale driftstid på op til 1 minut skal du lade dem køle af i mindst 2 minutter.

Fortsæt først derefter med den arbejdsproces, som du har påbegyndt. Der er brandfare.

5. Før ibrugtagningen

Tag stavmixeren og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontroller, at alle dele er medfulgt. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

Inden første anvendelse skal stavmixeren rengøres grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Monter stavmixeren, når de rengjorte dele er helt tørre:

På motorblokken [4] er der et pil-mærke (▼). På blenderstaven [6] og på skåldækslet [7] er der ligeledes en pilemarkering (▲). Det er kun muligt at forbinde motorenheden [4] med blenderstaven [6] eller blenderen, hvis pilemarkeringerne er rettet ind som vist i diagrammet ved siden af.



5.1 Forbind motorenheden [4] med blenderstaven [6]

- Placer motorenheden [4] således på blenderstaven [6], at pilemarkeringerne peger mod hinanden.
- Tryk nu motorblokken [4] på blenderstaven [6], indtil du kan høre, at den klikker på plads.

5.2 Adskil motorenheden [4] fra blenderstaven [6]

- Tryk på udløserknapperne [5] på motorenheden [4], og hold dem inde, og frigør blenderstaven [6].

5.3 Forbind/adskil motorenhed [4] og blender

- Stil skålen [9] på en jævn og tør flade.
- Sæt nu forsigtigt kniven [8] i knivholderen inde i skålen [9]. Drej kniven en smule imens, og sørg for, at den føres helt ned i knivholderen. Det er normalt, hvis kniven [8] ikke sidder helt fast i knivholderen på dette tidspunkt. Kniven [8] sidder først korrekt, når skåldækslet [7] er monteret.
- Hæld de fødevarer, der skal findeles, i skålen [9]. Følg symbolerne for maksimal påfyldningsmængde på 500 ml  for fødevarer og 300 ml  for væsker.
- Sæt nu skåldækslet [7] løst på skålen [9] ovenfra, mens du bevæger det lidt, indtil det hviler fladt på den øverste kant af skålen [9], og kniven [8] griber korrekt ind i skåldækslet [7]. Hvis skåldækslet [7] ikke kan monteres korrekt, skal du om nødvendigt dreje det lidt frem og tilbage. Hold nu skålen [9] med den ene hånd, og drej skåldækslet [7] så langt som muligt mod venstre for at fastgøre skåldækslet [7] på skålen [9].
- Placer nu motorenheden [4] på skåldækslet [7], så de respektive pilemarkeringer peger mod hinanden.
- Tryk nu motorblokken [4] på skåldækslet [7], indtil du kan høre, at den klikker på plads. Blenderen er nu klar til brug.
- For at fjerne motorenheden [4] igen efter brug af blenderen skal du trykke på og holde udløserknapperne [5] på motorblokken [4] nede og frigøre den fra skåldækslet [7].



Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen [9], kan du benytte det medfølgende låg [10]. Fjern i så fald skåldækslet [7] og kniven [8].

5.4 Indstilling af hastigheden

Med hastighedsknappen [1] på motorblokken [4] kan du trinløst justere stavmixerens hastighed. På den måde kan du indstille den optimale hastighed for alle typer fødevarer, som du skal bearbejde.

- Skub hastighedsregulatoren [1] i retningen "MAX" for at øge hastigheden.
- Skub hastighedsregulatoren [1] i retningen "MIN" for at reducere hastigheden.

Det er kun muligt at indstille hastigheden, når du bruger stavmixeren med knappen [2] for normal hastighed. Ved anvendelse med TURBO-knappen [3] står den maksimale bearbejdningshastighed til rådighed med det samme.

5.5 Målebægeret [12]

- Med det medfølgende målebæger [12] kan du afmåle væsker op til 700 ml.
- Du kan også bruge målebægeret [12] til at bearbejde din mad, når du bruger stavblenderen [6].



Når du bruger målebægeret [12] til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på 300 ml . Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret [12].

6. Ibrugtagning

Stavmixeren egner sig til følgende formål:

- Til at blende og pure frugt og grøntsager i supper, sovse og dips
- Til at mixe drinks
- Til at lave milkshakes
- Til at lave mayonnaise eller røre desserter



Det anbefales at tilpasse stavmixerens omdrejningstal til de fødevarer, der skal bearbejdes. Når du bruger blenderstaven [6] og blenderen, skal du vælge en lavere hastighed til bløde fødevarer og en højere hastighed eller TURBO-hastigheden til hårdere fødevarer.

6.1 Anvendelse med blenderstaven [6]

Kom så vidt muligt de fødevarer, som skal blendes, i en smal, høj beholder med flad bund. Dette er den ideelle forudsætning for et ensartet blendningsresultat. Det er naturligvis også muligt at bruge blenderstaven i en normal gryde.

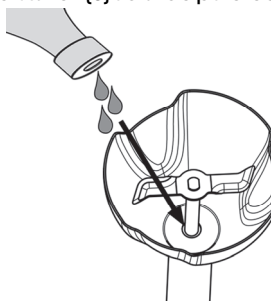
For at undgå, at den roterende kniv forårsager personskade, skal du først tænde stavmixeren, når blenderstaven [6] er kommet ned i de fødevarer, der skal blendes.

Det gøres på følgende måde:

- Kom de fødevarer, der skal forarbejdes, i en egnet beholder eller gryde.
- Stik blenderstaven [6] lodret ned i fødevarerne.
- Start efter behov stavmixeren med knappen [2], og vælg ved hjælp af hastighedsknappen [1] en egnet hastighed. Hvis du vil vælge den højeste hastighed direkte, kan du i stedet starte stavmixeren med TURBO-knappen [3]. Hold den valgte knap nede under mixer- hhv. blendningsprocessen. Hvis blenderstaven [6] suger sig fast i bunden, skal du kortvarigt slippe knappen og derefter fortsætte bearbejdningen.
- For at opnå en ensartet bearbejdning af fødevarerne kan du bevæge blenderstaven en smule op og ned ved blandingen.
- Når resultatet svarer til dine ønsker, skal du slippe knappen [2] eller TURBO-knappen [3], mens blenderstaven [6] stadig befinder sig i fødevarerne.
- Vent, til kniven er stoppet helt, inden du tager blenderstaven [6] ud af de purerede fødevarer.



Hvis du under brugen oplever usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende, skal du komme en lille smule neutral madolie på blenderstavens drivaksel [6]. Se også grafikken ved siden af (symbolsk billede).



For at lette rengøringen skal du umiddelbart efter brug dyppe blenderstaven [6] i en skål med rent vand og kort trykke et par gange på knappen [2].

6.1.1 Tabel over forarbejdningstider Blenderstav [6]

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.



Efter at have anvendt blenderstaven [6] i den maksimale driftstid på op til 1 minut skal du lade dem køle af i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Anbefalet mængde	Hastighed	Forarbejdningstid
Frugt, grøntsager	100-200 g	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	30-60 sekunder
Supper, sovse, babymos	100-400 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder
Mælkedrikke, shakes	100-1000 ml	Trin MIN til MAX hhv. TURBO *	60 sekunder

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.



Når du bruger målebægeret [12] til bearbejdningen, må der kun påfyldes en maksimal mængde på 300 ml (🍷). Ellers kan der løbe eller sprøjte væske ud af målebægeret [12]. Ved større mængder er det vigtigt at benytte en skål, der passer i størrelsen.

6.2 Anvendelse med blender



Følg symbolerne for maksimal påfyldningsmængde på 500 ml (🍷) for fødevarer og 300 ml (🍷) for væsker. For at kunne måle den korrekte væskemængde ved hjælp af den anvendte skala er det vigtigt, at kniven [8] er monteret under måleprocessen.

Når du har samlet blenderen og sluttet den til motorblokken [4]:

- Sæt strømskiftet i en stikkontakt.
- Hold knappen [2] trykket ind for at forarbejde fødevarerne ved normal hastighed. Reguler om nødvendigt hastigheden ved hjælp af hastighedsknappen [1], eller brug TURBO-knappen [3] til at arbejde direkte ved maksimal hastighed.



Hold blenderen godt fast med den ene hånd, mens du betjener knapperne [2, 3] med den anden hånd. Kobl aldrig motorenheden [4] fra skåldækslet [7], mens du betjener knapperne [2, 3].

Slip knappen [2, 3], når du er tilfreds med resultatet af fødevarerforarbejdningen.

6.2.1 Tabel over blenderens forarbejdningstider

Nedenstående tabel tjener som orientering ved forarbejdningen af forskellige fødevarer. Ret dig efter de anbefalede forarbejdningstider for at undgå, at stavmixeren overophedes. Hvis det ønskede resultat ikke er opnået inden for dette tidsrum, skal du afbryde forarbejdningen og lade motoren køle af. Herefter kan du genoptage forarbejdningen.



Efter den maksimale anvendelsestid med blenderen på op til 1 minut skal du lade stavmixeren afkøle i mindst 2 minutter.

Fødevarer	Mængde [maks.]	Hastighed	Forarbejdningstid
Løg **	200 g	Trin MIN	5 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem
Hvidløg	25 fed	Niveau MIN til MAX*	ca. 15 sekunder
Gulerødder	200 g	Niveau MIN til MAX*	ca. 15 sekunder
Mandler/hasselnødder	200 g	Trin TURBO	ca. 20 sekunder
Valnødder	200 g	Mellemtrin *	ca. 15 sekunder
Parmesan/fast ost	250 g	Trin TURBO	ca. 30 sekunder
Persille **	30 g	Trin TURBO	5 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem
friske krydderurter **	40 g	Trin TURBO	6 gange 1 sekunds kortvarig driftstid, ryst skålen indimellem

*: Indret hastigheden efter den ønskede konsistens.

** : Ved forarbejdningen af disse levnedsmidler skal skålen [9] rystes, eller der bankes på den, mellem de beskrevne forløb med kortvarig driftstid for at lede ubehandlet materiale ind i knivområdet og opnå et optimalt resultat.

7. Rengøring



Fare for personskader! Vær forsigtig ved rengøring af stavmixeren! Kniven i blenderstaven [6] er meget skarp!



Advarsel mod tingskader! Undlad at bruge skuremidler eller ætsende rengøringsmidler samt rengøringsredskaber, der kan lave ridser (f.eks. skuresvampe af metal). Ellers kan stavmixeren blive beskadiget.



Det anbefales at rengøre stavblenderen [6] eller kniven [8] umiddelbart efter brug for at forhindre, at den forarbejdede mad tørrer ind. Du bør straks skylle stavblenderen [6] eller kniven [8] med rent vand, især efter tilberedning af meget salte fødevarer.

- Træk strømstikket ud af stikkontakten.
- Fjern blenderstaven [6] fra motorenheden [4].
- Tag kniven [8] ud af skålen [9].
- Rengør motorenheden [4] og skåldækslet [7] med et let fugtigt viskestykke. Ved hårdnakket snavs kan du tilsætte lidt opvaskemiddel på den fugtige klud. Tør derefter alle dele godt af. Rengøring ved almindelig opvask forårsager uoprettelige skader!
- Du kan rengøre blenderstaven [6], kniven [8], skålen [9], låget [10], målebægeret [12] og låget til målebægeret [11] i hånden. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen for at fjerne rester af opvaskemiddel. Tør derefter alle dele godt af.
- Alternativt kan du også rengøre kniven [8], skålen [9], låget [10], målebægeret [12] og låget til målebægeret [11] i opvaskemaskinen.

8. Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Hvis du ikke bruger stavmixeren i længere tid, skal du rengøre den som beskrevet i forrige kapitel. Opbevar stavmixeren et tørt og rent sted uden for børns rækkevidde.

9. Problemløsning

Hvis stavmixeren på et tidspunkt ikke fungerer, som den plejer, kan du prøve at følge nedenstående råd for at løse problemet. Hvis problemet fortsat opstår, bedes du kontakte vores kundeservice.

Stavmixeren fungerer ikke

- Strømstikket er ikke tilsluttet. Sæt strømstikket i en stikkontakt.
- Stikkontakten er defekt. Undersøg, om apparatet fungerer, når du bruger en anden stikkontakt, som med sikkerhed virker.

Kniven roterer ikke/roterer med vanskelighed

- Motorenheden [4] og stavblenderen [6] eller blenderen er ikke samlet korrekt. Kobl apparatet fra lysnettet, og kontroller samlingen.
- Er der en forhindring i mixerbeholderen eller skålen [9]? Fjern den.
- De blandede fødevarer er for hårde eller for seje.

10. Forslag til opskrifter

Mayonnaise

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Madolie	250 g	skal måles i gram, ikke i milliliter
Æg	1 stk.	skal have stuetemperatur
Salt	1 tsk.	for smagens skyld
Sukker	1 tsk.	for smagens skyld
Sennep	1 tsk.	for smagens skyld
Peber	1 knivspids	
Vindrueddike	15 g	andre typer eddike går også an, men ikke eddikeessens!

Tilberedning:

Kom alle ingredienserne i målebægeret [12]. Placer nu blenderstaven [6] på bunden af målebægeret [12] og hold målebægeret [12] og blenderstaven [6] i en let skrå vinkel. Arbejd dig nu meget langsomt op med stavblenderen [6] på den højeste indstilling (MAX) i blødt vuggende bevægelser. Krydr derefter med salt og peber efter smag.

Mangolassi

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Mango	125 g	En formodnet mangofrugt er mest velegnet.
Yoghurt	125 g	En vegansk variant kan tilberedes på soja- eller kokosyoghurt.
Sojadrik	65 ml	
Citronsaft	1 tsk.	
Sukker	2 tsk.	Alternativt kan honning eller agavesirup anvendes.

Tilberedning:

Skræl først mangofrugten, og fjern stenen. Blend derefter det hakkede frugtkød med de øvrige ingredienser med blenderstaven [6] ved middel omdrejningstal, til du har en cremet lassi.

Kold skovbærcreme

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Frosne skovbær	150 g	Andre frosne bær kan også bruges
Græsk yoghurt	100 ml	
Fløde	50 ml	
Vanillesukker	1/2 pakke	
Honning	1 spsk.	

Tilberedning:

Mål yoghurt og fløde op i blenderen. Tilsæt derefter de frosne bær, honning og vanillesukker. Blend nu på højeste hastighed, indtil du har en kold creme.

Persille-basilikum-pesto

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Basilikum	½ bundt	
Finthakket persille	1 bundt	
Pinjekerner	3 spsk.	
Parmesan	70 g	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	
Olivenolie	65 ml	

Tilberedning:

Vask basilikum og persille. Persillebladene pilles, og osten skæres i tern. Herefter kommer alle ingredienser i blenderen, og disse finpureres ved fuldt omdrejningstal. Fordel pestoen i to glas med skruelåg, og dæk den med olie.

Figen-flødeost-dip med valnødder

Ingredienser	Mængde	Kommentar
Flødeost	150 g	
Tørrede figner	3 stk.	
Valnødder	25 g	
Honning	1/2 spsk.	
Limefrugt	½	
Salt	1 knivspids	
Peber	1 knivspids	

Tilberedning:

Hak valnødderne fint. Blend med blenderen saften fra den halve limefrugt, flødeost, honning, tørrede figner, salt og peber ved et lavt omdrejningstal, til det er en cremet masse. Til sidst røres de finthakkede valnødder i.

Held og lykke med tilberedningen!

11. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

	For apparater, der er mærket med dette symbol, gælder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes adskilt fra husholdningsaffald på de dertil indrettede offentlige anlæg. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at beskadige miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.
  ES/PT	Sørg også for en miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.

Kun relevant for Frankrig:



"Nem sortering"

Produktet, dets tilbehør, vedlagte tryksager og emballagedele er genanvendelige. De er underlagt et udvidet producentansvar og sorteres og indsamles separat.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Adskil emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



 	Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser [a] og numre [b] med følgende betydning: 1–7: Plastic / 20–22: Papir og pap / 80–98: Kompositmaterialer.
--	--

Symbol	Materiale	Dette produkts emballagedele indeholder følgende
	Bølgepap	Salgsemballage, indvendigt karton
	Papir	Silkepapir inden i emballagen
	Kloreret polyethylen	Plastikpose

12. Overensstemmelsesbemærkning



Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Overensstemmelsen er dokumenteret. De relevante erklæringer og dokumenter findes hos producenten.

Dette produkt opfylder kravene i de gældende nationale direktiver i Den Serbiske Republik.

Hele EU-overensstemmelseserklæringen kan hentes på følgende link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kontaktadresse i henhold til forordning [EU] 2023/988 om produktsikkerhed: ce@targa.de

13. Garantibemærkninger

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: 493690_2504



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

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem.....	76
2. Zawartość opakowania.....	76
3. Dane techniczne	77
3.1 Czas pracy krótkotrwałej.....	77
3.2 Czas stygnięcia.....	78
4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	78
5. Przed pierwszym użyciem	83
5.1 Łączenie bloku silnika [4] z rozdrabniaczem [6]	83
5.2 Rozłączanie bloku silnika [4] od rozdrabniacza [6]	83
5.3 Łączenie/rozłączanie bloku silnika [4] i misy rozdrabniającej.....	83
5.4 Ustawienie prędkości.....	84
5.5 Miarka [12]	84
6. Uruchomienie	84
6.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem [6]	85
6.1.1 <i>Tabela z czasem obróbki – rozdrabniacz [6]</i>	86
6.2 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem	86
6.2.1 <i>Tabela z czasem obróbki – misa rozdrabniająca</i>	86
7. Czyszczenie.....	87
8. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane	88
9. Rozwiązywanie problemów	88
10. Propozycje przepisów	89
11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	89
12. Zgodność	92
13. Gwarancja	93

Gratulacje!

Dokonując zakupu blendera ręcznego SilverCrest SSMS 600 GI z zestawem, zwanego w dalszej części instrukcji „blenderem”, zdecydowali się Państwo na produkt najwyższej jakości.

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

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

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

2. Zawartość opakowania

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

- **Blok silnika z przewodem zasilania i wtyczką**
- **Rozdrabniacz**
- **Misa rozdrabniająca [miska, nóż i pokrywka]**
- **Miarka [z pokrywką]**
- **Skrócona instrukcja [pełna Instrukcja obsługi wkrótce dostępna online]**

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono blender i wszystkie elementy obsługowe wraz z oznaczeniem numerycznym. Cyfry oznaczają następujące elementy:

Rysunek A – blender

1	Regulator prędkości
2	Przełącznik (normalna prędkość)
3	Przełącznik TURBO (duża prędkość)
4	Blok silnika
5	Przyciski odblokowujące
6	Rozdrabniacz

Rysunek B – miska rozdrabniająca

7	Pokrywa miski (z napędem)
8	Nóż
9	Miska
10	Pokrywka

Rysunek C – miarka

11	Pokrywka miarki
12	Miarka

3. Dane techniczne

Producent	TARGA GmbH
Oznaczenie	SilverCrest SSMS 600 GI
Zasilanie	220 - 240 V~ (napięcie zmienne), 50-60 Hz
Pobór mocy	600 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym	0,24 W
Czas pracy krótkotrwałej	1 minuta z rozdrabniaczem [6] 1 minuta z rozdrabniaczem
Klasa ochrony	II 

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.



Przestawienie częstotliwości produktu w przedziale między 50 a 60 Hz nie wymaga żadnego działania ze strony użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do częstotliwości 50, jak i 60 Hz.

3.1 Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej to czas pracy ciągłej blendera bez przegrzania silnika i jego uszkodzenia. Krótki czas pracy blendera wynosi 1 minutę w przypadku korzystania z rozdrabniacza [6] lub misy rozdrabniającej.

W przypadku bardzo twardych lub bardzo tykawatych produktów spożywczych (np. mięsa) rozdrabniacza [6] i misy rozdrabniającej nie można używać dłużej niż 30 sekund bez przerwy.

3.2 Czas stygnięcia

Po upływie maksymalnego czasu pracy z rozdrabniaczem [6] lub misą rozdrabniającą wynoszącego do 1 minuty, pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 2 minuty. Dopiero potem można kontynuować rozpoczęty proces roboczy.

4. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Objaśnienie użytych symboli



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



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



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



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



Ten symbol wskazuje, że nigdy nie można zanurzać w wodzie bloku silnika [4].



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



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



Ten symbol oznacza dalsze informacje na dany temat.



Ten symbol na miarce [12] wskazuje maksymalną ilość płynu, którą można przetwarzać w miarce [12], nie ryzykując przelania się jej zawartości.



Adres producenta

Możliwe do przewidzenia niewłaściwe użycie urządzenia

- Blender należy użytkować zgodnie z jego przeznaczeniem. W razie nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
- Blendera nie można używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych. Dotyczy to np. zamrożonych artykułów spożywczych, ziaren kawy, zbóż i przypraw. Nie ma także możliwości przetwarzania czekolady.
- Nie można przetwarzać innych produktów niż artykuły spożywcze. Blender może ulec uszkodzeniu.
- Nie należy używać blendera „na pustym przebiegu”, lecz tylko w połączeniu z odpowiednimi artykułami spożywczymi. Długie używanie blendera „na pustym przebiegu” może spowodować jego uszkodzenie.

Bezpieczeństwo ludzi

- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci. Blender i jego przewód przyłączeniowy należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór i wyeliminować możliwość zabawy urządzeniem. Szczególnie rozdrabniacz [6] i nóż [8] musi znajdować się poza zasięgiem dzieci, aby wyeliminować ryzyko zranienia się jego ostrzem.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Opakowanie nie jest zabawką. Dzieci nie mogą bawić się plastikowymi torbami. Istnieje ryzyko uduszenia. Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała

- Przed wymianą akcesoriów lub części zamiennych, które poruszają się podczas eksploatacji, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Blender należy wyłączyć z sieci, kiedy użytkownik zamierza go złożyć, rozłożyć lub wyczyścić. Podobnie należy postąpić w sytuacji, gdy blender nie jest używany oraz w czasie burzy. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika [4], należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu [6] się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Aby zdjąć blok silnika [4], należy odczekać, aż nóż [8] w misie rozdrabniającej się zatrzyma. Nigdy nie należy sięgać w stronę obracającego się noża. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu [6] i nóż [8] w misie rozdrabniającej jest bardzo ostry! Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Po wyłączeniu urządzenia należy odczekać, aż nóż w rozdrabniaczu [6] całkowicie się zatrzyma, zanim będzie można wyjąć blender z produktu spożywczego. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!

- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża rozdrabniacza [6]. Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do noża i nie zbliżać do niego szerokich ubrań ani długich włosów. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Nigdy nie należy dotykać obracającego się noża [8] misy rozdrabniającej. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorących płynów do miski [9] lub miarki [12], ponieważ mogą one pryskać z urządzenia z powodu nagłego nagromadzenia się pary.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Podłączyć blender do zasilania dopiero po zmontowaniu bloku silnika [4] i rozdrabniacza [6] lub misy rozdrabniającej. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Blender można podłączyć jedynie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, w którym napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej. Po podłączeniu gniazdko musi nadal pozostać łatwo dostępne, aby w przypadku awarii można było szybko wyjąć z niego wtyczkę.
- Blendera nie należy nigdy używać w pobliżu wanny, prysznicza ani napełnionej wodą umywalki.
- Nie należy dopuścić do uszkodzenia przewodu zasilania i wtyczki sieciowej.
- Jeśli przewód przyłączeniowy urządzenia ulegnie uszkodzeniu, konieczna jest jego wymiana przez producenta lub jego doradcę klienta bądź osobę posiadającą podobne kwalifikacje w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie należy otwierać obudowy bloku silnika [4], ponieważ nie ma w nim części, które podlegają konserwacji. Przy otwartej obudowie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

- Jeśli użytkownik zobaczy dym, usłyszy nietypowe dźwięki lub poczuje nietypowe zapachy, musi natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda. W takim przypadku nie należy dalej korzystać z blendera dopóki nie przejdzie on kontroli specjalisty. W żadnym wypadku nie należy wdychać dymu powstałego na skutek zapalenia się urządzenia. Jeśli jednak dym dostał się do płuc, należy udać się do lekarza. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia, istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Należy upewnić się, że przewód zasilania nie znajduje się w pobliżu ostrych krawędzi lub źródeł ciepła, które mogą spowodować jego uszkodzenie. Przewód zasilania nie może być przyciśnięty ani zmiażdżony. Przewód zasilania należy zawsze wyciągać z gniazdka chwytając tylko za wtyczkę, nie wolno ciągnąć za sam kabel. Przewód zasilania należy zawsze rozłożyć tak, aby nie powstało ryzyko potknięcia się o niego. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała!
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania sieciowego zawsze, jeśli nie jest możliwy stały nadzór nad nim, w razie zakłóceń w jego pracy oraz przed jego zmontowaniem, rozebraniem na części i czyszczeniem. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Bloku silnika [4] nie można nigdy zanurzać w wodzie, żadna ciecz nie może się też dostać do wnętrza obudowy bloku silnika [4].

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

urządzenie nie przepływa prąd. Zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru

Po maksymalnym czasie pracy rozdrabniacza [6] lub misy rozdrabniającej wynoszącym do 1 minuty, należy odczekać co najmniej 2 minuty, aż blender ostygnie.

Dopiero potem można kontynuować rozpoczęty proces roboczy. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru.

5. Przed pierwszym użyciem

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

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

Po całkowitym wysuszeniu umytych części należy zmontować blender:

Na bloku silnika [4] znajduje się strzałka (▼). Strzałka (▲) znajduje się również na rozdrabniaczu [6] i na pokrywie miski [7].

Blok silnika [4] można podłączyć do rozdrabniacza [6] lub misy rozdrabniającej wtedy, gdy oznaczenia strzałek są ustawione w sposób pokazany na rysunku obok.



5.1 Łączenie bloku silnika [4] z rozdrabniaczem [6]

- Umieścić blok silnika [4] na rozdrabniaczu [6] tak, aby oznaczenia strzałek były skierowane do siebie.
- Teraz należy wcisnąć blok silnika [4] na rozdrabniacz [6], aż zaskoczy z wyraźnym kliknięciem.

5.2 Rozłączanie bloku silnika [4] od rozdrabniacza [6]

- Nacisnąć i przytrzymać przyciski zwalniające [5] na bloku silnika [4] i odblokować rozdrabniacz [6].

5.3 Łączenie/rozłączanie bloku silnika [4] i misy rozdrabniającej

- Miskę [9] umieścić na równej, stabilnej i suchej powierzchni.
- Umieścić ostrożnie nóż [8] w uchwycie na nóż wewnątrz miski [9]. Podczas nasadzania nieco obrócić i uważać, aby przesunął się ku dołowi na uchwyt na nóż. To, że nóż [8] w tym momencie nie jest osadzony w pełni stabilnie na uchwycie na nóż, jest normalne. Nóż [8] jest prawidłowo osadzony tylko wtedy, gdy zamontowana jest pokrywa miski [7].

- Umieścić w misce [9] produkty spożywcze przeznaczone do rozdrobnienia. Uwzględnić przy tym symbole maksymalnych poziomów napełnienia 500 ml  dla artykułów spożywczych i 300 ml  dla płynów.
- Nasadzić teraz pokrywę miski [7] lekkim ruchem od góry na miskę [9], aż będzie ona płasko leżeć na górnej krawędzi miski [9], a nóż [8] będzie prawidłowo wsunięty w pokrywę miski [7]. Jeśli pokrywę miski [7] nie można prawidłowo nasadzić, w razie potrzeby należy ją obrócić lekko do przodu i do tyłu. Teraz przytrzymać miskę [9] jedną ręką i obrócić pokrywę miski [7] maksymalnie w lewo, aby umocować pokrywę miski [7] na misce [9].
- Umieścić teraz blok silnika [4] na pokrywce miski [7] tak, aby odpowiednie oznaczenia strzałek były skierowane do siebie.
- Wcisnąć teraz blok silnika [4] na pokrywę miski [7], aż zaskoczy z wyraźnym kliknięciem. Misa rozdrabniająca jest teraz gotowa do użycia.

- Aby ponownie wyjąć blok silnika [4] po użyciu rozdrabniacza, należy nacisnąć i przytrzymać przyciski odblokowujące [5] na bloku silnika [4] i odłączyć go od pokrywki miski [7].



Jeśli użytkownik chce przechowywać artykuły spożywcze w misce [9], należy skorzystać ze znajdującej się w zestawie pokrywki [10]. Należy najpierw ewentualnie zdjąć pokrywę miski [7] i wyjąć nóż [8].

5.4 Ustawienie prędkości

Regulator prędkości [1] na bloku silnika [4] pozwala ustawić prędkość pracy blendera bez określenia poziomów. Daje to możliwość ustawienia optymalnej prędkości dla każdego przetwarzanego artykułu spożywczego.

- Aby zwiększyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości [1] w kierunku „MAX”.
- Aby zmniejszyć prędkość, należy przesunąć regulator prędkości [1] w kierunku „MIN”.

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

5.5 Miarka [12]

- Wchodzącą w skład zestawu miarką [12] można odmierzać ilość płynu do 700 ml.
- Do przetwarzania produktów spożywczych podczas korzystania z rozdrabniacza [6] można również użyć miarki [12].



Jeśli użytkownik korzysta z miarki [12], można do niej nalać tylko maks. 300 ml  płynu. W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki [12].

6. Uruchomienie

Blender nadaje się do zastosowania w następujących obszarach:

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



Zaleca się odpowiednio dopasować liczbę obrotów blendera do rodzaju przetwarzanych produktów spożywczych. W razie użycia rozdrabniacza [6] i misy rozdrabniającej do obróbki miękkich produktów spożywczych należy wybrać mniejszą prędkość. W przypadku obróbki twardszych produktów spożywczych należy skorzystać z wyższej prędkości lub prędkości TURBO.

6.1 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem [6]

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

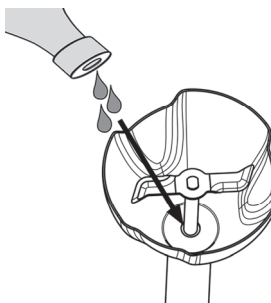
Aby uniknąć obrażeń wskutek kontaktu z obracającym się nożem, blender należy włączyć dopiero po umieszczeniu rozdrabniacza [6] w miksowanej mieszance.

Sposób postępowania:

- Przetwarzane produkty spożywcze umieścić w odpowiednim pojemniku lub garnku.
- Rozdrabniacz [6] włożyć pionowo do miksowanej mieszanki.
- Uruchomić blender przełącznikiem [2] i wybrać odpowiedni poziom prędkości przy pomocy regulatora prędkości [1]. Jeśli użytkownik zamierza od razu skorzystać z najwyższego poziomu prędkości, może zamiast tego uruchomić blender przełącznikiem TURBO [3]. Wybrany przycisk należy przytrzymać podczas procesu mieszania lub miksowania. Jeśli rozdrabniacz [6] utknie na dnie pojemnika, na chwilę zwolnić przycisk a następnie kontynuować proces mieszania.
- Aby uzyskać jednolity stopień przetworzenia mieszanki, należy lekko poruszać w dół i w górę blenderem podczas miksowania.
- Jeśli efekt procesu mieszania odpowiada wymogom użytkownika, należy zwolnić przycisk [2] lub przycisk TURBO [3], kiedy rozdrabniacz [6] znajduje się jeszcze w mieszance.
- Odczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma, dopiero wówczas wyjąć rozdrabniacz [6] z miksowanej potrawy.



Jeśli użytkownik usłyszy nietypowe dźwięki np. piszczenie lub podobne odgłosy podczas pracy urządzenia, powinien wlać niewielką ilość neutralnego oleju jadalnego na oś napędową rozdrabniacza [6]. Prosimy również o zapoznanie się z umieszczoną obok grafiką (obraz symboliczny).



Aby ułatwić mycie należy bezpośrednio po użyciu trzymać rozdrabniacz [6] w naczyniu z czystą wodą, a następnie kilkakrotnie krótko nacisnąć przełącznik [2].

6.1.1 Tabela z czasem obróbki – rozdrabniacz [6]

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



Po upływie maksymalnego czasu pracy z rozdrabniaczem [6] wynoszącego do 1 minuty należy pozostawić blender do ostygnięcia na co najmniej 2 minuty.

Artykuł spożywczy	Zalecana ilość	Prędkość	Czas obróbki
Owoce, warzywa	100 – 200 g	Poziom MIN do MAX ew. TURBO *	30 – 60 sekund
Zupy, sosy, jedzenie dla dzieci	100 – 400 ml	Poziom MIN do MAX ew. TURBO *	60 sekund
Napoje mleczne, koktajle	100 – 1000 ml	Poziom MIN do MAX ew. TURBO *	60 sekund

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



Jeśli użytkownik korzysta z miarki [12], można do niej nalać tylko maks. 300 ml  płynu. W przeciwnym razie płyn może wylewać lub wychłapywać się z miarki [12]. W przypadku stosowania większych ilości należy użyć naczynia do blendowania dostosowanego do przetwarzanej ilości.

6.2 Obsługa urządzenia z rozdrabniaczem



Należy uwzględnić symbole maksymalnych poziomów napełnienia 500 ml  dla artykułów spożywczych i 300 ml  dla płynów. Aby móc odmierzyć prawidłową ilość płynu przy pomocy umieszczonej skali, podczas procesu odmierzania musi być konieczne zamontowany nóż [8].

Po złożeniu misy rozdrabniającej i połączeniu jej z blokiem silnika [4]:

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przytrzymać przycisk [2] wciśnięty, aby móc przetwarzać artykuł spożywczy z normalną prędkością. W razie potrzeby wyregulować prędkość regulatorem prędkości [1] lub użyć przycisku TURBO [3], aby pracować bezpośrednio z maksymalną prędkością.



Trzymać misę rozdrabniającą jedną ręką, obsługując drugą ręką przycisk [2, 3]. Nigdy nie należy oddzielać bloku silnika [4] od pokrywki miski [7] podczas obsługi przycisku [2, 3].

Puścić wciśnięty przycisk [2, 3], kiedy efekt obróbki produktu spożywczego jest zadowalający.

6.2.1 Tabela z czasem obróbki – misa rozdrabniająca

Poniższa tabela ma służyć jako wskazówka przy przetwarzaniu różnych rodzajów żywności. Należy przestrzegać zalecanych czasów obróbki, aby uniknąć przegrzania blendera. Jeśli w tym czasie

uzyskany rezultat blendowania nie jest zadowalający, należy przerwać proces blendowania i pozostawić silnik do ostygnięcia. Następnie można kontynuować proces blendowania.



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

Artykuł spożywczy	Ilość [maks.]	Prędkość	Czas obróbki
cebula **	200 g	Poziom MIN	5 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć
czosnek	25 ząbków	Poziom MIN do MAX*	ok. 15 sekund
mak	200 g	Poziom MIN do MAX*	ok. 15 sekund
migdały/orzechy laskowe	200 g	Poziom TURBO	ok. 20 sekund
orzechy włoskie	200 g	Poziom średni *	ok. 15 sekund
parmezan/ser twardy	250 g	Poziom TURBO	ok. 30 sekund
pietruska **	30 g	Poziom TURBO	5 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć
świeże zioła **	40 g	Poziom TURBO	6 razy 1-sekundowa krótkotrwała obróbka, w międzyczasie za każdym razem wstrząsnąć

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

**.: Podczas obróbki tych artykułów spożywczych pomiędzy opisanymi procesami krótkotrwałej obróbki wstrząsnąć, potrząsnąć ew. poklepać miskę [9], aby przesunąć nieprzetworzone kawałki rozdrabnianych artykułów w stronę noża i uzyskać optymalny efekt.

7. Czyszczenie



Ryzyko wystąpienia obrażeń ciała! Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia blendera! Nóż w rozdrabniaczu [6] jest bardzo ostry!



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



Zaleca się czyszczenie rozdrabniacza [6] lub noża [8] natychmiast po użyciu, aby zapobiec zasychaniu przetwarzanych produktów spożywczych. Należy natychmiast

przepłukać rozdrabniacz [6] lub nóż [8] czystą wodą, zwłaszcza po przetwarzaniu bardzo słonych produktów spożywczych.

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Oddzielić rozdrabniacz [6] od bloku silnika [4].
- Wyjąć nóż [8] z miski [9].
- Wyczyścić blok silnika [4] i pokrywę miski [7] lekko wilgotną ściereczką do naczyń. W przypadku bardziej uporczywych zabrudzeń wlać na zwilżoną szmatkę niewielką ilość płynu do mycia naczyń. Następnie należy dokładnie osuszyć części. Płukanie z dodatkiem płynu do mycia naczyń mogłoby spowodować nieodwracalne szkody!
- Rozdrabniacz [6], nóż [8], miskę [9], pokrywę [10], miarkę [12] i pokrywę miarki [11] można myć z dodatkiem płynu do mycia naczyń w zlewie. Po czyszczeniu należy obficie spłukać urządzenie czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń. Następnie należy dokładnie osuszyć części.
- Nóż [8], miskę [9], pokrywę [10], miarkę [12] i pokrywę miarki [11] można również myć w zmywarce.

8. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

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

9. Rozwiązywanie problemów

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

Blender nie działa

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

Nóż się nie obraca / obraca się powoli

- Blok silnika [4] i rozdrabniacz [6] lub misa rozdrabniająca nie są prawidłowo zmontowane. Należy wyłączyć urządzenie z sieci i sprawdzić sposób jego zmontowania.
- Czy w pojemniku do miksowania ew. w misce [9] znajduje się coś, co utrudnia pracę urządzenia? Należy to usunąć.
- Miksowane artykuły spożywcze są za twarde lub zbyt łukowate.

10. Propozycje przepisów

Majonez

Składniki	Ilość	Komentarz
olej spożywczy	250 g	koniecznie w gramach, nie mililitrach
jajko	1 sztuka	koniecznie w temperaturze pokojowej
sól	1 łyżeczka	do smaku
cukier	1 łyżeczka	do smaku
musztarda	1 łyżeczka	do smaku
pieprz	1 szczypta	
ocet winogronowy	15 g	można użyć też innego octu, ale nie esencji octowej

Przygotowanie:

Umieścić wszystkie składniki w miarce [12]. Teraz należy umieścić rozdrabniacz [6] na dnie miarki [12], przytrzymując miarkę [12] i rozdrabniacz [6] pod niewielkim kątem. Bardzo powoli należy zwiększać prędkość rozdrabniacza [6] na najwyższym ustawieniu **[MAX]**, wykonując delikatne ruchy kołyszące. Następnie doprawić solą i pieprzem do smaku.

Mango lassi

Składniki	Ilość	Komentarz
mango	125 g	Najlepiej nadaje się jędrne mango.
jogurt	125 g	W wersji wegańskiej można użyć jogurtu sojowego lub kokosowego.
napój sojowy	65 ml	
sok z cytryny	1 łyżeczka	
cukier	2 łyżeczki	Zamiennie można użyć miodu lub syropu z agawy.

Przygotowanie:

Najpierw obrać mango ze skórki i odkroić od pestki. Następnie zmiksować pokrojony w kostkę miąższ z innymi składnikami przy użyciu rozdrabniacza [6] na średnich obrotach, aby uzyskać lassi o kremowej konsystencji.

Zimny krem z owoców leśnych

Składniki	Ilość	Komentarz
Mrożone owoce leśne	150 g	Można również użyć innych mrożonych owoców jagodowych
Jogurt grecki	100 ml	
śmietana	50 ml	
cukier waniliowy	1/2 opakowanie	
miód	1 łyżki	

Przygotowanie:

Umieścić odmierzoną ilość jogurtu i śmietany w rozdrabniaczu. Następnie dodać mrożone jagody, miód i cukier waniliowy. Miksować na najwyższym ustawieniu, aż powstanie zimny krem.

Pesto pietruszkowo-bazyliowe

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

Przygotowanie:

Umyć bazylię i pietruszkę. Oderwać listki pietruszki, pokroić ser w kostkę. Następnie umieścić wszystkie składniki w rozdrabniaczu i zmiksować na gładko na pełnych obrotach. Rozłożyć pesto do 2 słoiczków szklanych i połączyć nieco oliwą.

Dip figowo-serowy z orzechami włoskimi

Składniki	Ilość	Komentarz
ser biały	150 g	
figi suszone	3 sztuki	
orzechy włoskie	25 g	
miód	1/2 łyżka	
limonka	½	
sól	1 szczypta	
pieprz	1 szczypta	

Przygotowanie:

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

Życzymy powodzenia i smacznego!

11. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

	Urządzenia, na których jest umieszczony ten symbol, podlegają przepisom unijnej dyrektywy 2012/19/UE. Wszystkie zużyte sprzęty elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, w miejscach przewidzianych w tym celu przez instytucje publiczne. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytych sprzętów można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu.
  ES/PT	Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.

Dotyczy tylko Francji:



„Łatwiejsze sortowanie”

Produkt, akcesoria, załączone materiały drukowane oraz części opakowania nadają się do recyklingu. Są objęte rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlegają sortowaniu i odrębnej zbiórce.

Dotyczy tylko Hiszpanii i Portugalii:

Proszę oddzielić materiał opakowaniowy i wyrzucić go do odpowiednich pojemników, uwzględniając symbole na opakowaniu:



 	Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami [a] i liczbami [b], które mają następujące znaczenie: 1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: kompozyty.
--	---

Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu
	Tektura falista	Opakowanie handlowe, karton wewnętrzny
	Papier	Bibułka wewnątrz opakowania handlowego
	Chlorowany polietylen	Plastikowa torba

12. Zgodność



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

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

Pełną deklarację zgodności UE można pobrać pod adresem:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Adres kontaktowy zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988:

ce@targa.de

13. Gwarancja

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

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

Warunki gwarancji

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

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

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



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 493690_2504



Producent

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Turinys

1. Naudojimas pagal paskirtį	96
2. Komplektacija	96
3. Techniniai duomenys	97
3.1 Nepetraukiamo veikimo trukmė	97
3.2 Atvėsimo laikas	98
4. Saugos nurodymai	98
5. Prieš pradėdami naudoti	102
5.1 Sujunkite variklio bloką [4] su maišytuvo ąsočiu [6]	102
5.2 Atskirkite variklio bloką [4] nuo rankinio maišytuvo [6]	102
5.3 Variklio bloko [4] ir smulkintuvo sujungimas / atjungimas	102
5.4 Greičio nustatymas	103
5.5 Matavimo indas [12]	103
6. Naudojimo pradžia	103
6.1 Darbas su trintuvu [6]	103
<i>6.1.1 Trintuvu [6] apdorojamo maisto laiko lentelė</i>	<i>104</i>
6.2 Darbas su smulkintuvu	105
<i>6.2.1 lentelė. Apdorojimo smulkintuvu trukmė</i>	<i>105</i>
7. Valymas	106
8. Nenaudojamo prietaiso laikymas	106
9. Gedimų šalinimas	106
10. Siūlomi receptai	107
11. Aplinkos apsaugos ir atliekų šalinimo nurodymai	107
12. Atitikties žymos	110
13. Garantijos informacija	110

Sveikinimai

Įsigydami „SilverCrest SSMS 600 GI“ rankinio maišytuvo rinkinį (toliau – „rankinis maišytuvas“), pasirinkote aukštos kokybės gaminį.

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

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

1. Naudojimas pagal paskirtį

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

Laikykitės vietinių reikalavimų ir šalyje galiojančių įstatymų.

2. Komplektacija

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

- **Variklio blokas su elektros laidu ir elektros tinklo kištuku**
- **Trintuvas**
- **Smulkintuvas (indas, peilis ir dangtelis)**
- **Matavimo indas (su dangteliu)**
- **Trumpoji instrukcija (pilną instrukciją galima rasti internete)**

Ši naudojimo instrukcija turi sulankstomą aplanką. Aplanko vidiniame puslapyje pavaizduotas rankinis maišiklis ir visi valdymo elementai, pažymėti skaitmenimis. Skaitmenų reikšmės tokios:

A pav. Rankinis maišiklis

1	Greičio kontrolės įrenginiai
2	Jungiklis (normalus greitis)
3	TURBO jungiklis (greitas greitis)
4	Variklio blokas
5	Atrakinimo mygtukai
6	Trintuvas

B pav. Smulkintuvas

7	Indo dangtis (su pavaros mechanizmu)
8	Peilis
9	Indas
10	Dangtelis

C pav. Matavimo indas

11	Matavimo indo dangtelis
12	Matavimo indas

3. Techniniai duomenys

Gamintojas	TARGA GmbH
Pavadinimas	„SilverCrest SSMS 600 GI“
Maitinimo įtampa	220–240 V~ (kintama įtampa), 50–60 Hz
Galios sąnaudos	600 W
Naudojamoji galia išjungimo būsenoje	0,24 W
Nepertraukiamo veikimo trukmė	1 minutė su trintuvu [6] 1 minutė su smulkintuvu
Apsaugos klasė	II 

Techniniai duomenys ir dizainas gali būti keičiami iš anksto neinformavus.



Norint perjungti gaminį nuo 50 iki 60 Hz ir atvirkščiai, naudotojui nereikia atlikti jokių veiksmų. Gaminys prisitaiko tiek prie 50, tiek prie 60 Hz.

3.1 Nepertraukiamo veikimo trukmė

Nepertraukiamo veikimo trukmė reiškia, kiek laiko galima naudoti rankinį maišiklį, kad neperkaistų ir nesugestų variklis. Trumpa rankinio maišytuvo veikimo trukmė yra 1 minutė, kai naudojamas rankinis maišytuvas [6] arba kai naudojamas smulkintuvas.

Norėdami sutrinti labai kietus arba labai tvirtus maisto produktus (pvz., mėsą) nenaudokite trintuvo [6] ir smulkintuvo ilgiau nei 30 sek. be pertraukų.

3.2 Atvėsimo laikas

Pasibaigus maksimaliam rankinio maišytuvo [6] arba smulkintuvo veikimo laikui iki 1 minutės, palikite rankinį maišytuvą atvėsti bent 2 minutėms, o tada galite tęsti darbą.

4. Saugos nurodymai

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus ir laikykitės įspėjimų, net jei naudotis elektroniniais ir buities prietaisais mokate. rūpestingai saugokite šią naudojimo instrukciją tam, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje. Parduodami arba perleisdami prietaisą, būtinai perduokite ir šią naudojimo instrukciją. Ji yra prietaiso sudedamoji dalis.

Naudojamų simbolių reikšmės



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



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



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



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



Šis simbolis reiškia, kad variklio bloko [4] niekada negalima nardinti į vandenį.



Šis simbolis žymi dalis, kurias galima plauti indaplovėje.



Šiuo simboliu žymimi produktai, kurių fizikinė ir cheminė sudėtis yra patikrinta ir kurie pagal EB reglamento Nr. 1935/2004 reikalavimus nekelia pavojaus sveikatai ir tinka liestis su maisto produktais.



Šis simbolis žymi kitą su šia tema susijusią informaciją.



Šis simbolis ant matavimo indo [12] žymi maks. skysčio kiekį, koks gali būti perdirbamas matavimo inde [12], neišsipilant turiniui.



Gamintojo adresas

Tyčinis naudojimas ne pagal paskirtį

- Naudokite rankinį maišiklį pagal paskirtį. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižeisti.
- Rankinio maišiklio negalima naudoti labai kietiems maisto produktams smulkinti. Tai apima, pvz., šaldytus maisto produktus, kavos pupeles, grūdus ir prieskonius. Taip pat negalima apdoroti šokolado.
- Negalima smulkinti kitų medžiagų, o tik maisto produktus. Rankinis maišiklis gali sugesti.
- Rankinio maišiklio negalima naudoti tuščia eiga; jis turi būti naudojamas su jam tinkamais maisto produktais. Ilgai naudojant rankinį maišiklį tuščia eiga, jis gali sugesti.

Asmens sauga

- Vaikams negalima naudoti šio prietaiso. Rankinį maišiklį ir jo jungiamąjį laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prižiūrėkite vaikus ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu. Ypač svarbu vaikams nepasiekiamoje vietoje laikyti trintuvą [6] ir peilį [8] siekiant užtikrinti, kad jie nesusižeistų.



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

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



PAVOJUS! Pavojus susižeisti

- Prieš keičiant priedus ar eksploatavimo metu nuimtus priedus, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jei norite surinkti, išardyti ar išvalyti, atjunkite rankinį maišiklį iš maitinimo tinklo. Taip pat ištraukite iš maitinimo tinklo, jei neketinate naudoti ilgą laiką arba perkūnijos metu. Kyla pavojus susižeisti!
- Prieš nuimdami variklio bloką [4], palaukite, kol sustos trintuve esantis peilis [6]. Niekada nelieskite besisukančio peilio. Kyla pavojus susižeisti!
- Prieš nuimdami variklio bloką [4], palaukite, kol sustos smulkintuvo peilis [8]. Niekada nelieskite besisukančio peilio. Kyla pavojus susižeisti!
- Rankinį maišiklį valykite atsargiai! Trintuvo [6] ir smulkintuvo [8] peiliai yra labai aštrūs! Kyla pavojus susižeisti!
- Išjungę maišiklį, prieš jį išimdami iš maisto, palaukite, kol trintuvo [6] peilis sustos. Kyla pavojus susižeisti!
- Niekada nelieskite besisukančių trintuvo [6] menčių. Negalima laikyti jokių priemonių prie peilio ir plačius drabužius ir ilgus plaukus laikykite atokiau nuo besisukančio peilio. Kyla pavojus susižeisti!
- Niekada nelieskite besisukančio smulkintuvo [8] peilio. Kyla pavojus susižeisti!
- Pildami karštus skysčius į dubenį [9] arba matavimo indą [12], būkite atsargūs, nes dėl staiga susikaupusių garų jie gali išstrykšti iš prietaiso.



Elektros smūgio PAVOJUS

- Rankinį maišytuvą prie maitinimo šaltinio prijunkite tik tada, kai sumontuotas variklio blokas [4] ir rankinis maišytuvas [6] arba smulkintuvas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Rankinį maišiklį prijunkite tik prie tinkamai įrengto, lengvai prieinamo elektros kištukinio lizdo, kurio tinklo įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytą įtampą. Tam, kad prireikus galėtumėte greitai ištraukti

tinklo kištuką, prijungus prietaisą, kištukinis lizdas ir toliau turi išlikti lengvai prieinamas.

- Niekada nenaudokite rankinio maišiklio šalia vonios, dušo ar pripilto praustuvo.
- Elektros laido ir kištuko negalima pažeisti.
- Jei šio prietaiso maitinimo laidas pažeidžiamas, tam, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, klientų aptarnavimo skyriaus darbuotojas arba kitas kvalifikuotas asmuo.
- Niekada neatidarykite variklio bloko [4] korpuso, nes jame nėra dalių, kurioms reikalinga techninė priežiūra. Atidarytas korpusas kelia elektros smūgio pavojų.
- Pastebėję kylančius dūmus, išgirdę neįprastus garsus ar užuodę neįprastus kvapus, nedelsdami ištraukite tinklo kištuką iš elektros kištukinio lizdo. Tokiais atvejais rankinio maišiklio toliau naudoti negalima, kol jo nepatikrins kvalifikuotas specialistas. Jokiu būdu neįkvėpkite dūmų iš galimai užsidegusio prietaiso. Jei vis dėlto įkvėpėte dūmų, kreipkitės į gydytoją. Dūmų įkvėpimas gali būti kenksmingas sveikatai, kyla pavojus susižeisti!
- Užtikrinkite, kad elektros laidas nepažeistų aštrūs kraštai ar karštos vietos. Elektros laido negalima susegti ar suspausti. Elektros laidą iš elektros kištukinio lizdo ištraukite laikydami už kištuko, o ne už paties laido. Elektros laidą visada nutieskite taip, kad niekas ant jo neužliptų ir už jo neužkliūtų. Kyla pavojus susižeisti!
- Prietaisą visada privaloma atjungti nuo elektros tinklo, kai jis paliktas be priežiūros, yra sugedęs, kai atliekami surinkimo, ištvėrimo ar valymo darbai. Kyla elektros smūgio pavojus!



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

- Jei į variklio bloko [4] korpusą patenka skysčio, iškart ištraukite tinklo kištuką iš elektros kištukinio lizdo ir kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. Kyla elektros smūgio pavojus!

- Variklio bloko [4], elektros laido ir elektros tinklo kištuko niekada neimkite šlapiomis rankomis. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Baigę naudoti, rankinį maišiklį iškart atjunkite nuo elektros tinklo. Prietaisui elektra netiekama tik ištraukus tinklo kištuką. Kyla elektros smūgio pavojus!



Gaisro PAVOJUS

Pasibaigus maksimaliam rankinio maišytuvo [6] arba smulkintuvo veikimo laikui iki 1 minutės, leiskite rankiniam maišytuvui bent 2 minutes atvėsti. o tada galite tęsti darbą. Yra gaisro pavojus.

5. Prieš pradėdami naudoti

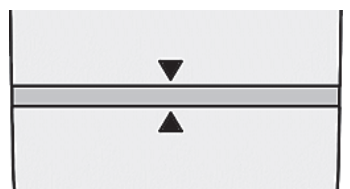
Išimkite rankinį maišiklį ir visus priedus iš pakuotės ir patikrinkite, ar netrūksta dalių. Nuimkite apsaugines plėveles. Pakuotės medžiagas padėkite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

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

Sumontuokite rankinį maišiklį, kai išvalytos dalys bus visiškai išdžiūvusios:

Ant variklio bloko [4] yra pritvirtintas rodyklės ženklas (▼). Ant maišytuvo ąsočio [6] ir dubens dangčio [7] taip pat yra rodyklės ženklas (▲).

Variklio bloką [4] prie maišytuvo ąsočio [6] arba smulkintuvo galima prijungti tada, kai rodyklių žymės yra išdėstytos taip, kaip parodyta gretimoje schemoje.



5.1 Sujunkite variklio bloką [4] su maišytuvo ąsočiu [6]

- Uždėkite variklio bloką [4] ant maišytuvo ąsočio [6] taip, kad rodyklių žymės būtų nukreiptos viena į kitą.
- Dabar spauskite variklio bloką [4] ant maišytuvo ąsočio [6], kol išgirsite, kaip jis užsifiksuoja.

5.2 Atskirkite variklio bloką [4] nuo rankinio maišytuvo [6]

- Paspauskite ir palaikykite ant variklio bloko [4] esančius atleidimo mygtukus [5] ir atleiskite maišytuvo ąsotį [6].

5.3 Variklio bloko [4] ir smulkintuvo sujungimas / atjungimas

- Įdą [9] pastatykite ant lygaus ir sauso paviršiaus.
- Atsargiai uždėkite peilį [8] ant peilio laikiklio inde [9]. Jį uždėdami šiek tiek pasukite ir įsitinkinkite, kad peilis nuslydo iki peilio laikiklio apačios. Visiškai normalu, jei peilis [8] dar labai tvirtai nesilaiko ant peilio laikiklio. Ašmenys [8] tinkamai uždedami tik tada, kai uždėtas dubens dangtis [7].
- Sudėkite į indą [9] maisto produktus, kuriuos ketinate smulkinti. Atkreipkite dėmesį į didžiausio leistino pripildymo lygio simbolius: 500 ml  maisto produktams ir 300 ml  skysčiams.

- Uždėkite indo dangtį [7] ant indo [9], lengvai jį judindami, kol jis visiškai priglus prie indo [9] krašto, o peilis [8] bus tinkamai įstatytas į indo dangčio [7] kiurymę. Jei dubens dangčio [7] nepavyksta tinkamai uždėti, prireikus jį šiek tiek pasukiokite pirmyn ir atgal. Viena ranka tvirtai laikykite indą [9] ir pasukite indo dangtį [7] kiek įmanoma į kairę, kad užfiksuotumėte indo dangtį [7] ant indo [9].
- Dabar uždėkite variklio bloką [4] ant dubens dangčio [7] taip, kad atitinkamos rodyklių žymės būtų nukreiptos viena į kitą.
- Dabar spauskite variklio bloką [4] ant dubens dangčio [7], kol išgirsite, kaip jis užsifiksuoja.

Dabar smulkintuvus jau paruoštas naudoti.

- Norėdami vėl nuimti variklio bloką [4] po to, kai pradėjote naudoti smulkintuvą, paspauskite ir palaikykite ant variklio bloko [4] esančius atleidimo mygtukus [5] ir atlaisvinkite jį nuo dubens dangčio [7].



Jei norite palikti maisto produktus inde [9], uždenkite jį pridedamu dangteliu [10]. Prieš tai nuimkite indo dangtį [7] ir nuimkite peilį [8].

5.4 Greičio nustatymas

Ant variklio bloko [4] esančių greičio reguliatoriumi [1] galite sureguliuoti rankinio maišiklio greitį tolygiai. Taigi galite nustatyti optimalų greitį kiekvienam apdorojamam maisto produktui.

- Pasukite greičio reguliatorių [1] link „MAX“, kad padidintumėte greitį.
- Pasukite greičio reguliatorių [1] link „MIN“, kad sumažintumėte greitį.

Greitį reguliuoti galima tik tuo atveju, jei naudojate rankinį maišiklį su jungikliu [2] normaliu greičiu. Naudojant TURBO jungiklį [3], nedelsiant galima nustatyti maksimalų apdorojimo greitį.

5.5 Matavimo indas [12]

- Pridedamu matavimo indu [12] galite išmatuoti iki 700 ml skysčio.
- Naudodami rankinį maišytuvą [6] maistą galite apdoroti ir matavimo inde [12].



Jei apdorojimui naudojate matavimo indą [12], galima įpilti ne daugiau kaip 300 ml . Priešingu atveju iš matavimo indo [12] gali tekėti arba taškytis skystis.

6. Naudojimo pradžia

Rankinis maišiklis tinkamas šioms reikmėms:

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



Rekomenduojama nustatyti maišiklio greitį perdirbamiems maisto produktams. Naudodami trintuvą [6] ir smulkintuvą, pasirinkite mažesnę greitį minkštiems maisto produktams ir didesnę ar TURBO greitį kietesniems maisto produktams.

6.1 Darbas su trintuvu [6]

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

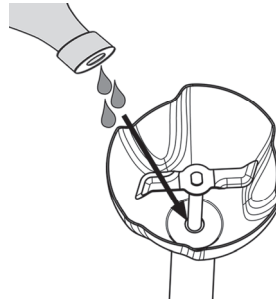
Norėdami išvengti sužalojimo nuo besisukančio peilio, neįjunkite rankinio maišiklio tol, kol trintuvus [6] neįmerkėtas į mišinį.

Atlikite tokius veiksmus:

- Sudėkite apdorojamus maisto produktus į tinkamą indą ar puodą.
- Trintuvą [6] į mišinį įdėkite vertikaliai.
- Įjunkite rankinį maišiklį jungikliu [2], kaip reikalaujama, ir pasirinkite greitį greičio reguliatoriumi [1]. Jei norite iškart naudoti didžiausią greitį, galite įjungti rankinį maišiklį TURBO jungikliu [3]. Maišymo ar plakimo proceso metu laikykite nuspauštą pasirinktą klavišą. Jei trintuvą [6] atsidurs indo dugne, trumpam atleiskite mygtuką ir paskui vėl maišykite toliau.
- Norėdami, kad mišinys būtų kuo tolygesnis, švelniai kilnokite rankinį maišiklį aukštyn žemyn.
- Jei maišymo rezultatai jums tinkami, atleiskite jungiklį [2] arba TURBO jungiklį [3] ir laikykite trintuvą [6] mišinyje tol, kol jis sukasi.
- Palaukite, kol peiliai sustos, tik tada išimkite trintuvą [6] iš apdoroto mišinio.



Jei veikiant įrenginiui girdite neįprastus garsus, pvz., cypimą ar kitą panašų garsą, įpilkite šiek tiek neutralaus kepimo aliejaus į trintuvo [6] varančiąją ašį. Taip pat žr. gretimą grafiką [simbolinį paveikslėlį].



Kad valyti būtų lengviau, panaudoję trintuvą [6] iš karto įdėkite į indą su švariu vandeniu ir kelis kartus trumpai įjunkite jungiklį [2].

6.1.1 Trintuvu [6] apdorojamo maisto laiko lentelė

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



Praėjus maksimaliam 1 minutės trintuvo [6] veikimo laikui leiskite rankiniam maišikliui atvėsti mažiausiai 2 minutes.

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

*: Nustatykite greitį pagal norimą maišymo konsistenciją.



Jei apdorojimui naudojate matavimo indą [12], galima įpilti ne daugiau kaip 300 ml . Priešingu atveju iš matavimo indo [12] gali tekėti arba taškysis skystis. Jei maišote didesnę kiekį, būtinai naudokite atitinkamam kiekiui tinkamą maišymo indą.

6.2 Darbas su smulkintuvu



Atkreipkite dėmesį į didžiausio leistino pripildymo lygio simbolius: 500 ml  maisto produktams ir 300 ml  skysčiams. Norint tiksliai išmatuoti tinkamą skysčio kiekį pagal nurodytą skalę, matuojant būtina pritvirtinti peilį [8].

Surinkę smulkintuvą ir sujungę jį su variklio bloku [4], atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
- Paspauskite ir palaikykite jungiklį [2], kad apdorotumėte maisto produktus įprastu greičiu. Greičio reguliatoriumi [1] pagal poreikį reguliuokite greitį arba naudokite TURBO jungiklį [3], kad iš karto įjungtumėte didžiausią galimą greitį.



Viena ranka tvirtai laikykite smulkintuvą, kol kita ranka perjungiate jungiklius [2, 3]. Jokiu būdu neatsirkinkite variklio bloko [4] nuo indo dangčio [7], kai perjungiate jungiklius [2, 3].

Kai esate patenkinti maisto produktų apdorojimo rezultatu, atleiskite paspaustą jungiklį [2, 3].

6.2.1 lentelė. Apdorojimo smulkintuvu trukmė

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



Praėjus maksimaliam 1 minutės smulkintuvo veikimo laikui leiskite rankiniam maišikliui atvėsti mažiausiai 2 minutes.

Maisto produktai	Kiekis [maks.]	Greitis	Apdorojimo trukmė
Svogūnai **	200 g	Lygis MIN	Trumpas veikimas 5 kartus po 1 sekundę, periodiškai pakratant
Česnakas	25 skiltelės	Lygis nuo MIN iki MAX*	apie 15 sekundžių
Morkos	200 g	Lygis nuo MIN iki MAX*	apie 15 sekundžių
Migdolai / lazdyno riešutai	200 g	Lygis TURBO	apie 20 sekundžių
Graikiniai riešutai	200 g	Vidutinis lygis *	apie 15 sekundžių
Parmezanas / kietasis sūris	250 g	Lygis TURBO	apie 30 sekundžių
Petražolės **	30 g	Lygis TURBO	Trumpas veikimas 5 kartus po 1 sekundę, periodiškai pakratant
Šviežios prieskoninės žolės **	40 g	Lygis TURBO	Trumpas veikimas 6 kartus po 1 sekundę, periodiškai pakratant

*: Nustatykite greitį pagal norimą maišymo konsistenciją.

****:** Apdorodami šiuos maisto produktus, tarp aprašytų trumpų operacijų purtykite, purtykite arba stuksenkite dubenį [9], kad neperdirbti susmulkinti maisto produktai patektų į ašmenų sritį ir būtų pasiekti optimalūs rezultatai.

7. Valymas



Pavojus susižeist! Rankinį maišiklį valykite atsargiai! Trintuve [6] esantis peilis yra labai aštrus!



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



Patartina rankinį maišytuvą [6] arba ašmenis [8] valyti iš karto po naudojimo, kad apdorotas maistas neišdžiūtų. Rankinį maišytuvą [6] arba ašmenis [8] reikia nedelsiant nuplauti švariu vandeniu, ypač apdorojus labai sūrų maistą.

- Iš elektros kištukinio lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- Atjunkite trintuvą [6] nuo variklio bloko [4].
- Išimkite peilį [8] iš indo [9].
- Variklio bloką [4] ir dubens dangtį [7] nuvalykite šiek tiek drėgna šluoste. Jei užteršta stipriau, užpilkite šiek tiek skalavimo priemonės ant sudrėkintos šluostės. Po to gerai išdžiovinkite dalis. Plovimas skalavimo vonelėje gali sugadinti prietaisą nepataisomai!
- Maišytuvo ąsotį [6], ašmenis [8], dubenį [9], dangtelį [10], matavimo indą [12] ir matavimo indo dangtelį [11] galite plauti indaplovėje. Išplovę gausiai nuskalaukite švariu vandeniu, kad nuplautumėte ploviklio likučius. Po to gerai išdžiovinkite dalis.
- Taip pat galite išvalyti ašmenis [8], dubenį [9], dangtelį [10], matavimo indą [12] ir matavimo indo dangtelį [11] indaplovėje.

8. Nenaudojamo prietaiso laikymas

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

9. Gedimų šalinimas

Jūsų rankiniam maišikliui nustojus įprastai veikti, pirmiausiai pabandykite gedimą pašalinti pagal toliau pateiktus nurodymus. Jeigu laikantis mūsų patarimų gedimas vis tiek išlieka, susisiekite su mūsų Klientų aptarnavimo tarnyba.

Rankinis maišiklis neveikia

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

Peilis nesisuka / sukasi sunkiai

- Variklio blokas [4] ir rankinis maišytuvas [6] arba smulkintuvas sumontuoti neteisingai. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jo surinkimą.
- Ar maišymo talpoje arba inde [9] yra kliūtis? Pašalinkite ją.
- Maišomi maisto produktai yra per kieti arba per tāsūs.

10. Siūlomi receptai

Majonezas

Ingredientai	Kiekis	Pastaba
Maistinis aliejus	250 g	būtinai matuokite gramais, o ne mililitrais
Kiaušinis	1 vnt.	būtinai turi būti kambario temperatūros
Druska	1 AŠ	pagal skonį
Cukrus	1 AŠ	pagal skonį
Garstyčios	1 AŠ	pagal skonį
Pipirai	1 žiupsnelis	
Vynuogių actas	15 g	galima naudoti ir kitokį actą, tačiau jokių būdų ne acto esenciją!

Paruošimas:

Sudėkite visus ingredientus į matavimo indą [12]. Nuleiskite trintuvą [6] iki matavimo indo [12] dugno ir prilaikykite matavimo indą [12] ir trintuvą [6] šiek tiek pakrypusiu kampu. Dirbkite trintuvu [6] tik labai lėtai, kai nustatytas aukščiausias lygis **(MAX)** švelniai siūbuojančiais judesiais į viršų. Galiausiai pagardinkite majonezą druska ir pipirais.

Jogurto ir mangų koktelis

Ingredientai	Kiekis	Pastaba
Mangai	125 g	Geriausiai tinka sunokęs mangas.
Jogurtas	125 g	Veganiskam variantui galite naudoti sojų arba kokosų jogurtą.
Sojos gėrimas	65 ml	
Citrinų sultys	1 AŠ	
Cukrus	2 AŠ	Kaip pakaitalą naudokite medų arba agavų sirupą.

Paruošimas:

Pirmiausia nulupkite mangą ir išimkite kauliuką. Tada trintuvu [6] sumaišykite kubeliais supjaustytą minkštimą su kitais ingredientais vidutiniu greičiu tam, kad gautumėte kreminį kokteilį.

Šaltas miško uogų kremas

Ingredientai	Kiekis	Pastaba
Šaldytos miško uogos	150 g	Galima naudoti ir kitas šaldytas uogas
Graikiškas jogurtas	100 ml	
Grietinėlė	50 ml	
Vanilinis cukrus	1/2 pakelis	
Medus	1 VŠ	

Paruošimas:

Jogurtą ir grietinėlę supilkite į smulkintuvą. Tada suberkite šaldytas uogas, medų bei vanilinį cukrų. Smulkinkite aukščiausiu lygiu, kol gausite šaltą kremą.

Petražolių ir bazilikų pesto padažas

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

Paruošimas:

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

Figų ir grietinėlės sūrio padažas su graikiniais riešutais

Ingredientai	Kiekis	Pastaba
Grietinėlės sūris	150 g	
Džiovinotos figos	3 vnt.	
Graikiniai riešutai	25 g	
Medus	1/2 VŠ	
Žalioji citrina	½	
Druska	1 žiupsnelis	
Pipirai	1 žiupsnelis	

Paruošimas:

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

Linkime geros kloties!

11. Aplinkos apsaugos ir atliekų šalinimo nurodymai

	Šiuo ženklu pažymėtiems prietaisams taikoma Europos direktyva 2012/19/ES. Visi elektros ir elektronikos prietaisai turi būti atskirti nuo buitinių atliekų ir utilizuojami specialių valstybės pripažintų tarnybų. Tinkamai išmesdami senus prietaisus išvengiate aplinkos taršos ir grėsmės asmeninei sveikatai. Daugiau informacijos apie senų prietaisų utilizavimą teiraukitės miesto savivaldybėje, atliekų tvarkymo tarnyboje arba parduotuvėje, kurioje įsigijote prietaisą.
	Pakavimo medžiagas taip pat utilizuokite aplinkai nekenksmingu būdu. Kartoną galima atiduoti į makulatūros surinkimo punktą arba perdirbamų žaliavų surinkimo vietą.
	Tiekimo komplekte esančią plėvelę ir plastiką nuneškite į vietos atliekų tvarkymo įmonę, kuri pasirūpins aplinkai nekenksmingu utilizavimu.
ES/PT	

Aktualu tik Prancūzijai:



„Rūšiuoti lengviau“

Gaminys, jo priedai ir pridėdami spausdinti dokumentai bei pakuotė gali būti perdirbami. Už gaminio perdirbimą yra atsakingas gamintojas ir jis yra rūšiuojamas bei surenkamas atskirai.

Aktualu tik Ispanijai ir Portugalijai:

Atskirkite pakuotės medžiagas ir išmeskite jas į atitinkamus rūšiavimo kontenerius, pažymėtus nurodytais simboliais:



	Rūšiuodami atliekas, atsižvelkite į ženklimą ant pakuotės medžiagų, jos ženklinamos sutrumpinimais [a] ir skaičiais [b], kurių reikšmės: 1–7: plastikas / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kompozitai.

Simbolis	Medžiaga	Šios medžiagos yra šio pakuotės dalyse
	Gofruotas kartonas	Prekinė pakuotė, vidinė dėžutė
	Popierius	Šilkinis popierius pakuotės viduje
	Chlorintas polietilenas	Plastikinis maišelis

12. Atitikties žymos



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

Šis gaminys atitinka galiojančius Serbijos Respublikos teisės aktų reikalavimus.

Visą EB atitikties deklaraciją galite atsisiųsti naudodami nuorodą:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kontaktinis adresas pagal Produktų saugos reglamentą 2023/988: ce@targa.de

13. Garantijos informacija

TARGA GmbH garantija

Gerbiama kliente, gerbiamas kliente,

Šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Šio gaminio trūkumus pagal teisinę garantiją Jums turi atlyginti pardavėjas. Mūsų toliau pateikta garantija šios teisinės garantijos neapriboja.

Garantinės sąlygos

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

Garantis laikotarpis ir teisinės garantinės pretenzijos

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

Garantijos aprėptis

Prietaisas rūpestingai gaminamas atsižvelgiant į griežtus kokybės reikalavimus ir prieš tiekiant sąžiningai patikrinamas. Garantija suteikiama medžiagos ar gamybos trūkumams kompensuoti. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios normaliai dėvisi ir gali būti traktuojamos kaip pakaitinės, arba dužių dalių, pvz., jungiklių, akumuliatorių arba iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams kompensuoti. Garantija negalioja, jei gaminys sugadinamas, naudojamas ne pagal paskirtį arba netinkamai prižiūrimas. Norint gaminį naudoti pagal paskirtį reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina

vengti naudojimo tikslų ir veiksmų, kurių nerekomenduoja arba apie kuriuos įspėja naudojimo instrukcija. Gaminys pritaikytas tik buitinio, o ne gamybinio naudojimo reikmėms. Jei gaminys naudojamas neleistinai ir ne pagal paskirtį, jei naudojama jėga ir jei gaminį taiso ne mūsų įgaliotos techninės pagalbos skyrius, garantija negalioja. Pataisius ar pakeitus gaminį garantinis laikotarpis nepradedamas skaičiuoti iš naujo.

Garantinė priežiūra

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

- Prieš pradėdami naudoti gaminį atidžiai perskaitykite pridedamus dokumentus. Jei iškilus problema, kurios negalėsite išspręsti remdamiesi instrukcija, kreipkitės į mūsų karštąją liniją.
- Kreipdamiesi visais klausimais turėkite su savimi kasos kvitą ir prekės numerį ir, jei yra, turėkite serijos numerį kaip pirkimo įrodymą.
- Jei problemos nepavyks išspręsti telefonu, mūsų karštoji linija, atsižvelgdama į gedimo priežastį, suteiks tolesnę pagalbą.
- Iš www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir kitus vadovus, vaizdo įrašus apie gaminius bei įdiegimo programinę įrangą. Su šiuo QR kodu pateksite tiesiai į „LIDL-Service“ puslapį (www.lidl-service.com) ir įvedę gaminio numerį (IAN) galėsite atverti reikiamą naudojimo instrukciją.



Techninė pagalba



Telefonas 0 800 33144

El. paštas targa@lidl.lt

IAN: 493690_2504



Gamintojas

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
VOKIETIJA

Sisukord

1. Otstarbekohane kasutamine	113
2. Tarnekomplekt.....	113
3. Tehnilised andmed	114
3.1 Lühike tööaeg	114
3.2 Mahajahtumisaeg	115
4. Ohutusjuhised	115
5. Enne kasutuselevõttu	119
5.1 Mootoriploki [4] ühendamine püreeestamissuaga [6].....	119
5.2 Mootoriplokk [4] eemaldamine püreeestamissaualt [6].....	119
5.3 Mootoriploki [4] ja hakkija ühendamine/lahutamine.....	119
5.4 Kiiruse seadistamine	120
5.5 Mõõteanum [12].....	120
6. Kasutuselevõtt.....	120
6.1 Kasutamine püreeestamissauaga [6]	120
<i>6.1.1 Töötlemisaegade tabel – püreeestamissau [6].....</i>	<i>121</i>
6.2 Kasutamine hakkijaga	122
<i>6.2.1 Töötlemisaegade tabel – hakkija.....</i>	<i>122</i>
7. Puhastamine.....	123
8. Holustamine mittekasutamise korral.....	123
9. Probleemide lahendamine	123
10. Retseptisoovitused	124
11. Keskkonnavalad juhised ja kasutuselt kõrvaldamise teave	124
12. Vastavustunnistused	127
13. Märkused garantii kohta.....	127

Palju õnne!

Ostes SilverCrest saumikseri komplekti SSMS 600 GI, edaspidi saumikser, olete valinud kvaliteetse toote.

Tutvuge saumiksriga enne selle esimest kasutuskorda ja lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi. Pöörake tähelepanu eelkõige ohutusjuhiste ja kasutage saumiksrit üksnes selles kasutusjuhendis kirjeldatud viisil ning nimetatud kasutusvaldkondades.

Hoidke seda kasutusjuhendit kindlas kohas. Saumiksri kolmandatele isikutele edasiandmise korral pange kaasa ka kõik asjakohased dokumendid.

1. Otstarbekohane kasutamine

Saumikser on majapidamisseade, mis on ette nähtud ainult väikeses koguses ja ilma luudeta toiduainete hakkimiseks ning püreestamiseks. Saumiksrit ei tohi kasutada väljaspool suletud ruume ega troopilise kliimaga piirkondades. See ei ole ette nähtud tööstuslikuks ega äriliseks kasutamiseks. Kasutage saumiksrit üksnes eluruumides eraviisilisel otstarbel, igasugune muu kasutusviis on mitteotstarbekohane. Saumikser täidab kõiki CE-vastavusega seotud asjakohaseid norme ja standardeid. Kui saumiksrit muudetakse tootjaga kooskõlastamata, ei pruugi seade neile standarditele enam vastata. Sellest tulenevate kahjude või tõrgete korral on välistatud igasugune tootja vastutus.

Järgige sihtriigi riiklikke eeskirju või õigusakte.

2. Tarnekomplekt

Võtke saumikser ja kõik selle tarvikud pakendist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kontrollige, kas kõik komponendid on komplektsed ja kahjustamata. Kui seade pole komplektne või on kahjustatud, pöörduge tootja poole.

- Mootoriplokk toitejuhtme ja -pistikuga
- Püreestamissau
- Hakkija (kauss, lõiketera ja kaas)
- Mõõteanum (mõõteanuma kaanega)
- Lühijuhend (täielik kasutusjuhend on saadaval veebis)

Sellel kasutusjuhendil on lahti pööratav ümbris. Ümbrise siseküljel on kujutatud saumiksrit ja kõiki juhtelemente koos numbritega. Numbritel on järgmine tähendus:

Joonis A – saumikser

1	Kiiruse regulaator
2	Lüliti (normaalne kiirus)
3	TURBO-lüliti (kiire kiirus)
4	mootoriplokk
5	Lukustuse vabastusnupud
6	Püreeestamissau

Joonis B – hakkija

7	Kausi kate (ajamiga)
8	Lõiketera
9	kauss
10	kaas

Joonis C – mõõteanum

11	Mõõteanuma kaas
12	Mõõteanum

3. Tehnilised andmed

Tootja	TARGA GmbH
Nimetus	SilverCrest SSMS 600 GI
Toide	220–240 V~ [vahelduvpinge], 50–60 Hz
Võimsustarve	600 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus	0,24 W
KB-aeg	1 minut püreeestamissauaga [6] 1 minut hakkijaga
Kaitseklass	II 

Tehnilisi andmeid ning disaini võidakse etteteatamiseta muuta.



Toote 50 ja 60 Hz vahel ümberseadistamiseks ei ole kasutaja poolset toimingut vaja.
Toode kohandub nii 50 kui ka 60 Hz jaoks.

3.1 Lühike tööaeg

Lühike tööaeg tähistab seda, kui kaua saab saumiksrit järjest kasutada, ilma et mootor üle kuumeneks ja kahjustuks. Saumikseri lühike tööaeg on 1 minut, kui kasutate püreeestamissaua [6] või hakkijat.

Katkestusteta võib püreeestamissaua [6] ja hakkijat väga tahkete või viskoossete toiduainete korral [nt liha] kasutada maksimaalselt 30 sekundit.

3.2 Mahajahtumisaeg

Pärast maksimaalselt kuni 1 minuti pikkust tööaega püreeestamissaua [6] või hakkijaga jätke saumikser vähemalt 2 minutiks jahtuma. Jätkake alustatud tööd alles pärast seda.

4. Ohutusjuhised

Enne seadme esimest kasutamist lugege järgmised juhised põhjalikult läbi ning järgige kõiki hoiatusjuhiseid isegi siis, kui olete elektrooniliste ja majapidamisseadmete kasutamisega kursis. Hoidke see kasutusjuhend hoolikalt edaspidiseks kasutamiseks alles. Kui müüte seadme ära või annate edasi, pange seadmega tingimata kaasa ka see kasutusjuhend. Juhend on seadme osa.

Kasutatud tähistel selgitus



OHT! See tunnussõna tähistab kõrge riskiastmega ohtu, mille tagajärjeks on juhus, kui seda ei väldita, surm või rasked vigastused.



HOIATUS! See tunnussõna tähistab keskmise riskiastmega ohtu, mille tagajärjeks on juhus, kui seda ei väldita, surm või rasked vigastused.



OHT! See tähis viitab elektrilöögist tingitud eluohtlikule või tervist ohustavale olukorrale ja/või materiaalsele kahjule.



Tuleoht! See tähis hoiatab suuniste eiramisel tekkida võiva põletusohu eest.



See tähis juhhib tähelepanu sellele, et mootoriplokki [4] ei tohi mitte kunagi vette panna.



See tähis tähistab osi, mida saab pesta nõudepesumasinas.



See tähis viitab toodetele, mille füüsikalist ja keemilist koostist on testitud ning mida vastavalt määruse EÜ 1935/2004 nõuetele peetakse toiduainetega kokkupuutumise korral tervisele ohutuks.



See sümbol viitab teema kohta antavatele informatiivsetele lisajuhistele.



See mõõteanumal [12] olev sümbol tähistab maksimaalset vedeliku kogust, mida saab mõõteanumas [12] töödelda ilma, et sisu läheks üle ääre.



Tootja aadress

Võimalik väärkasutus

- Kasutage saumiksrit sihtotstarbeliselt. Seadme väär kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Saumiksrit ei tohi kasutada väga kõvade toiduainete tükeldamiseks. Selle alla kuuluvad nt külmutatud toiduained, kohvioad, teravili ja vürtsid. Ka šokolaadi ei saa töödelda.
- Töödelda tohib ainult toiduaineid. Saumikser võib kahjustuda.
- Ärge käitage saumiksrit õhus, vaid üksnes koos sobivate toiduainetega. Pikemaajaline õhus käitamine võib saumiksrit kahjustada.

Inimeste ohutus

- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke saumikser ja selle toitejuhe laste käeulatuses eemal. Hoidke lastel silm peal ja ärge lubage neil seadmega mängida. Eriti tuleb laste käeulatuses eemal hoida just püreestamissau [6] ja lõiketera [8], et mitte lasta neil sellega ennast vigastada.



OHT! Pakkematerjal ei ole mänguasi. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Võib tekkida lämbumisoht. Hoidke seade laste käeulatuses eemal.

- Seda seadet tohivad kasutada vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui nende järele valvatakse või kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadmest tulenevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.



OHT! Vigastusoht

- Enne lisatarvikute vahetamist, mis töö käigus liiguvad, tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust eraldada.
- Eraldage saumikser vooluvõrgust, kui panete seda kokku, võtate lahti või tahate seda puhastada. Seda tehke ka siis, kui seadet ei kasutata või kui väljas on äike. On olemas vigastusoht!
- Oodake enne mootoriploki [4] eemaldamist püreestamissaua [6] tera seiskumine ära. Ärge kunagi võtke käega kinni liikuvast lõiketerast. On olemas vigastusoht!
- Oodake enne mootoriploki [4] eemaldamist hakkijas lõiketera [8] seiskumist. Ärge kunagi võtke käega kinni liikuvast lõiketerast. On olemas vigastusoht!
- Olge saumiksri puhastamisel ettevaatlik! Püreestamissaua [6] lõiketera ja hakkija lõiketera [8] on väga teravad! On olemas vigastusoht!
- Oodake pärast väljalülitamist, et püreestamissaua [6] lõiketera seisku enne, kui tõmbate saumikseri toiduainemassist välja. On olemas vigastusoht!
- Ärge mitte kunagi võtke käega kinni püreestamissaua [6] pöörlevast lõiketerast. Ärge hoidke lõiketera juures esemeid ja hoidke pöörlevast lõiketerast eemal laiad rõivad ja pikad juuksed. On olemas vigastusoht!
- Ärge mitte kunagi võtke käega kinni hakkija pöörlevast lõiketerast [8]. On olemas vigastusoht!
- Olge kuuma vedeliku kaussi [9] või mõõteanumasse [12] valamisel ettevaatlik, kuna see võib äkilise aurupahvaku tõttu seadmest välja pritsida.



OHT elektrilöögi tõttu

- Ühendage saumikser vooluvõrku alles siis, kui mootoriplokk [4] ja püreestamissau [6] või hakkija on kokku pandud. Esineb elektrilöögioht!
- Ühendage saumikser üksnes nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti juurdepääsetavas pistikupessa, mille võrgupinge vastab tüübisildil

toodule. Pistikupesa peab pärast ühendamist olema endiselt hõlpsasti ligipääsetav, et saaksite toitepistiku hädaolukorras kiiresti lahti ühendada.

- Ärge kunagi käitage saumiksrit vannis, duši või täidetud veekausi lähedal.
- Toitejuhe ja pistik ei tohi olla kahjustatud.
- Kui seadme toitejuhe saab kahjustada, peab selle ohtude vältimiseks asendama kas tootja või klienditeenindustöötaja või samasuguse kvalifikatsiooniga isik.
- Ärge mitte kunagi avage mootoriploki [4] korpust, sest see ei sisalda hooldatavaid osi. Avatud korpuse korral on olemas elektrilöögioht.
- Kui märkate suitsu tekkimist, ebatavalist müra või ebameeldivat lõhna, tõmmake toitepistik viivitamatult pistikupesast välja. Sellistel juhtudel ei tohi saumiksrit edasi kasutada enne, kui spetsialist on selle üle vaadanud. Ärge mitte mingil juhul hingake sisse võimaliku seadmepõlengu suitsu. Kui olete suitsu sellegipoolest sisse hinganud, pöörduge arsti poole. Suitsu sissehingamine võib tervist kahjustada, on vigastusoht!
- Veenduge, et toitejuhet ei kahjustaks teravad servad ega kuumad kohad. Toitejuhet ei tohi esemete vahele jätta ega muljuda. Tõmmake toitejuhe pistikupesast välja, hoides kinni pistikust, mitte juhtmest. Paigutage toitejuhe alati nii, et keegi ei saaks sellele peale astuda ega selle otsa komistada. On olemas vigastusoht!
- Seade tuleb alati puuduva järelevalve korral, talitlushäirete korral, enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist vooluvõrgust lahti ühendada. Esineb elektrilöögioht!



Mootoriplokki [4] ei tohi kunagi vette kasta ning vedelikud ei tohi kunagi mootoriploki [4] korpusesse sattuda.

- Kui mootoriploki [4] korpusesse satub vett, lahutage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge klienditeeninduse poole. Esineb elektrilöögioht!
- Ärge kunagi puudutage mootoriplokki [4], toitekaablit ega pistikut märgade kätega. Esineb elektrilöögioht!

- Lahutage saumikser vahetult pärast kasutamist toitevõrgust. Seade on voolu alt väljas ainult siis, kui seade on vooluvõrgust lahutatud. Esineb elektrilöögioht!



Tulekahju OHT

Pärast maksimaalselt kuni 1 minuti pikkust tööaega püreeestamissaua [6] või hakkijaga laske saumikseril vähemalt 2 minutit jahtuda.

Jätkake alustatud tööd alles pärast seda. Esineb tulekahjuoht.

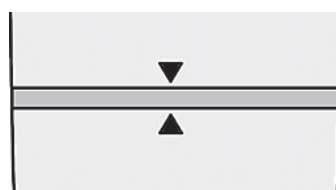
5. Enne kasutuselevõttu

Võtke saumikser ja kõik tarvikud pakendist välja ning kontrollige tarne komplektsust. Eemaldage kõik kaitsekiled. Hoidke pakkematerjal lastest eemal ja visake see keskkonda säästvalt ära.

Enne esimest kasutuskorda tuleb saumiksrit põhjalikult puhastada peatükis „Puhastamine“ kirjeldatud viisil.

Komplekteerige saumikser kokku pärast seda, kui puhastatud osad on täiesti ära kuivanud.

Mootoriploki [4] on noolemarkeering (▼). Püreeestamissaua [6] ja kausi kaanel [7] on samuti nooltähis (▲). Mootoriploki [4] saab ühendada püreeestamissaua [6] või hakkijaga siis, kui nooltähised on joondatud nii, nagu on näidatud kõrvaloleval joonisel.



5.1 Mootoriploki [4] ühendamine püreeestamissauga [6]

- Asetage mootoriplokk [4] püreeestamissauale [6] nii, et vastavad nool-tähised osutavad üksteise poole.
- Nüüd vajutage mootoriplokk [4] püreeestamissauale [6], kuni kuulete, kuidas see klõpsatab.

5.2 Mootoriplokk [4] eemaldamine püreeestamissaualt [6]

- Vajutage ja hoidke all mootoriploki [4] lukustuse vabastusnuppe [5] ning vabastage püreeestamissau [6].

5.3 Mootoriploki [4] ja hakkija ühendamine/lahutamine

- Asetage kauss [9] tasasele ja kuivale pinnale.
- Pange nüüd ettevaatlikult lõiketera [8] terahoidikule kausi [9] sees. Keerake seda pealepanemisel natukene ja jälgige, et see libiseks lõpuni terahoidikule alla. See on täiesti tavaline, kui lõiketera [8] ei asetse sel hetkel tugevalt terahoidikul. Lõiketera [8] on korralikult paigas ainult siis, kui kausi kate [7] pannakse peale.
- Pange hakitavad toiduained kaussi [9]. Pöörake seejuures tähelepanu maksimaalsetele täitekogustele 500 ml  toiduainete puhul ja 300 ml  vedelike puhul.
- Asetage nüüd kausi kate [7] kerge liigutusega lõdvalt ülalt kausile [9], kuni see asetseb kausi [9] ülemise servaga ühetasaselt ja lõiketera [8] haakub õigesti kausi kattesesse [7]. Kui kausi katet [7] ei saa

korralikult paigaldada, keerake seda vajadusel veidi edasi-tagasi. Hoidke nüüd kaussi [9] ühe käega kinni ja keerake kausi katet [7] nii palju kui võimalik vasakule, et fikseerida kausi kate [7] kausile [9].

- Asetage nüüd mootoriplokk [4] kausi kattele [7] nii, et vastavad nooltähised osutavad üksteise poole.
- Nüüd vajutage mootoriplokk [4] kausi kattele [7], kuni kuulete, kuidas see kuuldavalt fikseerub.

Hakkija on nüüd käitamisvalmis.

- Mootoriploki [4] pärast hakkija kasutamist eemaldamiseks vajutage ja hoidke all mootoriplokil [4] olevaid lukustuse vabastusnuppe [5] ning vabastage see kausi kattelt [7].



Kui soovite toiduaineid kausis [9] säilitada, kasutage kaasasolevat kaant [10]. Vajaduse korral eemaldage esmalt kausi kate [7] ja lõiketera [8].

5.4 Kiiruse seadistamine

Kiiruse regulaatoriga [1] mootoriplokil [4] saate sujuvalt reguleerida saumikseri kiirust. Nii saate iga töödeldava toiduaine jaoks valida optimaalse kiiruse.

- Nihutage kiiruse regulaator [1] väärtuse „MAX“ suunas, et kiirust suurendada.
- Nihutage kiiruse regulaator [1] väärtuse „MIN“ suunas, et kiirust vähendada.

Kiirust saab seadistada ainult siis, kui käitate saumiksrit tavapärase kiiruse lülitist [2]. TURBO-lülitiga [3] käitamise puhul saab kohe kasutada maksimaalset töötluskiirust.

5.5 Mõõteanum [12]

- Kaasasoleva mõõteanumaga [12] saate mõõta kuni 700 ml vedelikku.
- Peale selle saate mõõteanumas [12] püreestamissaua [6] kasutamisel toiduaineid töödelda.



Kui kasutate mõõteanumat [12] töötlemisel, võib selle täita maksimaalselt 300 ml  ulatuses. Vastasel juhul võib vedelik mõõteanumast [12] välja joosta või pritsida.

6. Kasutuselevõtt

Saumikser sobib kasutamiseks järgmistel juhtudel.

- Juurviljade ja köögiviljade tükeldamine ja püreestamine suppide, kastmete ja dipikastmete tegemiseks.
- Jookide segamine.
- Piimakokteilide valmistamine.
- Majoneesi valmistamine või magustoidu segamine.



Soovitame saumiksri pöörete arvu kohandada töödeldavate toiduainete jaoks sobivaks. Püreestamissaua [6] ja hakkija kasutamise korral valige pehmete toiduainete puhul aeglasem kiirus ja tahkemate toiduainete puhul kõrgem kiirus või TURBO-kiirus.

6.1 Kasutamine püreestamissauaga [6]

Kallake tükeldatavad toiduained võimaluse korral kitsasse, kõrgesse anumasse, millel on sile põhi. See on eeldus ühtlase püree saavutamiseks. Mõistagi saab seadet kasutada ka tavalises keedupotis.

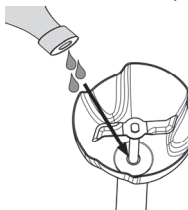
Pöörlevast lõiketerast tingitud vigastuste vältimiseks lülitage saumikser sisse alles siis, kui püreestamissau [6] on segusse pandud.

Tehke järgmist.

- Kallake töödeldavad toiduained sobivasse mahutisse või potti.
- Suunake püreestamissau [6] segusse vertikaalselt.
- Käivitage saumikser vastavalt vajadusele lülitist [2] ning valige kiiruse regulaatori [1] abil sobiv kiirus. Kui kasutate kohe kõige kiiremat kiirust, saate saumiksri käivitada hoopis TURBO-lülitist [3]. Hoidke valitud nuppu segamis- või püreestamisprotsessi käigus all. Kui püreestamissau [6] tekitab mahuti põhjas vaakumi, laske nupp korra lahti ja jätkake seejärel segamist.
- Segu ühtlaseks segamiseks liigutage saumiksrit püreestamise ajal kergelt edasi-tagasi.
- Kui segamistulemus vastab teie ootustele, laske lüliti [2] või TURBO-lüliti [3] lahti juba siis, kui püreestamissau [6] on veel segus.
- Oodake enne püreestamissaua [6] püreeritud toiduainest eemaldamist, et lõiketera seiskuks.



Kui kuulete töö ajal ebatavalisi hääli, nt kriuksumine vms, tilgutage püreestamissaua [6] ajamiteljele veidi toiduõli. Palun vaadake ka kõrvalolevat joonist [ikoon].



Puhastamise lihtsustamiseks hoidke püreestamissaua [6] kohe pärast kasutamist puhta veega anumast ja vajutage mitu korda korra lülitile [2].

6.1.1 Töötlemisaegade tabel – püreestamissau [6]

Järgnev tabel aitab teil orienteeruda erinevate toiduainete töötlemisel. Saumiksri ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatud töötlemisaegadest. Kui selle aja jooksul ei ole saavutatud segamistulemus, mis vastab teie soovidele, katkestage segamine ja laske mootoril jahtuda. Seejärel jätkake segamist.



Pärast kuni 1-minutilist maksimaalset kasutusaega laske püreestamissaua [6] vähemalt 2 minutit jahtuda.

Toiduained	Soovitatav kogus	Kiirus	Töötlemisaeg
Puuvili, köögivil	100–200 g	Aste MIN kuni MAX või TURBO*	30–60 sekundit
Supid, kastmed, imikutoit	100–400 ml	Aste MIN kuni MAX või TURBO*	60 sekundit
Piimajoogid, vahustatud joogid	100–1000 ml	Aste MIN kuni MAX või TURBO*	60 sekundit

*: Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.



Kui kasutate mõõteanumat [12] töötlemisel, võib selle täita maksimaalselt 300 ml  ulatuses. Vastasel juhul võib vedelik mõõteanumast [12] välja joosta või pritsida. Suuremate koguste kasutamisel kasutage tingimata töödeldava koguse jaoks sobivat segamismõõdet.

6.2 Kasutamine hakkijaga



Pöörake tähelepanu maksimaalsetele täitekogustele 500 ml  toiduainete puhul ja 300 ml  vedelike puhul. Õige vedelikukoguse mõõtmiseks pealekantud skaala abil peab lõiketera [8] olema mõõtmise ajal tingimata paigaldatud.

Kui olete hakkija kokku pannud ja mootoriplokiga [4] ühendanud, toimige järgmiselt.

- Pange toitepistik pistikupessa.
- Hoidke lüliti [2] vajutatuna, et töödelda toiduaineid tavalise kiirusega. Vajaduse korral reguleerige kiirust kiiruse regulaatoriga [1] või kasutage TURBO-lüliti [3], et töötada kohe maksimaalse kiirusega.



Hoidke hakkijat ühe käega kinni, samal ajal kasutage teise käega lüliti [2, 3]. Ärge mitte kunagi eemaldage mootoriplokki [4] kausi kattelt [7] samal ajal, kui vajutate lüliti [2, 3].

Laske vajutatud lüliti [2, 3] lahti, kui olete toiduainete töötlustulemusega rahul.

6.2.1 Töötlemisaegade tabel – hakkija

Järgnev tabel aitab teil orienteeruda erinevate toiduainete töötlemisel. Saumiksri ülekuumenemise vältimiseks lähtuge soovitatud töötlemisaegadest. Kui selle aja jooksul ei ole saavutatud segamistulemus, mis vastab teie soovidele, katkestage segamine ja laske mootoril jahtuda. Seejärel jätkake segamist.



Pärast kuni 1-minutilist maksimaalset kasutusaega laske hakkijal vähemalt 2 minutit jahtuda.

Toiduained	Kogus [max]	Kiirus	Töötlemisaeg
Sibulad **	200 g	Aste MIN	5 korda 1 sekund lühikest tööaega, nende vahel raputage
Küüslauk	25 küünt	Aste MIN kuni MAX*	u 15 sekundit
Porgandid	200 g	Aste MIN kuni MAX*	u 15 sekundit
Mandlid/sarapuupähklid	200 g	Aste TURBO	u 20 sekundit
Kreeka pähklid	200 g	Keskmine aste *	u 15 sekundit
Parmesan / kõva juust	250 g	Aste TURBO	u 30 sekundit
Petersell **	30 g	Aste TURBO	5 korda 1 sekund lühikest tööaega, nende vahel raputage
Värsked ürdid **	40 g	Aste TURBO	6 korda 1 sekund lühikest tööaega, nende vahel raputage

*: Seadistage kiirus vastavalt soovitud konsistentsile.

**:: Nende toiduainete töötlemisel raputage või koputage kirjeldatud lühikeste tööaegade vahel kaussi [9], et suunata töötlemata toiduaine lõiketera piirkonda ja saavutada optimaalne tulemus.

7. Puhastamine



Vigastusohht! Olge saumiksri puhastamisel ettevaatlik! Püreestamissaua [6] tera on väga terav!



Materiaalsete kahjude oht! Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid ega ka abrasiivseid esemeid (nt metallkäsni). Muidu võib saumikser kahjustada saada.



Soovitav on puhastada püreestamissaua [6] või lõiketera [8] kohe pärast kasutamist, et vältida töödeldud toiduaine külge kuivamist. Püreestamissaua [6] või lõiketera [8] tuleks kohe puhta veega loputada, eriti pärast väga soolaste toitude töötlemist.

- Tõmmake toitepistik pistikupesast välja.
- Lahutage püreestamissau [6] mootoriplokk [4].
- Võtke lõiketera [8] kausist [9] välja.
- Puhastage mootoriplokk [4] ja kausi kate [7] kergelt niiske nõudepesulapiga. Tõrksa mustuse korral pange niisutatud lapile veidi nõudepesuvahendit. Seejärel kuivatage kõik osad põhjalikult. Veevannis puhastamine põhjustab põõrdumatuid kahjustusi!
- Püreestamissaua [6], lõiketera [8], kaussi [9], kaant [10], mõõteanumat [12] ja mõõteanuma kaant [11] saate puhastada pesuvannis. Loputage need pärast puhastamist puhastusvahendi eemaldamiseks ohtra puhta veega üle. Seejärel kuivatage kõik osad põhjalikult.
- Alternatiivselt võite puhastada lõiketera [8], kaussi [9], kaant [10], mõõteanumat [12] ja mõõteanuma kaant [11] ka nõudepesumasinas.

8. Hoiustamine mittekasutamise korral

Kui saumiksrit ei kasutata pikema aja jooksul, puhastage seda eelmises peatükis kirjeldatud viisil. Hoidke seadet kuivas ja puhtas kohas, laste käeulatuses eemal.

9. Probleemide lahendamine

Kui saumikser ei tööta eelduspäraselt, proovige probleemi esmalt lahendada järgmiste juhiste järgi. Kui pärast järgmiste nõuannete läbitöötamist tõrge jätkuvalt püsib, siis võtke ühendust meie klienditeenindusega.

Saumikser ei tööta

- Toitepistik pole ühendatud. Pange toitepistik pistikupesasse.
- Pistikupesa on defektne. Proovige seade ühendada mõnda teise pistikupesasse, mille kohta kindlalt teate, et see on korras.

Nuga ei pöörle või liigub raskelt

- Mootoriplokk [4] ja püreestamissau [6] või hakkija ei ole õigesti kokku pandud. Lahutage seade vooluvõrgust ja kontrollige montaaži.
- Kas segamisanumas või kausis [9] on takistus? Eemaldage need.
- Segatavad toiduained on liiga kõvad või viskoossed.

10. Retseptisoovitused

Majonees

Koostisained	Kogus	Märkus
Toiduõli	250 g	Tingimata grammides, mitte milliliitrites
Muna	1tk	Peaks tingimata olema toatemperatuuril
Sool	1tl	Maitseks
Suhkur	1tl	Maitseks
Sinep	1tl	Maitseks
Pipar	1 näpuotsatäis	
Veiniäädikas	15 g	Sobib ka muu äädikas ent mitte äädika essents!

Valmistamine:

Pange kõik koostisained mõõteanumasse [12]. Pange nüüd püreestamissau [6] vastu mõõteanuma [12] põhja ning hoidke mõõteanumat [12] ja püreestamissaua [6] kerge nurga all. Nüüd töötage püreestamissauaga [6] ainult väga aeglaselt ja kõrgeimal seadistusel [MAX] õrnade kiikuvate liigutustega ülespoole. Seejärel maitsestage soola ja pipraga.

Mangolassi

Koostisained	Kogus	Märkus
Mango	125 g	Kõige paremini sobib söögivalmis mango.
Jogurt	125 g	Veganliku variandi jaoks võite kasutada soja- või kookosjogurtit.
Sojajook	65 ml	
Sidrunimahl	1 tl	
Suhkur	2 tl	Alternatiivina kasutage mett või agaavisiirupit.

Valmistamine:

Esmalt koorige mango ja eemaldage kivi. Seejärel segage kuubikuteks lõigatud viljaliha muude koostisainetega püreestamissaua [6] keskmisel kiirusel kreemjaks lassiks.

Külm metsamarjakreem

Koostisained	Kogus	Märkus
Sügavkülmutatud metsamarjad	150 g	Kasutada võib ka muid sügavkülmutatud marju
Kreeka jogurt	100 ml	
Koor	50 ml	
Vanillisuhkur	1/2 pakk	
Mesi	1 spl	

Valmistamine:

Mõõtke jogurti ja koore kogus hakkijasse välja. Seejärel lisage sügavkülmutatud marjad, mesi ning vanillisuhkur. Nüüd hakkige kõrgeimal astmel, kuni tulemuseks on külm kreem.

Peterselli-ja basiilikupesto

Koostisained	Kogus	Märkus
Basiilik	½ kimpu	
Siledaleheline petersell	1 kimp	
Piiniapähklid	3 spl	
Parmesan	70 g	
Sool	1 näpuotsatäis	
Pipar	1 näpuotsatäis	
Oliiviõli	65 ml	

Valmistamine:

Peske basiilik ja petersell. Noppige peterselliit lehed, lõigake juust kuubikuteks. Seejärel pange kõik koostisained hakkijasse ja püreestage täiskiirusel peeneks püreeks. Jagage pesto kahte keeratava kaanega purki ja katke vähese õliga.

Viigimarja- ja toorjuustudipp kreeka pähklitega

Koostisained	Kogus	Märkus
Toorjuust	150 g	
Kuivatatud viigimarjad	3 tk	
Kreeka pähklid	25 g	
Mesi	1/2 spl	
Laim	½	
Sool	1 näpuotsatäis	
Pipar	1 näpuotsatäis	

Valmistamine:

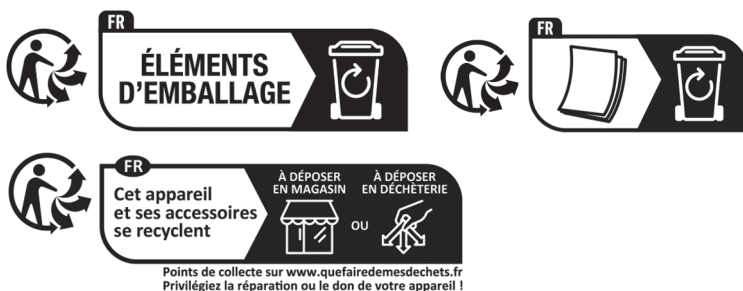
Hakkige kreeka pähklid peeneks. Segage poole laimi mahl, toorjuust, mesi, kuivatatud viigimarjad, sool ja pipar hakkijaga aeglasel kiirusel, kuni tekib kreemjas mass. Viimasena segage hulka peeneks hakitud kreeka pähklid.

Soovime head õnnestumist!

11. Keskkonnaalased juhised ja kasutuselt kõrvaldamise teave

	Selle sümboliga märgistatud seadmete suhtes kohaldatakse Euroopa direktiivi 2012/19/EL. Kõik vanad elektri- ja elektroonikaseadmed tuleb kasutuselt kõrvaldada selleks riigi poolt ettenähtud kohtades ning olmejäätmetest eraldi. Vana seadme nõuetekohase kasutuselt kõrvaldamisega väldite keskkonnakahjusid ja ohtu oma isiklikule tervisele. Lisateavet vana seadme eeskirjadekohase kasutuselt kõrvaldamise kohta saate linnavalitsusest, jäätmekäitlusasutusest või kauplusest, kust te seadme soetasite.
  ES/PT	Visake ka pakend keskkonda säästvalt ära. Pappkastid saab ära anda vanapaberi kogumiskonteineritesse või taaskasutatavate materjalide avalikesse kogumispunktidesse. Tarnekomplekti kiled ja plastosad kogub kokku ning kõrvaldab keskkonda säästvalt kasutuselt teie kohalik jäätmekäitlusettevõtte.

Asjakohane ainult Prantsusmaa jaoks:



„Hõlbus sorteerimine“

Toode, tarvikud, kaasas olevad trükised ja pakendi osad on ringlussevõetavad. Neile kehtib tootja laiendatud vastutus ning need sorteeritakse ja kogutakse kokku eraldi.

Asjakohane ainult Hispaania ja Portugali jaoks:

Sorteeri pakkematerjal ja käidelda seda vastavalt peale kantud sümbolitele asjakohastes kogumismahutites:



 	Jälgige jäätmete sortimisel pakkematerjalide märgistust, need on tähistatud lühenditega [a] ja numbritega [b], millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid / 20–22: paber ja papp / 80–98: komposiitmaterjalid.
--	---

Sümbol	Materjal	Sisalduvad käesoleva toote järgmistes pakendi osades
	Lainepapp	Müügipakend, seesmisised pappkastid
	Paber	Siidipaber müügipakendi sees
	Klooritud polüetüleen	Kilekott

12. Vastavustunnistused



See toode vastab kehtivate Euroopa direktiivide ja riiklike eeskirjade nõuetele. Vastavus on tõendatud. Vastavad deklaratsioonid ja dokumendid on tootjal olemas.

See toode vastab Serbia Vabariigis kehtivatele riiklikele eeskirjadele.

Täieliku EL-i vastavusdeklaratsiooni saab alla laadida selle lingi kaudu:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kontaktaadress tooteohutuse määruse 2023/988 kohaselt: ce@targa.de

13. Märkused garantii kohta

TARGA GmbH garantii

Lp klient,

Teil on sellele seadmele alates ostukuupäevast kolmeaastane garantii. Kui see toode on defektne, on teil seadusjärgsed õigused toote müüja suhtes. Meie garantii ei piira neid seadusjärgseid õigusi, nagu allpool on kirjeldatud.

Garantii tingimused

Garantiiperiood algab ostukuupäevast. Hoidke oma originaalkviitungit kindlas kohas. Seda nõutakse ostutõendina. Kui kolme aasta jooksul pärast toote ostmist ilmnevad sellel materjali- või tootmisvead, parandame või asendame seadme tasuta, vastavalt oma äranägemisele.

Garantiiperiood ja riketega seotud seadusjärgsed nõuded

Ükski nõue ei pikenda garantiiperioodi. See kehtib ka remonditud või asendatud osade suhtes. Vahetult pärast ostmist ilmnenud kahjustustest või riketest tuleb teatada kohe, kui seade on lahti pakitud. Kõik remonditööd, mis osutuvad vajalikuks pärast garantiiaja möödumist, on tasulised.

Garantii ulatus

See seade on hoolikalt valmistatud kooskõlas rangete kvaliteedinõuetega ja seda on tehases enne tarnimist põhjalikult katsetatud. Garantii hõlmab materjali- ja tootmisdefekte. See garantii ei kata kuluosadeks peetavate komponentide normaalsest kulumisest tulenevat vananemist ega õrnade komponentide, näiteks lülitite, akude või klaasist komponentide kahjustusi. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, valesti kasutatud või hooldatud. Toote nõuetekohase kasutamise tagamiseks tuleb järgida kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutamist ja toiminguid, mida kasutusjuhendis

sõnaselgelt ei soovitata, tuleb igal juhul vältida. Toode on mõeldud isiklikuks kasutamiseks ja see ei sobi ärilisteks rakendusteks. Mis tahes väärkasutus, ebaõige kasutamine, jõu rakendamine või seadme avamine, kui seda pole teinud meie volitatud hooldusesindaja, muudab garantii kehtetuks. Toote parandamine või asendamine ei kehtesta uut garantiiperioodi.

Garantiinõuete menetlemine

Nõude kiire menetlemise tagamiseks järgige alltoodud juhiseid.

- Enne toote kasutamist lugege hoolikalt sellega kaasnevat dokumentatsiooni. Kui teil tekib mis tahes probleeme, mida ei saa kirjeldatud meetoditega lahendada, helistage meie klienditelefonile.
- Kõigi küsimuste korral esitage ostutõendina oma kviitung ja toote number ja/või seerianumber, kui see on kohaldatav.
- Kui probleemi pole võimalik telefoni teel lahendada, võtab meie klienditugi vastavalt probleemile täiendavaid hooldusmeetmeid.
- Veebilehelt www.lidl-service.com saate alla laadida mitmeid käsiraamatuid, tootevideosid ja paigaldustarkvarasid. Selle QR-koodiga jõuate otse LIDLi hoolduslehele (www.lidl-service.com) ning kasutusjuhendi saate avada, kui sisestate oma artiklinumbri (IAN).



Teenus



Tel.: 8000049109

E-posti aadress: targa@lidl.ee

IAN: 493690_2504



Tootja

Pange tähele, et alltoodud aadress ei ole teenuse aadress. Võtke ühendust ülalnimetatud teenusbüroodega.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest,
SAKSAMAA

Satura rādītājs

1. Paredzētais lietojums	130
2. Piegādes apjoms.....	130
3. Tehniskie dati.....	131
3.1. Īsas darbināšanas laiks	131
3.2. Atdzišanas ilgums	132
4. Drošības norādījumi.....	132
5. Pirms lietošanas uzsākšanas	136
5.1. Motora bloka [4] savienošana ar smalcināšanas uzgali [6].....	136
5.2. Motora bloka [4] atvienošana no smalcināšanas uzgaļa [6].....	136
5.3. Motora bloka [4] un smalcinātāja savienošana/atvienošana	136
5.4. Ātruma iestatīšana	137
5.5. Mērglāze [12]	137
6. Lietošanas uzsākšana	137
6.1. Darbināšana ar smalcināšanas uzgali [6].....	137
<i>6.1.1. Smalcināšanas uzgaļa [6] apstrādes laiku tabula</i>	<i>138</i>
6.2. Darbināšana ar smalcinātāju	139
<i>6.2.1. Smalcinātāja apstrādes laiku tabula</i>	<i>139</i>
7. Tīrīšana	140
8. Glabāšana nelietošanas laikā.....	140
9. Problēmu novēršana.....	140
10. Ieteikumi receptēm	141
11. Norādījumi par apkārtējo vidi un utilizācijas informācija	141
12. Atbilstības paziņojumi	144
13. Garantijas norādījumi	144

Apsveicam!

Iegādājoties SilverCrest SMS 600 GI rokas blendera komplektu, turpmāk tekstā - rokas blenderis, jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes produktu.S

Pirms blendera pirmās lietošanas izpētiet ierīci un uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Īpaši ievērojiet drošības norādījumus un izmantojiet blenderi tikai tādā veidā un tikai tādiem lietošanas mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas instrukcijā.

Rūpīgi glabājiet šo lietošanas instrukciju. Nododot blenderi trešajām personām, pievienojiet arī visu dokumentāciju.

1. Paredzētais lietojums

Blenderis ir mājsaimniecības ierīce un ir paredzēts tikai dažādas pārtikas (bez kauliem) smalcināšanai gabaliņos un biezeņa konsistencē. Blenderi nedrīkst lietot ārpus telpām un tropiskā klimata reģionos. Tas nav paredzēts lietošanai uzņēmumos vai komerciālai lietošanai. Lietojiet blenderi tikai dzīvojamās telpās personiskām vajadzībām, nekādi citi lietošanas veidi neatbilst paredzētajam lietojumam. Šis blenderis atbilst visām attiecīgajām prasībām un standartiem saistībā ar CE atbilstību. Ja blenderim tiek veikti ar ražotāju nesaskaņoti pārveidojumi, šo prasību ievērošana vairs netiek nodrošināta. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem vai traucējumiem, kas radušies šādu iemeslu dēļ.

Lūdzu, ievērojiet izmantošanas valstī spēkā esošos noteikumus un likumus.

2. Piegādes apjoms

Izņemiet blenderi un visas piederumu daļas no iepakojuma. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un pārliciecinieties, vai visas sastāvdaļas ir piegādātas un ne bojātas. Ja piegāde ir nepilnīga vai kāda daļa ir bojāta, lūdzu, vērsieties pie ražotāja.

- **Motora bloks ar tīkla kabeli un kontaktdakšu**
- **Smalcināšanas uzgalis**
- **Smalcinātājs (trauks, nazis un vāks)**
- **Mērglāze (ar mērglāzes vāku)**
- **Īss ievads (pilna lietošanas pamācība ir pieejama tiešsaistē)**

Šai lietošanas instrukcijai ir atlokāms apvāks. Apvāka iekšpusē ir attēls, kurā parādīts blenderis un visi vadības elementi, kas apzīmēti ar cipariem. Cipariem ir šāda nozīme:

A attēls – blenderis

1.	Ātruma regulētājs
2.	Slēdzis [parasts ātrums]
3.	TURBO slēdzis [liels ātrums]
4.	Motora bloks
5.	Atbloķēšanas pogas
6.	Smalcināšanas uzgalis

B attēls – smalcinātājs

7.	Trauka vāks [ar pārvadmehānismu]
8.	Nazis
9.	Trauks
10.	Vāks

C attēls - Mērglāze

11.	Mērglāzes vāks
12.	Mērglāze

3. Tehniskie dati

Ražotājs	TARGA GmbH
Nosaukums	SilverCrest SSMS 600 GI
Barošanas avots	220 - 240 V~ [maiņstrāvas spriegums], 50-60 Hz
Patērētāja jauda	600 W
Īsas darbināšanas laiks	1 minūte ar smalcināšanas uzgali [6] 1 minūte ar smalcinātāju
Aizsardzības klase	II 

Iespējamās tehnisko datu un dizaina izmaiņas bez iepriekšēja brīdinājuma.



Lai šo izstrādājumu pārslēgtu no 50 uz 60 Hz un pretēji, lietotājam nav jāveic nekādas darbības. Šis izstrādājums pielāgojas gan 50, gan arī 60 Hz.

3.1. Īsas darbināšanas laiks

Īsas darbināšanas laiks norāda, cik ilgi drīkst darbināt blenderi, lai nepārkarstu motors un netiktu nodarīti bojājumi. Rokas blendera īsas darbināšanas laiks, izmantojot smalcināšanas uzgali [6] vai izmantojot smalcinātāju, ir 1 minūte.

Ja ar smalcināšanas uzgali [6] un smalcinātāju smalcināt ļoti cietus vai ļoti sīkstus pārtikas produktus, [piemēram, gaļu], nedarbiniet to bez pārtraukuma ilgāk par 30 sekundēm.

3.2. Atdzišanas ilgums

Kad blenderis ar smalcināšanas uzgali [6] vai smalcinātāju ir darbināts maksimālo laiku, tātad līdz 1 minūtei, ļaujiet tam vismaz 2 minūtes atdzist. Tikai tad turpiniet iesākto darbu.

4. Drošības norādījumi

Pirms ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šos norādījumus un ievērojiet visus brīdinājuma norādījumus arī gadījumā, ja esat pieredzējis elektronisko un mājsaimniecības ierīču lietotājs. Rūpīgi saglabājiēt šo lietošanas instrukciju turpmākām uzziņām. Ja pārdodat vai atdodat ierīci, obligāti pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Tā ir ierīces sastāvdaļa.

Izmantoto simbolu skaidrojums



BĪSTAMI! Šis signālvārds norāda uz apdraudējumu ar augstu riska pakāpi, kuru nenovēršot, paredzami smagi vai letāli savainojumi.



BRĪDINĀJUMS! Šis signālvārds norāda uz apdraudējumu ar vidēju riska pakāpi, kuru nenovēršot, iespējami smagi vai letāli savainojumi.



BĪSTAMI! Šis simbols apzīmē apdraudējumu veselībai un dzīvībai un/vai materiālus zaudējumus strāvas trieciena dēļ.



Ugunsgrēka risks! Ar šo simbolu tiek brīdināts par ugunsgrēku, kas var rasties neuzmanīgas rīcības rezultātā.



Šis simbols norāda, ka motora bloku [4] nekādā gadījumā nedrīkst mērkst ūdenī.



Šis simbols apzīmē daļas, kas ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.



Šis simbols apzīmē izstrādājumus, kuriem ir pārbaudīts fizikālais un ķīmiskais sastāvs un kuri ir atzīti par veselībai nekaitīgiem saskarē ar pārtikas produktiem atbilstoši Regulas EK 1935/2004 prasībām.



Šis simbols apzīmē papildu informatīvos norādījumus par attiecīgo tēmu.



Šis simbols uz mērglāzes [12] apzīmē maksimālo šķidruma daudzumu, kādu var apstrādāt mērglāzē [12] tā, lai saturs neplūstu pāri malām.



Ražotāja adrese

Paredzamais nepareizais pielietojums

- Izmantojiet blenderi atbilstoši paredzētajam lietojumam. Izmantojot ierīci nepareizi, pastāv traumu risks.
- Blenderi nedrīkst izmantot ļoti cietu pārtikas produktu smalcināšanai. Tie ir, piemēram, saldēti pārtikas produkti, kafijas pupiņas, graudi un garšvielas. Nevar apstrādāt arī šokolādi.
- Nedrīkst apstrādāt vielas, kas nav pārtikas produkti. Tā var sabojāt blenderi.
- Blenderi nedrīkst darbināt gaisā, bet tikai kontaktā ar piemērotiem pārtikas produktiem. Ilgstoša blendera darbināšana gaisā var to sabojāt.

Individuālā drošība

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Gādāji, lai bērni nepieklūst ierīcei un pieslēguma piederumiem. Pieskatiet bērnus, lai viņi nerotaļājas ar šo ierīci. Īpaši nodrošiniet, lai bērni nepieklūst smalcināšanas uzgalim [6] un nazim [8], jo ar tiem var savainoties.



BĪSTAMI! Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks. Glabājiet ierīci bērniem neaizsniedzamā vietā.

- Personas ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai garīgajām spējām vai personas, kam nav pieredzes un zināšanu ierīces lietošanā, drīkst lietot šo ierīci, ja tiek uzraudzītas vai ir instruētas un izprot iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.



BĪSTAMI! Traumu risks

- Pirms piederumu vai papilddaļu maiņas, kas darbināšanas laikā ir kustīgas daļas, ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no tīkla.

- Ja vēlaties blenderi salikt, izjaukt vai iztīrīt, atvienojiet to no strāvas padeves avota. Tāpat rīkojieties dīkstāves un negaisa laikā. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nogaidiet, līdz smalcināšanas uzgaļa [6] asmens apstājas, un tikai tad noņemiet motora bloku [4]. Nekad nepieskarieties asmenim, kad tas griežas. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nogaidiet, līdz smalcinātāja nazis [8] apstājas, un tikai tad noņemiet motora bloku [4]. Nekad nepieskarieties asmenim, kad tas griežas. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Tirot blenderi, rīkojieties uzmanīgi! Smalcināšanas uzgaļa [6] asmens un smalcinātāja nazis [8] ir ļoti asi. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Pēc izslēgšanas nogaidiet, līdz smalcināšanas uzgaļa [6] asmens pilnībā apstājas, un tikai tad izņemiet blenderi no pārtikas produkta. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nekad nepieskarieties smalcināšanas uzgaļa [6] asmenim, kad tas griežas. Neievietojiet asmenī nekādus priekšmetus un gādājiet, lai rotējoša asmens tuvumā nav brīvi krītošs apģērbs un gari mati. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Nekad nepieskarieties smalcinātāja nazim [8], kad tas griežas. Pastāv traumu gūšanas risks.



Elektriskās strāvas trieciena RISKS

- Vispirms savienojiet motora bloku [4] ar smalcināšanas uzgali [6] vai smalcinātāju un tikai pēc tam pieslēdziet blenderi strāvas avotam. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Pieslēdziet blenderi tikai pareizi uzstādītai, viegli pieejamai kontaktligzdai, kuras elektrotīkla spriegums atbilst datiem uz datu plāksnītes. Pēc pievienošanas kontaktligzdai joprojām jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas gadījumā jūs varētu ātri izvilkt kontaktdakšu.
- Nekad nedarbiniet blenderi vannas, dušas vai ar ūdeni piepildītas izlietnes tuvumā.

- Elektrotīkla kabeli un kontaktdakšu nedrīkst sabojāt.
- Ja šīs ierīces elektrotīkla kabelis ir bojāts, tā nomaiņa jāveic ražotājam vai ražotāja klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju, lai nepieļautu apdraudējumu.
- Nekad neatveriet motora bloka [4] korpusu, jo tajā nav detaļu, kam jāveic apkope. Ja korpuss ir atvērts, pastāv strāvas trieciena risks.
- Ja konstatējat dūmus, neparastas skaņas vai smakas, nekavējoties izvelciet ierīces kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Tādos gadījumos nedrīkst turpināt izmantot blenderi, kamēr speciālists nav to pārbaudījis. Nekādā gadījumā neieelpojiet dūmus, ko rada aizdegusies ierīce. Ja tomēr esat ieelpojis dūmus, vērsieties pie ārsta. Dūmu ieelpošana var būt kaitīga veselībai, pastāv traumu gūšanas risks.
- Pārliecinieties, vai asas malas vai karstas virsmas nevar sabojāt elektrotīkla kabeli. Elektrotīkla kabeli nedrīkst iespiest vai saspīst. Vienmēr izvelciet elektrotīkla kabeli no elektrotīkla kontaktligzdas, pieturot aiz kontaktdakšas. Nekad nevelciet aiz paša kabeļa. Vienmēr novietojiet elektrotīkla kabeli tā, lai neviens uz tā neuzkāpj un aiz tā neaizķeras. Pastāv traumu gūšanas risks.
- Ja ierīce netiek uzraudzīta, ir konstatēti tās darbības traucējumi, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas tā vienmēr jāatvieno no elektrotīkla. Pastāv strāvas trieciena risks.



Nekad neiegremdējiet motora bloku [4] ūdenī, tāpat motora bloka [4] korpusā nedrīkst iekļūt ūdens.

- Ja motora bloka korpusā [4] ir iekļuvis šķidrums, nekavējoties izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Nekad nepieskarieties motora blokam [4], tīkla kabelim un kontaktdakšai ar slapjām rokām. Pastāv strāvas trieciena risks.
- Pēc lietošanas atvienojiet blenderi no strāvas padeves avota. Strāvas padeve ierīcei tiek atvienota tikai pēc kontaktdakšas izņemšanas no kontaktligzdas. Pastāv strāvas trieciena risks.



Ugunsgrēka RISKS

Kad blenderis ar smalcināšanas uzgali [6] vai smalcinātāju ir darbināts maksimālo laiku, tātad līdz 1 minūtei, ļaujiet tam vismaz 2 minūtes atdzist.

Tikai tad turpiniet iesākto darbu. Pastāv ugunsgrēka risks.

5. Pirms lietošanas uzsākšanas

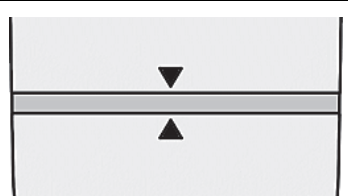
Izņemiet blenderi un visus piederumus no iepakojuma un pārbaudiet piegādes komplektāciju. Noņemiet visas aizsargplēves. Sargājiet iepakojuma materiālus no bērniem un utilizējiet videi draudzīgā veidā.

Pirms blendera pirmās lietošanas reizes to rūpīgi notīriet, kā izklāstīts sadaļā "Tīrīšana".

Kad notīrītās daļas ir pilnībā nožuvušas, salieciet blenderi.

Uz motora bloka [4] ir redzama bultiņa (▼). Uz smalcināšanas uzgaļa [6] un trauka vāka [7] ir arī bultiņas zīme (▲).

Motora bloku [4] var savienot ar smalcināšanas uzgali [6] vai smalcinātāju tikai tad, ja bultiņu atzīmes ir viena pret otru, kā parādīts blakus esošajā attēlā.



5.1. Motora bloka [4] savienošana ar smalcināšanas uzgali [6]

- Uzlieciet motora bloku [4] uz smalcināšanas uzgaļa [6] tā, lai attiecīgās bultiņu atzīmes būtu vērstas viena pret otru.
- Tad uzspiediet motora bloku [4] smalcināšanas uzgalim [6], līdz tas dzirdami nofiksējas.

5.2. Motora bloka [4] atvienošana no smalcināšanas uzgaļa [6]

- Nospiediet un turiet nospiešanas motora bloka [4] atbloķēšanas pogas [5] un atvienojiet smalcināšanas uzgali [6].

5.3. Motora bloka [4] un smalcinātāja savienošana/atvienošana

- Novietojiet trauku [9] uz līdzenas un sausas virsmas.
- Tad uzmanīgi uzlieciet nazi [8] naža turētājam traukā [9]. Uzliekot, nedaudz pagriežiet to un raugieties, lai tas noslīd uz naža turētāja līdz lejai. Tas ir normāli, ja šajā brīdī nazis [8] neturas pilnīgi stingri uz naža turētāja. Nazis [8] turas pilnīgi stingri tikai tad, kad tiek uzlikts trauka vāks [7].
- Iepildiet smalcināšanai paredzētos pārtikas produktus traukā [9]. Pie tam ievērojiet simbolus maksimālajam iepildes daudzumam 500 ml  pārtikas produktiem un 300 ml  šķidrumiem.
- Tad ar vieglu kustību no augšas uzlieciet trauka vāku [7] vaļīgi traukam [9], līdz tas pieguļ trauka [9] augšējai malai un nazis [8] pareizi nofiksējas trauka vākā [7]. Tad ar vienu roku stingri turiet trauku [9] un griežiet trauka vāku [7] līdz galam uz kreiso pusi, lai trauka vāku [7] nofiksētu uz trauka [9].
- Tad uzlieciet motora bloku [4] uz trauka vāka [7] tā, lai attiecīgās bultiņu atzīmes būtu vērstas viena pret otru.
- Tad uzspiediet motora bloku [4] uz trauka vāka [7], līdz tas dzirdami nofiksējas.

Tagad smalcinātājs ir darba kārtībā.

- Lai pēc smalcinātāja lietošanas atkal noņemtu motora bloku [4], nospiediet un turiet nospiestas motora bloka [4] atbloķēšanas pogas [5] un atvienojiet to no trauka vāka [7].



Ja vēlaties uzglabāt pārtikas produktus traukā [9], izmantojiet pievienoto vāku [10]. Vispirms noņemiet trauka vāku [7] un nazi [8].

5.4. Ātruma iestatīšana

Izmantojot uz motora bloka [4] pieejamo ātruma regulētāju [1], varat regulēt blendera ātrumu bez pakāpēm. Tā katra pārtikas produkta apstrādei varat izvēlēties piemērotāko ātrumu.

- Lai palielinātu ātrumu, pabīdiet ātruma regulētāju [1] "MAX" virzienā.
- Lai samazinātu ātrumu, pabīdiet ātruma regulētāju [1] "MIN" virzienā.

Ātrumu var iestatīt tikai tad, ja blenderis tiek darbināts, izmantojot parastā ātruma slēdzi [2]. Ja blenderis tiek darbināts, izmantojot TURBO slēdzi [3], jau tiek nodrošināts maksimālais ātrums.

5.5. Mērglāze [12]

- Ar komplektācijā iekļauto mērglāzi [12] varat izmērīt šķidrumus ar tilpumu līdz 700 ml.
- Tāpat varat izmantot mērglāzi [12], lai ar smalcināšanas uzgali [6] apstrādātu pārtikas produktus.



Ja mērglāze [12] tiek izmantota produktu apstrādei, neiepildiet tajā vairāk par 300 ml (☉). Pretējā gadījumā šķidrums var iztecēt vai izšļakstīties no mērglāzes [12].

6. Lietošanas uzsākšana

Tālāk ir uzskaitīts, kādiem mērķiem var izmantot blenderi.

- Zupām un mērcēm paredzētu augļu un dārzeņu smalcināšanai un pārvēršanai biezenī.
- Dzērienu sajaukšanai.
- Piena kokteiļu pagatavošanai.
- Majonēzes pagatavošanai vai saldēdiena iemaisīšanai.



Blendera apgriezienu skaitu ir ieteicams pielāgot apstrādājamajam pārtikas produktam. Ja smalcināšanas uzgalis [6] un smalcinātājs tiek izmantoti mikstiem pārtikas produktiem, izvēlieties mazāku ātrumu, savukārt cietākiem produktiem izvēlieties lielāku ātrumu vai TURBO ātrumu.

6.1. Darbināšana ar smalcināšanas uzgali [6]

Smalcināšanai paredzēto produktu iepildiet iespējami šaurā augstā traukā ar līdzenu pamatni. Tie ir vispiemērotākie nosacījumi vienmērīga biezeņa pagatavošanai. Protams, var arī izmantot parastu katlu.

Lai novērstu risku savainoties ar rotējošu asmeni, ieslēdziet blenderi tikai pēc tam, kad smalcināšanas uzgalis [6] ir ievietots smalcināmajā produktā.

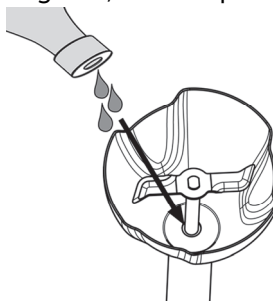
Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Ievietojiet apstrādājamo pārtikas produktu piemērotā traukā vai katlā.
- Ievietojiet smalcināšanas uzgali [6] vertikāli smalcināmajā produktā.
- Pēc nepieciešamības ieslēdziet blenderi, izmantojot slēdzi [2], un ar ātrumu regulētāju [1] izvēlieties piemērotu ātrumu. Ja vēlaties izmantot lielāko ātrumu, varat ieslēgt blenderi ar TURBO slēdzi [3]. Maisīšanas vai smalcināšanas laikā turiet nospiestu izvēlēto pogu. Ja smalcināšanas uzgalis [6] pieķeras pie trauka pamatnes, īsi atlaidiet pogu un pēc tam turpiniet darbu.

- Lai sasmalcinātais produkts būtu vienmērīgs, smalcināšanas laikā kustiniet smalcināšanas uzgali uz augšu un uz leju.
- Kad rezultāts atbilst vēlamajam, atlaidiet slēdzi [2] vai TURBO slēdzi [3], kamēr smalcināšanas uzgali [6] vēl ir ievietots smalcināmajā masā.
- Pirms smalcināšanas uzgala [6] izņemšanas no biezeņa nogaidiet, lai asmenis pārtrauc griezties.



Ja ekspluatācijas laikā ir dzirdami neparasti trokšņi, piemēram, ierīce čīkst vai tml., nedaudz ieeļļojiet smalcināšanas uzgali [6] piedziņas asi ar neitrālu pārtikas eļļu. Nemiet vērā arī blakus esošo grafisko attēlu [simbolisko attēlu].



Lai atvieglotu tīrīšanu, tūlīt pēc smalcināšanas uzgala [6] izmantošanas iemērciet to traukā ar tīru ūdeni un vairākkārt īsi nospiediet slēdzi [2].

6.1.1. Smalcināšanas uzgala [6] apstrādes laiku tabula

Šai tabulai vajadzētu jums kalpot par orientieri, apstrādājot dažādus pārtikas produktus. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai nepieļautu blendera pārkaršanu. Ja šajā laikā neizdodas sasniegt vajadzīgos sasmalcināšanas rezultātus, pārtrauciet sasmalcināšanas darbību un ļaujiet motoram atdzist. Pēc tam turpiniet kuļšanas darbību.



Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātad līdz 1 minūtei ar smalcināšanas uzgali [6], ļaujiet blenderim vismaz 2 minūtes atdzist.

Pārtikas produkts	Ieteicamais daudzums	Ātrums	Apstrādes laiks
Augļi, dārzeņi	100–200 g	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	30–60 sekundes
Zupas, mērces, bērnu pārtika	100–400 ml	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	60 sekundes
Piena dzērieni, kokteiļi	100–1000 ml	Pakāpe MIN līdz MAX vai TURBO *	60 sekundes

*: iestatiet ātrumu atkarībā no vajadzīgās konsistences.



Ja mērglāze [12] tiek izmantota produktu apstrādei, neiepildiet tajā vairāk par 300 ml [🍷]. Pretējā gadījumā šķidrums var iztecēt vai izšļakstīties no mērglāzes [12]. Ja izmantojat lielākus apjomus, apstrādājiet tos piemērotā tilpuma tvertnē.

6.2. Darbināšana ar smalcinātāju



Ievērojiet simbolus maksimālajam iepildes daudzumam 500 ml  pārtikas produktiem un 300 ml  šķidrumiem. Lai ar skalas palīdzību nomērītu pareizo šķidruma daudzumu, mērīšanas procesa laikā nazīm [8] noteikti jābūt uzstādītam.

Kad smalcinātājs ir salikts un savienots ar motora bloku [4]:

- Iespraudiet elektrotīkla kontaktdakšu kontaktligzdā
- Lai apstrādātu pārtikas produktu ar parastu ātrumu, nospiediet un turiet slēdzi [2]. Ja nepieciešams, regulējiet ātrumu ar ātruma regulētāju [1] vai izmantojiet TURBO slēdzi [3], lai strādātu uzreiz ar maksimālo ātrumu.



Ar vienu roku stingri turiet smalcinātāju, kamēr ar otru roku vadāt slēdžus [2, 3]. Nekad neatvienojiet motora bloku [4] no trauka vāka [7], kamēr darbināt slēdžus [2, 3].

Kad pārtikas produkta apstrādes rezultāts apmierina, atlaidiet nospiesto slēdzi [2, 3].

6.2.1. Smalcinātāja apstrādes laiku tabula

Šai tabulai vajadzētu jums kalpot par orientieri, apstrādājot dažādus pārtikas produktus. Pievērsiet uzmanību ieteiktajiem apstrādes laikiem, lai nepieļautu blendera pārkaršanu. Ja šajā laikā neizdodas sasniegt vajadzīgos sasmalcināšanas rezultātus, pārtrauciet sasmalcināšanas darbību un ļaujiet motoram atdzist. Pēc tam turpiniet kuļšanas darbību.



Kad blenderis ir darbināts maksimālo laiku, tātac, līdz 1 minūtei ar smalcinātāju, ļaujiet blenderim atdzist vismaz 2 minūtes.

Pārtikas produkts	Daudzums [maks.]	Ātrums	Apstrādes laiks
Sīpoli **	200 g	Pakāpe MIN	5 reizes 1 sekunde īsā darbināšana, pa vidu attiecīgi sakratīt
Ķiploki	25 daiviņas	Pakāpe MIN līdz MAX*	aptuveni 15 sekundes
Burkāni	200 g	Pakāpe MIN līdz MAX*	aptuveni 15 sekundes
Mandeles/lazdu rieksti	200 g	Pakāpe TURBO	aptuveni 20 sekundes
Valrieksti	200 g	Vidējā pakāpe *	aptuveni 15 sekundes
Parmezāns/cietais siers	250 g	Pakāpe TURBO	aptuveni 30 sekundes
Pētersīļi **	30 g	Pakāpe TURBO	5 reizes 1 sekunde īsā darbināšana, pa vidu attiecīgi sakratīt
svaigi garšaugi	40 g	Pakāpe TURBO	6 reizes 1 sekunde īsā darbināšana, pa vidu attiecīgi sakratīt

*: Iestatiet ātrumu atkarībā no vajadzīgās konsistences.

****:** Apstrādājot šos pārtikas produktus, starp aprakstītajiem šīs darbināšanas procesiem, lūdzu, sakratiet trauku [9] vai uzsitiet tam, lai novirzītu neapstrādāto masu asmens zonā un panāktu optimālu rezultātu.

7. Tīrīšana



Traumu risks! Tirot blenderi, rīkojieties uzmanīgi! Smalcināšanas uzgaļa [6] asmens ir ļoti ass!



Bīdīnājums par mantas bojājumiem! Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus vai kodīgus tīrīšanas līdzekļus, kā arī abrazīvus priekšmetus (piem., metāla beržamos). Pretējā gadījumā var sabojāt blenderi.



Smalcināšanas uzgali [6] vai asmeni [8] ieteicams notīrīt uzreiz pēc lietošanas, lai izvairītos no apstrādāto produktu piekalšanas. Noteikti tūlīt ar tīru ūdeni noskalojiet smalcināšanas uzgali [6] vai asmeni [8], ja to izmantojāt ļoti sāļu pārtikas produktu apstrādei.

- Izvelciet kontaktdakšu no tikla kontaktligzdas.
- Atvienojiet smalcināšanas uzgali [6] no motora bloka [4].
- Izņemiet nazi [8] no trauka [9].
- Notīriet motora bloku [4] un trauka vāku [7] ar viegli mitru drānu. Grūti notīrāmu netīrumu gadījumā uz samitrinātās drānas uzlejiet nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa. Pēc tam šīs daļas labi nosusiniet. Šo daļu mērcēšana ūdenī nodarīs neatgriezeniskus bojājumus.
- Smalcināšanas uzgali [6], nazi [8], trauku [9], vāku [10], mērglāzi [12] un mērglāzes vāku [11] drīkst mazgāt ūdenī. Lai pilnībā atbrīvotos no tīrīšanas līdzekļa atliekām, noskalojiet šīs daļas ar pietiekami daudz tīra ūdens. Pēc tam šīs daļas labi nosusiniet.
- Nazi [8], trauku [9], vāku [10], mērglāzi [12] un mērglāzes vāku [11] drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

8. Glabāšana nelietošanas laikā

Ja blenderis ilgāku laiku nav ticis izmantots, notīriet to, kā izklāstīts iepriekšējā sadaļā. Glabājiet ierīci sausā, tīrā un bērniem neaizsniedzamā vietā.

9. Problēmu novēršana

Ja blenderis nedarbojas kā parasti, vispirms mēģiniet atrisināt problēmu, ņemot vērā tālāk sniegtos norādījumus. Ja pēc tālāk sniegto padomu izmēģināšanas kļūme joprojām pastāv, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.

Blenderis nedarbojas

- Kontaktdakša nav iesprausta kontaktligzdā. Iespraudiet elektrotikla kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Ir bojāta elektrotikla kontaktligzda. Pameģiniet pievienot ierīci citai kontaktligzdai, par kuru skaidri zināt, ka tā darbojas.

Asmenis negriežas/griežas smagi

- Motora bloks [4] un smalcināšanas uzgalis [6] vai smalcinātājs nav pareizi salikti. Atvienojiet ierīci no elektrotikla un pārbaudiet, kā tā ir salikta.
- Varbūt jaukšanas traukā vai traukā [9] ir kāds traucēklis? Novērsiet to.
- Maisāmais pārtikas produkts ir pārāk ciets vai pārāk sīksts.

10. Ieteikumi receptēm

Majonēze

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Eļļa	250 g	noteikti gramī, ne mililitri
Ola	1 gab.	noteikti istabas temperatūrā
Sāls	1 TK	garšai
Cukurs	1 TK	garšai
Sinepes	1 TK	garšai
Pipari	1 šķipsniņa	
Vinogu etiķis	15 g	der arī cits etiķis, bet ne etiķa esence!

Pagatavošana

Ievietojiet visas sastāvdaļas mērglāzē [12]. Ievietojiet smalcināšanas uzgali [6] līdz pašai mērglāzes [12] apakšai un turiet mērglāzi [12] un smalcināšanas uzgali [6] vieglā leņķī. Tagad ar vieglām maisīšanas kustībām darbojieties ar smalcināšanas uzgali [6], izmantojot augstāko pakāpi **(MAX)** un lēnām virzot to uz augšu. Pēc tam pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.

Mango lassi

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Mango	125 g	Vislabāk der iepriekš nogatavināts mango.
Jogurts	125 g	Vegānajai versijai var izmantot sojas vai kokosriekstu jogurtu.
Sojas dzēriens	65 ml	
Citronu sula	1 TK	
Cukurs	2 TK	Var izmantot arī medu vai agaves sīrupu.

Pagatavošana

Vispirms nomizojiet mango un izņemiet kauliņu. Pēc tam ar smalcināšanas uzgali [6] ar vidēju ātrumu blenderējiet kubiņos sagrieztu augļa mīkstu ar pārējām sastāvdaļām, lai iegūtu krēmīgu lassi.

Aukstais meža ogu krēms

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Saldētas meža ogas	150 g	Var izmantot arī citas saldētas ogas
Grieķu jogurts	100 ml	
Saldais krējums	50 ml	
Vaniļas cukurs	1/2 paciņa	
Medus	1 ĒK	

Pagatavošana

Jogurtu un saldo krējumu samaisiet smalcinātājā. Pēc tam pievienojiet saldētās ogas un medu, kā arī vaniļas cukuru. Tad smalciniet maksimālajā pakāpē, līdz iegūts auksts krēms.

Pētersīļu-bazilika pesto

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Baziliks	½ buntīte	
Gludie pētersīļi	1 buntīte	
Ciedru rieksti	3 ĒK	
Parmezāns	70 g	
Sāls	1 šķipsniņa	
Pipari	1 šķipsniņa	
Oļīveļļa	65 ml	

Pagatavošana

Baziliku un pētersīļus nomazgājiet. Noplūciet pētersīļu lapas, sieru sagriežiet kubiņos. Pēc tam visas sastāvdaļas ievietojiet smalcinātājā un ar pilnu ātrumu smalki sablenderējiet. Pesto sadaliet 2 skrūvējamās burciņās un pārlejiet ar nedaudz eļļas.

Viņu-svaigā siera mērce ar valriekstiem

Sastāvdaļas	Daudzums	Piezīme
Svaigais siers	150 g	
Žāvētas viģes	3 gab.	
Valrieksti	25 g	
Medus	1/2 ĒK	
Laims	½	
Sāls	1 šķipsniņa	
Pipari	1 šķipsniņa	

Pagatavošana

Sasmalciniet valriekstus. Izmantojiet smalcinātāju un ar maziem apgriezieniem maisiet pusi laima sulas, svaigo sieru, medu, žāvētās viģes, sāli un piparus, līdz iegūta krēmīga masa. Visbeidzot iemaisiet sasmalcinātos valriekstus.

Lai izdodas!

11. Norādījumi par apkārtējo vidi un utilizācijas informācija

	Uz ierīcēm, kas marķētas ar šo simbolu, attiecas Eiropas direktīva 2012/19/ES. Visas nolietotās elektriskās un elektroniskās ierīces ir jāutilizē atsevišķi no sadzīves atkritumiem valsts noteiktos specializētos atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumos. Pareizi utilizējot nolietotās ierīces, jūs novēršat kaitējumu videi un apdraudējumu savai veselībai. Papildinformāciju par noteikumiem atbilstošu utilizāciju jūs varat saņemt pilsētas pašvaldībā, atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā vai veikalā, kurā iegādājāties ierīci.
  ES/PT	Utilizējiet videi draudzīgā veidā arī iepakojumu. Kartona materiālus var nodot otrreizējai pārstrādei makulatūras savākšanas punktos vai publiskās savākšanas vietās. Plēves un plastmasas materiālus, kas ietilpt piegādē, var nodot vietējiem atkritumu apsaimniekotājiem videi draudzīgai utilizācijai.

Attiecas tikai uz Franciju:



„Šķirot ir vienkāršāk“

Šis izstrādājums, piederumi, pievienotie drukātie materiāli un iepakojuma daļas ir pārstrādājami. Uz tiem attiecas ražotāja paplašināta atbildība, un tie tiek šķirti un savākti atsevišķi.

Attiecas tikai uz Spāniju un Portugāli:

Lūdzu, noņemiet iepakojuma materiālu un izmetiet to attiecīgajos savākšanas konteineros saskaņā ar simboliem uz iepakojuma:



 	Šķirotot atkritumus, ņemiet vērā iepakojuma materiālu marķējumu. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem [a] un [b] ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasa / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.
--	--

Simbols	Materiāls	Ir izmantots šī izstrādājuma tālāk norādītajās iepakojuma daļās
	Viļņotais kartons	Tirdzniecības iepakojums, iekšējais kartons
	Papīrs	Tirdzniecības iepakojumā ievietotais zīd papīrs
	Hlorēts polietilēns	Plastmasas maisiņš

12. Atbilstības paziņojumi



Šis izstrādājums atbilst spēkā esošajām Eiropas un nacionālajām direktīvām. Atbilstība ir apstiprināta. Atbilstošās deklarācijas un dokumentāciju nodrošina ražotājs.



Šis izstrādājums atbilst spēkā esošajām Serbijas Republikas nacionālajām direktīvām.

Pilnu ES Atbilstības deklarācijas tekstu var lejupielādēt, izmantojot šo saiti:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/493690_2504.pdf

Kontaktdrese saskaņā ar 2023/988 Ražojumu drošuma regulu: ce@targa.de

13. Garantijas norādījumi

TARGA GmbH garantija

Cienījamā kliente, godātais klient!

Šai ierīcei ir 3 gadu garantija, sākot no iegādes datuma. Ja šim izstrādājumam ir defekti, Jums ir likumiskās tiesības pret izstrādājuma pārdevēju. Mūsu turpmāk aprakstītie garantijas nosacījumi neierobežo šīs likumiskās tiesības.

Garantijas nosacījumi

Garantijas termiņš sākas ar iegādes datumu. Lūdzu, saglabājiēt oriģinālo kases čeku. Šis dokuments būs nepieciešams kā pirkuma apliecinājums. Ja trīs gadu laikā no iegādes datuma izstrādājumam rodas materiālu vai ražošanas defekts, mēs [pēc savas izvēles] bez maksas saremontēsim vai nomainīsim izstrādājumu.

Garantijas laiks un likumiskās garantijas prasības

Garantijas ietvaros veiktās darbības nepagarina garantijas laiku. Tas attiecas arī uz nomainītām un remontētām daļām. Par iespējamajiem jau iegādes brīdī pastāvošiem bojājumiem un defektiem jāziņo uzreiz pēc izaīņošanas. Remonti, kas veikti pēc garantijas termiņa beigām, ir par maksu.

Garantijas apjoms

Ierīce ir rūpīgi izgatavota un atbilstoši pārbaudīta saskaņā ar stingrām kvalitātes prasībām. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz izstrādājuma daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam un tāpēc var tikt uzskatītas par dilstošām daļām, kā arī uz traušlu detaļu bojājumiem, piemēram, uz slēdžiem, akumulatoriem vai no stikla gatavotām detaļām. Šī garantija nav spēkā, ja izstrādājums tiek sabojāts, netiek atbilstoši lietots vai tam netiek veiktas atbilstošas apkopes.

Lai nodrošinātu atbilstošu izstrādājuma lietošanu, ir precīzi jāievēro visi lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādas izstrādājuma lietošanas un darbībām ar izstrādājumu, kas lietošanas instrukcijā ir aizliegtas vai par kurām ir iekļauti brīdinājumi. Izstrādājums ir paredzēts tikai personiskai, nevis rūpnieciskai, lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas rīkošanās, spēka pielietošanas un iejaukšanās gadījumā, ko neveic mūsu pilnvarotā servisa filiāle, garantija zaudē spēku. Līdz ar izstrādājuma remontu vai nomaiņu garantijas termiņš nesākas no jauna.

Norīse garantijas gadījumā

Lai nodrošinātu ātru Jūsu problēmas apstrādi, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Pirms izstrādājuma ekspluatācijas uzsākšanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet pievienoto dokumentāciju. Ja tomēr rodas problēma, ko šādā veidā nav iespējams atrisināt, lūdzu, zvaniet uz mūsu karsto līniju.
- Jautājumu gadījumā vienmēr iepriekš sagatavojiet kā pirkuma apliecinājumu kases čeku, artikula numuru vai, ja tāds pastāv, sērijas numuru.
- Gadījumā, ja problēmu nebūs iespējams novērst telefoniski, mūsu karstās līnijas dienests noorganizēs servisa pakalpojumu atkarībā no kļūdas cēloņa.
- Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un daudzas citas rokasgrāmatas, produktu videoklipus un instalēšanas programmatūru. Izmantojot šo QR kodu, nokļūsit tieši LIDL klientu apkalpošanas vietnē (www.lidl-service.com) un, ievadot artikula numuru [IAN], varēsiet atvērt Jūsu produkta lietošanas pamācību.



Serviss



Tālrunis: 80005808

E-pasts: targa@lidl.lv

IAN: 493690_2504



Ražotājs

Lūdzu, ņemiet vērā, ka tālāk norādītā adrese nav servisa dienesta adrese. Vispirms sazinieties ar iepriekš norādīto servisa punktu.

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, VĀCIJA

