

SILVERCREST®



Mini Chopper SMZ 260 H1

GB

User manual and service information

DK

Brugervejledning og serviceinformation

FR BE

Manuel d'utilisation et informations sur les services

NL BE

Gebruikershandleiding en service-informatie

DE AT

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Last Information Update - Seneste informationsopdatering
Version des informations - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
01/ 2016 - Ident.-No.: SMZ 260 H1 012016-1

IAN 275066

IAN 275066

DK BE NL

A**B****C**

English 2

Dansk 17

Français..... 31

Nederlands 46

Deutsch..... 61

Table of contents

Introduction3

Intended use3

Package contents3

Technical data4

 CO time4

Safety instructions5

Copyright9

Before initial start-up10

Initial start-up10

 Processing foodstuff 10

 Whipping cream 12

Cleaning13

Storing the device when not in use13

Troubleshooting14

Environmental and waste disposal information14

Marks of conformity14

Warranty information15

Introduction

Thank you for purchasing a SilverCrest product. These operating instructions contain important information regarding the safety, use and disposal of this device. Familiarise yourself with all the operating and safety instructions prior to use and only use the device in the same way as described in the instructions.

Intended use

This mini chopper is a household device and is only intended for chopping small quantities of boneless foodstuffs and for whipping cream. It must not be used outside of closed rooms or in regions with a tropical climate. The mini chopper is not intended for business or commercial use. Use the mini chopper solely for private purposes in living areas; any other use is deemed improper. Always ensure that the mini chopper is firmly positioned on the surface. This mini chopper 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 mini chopper without the authorisation of the manufacturer. The manufacturer shall not be liable for any damages or faults arising as a result. Only use the accessories provided by the manufacturer.

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

Package contents

Unpack the mini chopper 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**
- **Bowl (with measuring scale)**
- **Bowl lid**
- **Blade holder with blade**
- **Whisk attachment**
- **Plastic base**
- **These operating instructions**

These operating instructions also have a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the SilverCrest mini chopper SMZ 260 H1 and all controls. This cover page can remain unfolded while you read other sections of the operating instructions. This provides you with reference to the controls at all times. The numbers identify the following parts/functions:

1	Turbo button
2	Motor block
3	Whisk attachment
4	Lid
5	Blade holder
6	Bowl
7	Blade
8	Bearing axle
9	Plastic base

Technical data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SMZ 260 H1
Power supply	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	260 W
CO time	1 minute
Length of power cable	Approx. 130 cm
maximum capacity	Foodstuffs: 300 ml Liquids: 200 ml
Blender jug capacity (6)	maximum 500 ml
Protection class	II 
Dimensions (H x W x D)	approx. 244 x 115 x 115 mm
Weight	approx. 782 g

The specifications and design are subject to change without notice.

CO time

The CO time (continuous operation time) specified how long the mini chopper can be operated before the motor overheats and causes damage. The CO time for the mini chopper is 1 minute. After this amount of time, the mini chopper must remain out of use until the motor has cooled down.

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 user 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 manual. It is part of the device.

Explanation of symbols used



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



WARNING! This icon indicates important information for the safe operation of the mini chopper and user safety.



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



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



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



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



This icon indicates further information on the topic.

Foreseeable misuse

- The mini chopper must not be used to chop or mince hot foodstuffs or those which are still cooking.
- The mini chopper must not be used to chop bones or frozen foodstuffs (exceptions: ice cubes and frozen berries).
- No other materials than foodstuffs may be processed.

This mini chopper should not be operated with an external timer or a separate remote control system.

Children and people with disabilities

- This device must not be used by children. The mini chopper and its connecting cable are to be kept away from children. Children must not play with the device. Ensure that children are supervised and do not play with this device. In particular, keep the blade holder (5) away from children in order to prevent any injuries caused by it. With this in mind, the appliance should be immediately re-assembled after cleaning and the blade holder (5) retained in the bowl (6).



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

Store the appliance out of reach of children.

- This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or who lack experience and knowledge,

providing they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.



Risk of injury

- Disconnect the mini chopper from the mains, if you wish to replace the blade (7) or the whisk attachment (3). There is a risk of injury!
- Do not remove the motor block (2) until the blade (7) has stopped. Under no circumstances should you put your hand in the bowl when the blade (7) is turning. There is a risk of injury!
- Take care when emptying the bowl (6)! The blade (7) is very sharp! Never attempt to remove food from the bowl (6) when the blade (7) is still in motion. There is a risk of injury!
- Take care when cleaning the mini chopper! The blade (7) is very sharp! There is a risk of injury!



Risk of electric shock

- Only plug in the mini chopper to a power socket, which is accordingly installed and easily accessible, whose mains voltage corresponds with the rating plate specifications. Following connection, the power socket must continue to be easily accessible so that the plug can be quickly removed in an emergency.
- The power cable and plug must not be damaged. Never replace a damaged power cable. Instead contact the service department (see “Warranty information” section). If the power cable is damaged, there is a risk of electric shock.

- Never open the housing of the motor block (2), 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 mini chopper until it has been checked by a specialist. Do not inhale smoke possibly caused by a burning device. If you inhaled smoke, consult a physician. Inhaling smoke can be harmful to your health.
- 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.
- The device must always be disconnected from the mains if left unattended, in the event of malfunctions, prior to assembly and disassembly or cleaning.



Under no circumstances may the motor block (2) be immersed in water and no liquids must ingress into the housing of the motor block (2).

- Should liquids ingress into the housing of the motor block (2), immediately remove the plug from the power socket and contact the service department (see “Warranty information” section).
- Never touch the motor block (2), the power cable and the plug with wet hands.

- Disconnect the mini chopper from the mains as soon as it has been used. The device is only de-energised once the plug has been removed.



RISK of fire

Do not leave the mini chopper running for longer than 1 minute (CO time). Wait until it has cooled down.

Copyright

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

Before initial start-up

Remove the SMZ 260 H1 mini chopper and all accessories from the packaging and check the completeness of the delivery. Remove the protective film. Keep the packaging material away from children and dispose of in an environmentally-friendly manner.

Prior to using it for the first time, the mini chopper must be cleaned as described in the "Cleaning" section.

Initial start-up

Processing foodstuff

- ❖ Position the bowl (6) onto the plastic appliance base (9).
- ❖ Position the blade holder (5) on the bearing axle (8).
- ❖ Prepare the food to be chopped. Remove hard shells or skins, e.g. from nuts, take meat of the bone and remove any stringy pieces. Cut large pieces into smaller ones so that they do not become stuck in the bowl (6). The edge length should not exceed 2 to 3 cm.
- ❖ Place the prepared food in the bowl (6).
- ❖ Familiarise yourself with the following food processing table. The processing times specified are guidelines only and may vary depending on the state of the food.

Foodstuffs	Recommended capacity	Speed	Processing time
Salami	Approx. 130 g	TURBO	3 x 5 seconds
Cheese (e.g. Gouda, young, cooled)	Approx. 100 g	TURBO	4 x 15 seconds
Lean beef, diced, edge length approx. 2 cm	Approx. 200 g	TURBO	6 x 5 seconds
Onions	Approx. 100 g	TURBO	pulsating, if required
Garlic cloves	Approx. 100 g	TURBO	pulsating, if required
Carrots	Approx. 100 g	NORMAL	3 x 5 seconds
Dried fruit	Approx. 130 g	TURBO	4 x 15 seconds
Walnuts	Approx. 150 g	TURBO	2 x 8 seconds
Almonds	Approx. 200 g	TURBO	▪ coarse: 1 x 10 seconds ▪ medium: 2 x 10 seconds ▪ fine: 3 x 10 seconds
Eggs (hard boiled)	Approx. 150 g	TURBO	2 x 4 seconds
Ice cubes	Approx. 100 g	TURBO	pulsating, approx. 8 - 10 times

- ❖ Place the lid (4) onto the bowl (6). Ensure that the two plastic lugs on the lid (4) engage with the recesses provided for them on the edge of the bowl. Turn the lid (4) in a clockwise direction as far as it will go.
- ❖ Position the motor block (2) on the lid (4) centred from above and insert the plug.
- ❖ Press the motor block (2) downwards (see figure **B**). The motor turns at normal speed.
- ❖ In order to work at a higher motor speed, in addition to pressing the motor block (2), press and hold the TURBO button (1) (see Figure **C**).



- Should larger pieces of the foodstuff collect on the side of the bowl and not be fully chopped, lift the motor block (2) from the lid (6). Shake the bowl (6) vigorously and then continue with the chopping.
- In the case of processing hard foods, such as hard cheese or ice cubes, pulsating is recommended. To do so, briefly press the TURBO button (1) repeatedly in addition to the motor block (2).

- ❖ Once the food has been chopped accordingly, release the motor block (2) and TURBO button (1). Remove the plug and wait until the blade (7) no longer rotates!



Risk of injury! Take care when emptying the bowl (6)! The blade (7) is very sharp! Never attempt to remove food from the bowl (6) when the blade (7) is still in motion. There is a risk of injury! Food spraying out could also contaminate the area.

- ❖ Remove the motor block (2) and put this to one side.
- ❖ Remove the lid (4) by rotating it anti-clockwise.



Risk of injury! Take care when removing the blade holder (5). The blade (7) is extremely sharp!

- ❖ Remove the blade holder (5).
- ❖ Remove the chopped contents.



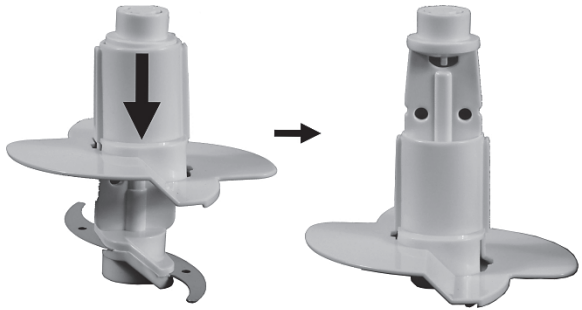
- Over time chopping hard foods can cause the bowl (6) to take on a cloudy appearance. This does not affect the functioning of the appliance.
- After you have finished processing the foodstuffs in the bowl (6), you can use the appliance base (9) as a cover for the bowl. This will help to keep the processed foodstuff fresh for longer.

Whipping cream

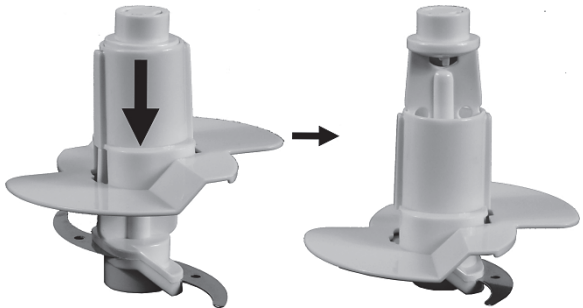
You can also use the mini chopper to whip cream. For this purpose, you need the whisk attachment (3) provided.

- ❖ Position the bowl (6) onto the plastic appliance base (9).
- ❖ Slide the whisk attachment (3) onto the blade holder (5) until it locks into place.

- For 100 ml of cream, slide the whisk attachment (3) onto the blade holder (5) so that it rests on the two blades (7) and engages.



- For 200 ml of cream, slide the whisk attachment (3) onto the blade holder (5) at a 180° degree angle. In this case, only one of the blades (7) is covered and the whisk attachment (3) is positioned higher in the bowl (6).



- ❖ Position the blade holder (5) with the whisk attachment (3) on it on the bearing axle (8).
- ❖ Pour the desired amount of cream in (maximum of 200 ml).
- ❖ Place the lid (4) onto the bowl (6). Ensure that the two plastic lugs on the lid (4) engage with the recesses provided for them on the edge of the bowl. Turn the lid (4) in a clockwise direction as far as it will go.
- ❖ Now position the motor block (2) on the lid (4) centred from above and insert the plug.
- ❖ Press the motor block (2) downwards (see figure **B**). The motor turns at normal speed.



- To whip cream optimally, it should be sufficiently cooled (fridge temperature).
- We recommend whipping cream at the normal speed. For 100 ml of cream we recommend a whipping time of approx. 30 seconds and for 200 ml approx. 40 - 50 seconds. The times may vary greatly however depending on the temperature of the cream, the outdoor temperature or the fat content of the cream. Keep an eye on the cream whilst whipping it and adjust the processing time to the conditions and your requirements.

- ❖ Once you are satisfied with the results, remove the plug and wait until the blade (7) with the whisk attachment (3) has stopped rotating!
- ❖ Remove the motor block (2) and put this to one side.
- ❖ Remove the lid (4) by rotating it anti-clockwise.
- ❖ Remove the blade holder (5) with the whisk attachment (3).
- ❖ You can now remove the whipped cream or keep it in the bowl (6). In this case, you can use the appliance base (9) as a cover for the bowl (6).

Cleaning



Risk of electric shock! Always remove the plug from the power socket before cleaning commences. Otherwise, there is a risk of electric shock. Under no circumstances may the motor block (2) be cleaned in the dishwasher, immersed in water or held under running water.

Otherwise, there is a risk of electric shock and a fire hazard due to short circuits.



Risk of injury! Take care when cleaning the blade (7). It is extremely sharp!



Warning of damage to property! Do not use any scratching or abrasive cleaning agents or abrasive objects (e.g. metal scourer) for cleaning purposes. Otherwise the mini chopper may be damaged.

- ❖ Remove the plug from the socket.
- ❖ Clean the motor block (2) with a damp cloth or a well squeezed out sponge. Then dry the motor block (2) well.
- ❖ The remaining parts can be cleaned in a rinsing bath. After cleaning, rinse all the parts with plenty of clean water to remove any detergent residue. Dry all the parts well.
- ❖ Alternatively, you can wash all components in the dishwasher, except the motor block (2).

Storing the device when not in use

If the mini chopper will not be used for a longer period of time, store it in a clean and dry place.

Troubleshooting

If your mini chopper does not work accordingly, first of all use the following instructions to try and solve the problem. If working through the following tips does not eliminate the fault, please contact our hotline (see the "Warranty information" section).

The mini chopper is not working

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

The blade (7) does not rotate

- The blade (7) is blocked as too much food is in the bowl (6). Reduce the amount of food.
- The blade (7) is blocked, as the pieces of food in the bowl (6) are too large. Only add food with a maximum edge length of 2 to 3 cm.

Environmental and waste disposal information



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

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

Marks of conformity



This device conforms to the fundamental requirements and other relevant regulations of the Low-Voltage Directive 2014/35/EU, the EMC Directive 2014/30/EU and the R&TTE Directive 2009/125/EC as well as the RoHS Directive 2011/65/EU.

In order to obtain the full EU Declaration of Conformity, send an e-mail to the following e-mail address: ce@targa.de

Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

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



Service

GB

Phone: 020 – 70 49 04 03

E-Mail: service.GB@targa-online.com

IE

Phone: 01 - 4370121

E-Mail: service.IE@targa-online.com

MT

Phone: 027 78 11 03

E-Mail: service.MT@targa-online.com

CY

Phone: 02 – 20 09 025

E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 275066



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

Indholdsfortegnelse

Indledning	18
Bestemmelsesmæssig anvendelse	18
Leveringsomfang	18
Tekniske data	19
KD-tid	19
Sikkerhedsanvisninger	20
Ophavsret	23
Før ibrugtagning	24
Ibrugtagning	24
Sådan blendes fødevarer	24
Sådan piskes fløde	26
Rengøring	27
Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes	27
Problemløsning	28
Oplysninger om miljø og bortskaffelse	28
Overensstemmelsesbemærkning	28
Garantibemærkninger	29

Indledning

Tak, fordi du har valgt et produkt fra SilverCrest. Denne brugervejledning indeholder vigtige råd omkring sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse af apparatet. Sørg for at sætte dig ind i alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, inden apparatet tages i brug, og brug kun apparatet som beskrevet i vejledningen.

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Denne multiblender er et husholdningsapparat, der udelukkende er beregnet til at hakke mindre mængder fødevarer uden knogler og til at piske fløde. Det må ikke bruges uden for lukkede rum eller i områder med tropisk klima. Multiblenderen er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Multiblenderen er udelukkende til privat brug i private boliger – enhver anden form for anvendelse anses for ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse. Sørg altid for, at multiblenderen står på et fast underlag ved brug. Denne multiblender opfylder alle relevante normer og standarder vedrørende CE-overensstemmelse. Hvis multiblenderen 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. Benyt kun det tilbehør, der følger med fra producenten.

De i anvendelseslandet gældende love og bestemmelser skal overholdes.

Leveringsomfang

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

- **Motorblok med strømledning og -stik**
- **Skål (med måleskala)**
- **Låg til skål**
- **Knivholder med kniv**
- **Piskeskive**
- **Plastfod**
- **Denne brugervejledning**

Denne brugervejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er SilverCrest multiblenderen SMZ 260 H1 og alle betjeningselementer afbildet og nummereret. Omslagssiden kan forblive udfoldet, mens du læser de andre kapitler i brugervejledningen. Dermed har du hele tiden et overblik betjeningselementerne. Tallene henviser til følgende:

1	Turboknap
2	Motorblok
3	Piskeskive
4	Låg
5	Knivholder
6	Skål
7	Kniv
8	Lejeakse
9	Plastfod

Tekniske data

Producent	TARGA GmbH
Betegnelse	SilverCrest SMZ 260 H1
Spændingsforsyning	220-240 V~, 50/60 Hz
Effektforbrug	260 W
KD-tid	Ét minut
Strømledningens længde	ca. 130 cm
maksimal fyldmængde	Fødevarer: 300 ml Væsker: 200 ml
Rumfang for skål (6)	maks. 500 ml
Beskyttelsesklasse	II 
Mål (H x B x D)	ca. 244 x 115 x 115 mm
Vægt	ca. 782 g

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

KD-tid

KD-tiden (kortvarig driftstid) angiver, hvor længe multiblenderen kan køre, uden at motoren overophedes og tager skade. Den kortvarige driftstid for multiblenderen er ét minut. Derefter skal multiblenderens motor have lov at køle ned, inden den bruges igen.

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 og husholdningsapparater. Opbevar denne brugervejledning omhyggeligt til fremtidig reference. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal denne brugervejledning vedlægges. Den er en del af apparatet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol med teksten "FARE" angiver en truende/farlig situation, som kan medføre alvorlig kvæstelse eller død, hvis den ikke forhindres.



ADVARSEL! Dette symbol angiver vigtige anvisninger til sikker drift af multiblenderen og beskyttelse af brugeren.



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



Brandfare! Dette symbol advarer mod brande, der kan opstå som følge af uagtsomhed.



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



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.

Forudsigelig misbrug

- Multiblenderen må ikke bruges til at blende og hakke varme eller friskkogte fødevarer.
- Multiblenderen må ikke bruges til at blende knogler og frosne fødevarer (undtagelser: isterninger og frosne bær).
- Der må ikke hakkes andet end fødevarer.

Multiblenderen må ikke bruges med en ekstern tidsudkobler eller et separat fjernbetjeningssystem.

Børn og personer med handicap

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Multiblenderen og dens ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Børn må ikke lege med apparatet. Sørg for, at børn holdes under opsyn og ikke leger med apparatet. Sørg især for, at knivholderen (5) holdes på afstand af børn, så de ikke kommer til skade. Derfor bør apparatet også samles igen umiddelbart efter rengøring, og knivholderen (5) skal opbevares inden i skålen (6).



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.



Risiko for tilskadekomst

- Sørg for at afbryde multiblenderens forbindelse til lysnettet, når du vil udskifte kniven (7) eller piskeskiven (3). Der er risiko for tilskadekomst!

- Vent, indtil kniven (7) er standset helt, inden du tager motorblokken (2) af. Du må aldrig række hånden ind mod kniven (7), mens den roterer. Der er risiko for tilskadekomst!
- Vær forsigtig, når du tømmer skålen (6)! Kniven (7) er meget skarp! Du må aldrig tage fødevarer ud af skålen (6), så længe kniven (7) stadig roterer. Der er risiko for tilskadekomst!
- Vær forsigtig ved rengøring af multiblenderen! Kniven (7) er meget skarp! Der er risiko for tilskadekomst!



FARE for elektrisk stød

- Du må udelukkende slutte multiblenderen til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, hvis netspænding svarer til specifikationerne på mærkaten. Stikkontakten skal fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen, så strømstikket hurtigt kan trækkes ud i nødstilfælde.
- Strømledningen og -stikket må ikke beskadiges. Du må aldrig selv udskifte et beskadiget strømledning – henvend dig i stedet til kundeservice (se kapitlet "Garantibemærkninger"). Hvis strømledningen er beskadiget, er der risiko for elektrisk stød.
- Huset på motorblokken (2) må aldrig åbnes, da det ikke indeholder nogen dele, der kan serviceres af brugeren. Hvis huset åbnes, er der 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 multiblenderen ikke anvendes, før den er blevet kontrolleret af en fagmand. Hvis apparatet brænder, skal du undgå at indånde røgen. Hvis du kommer til at indånde røgen, skal du søge lægehjælp. Indånding af røg kan være sundhedsskadeligt.

- Vær sikker på, 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 strømledning sådan, at man ikke kan træde på eller snuble over den.
- Apparatets forbindelse til lysnettet skal afbrydes, når apparatet ikke er under opsyn, ved driftsforstyrrelser, før det samles eller skilles ad, og inden det rengøres.



Motorblokken (2) må aldrig nedsænkes i vand, og der må ikke trænge væske ind i huset på motorblokken (2).

- Hvis der trænger væske ind i huset på motorblokken (2), skal du straks trække strømstikket ud af stikkontakten og henvende dig til kundeservice (se kapitlet "Garantibemærkninger").
- Du må aldrig tage fat i motorblokken (2), strømledningen eller strømstikket, mens du har våde hænder.
- Afbryd multiblenderens forbindelse til lysnettet, så snart du er færdig med at bruge apparatet. Apparatet er først strømløst, når strømstikket er trukket ud.



FARE for brand

Lad ikke multiblenderen køre i mere end ét minut ad gangen (KD-tid). Vent derefter, indtil apparatet er kølet ned.

Ophavsret

Alt indhold i denne brugervejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er baseret på det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykkesidspunktet. Forbehold for ændringer.

Før ibrugtagning

Tag multiblenderen SMZ 260 H1 og alle tilbehørsdele ud af emballagen, og kontrollér, at alle dele er til stede. Fjern beskyttelsesfolien fra alle dele. Emballagen skal holdes uden for børns rækkevidde og bortskaffes på miljørigtig vis.

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

Ibrugtagning

Sådan blendes fødevarer

- ❖ Stil skålen (6) i plastfoden (9).
- ❖ Anbring knivholderen (5) på lejeaksen (8).
- ❖ Klargør de fødevarer, der skal blendes. Fjern de hårde yderskaller fra f.eks. nødder, tag kød af knoglerne, og fjern evt. sener. Skær fødevarerne i så små stykker, at de passer let ned i skålen (6) – stykkerne bør højst være 2-3 cm lange.
- ❖ Læg de klagjorte fødevarer ned i skålen (6).
- ❖ Følg anvisningerne i nedenstående tabel, når du blander fødevarer. De angivne bearbejdningstider er vejledende og kan svinge afhængigt af fødevarernes tilstand.

Fødevarer	Anbefalet fyldmængde	Hastighed	Bearbejdningstid
Salami	ca. 130 g	TURBO	3 x 5 sekunder
Ost (f.eks. Gouda, ung, afkølet)	ca. 100 g	TURBO	4 x 15 sekunder
magert oksekød i tern, ca. 2 cm størrelse	ca. 200 g	TURBO	6 x 5 sekunder
Løg	ca. 100 g	TURBO	pulserende, efter behov
Hvidløg i fed	ca. 100 g	TURBO	pulserende, efter behov
Gulerødder	ca. 100 g	NORMAL	3 x 5 sekunder
Tørret frugt	ca. 130 g	TURBO	4 x 15 sekunder
Valnødder	ca. 150 g	TURBO	2 x 8 sekunder
Mandler	ca. 200 g	TURBO	▪ grofthakket: 1 x 10 sekunder ▪ middel: 2 x 10 sekunder ▪ finthakket: 3 x 10 sekunder
Æg (hårdkogte)	ca. 150 g	TURBO	2 x 4 sekunder
Isterninger	ca. 100 g	TURBO	pulserende, ca. 8-10 gange

- ❖ Sæt låget (4) på skålen (6). Sørg for, at de to tapper på låget (4) skubbes ned i rillerne på skålens rand. Drej derefter låget (4) med uret, indtil det ikke kan komme længere.
- ❖ Sæt motorblokken (2) på midten af skålen (4) fra oven, og tilslut strømstikket.
- ❖ Tryk motorblokken (2) nedad (se illustration **B**). Motoren drejer med normal hastighed.
- ❖ Hvis du vil øge hastigheden, skal du ud over motorblokken (2) trykke på turboknappen (1) og holde den nede (se illustration **C**).



- Hvis der forekommer ansamlinger af større fødevarestykker langs indersiden af skålen, eller hvis stykkerne ikke hakkes ordentligt, skal du tage motorblokken (2) af skålen (6). Ryst skålen (6) kraftigt, og prøv at starte blenderen igen.
- Til hårde fødevarer såsom hård ost eller isterninger anbefales en pulserende drift. Tryk flere gange kortvarigt på turboknappen (1) sammen med motorblokken (2).

- ❖ Slip motorblokken (2) og turbotasten (1), når fødevarerne er blendet tilpas meget. Træk strømstikket ud, og vent indtil kniven (7) ikke roterer mere!



Risiko for tilskadekomst! Vær forsigtig, når du tømmer skålen (6)! Kniven (7) er meget skarp! Du må aldrig tage fødevarer ud af skålen (6), så længe kniven (7) stadig roterer. Der er risiko for tilskadekomst! Desuden kan stænk fra indholdet medføre tilsmudsning.

- ❖ Tag motorblokken (2) af, og læg den til side.
- ❖ Fjern låget (4) ved at dreje det mod uret.



Risiko for tilskadekomst! Pas på, når du tager knivholderen (5) ud. Kniven (7) er meget skarp!

- ❖ Tag knivholderen (5) ud.
- ❖ Fjern de blandede fødevarer fra skålen.



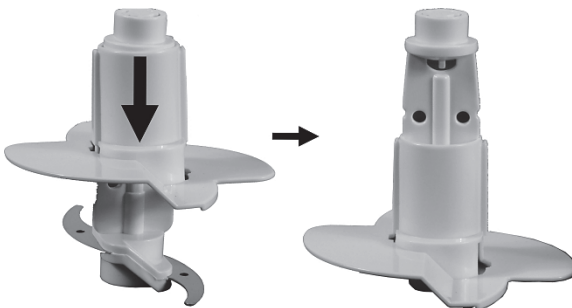
- Hvis der blendes hårde fødevarer, kan det med tiden medføre, at skålen (6) bliver uklar. Det påvirker ikke apparatets funktion.
- Hvis du vil opbevare de blandede fødevarer i skålen (6), kan du bruge plastfoden (9) som låg. På den måde holder fødevarerne sig friske i længere tid.

Sådan piskes fløde

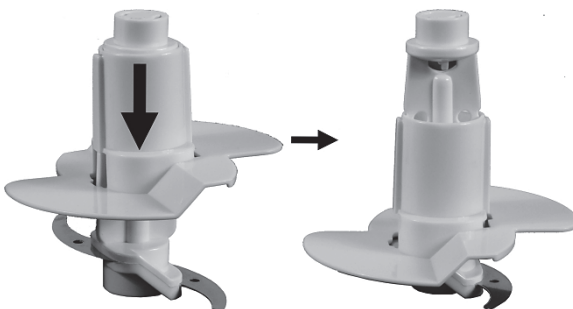
Det er også muligt at piske fløde med multiblenderen. Til det formål skal du bruge den medfølgende piskeskive (3).

- ❖ Stil skålen (6) i plastfoden (9).
- ❖ Skub piskeskiven (3) ned over knivholderen (5), indtil den sidder fast.

- Ved 100 ml fløde skal piskeskiven (3) anbringes på knivholderen (5), sådan at begge klinger på kniven (7) er dækket.



- Ved 200 ml fløde skal piskeskiven (3) drejes 180° på knivholderen (5). Således er det kun den ene klinge på kniven (7), der er dækket til, og piskeskiven (3) sidder en smule højere oppe i skålen (6).



- ❖ Anbring knivholderen (5) – med piskeskiven (3) monteret – på lejeaksen (8).
- ❖ Hæld den ønskede mængde fløde i skålen (maks. 200 ml).
- ❖ Sæt låget (4) på skålen (6). Sørg for, at de to tapper på låget (4) skubbes ned i rillerne på skålens rand. Drej derefter låget (4) med uret, indtil det ikke kan komme længere.
- ❖ Sæt derefter motorblokken (2) på midten af skålen (4) fra oven, og tilslut strømstikket.
- ❖ Tryk motorblokken (2) nedad (se illustration **B**). Motoren drejer med normal hastighed.



- Fløde bør piskes i afkølet tilstand (ved køleskabstemperatur) for at opnå det bedste resultat.
- Vi anbefaler, at du pisker fløde med normal hastighed. Regn med at bruge ca. 30 sekunder på at piske 100 ml fløde og ca. 40-50 sekunder på at piske 200 ml fløde. Den faktiske tid kan dog svinge meget afhængigt af flødens temperatur, omgivelsestemperaturen og fedtindholdet. Hold øje med fløden, mens du pisker den, og tilpas tiden efter forholdene og dine behov.

- ❖ Når konsistensen er som ønsket, skal du trække strømtikket ud af stikkontakten og vente, indtil kniven (7) med piskeskiven (3) holder op med at rotere!
- ❖ Tag motorblokken (2) af, og læg den til side.
- ❖ Fjern låget (4) ved at dreje det mod uret.
- ❖ Tag knivholderen (5) og piskeskiven (3) ud.
- ❖ Nu kan du tage den piskede fløde ud eller opbevare den i skålen (6). I så fald kan du bruge plastfoden (9) som låg til skålen (6).

Rengøring



Fare for elektrisk stød! Træk strømtikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres. Ellers er der fare for elektrisk stød. Motorblokken (2) må aldrig skylles i opvaskemaskinen, nedsænkes i vand, eller holdes ind under rindende vand. Ellers er der fare for elektrisk stød og brand som følge af kortslutning.



Risiko for tilskadekomst! Vær forsigtig ved rengøring af kniven (7). Den er meget skarp!



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

- ❖ Træk strømtikket ud af stikkontakten.
- ❖ Rengør motorblokken (2) med en fugtig klud eller en godt vredet svamp. Aftør derefter motorblokken (2) grundigt.
- ❖ De øvrige dele kan rengøres sammen med den almindelige opvask. Skyl alle dele grundigt med rent vand efter rengøringen for at fjerne rester af opvaskemiddel. Aftør derefter alle dele grundigt.
- ❖ Med undtagelse af motorblokken (2) kan alle dele rengøres i opvaskemaskinen.

Opbevaring af apparatet, når det ikke anvendes

Når multiblenderen ikke bruges i længere tid ad gangen, skal den opbevares på et tørt og rent sted.

Problemløsning

Hvis multiblenderen 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 hotline (se kapitlet "Garantibemærkninger").

Multiblenderen fungerer ikke

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

Kniven (7) roterer ikke

- Kniven (7) er blokeret, fordi der er for mange fødevarer i skålen (6). Tag nogle af fødevarerne ud.
- Kniven (7) er blokeret, fordi fødevarerne i skålen (6) er i for store stykker. Sørg for, at fødevarerne har en maksimal længde på 2-3 cm.

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.

Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballeringsmaterialet. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.

Overensstemmelsesbemærkning



Dette apparat overholder de grundlæggende og andre relevante krav i lavspændingsdirektivet 2014/35/EU, EMC-direktivet 2014/30/EU, ErP-direktivet 2009/125/EC samt RoHS-direktivet 2011/65/EU.

Ønsker du at se den fuldstændige EU-overensstemmelseserklæring, bedes du sende en e-mail til følgende e-mailadresse: ce@targa.de

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.



Service



Telefon: 078 79 29 87

E-mail: service.DK@targa-online.com

IAN: 275066



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Table des matières

Introduction	32
Utilisation conforme	32
Contenu de la livraison	32
Caractéristiques techniques	33
Durée de fonctionnement courte	33
Consignes de sécurité	34
Droits d’auteur	38
Avant la mise en service	39
Mise en service	39
Hachage d'aliments	39
Battre de la crème	41
Nettoyage	42
Entreposage en cas de non-utilisation	42
Résolution des problèmes.....	43
Directives environnementales et indications concernant l’élimination des déchets	43
Remarques relatives à la conformité	43
Informations concernant la garantie.....	44

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit SilverCrest. Le présent mode d'emploi contient des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut de l'appareil. Avant utilisation, familiarisez-vous avec les consignes de sécurité et d'utilisation, et utilisez uniquement l'appareil comme indiqué dans le mode d'emploi.

Utilisation conforme

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

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

Contenu de la livraison

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

- **Bloc moteur avec câble et prise d'alimentation**
- **Bol (avec échelle graduée)**
- **Couvercle pour bol**
- **Support de couteau avec couteau**
- **Disque émulsionneur**
- **Support en plastique**
- **Le présent mode d'emploi**

Le présent mode d'emploi est doté d'une enveloppe pliable. Une illustration chiffrée du robot multifonctions SilverCrest SMZ 260 H1 et de tous les éléments de commande est reproduite sur la face interne de l'enveloppe. Vous pouvez laisser cette page de couverture dépliée pendant que vous lisez un autre chapitre du mode d'emploi. Vous avez ainsi toujours sous les yeux une référence à l'élément de commande concerné. Les chiffres désignent les éléments suivants :

1	Touche turbo
2	Bloc moteur
3	Disque émulsionneur
4	Couvercle
5	Support de couteau
6	Bol
7	Couteau
8	Axe de palier
9	Support en plastique

Caractéristiques techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Désignation	SilverCrest SMZ 260 H1
Alimentation	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	260 W
Durée de fonctionnement courte	1 minute
Longueur du câble d'alimentation :	env. 130 cm
Quantité de remplissage maximale	Aliments : 300 ml Liquides : 200 ml
Contenance du bol (6)	500 ml maximum
Classe de protection	II 
Dimensions (L x h x p) :	env. 244 x 115 x 115 mm
Poids	env. 782 g

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

Durée de fonctionnement courte

La durée de fonctionnement courte indique pendant combien de temps le robot multifonctions peut fonctionner sans que le moteur ne chauffe et ne provoque de dommages. La durée de fonctionnement courte est d'une minute pour le robot multifonctions. Après cette durée, le robot multifonctions doit être arrêté jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

Consignes de sécurité

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

Signification des symboles utilisés



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



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



DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques pour la santé, jusqu'au danger de mort et/ou dommages matériels par électrocution.



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



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



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



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

Mauvais usage prévisible

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

Enfants et personnes soumises à restrictions

- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Le robot multifonctions et son câble de raccordement doivent être tenus éloignés des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Assurez-vous que les enfants sont surveillés et ne jouent pas avec cet appareil. En particulier, tenez éloigné des enfants le support de couteau (5) pour s'assurer qu'ils ne se blessent pas avec. Pour cette raison, l'appareil devrait être immédiatement réassemblé après un nettoyage, et le support de couteau (5) conservé à l'intérieur du bol (6).



DANGER ! L'emballage ne constitue pas un jouet pour enfant. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il y a un risque d'étouffement.

Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires,

s'ils sont supervisés ou informés quant à une utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent ainsi les risques encourus.



Risque de blessure

- Déconnectez le robot multifonctions du secteur lorsque vous voulez remplacer le couteau (7) ou le disque émulsionneur (3). Il y a un risque de blessure !
- Attendez que le couteau (7) s'immobilise avant de retirer le bloc moteur (2). N'introduisez jamais votre main lorsque le couteau (7) tourne. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lorsque vous videz le bol (6) ! Le couteau (7) est très affûté ! N'enlevez jamais d'aliments du bol (6) tant que le couteau (7) tourne encore. Il y a un risque de blessure !
- Soyez prudent lors du nettoyage du robot multifonctions. Le couteau (7) est très affûté ! Il y a un risque de blessure !



DANGER dû à une électrocution

- Ne raccordez le robot multifonctions qu'à une prise de courant correctement installée facilement accessible, et dont la tension du réseau correspond à l'indication sur la plaque signalétique. Après le raccordement, la prise de courant doit continuer à être facilement accessible afin que vous puissiez débrancher la fiche secteur en cas d'urgence.
- Le câble d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être endommagés. Ne remplacez jamais un câble d'alimentation endommagé, adressez-vous plutôt au service clients (voir chapitre « Informations concernant la garantie »). Il y a un risque d'électrocution en cas de câble d'alimentation endommagé.

- N'ouvrez jamais le boîtier du bloc moteur (2) car celui-ci ne contient aucune pièce à entretenir. Il y a un risque d'électrocution en cas de boîtier ouvert.
- Suite à la constatation d'une formation de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise. Dans ces cas, n'utilisez plus le robot multifonctions tant qu'un spécialiste n'a pas effectué de vérification. Si l'appareil s'enflamme, ne respirez en aucun cas la fumée. Consultez un médecin si vous avez inhalé de la fumée. L'inhalation de fumée peut être nuisible à la santé.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne puisse pas être endommagé par des bords tranchants ou points chauds. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé ou coincé. Pour débrancher, tirez toujours sur la fiche de la prise secteur, et jamais sur le câble d'alimentation. Posez toujours le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher ou marcher dessus.
- L'appareil doit être débranché du secteur en l'absence de surveillance, lors, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.



Le bloc moteur (2) ne doit jamais être plongé dans l'eau.

Aucun liquide ne doit en outre pénétrer dans le boîtier du bloc moteur (2).

- Si un liquide a pénétré dans le boîtier du bloc moteur (2), débranchez tout de suite la fiche de la prise secteur et adressez-vous au service clients (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).
- Ne touchez jamais le bloc moteur (2), le câble d'alimentation et la fiche secteur avec des mains mouillées.

- Immédiatement après utilisation, débranchez le robot multifonctions du secteur. L'alimentation de l'appareil est coupée uniquement quand la fiche secteur est débranchée.



RISQUE d'incendie

Ne faites pas fonctionner le robot multifonctions plus d'une minute (durée de fonctionnement courte). Attendez ensuite jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Droits d'auteur

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

Avant la mise en service

Retirer le robot multifonctions SMZ 260 H1 et tous les accessoires de leur emballage et vérifiez que la livraison est bien complète. Retirez tous les films de protection. Conservez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut en respectant l'environnement.

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

Mise en service

Hachage d'aliments

- ❖ Placez le bol (6) dans le support en plastique (9).
- ❖ Placez le support du couteau (5) sur l'axe de palier (8).
- ❖ Préparez les aliments à hacher. Enlevez les coquilles dures, p. ex. de noix, détachez la viande des os et le cas échéant, enlevez les tendons. Hachez de gros morceaux, de sorte qu'ils rentrent dans le bol (6) sans bloquer et qu'ils ne dépassent pas 2 à 3 cm de côté.
- ❖ Mettez maintenant les aliments préparés dans le bol (6).
- ❖ Veuillez consulter le tableau suivant lors du hachage. Les durées de traitement ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent diverger en fonction de l'état de l'aliment.

Aliment	Quantité recommandée	Vitesse	Durée de traitement
Salami	env. 130 g	TURBO	3 x 5 secondes
Fromage (p. ex. gouda, jeune, refroidi)	env. 100 g	TURBO	4 x 15 secondes
viande de bœuf maigre, en dés d'environ 2 cm de côté	env. 200 g	TURBO	6 x 5 secondes
Oignons	env. 100 g	TURBO	fonction pulsatoire selon les besoins
Gousses d'ail	env. 100 g	TURBO	fonction pulsatoire selon les besoins
Carottes	env. 100 g	NORMAL	3 x 5 secondes
Fruits secs	env. 130 g	TURBO	4 x 15 secondes
Noix	env. 150 g	TURBO	2 x 8 secondes
Amandes	env. 200 g	TURBO	▪ grossier : 1 x 10 secondes ▪ moyen : 2 x 10 secondes ▪ fin : 3 x 10 secondes
Œufs (cuits dur)	env. 150 g	TURBO	2 x 4 secondes
Glaçons	env. 100 g	TURBO	fonction pulsatoire, environ 8 à 10 fois

- ❖ Placez le couvercle (4) sur le bol (6). Veillez à ce que les deux nez en plastique sur le couvercle (4) pénètrent dans les ouvertures prévues à cet effet sur le bord du bol. Tournez maintenant le couvercle (4) dans le sens horaire jusqu'à la butée.
- ❖ Placez le bloc moteur (2) centré vers le haut sur le couvercle (4) et connectez le câble d'alimentation.
- ❖ Poussez le bloc moteur (2) vers le bas (voir figure **B**). Le moteur tourne à une vitesse normale.
- ❖ Pour travailler à une vitesse plus élevée, outre le bloc moteur (2), pressez la touche Turbo (1) et maintenez-la enfoncée (voir figure **C**).



- Si de gros morceaux des produits de remplissage s'accumulent sur les parois du bol ou si les produits ne sont pas entièrement hachés, séparez le bloc moteur (2) du bol (6). Secouez énergiquement le bol (6) et recommencez le processus de hachage.
- Un traitement pulsatoire est recommandé en cas d'aliments durs tels que des fromages à pâte dure ou des glaçons. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche Turbo (1) en plus du bloc moteur (2).

- ❖ Quand le produit de remplissage a été coupé en morceaux comme vous le souhaitez, lâchez le bloc moteur (2) et la touche Turbo (1). Débranchez la fiche secteur et attendez que le couteau (7) s'immobilise !



Risque de blessure ! Soyez prudent lorsque vous videz le bol (6) ! Le couteau (7) est très affûté ! N'enlevez jamais d'aliments du bol (6) tant que le couteau (7) tourne encore. Il y a un risque de blessure ! Sinon, des projections de contenu peuvent entraîner des salissures.

- ❖ Retirez le bloc moteur (2) et mettez-le de côté.
- ❖ Retirez le couvercle (4) en le tournant dans le sens anti-horaire.



Risque de blessure ! Soyez prudent lorsque vous retirez le support du couteau (5). Le couteau (7) est très affûté !

- ❖ Retirez le support du couteau (5).
- ❖ Retirez les aliments hachés.



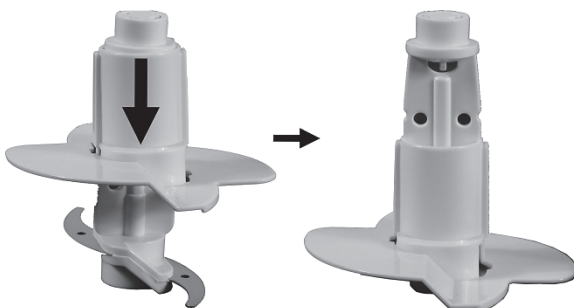
- Le hachage d'aliments durs peut entraîner avec le temps une opacification du bol (6). Le fonctionnement de l'appareil n'est ainsi pas entravé.
- Après le hachage, si vous voulez laisser les aliments sans le bol (6), vous pouvez utiliser le support en plastique (9) pour fermer le bol (6). Les aliments hachés restent ainsi frais plus longtemps.

Battre de la crème

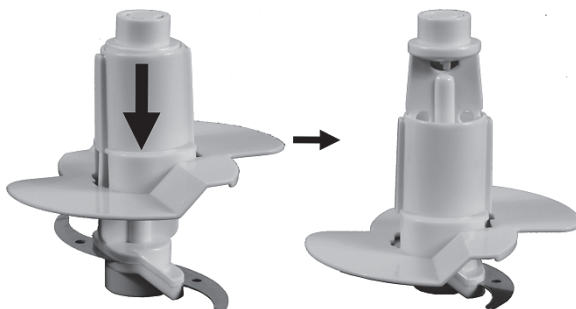
Le robot multifonctions vous permet aussi de battre de la crème. Pour ce faire, vous avez besoin du disque émulsionneur livré (3).

- ❖ Placez le bol (6) dans le support en plastique (9).
- ❖ Poussez le disque émulsionneur (3) sur le support du couteau (5) jusqu'à ce que celui-ci s'encliquette.

- Pour 100 ml de crème, poussez le disque émulsionneur (3) sur le support du couteau (5), de sorte que les deux lames du couteau (7) soient recouvertes.



- Pour 200 ml de crème, poussez le disque émulsionneur (3) en le faisant pivoter à 180° sur le support du couteau (5). Dans ce cas, seule une lame du couteau (7) est recouverte et le disque émulsionneur (3) est positionné un peu plus haut dans le bol (6).



- ❖ Placez sur l'axe de palier (8) le support du couteau (5) avec le disque émulsionneur (3).
- ❖ Versez la quantité de crème souhaitée (200 ml maximum).
- ❖ Placez le couvercle (4) sur le bol (6). Veillez à ce que les deux nez en plastique sur le couvercle (4) pénétrèrent dans les ouvertures prévues à cet effet sur le bord du bol. Tournez maintenant le couvercle (4) dans le sens horaire jusqu'à la butée.
- ❖ Placez maintenant le bloc moteur (2) centré vers le haut sur le couvercle (4) et connectez le câble d'alimentation.

- ❖ Poussez le bloc moteur (2) vers le bas (voir figure **B**). Le moteur tourne à une vitesse normale.



- Pour obtenir un bon résultat, la crème ne devrait être battue qu'à l'état bien refroidi (température du réfrigérateur).
 - Nous recommandons de battre la crème à une vitesse normale. Comme durée de battage, comptez environ 30 secondes pour 100 ml de crème et environ 40-50 secondes pour 200 ml de crème. Les valeurs peuvent néanmoins fortement varier en fonction de la température de la crème, de la température ambiante ou de la teneur en graisse. Observez la crème pendant qu'elle est battue et adaptez la durée aux circonstances et à vos besoins.
- ❖ Si le résultat correspond à vos souhaits, débranchez la fiche secteur de la prise et attendez que le couteau (7) avec le disque émulsionneur (3) s'immobilise !
 - ❖ Retirez le bloc-moteur(2) et mettez-le de côté.
 - ❖ Enlevez le couvercle (4) en le tournant dans le sens anti-horaire.
 - ❖ Retirez le support du couteau (5) avec le disque émulsionneur (3).
 - ❖ Vous pouvez maintenant enlever la crème battue ou la conserver dans le bol (6). Dans ce cas, vous pouvez aussi utiliser le support en plastique (9) pour fermer le bol (6).

Nettoyage



Danger dû à une électrocution ! Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution. Le bloc moteur (2) ne doit jamais être lavé au lave-vaisselle, plongé dans l'eau ou passé sous l'eau courante. Sinon vous vous exposez à un risque d'électrocution ou d'incendie dû à des courts-circuits.



Risque de blessure ! Soyez prudent lors du nettoyage couteau (7). Celui-ci est très affûté !



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

- ❖ Débranchez la fiche secteur de la prise.
- ❖ Nettoyez le bloc moteur (2) avec un chiffon humide ou une éponge bien essorée. Puis séchez bien le bloc moteur (2).
- ❖ Vous pouvez nettoyer les pièces restantes dans un bain de rinçage. Après nettoyage, rincez toutes les pièces avec de l'eau claire pour enlever toute trace du produit nettoyant. Puis séchez bien toutes les pièces.
- ❖ Sinon, toutes les pièces sauf le bloc moteur (2) peuvent aussi être nettoyées au lave-vaisselle.

Entreposage en cas de non-utilisation

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

Résolution des problèmes

Si votre robot multifonctions ne fonctionnait pas comme d'habitude, essayez d'abord de résoudre le problème à l'aide des instructions suivantes. Si le problème persiste après avoir parcouru les conseils suivants, contactez notre hotline (voir chapitre « Informations concernant la garantie »).

Le robot multifonctions ne fonctionne pas.

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

Le couteau (7) ne tourne pas

- Le couteau (7) est bloqué car trop d'aliments se trouvent dans le bol (6). Diminuez la quantité de produits remplissant le bol.
- Le couteau (7) est bloqué car les morceaux d'aliments se trouvant dans le bol (6) sont trop gros. Versez uniquement des aliments de 2 à 3 cm de côté au maximum.

Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets



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

L'emballage devrait également être éliminé d'une manière respectant l'environnement. Les cartons peuvent être donnés lors de la collecte de vieux papiers ou aux endroits de collecte publics en vue d'une réutilisation. Les films et plastiques utilisés à la livraison sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés en respectant l'environnement.

Remarques relatives à la conformité



Le présent appareil est conforme respectivement aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la Directive CEM 2014/30/EU, la Directive basse tension 2014/35/EU, la Directive ERP 2009/125/EC ainsi que de la Directive RoHS 2011/65/EU.

Afin d'obtenir la déclaration de conformité UE complète, envoyez un e-mail à l'adresse e-mail : ce@targa.de

Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.



Service



Téléphone : 01 - 70700853

E-Mail : service.FR@targa-online.com



Téléphone : 02 - 58 87 036

E-Mail : service.BE@targa-online.com



Téléphone : 02 02 04 223

E-Mail : service.LU@targa-online.com



Téléphone : 044 - 55 10 057

E-Mail : service.CH@targa-online.com

IAN: 275066



Fabricant

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

GERMANY

Inhoudsopgave

Inleiding47

Gebruik volgens de voorschriften.....47

Inhoud van de verpakking47

Technische specificaties.....48

 KB-tijd 48

Veiligheidsinformatie49

Auteursrecht53

Voor de ingebruikneming.....54

Ingebruikname.....54

 Levensmiddelen fijnhakken 54

 Slagroom kloppen..... 56

Reiniging57

Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is57

Probleemoplossing58

Milieu-informatie en afvalscheiding.....58

Conformiteit58

Garantiebepalingen59

Inleiding

Hartelijk dank voor uw keuze van een product van SilverCrest. In deze gebruiksaanwijzing staan belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren van het apparaat. Maak u voor ingebruikname vertrouwd met alle veiligheidsaanwijzingen en gebruik het apparaat alleen op de in de gebruiksaanwijzing beschreven wijze.

Gebruik volgens de voorschriften

Deze multihakker is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient uitsluitend voor het fijnhakken van kleine hoeveelheden levensmiddelen zonder bot en het kloppen van slagroom. Hij mag niet buiten afgesloten ruimten en niet in tropische klimaatzones worden gebruikt. De multihakker is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik. Gebruik de multihakker uitsluitend voor privédoeleinden in het huishouden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften. Zorg ervoor dat de multihakker steeds stevig staat. Deze multihakker voldoet aan alle relevante normen en standaards voor CE-conformiteit. Wanneer er een wijziging wordt aangebracht die niet door de fabrikant is goedgekeurd, wordt de overeenstemming met deze normen niet langer gegarandeerd. De fabrikant sluit iedere aansprakelijkheid voor schade of storingen als gevolg van een dergelijke wijziging uit. Gebruik uitsluitend accessoires die door de fabrikant zijn meegeleverd.

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

Inhoud van de verpakking

Neem de multihakker en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle componenten compleet en onbeschadigd zijn. Als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is, neem dan contact op met de leverancier.

- **Motorblok met snoer en stekker**
- **Kom (met schaalverdeling)**
- **Deksel voor kom**
- **Meshouder met mes**
- **Emulgeerschijf**
- **Kunststofstandvoet**
- **Deze gebruiksaanwijzing**

Deze gebruikershandleiding is voorzien van een uitklapbare cover. Op de binnenzijde van de cover staan de SilverCrest multihakker SMZ 260 H1 en alle bedieningsonderdelen met cijfers afgebeeld. U kunt de omslag uitgeklaapt houden terwijl u de volgende hoofdstukken van de gebruiksaanwijzing leest. Op die manier kunt u steeds refereren aan de afbeelding van onderdelen. De cijfers hebben de volgende betekenis:

1	Turbo-toets
2	Motorblok
3	Emulgeerschijf
4	Deksel
5	Meshouder
6	Kom
7	Mes
8	As
9	Kunststofstandvoet

Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Productmodel	SilverCrest SMZ 260 H1
Voeding	220-240 V~, 50/60 Hz
Energieverbruik	260 W
KB-tijd	1 minuut
Lengte snoer	ca. 130 cm
Maximale vulhoeveelheid	Levensmiddelen: 300 ml Vloeistoffen: 200 ml
Capaciteit kom (6)	maximaal 500 ml
Beveiligingsklasse	II 
Afmetingen (h x b x d)	ca. 244 x 115 x 115 mm
Gewicht	ca. 782 g

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

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang de multihakker kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade oploopt. De KB-tijd van de multihakker is 1 minuut. Na deze tijd moet de multihakker uitgeschakeld blijven tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsinformatie

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

Toelichting op de gebruikte symbolen



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



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



GEVAAR! Dit symbool markeert risico's voor de gezondheid, inclusief levensgevaar en/of materiële schade, door elektrische schokken.



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



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



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

contact met levensmiddelen.



Dit symbool duidt op overige informatie met betrekking tot de veiligheid.

Voorzienbaar misbruik

- De multihakker mag niet worden gebruikt voor het fijnhakken en hakken van hete of gaar kokende levensmiddelen.
- De multihakker mag niet worden gebruikt voor botten en diepgevroren levensmiddelen (uitzondering: ijsklontjes en diepgevroren bessen).
- Er mogen geen andere stoffen dan levensmiddelen mee worden verwerkt.

De multihakker mag niet worden gebruikt met een timer of een aparte afstandsbediening.

Kinderen en personen met beperkingen

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden bediend. Houd de multihakker en het snoer uit de buurt van kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Zorg voor toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Houd in het bijzonder de meshouder (5) uit de buurt van kinderen om er zeker van te zijn dat ze zich daaraan niet verwonden. Om deze reden dient het apparaat na reiniging onmiddellijk weer in elkaar te worden gezet en dient de meshouder (5) in de kom (6) te worden opgeborgen.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Berg het apparaat buiten het bereik van kinderen op.

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



Gevaar voor persoonlijk letsel

- Koppel de multihakker los van het elektriciteitsnet als u het mes (7) of de emulgeerschijf (3) wilt verwisselen. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wacht tot het mes (7) stilstaat, voordat u het motorblok (2) van de kom neemt. Grijp nooit in het draaiende mes (7). Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wees voorzichtig bij het leegmaken van de kom (6)! Het mes (7) is zeer scherp! Neem nooit levensmiddelen uit de kom (6) zolang het mes (7) nog draait. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de multihakker! Het mes (7) is zeer scherp! Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel!



GEVAAR door elektrische schokken

- Sluit de multihakker alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat u in noodgevallen de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken.
- Het snoer en de stekker mogen niet beschadigd raken. Vervang nooit zelf een beschadigd snoer, maar wend u tot de

klantenservice (zie het hoofdstuk "Garantie bepalingen"). Bij een beschadigd snoer bestaat gevaar voor elektrische schokken.

- Open nooit de behuizing van het motorblok (2), omdat het geen onderdelen bevat die onderhoud vereisen. Bij een beschadigde behuizing bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als u rookontwikkeling, vreemde geluiden of geuren opmerkt. In dat geval mag u de multihakker niet meer gebruiken voordat deze door een vakman is gecontroleerd. Adem in geen geval rook in van een brandend apparaat. Mocht u per ongeluk toch rook ingeademd hebben, neem dan contact op met een arts. Het inademen van rook kan de gezondheid schaden.
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd kan raken door scherpe randen of hete oppervlakken. Het snoer mag niet bekneld raken of geplet worden. Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf. Leg het snoer altijd zodanig neer, dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet als er geen toezicht is, bij storingen en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar neemt of reinigt.



Dompel het motorblok (2) nooit onder in water; er mogen geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok (2) binnendringen.

- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als er vloeistof in de behuizing van het motorblok (2) binnendringt en wend u tot de klantenservice (zie het hoofdstuk "Garantie bepalingen").
- Raak het motorblok (2), het snoer en de stekker nooit met natte handen aan.

- Koppel de multihakker meteen na gebruik los van het elektriciteitsnet. Alleen als de stekker uit het stopcontact is verwijderd, is het apparaat stroomloos.



Brandgevaar

Laat de multihakker niet langer dan 1 minuut draaien. Wacht daarna tot de multihakker weer is afgekoeld.

Auteursrecht

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

Voor de ingebruikneming

Neem de multihakker SMZ 260 H1 en alle accessoires uit de verpakking en controleer het pakket op volledigheid. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het milieuvriendelijk af.

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

Ingebruikname

Levensmiddelen fijnhakken

- ❖ Plaats de kom (6) op de kunststofstandvoet (9).
- ❖ Plaats de meshouder (5) op de as (8).
- ❖ Bereid de fijn te hakken levensmiddelen voor. Verwijder de harde schil van bijvoorbeeld noten, snijd vlees los van botten en verwijder eventuele pezen. Maak grote stukken zo veel kleiner dat ze zonder te klemmen in de kom (6) passen; de stukken dienen niet groter te zijn dan 2 bij 3 centimeter.
- ❖ Doe vervolgens de levensmiddelen in de kom (6).
- ❖ Houd bij het fijnhakken de volgende tabel aan. De aangegeven verwerkingstijden zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van de toestand van de levensmiddelen afwijken.

Levensmiddel	Aanbevolen vulhoeveelheid	Snelheid	Verwerkingstijd
Salami	ca. 130 g	TURBO	3 x 5 seconden
Kaas (bijv. gekoelde jonge Goudse)	ca. 100 g	TURBO	4 x 15 seconden
Mager rundvlees, in blokjes van 2 cm in het vierkant	ca. 200 g	TURBO	6 x 5 seconden
Uien	ca. 100 g	TURBO	Pulserend, naar behoefte
Knoflookteentjes	ca. 100 g	TURBO	Pulserend, naar behoefte
Wortels	ca. 100 g	NORMAAL	3 x 5 seconden
Gedroogd fruit	ca. 130 g	TURBO	4 x 15 seconden
Walnoten	ca. 150 g	TURBO	2 x 8 seconden
Amandelen	ca. 200 g	TURBO	▪ Grof: 1 x 10 seconden ▪ Middel: 2 x 10 seconden ▪ Fijn: 3 x 10 seconden
Eieren (hardgekookt)	ca. 150 g	TURBO	2 x 4 seconden
Ijsblokjes	ca. 100 g	TURBO	Pulserend, ca. 8 - 10 keer

- ❖ Plaats het deksel (4) op de kom (6). Zorg ervoor dat de twee kunststofnokjes op het deksel (4) in de daarvoor aangebrachte uitsparingen in de rand van de kom vallen. Draai nu het deksel (4) met de klok mee tot aan de aanslag.
- ❖ Zet het motorblok (2) van boven, gecentreerd op het deksel (4) en steek de stekker in het stopcontact.
- ❖ Druk het motorblok (2) omlaag (zie afbeelding **B**). De motor draait op normale snelheid.
- ❖ Als u met een hogere snelheid wilt werken, drukt u op het motorblok (2) en houdt u tegelijkertijd de TURBO-toets (1) ingedrukt (zie afbeelding **C**).



- Als grotere stukken van de inhoud aan de wand van de kom blijven kleven of als de inhoud niet naar tevredenheid wordt fijngehakt, neemt u het motorblok (2) van de kom (6). Schud de kom (6) krachtig heen en weer en begin opnieuw met fijnhakken.
- Bij harde levensmiddelen, bijvoorbeeld harde kaas of ijsblokjes, wordt een pulserende verwerking aanbevolen. Druk daartoe meerdere keren kort op het motorblok (2) en de Turbo-toets (1).

- ❖ Laat het motorblok (2) en de Turbo-toets (1) los als de inhoud naar tevredenheid is fijngehakt. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het mes (7) niet meer draait!



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het leegmaken van de kom (6)! Het mes (7) is zeer scherp! Neem nooit levensmiddelen uit de kom (6) zolang het mes (7) nog draait. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel! Bovendien kan uit de kom spattende inhoud tot vervuiling leiden.

- ❖ Neem het motorblok (2) van de kom en leg het aan de kant.
- ❖ Draai het deksel (4) tegen de klok in en neem het van de kom.



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het verwijderen van de meshouder (5). Het mes (7) is extreem scherp!

- ❖ Neem de meshouder (5) uit de kom.
- ❖ Haal de fijngehakte levensmiddelen uit de kom.



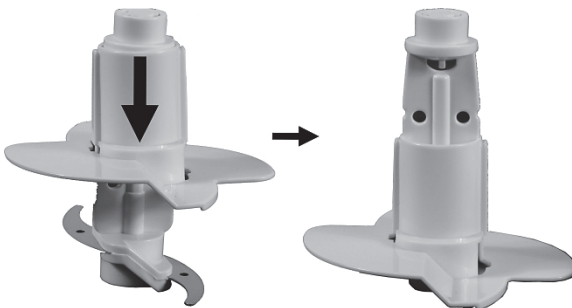
- Door het fijnhakken van harde levensmiddelen kan de kom (6) in de loop van de tijd troebel worden. Dat heeft geen invloed op het functioneren van het apparaat.
- Als u de levensmiddelen na het fijnhakken in de kom (6) wilt bewaren, kunt u de kom (6) afsluiten met de kunststofstandvoet (9). De fijngehakte levensmiddelen blijven dan langer vers.

Slagroom kloppen

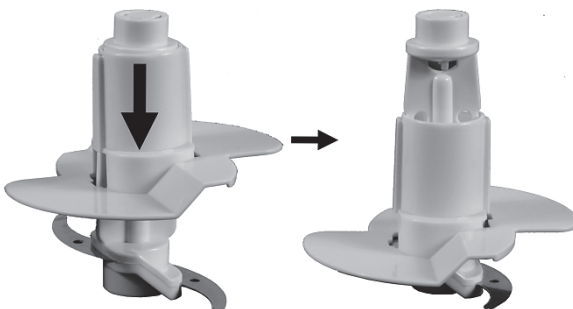
U kunt met de multihakker ook slagroom kloppen. Daarvoor hebt u de meegeleverde emulgeerschijf (3) nodig.

- ❖ Plaats de kom (6) op de kunststofstandvoet (9).
- ❖ Schuif de emulgeerschijf (3) op de meshouder (5) tot hij vastklikt.

- Voor 100 ml slagroom schuift u de emulgeerschijf (3) zo op de meshouder (5) dat de beide messen van het mes (7) afgedekt zijn.



- Voor 200 ml slagroom schuift u de emulgeerschijf (3) 180° gedraaid op de meshouder (5). In dat geval is slechts één van de beide messen van het mes (7) afgedekt en staat de emulgeerschijf (3) iets hoger in de kom (6).



- ❖ Plaats de meshouder (5) met de erop geschoven emulgeerschijf (3) op de as (8).
- ❖ Doe de gewenste hoeveelheid slagroom in de kom (maximaal 200 ml).
- ❖ Plaats het deksel (4) op de kom (6). Zorg ervoor dat de twee kunststofnokjes op het deksel (4) in de daarvoor aangebrachte uitsparingen in de rand van de kom vallen. Draai nu het deksel (4) met de klok mee tot aan de aanslag.
- ❖ Plaats het motorblok (2) van boven, gecentreerd op het deksel (4) en steek de stekker in het stopcontact.

- ❖ Druk het motorblok (2) omlaag (zie afbeelding **B**). De motor draait op normale snelheid.



- Voor een goed resultaat dient slagroom alleen in goed gekoelde toestand (koelkasttemperatuur) te worden geklopt.
 - We raden aan om slagroom bij een normale snelheid te kloppen. Houd voor 100 ml slagroom ongeveer 30 seconden, voor 200 ml slagroom ongeveer 40-50 seconden aan. Die waarden kunnen echter afhankelijk van de temperatuur van de slagroom, de omgevingstemperatuur en het vetgehalte sterk variëren. Houd de slagroom tijdens het kloppen goed in het oog en pas de tijd aan de omstandigheden en uw wensen aan.
- ❖ Als het resultaat naar tevredenheid is, trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het mes (7) met de emulgeerschijf (3) niet meer draait!
 - ❖ Neem het motorblok (2) van de kom en leg het aan de kant.
 - ❖ Draai het deksel (4) tegen de klok in en neem het van de kom.
 - ❖ Neem de meshouder (5) met de emulgeerschijf (3) uit de kom.
 - ❖ Neem nu de geklopte slagroom uit de kom (6), of bewaar die daarin. In het laatste geval kunt u de kunststofstandvoet (9) gebruiken om de kom (6) af te sluiten.

Reiniging



Gevaar door elektrische schokken! Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken. Het motorblok (2) mag nooit in de vaatwasmachine worden gereinigd, in water worden ondergedompeld of onder stromend water worden gehouden.

Anders bestaat er gevaar voor brand en elektrische schokken door kortsluiting.



Gevaar voor persoonlijk letsel! Wees voorzichtig bij het reinigen van het mes (7). Het is extreem scherp!



Waarschuwing voor materiële schade! Gebruik voor het reinigen geen schurende of etsende reinigingsmiddelen, en evenmin schurende voorwerpen (bijvoorbeeld schuurponsjes). Dat zou de multihakker kunnen beschadigen.

- ❖ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ❖ Reinig het motorblok (2) met een vochtige vaatdoek of een goed uitgeknepen sponsje. Droog daarna het motorblok (2) goed af.
- ❖ De overige onderdelen kunt u in een sopje reinigen. Spoel na het reinigen alle onderdelen met veel schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog daarna de onderdelen goed af.
- ❖ U kunt alle onderdelen, met uitzondering van het motorblok (2), ook reinigen in de vaatwasmachine.

Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

Bewaar de multihakker, als u die gedurende langere tijd niet gebruikt, op een droge en schone plaats.

Probleemoplossing

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

De multihakker werkt niet

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

Het mes (7) draait niet

- Het mes (7) blokkeert omdat er te veel levensmiddelen in de kom (6) zijn. Neem een deel van de inhoud uit de kom.
- Het mes (7) blokkeert omdat de levensmiddelen in de kom (6) te groot zijn. Doe alleen levensmiddelen in de kom die niet groter zijn dan 2 bij 3 cm.

Milieu-informatie en afvalscheiding



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

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

Conformiteit



Dit apparaat stemt overeen met de vereisten en andere relevante voorschriften die zijn vastgelegd in de Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de Ecodesign-richtlijn 2009/125/EC en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

Stuur voor een volledige EU-conformiteitsverklaring een e-mail naar het volgende e-mailadres: ce@targa.de

Garantiebepalingen

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

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



Service

NL Telefoon: 020 – 26 21 941
E-Mail: service.NL@targa-online.com

BE Telefoon: 02 – 58 87 036
E-Mail: service.BE@targa-online.com

LU Telefoon: 02 02 04 223
E-Mail: service.LU@targa-online.com

IAN: 275066



Fabrikant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....62

Bestimmungsgemäße Verwendung.....62

Lieferumfang.....62

Technische Daten63

 KB-Zeit 63

Sicherheitshinweise64

Urheberrecht68

Vor der Inbetriebnahme69

Inbetriebnahme.....69

 Lebensmittel zerkleinern 69

 Sahne schlagen 71

Reinigung72

Lagerung bei Nichtbenutzung72

Problemlösung73

Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....73

Konformitätsvermerke73

Garantiehinweise.....74

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein SilverCrest-Produkt entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Verwendung und Entsorgung des Gerätes. Machen Sie sich vor Gebrauch mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut und benutzen Sie das Gerät nur, wie in der Anleitung beschrieben.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

Lieferumfang

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

- **Motorblock mit Netzkabel und -stecker**
- **Schüssel (mit Messskala)**
- **Deckel für Schüssel**
- **Messerhalter mit Schneidmesser**
- **Emulgierscheibe**
- **Kunststoff-Standfuß**
- **Diese Bedienungsanleitung**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind der SilverCrest Multizerkleinerer SMZ 260 H1 und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Turbo-Taste
2	Motorblock
3	Emulgierscheibe
4	Deckel
5	Messerhalter
6	Schüssel
7	Schneidmesser
8	Lagerachse
9	Kunststoff-Standfuß

Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SMZ 260 H1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	260 W
KB-Zeit	1 Minute
Länge des Netzkabels	ca. 130 cm
maximale Einfüllmenge	Lebensmittel: 300 ml Flüssigkeiten: 200 ml
Fassungsvermögen Schüssel (6)	maximal 500 ml
Schutzklasse	II 
Abmessungen (H x B x T)	ca. 244 x 115 x 115 mm
Gewicht	ca. 782 g

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

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange der Multizerkleinerer betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Die Kurzbetriebszeit bei dem Multizerkleinerer beträgt 1 Minute. Nach dieser Zeit muss der Multizerkleinerer solange außer Betrieb bleiben, bis der Motor abgekühlt ist.

Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Vorhersehbarer Missbrauch

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Multizerkleinerer und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Stellen Sie sicher, dass Kinder beaufsichtigt sind und nicht mit diesem Gerät spielen. Halten Sie insbesondere den Messerhalter (5) von Kindern fern, um sicherzustellen, dass diese sich nicht daran verletzen. Aus diesem Grund sollte das Gerät auch nach einer Reinigung umgehend wieder zusammengesetzt und der Messerhalter (5) innerhalb der Schüssel (6) aufbewahrt werden.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt

sind oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.



Verletzungsgefahr

- Trennen Sie den Multizerkleinerer vom Stromnetz, wenn Sie das Schneidmesser (7) oder die Emulgierscheibe (3) auswechseln wollen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Schneidmesser (7) steht, bevor Sie den Motorblock (2) abnehmen. Greifen Sie niemals in das drehende Schneidmesser (7). Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel (6)! Das Schneidmesser (7) ist sehr scharf! Entnehmen Sie niemals Lebensmittel aus der Schüssel (6), solange das Schneidmesser (7) noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Vorsicht beim Reinigen des Multizerkleinerers! Das Schneidmesser (7) ist sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr!



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Schließen Sie den Multizerkleinerer nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Garantiehinweise“). Bei beschädigtem Netzkabel besteht Gefahr durch Stromschlag.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks (2), da dieser keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Multizerkleinerer nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz getrennt werden.



Der Motorblock (2) darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks (2) gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Motorblocks (2) gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Garantiehinweise“).
- Fassen Sie den Motorblock (2), das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.

- Trennen Sie den Multizerkleinerer unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos.



GEFAHR von Brand

Lassen Sie den Multizerkleinerer nicht länger als 1 Minute laufen (KB-Zeit). Warten Sie danach solange, bis er abgekühlt ist.

Urheberrecht

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

Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Multizerkleinerer SMZ 260 H1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

Inbetriebnahme

Lebensmittel zerkleinern

- ❖ Setzen Sie die Schüssel (6) in den Kunststoff-Standfuß (9).
- ❖ Setzen Sie den Messerhalter (5) auf die Lagerachse (8).
- ❖ Bereiten Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel vor. Entfernen Sie harte Außenschalen, z. B. von Nüssen, lösen Sie Fleisch vom Knochen und entfernen Sie ggf. Sehnen. Zerkleinern Sie große Stücke soweit, dass Sie ohne zu klemmen in die Schüssel (6) passen, die Kantenlänge sollte 2 bis 3 cm nicht überschreiten.
- ❖ Geben Sie nun die vorbereiteten Lebensmittel in die Schüssel (6).
- ❖ Bitte orientieren Sie sich beim Zerkleinern an der folgenden Tabelle. Die angegebenen Bearbeitungszeiten sind Richtwerte und können je nach Zusatnd des Lebensmittels abweichen.

Lebensmittel	Empfohlene Füllmenge	Geschwindigkeit	Bearbeitungszeit
Salami	ca. 130 g	TURBO	3 x 5 Sekunden
Käse (z. B. Gouda, jung, gekühlt)	ca. 100 g	TURBO	4 x 15 Sekunden
mageres Rindfleisch, gewürfelt, Kantenlänge ca. 2cm	ca. 200 g	TURBO	6 x 5 Sekunden
Zwiebeln	ca. 100 g	TURBO	pulsierend, nach Bedarf
Knoblauchzehen	ca. 100 g	TURBO	pulsierend, nach Bedarf
Möhren	ca. 100 g	NORMAL	3 x 5 Sekunden
Trockenobst	ca. 130 g	TURBO	4 x 15 Sekunden
Walnüsse	ca. 150 g	TURBO	2 x 8 Sekunden
Mandeln	ca. 200 g	TURBO	▪ grob: 1 x 10 Sekunden ▪ mittel: 2 x 10 Sekunden ▪ fein: 3 x 10 Sekunden
Eier (hart gekocht)	ca. 150 g	TURBO	2 x 4 Sekunden
Eiswürfel	ca. 100 g	TURBO	pulsierend, ca. 8 – 10 mal

- ❖ Setzen Sie den Deckel (4) auf die Schüssel (6). Achten Sie darauf, dass die zwei Kunststoffnasen am Deckel (4) in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Schüsselrand greifen. Drehen Sie nun den Deckel (4) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- ❖ Setzen Sie den Motorblock (2) von oben zentriert auf den Deckel (4) und stecken Sie den Netzstecker ein.
- ❖ Drücken Sie den Motorblock (2) nach unten (siehe Abbildung **B**). Der Motor dreht mit normaler Geschwindigkeit.
- ❖ Um mit höherer Motorgeschwindigkeit zu arbeiten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock (2) die TURBO-Taste (1) und halten diese gedrückt (siehe Abbildung **C**).



- Falls sich größere Stücke des Füllgutes an der Schüsselwand sammeln oder das Füllgut nicht vollständig zerkleinert wird, trennen Sie den Motorblock (2) von der Schüssel (6). Schütteln Sie die Schüssel (6) kräftig und starten Sie den Zerkleinerungsvorgang erneut.
- Bei harten Lebensmitteln, wie z. B. Hartkäse oder Eiswürfeln empfiehlt sich eine pulsierende Bearbeitung. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die Turbo-Taste (1) zusätzlich zum Motorblock (2).

- ❖ Wenn das Füllgut Ihren Wünschen entsprechend zerkleinert wurde, lassen Sie Motorblock (2) und Turbo-Taste (1) los. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Schneidmesser (7) nicht mehr dreht!



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Entleeren der Schüssel (6)! Das Schneidmesser (7) ist sehr scharf! Entnehmen Sie niemals Lebensmittel aus der Schüssel (6), solange das Schneidmesser (7) noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr! Außerdem kann herausspritzender Inhalt zu Verschmutzungen führen.

- ❖ Nehmen Sie den Motorblock (2) ab und legen Sie diesen zur Seite.
- ❖ Entfernen Sie den Deckel (4), indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Entnehmen des Messerhalters (5). Das Schneidmesser (7) ist extrem scharf!

- ❖ Entnehmen Sie den Messerhalter (5).
- ❖ Entnehmen Sie die zerkleinerten Lebensmittel.



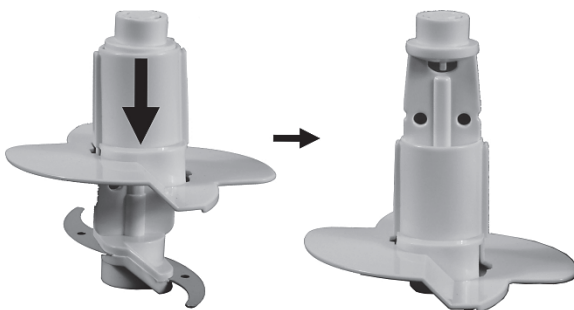
- Das Zerkleinern von harten Lebensmitteln kann im Laufe der Zeit zu Trübungen der Schüssel (6) führen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Wenn die Lebensmittel nach dem Zerkleinern in der Schüssel (6) belassen wollen, können Sie zum Verschließen der Schüssel (6) den Kunststoff-Standfuß (9) nutzen. So bleiben die zerkleinerten Lebensmittel länger frisch.

Sahne schlagen

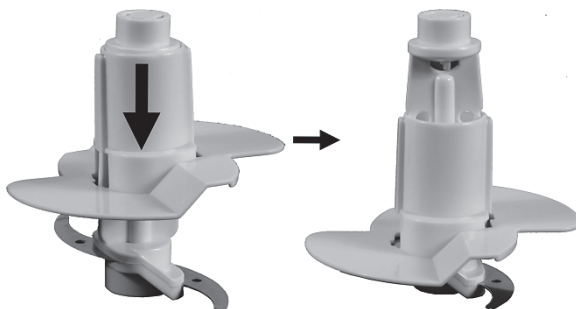
Sie können mit dem Multizerkleinerer auch Sahne schlagen. Hierzu benötigen Sie die mitgelieferte Emulgierscheibe (3).

- ❖ Setzen Sie die Schüssel (6) in den Kunststoff-Standfuß (9).
- ❖ Schieben Sie die Emulgierscheibe (3) so weit auf den Messerhalter (5), bis diese einrastet.

- Für 100 ml Sahne schieben Sie die Emulgierscheibe (3) so auf den Messerhalter (5), dass beide Klingen des Schneidmessers (7) abgedeckt sind.



- Für 200 ml Sahne schieben Sie die Emulgierscheibe (3) um 180° gedreht auf den Messerhalter (5). In diesem Fall ist nur eine Klinge des Schneidmessers (7) abgedeckt und die Emulgierscheibe (3) steht etwas höher in der Schüssel (6).



- ❖ Setzen Sie den Messerhalter (5) mit der aufgesteckten Emulgierscheibe (3) auf die Lagerachse (8).
- ❖ Füllen Sie die gewünschte Menge Sahne ein (maximal 200 ml).
- ❖ Setzen Sie den Deckel (4) auf die Schüssel (6). Achten Sie darauf, dass die zwei Kunststoffnasen am Deckel (4) in die dafür vorgesehenen Aussparungen am Schüsselrand greifen. Drehen Sie nun den Deckel (4) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- ❖ Setzen Sie nun den Motorblock (2) von oben zentriert auf den Deckel (4) und stecken Sie den Netzstecker ein.

- ❖ Drücken Sie den Motorblock (2) nach unten (siehe Abbildung **B**). Der Motor dreht mit normaler Geschwindigkeit.



- Sahne sollte nur im gut gekühlten Zustand (Kühlschranktemperatur) geschlagen werden, um ein gutes Ergebnis zu erhalten.
 - Wir empfehlen, Sahne bei normaler Geschwindigkeit zu schlagen. Rechnen Sie für 100 ml Sahne ca. 30 Sekunden und für 200 ml Sahne ca. 40-50 Sekunden Schlagzeit. Die Werte können allerdings in Abhängigkeit von Sahnetemperatur, Umgebungstemperatur oder Fettgehalt stark variieren. Beobachten Sie die Sahne während des Schlagens und passen Sie die Zeit den Gegebenheiten und Ihren Bedürfnissen an.
- ❖ Wenn das Ergebnis Ihren Wünschen entspricht, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Schneidmesser (7) mit der Emulgierscheibe (3) nicht mehr dreht!
 - ❖ Nehmen Sie den Motorblock (2) ab und legen Sie diesen zur Seite.
 - ❖ Entfernen Sie den Deckel (4), indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - ❖ Entnehmen Sie den Messerhalter (5) mit der Emulgierscheibe (3).
 - ❖ Sie können nun die geschlagene Sahne entnehmen oder diese in der Schüssel (6) aufbewahren. In diesem Fall können Sie auch den Kunststoff-Standfuß (9) zum Verschließen der Schüssel (6) verwenden.

Reinigung



Gefahr durch elektrischen Schlag! Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr. Der Motorblock (2) darf niemals in der Spülmaschine gereinigt, ins Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.



Verletzungsgefahr! Vorsicht beim Reinigen des Schneidmessers (7). Dieses ist extrem scharf!



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

- ❖ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ❖ Reinigen Sie den Motorblock (2) mit einem feuchten Spültuch oder einem gut ausgedrückten Schwamm. Trocknen Sie den Motorblock (2) anschließend gut ab.
- ❖ Die übrigen Teile können Sie im Spülbad reinigen. Spülen Sie alle Teile nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.
- ❖ Alternativ können alle Teile mit Ausnahme des Motorblocks (2) auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Lagerung bei Nichtbenutzung

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

Problemlösung

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

Der Multizerkleinerer hat keine Funktion

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

Das Schneidmesser (7) dreht nicht

- Das Schneidmesser (7) ist blockiert, da sich zuviele Lebensmittel in der Schüssel (6) befinden. Reduzieren Sie die Füllgutmenge.
- Das Schneidmesser (7) ist blockiert, da die Lebensmittelstücke in der Schüssel (6) zu groß sind. Füllen Sie nur Lebensmittel mit einer maximalen Kantenlänge von 2 bis 3 cm ein.

Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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

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

Konformitätsvermerke



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, die ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Um die vollständige EU-Konformitätserklärung zu erhalten, senden Sie eine E-Mail an folgende E-Mailadresse: ce@targa.de

Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service



Telefon: 02921 - 89 13 000

E-Mail: service.DE@targa-online.com



Telefon: 01 - 26 76 195

E-Mail: service.AT@targa-online.com



Telefon: 044 - 55 10 057

E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 275066



Hersteller

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 SOEST

DEUTSCHLAND / GERMANY

