

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSSH 600 A1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Last Information Update - Stand der Informationen:
10/ 2018 - Ident.-No.: SSSH 600 A1 102018-1

GB IE NI

Operating instructions and safety instructions

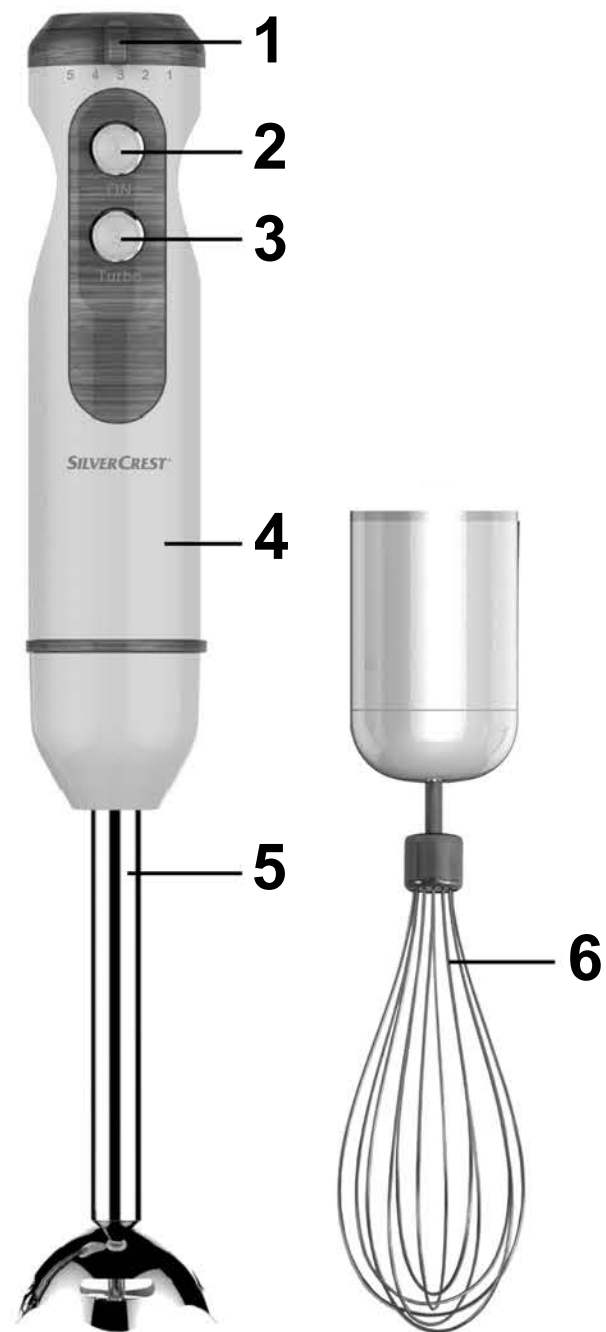
DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

IAN 296985

IAN 296985

GB IE NI

A**B****C**

English 2

Deutsch..... 17

Contents

1. Intended use..... 3

2. Package contents..... 3

3. Technical data..... 4

 3.1 CO time 4

 3.2 Cooling time 4

4. Safety instructions 5

5. Copyright..... 9

6. Before initial use 10

 6.1 Attaching the immersion blender (5) or whisk (6) 10

 6.2 Removing the immersion blender (5) or whisk (6)..... 10

 6.3 Setting the speed..... 11

 6.4 The measuring cup..... 11

7. Initial use 11

 7.1 Operating with the immersion blender (5) 11

 7.2 Operating with the whisk (6)..... 12

8. Cleaning 12

9. Storing the device when not in use 13

10. Troubleshooting..... 13

11. Environmental and waste disposal information 14

12. Marks of conformity 14

13. Warranty information 15

Congratulations!

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

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

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

1. Intended use

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

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

2. Package contents

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

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

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

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

3. Technical data

Manufacturer	TARGA GmbH
Designation	SilverCrest SSSH 600 A1
Power supply	220-240 V~ (AC voltage), 50 Hz
Power consumption	600 W
CO time	1 minute with immersion blender (5) 2 minutes with whisk (6)
Length of power cable	Approx. 150 cm
Protection class	II 
Dimensions (H x Ø)	Approx. 40.0 x 6.4 with immersion blender (5) Approx. 45.0 x 6.2 with whisk (6)
Motor block (4) weight	Approx. 650 g
Motor block (4) weight incl. immersion blender (5)	Approx. 765 g
Motor block (4) weight incl. whisk (6)	Approx. 755 g
Measuring cup capacity	700 ml of liquid
Measuring cup processed amount	Max. 300 ml of liquid

The specifications and design are subject to change without notice.

3.1 CO time

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

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

3.2 Cooling time

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

4. Safety instructions

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

Explanation of symbols used



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



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



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



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



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



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



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

Foreseeable misuse

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

Children and people with disabilities

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



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

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



DANGER! Risk of injury

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

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



DANGER of electric shock

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

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

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



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

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



DANGER of fire

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

5. Copyright

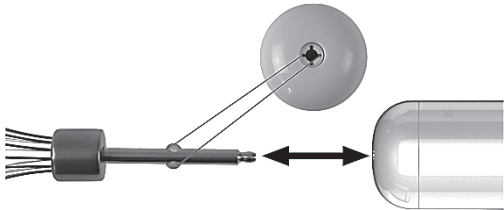
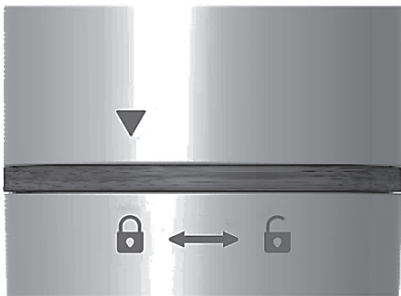
All contents of these operating instructions are subject to copyright law and are provided to the user solely as a source of information. Any form of copying or reproduction of data and information without the express written permission of the author is prohibited. This also concerns commercial use of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

6. Before initial use

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3 Setting the speed

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

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

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

6.4 The measuring cup

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



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

7. Initial use

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

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



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

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

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

7.1 Operating with the immersion blender (5)

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

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

Proceed as follows:

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

7.2 Operating with the whisk (6)

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

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

Proceed as follows:

- Pour the food to be processed into a suitable container.
- Vertically guide the whisk (6) into the mixture.
- Depending on requirements, start the hand-held blender with the switch (2) and select a suitable speed with the speed controller (1). If you wish to use the maximum speed straight away, you can start the hand-held mixer with the TURBO switch (3). Press and hold the desired button during operation. Reduce the speed if too much spray is produced.
- To achieve consistent processing of the mixture, gently move the hand-held blender up and down.
- Once the mixing result meets your requirements, release the switch (2) or TURBO switch (3) as long as the whisk (6) is still in the mixture.
- Wait until the whisk (6) has stopped before you remove it out of the processed food.

8. Cleaning



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



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



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

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

9. Storing the device when not in use

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

10. Troubleshooting

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

The hand-held blender is not working

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

The blade does not rotate / rotates with difficulty

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

11. Environmental and waste disposal information



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



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

12. Marks of conformity



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

You can download the full EU declaration of conformity at the following link:
www.targa.de/downloads/conformity/296985.pdf

13. Warranty information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

Warranty period and legal warranty rights

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

Scope of warranty

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

Submitting warranty claims

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

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



Service



Phone: 020 – 70 49 04 03

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



Phone: 01 - 4370121

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



Phone: 027 78 11 03

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



Phone: 02 – 20 09 025

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

IAN: 296985



Manufacturer

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

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	18
2. Lieferumfang	18
3. Technische Daten	19
3.1 KB-Zeit	19
3.2 Abkühlzeit	19
4. Sicherheitshinweise	20
5. Urheberrecht	25
6. Vor der Inbetriebnahme	25
6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen	26
6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen	26
6.3 Einstellen der Geschwindigkeit	26
6.4 Der Messbecher	26
7. Inbetriebnahme	27
7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)	27
7.2 Betrieb mit Schneebesen (6)	28
8. Reinigung	28
9. Lagerung bei Nichtbenutzung	29
10. Problemlösung	29
11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	30
12. Konformitätsvermerke	30
13. Garantiehinweise	31

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

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

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

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

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

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSSH 600 A1
Spannungsversorgung	220-240 V~ (Wechselspannung), 50 Hz
Leistungsaufnahme	600 W
KB-Zeit	1 Minute mit Pürierstab (5) 2 Minuten mit Schneebesen (6)
Länge des Netzkabels	ca. 150 cm
Schutzklasse	II 
Abmessungen (H x Ø)	ca. 40,0 x 6,4 cm mit Pürierstab (5) ca. 45,0 x 6,2 cm mit Schneebesen (6))
Gewicht Motorblock (4)	ca. 650 g
Gewicht Motorblock (4) incl. Pürierstab (5)	ca. 765 g
Gewicht Motorblock (4) incl. Schneebesen (6)	ca. 755 g
Fassungsvermögen Messbecher	700 ml Flüssigkeit
Bearbeitungsmenge Messbecher	max. 300 ml Flüssigkeit

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

3.1 KB-Zeit

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

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

3.2 Abkühlzeit

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

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Vorhersehbarer Missbrauch

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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



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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

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

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



GEFAHR durch elektrischen Schlag

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

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

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



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

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



GEFAHR von Brand

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

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

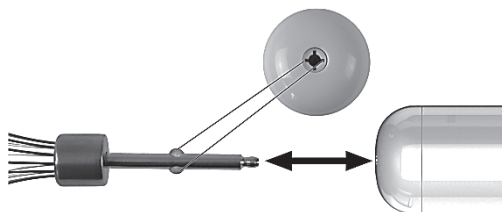
Entnehmen Sie den Stabmixer SSSH 600 A1 und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

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

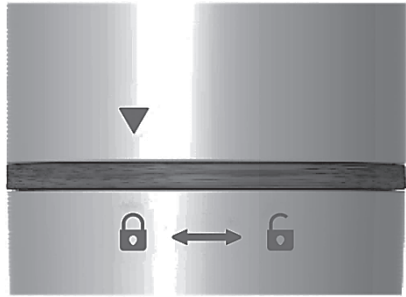
Zur Benutzung des Schneebesens (6) muss dieser zunächst in den beiliegenden Adapter eingeführt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

Führen Sie die Achse des Schneebesens (6) in die Aufnahme des Adapters ein, bis die Achse hörbar einrastet. Achten Sie darauf, dass die 2 Rastnasen an der Achse des Schneebesens (6) in die entsprechenden Aussparungen am Adapter greifen.



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

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



6.1 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) aufsetzen

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

6.2 Pürierstab (5) oder Schneebesen (6) abnehmen

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

6.3 Einstellen der Geschwindigkeit

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

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

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

6.4 Der Messbecher

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



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

7. Inbetriebnahme

Der Stabmixer ist für folgende Einsatzbereiche geeignet:

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



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

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

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

7.1 Betrieb mit Pürierstab (5)

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

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter (2) bzw. den TURBO-Schalter (3) los, solange sich der Pürierstab (5) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Messers ab, ehe Sie den Pürierstab (5) aus der pürierten Speise herausziehen.

7.2 Betrieb mit Schneebesen (6)

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

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie die zu bearbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter.
- Führen Sie den Schneebesen (6) senkrecht in das Mixgut ein.
- Starten Sie den Stabmixer je nach Bedarf mit dem Schalter (2) und wählen Sie mit den Geschwindigkeitsregler (1) eine geeignete Geschwindigkeit. Wenn Sie direkt die höchste Geschwindigkeit nutzen wollen, können Sie stattdessen den Stabmixer mit dem TURBO-Schalter (3) starten. Halten Sie die gewählte Taste während des Betriebes gedrückt. Sollte es zu sehr spritzen, verringern Sie die Geschwindigkeit.
- Um eine gleichmäßige Bearbeitung des Mixgutes zu erzielen, bewegen Sie den Stabmixer leicht auf und ab.
- Wenn das Mixergebnis Ihren Anforderungen entspricht, lassen Sie den Schalter (2) bzw. den TURBO-Schalter (3) los, solange sich der Schneebesen (6) noch im Mixgut befindet.
- Warten Sie den Stillstand des Schneebesens (6) ab, ehe Sie diesen aus der verarbeiteten Speise herausziehen.

8. Reinigung



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



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



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

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Pürierstab (5) bzw. Schneebesen (6) vom Motorblock (4).

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

9. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

10. Problemlösung

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

Der Stabmixer hat keine Funktion

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

Das Messer dreht nicht / dreht schwer

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

11. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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

12. Konformitätsvermerke



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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.targa.de/downloads/conformity/296985.pdf

13. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service



Telefon: 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: 296985



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