

concept

Tyčový mixér

Tyčový mixér

Blender ręczny

Botmixer

Погружной блендер

Stieňa mikseris

Rod mixer

Stabmixer

Mixer cu suport



TM4580, TM4590

CZ

SK

PL

HU

RU

LV

EN

DE

RO

PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli spokojeni s naším výrobkem po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

Technické parametry	
Napětí	220-240 V ~ 50/60 Hz
Příkon	600 W
Hlučnost s tyč. nastavcem	80 dB(A)
Hlučnost se sek. nastavcem (jen typ TM 4590)	90 dB(A)
Hlučnost se sek. nastavcem na led (jen typ TM 4590)	90 dB(A)
Hlučnost se šleh. nastavcem (jen typ TM 4590)	85 dB(A)
Doba nepřetržitého provozu (KB)	max. 1 min.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné, s obsluhou seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřím povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkými nebo mokřými rukama.
- Při nasazování příslušenství, během čištění nebo v případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- **Nepoňujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.

- Vlasy, prsty nebo části oděvu držte při používání z dosahu pohyblivých částí spotřebiče.
- Při manipulaci s nástavci dbejte zvýšené opatrnosti, nože jsou velmi ostré a mohou způsobit poranění.
- Příslušenství spotřebiče se nesmí používat v mikrovlnné troubě.
- Ihned po vypnutí motoru a vypojení přírodního kabelu ze zásuvky se mohou některé části ještě chvíli pohybovat. Vyčkejte až do jejich úplného zastavení.
- Používejte spotřebič pouze na zpracování potravin.
- Maximální dovolená teplota zpracovávaných potravin je 80 °C. Nepoužívejte spotřebič na vroucí potraviny!
- Neopravujte spotřebič sami. Obráťte se na autorizovaný servis.

Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.

POPIS VÝROBKU

1. Tělo spotřebiče
2. Regulátor rychlosti
3. Vypínač
4. Tlačítko Turbo
5. Tlačítko pro uvolnění nástavce

Příslušenství

6. Tyčový nástavec

A Mixovací nádoba

7. Sekací nástavec (jen typ TM 4590)

B Víko s převodovkou

C Sekací nůž na led

D Vnitřní nádoba na sekání ledu

E Sekací nůž

F Sekací nádoba

G Protiskluzová podložka

8. Šlehací nástavec (jen typ TM 4590)

H Převodovka

I Šlehací metla

9. Držák na stěnu (jen typ TM 4590)



NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ

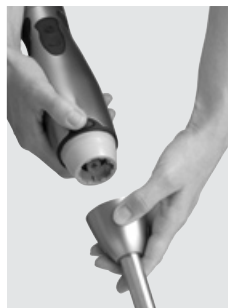
Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí před sestavováním nebo odnímáním příslušenství!
Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít vlhkým hadříkem a všechny odnímatelné části umýt v teplé vodě.

Maximální doba nepřetržitého provozu spotřebiče (KB) je 1 minuta. Pak nechte spotřebič alespoň 15 minut vychladnout.

MIXOVÁNÍ

Tyčový nástavec je určen k přípravě omáček, polév, polévek, majonézy, dětského jídla, míchaných nápojů a mléčných koktejlů.

1. Do mixovací nádoby nebo jiné vyšší kuchyňské nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte tělo spotřebiče na hřídel tyčového nástavce.
3. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
4. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte mixovací nádobu.
5. Nastavte požadovanou rychlost, vložte spotřebič do mixovací nádoby s potravinami a stiskem vypínače jej zapněte. Mixujte krouživými pohyby u dna. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.
6. Po ukončení mixování spotřebič vypněte. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
7. Stiskem tlačítka pro uvolnění nástavce uvolníte tyčový nástavec (Obr. 1) a pod tekoucí teplou vodou ho ihned opláchněte. Dbejte na to, aby voda nenatekla dovnitř nástavce do prostoru hnací hřídele. Pokud se tak stane, nechte tyčový nástavec oschnout a do prostoru hnací hřídele kápněte několik kapek jedlého oleje pro lehčí chod ložiska tyčového nástavce.



Obr. 1

Příklad receptu na přípravu majonézy

200 – 250 ml oleje

1 vejce (žloutek i bílek)

1 čajová lžička citrónové šťávy nebo octa

sůl a pepř na ochucení

Vložte všechny potraviny do mixovací nádoby v popsaném pořadí. Ponořte tyčový nástavec až ke dnu mixovací nádoby. Stiskněte vypínač, držte spotřebič v této poloze, dokud olej nevytvoří emulzi. Potom se zapnutým spotřebičem pomalu pohybujte nahoru a dolů, dokud nebude mít majonéza správnou hustotu.

SEKÁNÍ (jen typ TM 4590)

Sekací nádoba je vhodná pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandlí, sušených švestek, apod.

Nesekejte extrémně tvrdé potraviny, jako jsou muškátové oříšky, zrnková káva a obilná zrnka.

Potraviny jako maso, sýr, cibule, česnek, mrkev, mražené potraviny nejdříve nakrájejte.

Z bylinek odstraňte stonky, ořechy zbavte skořápek.

Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

1. Nasadte na dno sekací nádoby protiskluzovou podložku. Sejměte ochranný kryt ze sekacího nože a vložte sekací nůž na středovou hřídel do sekací nádoby.
2. Vložte do sekací nádoby potraviny a uzavřete ji víkem s převodkou.
3. Nasadte tělo spotřebiče na víko s převodkou (Obr. 2).
4. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
5. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte sekací nádobu.
6. Nastavte požadovanou rychlost a stiskem vypínače spotřebič zapněte. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.
7. Po ukončení sekání spotřebič vypněte. Oddělte tělo spotřebiče od víka s převodkou. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
8. Pokud použijete protiskluzovou podložku jako víko, můžete uzavřenou sekací nádobu s hotovým obsahem skladovat, např. v chladničce.
9. Víko sekací nádoby s převodkou otřete vlhkým hadříkem. Neumývejte ho pod tekoucí vodou ani neponořujte do vody!



Obr. 2

Doporučené množství potravin a časy přípravy pro sekání

Potravina	Max. množství	Přibližný čas sekání
Maso (kousky 1 cm)	400 g	30 s
Sýr (kousky 1 cm)	300 g	30 s
Ořechy	300 g	30 s
Bylinky	40 g	15 s
Cibule	300 g	25 s
Česnek	40 g	10 s
Mrkev (kousky 1 cm)	300 g	30 s
Vejce vařená natvrdo	4 ks	16 s
Chléb (kousky 1 cm)	2 krajíce	15 s

SEKÁNÍ LEDU (jen typ TM 4590)

1. Nasadte na dno sekací nádoby protiskluzovou podložku (Obr. 3). Vložte vnitřní nádobu na sekání ledu do sekací nádoby. Ujistěte se, že správně dosedla.
2. Nasadte sekací nůž na led do středového otvoru vnitřní nádoby na sekání ledu a zatlačte (Obr. 4).
3. Sekací nádobu na led naplňte kostkami ledu a uzavřete ji víkem s převodkou.
4. Nasadte tělo spotřebiče na víko s převodkou (Obr. 5).
5. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, zda se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
6. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte sekací nádobu.
7. Nastavte požadovanou rychlost a stiskem vypínače spotřebič zapněte. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.

8. Po ukončení sekání spotřebič vypněte. Vytáhněte přírodní kabel ze zásuvky.
9. Opatrně vyjměte sekací nůž i vnitřní sekací nádobu na led.
10. Vysypte rozsekaný led z nádoby nebo nalijte připravovaný nápoj přímo do rozsekaného ledu v sekací nádobě a můžete ho podávat na stůl.
11. Víko sekací nádoby s převodkou otřete vlhkým hadříkem. Neumývejte ho pod tekoucí vodou, ani neponořujte do vody!



Obr. 3



Obr. 4



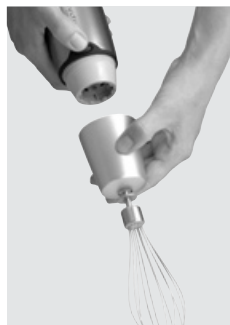
Obr. 5

ŠLEHÁNÍ (jen typ TM 4590)

Šlehací nástavec používejte pouze na šlehání smetany, vaječných bílků, přípravě řídkého piškotového těsta a nepečených zákusků.

Používejte širokou nádobu. Šlehejte max. 400 ml chlazené smetany (min. obsah tuku 30%, 4-8 °C). Šlehejte max. 4 vaječné bílky.

1. Do široké nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte tělo spotřebiče na hřídel převodky šlehacího nástavce. (Obr. 6).
3. Rozviňte celý přírodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
4. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte šlehací nádobu.
5. Nastavte požadovanou rychlost, vložte spotřebič do šlehací nádoby s potravinami a stiskem vypínače jej zapněte. Šlehejte krouživými pohyby u dna a otáčejte nádobou ve směru hodinových ručiček. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.
6. Po ukončení šlehání spotřebič vypněte. Vytáhněte přírodní kabel ze zásuvky.
7. Stiskem tlačítka pro uvolnění nástavce uvolníte šlehací nástavec. Oddělte od převodky šlehací metlu. Převodku otřete vlhkým hadříkem. Neumývejte ji pod tekoucí vodou, ani neponořujte do vody! Šlehací metlu je možné umýt pod tekoucí teplou vodou nebo ponořit do vody a nechat odmočit.



Obr. 6

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a po použití spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky elektrického napětí.

Tělo spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem.

Nepoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.

Převodky nástavců nesmí přijít do kontaktu s vodou! Pouze je otřete vlhkým hadříkem.

Tyčový nástavec neponořujte do vody! Pouze ho omyjte. Dbejte na to, aby se voda nedostala dovnitř nástavce do prostoru hnací hřídele. Pokud se tak stane, nechte tyčový nástavec vyschnout a do prostoru hnací hřídele kápněte několik kapek jedlého oleje pro lehcí chod ložiska tyčového nástavce.

Nádoby a sekací nože omyjte v teplé saponátové vodě a opláchněte v čisté vodě nebo je můžete umývat v myčce nádobí.

Pokud zpracováváte potraviny s vyšším obsahem barviva (např. mrkev), může dojít k zabarvení některých plastových dílů. Abyste vzniklé zabarvení odstranili, tyto díly před mytím potřete rostlinným olejem a nechte ho několik minut působit.

SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah o vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

POĎAKOVANIE

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli spokojní s Vaším výrobkom po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zaisťte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s kanvicou manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Príkion	600 W
Hlučnosť s tyč. nastavcom	80 dB(A)
Hlučnosť so šlah. nastavcom (iba typ TM 4590)	90 dB(A)
Hlučnosť so šlah. nastavcom na ľad (iba typ TM 4590)	90 dB(A)
Hlučnosť so šlah. nastavcom (iba typ TM 4590)	85 dB(A)
Doba nepretržitej prevádzky (KB)	max. 1 min.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je 80-90 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je zapnutý, prípadne zapojený do zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak sa nepoužíva.
- Pri vypájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej, s obsluhou oboznámenej osoby.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by na neho mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, nechajte chybu ihneď odstrániť autorizovanému servisnému stredisku.
- Neťahajte a neprenášajte spotrebič za prívodný kábel.
- Držte spotrebič bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením, vlhkosťou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrymi rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, počas čistenia alebo v prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Neponárajte prívodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.**

- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel kvôli poškodeniu. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Vlasy, prsty alebo časti odevu držte pri používaní z dosahu pohyblivých častí spotrebiča.
- Pri manipulácii s nastavcami dbajte na zvýšenú opatrnosť, nože sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.
- Príslušenstvo spotrebiča sa nesmie používať v mikrovlnnej rúre.
- Ihneď po vypnutí motora a vypojení prívodného kábla zo zásuvky sa môžu niektoré časti ešte chvíľu pohybovať. Počkajte až do ich úplného zastavenia.
- Používajte spotrebič iba na spracovanie potravín.
- Maximálna dovolená teplota spracovávaných potravín je 80 °C. Nepoužívajte spotrebič na horúce potraviny!
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

Ak nedodržíte pokyny výrobcu, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.

POPIS VÝROBKU

1. Telo spotrebiča
2. Regulátor rýchlosti
3. Vypínač
4. Tlačidlo Turbo
5. Tlačidlo pre uvoľnenie nastavca

Príslušenstvo

6. Tyčový nastavec

A Mixovacia nádoba

7. Sekací nastavec (iba typ TM 4590)

B Veko s prevodovkou

C Sekací nôž na ľad

D Vnútorná nádoba na sekanie ľadu

E Sekací nôž

F Sekacia nádoba

G Protišmyková podložka

8. Šľahač nastavec (iba typ TM 4590)

H Prevodovka

I Šľahač metla

9. Držiak na stenu (iba typ TM 4590)



NÁVOD NA OBSLUHU

UPOZORNENIE

Vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia pred zostavovaním alebo odnímaním príslušenstva!

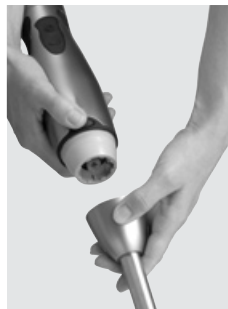
Než uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov utrieť vlhkou handričkou a všetky odnímateľné časti umyť v teplej vode.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky spotrebiča (KB) je 1 minúta. Potom nechajte spotrebič aspoň 15 minút vychladnúť.

MIXOVANIE

Tyčový nadstavec je určený na prípravu omáčok, poliev, polievok, majonéz, detského jedla, miešaných nápojov a mliečnych kokteíl.

1. Do mixovacej nádoby alebo do inej vyššej kuchynskej nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte telo spotrebiča na hriadeľ tyčového nadstavca.
3. Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
4. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou držte mixovaciu nádobu.
5. Nastavte požadovanú rýchlosť, vložte spotrebič do mixovacej nádoby s potravinami a stlačením vypínača ho zapnite. Mixujte krúživými pohybmi pri dne. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.
6. Po ukončení mixovania spotrebič vypnite. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
7. Stlačením tlačidla pre uvoľnenie nadstavca uvoľníte tyčový nadstavec (Obr. 1) a pod tečúcou teplou vodou ho ihneď opláchnite. Dbajte na to, aby voda nenatiekla dovnútra nadstavca do priestoru hnacieho hriadeľa. Pokiaľ sa tak stane, nechajte tyčový nadstavec vyschnúť a do priestoru hnacieho hriadeľa kvapnite niekoľko kvapiek jedlého oleja pre ľahší chod ložiska tyčového nadstavca.



Obr. 1

Príklad receptu na prípravu majonézy

200 – 250 ml oleja

1 vajce (žltok aj bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu

sol' a čierne korenie na ochutenie

Vložte všetky potraviny do mixovacej nádoby v opísanom poradí. Ponorte tyčový nadstavec až na dno mixovacej nádoby. Stlačte vypínač, držte spotrebič v tejto polohe, kým olej nevytvorí emulziu. Potom so zapnutým spotrebičom pomaly pohybujte nahor a dole, kým nebude mať majonéza správnu hustotu.

SEKANIE (iba typ TM 4590)

Sekacia nádoba je vhodná na sekanie mäsa, syrov, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek a pod.

Nesekajte extrémne tvrdé potraviny, ako sú muškátové oriešky, zrnková káva a obilné zrnká.

Potraviny ako mäso, syr, cibuľa, cesnak, mrkva a mrazené potraviny najskôr nakrájajte.

Z byliniek odstráňte stonky, orechy zbavte škrupiniek.

Z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

1. Nasadte na dno nádoby na sekanie protišmykovú podložku. Odoberte ochranný kryt zo sekacieho noža a vložte sekací nôž na stredový hriadeľ do nádoby na sekanie.
2. Vložte do nádoby na sekanie potraviny a uzatvorte ju vekom s prevodovkou.
3. Nasadte telo spotrebiča na veko s prevodovkou (Obr. 2).
4. Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
5. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou držte nádobu na sekanie.
6. Nastavte požadovanú rýchlosť a stlačením vypínača spotrebič zapnite. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.
7. Po ukončení sekania spotrebič vypnite. Oddelte telo spotrebiča od veka s prevodovkou. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
8. Pokiaľ použijete protišmykovú podložku ako veko, môžete uzatvorenú sekaciu nádobu s hotovým obsahom skladovať napr. v chladničke.
9. Veko nádoby na sekanie s prevodovkou utrite vlhkou handričkou. Neumývajte ho pod tečúcou vodou ani neponárajte do vody!



Obr. 2

Odporúčané množstvo potravín a časy prípravy na sekanie

Potravina	Max. množstvo	Približný čas sekania
Mäso (kúsky 1 cm)	400 g	30 s
Syr (kúsky 1 cm)	300 g	30 s
Orechy	300 g	30 s
Bylinky	40 g	15 s
Cibuľa	300 g	25 s
Cesnak	40 g	10 s
Mrkva (kúsky 1 cm)	300 g	30 s
Vajcia varené natvrdo	4 ks	16 s
Chlieb (kúsky 1 cm)	2 krajce	15 s

SEKANIE ĽADU (iba typ TM 4590)

1. Nasadte na dno nádoby na sekanie protišmykovú podložku (Obr. 3). Vložte vnútornú nádobu na sekanie ľadu do sekacej nádoby. Uistite sa, že správne dosadla.
2. Nasadte sekací nôž na ľad do stredového otvoru vnútornej nádoby na sekanie ľadu a zatlačte (Obr. 4).
3. Sekaciu nádobu na ľad naplňte kockami ľadu a uzatvorte ju vekom s prevodovkou.
4. Nasadte telo spotrebiča na veko s prevodovkou (Obr. 4).
5. Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, že sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
6. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou držte nádobu na sekanie.
7. Nastavte požadovanú rýchlosť a stlačením vypínača spotrebič zapnite. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.

8. Po ukončení sekania spotrebič vypnite. Vytiahnite prírodný kábel zo zásuvky.
9. Opatrne vyberte sekací nôž aj vnútornú sekaciu nádobu na ľad.
10. Vysypete rozsekaný ľad z nádoby alebo nalejte pripravovaný nápoj priamo do rozsekaného ľadu v sekacej nádobe a môžete ho podávať na stôl.
11. Veko nádoby na sekanie s prevodovkou utrite vlhkou handričkou. Neumývajte ho pod tečúcou vodou, ani neponárajte do vody!



Obr. 3



Obr. 4



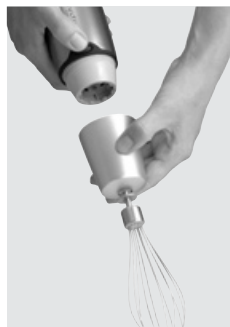
Obr. 5

ŠLAHANIE (iba typ TM 4590)

Šľahač nadstavec používajte iba na šľahanie smotany, vaječných bielkov, na prípravu riedkeho piškótového cesta a nepečených zákuskov.

Používajte širokú nádobu. Šľahajte max. 400 ml chladenej smotany (min. obsah tuku 30%, 4-8 °C). Šľahajte max. 4 vaječné bielka.

1. Do širokej nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte telo spotrebiča na hriadeľ prevodovky nadstavca na šľahanie. (Obr. 6).
3. Rozviňte celý prírodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
4. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou držte šľahačiu nádobu.
5. Nastavte požadovanú rýchlosť, vložte spotrebič do nádoby na šľahanie s potravinami a stlačením vypínača ho zapnite. Šľahajte krúživými pohybmi na dne a otáčajte nádobou v smere hodinových ručičiek. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobou zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.
6. Po ukončení šľahania spotrebič vypnite. Vytiahnite prírodný kábel zo zásuvky.
7. Stlačením tlačidla pre uvoľnenie nadstavca uvoľníte nadstavec na šľahanie. Oddelte metlu na šľahanie od prevodovky. Prevodovku utrite vlhkou handričkou. Neumývajte ju pod tečúcou vodou ani neponárajte do vody! Metlu na šľahanie je možné umyť pod tečúcou teplou vodou alebo ponoriť do vody a nechať odmôcť.



Obr. 6

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a po použití spotrebič vypnite a vypojte zo zásuvky elektrického napätia.

Telo spotrebiča čistite vlhkou handričkou.

Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky alebo rozpúšťadlá.

Prevodovky nadstavcov nesmú prísť do kontaktu s vodou! Iba ich utrite vlhkou handričkou.

Tyčový nadstavec neponárajte do vody! Iba ho umyte. Dbajte na to, aby sa voda nedostala dovnútra nadstavca do priestoru hnacieho hriadeľa. Pokiaľ sa tak stane, nechajte tyčový nadstavec vyschnúť a do priestoru hnacieho hriadeľa kvapnite niekoľko kvapiek jedlého oleja pre ľahší chod ložiska tyčového nadstavca.

Nádoby a sekacie nože umyte v teplej saponátovej vode a opláchnite v čistej vode alebo ich môžete umývať v umývačke riadu.

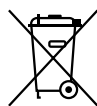
Pokiaľ spracováate potraviny s vyšším obsahom farbiva (napr. mrkvu), môže dôjsť k zafarbeniu niektorých plastových častí. Aby ste vzniknuté zafarbenia odstránili, tieto časti pred umytím potrite rastlinným olejom a nechajte ho niekoľko minút pôsobiť.

SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné zaniest' ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem, należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy zapewnić, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Pobór mocy	600 W
Poziom hałasu, z nasadką do miksowania	80 dB(A)
Poziom hałasu, z nasadką do szatkowania (tylko typ TM 4590)	90 dB(A)
Poziom hałasu, z nasadką do rozdrabniania lodu (tylko typ TM 4590)	90 dB(A)
Poziom hałasu, z nasadką do ubijania (tylko typ TM 4590)	85 dB(A)
Maksymalny czas pracy bez przerwy (KB)	maks. 1 minuta

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie części opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jeżeli urządzenie jest włączone lub podłączone do gniazdka elektrycznego, nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być umieszczone wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła.
- Na czas, kiedy urządzenie elektryczne nie będzie używane, należy odłączyć je od sieci.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej, zaznajomionej z obsługą.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia, w trakcie jego pracy, znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie należy używać tylko wewnątrz pomieszczenia, nie używać na mokrych powierzchniach, grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Nie wolno przemieszczać urządzenia, ciągnąc je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Urządzenie powinno być trzymane z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Podczas montażu wyposażenia, czyszczenia lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.
- **Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.**
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Należy uważać, aby podczas pracy urządzenia trzymać włosy, palce lub części odzieży poza zasięgiem jego ruchomych części.

- Manipulując nasadkami należy zachowywać szczególną ostrożność, noże są bardzo ostre i mogą spowodować zranienia.
- Akcesoriów urządzenia nie wolno podgrzewać w mikrofalówce.
- Po wyłączeniu silnika i odłączeniu przewodu zasilającego z gniazdka niektóre części mogą jeszcze pozostawać w ruchu. Przed rozpoczęciem obsługi urządzenia należy odczekać, dopóki ruch zupełnie nie ustanie.
- Urządzenie powinno być używane tylko do żywności.
- Miksowana żywność może mieć temperaturę najwyżej 80 °C. Nie należy używać do gotującej się żywności!
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta, ewentualne naprawy nie będą uznawane jako gwarancyjne.

OPIS PRODUKTU

1. Korpus urządzenia
2. Regulator prędkości
3. Wyłącznik
4. Przycisk Turbo
5. Przycisk luzowania nasadek

Akcesoria

6. Nasadka do miksowania

A Naczynie do miksowania

7. Nasadka do szatkowania (tylko typ TM 4590)

B Pokrywa ze skrzynią biegów

C Nóż do rozdrabniania lodu

D Wewnętrzny pojemnik do rozdrabniania lodu

E Nóż do szatkowania

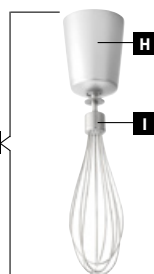
F Naczynie do szatkowania

8. Nasadka do ubijania (tylko typ TM 4590)

H Skrzynia biegów

I Końcówka do ubijania (miotelka)

9. Uchwyt do zamocowania na ścianie (tylko typ TM 4590)



INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu wyposażenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka!

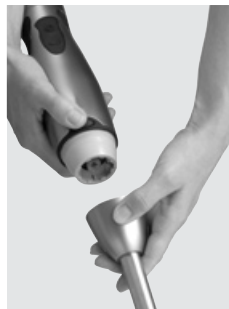
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy, z powodów higienicznych, przetrzeć je z zewnątrz wilgotną szmatką, a wszystkie zdejmowane części umyć w ciepłej wodzie.

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia (KB) wynosi 1 minutę. Następnie należy odczekać przynajmniej 15 minut, dopóki urządzenie nie wystygnie.

MIKSOWANIE

Nasadka do miksowania jest przeznaczona do przygotowania sosów, polew, zup, majonezów, potrawek dla dzieci, napojów mieszanych i koktajli mlecznych.

1. Do pojemnika do miksowania lub innego wysokiego naczynia kuchennego należy włożyć żywność.
2. Korpus urządzenia należy osadzić na wale nasadki do miksowania.
3. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający i sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Następnie należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Jedną ręką należy trzymać korpus urządzenia elektrycznego a drugą pojemnik do miksowania.
5. Należy ustawić odpowiednią prędkość, włożyć urządzenie do naczynia do miksowania z żywnością i włączyć go poprzez naciśnięcie wyłącznika. Podczas miksowania należy wykonywać okrężne ruchy w pobliżu dna. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć do maksimum prędkość obrotów silnika.
6. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
7. Poprzez naciśnięcie przycisku uwalniamy rozdrabniacz (Ryc. 1), który następnie należy umyć pod ciepłą wodą. Należy zadbać o to, aby woda nie przedostała się do środka nasadki do przestrzeni wału napędowego. Jeżeli tak się stanie, należy poczekać na wyschnięcie nasadki do miksowania, a do przestrzeni wału napędowego wlać kilka kropel oleju spożywczego, w celu ułatwienia obrotów nasadki.



Ryc. 1

Przykład przepisu na majonez

200 – 250 ml oleju

1 jajo (żółtko i białko)

1 łyżeczka soku z cytryny lub octu

sól i pieprz do smaku

Wszystkie składniki należy umieścić w wysokim naczyniu w następującej kolejności. Nasadkę do miksowania należy zanurzyć aż na dno pojemnika do miksowania. Należy nacisnąć wyłącznik, trzymając urządzenie w tej pozycji, dopóki nie uzyskamy konsystencji emulsji. Następnie można poruszać włączonym urządzeniem powoli w górę i w dół, dopóki majonez nie uzyska właściwej gęstości.

SZATKOWANIE (tylko typ TM 4590)

Naczynie do szatkowania jest odpowiednie do szatkowania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek, itp.

Nie należy szatkować bardzo twardych składników, takich jak gałka muszkatowa, ziarna kawowe lub ziarna zbóż.

Żywność taką jak: mięso, ser, cebula, czosnek, marchew, mrożonki, należy wcześniej pokroić.

Z ziół należy usunąć pędy, orzechy powinny być bez łupinek.

Z mięsa należy usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

1. Osadzić na dnie pojemnika do szatkowania podkładkę antypoślizgową. Zdjąć obudowę ochronną z noża do szatkowania i założyć nóż na wał pośredni w naczyniu do szatkowania.
2. Należy umieścić żywność w pojemniku, a następnie zamknąć go pokrywą ze skrzynią biegów.
3. Korpus urządzenia elektrycznego należy osadzić na pokrywie ze skrzynią biegów (Ryc. 2).
4. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający i sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Następnie należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
5. Jedną ręką należy trzymać korpus urządzenia elektrycznego a drugą pojemnik do szatkowania.
6. Należy ustawić odpowiednią prędkość obrotów i włączyć silnik przy pomocy wyłącznika. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć do maksimum prędkość obrotów silnika.
7. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie. Korpus urządzenia należy oddzielić od pokrywy ze skrzynią biegów i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
8. Używając podkładki antypoślizgowej jako pokrywy można przechowywać, na przykład w lodówce, zamknięty pojemnik do szatkowania z gotową zawartością.
9. Pokrywę pojemnika ze skrzynią biegów należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!



Ryc. 2

Zalecane ilości żywności i czas przygotowania dla szatkowania

Żywność	Maksymalna ilość	Czas szatkowania w przybliżeniu
Mięso (kawałki 1 cm)	400 g	30 s
Ser (kawałki 1 cm)	300 g	30 s
Orzechy	300 g	30 s
Zioła	40 g	15 s
Cebula	300 g	25 s
Czosnek	40 g	10 s
Marchew (kawałki 1 cm)	300 g	30 s
Jaja na twardo	4 szt.	16 s
Chleb (kawałki 1 cm)	2 kromki	15 s

ROZDRABNIANIE LODU (tylko typ TM 4590)

1. Osadzić na dnie pojemnika do szatkowania podkładkę antypoślizgową (Ryc. 3). Włożyć wewnętrzny pojemnik do rozdrabniania lodu do pojemnika do szatkowania. Należy się upewnić, że zapadł na swoje miejsce.
2. Należy osadzić nóż do rozdrabniania lodu w otworze w środku pojemnika wewnętrznego do rozdrabniania lodu, dociskając go (Ryc. 4).
3. Pojemnik do rozdrabniania lodu należy napełnić kostkami lodu i zamknąć pokrywą ze skrzynią biegów.

4. Korpus urządzenia elektrycznego należy osadzić na pokrywie ze skrzynią biegów (Ryc. 5).
5. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający i upewnić się, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Następnie należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
6. Jedną ręką należy trzymać korpus urządzenia elektrycznego a drugą pojemnik do szatkowania.
7. Należy ustawić odpowiednią prędkość obrotów i włączyć silnik przy pomocy wyłącznika. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć do maksimum prędkość obrotów silnika.
8. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
9. Należy ostrożnie wyjąć nóż do rozdrabniania i wewnętrzny pojemnik do rozdrabniania lodu.
10. Należy wysypać rozdrobniony lód z pojemnika lub wlać przygotowywany napój bezpośrednio w rozdrobniony lód w pojemniku i podawać.
11. Pokrywę pojemnika ze skrzynią biegów należy oczyścić wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!



Ryc. 3



Ryc. 4



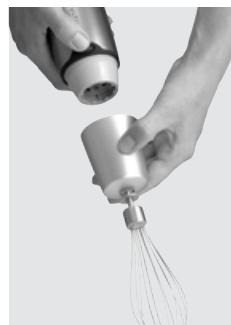
Ryc. 5

UBIJANIE (tylko typ TM 4590)

Nasadki do ubijania należy używać wyłącznie do ubijania śmietany, białek, przygotowania rzadkiego ciasta biszkoptowego i niepieczonych deserów.

Należy używać szerokich pojemników. Jednorazowo można ubijać maks. 400 ml schłodzonej śmietany (min. zawartość tłuszczu 30 %, 4-8 °C) lub najwyżej 4 białka.

1. Żywność należy włożyć do szerokiego pojemnika.
2. Korpus urządzenia należy osadzić na wale skrzyni biegów z nasadką do ubijania. (Ryc. 6).
3. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający i sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Następnie należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Jedną ręką należy trzymać korpus urządzenia elektrycznego a drugą pojemnik do ubijania.
5. Należy ustawić odpowiednią prędkość, włożyć urządzenie w naczynie do ubijania z żywnością i włączyć je, naciskając wyłącznik. Podczas ubijania należy wykonywać określone ruchy w pobliżu dna pojemnika i obracać nim zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć do maksimum prędkość obrotów silnika.
6. Po zakończeniu ubijania należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
7. Poprzez naciśnięcie przycisku uwalniamy nasadkę do ubijania. Należy oddzielić



Ryc. 6

od skrzyni biegów nasadkę do ubijania. Skrzynię biegów należy wyczyścić, przecierając ją wilgotną ściereczką. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą! Nasadkę do ubijania można myć pod bieżącą ciepłą wodą lub zanurzyć w wodzie w celu odmoczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub po jego użyciu należy je wyłączyć i odłączyć z gniazdka elektrycznego.

Korpus urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką.

Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, środków abrazyjnych ani rozpuszczalników.

Skrzynia biegów nie powinna wejść w kontakt z wodą! Należy przetrzeć ją wilgotną ściereczką.

Nasadki miksującej nie należy zanurzać w wodzie! Należy tylko ją obmyć. Należy zadbać o to, aby woda nie przedostała się do środka nasadki do przestrzeni wału napędowego. Jeżeli tak się stanie, należy poczekać na wyschnięcie nasadki do miksowania, a do przestrzeni wału napędowego wlać kilka kropel oleju spożywczego, w celu ułatwienia obrotów nasadki.

Pojemnik i nóż do szatkowania należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie opłukać czystą wodą albo myć w zmywarce do naczyń.

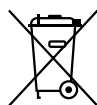
W przypadku przetwarzania żywności z większą zawartością barwników (np. marchew) mogą wystąpić przebarwienia niektórych plastikowych elementów. Aby je usunąć, należy potrzeć te części prze myciem olejem roślinnym i pozwolić mu działać przez kilka minut.

SERWIS

Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pułdo urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do odzysku.



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy likwidować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby wyniknąć z nieodpowiedniej utylizacji produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Köszönjük, hogy Concept terméket vásárolt, és kívánjuk, hogy a készüléket hosszú ideig és megelégedéssel használja.

A készülék első használatbavétele előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, és őrizze meg későbbi használatra is. Gondoskodjon róla, hogy a használati utasítást a készüléket használó más személyek is elolvassák.

Műszaki paraméterek	
Feszültség	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	600 W
Zajsztint mixelőfejjel	80 dB(A)
Zajsztint aprítókéssel (csak a TM 4590 típusnál)	90 dB(A)
Zajsztint jégzúzó késsel (csak a TM 4590 típusnál)	90 dB(A)
Zajsztint habverővel (csak a TM 4590 típusnál)	85 dB(A)
Folyamatos üzemeltetés időtartama (KB)	max. 1 perc

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK:

- A készüléket csak a használati utasításban leírtaknak megfelelően használja.
- A készülék első bekapcsolása előtt távolítson el róla minden csomagolóanyagot és marketing címkét.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültséghez szabad csatlakoztatni.
- A működő vagy hálózathoz csatlakoztatott készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A készüléket hőálló és stabil felületre, hőforrásoktól távol állítsa fel.
- Ha a készüléket nem használja, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból.
- A csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a konnektorból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
- A készüléket gyermekek és kiskorú személyek nem használhatják; a készüléket tőlük távol működtesse.
- A készüléket mozgáskorlátozott és szellemileg fogyatékos, valamint a használati utasítást nem ismerő személyek csak felelősségteljes, a készülék használatát ismerő személy felügyelete mellett használhatják.
- Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében üzemelteti.
- A készülék nem játék, ne engedje, hogy azzal gyerekek játszanak.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék hálózati vezetéke ne lógjon le az asztalról, mert azt megfogva a gyerekek magukra rántathatják a készüléket.
- A készüléket szabadban és nedves felületeken az áramütés veszélye miatt ne használja.
- A készülékhez csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke vagy csatlakozódugója megsérült, a készüléket ne használja, vigye azt szakszervizbe javításra.
- A készüléket ne húzza és ne hordozza a hálózati vezetéknél fogva.
- A készüléket tartsa távol a hőforrásoktól (pl. radiátor, kályha, tűzhely stb.). Óvja a készüléket a közvetlen napsütéstől és nedvességtől.
- A készüléket ne fogja meg nedves vagy vizes kézzel.
- A tartozékok csatlakoztatása, a készülék tisztítása vagy meghibásodása esetén a készüléket kapcsolja ki, majd a hálózati vezetékét húzza ki a fali konnektorból.
- A készülék csak háztartásban használható, kereskedelmi célokra nem.
- **A készüléket, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót tilos vízbe vagy más folyadékba mártani!**
- A használatba vétel előtt mindig ellenőrizze a készülék és a hálózati vezeték sérülésmertességét. A sérült készüléket tilos bekapcsolni!
- A haját, ujjait, vagy a ruháját munka közben tartsa távol a készülék forgó részeitől.

- A tartozékok használata és szerelése folyamán legyen nagyon óvatos, mert a kések nagyon élesek, és sérülést okozhatnak.
- A készülék tartozékait mikrohullámú sütőben használni tilos.
- A kapcsoló lekapcsolása és a hálózati vezeték kihúzása után a készülék bizonyos alkatrészei még foroghatnak. Várja meg, míg a készülék minden alkatrésze teljesen leáll.
- A készüléket csak élelmiszerek feldolgozásához szabad használni.
- A feldolgozott élelmiszerek megengedett maximális hőmérséklete 80 °C. Forrásban lévő élelmiszerekhez ne használja a készüléket!
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket. Forduljon a márkaszervizhez.

Ha nem tartja be a gyártó utasításait, a garancia érvényét veszti.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Készülékház
2. Fordulatszám-szabályzó
3. Főkapcsoló
4. Turbó gomb
5. Tartozékioldó gomb

Tartozékok

- 6 Mixelőfej**
A Mixelőpohár

7 Aprító készlet (csak a TM 4590 típusnál)

- B Fedél, hajtóművel
C Jégzúzó kés
D Belső jégzúzó edény
E Aprítókéscs
F Aprító edény
G Csúszásgátló alátét

8 Habverő készlet (csak a TM 4590 típusnál)

- H Hajtómű
I Habverő

9 Fali tartó (csak a TM 4590 típusnál)



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

A készülék összeállítása, ill. a tartozékok cseréje előtt a hálózati csatlakozódugót mindig húzza ki a konnektorból! Higiéniai okokból a készülék első használatbavétele előtt a készülékházat törölje meg nedves ruhával, a levehető alkatrészeket pedig mosogassa el meleg vízben.

A folyamatos üzemeltetés maximális ideje (KB) 1 perc. Ezt követően a készüléket legalább 15 percre kapcsolja be.

MIXELÉS

A botmixer segítségével főzelékeket, szószokat, önteteket, leveseket, majonézt, babaételeket, kevert italokat és tejes koktélokot készíthet.

1. Az élelmiszereket töltsse a mixelőpohárba, vagy egy magas falú edénybe.
2. A készülékházat dugja a mixelőfej tengelyére, és a részek elforgatásával rögzítse a két részt egymáshoz. Vegye figyelembe az eszközön található jeleket.
3. Teljesen bontsa szét az összetekert hálózati vezetékét. Tilos a vezetékét hőforrások közelébe, vagy azokra helyezni. Dugja a csatlakozódugót a konnektorba.
4. Egyik kezével fogja meg a készülék házát, a másikkal a mixelőpotharat.
5. Állítsa be a kívánt fordulatszámot, a mixelőfejet tegye az élelmiszereket tartalmazó edénybe, és a készüléket a kapcsoló megnyomásával kapcsolja be. Mixeljen körkörös mozdulatokkal az edény alján. A turbó gomb benyomásával a fordulatszámot rövid időre a maximumra növelheti.
6. Mixelés után a készüléket kapcsolja ki. A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
7. A mixelőfejet fordítsa el (1. ábra), vegye le a készülékházzról, és folyó meleg víz alatt öblítse le. Ügyeljen arra, hogy a mixelőfej tengelyének környezetébe ne kerüljön víz. Amennyiben mégis víz kerülne a tengely tömítésébe, akkor szárítsa meg, majd cseppentsen rá néhány csepp étolajat, amely a csapágyhoz jutva biztosítja a tengely könnyebb működését.



1. ábra

Példa majonéz készítésére

200–250 ml étolaj

1 tojás (sárgája és fehérje is)

1 teáskanál citromlé vagy ecet

só és bors az ízesítéshez

A fenti sorrendben tegye az alapanyagokat egy magas falú edénybe. A mixelőfejet nyomja le egészen az edény aljáig. Nyomja meg a kapcsolót, és tartsa a készüléket ebben a helyzetben egészen addig, amíg az olaj a többi alkotórészsel egynemű elegyet nem alkot. Ezután a mixelőfejet lassan fel-le mozgatva addig keverje az alapanyagokat, amíg a majonéz kellő sűrűségű nem lesz.

APRÍTÁS (csak a TM 4590 típusnál)

Az aprító edényben húst, sajtot, hagymát, fűszer- és gyógynövényeket, fokhagymát, sárgarépat, diót, mandulát, aszalt szilvát stb. apríthat.

Túláságosan kemény alapanyagokat, pl. szerezsendiót, szemes kávé és gabonaféléket ne őröljön.

A húst, a sajtot, a hagymát, a sárgarépat és a fagyasztott élelmiszereket előbb késsel vágja kisebb darabokra.

A növényekről távolítsa el a szárat és a keményebb részeket, a diót tisztítsa meg.

A húsról vágja le az inas és bőrös részeket, és távolítsa el a csontot.

1. Az edényt helyezze a csúszásgátló alátételre. Az aprítókésről vegye le a burkolatot, és a kést helyezze az edény középső tengelyére.
2. Az aprító edénybe tegye be az alapanyagokat, és tegye fel a hajtóműves fedelet.
3. A hajtóműves fedélre helyezze rá a készülékházat (2. ábra).
4. Teljesen bontsa szét az összetekert hálózati vezetékét. Tilos a vezetékét hőforrások közelébe, vagy azokra helyezni. Dugja a csatlakozódugót a konnektorba.
5. Egyik kezével fogja meg a készülék házát, a másikkal az aprító edényt.
6. Állítsa be a megfelelő fordulatszámot, és a kapcsoló megnyomásával kapcsolja be a készüléket. A turbó gomb benyomásával a fordulatszámot rövid időre a maximumra növelheti.
7. Aprítás után a készüléket kapcsolja ki. A hajtóműves fedélről vegye le a készülékházat. A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
8. A csúszásgátló alátétet az edényre felülről is rá lehet tenni, így a készre aprított alapanyag tárolható (például hűtőszekrényben).
9. A hajtóműves fedelet nedves ruhával törölje meg. A fedelet tilos folyó víz alá helyezni, vagy vízbe mártani!



2. ábra

Ajánlott alapanyag mennyiségek, és aprítási idők

Élelmiszer	Max. mennyiség	Körülbelüli aprítási idő
Hús (1 cm-es darabok)	400 g	30 másodperc
Sajt (1 cm-es darabok)	300 g	30 másodperc
Dió	300 g	30 másodperc
Fűszer- és gyógynövények	40 g	15 másodperc
Hagyma	300 g	25 másodperc
Fokhagyma	40 g	10 másodperc
Sárgarépa (1 cm-es darabok)	300 g	30 másodperc
Kemény tojás	4 db	16 másodperc
Kenyér (1 cm-es darabok)	2 szelet	15 másodperc

JÉGZÚZÁS (csak a TM 4590 típusnál)

1. Az edényt helyezze a csúszásgátló alátételre (3. ábra). Helyezze a belső jégzúzó edényt az aprító edénybe. Ellenőrizze, hogy az edény megfelelően ül-e.
2. A jégzúzó kés végét dugja a belső jégzúzó edény közepén található furatba, majd ütközésig nyomja be (4. ábra).
3. A jégkockákat öntse a jégzúzó edénybe, majd zárja le a hajtóműves fedéllel.
4. A hajtóműves fedélre helyezze rá a készülékházat (5. ábra).
5. Teljesen bontsa szét az összetekert hálózati vezetékét. A vezetékét hőforrások közelébe vagy azokra helyezni tilos. Dugja a csatlakozódugót a konnektorba.
6. Egyik kezével fogja meg a készülék házát, a másikkal az aprító edényt.
7. Állítsa be a megfelelő fordulatszámot, és a kapcsoló megnyomásával kapcsolja be a készüléket. A turbó gomb benyomásával a fordulatszámot rövid időre a maximumra növelheti.

8. Aprítás után a készüléket kapcsolja ki. A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
9. Óvatosan vegye ki a belső jégzúzó edényből a jégzúzó kést.
10. A jégzúzóalékot öntse ki az edényből, vagy a jégre öntse rá a hűtendő alapanyagokat, keverje össze a jéggel és tálalja fel.
11. A hajtóműves fedelet nedves ruhával törölje meg. A fedelet tilos folyó víz alá helyezni, vagy vízbe mártani!



3. ábra



4. ábra



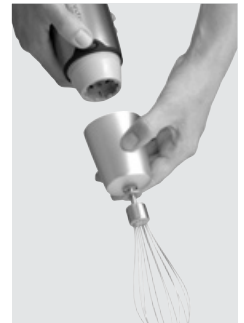
5. ábra

HABVERÉS (csak a TM 4590 típusnál)

A habverőfeltét tejszín, tojásfehérje, piskótatészta és nem sütött sütemények készítéséhez használható.

Az alapanyagokat tegye nagy méretű edénybe. Egyszerre legfeljebb 400 ml hűtött tejszínt (legalább 30%-os zsírtartalommal, 4-8 °C), vagy legfeljebb 4 tojásfehérjét keverjen ki.

1. Az alapanyagot tegye egy nagy edénybe.
2. A készülékházat dugja a habverőfej tengelyére, és elforgatásával rögzítse egymáshoz a két részt. Vegye figyelembe az eszközön található jeleket.
3. Teljesen bontsa szét az összetekert hálózati vezetékét. Tilos a vezetékét hőforrások közelébe, vagy azokra helyezni. Dugja a csatlakozódugót a konnektorba.
4. Egyik kezével fogja meg a készülék házát, a másikkal a habverő edényt.
5. Állítsa be a kívánt fordulatszámot, a habverőfejet tegye az élelmiszereket tartalmazó edénybe, és a készüléket a kapcsoló megnyomásával kapcsolja be. Az óramutató járásával megegyező irányba, mozgassa körkörösén a habverőt az edény aljánál. A turbó gomb benyomásával a fordulatszámot rövid időre a maximumra növelheti.
6. Habverés után a készüléket kapcsolja ki. A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.
7. A habverőfejet forgassa el, és vegye le a készülékháztól. A hajtóműből húzza ki a habverőt. A hajtómű külsejét nedves ruhával törölje meg. A hajtóművet tilos folyó víz alá helyezni, vagy vízbe mártani! A habverőt folyó meleg víz alatt, vagy meleg vízbe mártva lehet elmosni.



6. ábra

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készüléket tisztítás előtt, és használat után kapcsolja le, a csatlakozódugót pedig húzza ki a csatlakozóaljzatból.

A készülékházat enyhén nedves ruhával törölje meg.

Ne használjon dörzsölő szivacsot, karcoló anyagokat vagy oldószereket a készülék tisztításához.

A hajtóművekbe nem kerülhet víz! Ezeket az egységet csak nedves ruhával törölje le.

A készülékházat vízbe meríteni tilos! Kizárólag nedves ruhával törölje meg. Ügyeljen arra, hogy a mixelőfej tengelyének környezetébe ne kerüljön víz. Amennyiben mégis víz kerülne a tengely tömítésébe, akkor szárítsa meg, majd cseppentsen rá néhány csepp étolajat, amely a csapágyhoz jutva biztosítja a tengely könnyebb működését.

A tartozékokat (edény, kés) meleg mosogatószeres vízben mossa el, és tiszta vízben öblítse le. A tartozékokat mosogatógépbe is be lehet tenni.

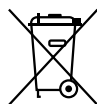
A több festékanyagot tartalmazó élelmiszerek (pl. sárgarépa) a műanyag alkatrészek elszíneződését okozhatják. Az ilyen elszíneződéseket a mosogatás előtt kenje be étolajjal, néhány percig hagyja hatni, majd mosogassa el.

SZERVIZ

A jelentősebb karbantartásokat és javításokat – amelyek a termék megbontásával járnak – csak szakszerviz végezheti el.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- A csomagolóanyagokat és a régi háztartási gépeket adja le az újrafeldolgozással foglalkozó gyűjtőhelyeken.
- A készülék kartondobozát a papír-hulladékgyűjtő konténerbe dobja ki.
- A műanyag zacskókat (PE) tegye a műanyagok hulladékgyűjtő konténerébe.



A háztartási gépek újrafeldolgozása az élettartamuk végén:

Ez a jel arra figyelmezteti, hogy a háztartási gépet, vagy annak a csomagolóanyagait nem szabad a hagyományos háztartási hulladékok közé dobni. A használhatatlanná vált háztartási gépet az elektromos készülékek újrafeldolgozását biztosító hulladékgyűjtő helyen kell leadni. A háztartási gépek szétszerelése és a háztartási hulladékok közé dobása, valamint az előírásoktól eltérő megsemmisítése környezetszennyezés. Az elektromos háztartási cikkek előírások szerinti megsemmisítéséről és az újrafeldolgozásukkal foglalkozó hulladékgyűjtő helyekről a helyi önkormányzat illetékes osztályán, ill. a termék megvásárlásának helyén adnak felvilágosítást.

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ

Благодарим вас за приобретение изделия марки „Concept“ („Концепт“) и надеемся, что вы останетесь довольны нашим изделием в течение всего срока его службы.

Перед тем, как приступить к использованию изделия, внимательно изучите руководство по эксплуатации и сохраните его. Проследите, чтобы другие лица, которые будут пользоваться изделием, также ознакомились с данным руководством.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Параметры электропитания	220–240 В перем. тока, 50/60 Гц
Потребляемая мощность	600 W
Уровень шума со стержневой насадкой	80 дБ (А)
Уровень шума с насадкой для измельчения (только для типа ТМ 4590)	90 дБ (А)
Уровень шума с насадкой для колки льда (только для типа ТМ 4590)	90 дБ (А)
Уровень шума с насадкой для взбивания (только для типа ТМ 4590)	85 дБ (А)
Макс. время непрерывной работы	1 мин.

МЕРЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не используйте прибор в каких-либо иных целях, кроме указанных в данном руководстве.
- Перед первым использованием удалите с прибора все элементы упаковки и рекламные наклейки.
- Убедитесь в соответствии параметров подаваемого электропитания значениям, указанным на паспортной табличке прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если он включен или подсоединен к розетке электрической сети.
- Устанавливайте прибор только на устойчивую и термостойкую поверхность, вдали от зоны воздействия других источников тепла.
- Отключайте прибор от электрической сети (вынимайте вилку из розетки), если он не используется.
- При отключении прибора от электрической сети категорически запрещается тянуть за шнур питания. Возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из сетевой розетки.
- Не позволяйте детям и недееспособным лицам пользоваться прибором, используйте прибор вне зоны их досягаемости.
- Лица с ограниченной подвижностью, ограниченными возможностями восприятия, ограниченными умственными способностями или же лица, не ознакомленные с правилами обслуживания прибора, могут использовать прибор только под надзором ответственного лица, изучившего данную инструкцию.
- Соблюдайте особую осторожность, когда рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не допускайте использования прибора в качестве игрушки.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через край столешницы и не оказался таким образом в пределах досягаемости детей.
- Не используйте прибор вне помещений или на мокрых поверхностях — существует опасность поражения электрическим током.
- Используйте только рекомендованные производителем комплектующие.
- Недопустимо использование прибора с поврежденным шнуром питания или штепсельной вилкой; такая неисправность должна быть немедленно устранена силами работников авторизованного сервисного центра.
- Не тяните и не переносите прибор за шнур питания.
- Не приближайте прибор к источникам тепла, таким как радиаторы отопления, духовки и т. п. Предохраняйте прибор от воздействия прямого солнечного света и влаги.
- Не прикасайтесь к прибору сырыми или мокрыми руками.
- При установке принадлежностей, во время очистки или в случае неисправности прибора отключайте его и вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Прибор рассчитан только на бытовое применение и не предназначен для использования в коммерческих целях.

- **Запрещается погружать шнур питания, штепсельную вилку или сам прибор в воду или другую жидкость.**
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания на наличие повреждений. Включать повреждённый прибор запрещается.
- При использовании следите за тем, чтобы волосы, пальцы или части одежды не попадали в зону действия подвижных частей прибора.
- При обращении с насадками соблюдайте повышенную осторожность — ножи очень острые и могут поранить.
- Не помещайте принадлежности прибора в микроволновую печь.
- После выключения двигателя и отсоединения шнура питания от сетевой розетки некоторые части прибора могут ещё какое-то время продолжать двигаться. Дождитесь их полной остановки.
- Используйте прибор только для переработки пищевых продуктов.
- Максимально допустимая температура обрабатываемых продуктов составляет 80 °С. Не используйте прибор для продуктов при температуре кипения!
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

В случае несоблюдения указаний изготовителя и самостоятельного ремонта прибора гарантия теряет силу.

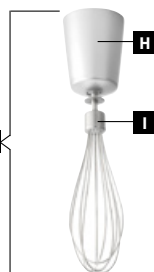
УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Корпус прибора
2. Регулятор скорости
3. Выключатель
4. Кнопка «Turbo»
5. Кнопка отсоединения насадки



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

6. Стержевая насадка
- А Чаша для смешивания
7. Насадка для измельчения
(только для типа ТМ 4590)
- В Крышка с редуктором
- С Нож для колки льда
- Д Внутренняя чаша для льда
- Е Нож
- Ф Чаша для измельчения
- Г Противоскользящая подкладка
8. Насадка для взбивания
(только для типа ТМ 4590)
- Н Редуктор
- И Венчик для взбивания
9. Держатель для настенного монтажа
(только для типа ТМ 4590)



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед установкой или снятием принадлежностей необходимо вынимать штепсельную вилку из розетки!

Перед началом использования прибора рекомендуется в целях гигиены протереть прибор влажной салфеткой и вымыть все съемные части в теплой воде.

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 1 минуту. После этого следует дать прибору остыть как минимум 15 минут.

СМЕШИВАНИЕ

Стержневая насадка предназначена для приготовления соусов, глазури, супов, майонеза, детских блюд, смешанных напитков и молочных коктейлей.

1. Поместите продукты в чашу для смешивания или в другую высокую кухонную емкость.
2. Установите корпус прибора на вал стержневой насадки.
3. Размотайте шнур питания на всю длину. Убедитесь в том, что шнур не соприкасается ни с каким источником тепла. Вставьте штепсельную вилку прибора в розетку электрической сети.
4. Одной рукой держите корпус прибора, второй рукой — чашу для смешивания.
5. Установите требуемую скорость, опустите насадку в чашу с продуктами и нажатием на выключатель включите прибор. Смешивать следует круговыми движениями у дна чаши. Кнопкой «Turbo» можно кратковременно увеличить скорость вращения двигателя до максимума.
6. По окончании смешивания выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
7. Отсоедините стержневую насадку (Рис. 1) и сразу же ополосните ее теплой проточной водой. Следите, чтобы вода не попадала внутрь насадки в пространство вокруг приводного вала. Если такое всё же случится, дайте стержневой насадке высохнуть и добавьте несколько капель растительного масла в место приводного вала для облегчения хода подшипника.

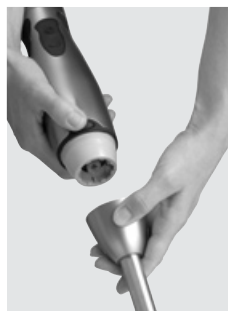


Рис. 1

ПРИМЕРНЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАЙОНЕЗА

200–250 мл растительного масла

1 яйцо (белок и желток)

1 чайная ложка лимонного сока или уксуса

соль и перец для приправы

Поместите все продукты в чашу для смешивания в приведенной выше последовательности. Погрузите стержневую насадку на дно емкости. Нажмите на выключатель и удерживайте прибор в указанном положении, пока масло не превратится в эмульсию. Затем начинайте перемещать включенный прибор вверх-вниз, пока майонез не приобретет нужную густоту.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (только для типа ТМ 4590)

Чаша для измельчения пригодна для переработки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, чернослива и т.д.

Не измельчайте особо твердые продукты, такие, как, например, мускатный орех, кофейные и пшеничные зерна.

Такие продукты, как мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, замороженные продукты, требуется предварительно нарезать.

У зелени следует удалить стебли, а орехи — очистить от скорлупы.

Из мяса удаляются кости, сухожилия и кожа.

1. Поместите на дно чаши для измельчения противоскользящую подкладку. Снимите защитную крышку с ножа и установите его на центральный вал в чаше.
2. Поместите в чашу продукты и закройте ее крышкой с редуктором.
3. Установите корпус прибора на крышку с редуктором (Рис. 2).
4. Размотайте шнур питания на всю длину. Убедитесь в том, что шнур не соприкасается ни с каким источником тепла. Вставьте штепсельную вилку прибора в розетку электрической сети.
5. Одной рукой держите корпус прибора, второй рукой — чашу для измельчения.
6. Установите требуемую скорость и нажатием на выключатель включите прибор. Кнопкой «Turbo» можно кратковременно увеличить скорость вращения двигателя до максимума.
7. По окончании измельчения выключите прибор. Отсоедините корпус прибора от крышки с редуктором. Выньте штепсельную вилку из розетки.
8. Если противоскользящая подкладка используется в качестве крышки, то закрытую чашу с готовым содержимым можно хранить, например, в холодильнике.
9. Протрите крышку с редуктором влажной салфеткой. Недопустимо мыть крышку под проточной водой и погружать ее в воду!



Рис. 2

Рекомендуемое количество продуктов и время измельчения

Продукт	Макс. количество	Приблизительное время измельчения
Мясо (кусочки 1 см)	400 г	30 с
Сыр (кусочки 1 см)	300 г	30 с
Орехи	300 г	30 с
Зелень	40 г	15 с
Лук	300 г	25 с
Чеснок	40 г	10 с
Морковь (кусочки 1 см)	300 г	30 с
Яйца вкрутую	4 шт.	16 с
Хлеб (кусочки 1 см)	2 ломтя	15 с

ДРОБЛЕНИЕ ЛЬДА (только для типа ТМ 4590)

1. Поместите на дно чаши для измельчения противоскользящую подкладку (Рис. 3). Поместите внутреннюю чашу для колки льда в чашу для измельчения. Проверьте правильность установки чаши.
2. Вставьте нож для колки льда в центральное отверстие внутренней чаши для льда и нажмите для фиксации (Рис. 4).
3. Положите кубики льда в чашу для льда и закройте ее крышкой с редуктором.

- Установите корпус прибора на крышку с редуктором (Рис. 5).
- Размотайте шнур питания на всю длину. Убедитесь в том, что шнур не соприкасается ни с каким источником тепла. Вставьте штепсельную вилку прибора в розетку электрической сети.
- Одной рукой держите корпус прибора, второй рукой — чашу для измельчения.
- Установите требуемую скорость и нажатием на выключатель включите прибор. Кнопкой «Turbo» можно кратковременно увеличить скорость вращения двигателя до максимума.
- По окончании измельчения выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Осторожно извлеките нож для колки льда и внутреннюю чашу для льда.
- Высыпьте измельченный лед из чаши или же налейте приготавливаемый напиток прямо в чашу со льдом и подавайте ее на стол.
- Протрите крышку с редуктором влажной салфеткой. Недопустимо мыть крышку под проточной водой и погружать ее в воду!



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5

ВЗБИВАНИЕ (только для типа ТМ 4590)

Используйте насадку только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления жидкого бисквитного теста и десертов, не требующих выпекания.

Используйте широкую пищевую емкость. Максимальный объем взбиваемых сливок — 400 мл (мин. содержание жира 30%, при 4–8 °С). Максимальное количество взбиваемых яичных белков — 4 шт.

- Поместите продукты в широкую емкость.
- Установите корпус прибора на вал редуктора насадки для взбивания. (Рис. 6).
- Размотайте шнур питания на всю длину. Убедитесь в том, что шнур не соприкасается ни с каким источником тепла. Вставьте штепсельную вилку прибора в розетку электрической сети.
- Одной рукой держите корпус прибора, второй рукой — чашу для взбивания.
- Установите требуемую скорость, Поместите прибор в чашу для взбивания с продуктами и включите его нажатием на выключатель. Взбивайте круговыми движениями у дна и поворачивайте чашу по часовой стрелке. Кнопкой «Turbo» можно кратковременно увеличить скорость вращения двигателя до максимума.
- После окончания взбивания выключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.

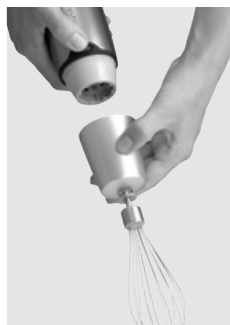


Рис. 6

- Отсоедините насадку для взбивания. Отсоедините венчик для взбивания от редуктора. Протрите редуктор влажной салфеткой. Недопустимо мыть редуктор под проточной водой и погружать его в воду! Венчик для взбивания можно сполоснуть под проточной водой или замочить в воде.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой и после использования выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической сети. Корпус прибора протирайте влажной салфеткой.

Для очистки недопустимо пользоваться проволочной губкой, абразивными средствами или растворителями.

Избегайте попадания воды на редуктор насадок! Их можно протирать только влажной салфеткой.

Запрещается погружать стержневую насадку в воду! Ее можно только споласкивать. Следите, чтобы вода не попадала внутрь насадки в пространство вокруг приводного вала. Если такое произойдет, надо дать стержневой насадке высохнуть, а затем в место крепления приводного вала добавить несколько капель растительного масла для облегчения хода подшипника насадки.

Чаши и ножи вымойте в тёплой воде с моющим средством и сполосните их в чистой воде, также их можно вымыть в посудомоечной машине.

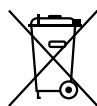
При переработке продуктов с высоким содержанием красителя (например, моркови), некоторые пластиковые детали прибора могут окраситься. Для очистки окрасившихся деталей нанесите на них растительное масло и подождите несколько минут, прежде чем мыть их.

СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА

Работы по уходу более широкого характера или ремонт, который требует вмешательства во внутренние части изделия, должна проводить квалифицированная сервисная служба.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Давайте предпочтение переработке для повторного использования упаковочного материала и старых потребителей.
- Коробку от прибора можно сдать в пункт сбора отсортированного утиля.
- Искусственные кульки из полиэтилена (ПЭ) сдайте в пункт сбора материала для повторной переработки.



Переработка прибора в конце срока его службы для повторного использования материала:

Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие не относится к домашнему мусору. Его необходимо отвезти в место сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечением правильной ликвидации данного изделия Вы можете предотвратить негативные последствия для жизненной среды и для здоровья людей, здоровья людей, которые в противном случае возникнут при неуместной ликвидации этого изделия. Более подробную информацию о переработке данного изделия для повторного использования материалов Вы узнаете в соответствующем местном управлении, в службе для ликвидации бытовых отходов или в магазине, где было закуплено изделие.

PALDIES

Pateicamies jums par šīs konceptuālās ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar mūsu izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Lūdzu, pirms ierīces izmantošanas uzsākšanas, uzmanīgi iepazīstieties ar visu ekspluatācijas rokasgrāmatu. Glabājiet rokasgrāmatu drošā vietā turpmākām uzziņām. Pārliecinieties, ka citi cilvēki pirms šīs ierīces lietošanas ir iepazīnušies ar šiem norādījumiem.

Tehniskie raksturlielumi	
Spriegums	220-240 V ~ 50/60 Hz
Jauda	600 W
Trokšņa līmenis ar stieņa pagarinājumu	80 dB(A)
Trokšņa līmenis ar smalcinošo pagarinājumu (tikai TM 4590)	90 dB(A)
Trokšņa līmenis ar smalcinošo pagarinājumu ledum (tikai TM 4590)	90 dB(A)
Trokšņa līmenis ar putošanas pagarinājumu (tikai TM 4590)	85 dB(A)
Nepārtrauktas ekspluatācijas laiks (KB)	maks. 1 min.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms pirmās ierīces izmantošanas reizes noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst tam spriegumam, kas ir minēts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta vai pat tikai pievienota elektrotīkla rozetei.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad nelietojat to.
- Atvienojot ierīci no sienas kontakrozetes, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet spraudkontakta un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām.
- Izmantojiet ierīci vietās, kas iepriekš minētajām personām nav pieejamas. Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepārzina pareizu tās izmantošanu, šī ierīce jāizmanto tikai atbildīgas, ziņošanas personas uzraudzībā.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Nodrošiniet, lai elektrības vads nebūtu darba zonā un tam nevarētu piekļūt bērni.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Iespējams elektriskās strāvas trieciens!
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības vadu vai spraudkontakta. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai nomaiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu pakalpojuma centru.
- Nevelciet un nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz elektrības vada.
- Novietojiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā radiatori, krāsnis u.tml. Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru vai mitruma iedarbībai.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Pirms piederumu uzstādīšanas, apkopes vai jebkāda bojājuma gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet vadu no elektrotīkla.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- **Nepieļaujiet elektrības vada, spraudkontakta vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.**
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāti. Bojātu ierīci ieslēgt nedrīkst!

- Eksploatācijas laikā pārliecinieties, ka mati, pirksti un apgērbs ir drošā attālumā no ierīces kustīgajām daļām.
- Piesardzīgi rīkojieties ar pagarinājumiem, jo asmeņi ir ļoti asi un var izraisīt traumu.
- Piederumus nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Dažas daļas var turpināt kustību vēl brīdi pēc motora izslēgšanas un elektrības vada atvienošanas no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz kustība ir pilnībā apturēta.
- Izmantojiet ierīci tikai pārtikas produktu apstrādei.
- Maksimālā atļautā ar ierīci apstrādājamo pārtikas produkta temperatūra ir 80°C. Neizmantojiet ļoti karstus produktus!
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvarotu servisa apkalpes centru.

Ražotāja norādījumu neievērošana var izraisīt garantijas remonta atteikumu.

IERĪCES APRAKSTS

1. Ierīces korpuss
2. Ātruma kontrolieris
3. Slēdzis
4. „Turbo” poga
5. Pagarinājuma atbrīvošanas poga

Piederumi

6. Stieņa pagarinājums

A Maisīšanas trauks

7. Smalcināšanas pagarinājums (tikai TM 4590)

B Vāciņš ar transmisiju

C Ledus smalcināšanas asmens

D Iekšējais trauks ledus smalcināšanai

E Smalcināšanas asmens

F Smalcināšanas trauks

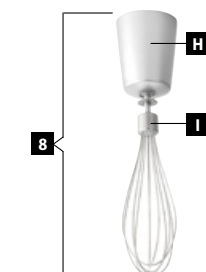
G Pretslīdešanas pamatne

8. Putošanas pagarinājums (tikai TM 4590)

H Transmisija

I Putošanas slotiņa

9. Sienas turētājs (tikai TM 4590)



EKSPLUATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

BRĪDINĀJUMS

Pirms piederumu pievienošanas vai noņemšanas vienmēr atvienojiet spraudkontakta no kontaktligzdas.

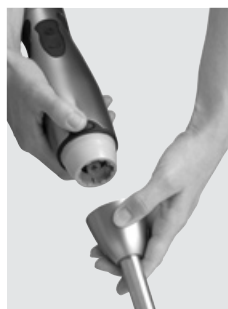
Pirms jaunas ierīces izmantošanas higiēnas nolūkos notīriet to ar mitru drāniņu un nomazgājiet noņemamos piederumus siltā ūdenī.

Maksimālais nepārtrauktas darbības laiks (KB) ir viena minūte. Pēc ļaujiet ierīces vismaz 15 minūtes atdzist.

MAISĪŠANA

Stieņa pagarinājums ir paredzēts mērču, garnējumu, zupu, majonēzes, zidaiņu pārtikas, jaukto dzērienu un piena kokteiļu pagatavošanai.

1. Ievietojiet produktu maisīšanas traukā vai citā augstā virtuves traukā.
2. Novietojiet ierīces korpusu uz stieņa pagarinājuma ass un pagriežot saslēdziet atsevišķās daļas. Nemiet vērā izmantotos simbolus.
3. Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārliedzinieties, kas tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
4. Ar vienu roku turiet ierīces korpusu, bet ar otru – maisīšanas trauku.
5. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu, ievietojiet ierīci maisīšanas traukā, kurā ir pārtikas produkti, un ieslēdziet slēdzi. Maisiet ar apļveida kustībām trauka apakšējā daļā. Ar „Turbo” pogu var īslaicīgi maksimāli palielināt motora ātrumu.
6. Pēc izmantošanas izslēdziet ierīci. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
7. Atbrīvojiet stieņa pagarinājumu (Att. 1), to pagriežot, un uzreiz noskalojiet tekošā ūdenī. Pārliedzinieties, ka ūdens neiekļūst pagarinājuma iekšpusē, kur atrodas piedziņas ass. Ja tas notiek, ļaujiet stieņa pagarinājumam izžūt un ieeļļojiet to ar dažiem pārtikas eļļas pilieniem, lai uzlabotu gultņu darbību.



Att. 1

Majonēzes receptes piemērs

200–250 ml eļļas

Viena ola (olbaltums un dzeltenums)

Viena tējkarote citrona sulas vai etiķa

sāls un pipari pēc nepieciešamības

Ievietojiet visas sastāvdaļas maisīšanas traukā iepriekš minētajā secībā. Iegremdējiet stieņa pagarinājumu līdz pašai apakšai. Ieslēdziet slēdzi, turiet ierīci šādā pozīcijā, līdz eļļa izveido emulsiju. Ļēni pārvietojiet darbojošos ierīci augšup un lejup līdz majonēze iegūst nepieciešamo blīvumu.

SMALCINĀŠANA (tikai TM 4590)

Smalcināšanas trauks ir piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, mandeļu, žāvētu plūmjū un līdzīgu produktu griešanai.

Negrieziet pārāk cietus pārtikas produktus, piemēram, muskatriekstus, kafijas pupiņas vai graudus.

Gaļa, siers, sīpoli, ķiploki, burkāni vai saldēti produkti ir vispirms jāsgriež.

Garšaugiem noņemiet stublājus, riekstiem — čaumalas.

No gaļas atdaliet kaulus, skrimšļus, cīpslas un ādu.

1. Zem smalcināšanas trauka novietojiet pretslīdēšanas pamatni. Noņemiet smalcināšanas asmens drošības vāku, ievietojiet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā uz centrālās piedziņas ass.
2. Ievietojiet produktus smalcināšanas traukā un aizveriet to, izmantojot vāku ar transmisiju.
3. Novietojiet ierīces korpusu uz vāka ar transmisiju (Att. 2).
4. Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārlicinieties, kas tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
5. Ar vienu roku turiet ierīces korpusu, bet ar otru – smalcināšanas trauku.
6. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu un ieslēdziet motoru. Ar „Turbo” pogu var īslaicīgi maksimāli palielināt motora ātrumu.
7. Pēc smalcināšanas pabeigšanas izslēdziet ierīci. Atdaliet korpusu no vāka ar transmisiju. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
8. Ja izmantojat pretslīdēšanas pamatni kā vāku, noblīveto smalcināšanas trauku ar tā saturu var uzglabāt, piemēram, ledusskapī.
9. Noslaukiet smalcināšanas trauka vāku ar transmisiju, izmantojot mitru drāniņu. Niegremdējiet to ūdeni un nemazgājiet tekošā ūdenī!



Att. 2

Ieteicamais produkta daudzums un sagatavošanas laiks smalcināšanai

Produkts	Maks. daudzums	Apt. smalcināšanas laiks
Gaļa (1 cm lieli gabaliņi)	400 g	30 sek.
Siers (1 cm lieli gabaliņi)	300 g	30 sek.
Rieksti	300 g	30 sek.
Garšaugi	40 g	15 sek.
Sīpoli	300 g	25 sek.
Ķiploki	40 g	10 sek.
Burkāni (1 cm lieli gabaliņi)	300 g	30 sek.
Cieti vārītas olas	4 gab.	16 sek.
Maize (1 cm lieli gabaliņi)	2 šķēles	15 sek.

LEDUS SMALCINĀŠANA (tikai TM 4590)

1. Zem smalcināšanas trauka novietojiet pretslīdēšanas pamatni (Att. 3). Ievietojiet ledus smalcināšanas iekšējo trauku smalcināšanas traukā. Pārlicinieties, kā tie pareizi savienoti.
2. Novietojiet ledus smalcināšanas asmeni uz ledus smalcināšanas iekšējā trauka centrālās atveres un piespiediet (Att. 4).
3. Piepildiet ledus smalcināšanas trauku ar ledus kubiņiem un noslēdziet ar vāku ar transmisiju.
4. Novietojiet ierīces korpusu uz vāka ar transmisiju (Att. 5).
5. Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārlicinieties, ka tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
6. Ar vienu roku turiet ierīces korpusu, bet ar otru – smalcināšanas trauku.
7. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu un ieslēdziet motoru. Ar „Turbo” pogu var īslaicīgi maksimāli palielināt motora ātrumu.

8. Pēc smalcināšanas pabeigšanas izslēdziet ierīci. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
9. Uzmanīgi izņemiet smalcināšanas asmeni un ledus smalcināšanas iekšējo trauku.
10. Izberiet sasmalcināto ledu no trauka vai ielejiet sagatavoto dzērienu sasmalcinātajā ledū smalcināšanas traukā un pasniedziet to.
11. Noslaukiet smalcināšanas trauka vāku ar transmisiju, izmantojot mitru drāniņu. Neiegremdējiet to ūdenī un nemazgājiet tekošā ūdenī!



Att. 3



Att. 4



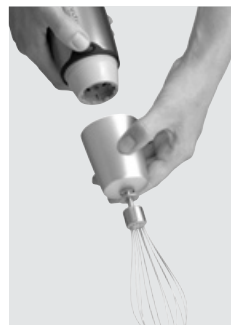
Att. 5

PUTOŠANA (tikai TM 4590)

Izmantojiet putošanas pagarinājumu tikai krējumam, olbaltumam, biskvīta mīklai un neceptam biskvītam.

Izmantojiet trauku ar lielu diametru. Putojiet maksimāli 400 ml atdesēta krējuma (minimālais tauku saturs 30%, 4-8°C). Putojiet maksimāli četrus olbaltumus.

1. Ievietojiet produktus traukā ar lielu diametru.
2. Novietojiet ierīces korpusu uz stieņa pagarinājuma ass un pagriežot saslēdziet atsevišķās daļas. Ņemiet vērā izmantotos simbolus. (Att. 6).
3. Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārliecinieties, kas tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
4. Ar vienu roku turiet ierīces korpusu, bet ar otru – putošanas trauku.
5. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu, ievietojiet ierīci putošanas traukā, kurā ir pārtikas produkti, un ieslēdziet slēdzi. Putojiet ar apļveida kustībām trauka apakšējā daļā un griežiet trauku pulksteņrādītāju kustības virzienā. Ar „Turbo” pogu var īslaicīgi maksimāli palielināt motora ātrumu.
6. Pēc putošanas izslēdziet ierīci. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
7. Pagriežot putošanas pagarinājumu, atbrīvojiet to. Noņemiet putošanas slotiņu no transmisijas. Noslaukiet to ar mitru drāniņu. Neiegremdējiet ūdenī un nemazgājiet tekošā ūdenī! Slotiņu var mazgāt siltā tekošā ūdenī vai iegremdēt ūdenī un atmērcēt.



Att. 6

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas un nākamās izmantošanas izslēdziet ierīci, atvienojiet elektrības vadu no elektrotīkla rozetes.

Notīriet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet birsti, abrazīvas vielas vai šķīdinātāju.

Transmisijas nedrīkst pakļaut ūdens iedarbībai! Vienkārši noslaukiet tās ar mitru drāniņu.

Neiegremdējiet stieņa pagarinājumu ūdenī! Vienkārši nomazgājiet to. Pārlicinieties, ka ūdens neiekļūst pagarinājuma iekšpusē, kur atrodas piedziņas ass. Ja tas notiek, ļaujiet stieņa pagarinājumam izžūt un ieeļļojiet piedziņas asi ar dažiem pārtikas eļļas pilieniem, lai uzlabotu gultņu darbību.

Nomazgājiet piederumus un asmeņus remdenā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī vai arī izmantojiet trauku mazgājamo mašīnu.

Apstrādājot pārtikas produktus ar lielāku krāsvielu saturu (piemēram, burkānus), var iekrāsoties dažas plastmasas detaļas. Lai novērstu iekrāsojumu, pirms detaļu mazgāšanas noslaukiet tās ar augu eļļu un ļaujiet tai dažas minūtes iedarboties.

REMONTS UN APKOPE

Vides aizsardzība

- Iepakojuma materiāls un novecojušas elektropreces jānodod otrreizējai pārstrādei.
- Transportēšanas iepakojumu var izmest kā šķirojamo atkritumu.
- Polietilēna (PE) maisus jānodod otrreizējai pārstrādei.



Ierīci aizliegts izsviest kopā ar parastajiem māsaimniecības atkritumiem. To ir nepieciešams nodot elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktos. Veids, kā drīkst atbrīvoties no ierīces, būs norādīts uz simbola, lietošanas instrukcijā vai uz iepakojuma materiāla.

Kā jau norādīts uz marķējuma, visi materiāli ir otrreiz pārstrādājami. Vecu ierīču otrreizēja pārstrāde, materiālu pārstrāde vai cita veida otrreizējā lietošana ir ļoti būtiska dabas aizsardzības labā.

Jautājiet savai vietējai pašvaldībai par atbilstošām vietām, kur iespējams atbrīvoties no šāda veida ierīcēm.

ACKNOWLEDGEMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that any persons handling the vacuum cleaner are also familiar with this Operating Manual.

TECHNICAL PARAMETERS	
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power input	600 W
Noise level with rod extension	80 dB(A)
Noise level with cutting extension (only TM 4590)	90 dB(A)
Noise level with chopping extension for ice (only TM 4590)	90 dB(A)
Noise level with whisk extension (only TM 4590)	85 dB(A)
Time of continuous operation (KB)	Maximum 1 minute

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate.
- Do not leave the unit unattended while it is turned on or even only plugged into the wall outlet.
- Place the unit only on a stable and heat-resistant surface, out of reach of other heat sources.
- Unplug the appliance from the wall outlet when not in use.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.
- Do not allow children or unskilled people to handle the unit. Use the unit out of the reach of these individuals.
- Persons with limited movement capacity, reduced sensory perception, insufficient mental capacity or those who are unaware of the proper handling should use the product only under the supervision of a responsible, aware person.
- Take extra care when using the unit near children.
- Don't let anyone use the unit as a toy.
- Make sure the power cord does not hang over the working area, and that children cannot reach it.
- Do not use the product outdoors or on wet surfaces. Electric shock hazard!
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Never use an appliance with a damaged power cord or plug. Contact an authorized service center immediately to have defective components repaired or replaced.
- Do not pull or move the product by grasping the power cord.
- Keep the unit away from heat sources, such as radiators, ovens etc. Do not expose the unit to direct sunlight or moisture.
- Do not touch the unit with wet or damp hands.
- Turn off the product and disconnect the plug from the mains outlet before installing accessories, performing maintenance, or in the case of any failure.
- The unit is suitable for domestic use only. It is not designed for commercial operation.
- **Do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or any other liquid.**
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Do not switch on a damaged unit.
- Keep your hair, fingers and clothing out of reach of the moving parts during operation.

- Be careful when handling the extensions, as the blades are very sharp and may cause injury.
- The accessories shall not be used in a microwave oven.
- Some parts may keep moving for a while immediately after the motor has been switched off and the power cord disconnected from the socket. Wait until the movement stops completely.
- Use the unit solely for food processing.
- The maximum allowed temperature of the processed food is 80°C. Don't use the mixer for very hot food!
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service center.

Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.

PRODUCT DESCRIPTION

- 1. Body of the unit**
- 2. Speed controller**
- 3. Switch**
- 4. Turbo button**
- 5. Extension release button**

Accessories

- 6. Rod extension**
A Mixing container

- 7. Chopping extension (only TM 4590)**
B Lid with transmission
C Ice chopping blade
D Internal bin for ice chopping
E Chopping blade
D Chopping vessel
G Anti-slip pad

- 8. Whisk extension (only TM 4590)**
H Transmission
I Whipping whisk

- 9. Wall holder (only TM 4590)**



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE

Always disconnect the plug from the mains outlet prior to mounting or removing accessories!

Prior to using a new unit, wipe the surface with a wet cloth and wash the removable accessories in warm water for hygienic reasons.

The maximum time of continuous operation (KB) is 1 minute. Let the unit cool down for at least 15 minutes afterwards.

MIXING

The rod extension is designed for the preparation of sauces, toppings, soups, mayonnaise, baby food, mixed drinks and milkshakes.

1. Insert the food in the mixing container, or another higher kitchen vessel.
2. Mount the body of the unit on the rod extension axis.
3. Uncoil the entire supply cable. Make sure it does not touch any close sources of heat. Insert the plug into the mains outlet.
4. Hold the body with one hand and the mixing container with the other.
5. Select the required speed, put the unit in the mixing container with food, and switch ON. Apply circular movements along the bottom when mixing. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.
6. Switch the unit off after use. Disconnect the cable from the socket.
7. Release the rod extension by pressing the release button (Fig. 1), and rinse it immediately under running water. Make sure the water does not get inside the extension, where the driving spindle is. If this happens, leave the rod extension to dry, and apply a few drops of vegetable oil to smoothen the operation of the bearings.

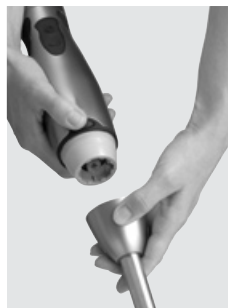


Fig. 1

Example – mayonnaise recipe

200 – 250 ml oil

1 whole egg

1 teaspoon lemon juice or vinegar

salt and pepper

Put all the ingredients in the mixing container in the above-mentioned order. Immerse the rod extension to the very bottom. Switch ON, and hold the unit in this position until the oil creates an emulsion. Move the operating unit up and down slowly, until the mayonnaise has the required density.

CUTTING (only TM 4590)

The cutting vessel is suitable for cutting meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, dried plums and the like.

Don't cut extremely hard objects, such as nutmeg, coffee beans or corn.

Cut food such as meat, cheese, onions, garlic, carrots or frozen products first.

Remove the stems from herbs and all nutshells.

Remove bones, cartilage and tendons from the meat.

1. Put the anti-slip pad on the underside of the cutting vessel. Remove the cutting blade safety cover, insert the cutting blade in the cutting vessel, and fit it on the drive center shaft.
2. Put the food in the cutting vessel and close using the lid with the transmission.
3. Mount the unit body on the lid with the transmission (Fig. 2).
4. Uncoil the entire supply cable. Make sure it does not touch any close sources of heat. Insert the plug into the mains outlet.
5. Hold the body with one hand and the cutting container with the other.
6. Select the required speed and switch the motor on. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time.
7. Switch off the unit after cutting. Remove the body from the lid with the transmission. Disconnect the cable from the socket.
8. If you use the anti-slip pad as a lid, you can keep the sealed cutting vessel with the contents, for example, in the fridge.
9. Wipe the lid with the transmission using a wet cloth. Don't immerse in water or wash in running water!



Fig. 2

Recommended amount of food and preparation times

Food	Maximum quantity	Approximate cutting time
Meat (pieces about 1 cm)	400 g	30 s
Cheese (pieces 1 cm)	300 g	30 s
Nuts	300 g	30 s
Herbs	40 g	15 s
Onions	300 g	25 s
Garlic	40 g	10 s
Carrots (pieces 1 cm)	300 g	30 s
Hard-boiled eggs	4	16 s
Bread (pieces 1 cm)	2 slices	15 s

ICE CHOPPING (only TM 4590)

1. Put the anti-slip pad on the underside of the chopping vessel (Fig. 3). Put the internal bin for ice chopping in the chopping vessel. Make sure it is placed properly.
2. Mount the ice chopping blade in the central hole of the internal bin and push (Fig. 4).
3. Fill the ice chopping bin with ice cubes and close it with the lid with the transmission.
4. Mount the unit body on the lid with the transmission (Fig. 5).
5. Uncoil the entire supply cable. Make sure it does not touch any close sources of heat. Insert the plug into the mains outlet.
6. Hold the body with one hand and the chopping container with the other.
7. Select the required speed and switch on the motor. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time.

8. Switch the unit off after chopping. Disconnect the cable from the socket.
9. Remove the chopping blade and internal ice chopping bin carefully.
10. Take out the ice, or pour the drink directly over the ice in the bin – it is ready to be served.
11. Wipe the lid with the transmission using a wet cloth. Don't immerse in water or wash under running water!



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

WHIPPING (only TM 4590)

Use the whisk extension only on cream, egg whites, thin sponge cake dough and unbaked biscuits.

Use a wide container. Whip a maximum of 400 ml of cooled cream (minimum fat content 30%, 4 8 °C). Whip a maximum of 4 egg whites.

1. Put the food in a wide container.
2. Mount the body of the unit on the rod extension axis. (Fig. 6).
3. Uncoil the entire supply cable. Make sure it does not touch any close sources of heat. Insert the plug into the mains outlet.
4. Hold the body with one hand and the whipping container with the other.
5. Select the required speed, put the unit in the whipping container with the food, and switch ON. Apply circular movements along the bottom, and turn the container clockwise. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.
6. Switch off the unit after whipping. Disconnect the cable from the socket.
7. Release the whisk extension by pressing the release button. Remove the whipping whisk from the transmission. Wipe it with a damp cloth. Don't immerse in water or wash in running water! You can wash the whisk under running warm water, or immerse in water and soak.

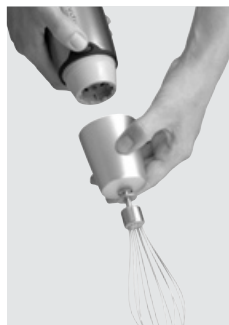


Fig. 6

CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off the unit and disconnect the power cord from the wall outlet before cleaning and after use.

Clean the body with a wet cloth.

Do not use steel wool, abrasive agents or solvents to clean the unit.

The transmissions should not be exposed to water! Wipe them with a damp cloth only.

Don't immerse the rod extension in water! Just wash it. Make sure the water does not get inside the extension, where the driving spindle is. If this happens, leave the rod extension to dry, and apply a few drops of vegetable oil to smoothen the operation of the bearings.

Wash the vessels and blades in tepid water with detergent and rinse in clean water; you can use a dishwasher.

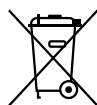
If you process food with a higher pigment level (e.g. carrots), some of the plastic parts can change color. To remove the color, apply vegetable oil to these parts before washing and let it react for a couple of minutes.

SERVICE

Any larger maintenance or repairs requiring intervention into the internal parts of the product shall only be performed by an authorized service

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.



Recycling the product at the end of its service life

The symbol affixed to the product or its packaging indicates that the product may not be disposed of as household waste. It must be taken to the collection facility authorized for recycling electric and electronic waste. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DANKSAGUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Concept entschieden haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die den Staubsauger benutzen werden, sich mit dieser Anleitung vertraut gemacht haben.

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	600 W
Geräuschentwicklung mit dem Stabaufsatz	80 dB(A)
Geräuschentwicklung mit dem Sekundäraufsatz (nur Typ TM 4590)	90 dB(A)
Geräuschentwicklung mit dem Sekundäraufsatz nur für Eis (nur Typ TM 4590)	90 dB(A)
Geräuschentwicklung mit dem Quirlaufsatz (nur Typ TM 4590)	85 dB(A)
Kurzbetriebszeit (KB)	max. 1 Min.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Das Gerät nicht anders benutzen als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Einsatz alle Verpackungen und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist bzw. wenn der Stecker in der Steckdose steckt.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche und nicht in der Nähe anderer Wärmequellen platzieren.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Beim Trennen des Gerätes von der Steckdose des Stromnetzes nie am Anschlusskabel ziehen, sondern den Stecker greifen und aus der Steckdose herausziehen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Unbefugten auf und vermeiden Sie, dass diese mit ihm in Berührung kommen.
- Personen mit eingeschränkter Bewegungsfähigkeit, mit verminderter Sinneswahrnehmung, mit unzureichenden geistigen Fähigkeiten oder Personen, die mit der Bedienung nicht vertraut gemacht wurden, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer mit dem Gerät vertraut gemachten Person benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät in der Nähe von Kindern nur mit großer Vorsicht.
- Das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Vermeiden Sie, dass das Zuleitungskabel frei über die Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder greifen könnten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht draußen oder auf einer nassen Oberfläche, es droht Verletzungsgefahr durch Stromschlag.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Lassen Sie den Fehler von einem autorisierten Service-Center umgehend beheben.
- Ziehen Sie und tragen Sie das Gerät nicht am Zuleitungskabel.
- Gerät von Wärmequellen, wie Heizungskörpern, Öfen etc. fernhalten. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit schützen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Beim Anbringen von Zubehör, während des Reinigens oder im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- **Tauchen Sie das Anschlusskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**
- Das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Beschädigtes Gerät nicht einschalten.

- Haare, Finger oder Kleidungsteile beim Einsatz von den beweglichen Teilen des Gerätes fernhalten.
- Beim Umgang mit den Aufsätzen erhöhte Vorsicht walten lassen, die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen.
- Das Zubehör des Gerätes darf nicht in einem Mikrowellenherd verwendet werden.
- Unmittelbar nach dem Ausschalten des Motors und dem Herausziehen des Netzkabels aus der Steckdose können sich einige Teile noch eine Weile bewegen. Warten Sie bis zu deren kompletten Stillstand.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln.
- Die maximal zugelassene Temperatur der zu verarbeitenden Lebensmittel ist 80 °C. Das Gerät nicht für kochende Lebensmittel verwenden!
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.

Bei einer Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Gerätekörper
2. Geschwindigkeitsregler
3. Schalter
4. Taste Turbo
5. Taste zum Lösen des Aufsatzes

Zubehör

6. Stabaufsatz

A Mixbehälter

7. Hackaufsatz (nur Typ TM 4590)

B Deckel mit Getriebe

C Hackmesser für Eis

D Innenbehälter zum Eishacken

E Hackmesser

F Hackbehälter

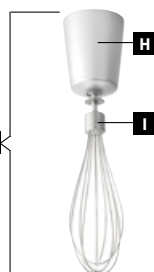
G Gleitschutzscheibe

8. Quirlaufsatz (nur Typ TM 4590)

H Getriebe

I Quirl

9. Wandhalter (nur Typ TM 4590)



BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS

Vor dem Anbringen oder Abnehmen des Zubehörs den Stecker stets aus der Steckdose herausziehen!

Bevor Sie das neue Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie dieses aus hygienischen Gründen mit einem feuchten Lappen abwischen und alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser abwaschen.

Maximale Kurzbetriebszeit des Gerätes (KB) ist 1 Minute. Dann lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen.

MIXEN

Der Stabaufsatz ist zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Majonäsen, Kinderspeisen, Mix-Getränken und Milchcocktails bestimmt.

1. In den Mixbehälter oder einen anderen höheren Küchenbehälter die Lebensmittel geben.
2. Das Gerätegehäuse auf die Welle des Stabaufsatzes aufsetzen.
3. Das Anschlusskabel ganz abwickeln. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Stecker in die Steckdose stecken.
4. Mit einer Hand den Gerätekörper, mit der zweiten Hand den Mischbehälter halten.
5. Die gewünschte Geschwindigkeit einstellen, das Gerät in den Mixbehälter mit den Lebensmitteln einführen und durch Drücken des Schalters dieses einschalten. Mit kreisenden Bewegungen am Boden mixen. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
6. Nach Beenden des Mixens das Gerät herausnehmen. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
7. Lösen Sie den Stabaufsatz (Abb. 1) und spülen Sie diesen sofort unter fließendem warmen Wasser. Darauf achten, dass das Wasser nicht in den Aufsatz hinein in den Raum der Antriebswelle gerät. Sofern dieses passiert, lassen Sie den Stabaufsatz abtrocknen und in den Raum der Antriebswelle tropfen Sie paar Tropfen Speiseöl für einen leichteren Lagerlauf des Stabaufsatzes.

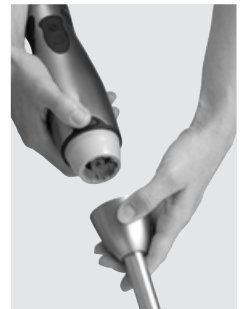


Abb. 1

Beispiel eines Rezeptes für die Zubereitung von Majonäse

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 Teelöffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Lebensmittel in den Mixbehälter in vorgeschriebener Reihenfolge zugeben. Stabaufsatz bis zum Boden des Mixbehälters eintauchen. Schalter drücken, das Gerät in dieser Stellung halten, bis das Öl eine Emulsion bildet. Dann das eingeschaltete Gerät langsam nach oben und nach unten bewegen, bis die Majonäse die richtige Konsistenz hat.

HACKEN (nur Typ TM 4590)

Der Hackbehälter ist zum Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Möhren, Walnüssen, Mandeln, getrockneten Pflaumen, etc. geeignet.

Hacken Sie keine extrem harten Lebensmittel, wie Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreidekörner.

Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, tiefgekühlte Lebensmittel schneiden Sie zuerst klein.

Von den Kräutern entfernen Sie die Stengel, Nüsse befreien Sie von den Schalen. Aus dem Fleisch die Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.

1. Auf den Boden des Hackbehälters eine Gleitschutzscheibe aufsetzen. Die Schutzabdeckung vom Hackmesser abnehmen und das Hackmesser auf mittlerer Welle in den Hackbehälter einführen.
2. In den Hackbehälter die Lebensmittel geben und diesen mit dem Deckel mit dem Getriebe schließen.
3. Gerätegehäuse auf den Deckel mit dem Getriebe aufsetzen (Abb. 2).
4. Das Anschlusskabel ganz abwickeln. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Stecker in die Steckdose stecken.
5. Mit einer Hand den Gerätekörper, mit der zweiten Hand den Hackbehälter halten.
6. Die gewünschte Geschwindigkeit einstellen und durch Drücken des Schalters das Gerät einschalten. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
7. Nach Beenden des Hackens das Gerät ausschalten. Gerätegehäuse vom Deckel mit dem Getriebe trennen. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
8. Sofern Sie eine Gleitschutzscheibe als Deckel verwenden, können Sie den geschlossenen Hackbehälter mit dem fertigen Inhalt z.B. im Kühlschrank lagern.
9. Den Deckel des Hackbehälters mit dem Getriebe mit einem feuchten Lappen abwischen. Diesen nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen!



Abb. 2

Empfohlene Lebensmittelmengen und Vorbereitungszeiten zum Hacken

Lebensmittel	Max. Menge	Ungefähre Hackzeit
Fleisch (Stücke 1 cm)	400 g	30 s
Käse (Stücke 1 cm)	300 g	30 s
Nüsse	300 g	30 s
Kräuter	40 g	15 s
Zwiebel	300 g	25 s
Knoblauch	40 g	10 s
Möhren (Stücke 1 cm)	300 g	30 s
Eier hart gekocht	4 Stück	16 s
Brot (Stücke 1 cm)	2 Scheiben	15 s

EISHACKEN (nur Typ TM 4590)

1. Auf den Boden des Hackbehälters eine Gleitschutzscheibe aufsetzen (Abb. 3). Den Innenbehälter zum Eishacken in den Hackbehälter einlegen. Stellen Sie sicher, dass dieser richtig eingerastet ist.
2. Hackmesser für das Eis in die mittlere Öffnung des Innenbehälters zum Eishacken einführen und hineindrücken (Abb. 4).
3. Den Hackbehälter für Eis mit Eiswürfeln füllen und diesen mit dem Deckel mit dem Getriebe schließen.
4. Gerätegehäuse auf den Deckel mit dem Getriebe aufsetzen (Abb. 5).
5. Das Anschlusskabel ganz abwickeln. Stellen Sie sicher, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Stecker in die Steckdose stecken.

6. Mit einer Hand den Gerätekörper, mit der zweiten Hand den Hackbehälter halten.
7. Die gewünschte Geschwindigkeit einstellen und durch Drücken des Schalters das Gerät einschalten. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
8. Nach Beenden des Hackens das Gerät ausschalten. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
9. Hackmesser und auch den inneren Hackbehälter für Eis vorsichtig herausnehmen.
10. Das zerhackte Eis aus dem Behälter herausschütten oder das zuzubereitende Getränk direkt in das zerhackte Eis im Hackbehälter schütten und Sie können dieses servieren.
11. Den Deckel des Hackbehälters mit dem Getriebe mit einem feuchten Lappen abwischen. Diesen nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen!



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

QUIRLLEN (nur Typ TM 4590)

Den Quirlansatz nur zum Quirlen von Sahne, Eiweiß, zur Zubereitung von dünnflüssigem Biskuitteig und nichtgebackenen Desserts verwenden.

Benutzen Sie einen breiten Behälter. Quirlen Sie max. 400 ml gekühlte Sahne (min. Fettgehalt 30%, 4-8 °C). Quirlen Sie max. 4 Eiweiss.

1. In den breiten Behälter die Lebensmittel legen.
2. Das Gerätegehäuse auf die Welle vom Getriebe des Quirlansatzes aufsetzen. (Abb. 6).
3. Das Anschlusskabel ganz abwickeln. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Stecker in die Steckdose stecken.
4. Mit einer Hand den Gerätekörper, mit der zweiten Hand den Quirlbehälter halten.
5. Die gewünschte Geschwindigkeit einstellen, das Gerät in den Quirlbehälter mit den Lebensmitteln einführen und durch Drücken des Schalters dieses einschalten. Quirlen Sie mit kreisenden Bewegungen am Boden und drehen Sie es mit dem Behälter im Uhrzeigersinn. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
6. Nach Beenden des Quirlens das Gerät ausschalten. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
7. Lösen Sie den Quirlansatz. Quirl vom Getriebe trennen. Getriebe mit einem feuchten Lappen abwischen. Dieses nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen! Den Quirl kann man unter fließendem warmen Wasser waschen oder in Wasser eintauchen und einweichen lassen.



Abb. 6

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Reinigen und nach dem Einsatz schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Steckdose.

Das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Lappen reinigen.

Zum Reinigen keinen Drahtschwamm, keine abrasiven Mittel oder Lösungsmittel verwenden.

Die Getriebe der Aufsätze dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen! Wischen Sie diesen nur mit einem feuchten Lappen ab.

Den Stabaufsatz nicht in Wasser eintauchen! Diesen nur waschen. Darauf achten, dass das Wasser nicht in den Raum der Antriebswelle gerät. Sofern dieses passiert, lassen Sie den Stabaufsatz trocknen und in den Raum der Antriebswelle tropfen Sie paar Tropfen Speiseöl für einen leichteren Lagerlauf des Stabaufsatzes.

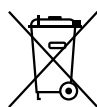
Die Behälter und Hackmesser in warmem Saponatwasser waschen und in reinem Wasser spülen oder Sie können diese in einer Geschirrwaschmaschine reinigen.

SERVICE

Die Wartung umfangreicherer Probleme oder das Ausführen einer Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Produktes erfordert, ist durch einen Fach-Servicemitarbeiter vorzunehmen.

UMWELTSCHUTZ

- Recyclen Sie die Verpackungsmaterialien und alte Geräte.
- Die Verpackung des Gerätes im sortierten Abfall entsorgt werden.
- Plastikbeutel aus Polyethylen (PE) entsorgen Sie beim Werkstoff-Recycling.



Recyclen des Gerätes am Ende der Lebensdauer:

Das Symbol am Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist erforderlich, dieses in eine Sammelstelle für Recycling elektrischer und elektronischer Anlagen abzuliefern. Durch Sicherstellung einer richtigen Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch eine ungeeignete Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes können Sie bei der entsprechenden örtlichen Behörde in Erfahrung bringen, beim Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

MULȚUMIRI

Vă mulțumim că ați achiziționat un produs Concept. Sperăm că veți fi mulțumit de produsul nostru pe întregul său ciclu de viață.

Vă rugăm citiți cu atenție întregul Manual de utilizare, înainte de a începe să folosiți produsul. Păstrați manualul într-un loc sigur pentru a-l consulta ulterior. Asigurați-vă că orice alți utilizatori ai produsului sunt familiarizați cu aceste instrucțiuni.

Parametrii tehnici	
Tensiune	220-240 V ~ 50/60 Hz
Putere consumată	600 W
Nivelul de zgomot cu brațul suport	80 dB(A)
Nivelul de zgomot cu cuțitul pentru tăiat (numai TM 4590)	90 dB(A)
Nivelul de zgomot cu cuțitul pentru tăiat gheață (numai TM 4590)	90 dB(A)
Nivelul de zgomot cu brațul pentru baterea ouălor (numai TM 4590)	85 dB(A)
Durata de funcționare continuă (KB)	max. 1 min.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE DE SECURITATE:

- Folosiți aparatul doar în modul descris în acest Manual de utilizare.
- Înlăturați toate ambalajele și materialele comerciale din unitate, înainte de prima utilizare.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu valorile înscrise pe aparat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atât timp cât este în funcțiune sau doar pus în priză.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață stabilă și rezistentă la căldură și departe de alte surse de căldură.
- Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.
- Când scoateți aparatul din priză, nu trageți niciodată de cablu. Țineți de ștecăr și trageți-l din priză.
- Nu lăsați copiii sau persoanele neavizate să manevreze aparatul. Utilizați aparatul în locuri inaccesibile acestor persoane.
- Persoanele cu capacitatea motrică și percepția simțului redusă, cu capacitatea intelectuală insuficientă sau persoanele nefamiliarizate cu deservirea trebuie să utilizeze aparatul doar sub supravegherea unei persoane răspunzătoare și familiarizate cu modul de utilizare.
- Aveți deosebită grijă când folosiți aparatul în apropierea copiilor.
- Nu permiteți utilizarea aparatului ca jucărie.
- Cablul nu are voie să atârne peste suprafața de lucru unde copiii ar putea să îl atingă.
- Nu folosiți aparatul în afara casei sau pe suprafețe ude. Pericol de electrocutare !
- Folosiți numai accesoriile recomandate de producător.
- Nu folosiți niciodată un aparat care are cablul de alimentare sau ștecărul deteriorat. Luați legătura imediat cu un centru autorizat de service pentru a repara sau înlocui componentele deteriorate.
- Este interzisă tragerea sau deplasarea aparatului folosind cablul electric.
- Păstrați aparatul la distanță de siguranță față de sursele de căldură precum radiatoare, aragaz etc. Nu expuneți aparatul la lumina directă a soarelui sau la umezeală.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- Opriti aparatul și scoateți cablul din priză înaintea montării accesoriilor, efectuării întreținerii sau în cazul oricărui tip de defecțiune.
- Acest produs este destinat exclusiv uzului casnic. Nu este destinat uzului comercial.
- **Nu introduceți cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă și nici în alt lichid.**
- Verificați aparatul și cablul electric în mod regulat pentru a depista eventualele deteriorări. Nu porniți aparatul defect.

- Părul, degetele și îmbrăcămintea, nu au voie să intre în contact cu elementele în mișcare pe durata funcționării.
- Aveți grijă atunci când manevrați brațele deoarece lamele sunt foarte ascuțite și pot provoca răni.
- Accesorii nu au voie să fie folosite în cuptorul cu microunde.
- Anumite componente pot continua să se miște o vreme imediat după ce motorul a fost oprit și cablul de alimentare a fost scos din priză. Așteptați până când mișcarea se oprește complet.
- Folosiți aparatul doar pentru procesarea alimentelor.
- Temperatura maximă permisă a alimentelor procesate este de 80°C. Nu folosiți aparatul pentru alimente foarte fierbinți!
- Nu reparați aparatul prin mijloace proprii. Apelați la un service autorizat.

Nerespectarea instrucțiunilor producătorului poate duce la refuzul reparării în garanție.

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Corpul aparatului
2. Regulator de turație
3. Întrerupător
4. Buton Turbo
5. Buton pentru deblocarea accesoriilor

Accesorii

6. Braț suport

A Vas de amestecare

7. Braț pentru tăiere (numai TM 4590)

B Capac cu transmisie

C Cuțit pentru tăierea gheții

D Vas interior pentru tăierea gheții

E Cuțit de tăiere

F Vas pentru tăiat

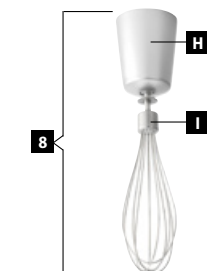
G Suport antialunecare

8. Braț pentru batere (numai TM 4590)

H Transmisie

I Tel

9. Suport de perete (numai TM 4590)



MOD DE UTILIZARE

NOTĂ

Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înainte de asamblarea sau dezasamblarea accesoriilor!

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, ștergeți suprafața cu o lavetă umedă și spălați accesoriile detașabile cu apă caldă, din motive igienice.

Durata maximă de funcționare continuă (KB) este de 1 minut. Lăsați aparatul să se răcească pentru cel puțin 15 minute după utilizare.

AMESTECARE

Brațul suport este conceput pentru prepararea sosurilor, glazurilor, supelor, maionezei, mâncărilor pentru bebeluși, băuturilor amestecate și shake-urilor.

1. Puneți alimentele în vasul de mixare sau într-un alt vas de bucătărie mai înalt.
2. Montați corpul aparatului pe axul brațului suport și blocați fiecare componentă prin răsucire. Respectați simbolurile folosite.
3. Desfășurați cablul de alimentare în întregime. Asigurați-vă că nu atinge surse apropiate de căldură. Introduceți ștecărul în priză.
4. Cu o mână țineți corpul aparatului iar cu cealaltă țineți vasul de mixare.
5. Selectați viteza necesară, puneți aparatul în vasul de amestecare cu alimente și răsuciți butonul ON (PORNIT). Mișcați paletele în sens circular pe partea de jos a vasului când amestecați. Cu ajutorul butonului Turbo puteți mări viteza de rotație la maxim pentru o scurtă durată.
6. Opritiți aparatul după utilizare. Scoateți cablul din priză.
7. Eliberați brațul suport răsucindu-l (Fig. 1) și clătiți-l imediat sub jet de apă. Asigurați-vă că apa nu pătrunde în braț la arborele de transmisie. În cazul în care acest lucru se întâmplă, lăsați brațul suport să se usuce și aplicați câteva picături de ulei vegetal pentru a ușura funcționarea rulmentului.

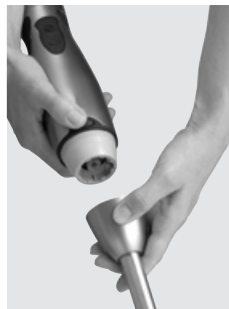


Fig. 1

Exemplu – rețetă de maioneză

200 – 250 ml ulei

1 ou întreg

1 linguriță suc de lămâie sau oțet

sare și piper

Puneți toate ingredientele în vasul de amestecare în ordinea menționată mai sus. Cufundați brațul suport până la fundul vasului. Răsuciți butonul ON (PORNIT), țineți aparatul în această poziție până când uleiul creează o emulsie. Mișcați aparatul în funcțiune încet în sus și în jos, până când maioneza are densitatea necesară.

TĂIEREA (numai TM 4590)

Vasul pentru tăiere este potrivit pentru tăiat carne, brânză, ceapă, ierburi aromate, usturoi, morcovi, nuci, migdale, prune uscate și altele similare.

Nu tăiați obiecte deosebit de dure, precum nucșoară, boabe de cafea sau porumb.

Tăiați mai întâi alimente precum carne, brânză, ceapă, usturoi, morcovi sau produse înghețate.

Înlăturați codițele ierburilor aromate și toate cojile de nucă.

Înlăturați oasele, cartilajele, tendoanele și pielea de pe carne.

1. Puneți suportul antialunecare sub vasul pentru tăiat. Înlăturați capacul de siguranță al lamei, introduceți lama în vasul pentru tăiat și potriviți-o pe axul central de acționare.
2. Puneți alimentele în vasul pentru tăiat și închideți folosind capacul cu transmisie.
3. Montați corpul aparatului pe capacul cu transmisie.
4. Desfășurați cablul de alimentare în întregime. Asigurați-vă că nu atinge surse apropiate de căldură. Introduceți ștecărul în priză.
5. Cu o mână țineți corpul aparatului iar cu cealaltă țineți vasul de tăiere.
6. Selectați turația dorită și porniți motorul. Cu ajutorul butonului Turbo puteți mări viteza de rotație la maxim pentru o scurtă durată.
7. Opriiți aparatul după tăiere. Scoateți corpul aparatului de pe capacul cu transmisie. Scoateți cablul din priză.
8. Dacă folosiți suportul antialunecare drept capac, puteți păstra vasul pentru tăiat etanșat în frigider, de exemplu.
9. Ștergeți capacul cu transmisie folosind o lavetă umedă. Nu introduceți capacul în apă și nu-l spălați sub jet de apă!



Fig. 2

Recomandări privind cantitățile de alimente și duratele de preparare

Alimentul	Cantitatea max.	Durata aproximativă de tăiere
Carne (bucăți de aprox. 1 cm)	400 g	30 s
Brânză (bucăți de 1 cm)	300 g	30 s
Nuci	300 g	30 s
Ierburi aromate	40 g	15 s
Ceapă	300 g	25 s
Usturoi	40 g	10 s
Morcovi (bucăți de 1 cm)	300 g	30 s
Ouă fierte tari	4 bucăți	16 s
Pâine (bucăți de 1 cm)	2 felii	15 s

TĂIEREA GHEȚII (numai TM 4590)

1. Puneți suportul antialunecare sub vasul pentru tăiat. Introduceți vasul interior pentru tăierea gheții în vasul de tăiere. Asigurați-vă că este bine potrivit.
2. Puneți cuțitul pentru tăierea gheții în orificiul de mijloc al vasului interior pentru tăierea gheții și apăsați.
3. Umpleți vasul pentru tăierea gheții cu cuburi de gheață și închideți-l cu capacul cu transmisie.
4. Montați corpul aparatului pe capacul cu transmisie.
5. Desfășurați cablul de alimentare în întregime. Asigurați-vă că nu atinge surse apropiate de căldură. Introduceți ștecărul în priză.
6. Cu o mână țineți corpul aparatului iar cu cealaltă țineți vasul de tăiere.
7. Selectați turația dorită și porniți motorul. Cu ajutorul butonului Turbo puteți mări viteza de rotație la maxim pentru o scurtă durată.

8. Oprîți aparatul după tăiere. Scoateți cablul din priză.
9. Scoateți cuțitul de tăiere și vasul interior pentru tăierea gheții.
10. Goliți gheața tăiată din vas sau turnați băutura pregătită direct peste gheața mărunțită în vasul de tăiere și apoi puteți să o serviți.
11. Ștergeți capacul cu transmisie folosind o lavetă umedă. Nu introduceți capacul în apă și nu-l spălați sub jet de apă!



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

BATEREA (numai TM 4590)

Folosiți brațul pentru baterie numai pentru smântână, albușuri de ou, aluaturi subțiri, cocă și biscuiți cruzi.

Folosiți un vas larg. Bateți maximum 400 ml de smântână rece (conținut minim de grăsime 30%, 4-8° C). Bateți maximum 4 albușuri de ou.

1. Puneți alimentul într-un vas larg.
2. Montați corpul aparatului pe axul brațului suport și blocați fiecare componentă prin răsucire. Respectați simbolurile folosite (Fig. 6).
3. Desfășurați cablul de alimentare în întregime. Asigurați-vă că nu atinge surse apropiate de căldură. Introduceți ștecărul în priză.
4. Cu o mână țineți corpul aparatului iar cu cealaltă țineți vasul de baterie.
5. Selectați turația dorită, puneți aparatul în bolul pentru baterie cu alimente și răsuciți butonul ON (PORNIT). Aplicați mișcări circulare la fundul vasului când mixați și răsuciți vasul în sensul acelor de ceasornic. Cu ajutorul butonului Turbo puteți mări viteza de rotație la maxim pentru o scurtă durată.
6. Oprîți aparatul după baterie. Scoateți cablul din priză.
7. Eliberați brațul telului prin răsucire. Scoateți telul de pe capacul cu transmisie. Ștergeți-l cu o cârpă umedă. Nu introduceți capacul în apă și nu-l spălați sub jet de apă! Puteți spăla telul sub jet de apă caldă, sau în apă la înmuiat.

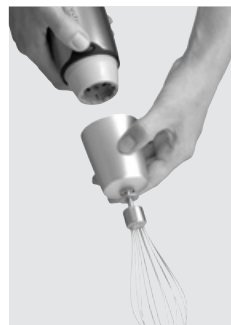


Fig. 6

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Oprîți aparatul și scoateți cablul din priză înainte de a-l curăța și după utilizare.

Curățați carcasa aparatului cu o lavetă umedă.

Pentru curățarea aparatului nu folosiți spălător de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau solvenți.

Transmisilele nu trebuie să intre în contact cu apa! Ștergeți-le doar cu o cârpă umedă.

Nu introduceți brațul suport în apă! Spălați-l doar. Asigurați-vă că apa nu pătrunde în braț la arborele de transmisie. În cazul în care acest lucru se întâmplă, lăsați brațul suport să se usuce și apoi aplicați câteva picături de ulei vegetal pentru a ușura funcționarea pivoților.

Spălați vasele și lamele în apă caldă cu detergent și clătiți în apă curată; puteți folosiți un spălător de vase.

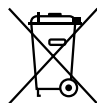
Dacă prelucrați alimente cu conținut mai mare de coloranți (de ex. morcovi) se poate întâmpla că unele componente din plastic se colorează. Pentru a îndepărta această colorare, ungeți aceste componente cu ulei vegetal înaintea spălării și lăsați-l să acționeze câteva minute.

SERVICE

Lucrările de întreținere sau de reparații dificile, care necesită o intervenție în părțile interioare ale produsului, trebuie să fie executate la un centru de service specializat.

OCROTIREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

- Optați pentru reciclarea materialelor, a ambalajelor și a aparatelor vechi.
- Cutia aparatului poate fi predată la centre de colectare și triere a deșeurilor.
- Pungile din polietilenă (PE) trebuie predate la centrele de colectare a materialelor pentru reciclare.



Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de funcționare:

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj arată că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie depus într-un centru de colectare în vederea reciclării instalațiilor electrice și electronice.

Prin asigurarea lichidării corecte a produsului veți ajuta la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și a sănătății umane care altfel ar fi depreciate de lichidarea incorectă a produsului.

Informații detaliate privind reciclarea acestui produs veți căpăta de la obține de la autoritățile locale abilitate în privința serviciilor de lichidare a deșeurilor menajere sau de la magazinul de la care ați cumpărat produsul.

Jindřich Valenta - ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,
565 01 Choceň, Tel. +420 465 471 400, Fax: 465 473 304, www.elkovalenta.cz

Elko Valenta Slovakia s. r. o., Kasárenská 396/14, 911 05 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, www.elkovalenta.sk

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, www.elkovalenta.pl

SC MEGAVISION SRL, P-TA UNIRII 1 SECT. 3, Bucuresti, Romania
Tel.: 30.30.173, Fax: 30.30.118