

concept

Tyčový mixér

Tyčový mixér

Blender ręczny

Botmixer

Погружной блендер

Stieňa mikseris

Rod mixer

Stabmixer

Mixer cu suport



TM4560, TM4570

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	400 W
Hlučnost s tyč. nástavcem	80 dB(A)
Hlučnost se sek. nástavcem	90 dB(A)
Hlučnost se šleh. nástavcem (jen typ TM 4570)	90 dB(A)
Doba nepřetržitého provozu (KB)	max. 30 s pro tuhé potraviny max. 1 min. pro kapaliny

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 nespěprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- 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 mohli dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřém 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 nepřeházejte 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 vlhkýma nebo mokřýma 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 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



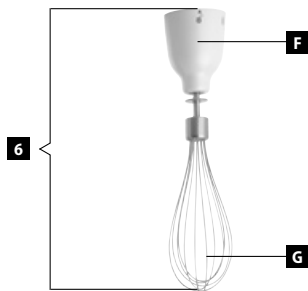
Příslušenství

4. Tyčový nástavec
- A Mixovací nádoba



5. Sekací nástavec
- B Víko s převodovkou
C Sekací nůž
D Sekací nádoba
E Protiskluzová podložka

6. Šlehací nástavec (jen typ TM 4570)
- F Převodovka
G Šlehací metla



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 30 s pro tuhé potraviny a 1 minuta pro kapaliny. Pak nechte spotřebič alespoň 10 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 a pootočením jednotlivé části zajistěte. Respektujte použité symboly.
3. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
4. Nastavte požadovanou rychlost, vložte spotřebič do mixovací nádoby s potravinami a stiskem vypínače jej zapněte. Mixujte kruhovými pohyby u dna.
5. Po ukončení mixování spotřebič vypněte. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
6. Pootočením uvolníte tyčový nástavec 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.

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

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. 1).



Obr. 1

4. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
5. Nastavte požadovanou rychlost a stiskem vypínače spotřebiči zapněte.
6. Po ukončení sekání spotřebič vypněte. Oddělte tělo spotřebiče od víka s převodkou. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
7. Pokud použijete protiskluzovou podložku jako víko, můžete uzavřenou sekací nádobu s hotovým obsahem skladovat, např. v chladničce.
8. Víko sekací nádoby s převodkou otřete vlhkým hadříkem. Neumývejte ho pod tekoucí vodou ani neponožte do vody!

Doporučené množství potravin a časy přípravy pro sekání

Potravina	Max. množství	Přibližný čas sekání
Maso (kousky 1 cm)	200 g	25 s
Sýr (kousky 1 cm)	200 g	30 s
Ořechy	200 g	30 s
Bylinky	20 g	5 s
Cibule	200 g	15 s
Česnek	20 g	8 s
Mrkev (kousky 1 cm)	150 g	15 s
Vejce vařená natvrdo	2 ks	8 s
Chléb (kousky 1 cm)	1 krajíc	8 s

ŠLEHÁNÍ (jen typ TM 4570)

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 a pootočením jednotlivé části zajistěte. Respektujte použité symboly (Obr. 2).
3. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
4. 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.
5. Po ukončení šlehání spotřebič vypněte. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
6. Pootočením uvolníte šlehací nástavec. Oddělte od převodky šlehací metlu. Převodkou otřete vlhkým hadříkem. Neumývejte ji pod tekoucí vodou, ani neponožte do vody! Šlehací metlu je možné umýt pod tekoucí teplou vodou nebo ponořit do vody a nechat odmočit.



Obr. 2

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.

Převodovky 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 lehčí 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.

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 polyethylénu (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
Príkon	400 W
Hlučnosť s tyč. nastavcom	80 dB(A)
Hlučnosť so sek. nastavcom	90 dB(A)
Hlučnosť so šlah. nastavcom (iba typ TM 4570)	90 dB(A)
Doba nepretržitej prevádzky (KB)	max. 30 s pre tuhé potraviny max. 1 min. pre kvapaliny

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

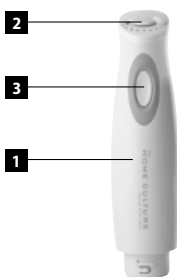
- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je zapnutý, prípadne zapojený 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 nie je používaný.
- 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.
- Dbajte na zvýšenú opatnosť, pokiaľ je spotrebič používaný 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 vonku alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako je odporúčané výrobcom.
- 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 mokrými rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, počas čistenia alebo v prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- 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 prírodného kábla zo zásuvky sa môžu niektoré časti ešte chvíľu pohybovať.
- Počkáajte až do ich úplného zastavenia.
- Používajte spotrebič iba na spracovanie potravín.
- Maximálna dovolená teplota spracovávaných potravín je 80 °C. Nepoužívajte 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



Príslušenstvo

4. Tyčový nadstavec

A Mixovacia nádoba

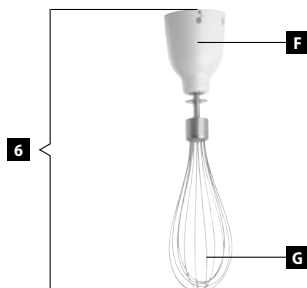
5. Sekací nadstavec

- B Veko s prevodovkou
 C Sekací nôž
 D Sekacia nádoba
 E Protišmyková podložka



6. Šľahací nadstavec (iba typ TM 4570)

- F Prevodovka
 G Šľahacia metla



NÁVOD NA OBSLUHU

UPOZORNENIE

Vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia pred skladaním 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 30 s pre tuhé potraviny a 1 minúta pre kvapaliny. Potom nechajte spotrebič aspoň 10 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 inej vyššej kuchynskej nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte telo spotrebiča na hriadeľ tyčového nadstavca a pootočením jednotlivé časti zaistíte. Rešpektujte použité symboly.
3. Rozviňte celý prírodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
4. Nastavte požadovanú rýchlosť, vložte spotrebič do mixovacej nádoby s potravinami a stlačením vypínača ho zapnite. Mixujte krúživými pohybmi pri dne.
5. Po ukončení mixovania spotrebič vypnite. Vyťahnite prírodný kábel zo zásuvky.
6. Pootočením uvoľníte tyčový nadstavec 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.

Príklad receptu na prípravu majonézy

200 – 250 ml oleja

1 vajce (žltok aj bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu

soľ 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, pokiaľ olej nevytvorí emulziu. Potom so zapnutým spotrebičom pomaly pohybujte nahor a dole, pokiaľ nebude mať majonéza správnu hustotu.

SEKANIE

Sekacia nádoba je vhodná na sekanie mäsa, syrov, cibule, bylín, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek, apod.

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 bylín odstráňte stonky, orechy zbavte škrupiniek.

Z mäsa odstráňte kosti, šlachy 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. 1).



Obr. 1

- Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
- Nastavte požadovanú rýchlosť a stlačením vypínača spotrebič zapnite.
- Po ukončení sekania spotrebič vypnite. Oddelte telo spotrebiča od veka s prevodovkou. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
- Pokiaľ použijete protišmykovú podložku ako veko, môžete uzatvorenú sekaciu nádobu s hotovým obsahom skladovať napr. v chladničke.
- Veko nádoby na sekanie s prevodovkou utrite vlhkou textíliou. Neumývajte ho pod tečúcou vodou ani neponárajte do vody!

Odporúčané množstvo potravín a časy prípravy na sekanie

Potravina	Max. množstvo	Približný čas sekania
Mäso (kúsky 1 cm)	200 g	25 s
Syr (kúsky 1 cm)	200 g	30 s
Orechy	200 g	30 s
Bylinky	20 g	5 s
Cibuľa	200 g	15 s
Cesnak	20 g	8 s
Mrkva (kúsky 1 cm)	150 g	15 s
Vajcia varené natvrdo	2 ks	8 s
Chlieb (kúsky 1 cm)	1 krajec	8 s

ŠLAHANIE (iba typ TM 4570)

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.

- Do širokej nádoby vložte potraviny.
- Nasadte telo spotrebiča na hriadeľ prevodovky nadstavca na šľahanie a pootočením jednotlivé časti zaistite. Rešpektujte použité symboly (Obr. 2).
- Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
- Nastavte požadovanú rýchlosť, vložte spotrebič do nádoby na šľahanie s potravinami a stlačením vypínača ho zapnite. Šľahajte kruživými pohybmi na dne a otáčajte nádobou v smere hodinových ručičiek.
- Po ukončení šľahania spotrebič vypnite. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
- Pootočením uvoľníte nadstavec na šľahanie. Oddelte metlu na šľahanie od prevodovky. Prevodovku utrite vlhkou textíliou. 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 odmôčiť.



Obr. 2

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 nastavcov nesmú prísť do kontaktu s vodou! Iba ich utrite vlhkou textíliou.

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

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

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	400 W
Poziom hałasu z nasadką do miksowania	80 dB(A)
Poziom hałasu z nasadką do szatkowania	90 dB(A)
Poziom hałasu z nasadką do ubijania (tylko typ TM 4570)	90 dB(A)
Maksymalny czas pracy bez przerwy (KB)	maks. 30 s dla żywności w stanie stałym maks. 1 min dla cieczy

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć 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 umieszczane 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.
- 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 we wnętrzach, nie używać na mokrych powierzchniach, grozi to niebezpieczeństwem porażenia 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, ciągnąć 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 jest przeznaczony 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.
- Mikсована 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



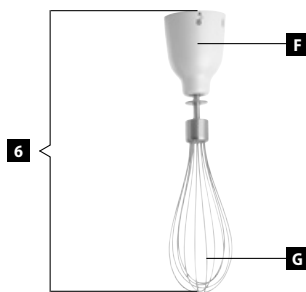
Akcesoria

4. Nasadka do miksowania
A Naczynie do miksowania

5. Nasadka do szatkowania
B Pokrywa ze skrzynią biegów
C Nóż do szatkowania
D Naczynie do szatkowania
E Podkładka antypoślizgowa



6. Nasadka do ubijania (tylko typ TM 4570)
F Skrzynia biegów
G Końcówka do ubijania (mioteczka)



INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGI

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 wynosi 30 s dla żywności w stanie stałym i 1 minutę dla płynów. Następnie należy odczekać przynajmniej 10 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 i zabezpieczyć poszczególne części przez ich przekręcenie. Należy kierować się wyznaczonymi symbolami.
3. 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.
4. 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.
5. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
6. Przekręcając nasadkę do miksowania należy ją zluzować, a następnie natychmiast umyć pod bieżącą 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.

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

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.



Rys. 1

- Należy umieścić żywność w pojemniku, a następnie zamknąć go pokrywą ze skrzynią biegów.
- Korpus urządzenia elektrycznego należy osadzić na pokrywie ze skrzynią biegów (Rys. 1).
- Należy rozwinąć w całości przewód zasilający i sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Następnie, należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Należy ustawić odpowiednią prędkość obrotów i włączyć silnik przy pomocy wyłącznika.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie. Korpus urządzenia należy oddzielić od pokrywy ze skrzynią biegów i następnie wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Używając podkładki antypoślizgowej jako pokrywy można przechowywać w ten sposób zamknięty pojemnik do szatkowania z gotową zawartością, na przykład, w lodówce.
- Pokrywę pojemnika ze skrzynią biegów należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!

Zalecane ilości żywności i czas przygotowania dla szatkowania

Żywność	Maksymalna ilość	Czas szatkowania w przybliżeniu
Mięso (kawałki 1 cm)	200 g	25 s
Ser (kawałki 1 cm)	200 g	30 s
Orzechy	200 g	30 s
Zioła	20 g	5 s
Cebula	200 g	15 s
Czosnek	20 g	8 s
Marchew (kawałki 1 cm)	150 g	15 s
Jaja na twardo	2 szt.	8 s
Chleb (kawałki 1 cm)	1 kromka	8 s

UBIJANIE (tylko typ TM 4570)

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

Należy używać szerokich pojemników. Za jednym razem należy ubijać maks. 400 ml schłodzonej śmietany (min. zawartość tłuszczu 30 %, 4 8 °C) lub najwyżej 4 białka.

- Żywność należy włożyć do szerokiego pojemnika.
- Korpus urządzenia należy osadzić na wale skrzyni biegów nasadce do ubijania i zabezpieczyć poszczególne części przez ich przekręcenie. Należy kierować się wyznaczonymi symbolami (Rys. 2).
- 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.
- Należy ustawić odpowiednią prędkość, włożyć urządzenie w naczynie do ubijania z żywnością i włączyć go, naciskając wyłącznik. Podczas ubijania należy wykonywać okrężne ruchy w pobliżu dna pojemnika i obracać nim zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Po zakończeniu ubijania należy wyłączyć urządzenie. Należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.



Rys. 2

6. Nasadkę do ubijania można zluźnić przez jej przekręcenie. Należy oddzielić 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 go wyłączyć i odłączyć z gniazdka elektrycznego.

Korpus blendera 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.

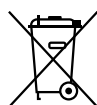
Pojemnik i nóż do szatkowania należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie spłukać czystą wodą albo myć w zmywarce do naczyń.

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.
- Pudło 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 wynikać 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	400 W
Zajszt, mixelőfejjel	80 dB(A)
Zajszt, aprítóval	90 dB(A)
Zajszt, habverővel (csak a TM 4570 típusnál)	90 dB(A)
Folyamatos üzemeltetés időtartama körülbelül	max. 30 másodperc – darabos élelmiszerek esetében max. 1 perc – folyadékok esetében

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK:

- A készüléket csak a használati utasításban leírtaknak megfelelően használja.
- A készülék első bekapcsolása előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és 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 helyezze el.
- Ha a készüléket nem használja, akkor a hálózati vezetékét húzza ki.
- A csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a konnektorból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
- A készüléket gyermekek és magatehetetlen személyek nem használhatják; a készüléket tőlük távol működtesse.
- Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében üzemelteti.
- A készülék nem játék, ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék hálózati vezetéke ne lógjon le az asztalról, mert azt megfogva a gyermekek magukra rántathatják a készüléket.
- A készüléket az áramütés veszélye miatt ne használja a szabadban és nedves felületeken.
- A készülékhez csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke vagy csatlakozódugója megsérül, ne használja a készüléket, hanem vigye szakszervizbe.
- 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 csatlakozóaljzatból.
- 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, hogy a készülék és a hálózati vezeték ép-e. 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 és reszelők 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.

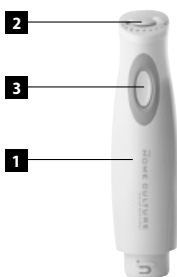
Ha nem tartja be a gyártó utasításait, a garancia érvényét veszti.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Készülékház

2. Fordulatszám-szabályzó

3. Kapcsoló



Tartozékok

4. Mixelőfej

A Mixelőpohár

5. Aprító toldalék

B Fedél, hajtóművel

C Aprítókécs

D Aprítóedény

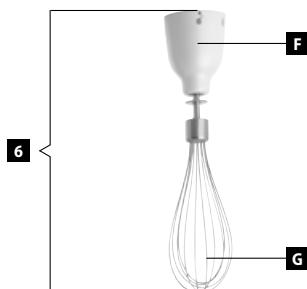
E Csúszásgátló alátét



6. Habverőtoldalék (csak a TM 4570 típusnál)

F Hajtómű

G Habverő



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

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

A folyamatos üzemeltetés maximális ideje körülbelül 30 másodperc darabos élelmiszerek, és 1 perc folyadékok esetében. Ezt követően a készüléket körülbelül 10 percig ne kapcsolja be.

MIXELÉS

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

1. Az élelmiszereket a mixelőpohárba, vagy egy magas falú edénybe töltsse bele.
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 vezetéket. Tilos a vezetéket hőforrások közelébe, vagy azokra lehelyezni. Dugja a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
4. Állítsa be a kívánt fordulatszámot, a mixelőfejet tegye az élelmiszereket tartalmazó edénybe, és a készüléket a kapcsoló megnyomásával kapcsolja be. A mixelőfejet az edény alján forgassa körbe.
5. Mixelés után a készüléket kapcsolja ki. A csatlakozódugót húzza ki a csatlakozóaljzattól.
6. A mixelőfejet fordítsa el, vegye le a készülékházról, és folyó meleg víz alatt öblítse le. Ügyeljen arra, hogy a mixelőfej tengelyének környezetébe ne kerüljön víz. Amennyiben mégis víz kerülne a tengelyre, akkor szárítsa meg, majd cseppentsen rá néhány csepp étolajat, amely a csapágyhoz jutva biztosítja a tengely könnyebb működését.

Példa majonéz elkészítésére

200–250 ml étolaj

1 tojás (sárgája és fehérje is)

1 teáskanál citromé 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, míg az olajból emulzió lesz. Ezután a mixelőfejet lassan fel-le mozgatva addig keverje az alapanyagokat, amíg a majonéz kellő sűrűségű lesz.

APRÍTÁS

Az aprítóedényben húst, sajtot, hagymát, fűszer- és gyógynövényeket, fokhagymát, sárgarépát, diót, mandulát, szárított szilvát stb. apríthat fel.

Túláságosan kemény alapanyagokat, pl. szerecsendiót, kávé és gabonaféléket ne őrölgjön. A húst, a sajtot, a hagymát, a sárgarépát 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 tegye az edény központosító tengelyére.
2. Az aprítóedénybe tegye bele az alapanyagokat, és helyezze fel a hajtóműves fedelet.
3. A hajtóműves fedélre tegye rá a készülékházat (1. ábra).



1. ábra

4. Teljesen bontsa szét az összetekert hálózati vezetékét. Tilos a vezetékét hőforrások közelébe, vagy azokra lehelyezni. Dugja a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
5. Állítsa be a megfelelő fordulatszámot, és a kapcsoló megnyomásával kapcsolja be a készüléket.
6. Aprítás után a készüléket kapcsolja ki. A hajtóműves fedélről vegye le a készülékházat. A csatlakozódugót húzza ki a csatlakozóaljzataból.
7. A csúszásgátló alátétet az edényre felülről is rá lehet tenni, így a kézre aprított alapanyag például hűtőszekrényben is tárolható.
8. A hajtóműves fedelet nedves ruhával törölje meg. A fedelet tilos folyó víz alá helyezni, vagy vízbe mártani!

Ajánlott alapanyag-mennyiségek, és aprítási idők

Élelmiszer	Max. mennyiség	Aprítási idő (ajánlott)
Hús (1 cm-es darabok)	200 g	25 másodperc
Sajt (1 cm-es darabok)	200 g	30 másodperc
Dió	200 g	30 másodperc
Fűszer- és gyógynövények	20 g	5 másodperc
Hagyma	200 g	15 másodperc
Fokhagyma	20 g	8 másodperc
Sárgarépa (1 cm-es darabok)	150 g	15 másodperc
Kemény tojás	2 db	8 másodperc
Kenyér (1 cm-es darabok)	1 szelet	8 másodperc

HABVERÉS (csak a TM 4570 típusnál)

A habverőfeltét tejszín, tojásfehérje, piskótátészta és nem sültött sütemények készítéséhez használható.

Az alapanyagokat nagy méretű edénybe tegye bele. 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 a részek elforgatásával rögzítse a két részt egymáshoz. Vegye figyelembe az eszközön található jeleket (2. ábra).
3. Teljesen bontsa szét az összetekert hálózati vezetékét. Tilos a vezetékét hőforrások közelébe, vagy azokra lehelyezni. Dugja a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
4. 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, körkörösén mozgassa az edény aljánál a habverőt.
5. Habverés után a készüléket kapcsolja ki. A csatlakozódugót húzza ki a csatlakozóaljzataból.
6. A habverőfejet forgassa el, és vegye le a készülékházról. A hajtóműből húzza ki a habverőt. A hajtómű külsőjét 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.



2. 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 tengelyre, 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 mosogatógépben is lehet tisztítani.

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 műanyag 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	400 Вт
Уровень шума со стержневой насадкой	80 дБ (А)
Уровень шума с насадкой для измельчения	90 дБ (А)
Уровень шума с насадкой для взбивания (только для типа ТМ 4570)	90 дБ (А)
Макс. время непрерывной работы (КВ)	30 сек. для твердых продуктов 1 мин. для жидкостей

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

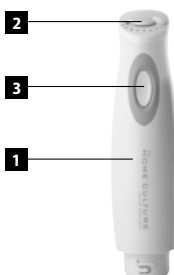
- Не используйте прибор в иных целях, кроме указанных в данном руководстве.
- Перед первым использованием удалите с прибора все элементы упаковки и рекламные наклейки.
- Убедитесь, что параметры подаваемого электропитания соответствуют значениям, указанным на паспортной табличке прибора.
- Не оставляйте без присмотра включенный или подсоединенный к электрической сети прибор.
- Устанавливайте прибор только на устойчивую и термостойкую поверхность, вне 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 их досягаемости.
- 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 выключайте прибор 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 прибора или сам прибор в воду или в другую жидкость.**

- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания на наличие повреждений. Включать повреждённый прибор запрещено.
- При использовании следите за тем, чтобы волосы, пальцы или детали одежды не попадали в зону действия подвижных частей прибора.
- При обращении с насадками соблюдайте повышенную осторожность — ножи очень острые и могут поранить вас.
- Запрещается помещать принадлежности прибора в микроволновую печь.
- Непосредственно после выключения двигателя и отсоединения шнура питания от сетевой розетки некоторые части прибора могут ещё какое-то время продолжать двигаться. Дождитесь их полной остановки.
- Использовать прибор следует только для переработки пищевых продуктов.
- Максимально допустимая для прибора температура обрабатываемых продуктов составляет 80 °С. Запрещается использовать 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



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

4. Стержевая насадка

A Колба для смешивания



5. Насадка для измельчения

B Крышка с редуктором

C Рубильный нож

D Колба для измельчения

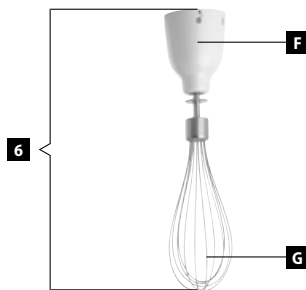
E Противоскользящая подкладка



6. Насадка для взбивания (только для типа ТМ 4570)

F Редуктор

G Венчик для взбивания



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед сборкой прибора или снятием принадлежностей следует обязательно вынимать штепсельную вилку из розетки!

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

Максимальное время непрерывной работы прибора (КВ) составляет 30 секунд для твердых продуктов и 1 минуту для жидкостей. После этого надо подождать как минимум 10 минут, чтобы прибор остыл.

СМЕШИВАНИЕ

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

1. Положите продукты в колбу для смешивания или в другую высокую кухонную емкость.
2. Установите корпус прибора на вал стержневой насадки и поворотом закрепите отдельные части. Соблюдайте указанные символы.
3. Размотайте шнур питания на всю длину. Убедитесь в том, что шнур не прикасается ни к какому источнику тепла. Вставьте штепсельную вилку в розетку электрической сети.
4. Установите требуемую скорость, опустите насадку в колбу с продуктами и нажатием на выключатель включите прибор. Смешивание выполняется круговыми движениями возле дна колбы.
5. По окончании смешивания отключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.
6. Поворотом отсоедините стержневую насадку и сразу же ополосните ее под теплой проточной водой. Избегайте попадания воды внутрь насадки в пространство вокруг приводного вала. Если все же такое случится, дайте стержневой насадке высохнуть и введите в место приводного вала несколько капель растительного масла для облегчения хода подшипника насадки.

ПРИМЕР РЕЦЕПТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАЙОНЕЗА

200–250 мл растительного масла

1 яйцо (белок и желток)

1 чайная ложка лимонного сока или уксуса

соль и перец для приправы

Положите все продукты в колбу для смешивания в приведенной выше последовательности. Опустите стержневую насадку на дно емкости. Нажмите на выключатель и держите прибор в указанном положении, пока масло не превратится в эмульсию. Затем перемещайте включенный прибор вверх-вниз, пока майонез не приобретет нужную густоту.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Колба для измельчения пригодна для переработки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, сушеных слив и т.д.

Избегайте измельчения очень твердых продуктов, таких, как, например, мускатный орех, кофейные и пшеничные зерна.

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

У зелени надо удалять стебли, а орехи — очищать от скорлупы.

Из мяса следует удалять кости, сухожилия и кожу.

1. Положите на дно колбы для измельчения противоскользящую подкладку. Снимите защитную крышку с рубильного ножа и установите его на центральный вал в колбе.



Рис. 1

- Положите в колбу продукты и закройте ее крышкой с редуктором.
- Установите корпус прибора на крышку с редуктором (Рис. 1).
- Размотайте шнур питания на всю длину. Убедитесь в том, что шнур не прикасается ни к какому источнику тепла. Вставьте штепсельную вилку в розетку электрической сети.
- Установите требуемую скорость и нажатием на выключатель включите прибор.
- По окончании измельчения отключите прибор. Отсоедините корпус прибора от крышки с редуктором. Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Если вы используете противоскользящую подкладку в качестве крышки, то можете хранить закрытую колбу с готовым содержимым, например, в холодильнике.
- Протрите крышку с редуктором влажной салфеткой. Мыть крышку под проточной водой и погружать ее в воду запрещается!

Рекомендуемое количество продуктов и время измельчения

Продукт	Макс. количество	Приблизительное время измельчения
Мясо (кусочки 1 см)	200 г	25 сек
Сыр (кусочки 1 см)	200 г	30 сек
Орехи	200 г	30 сек
Зелень	20 г	5 сек
Лук	200 г	15 сек
Чеснок	20 г	8 сек
Морковь (кусочки 1 см)	150 г	15 сек
Яйца вкрутую	2 шт.	8 сек
Хлеб (кусочки 1 см)	1 ломоть	8 сек

ВЗБИВАНИЕ (только для типа ТМ 4570)

Насадка применяется только для взбивания сливок, яичных белков, приготовления жидкого бисквитного теста и непеченых десертов.

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

- Положите продукты в широкую емкость.
- Установите корпус прибора на вал редуктора насадки для взбивания и поворотом закрепите отдельные части. Соблюдайте указания на обозначениях.
- Размотайте шнур питания на всю длину. Убедитесь в том, что шнур не прикасается ни к какому источнику тепла. Вставьте штепсельную вилку в розетку электрической сети.
- Установите требуемую скорость, поместите прибор в колбу с продуктами и нажатием на выключатель включите прибор. Взбивайте круговыми движениями возле дна и поворачивайте колбу по часовой стрелке.
- По окончании взбивания отключите прибор. Выньте штепсельную вилку из розетки.



Рис. 2

6. Поворотом отсоедините насадку для взбивания. Отсоедините венчик от редуктора. Протрите редуктор влажной салфеткой. Мыть редуктор под проточной водой и погружать его в воду запрещается! Венчик можно сполоснуть под проточной водой или же замочить в воде.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой и после использования необходимо отключать прибор и отсоединять его от розетки электрической сети.

Корпус прибора следует протирать влажной салфеткой.

Для очистки запрещается использовать проволочную губку, абразивные средства или растворители.

Избегайте попадания воды на редукторы насадок! Их допускается только протирать влажной салфеткой.

Запрещается погружать стержневую насадку в воду! Ее можно только споласкивать. Избегайте попадания воды внутрь насадки в пространство вокруг приводного вала. Если такое все же случится, дайте стержневой насадке высохнуть и добавьте в место крепления приводного вала несколько капель растительного масла для облегчения хода подшипника насадки.

Колбы и рубильные ножи вымойте в тёплой воде с моющим средством и ополосните их чистой водой; также можно мыть их в посудомоечной машине.

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
Jaudas izlietojums	400 W
Trokšņa līmenis ar stieņa pagarinājumu	80 dB(A)
Trokšņa līmenis ar griešanas pagarinājumu	90 dB(A)
Trokšņa līmenis ar putošanas pagarinājumu (tikai TM 4570)	90 dB(A)
Nepārtrauktas ekspluatācijas laiks (KB)	Blīviem produktiem maks. 30 sekundes Īdriem maks. 1 minūte

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā aprakstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms ierīces izmantošanas pirmās reizes, noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, vai elektrotīkla spriegums atbilst informācijai tehnisko pamatdatu plāksnītī.
- Nepametiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta vai pat tikai pievienota sienas izvadam.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumnoturīgas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem.
- Atvienojiet ierīci no sienas izvada, kad to nelietojat.
- Atvienojot ierīci no sienas izvada, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet vadu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet darboties ar ierīci bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet ierīci vietās, kuras nav pieejamas bērniem un personām.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā atrodas bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Nedauļiet nevienam izmantot ierīci kā rotad'lietu.
- Pārliecinieties, vai elektrības vads neatrodas darba zonā un vai tam nevar piekļūt bērni.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Pastāv elektrošoka risks!
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības kabeli vai spraudkontakta. Bojātu detaļu remonta vai nomaiņas nolūkā nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Aizliegts vilkt un pārvietot ierīci, satverot elektrības vadu.
- Turiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā radiatori, krāsnis utt. 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 paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.
- Nepiedauļiet elektrības vada, spraudkontakta vai pačas ierīces nokļūšanu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāts. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Ekspluatācijas laikā matus, pirkstus un apērcību turiet drošā atstatumā no kustīgajām daļām.
- Piesardzīgi rīkojieties ar pagarinājumiem, jo lāpstiņas ir doti asas un var izraisīt traumu.

- Piederumus nedrīkst izmantot mikroviidņu krāsnī.
- Dažas daļas var turpināt kustību vēl brīdi pēc motora izslēgšanas un strāvas vada atvienošanas no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz kustība pilnīgi apstājas.
- Izmantojiet ierīci tikai pārtikas produktu apstrādei.
- Maksimālā atdautā apstrādājamā produkta temperatūra ir 80°C. Neizmantojiet doti karstus produktus!
- Nav atļauts patstāvīgi remontēt ierīci. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Ražotāja norādījumu neievērošana var izraisīt garantijas remonta atteikumu.

IERĪCES APRAKSTS

1. Iekārtas korpuss.
2. Ātruma kontrolieris
3. Slēdzis



Piederumi:

4. Stieņa pagarinājums

A Maisīšanas tvertne



5. Griedšanas pagarinājums

B Vāciņš ar transmisiju

C Grišanas asmens

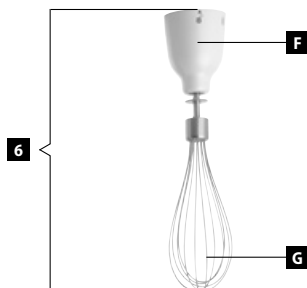
D Grišanas trauks

E Pretslīdēšanas polsteris

6. Putošanas pagarinājums (tikai TM 4570)

F Transmisija

G Putošanas slotiņa



EKSPLUATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

PIEZĪME

Pirms piederumu pievienošanas vai noņemšanas, vienmēr atvienojiet spraudkontakta no izvada.

Pirms jaunas ierīces izmantošanas uzsākšanas, notīriet virsmu un higiēnas nolūkos nomazgājiet noņemamos piederumus siltā ūdenī.

Maksimālais nepārtrauktas darbības (KB) laiks ir 30 sekundes blīvai pārtikai un viena minūte dīdriem. Pēc tam ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 10 minūtes.

SAMAIŠĪDANA

Stieņa pagarinājums ir paredzēts mīcīšanai, garnējumiem, zupu, majonēzes, zīdaīnu pārtikas, jaukto dzērienu un kokteiļu pagatavošanai.

1. Ievietojiet produktu sajaukšanas tvertņā vai citā augstākā virtuves traukā.
2. Uzstādiet ierīces korpusu uz stieņa pagarinājuma ass un pagriežot sašļūdziet atsevišķās daļas. Ņemiet vērā izmantotos simbolus.
3. Atrīniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārļiecinieties, vai tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
4. Atlasiet vajadzīgo ātrumu, ievietojiet ierīci samaišanas tvertņā, kurā atrodas pārtikas produkts un ieslēdziet slēdzi pozīcijā ON. Maisot izmantojiet apdveida kustības apakšējā daļā.
5. Pēc izmantošanas izslēdziet ierīci. Atvienojiet vadu no kontakta.
6. Atbrīvojiet stieņa pagarinājumu, to pagriežot, un nekavējoties noskalojiet tekošā ūdenī. Pārļiecinieties, vai ūdens neiekļūst pagarinājuma iekšpusē, kur atrodas piedziņas ass. Ja tomēr tā notiek, ļaujiet stieņa pagarinājumam izžūt un ieeļļojiet to ar dažiem dārzeņu eļļas pilieniem, lai uzlabotu gultnu darbību.

Piemērs — majonēzes recepte

200 – 250 ml eļļas

1 ola

1 tējkarote citrona sulas vai etiā

sāls un pipari

Visas sastāvdaļas ievietojiet maisīšanas traukā iepriekš minētajā secībā. Iegremdējiet stieņa pagarinājumu līdz pašai apakšai. Ieslēdziet slēdzi pozīcijā ON, turiet ierīci dīdā pozīcijā, līdz eļļa izveido emulsiju. Lēnām pārvietojiet darbojodos ierīci uz augšu un uz leju, līdz majonēze iegūst nepieciešamo blīvumu.

GRIEŠANA

Griešanas trauks ir piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ābolu, burkānu, valriekstu, mandeļu, tīvītu plūmju un tamlīdzīgu produktu griešanai.

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

Vispirms sagrieziet tādus produktus kā, piemēram, gaļu, sieru, sīpolus, ābolus, burkānus vai saldētus produktus.

Garšaugiem noņemiet stublājus un riekstiem — čaumalas.

No gaļas atdaliet kaulus, skrimdus, cīpslas un ādu.

1. Zem griešanas trauka palieciet pretslīdēšanas polsteri. Noņemiet griešanas asmens drošības vāku, ievietojiet griešanas asmeni griešanas traukā un pielāgojiet uz piedziņas centrālās vārpstas.
2. Ievietojiet produktus griešanas traukā un aizveriet to, izmantojot vāku ar transmisiju.



Att. 1

- Uzstādiet ierīces korpusu uz vāka ar transmisiju (Att. 1).
- Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārlicinieties, vai tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
- Atlasiet vajadzīgo ātrumu un ieslēdziet motoru.
- Pēc griešanas izslēdziet ierīci. Atdaliet korpusu no vāka ar transmisiju. Atvienojiet vadu no kontakta.
- Ja jūs izmantojat pretslīdēšanas polsteri kā vāku, noblīvčto griešanas trauku ar saturu varat uzglabāt, piemēram, ledusskapī.
- Noslaukiet vāciņu ar transmisiju, izmantojot mitru drānu. Neiegremdējiet ūdeni un nemazgājiet tekošā ūdenī!

Ieteicamais produkta daudzums un sagatavošanas laiks

Produkts	Maks. daudzums	Aptuvenais griešanas laiks
Gadā (apm. 1 cm lieli gabaliņi)	200 g	25 s
Siers (apm. 1 cm lieli gabaliņi)	200 g	30 s
Rieksti	200 g	30 s
Garšaugi	20 g	5 s
Sīpoli	200 g	15 s
Īplokli	20 g	8 s
Burkāni (apm. 1 cm lieli gabaliņi)	150 g	15 s
Cieti vārītas olas	2 gab.	8 s
Maize (apm. 1 cm lieli gabaliņi)	1 diēle	8 s

PUTOŠANA (tikai TM 4570)

Izmantojiet putošanas pagarinājumu tikai krūjumam, olas baltumam, biskvīta miklai un neceptam biskvītam.

Izmantojiet platu tvertni. Putojiet maksimāli 400 ml atdzesčta krūjuma (minimālais tauku saturs 30%, 4 8°C). Putojiet maksimāli 4 olu baltumus.

- Ievietojiet produktu platā tvertņ.
- Uzstādiet ierīces korpusu uz stieņa pagarinājuma ass un pagriežot saslēdziet atsevišķās daļas. Ēmiet včrā izmantotos simbolus (Att. 2).
- Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārlicinieties, vai tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
- Atlasiet vajadzīgo ātrumu, ievietojiet ierīci putošanas tvertņ, kurā atrodas pārtikas produkts un ieslēdziet slēdzi pozīcijā ON. Izmantojiet apdveida kustības apakščjā dadā un griežiet tvertni pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Pčc putošanas izslēdziet ierīci. Atvienojiet vadu no kontakta.
- Atrīvojiet putošanas pagarinājumu pagriežot. Noņemiet putošanas slotiņu no transmisijas. Noslaukiet to ar mitru drāniņu. Neiegremdējiet ūdeni un nemazgājiet tekošā ūdenī! Slotiņu var mazgāt tekošā siltā ūdenī vai iegremdčt ūdeni un atmčrčt.



Att. 2

TĪRĪĢANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas un turpmākas izmantošanas, izslēdziet ierīci un atvienojiet elektrības kabeli no sienas izvada.

Notīriet korpusu ar mitru drāniņu.

Nelietojiet ierīces tīrīšanai metāla birsti, abrazīvus līdzekļus vai dīdinātāju.

Transmisijas nedrīkst pakļaut ūdens iedarbībai! Noslaukiet tās tikai ar mitru drāniņu.

Stieņa pagarinājumu neiegremdējiet ūdenī! Vienkārši to nomazgājiet. Pārlicinieties, vai ūdens neiekļūst pagarinājuma iekšpusē, kur atrodas piedziņas ass. Ja tomēr tā notiek, ļaujiet stieņa pagarinājumam iztūst un ieeļļojiet to ar daļiem dārzeņu eļļas pilieniem, lai uzlabotu gultņu darbību.

Nomazgājiet piederumus un asmeņus remdenā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī; varat izmantot trauku mazgājamo mašīnu.

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 mājtsaimniecības atkritumiem. To ir nepieciešams nodot elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktos. Veids, kā drikstat 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	400 W
Noise level with rod extension	80 dB(A)
Noise level with cutting extension	90 dB(A)
Noise level with whipping extension (only TM 4570)	90 dB(A)
Time of continuous operation (KB)	Max. 30 seconds for solid food Max. 1 minute for liquids

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 the 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.
- 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 overhang 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.
- It is forbidden to pull and 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 into 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 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**



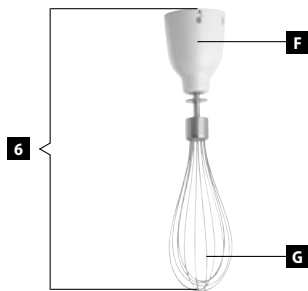
Accessories

- 4. Rod extension**
- A** Mixing container

- 5. Cutting extension**
- B** Lid with transmission
- C** Cutting blade
- D** Cutting vessel
- E** Anti-slip pad



- 6. Whipping extension (only TM 4570)**
- F** Transmission
- G** Whipping whisk



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 30 seconds for solid food, and one minute for liquids. Let the unit cool down for at least 10 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 other higher kitchen vessel.
2. Mount the body of the unit on the rod extension axis, and lock individual parts by turning. Respect the symbols used.
3. Uncoil the whole supply cable. Make sure it does not touch any close sources of heat. Insert the plug into the mains outlet.
4. Select the required speed, put the unit in the mixing container with food, and switch ON. Apply circular movements at the bottom when mixing.
5. Switch the unit off after use. Disconnect the cable from the socket.
6. Release the rod extension by turning it, and rinse it immediately under running water. Make sure the water does not get inside the extension, where the driving spindle is. In case this happens, leave the rod extension dry, and apply a few drops of vegetable oil to smoothen the operation of the bearings.

Example – mayonnaise recipe

200 – 250 ml oil

1 whole egg

1 teaspoon lemon juice or vinegar

salt and pepper

Insert all the ingredients in the mixing container in the above-mentioned order. Immerse the rod extension to the very bottom. Switch ON, 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

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 like meat, cheese, onions, garlic, carrots or frozen products first.

Remove the stems from herbs and all nutshells.

Remove bones, cartilage, tendons and skin 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 transmission.
3. Mount the unit body on the lid with transmission (Fig. 1).



Fig. 1

- Uncoil the entire supply cable. Make sure it does not touch any close sources of heat. Insert the plug into the mains outlet.
- Select the required speed and switch the motor on.
- Switch the unit off after cutting. Remove the body from the lid with transmission. Disconnect the cable from the socket.
- If you use the anti-slip pad as a lid, you can keep the sealed cutting vessel with contents, for example, in the fridge.
- Wipe the lid with transmission using wet cloth. Don't immerse in water or wash in running water!

Recommended amount of food and preparation times

Food	Max. quantity	Approximate cutting time
Meat (pieces about 1 cm)	200 g	25 s
Cheese (pieces 1 cm)	200 g	30 s
Nuts	200 g	30 s
Herbs	20 g	5 s
Onions	200 g	15 s
Garlic	20 g	8 s
Carrots (pieces 1 cm)	150 g	15 s
Hard-boiled eggs	2 pieces	8 s
Bread (pieces 1 cm)	1 slice	8 s

WHIPPING (only TM 4570)

Use the whipping 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.

- Put the food in a wide container.
- Mount the body of the unit on the rod extension axis, and lock individual parts by turning. Respect the symbols used (Fig. 2).
- Uncoil the entire supply cable. Make sure it does not touch any close sources of heat. Insert the plug into the mains outlet.
- Select the required speed, put the unit in the whipping container with food, and switch ON. Apply circular movements at the bottom, and turn the container clockwise.
- Switch the unit off after whipping. Disconnect the cable from the socket.
- Release the whipping extension by turning. 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 out.



Fig. 2

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 shall 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. In case this happens, leave the rod extension 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.

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	400 W
Geräuschentwicklung mit dem Stabaufsatz	80 dB(A)
Geräuschentwicklung mit dem Hackaufsatz	90 dB(A)
Geräuschentwicklung mit dem Quirlaufsatz (nur Typ TM 4570)	90 dB(A)
Dauerbetriebszeit (KB)	max. 30 s für feste Lebensmittel max. 1 min. für Flüssigkeiten

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

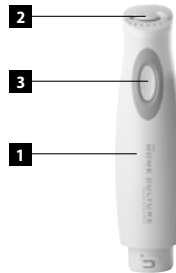
- Das Gerät nicht anders benutzen als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Einsatz vom Gerät alle Verpackungen und Marketingunterlagen entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist bzw. wenn der Stecker in der Steckdose steckt.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche nicht in der Nähe anderer Wärmequellen anbringen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose nie am Kabel ziehen, sondern den Stecker greifen und aus der Steckdose ziehen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Unbefugten auf und vermeiden Sie, dass diese mit ihm in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.
- 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 Servicezentrum 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 Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder 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 Ansätzen 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. 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

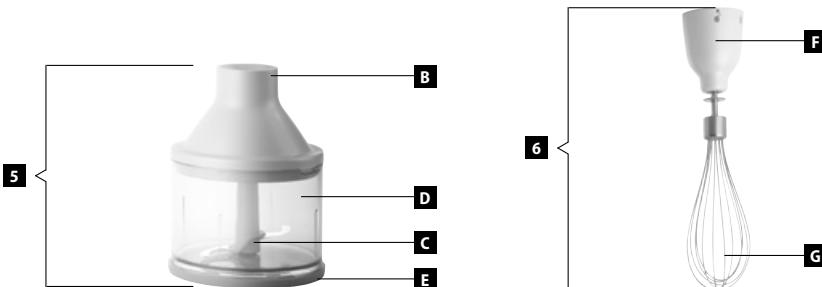


Zubehör

4. Stabaufsatz
 - A Mixbehälter
5. Hackaufsatz
 - B Deckel mit Getriebe
 - C Hackmesser
 - D Hackbehälter
 - E Gleitschutzscheibe



6. Quirlaufsatz (nur Typ TM 4570)
- F Getriebe
- G Quirl



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.

Die maximale Dauerbetriebszeit des Gerätes (KB) ist 30 s für feste Lebensmittel und 1 Minute für Flüssigkeiten. Dann lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.

MIXEN

Der Stabaufsatz ist zur Vorbereitung 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 und durch Drehen des einzelnen Teiles sichern. Die verwendeten Symbole beachten.
3. Das Anschlusskabel ganz abwickeln. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Stecker in die Steckdose stecken.
4. Die gewünschte Geschwindigkeit einstellen, das Gerät in den Mixbehälter mit Lebensmitteln einführen und durch Drücken des Schalters dieses einschalten. Mit kreisenden Bewegungen am Boden mixen.
5. Nach Beenden des Mixens das Gerät herausnehmen. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
6. Durch Drehen lösen Sie den Stabaufsatz und spülen Sie diesen sofort unter fließendem warmen Wasser. Darauf achten, dass das Wasser nicht in den Ansatz hinein in den Raum der Antriebswelle gerät. Sofern dieses passiert, lassen Sie den Stabansatz abtrocknen und in den Raum der Antriebswelle tropfen Sie paar Tropfen Speiseöl für einen leichteren Lagerlauf des Stabansatzes.

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 einen 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 mit dem eingeschalteten Gerät langsam nach oben und nach unten bewegen, bis die Majonäse die richtige Dichte hat.

HACKEN

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.

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.



Abb. 1

3. Gerätegehäuse auf den Deckel mit dem Getriebe aufsetzen (Abb. 1).
4. Das Anschlusskabel ganz abwickeln. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Stecker in die Steckdose stecken.
5. Die gewünschte Geschwindigkeit einstellen und durch Drücken des Schalters das Gerät einschalten.
6. Nach Beenden des Hackens das Gerät ausschalten. Gerätegehäuse vom Deckel mit dem Getriebe trennen. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
7. Sofern Sie eine Gleitschutzscheibe als Deckel verwenden, können Sie den geschlossenen Hackbehälter mit dem fertigen Inhalt, z.B. im Kühlschrank lagern.
8. Den Deckel des Hackbehälters mit dem Getriebe mit einem feuchten Lappen abwischen. Diesen nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen!

Empfohlene Lebensmittelmengen und Vorbereitungszeiten zum Hacken

Lebensmittel	Max. Menge	Ungefähre Hackzeit
Fleisch (Stücke 1 cm)	200 g	25 s
Käse (Stücke 1 cm)	200 g	30 s
Nüsse	200 g	30 s
Kräuter	20 g	5 s
Zwiebel	200 g	15 s
Knoblauch	20 g	8 s
Möhren (Stücke 1 cm)	150 g	15 s
Eier hart gekocht	2 Stück	8 s
Brot (Stücke 1 cm)	1 Scheibe	8 s

QUIRLEN (nur Typ TM 4570)

Den Quirlansatz nur zum Quirlen von Sahne, Eiweiß, zur Vorbereitung 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 einlegen.
2. Das Gerätegehäuse auf die Welle vom Getriebe des Quirlansatzes aufsetzen und durch Drehen des einzelnen Teiles sichern. Die verwendeten Symbole beachten (Abb. 2).
3. Das Anschlusskabel ganz abwickeln. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Stecker in die Steckdose stecken.
4. 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.
5. Nach Beenden des Quirlens das Gerät ausschalten. Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.
6. Durch Drehen lösen Sie den Quirlansatz. Quirl vom Getriebe trennen. Getriebe mit einem feuchten Lappen abwischen. Diesen nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen! Den Quirl kann man unter fließendem Wasser waschen oder in Wasser eintauchen und einweichen lassen.



Abb. 2

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.

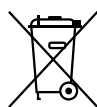
Die Behälter und Hackmesser in warmem Saponatwasser waschen und in reinem Wasser spülen oder Sie können diese in einer Geschirrwaschmaschine reinigen.

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.

PARAMETRI TEHNICI	
Tensiunea	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puterea absorbită	400 W
Nivelul de zgomot cu brațul suport	80 dB(A)
Nivelul de zgomot cu brațul pentru tăiat	90 dB(A)
Nivelul de zgomot cu brațul pentru baterea ouălor (numai TM 4570)	90 dB(A)
Durata de funcționare continuă (KB)	Max. 30 de secunde pentru mâncăruri solide Max. 1 minut pentru lichide

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚĂ:

- Folosiți aparatul doar în modul descris în acest Manual de utilizare.
- Înălțurați 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 ștecher și trageți-l din priză.
- Nu lăsați copiii sau persoanele neavizate să manevreze aparatul. Utilizați aparatul în locuri inaccesibile acestor persoane.
- Aveți deosebită grijă când folosiți aparatul în apropierea copiilor.
- Nu permiteți utilizarea aparatului ca jucărie.
- Cablul nu trebuie să atârne peste suprafața de lucru și copiii nu trebuie să-l poată atinge.
- 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 ștecherul 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 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.
- Opritiți 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, ștecherul sau aparatul în apă sau în orice alt lichid.**
- Verificați aparatul și cablul electric în mod regulat pentru a depista deteriorări. Nu porniți un aparat deteriorat.
- Părul, degetele și îmbrăcămintea, nu trebuie 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.
- Accesoriile nu trebuie 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 centru de service autorizat.

Nerespectarea instrucțiunilor producătorului poate duce la refuzul reparării în garanție.

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Corpul aparatului
2. Regulator de turație
3. Întrerupător



Accesorii

4. Braț suport

A Bol de amestecare



5. Accesoriu pentru tăiat

B Capac cu transmisie

C Lamă ascuțită

D Vas pentru tăiat

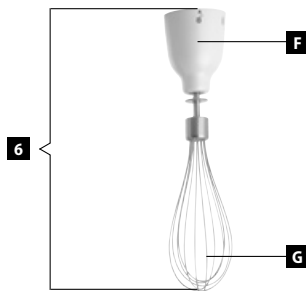
E Capac antialunecare



6. Braț pentru batere (numai TM 4570)

F Transmisie

G Tel



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

NOTĂ

Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de montarea sau demontarea 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.

Timpul maxim de funcționare continuă (KB) este de 30 de secunde pentru alimentele solide și un minut pentru lichide. Lăsați aparatul să se răcească pentru cel puțin 10 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 bolul 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 complet cablul de alimentare. Asigurați-vă că nu atinge surse apropiate de căldură. Introduceți ștecherul în priză.
4. Selectați viteza necesară, puneți aparatul în bolul de amestecare cu alimente și răsuciți butonul ON (PORNIT). Mișcați paletele în sens circular pe partea de jos a vasului când amestecați.
5. Opriți aparatul după utilizare. Scoateți cablul din priză.
6. Eliberați brațul suport răsucindu-l 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 pivoților.

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 bolul 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

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 nușoară, 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.



Fig. 1

3. Montați corpul aparatului pe capacul cu transmisie (Fig. 1).
4. Desfășurați cablul de alimentare în întregime. Asigurați-vă că nu atinge surse apropiate de căldură. Introduceți ștecherul în priză.
5. Selectați turația dorită și porniți motorul.
6. Opriți aparatul după tăiere. Scoateți corpul aparatului de pe capacul cu transmisie. Scoateți cablul din priză.
7. Dacă folosiți suportul antialunecare drept capac, puteți păstra vasul pentru tăiat etanșat în frigider, de exemplu.
8. Ștergeți capacul cu transmisie folosind o lavetă umedă. Nu introduceți capacul în apă și nu-l spălați sub jet de apă !

Recomandări privind cantitățile de alimente și duratele de preparare

Alimentul	Cantitatea max.	Durata aproximativă de tăiere
Carne (bucăți de aprox. 1 cm)	200 g	25 s
Brânză (bucăți de 1 cm)	200 g	30 s
Nuci	200 g	30 s
Ierburi aromate	20 g	5 s
Ceapă	200 g	15 s
Usturoi	20 g	8 s
Morcovi (bucăți de 1 cm)	150 g	15 s
Ouă fierte tari	2 bucăți	8 s
Pâine (bucăți de 1 cm)	1 felie	8 s

BATEREA (numai TM 4570)

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

Folosiți un vas adânc. 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 adânc.
2. Montați corpul aparatului pe axul brațului suport și blocați fiecare componentă prin răsucire. Respectați simbolurile folosite (Fig. 2).
3. Desfășurați cablul de alimentare în întregime. Asigurați-vă că nu atinge surse apropiate de căldură. Introduceți ștecherul în priză.
4. Selectați turația dorită, puneți aparatul în bolul pentru batere cu alimente și răsuciți butonul ON (PORNIT). Aplicați mișcări circulare la fundul vasului când mixați și răsuciți vasul în sensul acelor de ceasornic.
5. Opriți aparatul după batere. Scoateți cablul din priză.
6. 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. 2

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Oprii 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.

Transmișile 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.

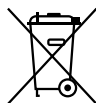
Spălați vasele și lamele în apă caldă cu detergent și clătiți în apă curată; puteți folosiți un spălător de vase.

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 gunoii menajeri. 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 găsi de la obținere 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., Zlatovská 27, 911 05 Trenčín
Tel./Fax: +421 32 658 34 65, 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