

# concept

Tyčový mixér  
Tyčový mixér  
Blender ręczny

Stieņa mikseris  
Rod mixer  
Stabmixer



TM4630

CZ

SK

PL

LV

EN

DE



## PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni 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	230 V ~ 50 Hz
Příkon	700 W
Hlučnost s tyč. nastavcem	59 dB(A)
Hlučnost se sekací nádobou	74 dB(A)
Hlučnost s nastavcem na strouhání (krájení)	77 dB(A)
Hlučnost se šleh. nastavcem	68 dB(A)
Doba nepřetržitého provozu	max. 1 min.

Deklarované hodnoty hlučnosti představují hladinu A akustického výkonu, vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

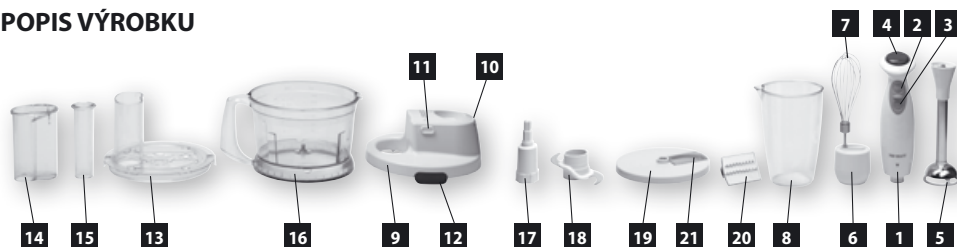
## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- 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 vyjměte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné, s obsluhou seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohli dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřím povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenašejte 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 spotřebič na vroucí potraviny!
- Neopravujte spotřebič sami. Obráťte se na autorizovaný servis.

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

## POPIS VÝROBKU



**1 – Tělo spotřebiče**

**2 – Vypínač**

**3 – Tlačítko Turbo**

**4 – Vrchní kryt**

**5 – Tyčový nástavec**

**6 – Převodovka**

**7 – Šlehací metla**

**8 – Mixovací nádoba**

**9 – Kryt nádoby s převodovkou**

**10 – Odemykácí tlačítko**

**11 – Tlačítka zámku krytu nádoby**

**12 – Zajištění krytu nádoby**

**13 – Bezpečnostní víko s těsněním**

**14 – Posunovač**

**15 – Přitlačný nástavec**

**16 – Nádoba pro zpracování**

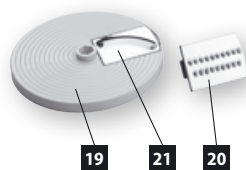
**17 – Plastová hřídel**

**18 – Sekací nůž**

**19 – Držák čepele**

**20 – Struhadlová čepel**

**21 – Krájecí čepel**



## 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.

Spotřebič je určen ke krátkodobému provozu. Nepoužívejte jej nepřetržitě déle než 1 minutu. Po této době nechte spotřebič alespoň 10 min vychladnout.

Nikdy nenechte spotřebič běžet naprázdno déle než 10 sekund.

### 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 zajistěte (Obr. 1).
3. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
4. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte mixovací nádobu.
5. Vložte spotřebič do mixovací nádoby s potravinami a stiskem vypínače jej zapněte. Mixujte krouživými pohyby u dna. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.
6. Po ukončení mixování spotřebič vypněte. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
7. Pootočením uvolněte 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.



Obr. 1

### PŘÍKLAD RECEPTU NA PŘÍPRAVU MAJONÉZY

200-250 ml oleje

1 vejce (žloutek i bílek)

1 čajová lžička citrónové šťávy nebo octa

sůl a pepř na ochucení

Vložte všechny potraviny do vysoké 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, STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ

Sekací nástavec je vhodný pro sekání masa, sýra, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandlí, sušených švestek, apod.

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

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

Z bylinek odstraňte stonky, ořechy zbavte skořápek.

Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

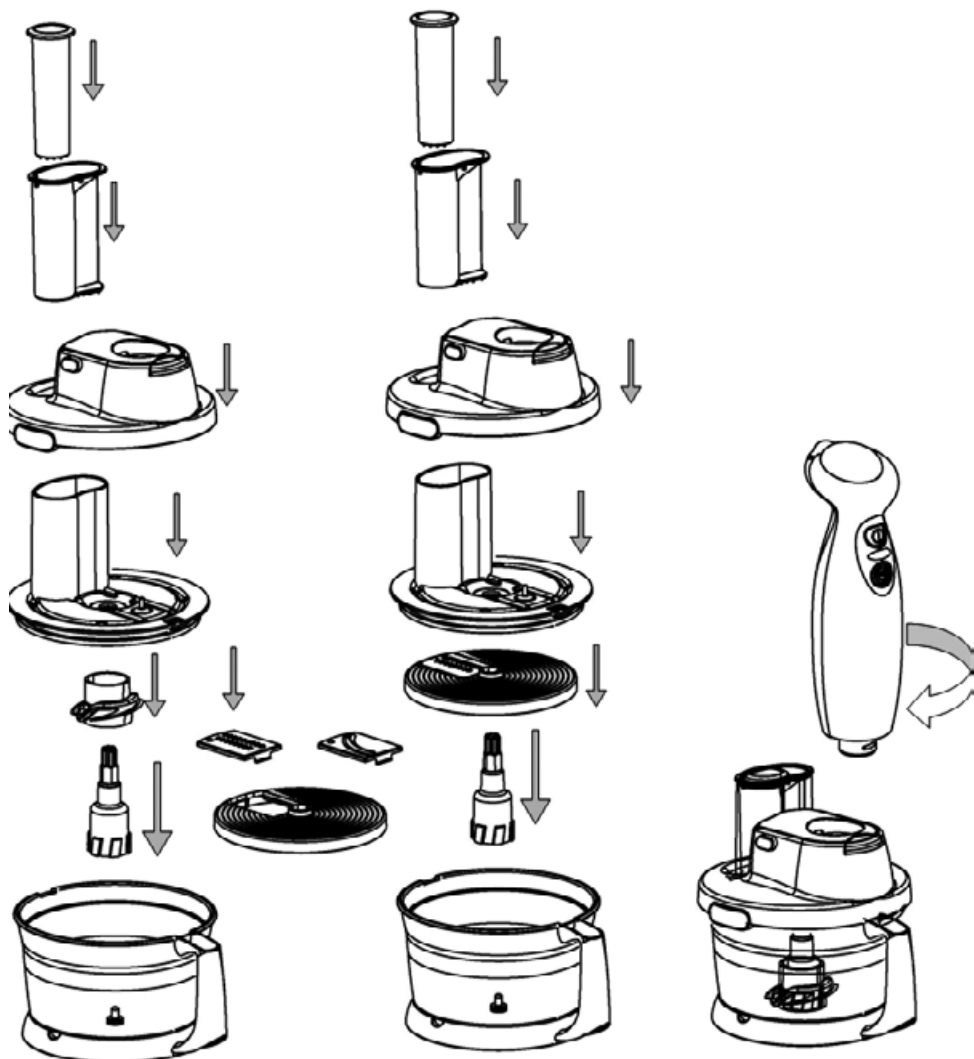
Struhadlová čepel je vhodná například ke strouhání mrkve, ředkviček a ostatní zeleniny.

Krájecí čepel je možno použít pro krájení potravin jako jsou brambory, okurky, atd.



1. Nasadte plastovou hřídel (17) na kovový trn na dně nádoby. Nasadte na hřídel příslušný díl (SEKÁNÍ - sekací nůž (18), STROUHÁNÍ - držák čepele se struhadlovou čepelí (19, 20) nebo KRÁJENÍ - držák čepele s krájecí čepelí (19, 21))
2. Vložte do sekací nádoby potraviny (množství dle tabulek níže) a uzavřete ji bezpečnostním víkem (13).
3. Usadte bezpečně kryt nádoby s převodovkou (9) na bezpečnostní víku za pomoci tlačítek na jeho bocích krytu (11).
4. **Nasadte tělo spotřebiče na kryt nádoby s převodovkou a zajistěte otáčením ve směru hodinových ručiček dokud neuslyšíte cvaknutí.**
5. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
6. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte sekací nádobu.
7. Stiskem vypínače spotřebič zapněte. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.

8. Po ukončení sekání spotřebič vypněte. Oddělte tělo spotřebiče od krytu s převodkovkou současným stiskem odemykacího tlačítka (10) a otáčením těla spotřebiče proti směru hodinových ručiček. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
9. K odstranění krytu s převodkovkou použijte tlačítka na jeho bocích (11).
10. Kryt sekací nádoby s převodkovkou otřete vlhkým hadříkem. Neumývejte ho pod tekoucí vodou ani neponořujte do vody!



## SEKÁNÍ

Potravina	Maximální množství	Čas
Cibule / česnek (rozkrájeno na osminy)	500 g	3-6 sek.
Petrželka	100 g	5-10 sek.
Syrové maso (bez tuku)	400 g	10 sek.
Ořechy	300 g	5-10 sek.
Ovoce	700 g	10 sek.
Sušenky	300 g	5-10 sek.
Mrkev	400 g	5-10 sek.

## STROUHÁNÍ, KRÁJENÍ

Potravina	Maximální množství	Potřebný díl	Čas
Mrkev	400 g	Struhadlová čepel	5-10 sek.
Ředkvičky	400 g	Struhadlová čepel	5-10 sek.
Brambory	400 g	Krájecí čepel	5-10 sek.
Okurka	800 g	Krájecí čepel	5-10 sek.

## ŠLEHÁNÍ

Šlehací nástavec používejte pouze na šlehání smetany, vaječných bílků, přípravu 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 převodovky (6) se šlehací metlou (7). (Obr. 2)
3. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
4. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte šlehací nádobu.
5. Vložte spotřebič do šlehací nádoby s potravinami a stiskem vypínače jej zapněte. Šlehejte krouživými pohyby u dna a otáčejte nádobou ve směru hodinových ručiček. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.
6. Po ukončení šlehání spotřebič vypněte. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
7. Pootočením uvolníte šlehací nástavec. Oddělte od převodovky šlehací metlu. Převodovku otrete vlhkým hadříkem. Neumývejte ji pod tekoucí vodou, ani neponořujte do vody! Šlehací metlu je možné umýt pod tekoucí teplou vodou nebo ponořit do vody a nechat odmočit.



Obr. 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 nesmí přijít do kontaktu s vodou!** Pouze je otrete vlhkým hadříkem.

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

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

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

**Na závady vzniklé nedostatečnou či nevhodnou údržbou se záruční podmínky nevztahují.**

## SERVIS

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

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

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



## POĎAKOVANIE

Ďakujeme vám, že ste si kúpili výrobok značky Concept, a prajeme vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celý čas jeho používania.

Pred prvým použitím si pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zabezpečte, aby sa aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, oboznámili s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Príkion	700 W
Hlučnosť s tyč. nastavcom	59 dB(A)
Hlučnosť so sek. nastavcom	74 dB(A)
Hlučnosť s nastavcom na strúhanie (krájanie)	77 dB(A)
Hlučnosť so šlah. nastavcom	68 dB(A)
Čas nepretržitej prevádzky	max. 1 min.

Deklarované hodnoty hlučnosti predstavujú hladinu A akustického výkonu, vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

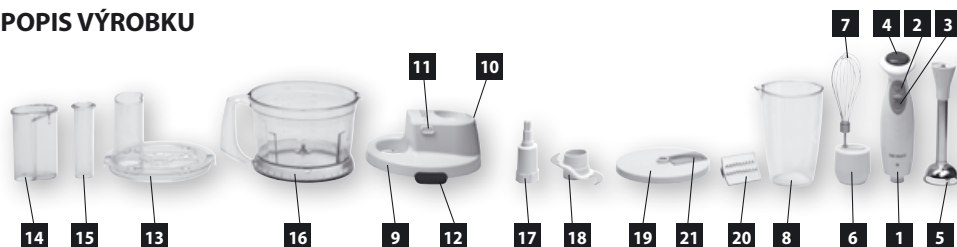
## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- 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 uvedeným na typovom štítku spotrebiča.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru pokým je zapnutý, prípadne zapojený do zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak sa nepoužíva.
- Pri odpojení z elektrickej zásuvky spotrebič nikdy netahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej osoby oboznámenej s obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, chybu dajte ihneď odstrániť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Spotrebič neprenášajte a netahajte za prívodný kábel.
- Spotrebič umiestnite bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkosťou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrymi rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, počas čistenia alebo v prípade poruchy spotrebič vypnite a vyťahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič je vhodný len 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, aby ste odhalili možné poškodenie. Nezapínajte poškodený spotrebič.

- Vlasy, prsty alebo časti odevu majte pri používaní mimo 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 odpojení prírodného kábla zo zásuvky sa môžu niektoré časti ešte chvíľu pohybovať. Počkajte až do ich úplného zastavenia.
- Používajte spotrebič iba na spracovanie potravín.
- Maximálna dovolená teplota spracovávaných potravín je 80 °C. Nepoužívajte spotrebič na vriace 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 – Vypínač

3 – Tlačidlo Turbo

4 – Vrchný kryt

5 – Tyčový nastavec

6 – Prevodovka

7 – Metla na šľahanie

8 – Mixovacia nádoba

9 – Kryt nádoby s prevodovkou

10 – Odomykanie tlačidla

11 – Tlačidlá zámku krytu nádoby

12 – Zaistenie krytu nádoby

13 – Bezpečnostné veko s tesnením

14 – Posúvač

15 – Prítlačný nastavec

16 – Nádoba na spracovanie

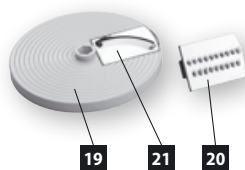
17 – Plastový hriadeľ

18 – Sekací nôž

19 – Držiak čepele

20 – Strúhadlová čepeľ

21 – Krájacia čepeľ



## NÁVOD NA OBSLUHU

### UPOZORNENIE

Pred skladaním alebo odímaním príslušenstva vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia!

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

Spotrebič je určený na krátkodobú prevádzku. Nepoužívajte ho nepretržite dlhšie ako 1 minútu. Potom nechajte spotrebič aspoň 10 minút vychladnúť.

Spotrebič nikdy nenechávajte bežať naprázdno dlhšie ako 10 sekúnd.

### MIXOVANIE

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

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



Obr. 1

### PRÍKLAD RECEPTU NA PRÍPRAVU MAJONÉZY

200-250 ml oleja

1 vajce (žltok aj bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu

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 a držte spotrebič v tejto polohe, kým olej nevytvorí emulziu. Potom so zapnutým spotrebičom pomaly pohybujte nahor a nadol, kým majonéza nezíska správnu hustotu.

### SEKANIE, STRÚHANIE A KRÁJANIE

Sekací nadstavec je vhodný na sekanie mäsa, syra, cibule, bylínok, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek a pod.

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

Potraviny ako mäso, syr, cibuľu, cesnak, mrkvu a mrazené potraviny najskôr nakrájajte.

Z bylínok odstráňte stonky, orechy zbavte škrupín.

Z mäsa odstráňte kosti, šlachy a chrupavky.

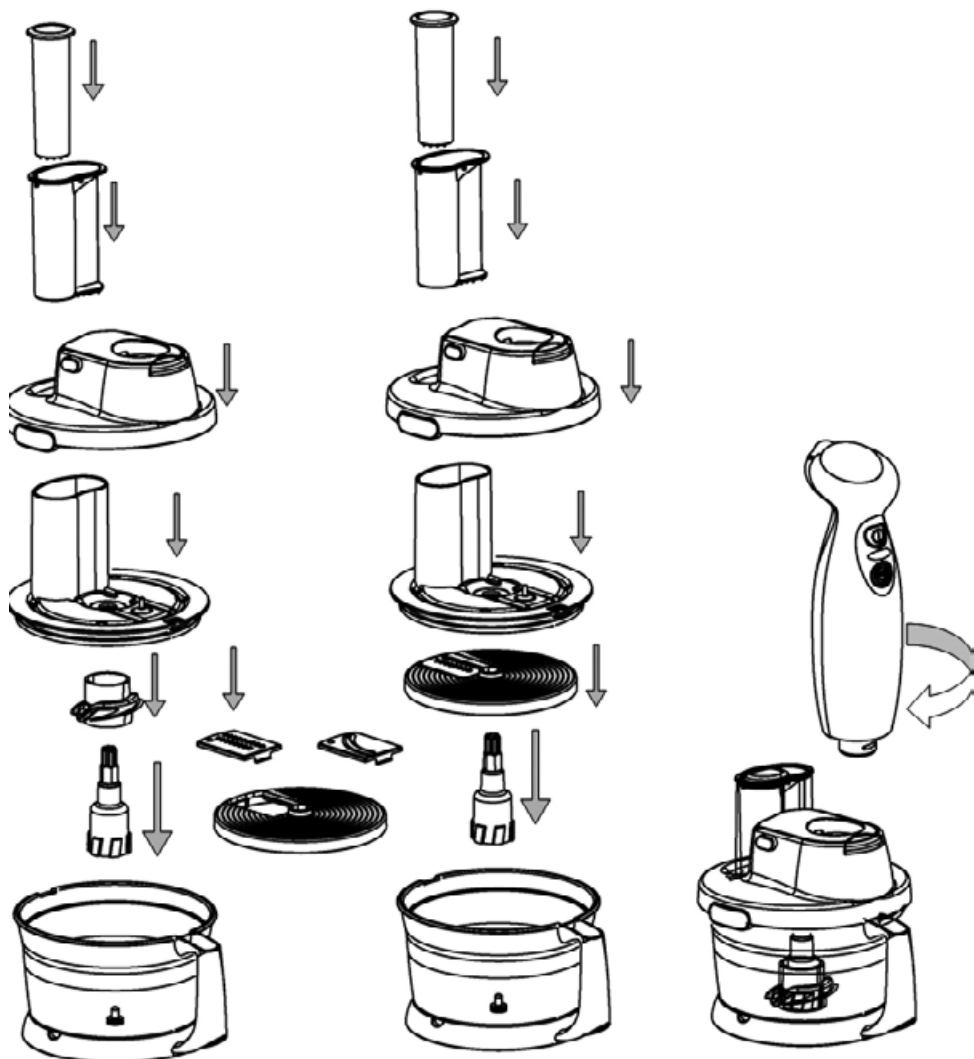
Strúhadlová čepeľ je vhodná napríklad na strúhanie mrkvy, redkoviek a ďalšej zeleniny.

Krájajúca čepeľ možno použiť na krájanie potravín ako sú zemiaky, uhorky atď.

1. Nasadte plastový hriadeľ (17) na kovový trň na dne nádoby. Nasadte na hriadeľ príslušný diel (SEKANIE – sekací nôž (18), STRÚHANIE – držiak čepele so strúhadlovou čepeľou (19, 20) alebo KRÁJANIE – držiak čepele s krájacou čepeľou (19, 21)).
2. Vložte do sekacej nádoby potraviny (množstvo podľa tabuliek nižšie) a uzatvorte ju bezpečnostným vekom (13).
3. Bezpečne osadte kryt nádoby s prevodovkou (9) na bezpečnostnom veku pomocou tlačidiel na bokoch krytu (11).
4. **Nasadte telo spotrebiča na kryt nádoby s prevodovkou a zaistite otáčaním v smere chodu hodinových ručičiek, kým nebudete počuť cvaknutie.**
5. Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
6. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou sekaciu nádobu.
7. Stlačením vypínača spotrebič zapnite. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.



8. Po skončení sekania spotrebič vypnite. Oddelte telo spotrebiča od krytu s prevodovkou súčasným stlačením odomykacieho tlačidla (10) a otáčaním tela spotrebiča proti smeru chodu hodinových ručičiek. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
9. Na odstránenie krytu s prevodovkou použite tlačidlá na jeho bokoch (11).
10. Kryt sekacej nádoby s prevodovkou utrite vlhkou handričkou. Neumývajte ho pod tečúcou vodou ani ho do nej neponárajte!



**SEKANIE**

Potravina	Maximálne množstvo	Čas
Cibula/cesnak (rozkrájané na osminy)	500 g	3-6 sek.
Petržlenová vňať	100 g	5-10 sek.
Surové mäso (bez tuku)	400 g	10 sek.
Orechy	300 g	5-10 sek.
Ovocie	700 g	10 sek.
Sušienky	300 g	5-10 sek.
Mrkva	400 g	5-10 sek.

**STRÚHANIE, KRÁJANIE**

Potravina	Maximálne množstvo	Potrebný diel	Čas
Mrkva	400 g	Strúhadlová čepeľ	5-10 sek.
Red'kovky	400 g	Strúhadlová čepeľ	5-10 sek.
Zemiaky	400 g	Krájacia čepeľ	5-10 sek.
Uhorka	800 g	Krájacia čepeľ	5-10 sek.

**ŠLAHANIE**

Šľahací nadstavec používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, 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 bielky.

1. Do širokej nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte telo spotrebiča na hriadeľ prevodovky (6) s metlou na šľahanie (7). (obr. 2)
3. Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
4. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou šľahaciu nádobu.
5. Vložte spotrebič do šľahacej nádoby s potravinami a stlačením vypínača ho zapnite. Šľahajte krúživými pohybmi pri dne a otáčajte nádobu v smere chodu hodinových ručičiek. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobou zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.
6. Po skončení šľahania spotrebič vypnite. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
7. Pootočením uvoľnite šľahací nadstavec. Oddel'te metlu na šľahanie od prevodovky. Prevodovku utrite vlhkou handričkou. Neumývajte ju pod tečúcou vodou ani ju do nej neponárajte! 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 ani rozpúšťadlá.

**Prevodovky nesmú prísť do styku s vodou!** Len ich utrite vlhkou handričkou.

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

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

Ak spracováate potraviny s vyšším obsahom farbiva (napr. mrkvu), môžu sa niektoré plastové časti zafarbiť. Aby ste vzniknuté zafarbenia odstránili, pred umytím tieto časti potrite rastlinným olejom a nechajte ho niekoľko minút pôsobiť.

**Na poruchy, ktoré vzniknú nedostatočnou či nevhodnou údržbou, sa záručné podmienky nevzťahujú.**

## 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 odnieť 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 domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji z jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi oraz zachować ją na przyszłość. Należy też zadbać o to, aby pozostałe osoby, które będą posługiwały się urządzeniem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Moc	700 W
Głośność z nasadką do miksowania	59 dB(A)
Głośność z nasadką do szatkowania	74 dB(A)
Głośność z tarką (krojenie)	77 dB(A)
Głośność z nasadką do ubijania	68 dB(A)
Czas nieprzerwanej pracy	maks. 1 minuta

Deklarowane wartości głośności oznaczają poziom A mocy akustycznej, w odniesieniu do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

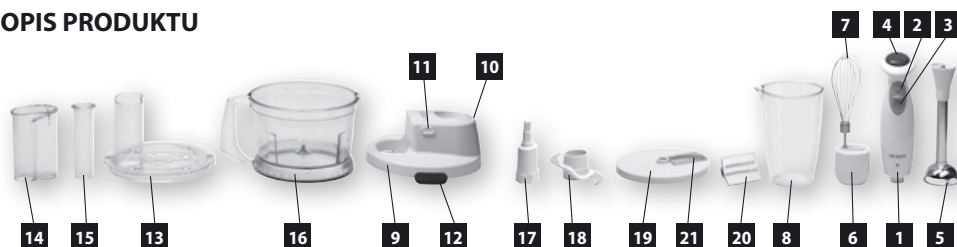
## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jeżeli urządzenie jest włączone lub podłączone do gniazdka elektrycznego, nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być umieszczone wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć zasilanie.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i za nią pociągnąć.
- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Należy korzystać z urządzenia poza ich zasięgiem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej, zaznajomionej z obsługą.
- Jeżeli w trakcie pracy urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Urządzenia nie należy używać jako zabawki.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz ani stawiać go na mokrych powierzchniach - grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Nie należy przemieszczać urządzenia, ciągnąć je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i tym podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.

- Podczas montażu akcesoriów, czyszczenia urządzenia lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.
- **Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.**
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
- 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 zranienie.
- Akcesoriów urządzenia nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej.
- Zaraz po wyłączeniu silnika i odłączeniu przewodu zasilającego z gniazdka, niektóre części mogą jeszcze pozostawać w ruchu. Należy odczekać, dopóki ruch zupełnie nie ustanie.
- Urządzenie powinno być używane tylko do żywności.
- Miksowana żywność nie może mieć temperatury nie wyższej niż 80°C. Nie należy używać do gotującej się żywności!
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

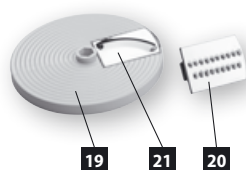
**W przypadku nieprzestrzegania instrukcji obsługi, ewentualne naprawy nie będą uznawane za gwarancyjne.**

## OPIS PRODUKTU



- 1 – Korpus urządzenia
- 2 – Wyłącznik
- 3 – Przycisk Turbo
- 4 – Obudowa górna
- 5 – Nasadka do miksowania
- 6 – Przekładnia
- 7 – Końcówka do ubijania
- 8 – Pojemnik do miksowania
- 9 – Obudowa pojemnika z przekładnią
- 10 – Przycisk otwierający
- 11 – Przyciski zamka obudowy naczynia

- 12 – Zabezpieczenie obudowy pojemnika
- 13 – Pokrywa zabezpieczająca z uszczelką
- 14 – Dźwignia
- 15 – Nasadka dociskowa
- 16 – Pojemnik do szatkowania
- 17 – Plastikowy wał
- 18 – Nasadka do szatkowania
- 19 – Uchwyt nasadki
- 20 – Nasadka trąca
- 21 – Nasadka do krojenia



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### UWAGA

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



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

Urządzenie przeznaczone jest do krótkotrwałego użytkowania. Nie należy go używać dłużej niż 1 minutę. Następnie należy odczekać przynajmniej 10 minut, aż urządzenie ostygnie.

Nie należy nigdy uruchamiać pustego urządzenia przez czas dłuższy niż 10 sekund.

### MIKSOWANIE

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

1. Żywność włożyć do naczynia do miksowania lub innego wysokiego naczynia kuchennego.
2. Korpus urządzenia należy osadzić na wale nasadki do miksowania i zabezpieczyć przez przekręcenie (Rys. 1).
3. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Jedną ręką trzymać korpus urządzenia, a drugą naczynie do miksowania.
5. Włożyć urządzenie do naczynia do miksowania z żywnością i włączyć je, naciskając wyłącznik. Miksować, wykonując okrężne ruchy przy dnie naczynia. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć prędkość obrotów silnika do maksimum.
6. Po zakończeniu miksowania należy wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
7. Zwołnić nasadkę do miksowania, przekręcając ją, a następnie natychmiast umyć pod bieżącą wodą. Należy dbać o to, aby woda nie dostała się do środka nasadki do przestrzeni wału napędowego. Jeżeli tak się stanie, należy odczekać, aż nasadka do miksowania wyschnie, a do przestrzeni wału napędowego wlać kilka kropel oleju spożywczego, w celu ułatwienia obrotów nasadki.



Rys. 1

### PRZYKŁADOWY PRZEPIS PRZYGOTOWANIA MAJONEZU

200-250 ml oleju

1 jajo (żółtko i białko)

1 łyżeczka octu lub soku z cytryny

sól i pieprz do smaku

Wszystkie składniki umieścić w wysokim naczyniu w opisanej kolejności. Nasadkę do miksowania włożyć do dna pojemnika do miksowania. Nacisnąć wyłącznik, trzymając urządzenie w tej pozycji do czasu uzyskania konsystencji emulsji. Następnie można poruszać włączonym urządzeniem powoli w górę i w dół do czasu uzyskania odpowiedniej gęstości majonezu.

### SZATKOWANIE, TARCIE I KROJENIE

Nasadka do szatkowania jest odpowiednia do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek itp.

Nie należy szatkować bardzo twardych produktów takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy i zboża.

Produkty takie jak mięso, ser, cebula, czosnek, marchew i produkty mrożone należy wcześniej pokroić.

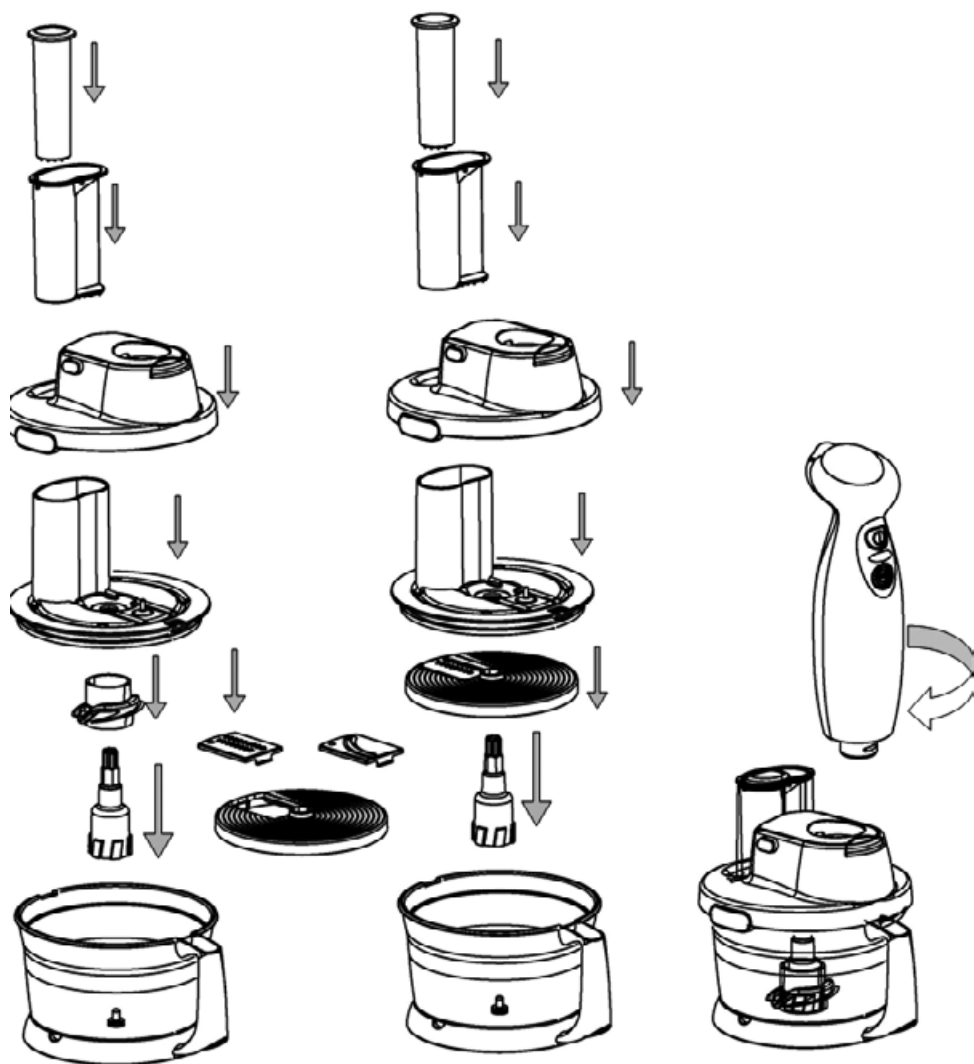
Z ziół należy usunąć pędy, a orzechy obrać z łupinek.

Z mięsa należy usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

Nasadka trąca jest odpowiednia na przykład do tarcia marchwi, rzodkiewek i innych warzyw.

Nasadkę krojącą można wykorzystać do krojenia produktów takich jak ziemniaki, ogórki itp.





1. Nałożyć plastikowy wał (17) na metalowy kołec na dnie naczynia. Na wał nałożyć odpowiednie akcesoria (SZATKOWANIE - nasadka do szatkowania (18), TARCIE - uchwyt nasadki z nasadką trącą (19, 20) lub KROJENIE - uchwyt nasadki z nasadką do krojenia (19, 21))
2. Włożyć produkty do pojemnika (w ilości zgodnej z poniższymi tabelami) i zamknąć za pomocą pokrywy zabezpieczającej (13).
3. Nałożyć obudowę pojemnika z przekładnią (9) na pokrywę zabezpieczającą za pomocą przycisków znajdujących się po bokach obudowy (11).

4. **Nałożyć korpus urządzenia na obudowę pojemnika z przekładnią i zabezpieczyć, obracając w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara do czasu, kiedy słyhać będzie kliknięcie.**
5. Całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
6. Jedną ręką trzymać korpus urządzenia, a drugą pojemnik do szatkowania.
7. Następnie należy włączyć urządzenie poprzez naciśnięcie wyłącznika. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć prędkość obrotów silnika do maksimum.
8. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć korpus urządzenia od obudowy z przekładnią, naciskając jednocześnie przycisk otwierający (10) i obracając korpus urządzenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
9. Nacisnąć przyciski po bokach obudowy z przekładnią (11), aby zdjąć ją z pokrywy pojemnika.
10. Wilgotną ściereczką przetrzeć obudowę pojemnika do szatkowania z przekładnią. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!

## SZATKOWANIE

Produkt	Maksymalna ilość	Czas
Cebula / czosnek (pokrojone na osiem części)	500 g	3-6 sek.
Pietruszka	100 g	5-10 sek.
Surowe mięso (bez tłuszczu)	400 g	10 sek.
Orzechy	300 g	5-10 sek.
Owoce	700 g	10 sek.
Herbatniki	300 g	5-10 sek.
Marchew	400 g	5-10 sek.

## TARCIE, KROJENIE

Produkt	Maksymalna ilość	Potrzebne części	Czas
Marchew	400 g	Nasadka trąca	5-10 sek.
Rzodkiewki	400 g	Nasadka trąca	5-10 sek.
Ziemniaki	400 g	Nasadka do krojenia	5-10 sek.
Ogórek	800 g	Nasadka do krojenia	5-10 sek.

## UBIJANIE

Nasadki do ubijania należy używać wyłącznie do ubijania śmietany, białek jajek, przygotowania rzadkiego ciasta biszkoptowego i deserów na zimno (bez pieczenia).

Należy używać szerokich pojemników.

Należy ubijać maks. 400 ml schłodzonej śmietany (min. zawartość tłuszczu 30%, 4-8°C).

Należy ubijać maks. 4 białka jajek.

1. Żywność należy włożyć do szerokiego pojemnika.
2. Nałożyć korpus urządzenia na wałek napędu przekładni (6) z ubijaczką (7). (Rys. 2)
3. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Jedną ręką trzymać korpus urządzenia elektrycznego, a drugą pojemnik do ubijania.
5. Włożyć urządzenie do naczynia do ubijania z żywnością i włączyć je, naciskając wyłącznik. Ubijać okrężnymi ruchami przy dnie pojemnika i obracać pojemnik w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć prędkość obrotów silnika do maksimum.



Rys. 2

6. Po zakończeniu ubijania należy wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
7. Nasadkę do ubijania można zluźnić przez jej przekręcenie. Oddzielić nasadkę do ubijania od przekładni. Przekładnię 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 i po użyciu urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie.

Korpus urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką.

Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, substancji ściernych ani rozpuszczalników.

**Przekładnia nie powinna wchodzić w kontakt z wodą!** Wystarczy przetrzeć ją wilgotną ściereczką.

**Nie należy zanurzać nasadki miksującej w wodzie!** Należy ją tylko obmyć. Należy dbać 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 pracy łożyska nasadki.

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

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

**Gwarancja nie obejmuje awarii spowodowanych niedostatecznym lub niewłaściwym utrzymaniem urządzenia.**

## SERWIS

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

## OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferuj odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać do punktu odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do 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 utylizować 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 skutkować nieodpowiednią likwidacją produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

## PATEICĪBA

Pateicamies par šīs Concept ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar šo izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Uzglabājiet rokasgrāmatu drošā vietā, lai nepieciešamības gadījumā varētu to pārlasīt. Nodrošiniet, lai arī citi cilvēki, kas izmanto šo ierīci, pirms šīs ierīces lietošanas būtu iepazīnušies ar norādījumiem.

Tehniskie raksturojumi	
Spriegums	230 V ~ 50 Hz
Jauda	700 W
Trokšņa līmenis ar stieņa pagarinājumu	59 dB(A)
Trokšņa līmenis ar smalcināšanas pagarinājumu	74 dB(A)
Trokšņa līmenis ar rīvēšanas (griešanas) pagarinājumu	77 dB(A)
Trokšņa līmenis ar putošanas pagarinājumu	68 dB(A)
Nepārtrauktas ekspluatācijas laiks	maks. 1 min.

Deklarētā trokšņa vērtība apzīmē akustiskās jaudas A līmeni, ņemot vērā atsaucies akustikas jaudu 1 pW.

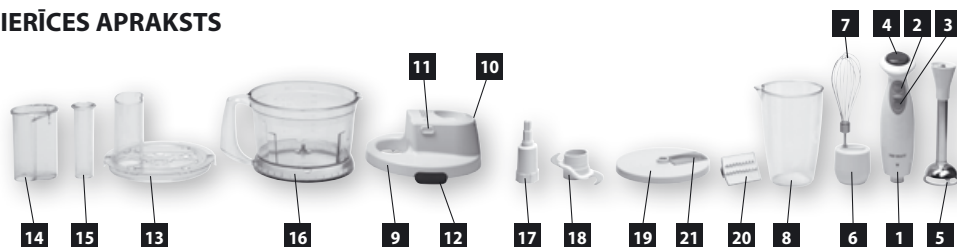
## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

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

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

**Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikta remonta garantija.**

## IERĪCES APRAKSTS



1 – Ierīces korpuss

2 – Slēdzis

3 – „Turbo” poga

4 – Augšējais pārsegis

5 – Stieņa pagarinājums

6 – Piedziņas mehānisms

7 – Putošanas slotiņa

8 – Putošanas trauks

9 – Trauka pārsegis ar piedziņas mehānismu

10 – Atbloķēšanas poga

11 – Trauka pārsegis bloķēšanas poga

12 – Trauka pārsegis stiprinātājs

13 – Drošības pārsegis ar blīvi

14 – Padevējs

15 – Padevēja uzgalis

16 – Apstrādes trauks

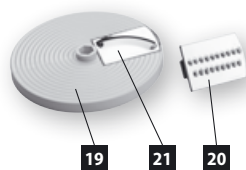
17 – Plastikāta ass

18 – Smalcināšanas asmens

19 – asmens turētājs

20 – Rives asmens

21 – Griešanas asmens



## EKSPLUATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

### BRĪDINĀJUMS

Pirms piederumu pievienošanas vai noņemšanas vienmēr atvienojiet spraudkontakta no kontaktligzdas.

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

Ierīce ir paredzēta īslaicīgai lietošanai. Neizmantojiet to nepārtrauktā režīmā ilgāk par vienu minūti. Pēc šā laika ļaujiet ierīcei vismaz 10 minūtes atdzist.

Ierīci nedrīkst izmantot tukšgaitā ilgāk par 10 sekundēm.

### KULŠANA

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

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



1. att.

### MAJONĒZES RECEPTES PIEMĒRS

200-250 ml eļļas

Viena ola (olbaltums un dzeltenums)

Viena tējkarote citrona sulas vai etiķa

Sāls un pipari pēc garšas

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

### SMALCINĀŠANA, RĪVĒŠANA UN GRIEŠANA

Smalcināšanas uzgalis ir piemērots gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, mandeļu, žāvētu plūmju un līdzīgu produktu smalcināšanai.

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

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

Garšaugiem noņemiet stublājus, riekstiem – čaumalas.

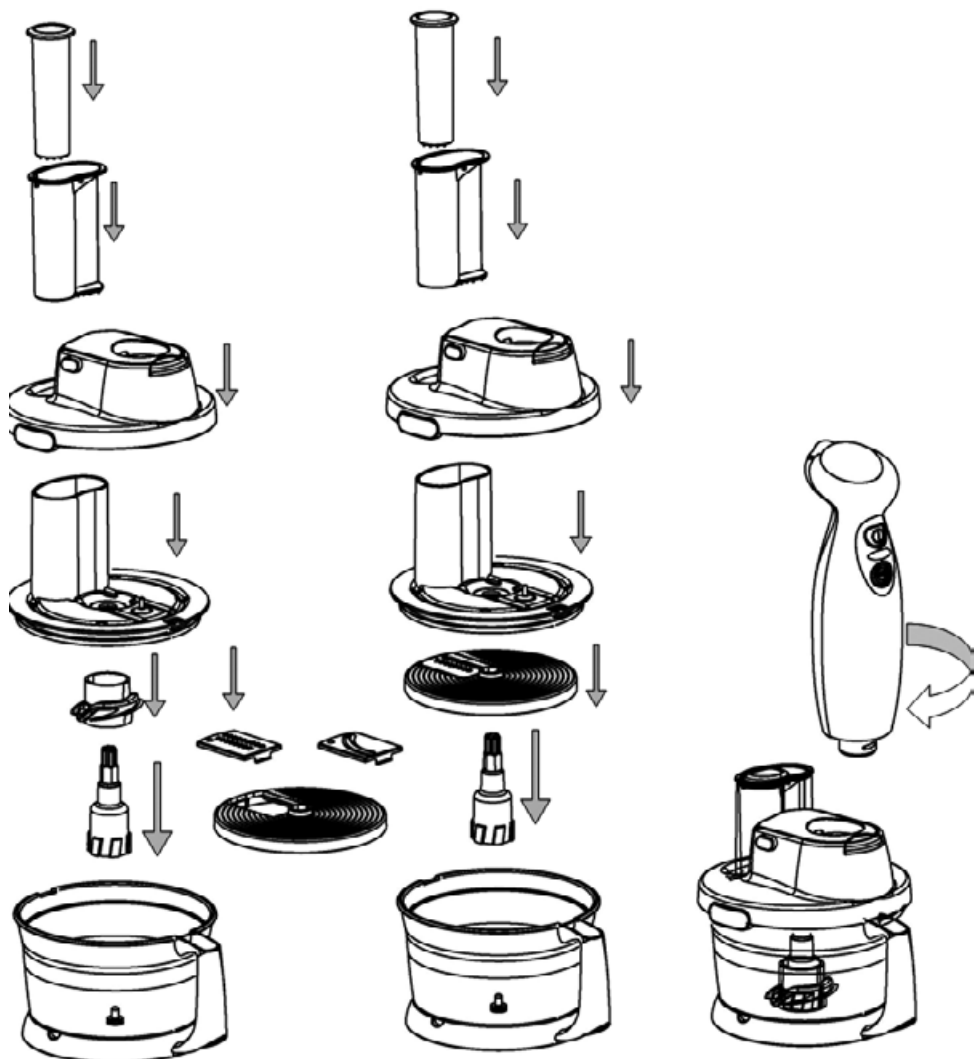
No gaļas atdaliet kaulus, skrimšļus, cīpslas un ādu.

Rīves asmens ir piemērots, piemēram, burkānu, redīsu un citu dārzeņu rīvēšanai. Griešanas asmeni var izmantot pārtikas produktu (piemēram, kartupeļu, gurķu utt.) griešanai.



1. Iestatiet plastikāta asi (17) uz metāla skrūves trauka apakšdaļā. Iestatiet uz ass attiecīgo detaļu (SMALCINĀŠANAI – smalcināšanas nazis (18), RĪVĒŠANAI – asmens turētājs ar rīves asmeni (19, 20) vai GRIEŠANAI – asmens turētājs ar griešanas asmeni (19, 21)).
2. Ievietojiet smalcināšanas traukā pārtikas produktus (daudzumu skat. tabulās zemāk) un noslēdziet to ar aizsargpārsegu (1).
3. Iestatiet trauka pārsegu ar piedziņas mehānismu (9) uz aizsargpārsega, izmantojot pogas tā sānos (11).
4. **Iestatiet ierīces korpusu uz trauka pārsega ar piedziņas mehānismu un nostipriniet, pagriežot pulksteņa rādītāja virzienā līdz izdzirdēsiet klikšķi.**
5. Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārliedzinieties, kas tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontakta elektrotīklam.
6. Ar vienu roku turiet ierīces korpusu, bet ar otru – smalcināšanas trauku.
7. Ieslēdziet ierīci, nospiežot slēdzi. Ar „Turbo” pogu var īslaicīgi maksimāli palielināt motora apgriezienu ātrumu.

- Pēc smalcināšanas pabeigšanas izslēdziet ierīci. Noņemiet ierīces korpusu no pārsega ar piedziņas mehānismu, vienlaicīgi nospiežot atbloķēšanas pogu (10) un pagriežot ierīces korpusu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
- Lai noņemtu pārsegu ar piedziņas mehānismu, piespiediet pogas tā sānos (11).
- Noslaukiet smalcināšanas trauku pārsegu ar mitru drāniņu. Nieiegremdējiet to ūdenī un nemazgājiet tekošā ūdenī!





**SMALCINĀŠANA**

Produkts	Maksimālais daudzums	Laiks
Sīpoli/ķiploki (sagriezti astoņās daļās)	500 g	3-6 sek.
Pētersīļi	100 g	5-10 sek.
Svaiga gaļa (bez taukiem)	400 g	10 sek.
Rieksti	300 g	5-10 sek.
Augļi	700 g	10 sek.
Cepumi	300 g	5-10 sek.
Burkāni	400 g	5-10 sek.

**RĪVĒŠANA, GRIEŠANA**

Produkts	Maksimālais daudzums	Nepieciešamā detaļa	Laiks
Burkāni	400 g	Rives asmens	5-10 sek.
Redīsi	400 g	Rives asmens	5-10 sek.
Kartupeļi	400 g	Griešanas asmens	5-10 sek.
Gurķi	800 g	Griešanas asmens	5-10 sek.

**PUTOŠANA**

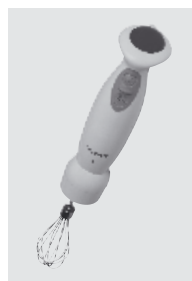
Izmantojiet putošanas pagarinājumu tikai saldajam krējumam, olbaltumam, biskvīta mīklai un neceptiem desertiem.

Izmantojiet trauku ar lielu diametru.

Putojiet maksimāli 400 ml atdzesēta saldā krējuma (minimālais tauku saturs 30%, 4-8°C).

Putojiet maksimāli četrus olbaltumus.

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



2. att.

**TĪRĪŠANA UN APKOPE**

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

Notīriet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet birsti, abrazīvas vielas vai šķīdinātāju.

**Piedziņas mehānismu nedrīkst pakļaut ūdens iedarbībai!** Vienkārši noslaukiet to ar mitru drāniņu.

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

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

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

**Uz bojājumiem, ko izraisījis nepiemēroti vai nepietiekami uzturēšanas darbi, neattiecas garantijas noteikumi.**

## APKALPE

Nopietni remontdarbi vai remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iejaukšanās ierīces detaļās, jāveic specializētā apkalpes servisā.

## APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Iesakām nodot iesaiņojuma materiālus un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīces kasti var nodot šķirojamos atkritumos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei.



Ierīces nodošana otrreizējai pārstrādei pēc tās kalpošanas laika beigām

Simbols uz ierīces vai tās iepakojuma norāda, ka izstrādājums nav paredzēts nodošanai mājāsaimniecības atkritumos. Ir svarīgi to nogādāt otrreiz pārstrādājamo elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā. Nodrošinot pareizu izstrādājuma iznīcināšanu, palīdzēsiet novērst negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šā izstrādājuma iznīcināšana. Papildu informāciju par izstrādājuma otrreizējo apstrādi meklējiet vietējā pašvaldībā, pie mājāsaimniecības atkritumu iznīcināšanas pakalpojumu sniedzēja vai veikalā, kur iegādājāties izstrādājumu.

## 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 all other people using the machine are familiar with the contents of the instruction manual.

Technical parameters	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Power demand	700 W
Noise level with the stick attached	59 dB(A)
Noise level with the chopper extension	74 dB(A)
Noise level with the shredder (cutter) extension	77 dB(A)
Noise level with the whisk extension	68 dB(A)
Maximum time of uninterrupted operation	1 minute

The noise levels indicated above represent the level of acoustic performance A relative to the reference acoustic performance 1 pW.

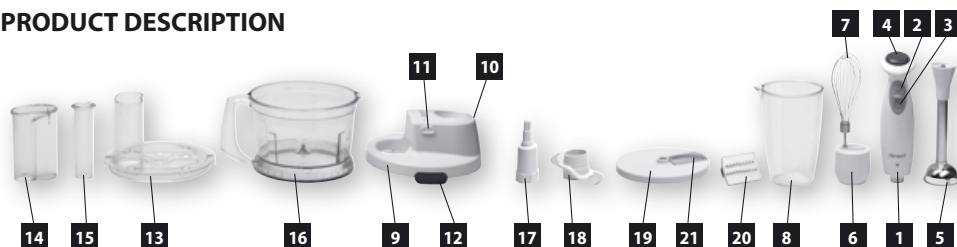
## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

- Do not use this equipment in a manner different from the instructions in this manual.
- Remove all packaging and marketing materials from the machine before you use it for the first time.
- Make sure the connecting voltage corresponds to values on the unit type label.
- Always monitor the unit while it is in operation or plugged into the power supply socket.
- Place the machine on a stable, heat-resistant surface, away from other heat sources.
- Disconnect the machine from the electrical socket when you are not using it.
- Never hold the power cord when disconnecting the machine from the socket; grasp and pull the plug, not the cord.
- Do not allow children or legally incapacitated people to handle the unit; the machine must be used out of reach of such people.
- Any physically challenged people, people with reduced sensory perception or insufficient mental capacity, or people who have not been familiarized with the operation may only use the unit under the supervision of a responsible person who is aware of these instructions.
- Always be extremely careful when using the machine with children nearby.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- To prevent children from reaching the power cord, make sure it does not hang over the edge of the working area.
- Do not use the unit out of doors or on wet surfaces, as such locations give rise to the risk of electric shock.
- Do not use any other accessories except those recommended by the manufacturer.
- Never use the machine if the supply cable or plug has been damaged; have the defect repaired immediately by an authorised service centre.
- Never pull the supply power cord or use it to carry the machine.
- Keep the machine away from any sources of heat such as radiators, ovens, etc. Do not expose the machine to direct sunlight or moisture.
- Do not touch the unit if your hands are moist or wet.
- Before mounting any accessories, cleaning, or in the case of a defect, turn the unit off and pull the plug from the electrical socket.
- The unit is intended for household use only; it is not designed for commercial application.
- **Never immerse the power cord, the plug, or the machine in water or any other liquid.**
- Check the unit and its power cord regularly for damage. Never turn the unit on if it is damaged.
- Keep your hair, fingers and clothing out of reach of the moving parts during operation.

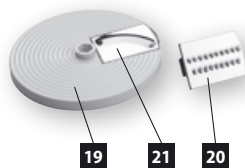
- Be careful when handling the extensions, as the blades are very sharp and may cause injury.
- Do not use machine accessories in a microwave oven.
- Some parts may keep moving for a while after the motor has been switched off and the power cord has been disconnected from the socket. Wait until the movement stops completely.
- Use the unit solely for food processing.
- The maximum allowed temperature of the processed food is 80°C. Do not use the beater for very hot food!
- Do not attempt to repair the unit by yourself. Contact an authorized servicing centre for repair.

**Failure to follow the manufacturer's instructions may invalidate the warranty.**

## PRODUCT DESCRIPTION



- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 – Unit body                    | 12 – Bowl cover safety latch  |
| 2 – Switch                       | 13 – Safety cover with gasket |
| 3 – Turbo button                 | 14 – Infeed tunnel            |
| 4 – Top cover                    | 15 – Driving stock            |
| 5 – Stick extension              | 16 – Processing bowl          |
| 6 – Transmission                 | 17 – Plastic shaft            |
| 7 – Whisk                        | 18 – Chopping knife           |
| 8 – Mixing bowl                  | 19 – Blade holder             |
| 9 – Bowl cover with transmission | 20 – Shredder blade           |
| 10 – Unlocking button            | 21 – Cutting blade            |
| 11 – Bowl cover lock buttons     |                               |



## OPERATING INSTRUCTIONS

### NOTICE

Before mounting or removing accessories onto or from the device, always pull the plug out of the electrical socket! Prior to using a new unit, wipe its surface with a wet cloth and wash the removable accessories in warm water for hygienic reasons.

The unit is designed for short operation periods. Do not use it for periods of longer than 1 minute at a time. Allow the unit to cool down for at least 10 minutes after use.

Never let the appliance run idle for more than 10 seconds.

### MIXING

The stick extension is designed for making sauces, toppings, soups, mayonnaise, baby food, mixed drinks and milkshakes.

1. Put the food in the mixing bowl or another tall kitchen vessel.
2. Mount the unit body onto the shaft of the extension stick and twist to secure (Fig. 1).
3. Uncoil the whole length of the power cord. Make sure the cord does not touch any nearby sources of heat. Insert the plug into the electric voltage socket.
4. Hold the body with one hand and the mixing bowl with the other.
5. Insert the unit into the mixing bowl and push the power switch to initiate operation. While mixing, use circular movements on the bottom of the bowl. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.
6. Switch the unit off after mixing. Disconnect the power cord from the socket.
7. To release the stick extension from the body, twist the stick and wash it under running lukewarm water immediately. Make sure the water does not get inside the extension to the driving shaft area. If this happens, leave the stick extension to dry, and apply a few drops of vegetable oil to ease the operation of the stick bearings.



Fig. 1

### EXAMPLE – MAYONNAISE RECIPE

200-250 ml oil

1 whole egg

1 teaspoon lemon juice or vinegar

salt and pepper

Put all the ingredients in the mixing container in the above-mentioned order. Insert the stick extension to the bottom of the mixing bowl. Switch ON, and hold the unit in this position until the oil creates an emulsion. Move the operating unit up and down slowly until you have achieved the desired thickness of the mayonnaise.

### CHOPPING, SHREDDING, AND CUTTING

The chopping extension is suitable for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, dried plums, etc.

Do not attempt to chop extremely hard foodstuffs such as nutmeg, coffee beans, and cereals.

Items like meat, cheese, onions, garlic, carrots, or frozen food must be cut before chopping.

Remove the stems from herbs and all nutshells.

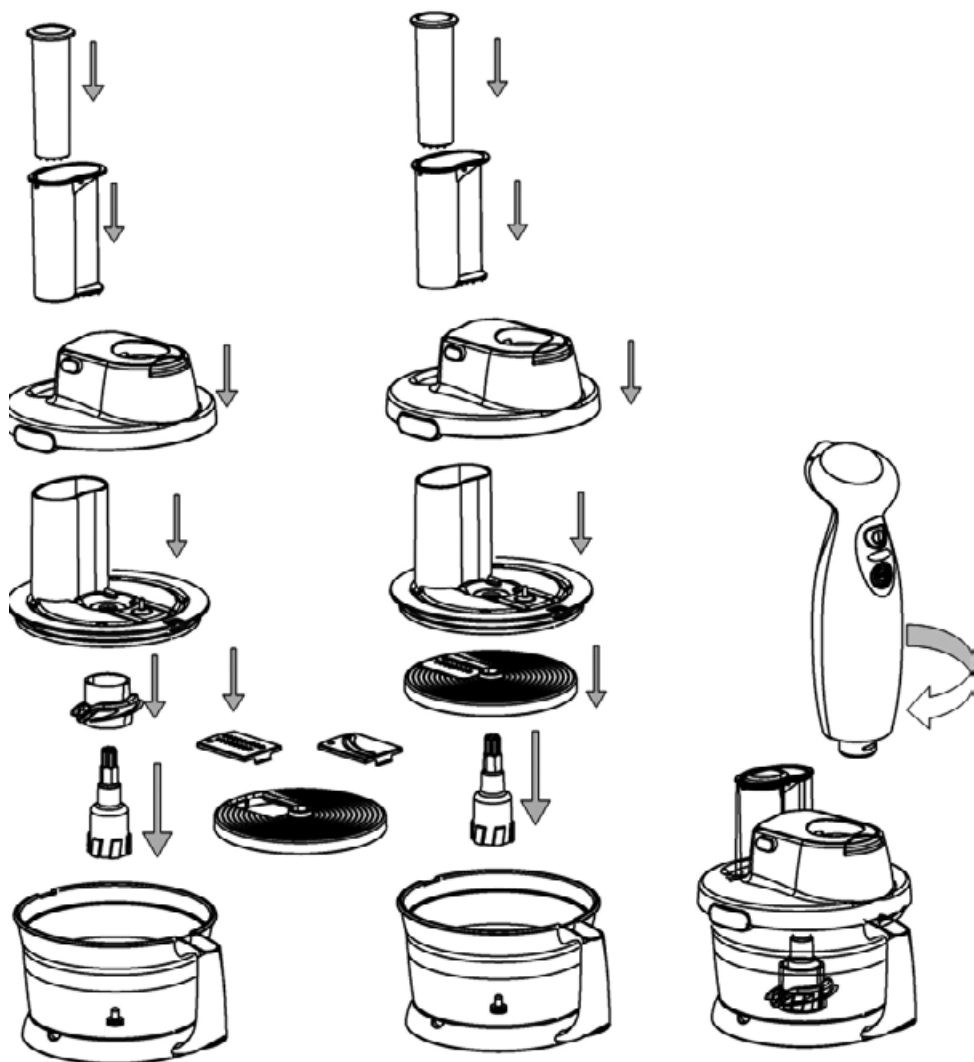
Remove bones, cartilage and tendons from the meat.

The shredding blade is suitable for processing items like carrots, radish, or other vegetables. The cutting blade may be used to cut potatoes, gherkins, etc.



1. Mount the plastic shaft [17] onto the metal pin on the bottom of the bowl. Equip the shaft with the desired tool (CHOPPING – chopping knife [18], SHREDDING – blade holder with the shredding blade [19, 20], or CUTTING – blade holder with the cutting blade [19, 21]).
2. Fill the mixing bowl with the ingredients (refer to the tables below for the maximum amounts) and close it with the safety cover [13].
3. Use the lock buttons on the side of the cover [11] to place the bowl cover with transmission [9] safely.
4. **Mount the unit body onto the bowl cover with the transmission and secure it by twisting clockwise until you hear the locks click in place.**
5. Uncoil the whole length of the power cord. Make sure the cord does not touch any nearby sources of heat. Insert the plug into the electric voltage socket.
6. Hold the body with one hand and the chopping bowl with the other.

7. Push the button to operate the unit. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.
8. Switch the unit off after chopping. To remove the unit body from the cover with the transmission, hold the unlock button [10] while turning the unit body counter clockwise. Disconnect the power cord from the socket.
9. To remove the cover with the transmission, apply the buttons on the side [11].
10. Use a wet cloth to wipe the chopping bowl cover with the transmission. Do not immerse in water or wash in running water!



## CUTTING

Food	Maximum amount	Time
Garlic/onion (cut into eighths)	500 g	3-6 s
Parsley	100 g	5-10 s
Raw meat (lean)	400 g	10 s
Walnuts	300 g	5-10 s
Fruit	700 g	10 s
Biscuits	300 g	5-10 s
Carrots	400 g	5-10 s

## STROUHÁNÍ, KRÁJENÍ

Food	Maximum amount	Component required	Time
Carrots	400 g	Shredder blade	5-10 s
Radishes	400 g	Shredder blade	5-10 s
Potatoes	400 g	Cutting blade	5-10 s
Cucumber	800 g	Cutting blade	5-10 s

## WHISKING

This extension may only be used for whisking cream, egg whites, for preparation of thin sponge cake dough, and cold desserts.

It is recommended that you use a wide bowl.

The maximum amount of cold cream (minimum fat content 30 %, 4-8 °C) for whisking is 400 ml.

The maximum amount of egg whites to be whisked is four.

1. Put the ingredients into a wide bowl.
2. Mount the unit body onto the transmission shaft [6] with the whisk [7]. (Fig. 2)
3. Uncoil the whole length of the power cord. Make sure the cord does not touch any nearby sources of heat. Insert the plug into the electric voltage socket.
4. Hold the body with one hand and the whisking bowl with the other.
5. Insert the unit into the whisking bowl and push the power switch to initiate operation. To whisk the contents, apply circular, clockwise movement at the bottom. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.
6. Switch the unit off after whisking. Disconnect the power cord from the socket.
7. Release the whisk extension by turning. Remove the whisk from the transmission. Wipe the transmission with a damp cloth. Do not immerse in water or wash in running water! You can wash the whisk under running warm water or immerse in water and soak.

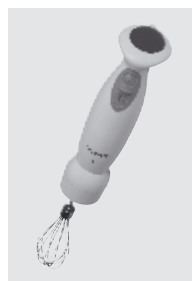


Fig. 2

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

Clean the unit body with a wet cloth.

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

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

**Do not immerse the stick extension in water!** Just rinse it. Make sure water does not get inside the extension to the driving shaft area. If this happens, leave the stick extension to dry and apply a few drops of vegetable oil to ease the operation of the extension bearings.

Wash the bowls and blades in tepid water with detergent and rinse in clean water; they are dishwasher-safe.

Some of the plastic parts may change colour when you process ingredients with a higher pigmentation level (e.g. carrots). To remove the colour, apply vegetable oil to these parts and let it work for a couple of minutes before washing.

**The warranty conditions do not apply to defects caused by improper or inadequate maintenance of the equipment.**

## REPAIR & MAINTENANCE

Any extensive maintenance or repair that requires access to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.

### 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.



#### **Appliance recycling at the end of its service life:**

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.



## VIELEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN

Wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie ein Produkt der Marke Concept gekauft haben, und wünschen Ihnen, dass Sie mit unserem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf. Stellen Sie sicher, dass sich auch andere Personen, die dieses Produkt benutzen, mit der Gebrauchsanweisung vertraut machen.

Technische Parameter	
Spannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	700 W
Geräusentwicklung mit Stabaufsatz	59 dB(A)
Geräusentwicklung mit Sekundäraufsatz	74 dB(A)
Geräusentwicklung mit Reibaufsatz (Schneidaufsatz)	77 dB(A)
Geräusentwicklung mit Quirlaufsatz	68 dB(A)
Vollbetriebszeit	max. 1 Min.

Die deklarierten  
Lärmpegelwerte stellen den  
Pegel A der Schalleistung in  
Anbetracht der akustischen  
Referenzschalleistung von  
1 pW dar.

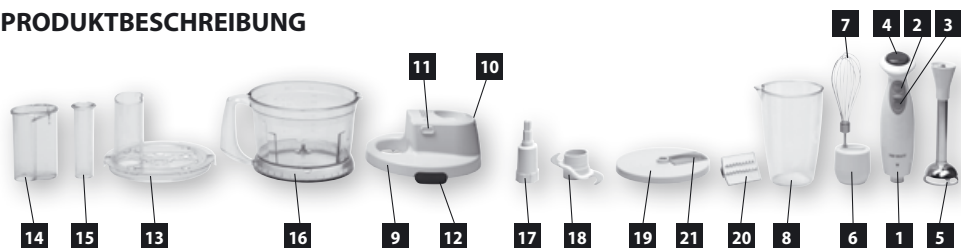
## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Benutzen Sie das Gerät nicht auf andere Weise, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet bzw. an eine Steckdose mit elektrischer Spannung angeschlossen ist.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen platzieren.
- Trennen Sie den Stecker von der Steckdose mit elektrischer Spannung, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes von der Steckdose unter elektrischer Spannung nie am Anschlusskabel, sondern ergreifen Sie den Stecker und trennen Sie ihn durch Herausziehen von der Steckdose.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder und Unbefugte mit dem Gerät umgehen und benutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Personen mit eingeschränkter Beweglichkeit, mit verminderter Sinneswahrnehmung, mit unzureichenden geistigen Fähigkeiten oder mit der Bedienung nicht vertraut gemachte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und mit der Bedienung vertraut gemachten Person benutzen.
- Es ist erhöhte Vorsicht geboten, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- Vermeiden Sie, dass das Zuleitungskabel frei über die Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder greifen könnten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf nasser Oberfläche, es droht Verletzungsgefahr durch Stromschlag.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker. Lassen Sie den Mangel unverzüglich von einem autorisierten Servicecenter beheben.
- Ziehen Sie oder tragen Sie das Gerät nicht am Zuleitungskabel.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen, wie Heizkörpern, Öfen usw. fern. Schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Beim Zubehöraufsetzen im Laufe der Reinigung oder im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose mit elektrischer Spannung.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.

- **Tauchen Sie das Anschlusskabel, den Stecker oder das Gerät weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit.**
- Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Schalten Sie nie ein beschädigtes Gerät ein.
- Haare, Finger oder Kleidungsteile halten Sie beim Gebrauch von den beweglichen Teilen des Gerätes fern.
- Beim Umgang mit den Aufsätzen lassen Sie erhöhte Vorsicht walten, 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 einige Teile noch eine Weile in Bewegung bleiben. Warten Sie bis zum deren vollständigen Stillstand.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln.
- Die maximal zugelassene Temperatur der zu verarbeitenden Lebensmittel beträgt 80 °C. Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Lebensmittel!
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reperaturservice.

**Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine etwaige Instandsetzung nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1 – Gerätekörper

2 – Schalter

3 – Turbo Taste

4 – Obere Abdeckung

5 – Stabaufsatz

6 – Getriebe

7 – Quirl

8 – Mixbehälter

9 – Behälterabdeckung mit Getriebe

10 – Aufsperrtaste

11 – Tasten des Schlosses der Behälterabdeckung

12 – Sicherung der

Behälterabdeckung

13 – Sicherheitsdeckel mit Dichtung

14 – Schieber

15 – Druckaufsatz

16 – Bearbeitungsbehälter

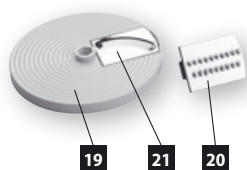
17 – Kunststoffwelle

18 – Hackmesser

19 – Klingenhalter

20 – Reibklinge

21 – Schneidklinge



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### HINWEIS

Vor dem Zusammenbau oder Abnehmen des Zubehörs ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose mit elektrischer Spannung heraus!

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

Das Gerät ist zum kurzzeitigen Betrieb bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ununterbrochen nicht länger als 1 Minute.

Nach dieser Zeit lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.

Lassen Sie das Gerät niemals länger als 10 Sekunden leerlaufen.

### MIXEN

Der Stabaufsatz ist zur Zubereitung von Saucen, Kuvertüren, Suppen, Mayonnaisen, Kinderspeisen, Mischgetränken und Milchcocktails bestimmt.

1. Legen Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter oder einen anderen höheren Küchenbehälter ein.
2. Setzen Sie den Gerätekörper auf die Welle des Stabaufsatzes auf und sichern Sie es durch Drehen (Abb. 1).
3. Wickeln Sie das Anschlusskabel ganz ab. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Schieben Sie den Stecker in die Steckdose mit elektrischer Spannung ein.
4. Mit einer Hand halten Sie den Gerätekörper, mit der anderen Hand den Mixbehälter.
5. Legen Sie das Gerät in den Mixbehälter mit Lebensmitteln ein und schalten Sie es durch das Drücken des Schalters ein. Mixen Sie mit kreisenden Bewegungen am Boden. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
6. Nach dem Beenden des Mixens schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie das Zuleitungskabel aus der Steckdose.
7. Lösen Sie den Stabaufsatz durch Drehen und spülen Sie diesen gleich unter fließendem Wasser ab. Darauf achten, dass das Wasser nicht in den Aufsatz hinein in den Raum der Antriebswelle gerät. Sofern dieses passiert, lassen Sie den Stabaufsatz abtrocknen und in den Raum der Antriebswelle tropfen Sie ein paar Tropfen Speiseöl für einen leichteren Lagerlauf des Stabaufsatzes.



Abb. 1

### BEISPIEL EINES REZEPTEES FÜR DIE ZUBEREITUNG VON MAYONNAISE

200-250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 Teelöffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

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

### HACKEN, REIBEN UND SCHNEIDEN

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

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

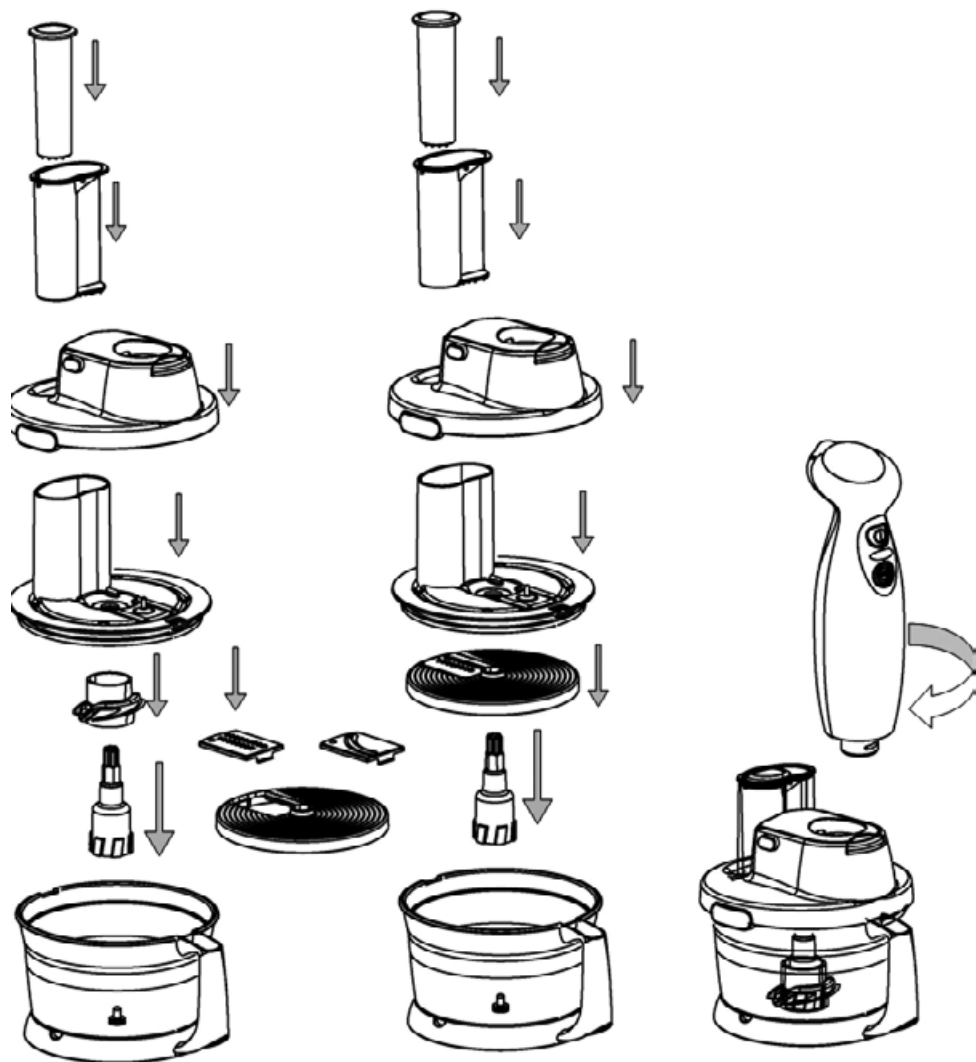
Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren sowie gefrorene Lebensmittel schneiden Sie zuerst klein.

Von den Kräutern entfernen Sie die Stengel, Nüsse befreien Sie von den Schalen.

Aus dem Fleisch die Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.



Die Reibklinge eignet sich zum Beispiel zum Reiben von Karotten, Radieschen und weiterem Gemüse. Die Schneidklinge kann zum Schneiden von Lebensmitteln wie Kartoffeln, Gurken usw. gebraucht werden.



1. Setzen Sie die Kunststoffwelle (17) auf den Metallhorn am Boden des Behälters auf. Setzen Sie den entsprechenden Teil (HACKEN - Hackmesser (18), REIBEN - Klingenthaler mit Reibklinge (19, 20) oder SCHNEIDEN - Klingenthaler mit Schneidklinge [19, 21]) auf die Welle auf.
2. Geben Sie in den Hackbehälter die Lebensmittel (Menge laut den Tabellen unten) und schließen Sie diesen mit dem Sicherheitsdeckel (13).
3. Setzen Sie den Behälterdeckel mit Getriebe (9) mithilfe der Tasten an den Seiten des Deckels (11) sicher auf den Sicherheitsdeckel an.
4. **Setzen Sie den Gerätekörper auf den Behälterdeckel mit Getriebe auf und sichern Sie diesen durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.**
5. Wickeln Sie das Anschlusskabel ganz ab. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Schieben Sie den Stecker in die Steckdose mit elektrischer Spannung ein.
6. Mit einer Hand den Gerätekörper, mit der zweiten Hand den Hackbehälter halten.
7. Durch Drücken des Schalters das Gerät einschalten. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
8. Nach Beenden des Hackens das Gerät ausschalten. Trennen Sie den Gerätekörper durch das gleichzeitige Drücken der Auflösetaste (10) und Drehen des Gerätekörpers gegen den Uhrzeigersinn vom Deckel mit Getriebe ab. Ziehen Sie das Zuleitungskabel aus der Steckdose.
9. Zur Beseitigung des Deckels mit Getriebe benutzen Sie die Tasten an dessen Seiten (11).
10. Wischen Sie den Deckel des Hackbehälters mit Getriebe mit einem feuchten Lappen ab. Diesen nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen!

## HACKEN

Lebensmittel	Maximale Menge	Czas
Zwiebel / Knoblauch (in Achtel zerkleinert)	500 g	3-6 s
Petersilie	100 g	5-10 s
Rohes Fleisch (ohne Fett)	400 g	10 s
Nüsse	300 g	5-10 s
Obst	700 g	10 s
Kekse	300 g	5-10 s
Möhren	400 g	5-10 s

## REIBEN, SCHNEIDEN

Lebensmittel	Maximale Menge	Nötiger Teil	Czas
Möhren	400 g	Reibklinge	5-10 s
Radieschen	400 g	Reibklinge	5-10 s
Kartoffeln	400 g	Schneidklinge	5-10 s
Gurke	800 g	Schneidklinge	5-10 s

## QUIRLEN

Benutzen Sie den Quirlansatz nur zum Quirlen von Sahne und Eiweiß, zur Zubereitung von dünnflüssigem Biskuitteig und Desserts, die nicht gebacken werden.

Benutzen Sie einen breiten Behälter.

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

Quirlen Sie max. 4 Eiweiße.

1. In den breiten Behälter die Lebensmittel legen.
2. Setzen Sie den Gerätekörper auf die Welle des Getriebes (6) mit dem Quirlansatz (7) auf. (Abb. 2)
3. Wickeln Sie das Anschlusskabel ganz ab. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Schieben Sie den Stecker in die Steckdose mit elektrischer Spannung ein.
4. Mit einer Hand den Gerätekörper, mit der zweiten Hand den Quirlbehälter halten.
5. Legen Sie das Gerät in den Quirlbehälter mit Lebensmitteln ein und schalten Sie es durch das Drücken des Schalters ein. Quirlen Sie mit Drehbewegungen am Boden und drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
6. Nach Beenden des Quirlens das Gerät ausschalten. Ziehen Sie das Zuleitungskabel aus der Steckdose.
7. Durch Drehen lösen Sie den Quirlansatz. Quirl vom Getriebe trennen. Getriebe mit einem feuchten Lappen abwischen. Dieses nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen! Den Quirl kann man unter fließendem warmen Wasser waschen oder in Wasser eintauchen und einweichen lassen.



Abb. 2

## REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Reinigen und nach dem Einsatz schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Steckdose. Den Gerätekörper reinigen Sie mit einem feuchten Lappen.

Zum Reinigen verwenden Sie keinen Drahtschwamm, keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

**Die Getriebe dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen!** Wischen Sie diese nur mit einem feuchten Lappen ab.

**Den Stabaufsatz tauchen Sie nicht in Wasser!** Waschen Sie diesen nur ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Aufsatzinnenraum in den Bereich der Antriebswelle eindringt. Tritt so etwas ein, lassen Sie den Stabaufsatz trocknen und in den Bereich der Antriebswelle tropfen Sie ein paar Tropfen Speiseöl für einen leichteren Lauf des Stabaufsatzlagers.

Die Behälter und Hackmesser mit warmem Wasser mit Reinigungsmitteln waschen und in sauberem Wasser abspülen oder Sie können diese in einem Geschirrspüler reinigen.

Sofern Sie Lebensmittel mit einem höheren Farbstoffgehalt (z. B. Möhren) verarbeiten, können sich einige Kunststoffteile verfärben. Um die entstandene Verfärbung zu entfernen, bestreichen Sie diese Teile vor dem Waschen mit Pflanzenöl und lassen Sie dieses einige Minuten einwirken.

**Die Garantiebedingungen beziehen sich nicht auf Mängel, die durch ungeeignete oder mangelhafte Wartung entstehen.**

## SERVICE

Eine umfangreiche Wartung oder Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Gerätes erfordert, ist durch eine autorisierte Werkstatt durchzuführen.

## UMWELTSCHUTZ

- Bevorzugen Sie das Recyceln von Verpackungen und Altgeräten.
- Der Gerätekarton kann als sortiertes Altmaterial entsorgt werden.
- Die Polyäthylentüten (PE) geben Sie zum Recyceln des Materials ab.



### Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer:

Das Symbol am Produkt oder an der Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist auf einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Anlagen zu entsorgen. Durch die korrekte Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen zu verhindern, die durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei den zuständigen örtlichen Behörden, dem Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall, oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Jindřich Valenta - ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,  
565 01 Choceň, Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304, [www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín  
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, [www.my-concept.sk](http://www.my-concept.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.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)