

concept

Kuchyňský robot

Kuchynský robot

Robot kuchenny

Konyhai robotgép

Virtuves kombains

Food processor

Küchenroboter

Robot de cuisine

Robot da cucina

Robot de cocina

Robot de bucătărie



RM6000 / RM6010

CZ

SK

PL

HU

LV

EN

DE

FR

IT

ES

RO

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	220-240 V ~ 50-60 Hz
Příkon	1 900 W
Hlučnost	≤ 85 dB
Doba nepřetržitého provozu	Hnětení (KB max) 10 min
	Mletí (KB max) 5 min
	Šlehání (KB max) 5 min
	Mixování (KB max) 2 min
Příkon ve vypnutém stavu	< 0,5 W

Po připojení k elektrické síti je spotřebič ve vypnutém stavu a čeká na otočení ovládacího kolečka pro sepnutí.

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.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné, s obsluhou seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.

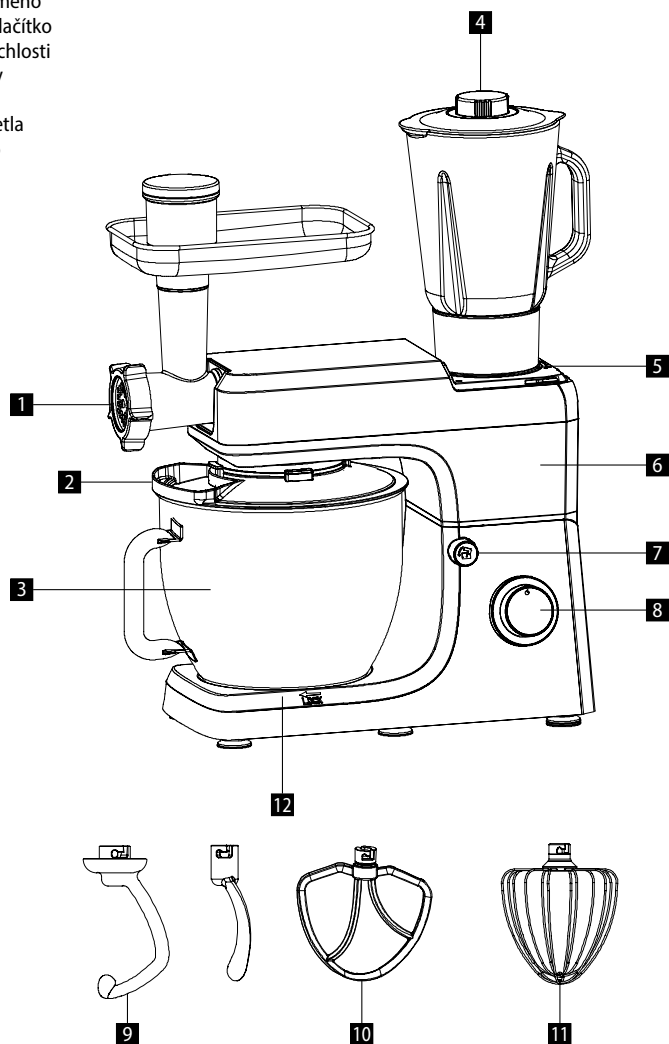
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokrému povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič 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.
- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí při používání spotřebiče.
- 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 přívodního 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. Obraťte se na autorizovaný servis.
- Nikdy neobcházejte bezpečnostní spínače.
- Nevkládejte potraviny do rotujících háků, pokud stroj pracuje.
- Přístroj umístěte na hladký, rovný a stabilní pracovní povrch.

- Nezastrkujte zástrčku do zásuvky, aniž by byla nainstalována všechna potřebná příslušenství.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

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

POPIS VÝROBKU

- 1 Otvor pro umístění masomlýnku / struhadla
- 2 Víko nádoby
- 3 Nádoba
- 4 Mixér
- 5 Otvor pro umístění mixéru
- 6 Výklopné rameno
- 7 Uvolňovací tlačítko
- 8 Regulátor rychlosti
- 9 Hnětací háky
- 10 Mísící metla
- 11 Balónová metla
- 12 Topné těleso



NÁVOD K OBSLUZE

Šlehání, hnětení a mixování

1. Nasadte míchací nádobu do podstavce a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo.
2. Pro zvednutí ramene stiskněte uvolňující tlačítko (7) a současně lehkým tahem nahoru rameno zvedněte.
3. Nasadte víko nádoby (2).
4. Nasadte požadovanou metlu na výstupní hřídel, mírně zatlačte metlou proti pružině a pootočením zajistěte, dokud metla nezapadne do zámku.
5. Nyní vložte ingredience. Nepřekračujte maximální povolené množství ingrediencí, které je 1,5 kg.
6. Spusťte rameno pomocí uvolňujícího tlačítka (7) a současně lehkým tlakem dolů rameno sklopte.
7. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
8. Zapněte přístroj a pomocí tlačítka regulátor rychlosti (8) na rychlost mezi 1 a 6 (v závislosti na druhu připravovaného těsta).
9. Po dokončení míchání otočte regulátorem rychlosti (8) do polohy „0“. Poté vyjměte zástrčku ze zásuvky.
10. Stiskněte uvolňující tlačítko (7) a současně lehkým tahem nahoru zvedněte rameno.
11. Nádoba může být nyní vyjmuta.
12. Směs z nádoby vyjměte pomocí stěrky.
13. Čištění je popsáno v kapitole „Čištění“.

Nastavení rychlostních stupňů a použití metel. Maximální množství směsi nesmí překročit 1,5 kg.

Rychlost	Použití	Typ směsi
1–2	Hnětací háky	Hutné směsi (např. chlebové těsto, pizza, kynutá těsta)
3–4	Mísící metla	Středně hutné směsi (např. palačinková směs, třená těsta, máslové krémy)
5–6	Šlehací metla	Lehké směsi (např. krém, vaječný bílek, pudink)

POZNÁMKA:

Nepřekračujte maximální nepřetržitou provozní dobu (KB max), viz tabulka technických parametrů.

Před dalším použitím nechte alespoň 20 min motor vypnutý.

Model RM6010 lze používat pouze s metlami a hnětacími háky. Další příslušenství se ho netýká.

Mixér

DŮLEŽITÉ

NEPOKOUŠEJTE SE použít tuto funkci zároveň s mletím, nebo mícháním.

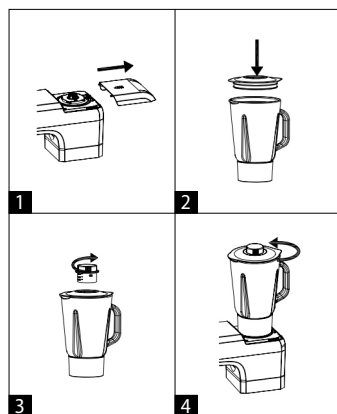
1. Nezapojujte spotřebič do sítě, pokud nebude nasazená nádoba mixéru ve správné poloze.
2. Před vyjmutím nádoby mixéru vytáhněte zástrčku ze sítě.
3. Mixovaná potravina v nádobě nesmí překročit teplotu 80 °C.
4. Pro vyvarování se rozlití nepřekračujte 1,5 litru tekutiny v nádobě mixéru.
5. Upozornění: Nikdy neodstraňujte víko z nádoby mixéru během mixování.
6. Nepoužívejte mixér déle jak 2 min.

Funkce

Mixér lze použít pro mixování i míchání. Může být použit například pro přípravu polévky, omáčky, mléčného koktejlu, dětské výživy, mixování zeleniny, ovoce, pyré apod. Pro snazší provoz nakrájejte potraviny na malé kousky dříve, než je vložíte do nádoby.

Návod k obsluze mixéru

- Sundejte zadní kryt (obr. 1).
- Vložte potravinu do skleněné nádoby.
- Nasadte víko na skleněnou nádobu (obr. 2).
- Nasadte odměrku do otvoru víka a otočte ji ve směru hodinových ručiček (obr. 3).
- Nasadte nádobu mixéru a otočte ji proti směru hodinových ručiček (obr. 4).
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- Nastavte regulátor otáček do požadované polohy.
- Vypněte spotřebič a odpojte jej od sítě.
- Sundejte odměrku s víkem.
- Odstraňte přilepenou potravinu z vnitřní strany nádoby pomocí měkké stěrky.
- Udržujte špachtli v bezpečné vzdálenosti od nožů.
- Pro sundání nádoby mixéru otočte nádobou po směru hodinových ručiček.
- Pro sundání odměrky otočte odměrkou proti směru hodinových ručiček.

**TIPY**

- Přidávejte potraviny pouze pokud je přístroj vypnutý. Odstraněním odměrky z víka může být přidána potravina, pokud je přístroj v chodu.
- Čas od času je nutné přístroj vypnout a odstranit přilepenou potravinu z vnitřní strany nádoby.

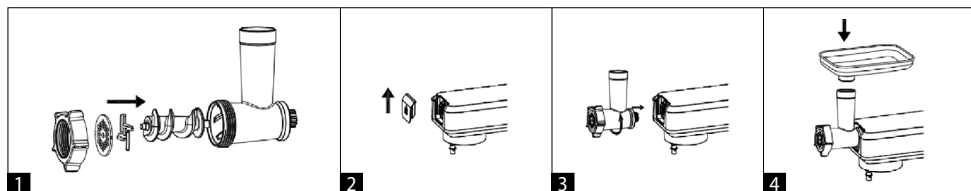
Mlýnek**DŮLEŽITÉ**

Nepokoušejte se použít tuto funkci zároveň s mixováním, nebo sekáním!

1. Vykostěné maso nakrájejte na kousky. Přibližně na velikost 20×20×60 mm tak, aby se snadno vkládalo do otvoru zásobníku.
2. Vkládaná potravina by neměla obsahovat kosti a jiné tvrdé části. Kosti by mohly způsobit zastavení motoru. Pokud dojde k zastavení motoru, ihned zastavte přístroj a odpojte jej od sítě. Demontujte celou sestavu mlýnku na maso. Pokud se motor automaticky zastaví, odstraňte příčinu zastavení. Po vychladnutí motoru je možné pokračovat.
3. Zapněte přístroj pomocí tlačítka regulátor rychlosti (8).
4. Vkládejte potraviny do zásobníku výhradně pomocí pýchovadla.
5. Po dokončení mletí otočte regulátorem rychlosti (8) do polohy „0“ a vyjměte zástrčku ze zásuvky.
6. Maximální doba mletí je 5 min v nepřetržitém provozu.

Návod k sestavení mlýnku

- Sestavte mlýnek (obr. 1)
- Odstraňte přední kryt (obr. 2).
- Nasadte a otočte tělo mlýnku proti směru hodinových ručiček, tak aby pojistka zajistila pevně tuto část (obr. 3).
- Nasadte zásobník na tělo mlýnku (obr. 4).



- Vložte nádobu na maso pod mlýnek.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- Nastavte ovládání otáček. Potom vložte potravinu do zásobníku a pomocí pýchovadla tlačte na potravinu do zásobníku.
- Po použití vypněte spotřebič a odpojte jej od sítě.
- Stiskněte tlačítko uvolnění, které se nachází v těsné blízkosti těla mlýnku. Mlýnkem otočte ve směru hodinových ručiček a vyjměte celou sestavu mlýnku.
- Nasadte přední kryt.

Plnění klobás

1. Do těla mlýnku vložte šnek. Na osu šneku nasadte protlačovací kotouč a nátrubek na plnění klobás. Dotáhněte rukou maticí mlýnku (obr. 1A).
2. Nasadte a otočte tělo mlýnku proti směru hodinových ručiček tak, aby pojistka zajistila pevně tuto část.
3. Nasadte zásobník na tělo mlýnku.
4. Zavažte na jednom konci střívko. Volný konec nasadte na plnicí nátrubek.
5. Zapněte přístroj pomocí tlačítka regulátoru rychlosti 8. Dle potřeby zvolte rychlost.
6. Do vstupního otvoru mlýnku vkládejte mletou směs a postupně střívko naplňujte. Netlačte na pýchovadlo velkou silou, aby nedošlo k přetížení spotřebiče.
7. Dbejte na to, abyste při plnění střívka do něho nevtačovali vzduch. Doporučená délka jednotlivých klobás je 10–15 cm. Jednotlivé klobásy zakončujte uzlem pomocí provázku.
8. Na konci můžete zbytky potravin z nástavce vytlačit vhozením několika kousků chleba.

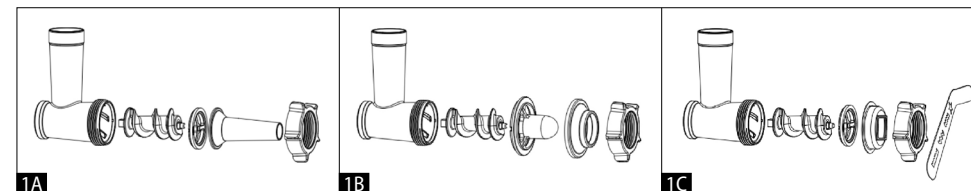
Plnění masových kuliček

1. Do těla mlýnku vložte šnek. Na osu šneku nasadte protlačovací kotouč a objímku na přípravu masových kuliček. Dotáhněte maticí mlýnku (obr. 1B).
2. Nasadte a otočte tělo mlýnku proti směru hodinových ručiček tak, aby pojistka zajistila pevně tuto část.
3. Nasadte zásobník na tělo mlýnku.
4. Zapněte přístroj pomocí tlačítka regulátoru rychlosti 8. Dle potřeby zvolte rychlost.
5. Do vstupního otvoru mlýnku vkládejte mletou směs. Netlačte na pýchovadlo velkou silou, aby nedošlo k přetížení spotřebiče.
6. Vytlačенou směs podle požadavků tvarujte.
7. Na konci můžete zbytky potravin z nástavce vytlačit vhozením několika kousků chleba.

Příprava cukroví

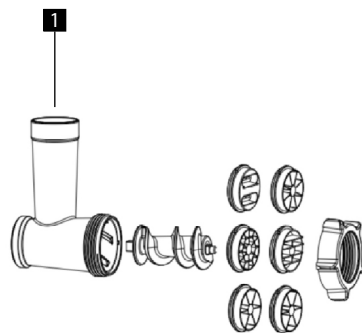
1. Do těla mlýnku vložte šnek. Na osu šneku nasadte protlačovací kotouč a objímku na přípravu cukroví. Dotáhněte maticí mlýnku (obr. 1C).
2. Nasadte a otočte tělo mlýnku proti směru hodinových ručiček tak, aby pojistka zajistila pevně tuto část.
3. Nasadte zásobník na tělo mlýnku.
4. Do matice nasuňte tvořítko na cukroví s různými tvary profilů.
5. Zapněte přístroj pomocí tlačítka regulátoru rychlosti 8. Dle potřeby zvolte rychlost.
6. Do vstupního otvoru vkládejte těsto. Netlačte na pýchovadlo velkou silou, aby nedošlo k přetížení spotřebiče.

Pozn.: Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat rukou, aby se netrhalo.



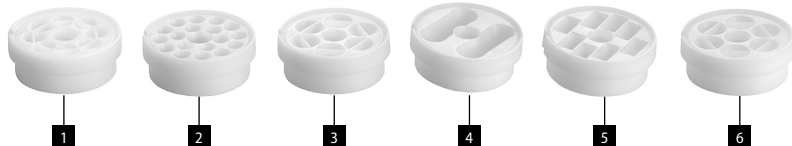
Příprava těstovin

1. Do těla mlýnku vložte šnek. Na osu šneku nasadte protlačovací kotouč s vybraným druhem těstovin. Dotáhněte matici mlýnku (obr. 1).
2. Nasadte a otočte tělo mlýnku proti směru hodinových ručiček tak, aby pojistka zajistila pevně tuto část.
3. Nasadte zásobník na tělo mlýnku.
4. Zapněte přístroj pomocí tlačítka regulátoru rychlosti (8). Dle potřeby zvolte rychlost.
5. Do vstupního otvoru vkládejte těsto. Netlačte na pýchovadlo velkou silou, aby nedošlo k přetížení spotřebiče.



Pozn.: Vytlačované těsto v požadovaném tvaru doporučujeme přidržovat rukou, aby se netrhlo.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Struhadlo

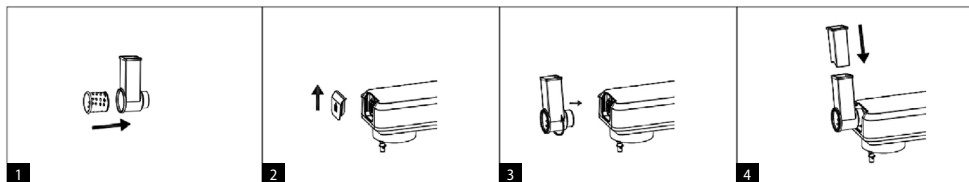
DŮLEŽITÉ

Nepokoušejte se použít tuto funkci zároveň s mlýnkem, mixováním, nebo sekáním!

1. Potravinu nakrájejte na kousky. Přibližně na velikost 20×20×60 mm tak, aby se snadno vkládalo do otvoru zásobníku. Vkládaná potravina by neměla obsahovat tvrdé části. Tvrdé části by mohly způsobit zastavení motoru. Pokud dojde k zastavení motoru, ihned zastavte přístroj a odpojte jej od sítě. Demontujte celou sestavu struhadla. Pokud se motor automaticky zastaví, odstraňte příčinu zastavení. Po vychladnutí motoru je možné pokračovat.
2. Zapněte přístroj pomocí tlačítka regulátor rychlosti (8).
3. Vkládejte potraviny do zásobníku výhradně pomocí pýchovadla.
4. Po dokončení mletí otočte regulátorem rychlosti (8) do polohy „0“ a vyjměte zástrčku ze zásuvky.
5. Maximální doba strouhání je 5 min v nepřetržitém provozu.

Návod k sestavení struhadla

- Sestavte struhadlo (obr. 1).
- Odstraňte přední kryt (obr. 2).
- Nasadte a otočte tělem struhadla proti směru hodinových ručiček, tak aby pojistka zajistila pevně tuto část (obr. 3).
- Vložte nádobu na nakrájenou potravinu pod struhadlo.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.



- Nastavte ovládání otáček. Potom vložte potravinu do zásobníku a pomocí pýchovadla tlačte na potravinu do zásobníku (obr. 4).
- Po použití vypněte spotřebič a odpojte jej od sítě.
- Stiskněte tlačítko uvolnění, které se nachází v těsné blízkosti těla struhadla. Struhadlem otočte ve směru hodinových ručiček a vyjměte celou sestavu struhadla.
- Nasadte přední kryt.

1. Struhadlo na zeleninu jemné
2. Struhadlo na zeleninu hrubé
3. Struhadlo na plátky



Heating function pro dokonale vykynuté těsto

- Zpracujte kynuté těsto.
- Nechte robot v zavřené poloze, víko nádoby přiléhá k nádobě.
- Pomocí regulátoru rychlosti (8) vyberte pozici H.
- Topné těleso pod dnem nádoby začne mísu přehřívat, dojde k lepšímu a rychlejšímu kynutí.

Tip: Pokud chcete kynutí ještě více podpořit, vyjměte po zpracování těsta hnětací háky a místo víka přikryjte nádobu čistou utěrkou. Výklopné rameno musí být v zavřené poloze.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte síťový kabel ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte základnu s motorem do vody!
- Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- K čištění vnější části krytu by měl být použit pouze vlhký hadřík.

Nádoba a příslušenství

UPOZORNĚNÍ

- Metly a mísu je možné mýt v myčce na nádobí.
- Ostatní části nejsou vhodné k mytí v myčce na nádobí.
- Části, které přicházejí do styku s potravinami, lze mýt v mýdlové vodě.
- Před opětovným sestavením, nechte části důkladně vyschnout.
- Po osušení aplikujte malé množství rostlinného oleje na povrch nádoby a výměnné nástavce (kotouče) mlýnku.

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 polyethylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti



Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). 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.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

PodĎakovanie

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

Pred prvým použitím si prosím pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a dobre ho odložte. Zabezpečte, aby všetci, ktorí budú tento výrobok používať, boli oboznámení s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Príkon	1 900 W
Hlučnosť	≤ 85 dB
Doba nepretržitého používania	Hnetenie (KB max) 10 min.
	Mletie (KB max) 5 min.
	Šľahanie (KB max) 5 min.
	Mixovanie (KB max) 2 min.
Spotreba energie vo vypnutom stave	< 0,5 W

Po pripojení k elektrickej sieti je spotrebič vo vypnutom stave a čaká na zapnutie ovládacieho kolieska.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je uvedené v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku prístroja.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, ak je zapnutý alebo zapojený do elektrickej zásuvky.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho z elektrickej zásuvky.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom prístroj odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom a používajte ho iba mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženými pohybovými schopnosťami, zníženým zmyslovým vnímaním, nedostatočne duševne spôsobilí a osoby neoboznámené s obsluhou spotrebiča môžu spotrebič používať len za dozoru zodpovednej osoby oboznámenej s jeho obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.

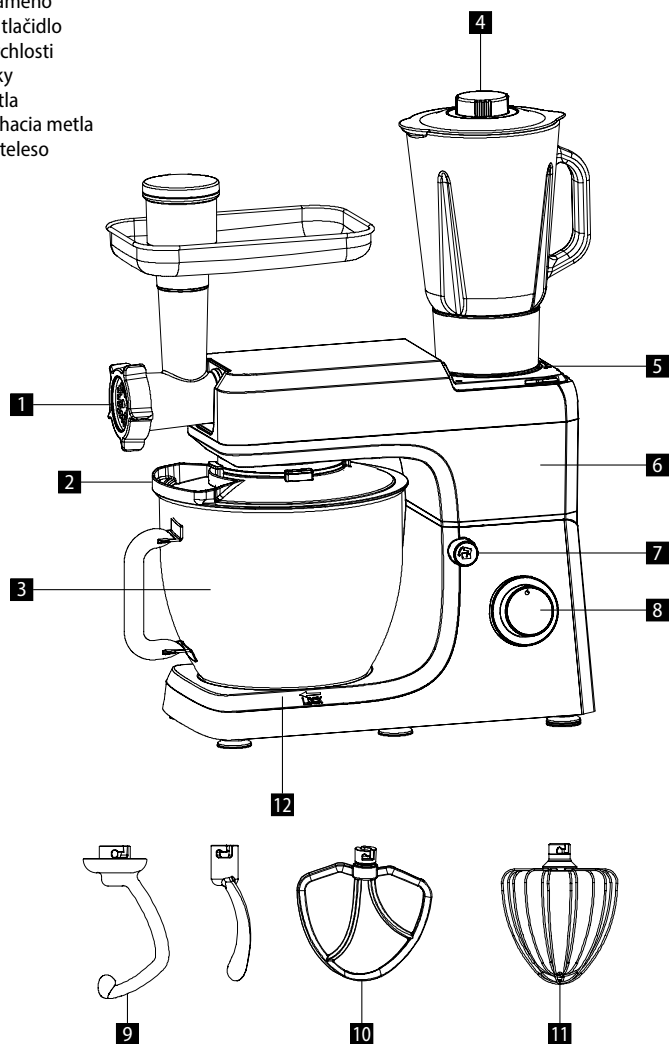
- Nedovoľte, aby sa prístroj používal ako hračka.
- Zabráňte, aby prírodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič v exteriéri ani na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený prírodný kábel alebo ak je poškodená zástrčka, poruchu dajte ihneď odstrániť autorizovanému servisu.
- Neťahajte a neprenášajte spotrebič za prírodný kábel.
- Spotrebič držte mimo zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením, vlhkom.
- Nesiahajte na prístroj vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, pri čistení alebo v prípade poruchy spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič sa odporúča len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Prírodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prírodný kábel, či nie sú poškodené. Poškodený spotrebič nezapínajte.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí, ak sa spotrebič používa.
- Vlasy, prsty a časti odevu držte pri používaní z dosahu pohyblivých častí spotrebiča.
- Pri manipulácii s násadkami dbajte na zvýšenú opatrnosť, nože sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.
- Príslušenstvo spotrebiča sa nesmie dávať do mikrovlnnej rúry.
- Ihneď po vypnutí motora a vypojení prírodného kábla zo zásuvky sa niektoré časti môžu ešte chvíľu pohybovať. Počkajte, až sa úplne zastavia.
- Spotrebič používajte iba na spracovanie potravín.
- Maximálna povolená teplota spracovávaných potravín je 80 °C. Do spotrebiča nedávajte vriace potraviny!
- Spotrebič neopravujte sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Nikdy neobchádzajte bezpečnostné spínače.
- Nevkladajte potraviny do rotujúcich hákov, ak spotrebič pracuje.
- Spotrebič umiestnite na hladký, rovný a stabilný pracovný povrch.
- Nezastrkujte zástrčku do zásuvky, keď nie je nainštalované všetko potrebné príslušenstvo.

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú nad sebou dozor alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Domáce čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor. Deti do 8 rokov veku sa nesmú zdržiavať v dosahu spotrebiča ani jeho prívodu. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú nad sebou dozor alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Ak nedodržíte pokyny výrobcu, prípadná oprava sa neuzná ako záručná.

POPIS VÝROBKU

- 1 Otvor na umiestnenie mlynčeka na mäso / strúhadla
- 2 Veko nádoby
- 3 Nádoba
- 4 Mixér
- 5 Otvor na umiestnenie mixéra
- 6 Vykĺpacie rameno
- 7 Uvoľňovacie tlačidlo
- 8 Ovládanie rýchlosti
- 9 Hnetacie háky
- 10 Miešacia metla
- 11 Balónová šľahacia metla
- 12 Vykurovacie teleso



NÁVOD NA OBSLUHU

Šľahanie, hnetenie a mixovanie

1. Miešaciu nádobu nasadíte do podstavca a otáčajte v smere hodinových ručičiek, dokým nezapadne na miesto.
2. Pre zdvihnutie ramena stlačte uvoľňovacie tlačidlo (7) a súčasne ľahkým ťahom nahor rameno zdvihnite.
3. Nasadíte veko nádoby (2).
4. Nasadíte požadovanú metličku na výstupný hriadeľ, mierne zatlačte metličkou proti pružine a pootočením zaistíte, dokým metlička nezapadne do zámku.
5. Teraz vložte ingrediencie. Neprekračujte maximálne povolené množstvo ingrediencií, ktoré je 1,5 kg.
6. Spustíte rameno pomocou uvoľňujúceho tlačidla (7) a zároveň ľahkým tlakom dolu rameno sklopte.
7. Zasuňte zástrčku do zásuvky
8. Zapnite prístroj a rýchlosť pomocou tlačidla regulátora rýchlosti (8) medzi 1 a 6 (v závislosti od druhu pripravovaného cesta).
9. Po dokončení miešania otočte regulátorom rýchlosti (8) do polohy „0“. Potom vyberte zástrčku zo zásuvky.
10. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo (7) a zároveň ľahkým ťahom nahor rameno zdvihnite.
11. Teraz môžete nádobu vybrať.
12. Zmes vyberte z nádoby pomocou stierky.
13. Čistenie je opísané v kapitole „Čistenie“.

Nastavenie rýchlostných stupňov a použitie metličiek. Maximálne množstvo zmesi nesmie prekročiť 1,5 kg.

Rýchlosť	Použitie	Typ zmesi
1–2	Hnetací háčiky	Hutné zmesi (napr. chlebové cesto, pizza, kysnuté cestá)
3–4	Miešacia metlička	Stredne hutné zmesi (napr. palacinková zmes, trené cestá, maslové krémy)
5–6	Šľahacia metlička	Ľahké zmesi (napr. krém, vaječný bielok, puding)

POZNÁMKA:

Neprekračujte maximálnu nepretržitú dobu činnosti (KB max), pozri tabuľku technických parametrov.

Pred ďalším použitím nechajte motor aspoň 20 min. vypnutý.

RM6010 možno používať len so šľahacími metlami a hnetacími hákmi. Iné príslušenstvo nie je použiteľné.

Mixér

DÔLEŽITÉ

NEPOKÚŠAJTE SA použiť túto funkciu zároveň s mletím alebo miešaním.

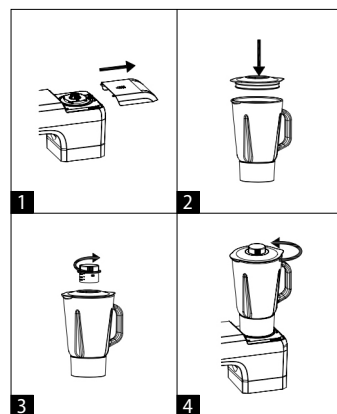
1. Spotrebič nezapájajte do siete, dokým nádoba mixéra nebude nasadená v správnej polohe.
2. Pred vybratím nádoby mixéra vytiahnite zástrčku zo siete.
3. Mixovaná potravina v nádobe nesmie prekročiť teplotu 80 °C.
4. Aby ste sa vyhli rozliatiu, neprekročte objem 1,5 litra tekutiny v nádobe mixéra.
5. Upozornenie: Nikdy neodstraňujte vieko z nádoby mixéra počas mixovania.
6. Mixér nepoužívajte dlhšie ako 2 min.

Funkcia

Mixér možno používať na mixovanie aj miešanie. Možno ho použiť napríklad na prípravu polievky, omáčky, mliečneho koktailu, detskej výživy, mixovanie zeleniny, ovocia, pyré a pod. Pre uľahčenie práce prv než potraviny dáte do nádoby, pokrájajte ich na malé kúsky.

Návod na obsluhu mixéra

- Odstráňte zadný kryt (obr. 1).
- Potraviny vložte do sklenenej nádoby.
- Veko nasadte na sklenenú nádobu (obr. 2).
- Odmerku nasadte do otvoru veka a otočte ňou v smere hodinových ručičiek (obr. 3).
- Nádobu mixéra nasadte a otočte ňou proti smeru hodinových ručičiek (obr. 4).
- Zástrčku zasunite do zásuvky.
- Regulátor otáčok nastavte do požadovanej polohy.
- Spotrebič vypnite a odpojte od siete.
- Vyberte odmerku s vekom.
- Prilepené potraviny na vnútornej strane nádoby odstráňte mäkkou stierkou.
- Špachtľu udržiujte v bezpečnej vzdialenosti od nožov.
- Pre vybratie nádoby mixéra otočte nádobou v smere hodinových ručičiek.
- Pre vybratie odmerky otočte nádobou proti smeru hodinových ručičiek.

**TIPY**

- Potraviny pridávajte len ak je prístroj vypnutý. Po odstránení odmerky z veka možno pridať potraviny, ak je prístroj v chode.
- Občas treba prístroj vypnúť a odstrániť prilepené potraviny z vnútornej strany nádoby.

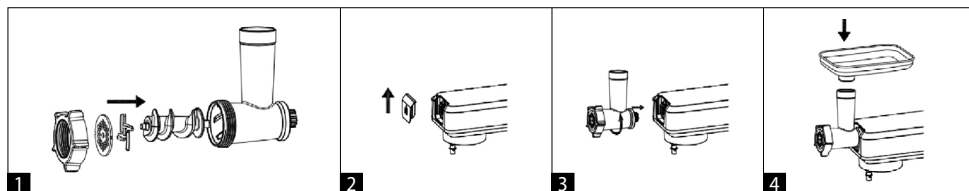
Mlynček**DÔLEŽITÉ**

Nepokúšajte sa použiť túto funkciu zároveň s mixovaním alebo sekaním.

1. Vykostené mäso pokrájajte na kúsky. Zhruba na veľkosť 20×20×60 mm tak, aby sa ľahko vkladalo do otvoru zásobníka.
2. Vkladané potraviny by nemali obsahovať kosti ani iné tvrdé časti. Kosti by mohli spôsobiť zastavenie motora. Ak dôjde k zastaveniu motora, ihneď zastavte prístroj a odpojte ho od siete. Demontujte celú zostavu mlynčeka na mäso. Ak sa motor automaticky zastaví, odstráňte príčinu zastavenia. Po vychladnutí motora je možné pokračovať.
3. Zapnite prístroj pomocou tlačidla Regulátor rýchlosti (8).
4. Potraviny vkladajte do zásobníka výhradne pomocou stláčadla.
5. Po dokončení mletia otočte regulátorom rýchlosti (8) do polohy „0“ a vyberte zástrčku zo zásuvky.
6. Maximálna doba mletia je 5 min. v nepretržitej prevádzke.

Návod na zostavenie mlynčeka

- Zostavte mlynček (obr. 1)
- Odstráňte predný kryt (obr. 2).
- Nasadte a otočte telo mlynčeka proti smeru hodinových ručičiek, aby poistka zaistila pevne túto časť (obr. 3). Nasadte zásobník na telo mlynčeka (obr. 4).
- Nádobu na mäso vložte pod mlynček.
- Zástrčku zasunite do zásuvky



- Nastavte ovládanie otáčok. Potom vložte potravinu do zásobníka a pomocou stláčadla tlačte na potravinu v zásobníku.
- Po použití spotrebič vypnite a odpojte od siete.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo, ktoré sa nachádza v tesnej blízkosti tela mlynčeka. Mlynčekom otočte v smere hodinových ručičiek a vyberte celú zostavu mlynčeka.
- Nasadte predný kryt.

Plnenie klobás

1. Vložte šnek do tela mlynčeka. Na os šneku nasadte vytlačací disk a puzdro na plnenie klobás. Ručne utiahnite maticu mlynčeka (obr. 1A).
2. Nasadte a otočte teleso mlynčeka proti smeru hodinových ručičiek tak, aby poistka pevne zabezpečila túto časť.
3. Nasadte zásobník na teleso mlynčeka.
4. Utiahnite kryt na jednom konci. Voľný koniec nasadte na plniace puzdro.
5. Zapnite stroj pomocou tlačidla regulátor otáčok 8. Zvoľte požadovanú rýchlosť.
6. Vložte mletú zmes do vstupného otvoru mlynčeka a postupne naplňte plášť. Na ubíjačku netlačte veľkou silou, aby ste zabránili preťaženiu spotrebiča.
7. Pri plnení dávajte pozor, aby ste do násypky nevťahovali vzduch. Odporúčaná dĺžka každej klobásy je 10 - 15 cm. Jednotlivé klobásy zauzlíte pomocou povrázku.
8. Na záver môžete z nástavca vytlačiť zvyšky potravín tak, že doň vhodíte niekoľko kúskov chleba.

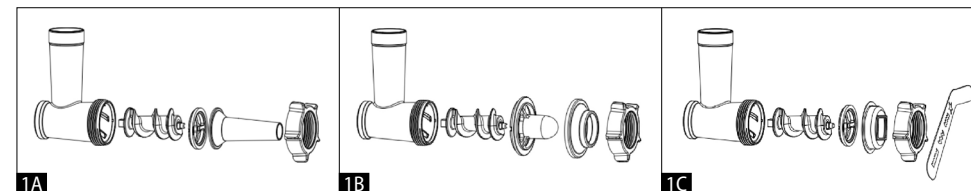
Plnenie mäsových gulôčok

1. Vložte šnek do tela mlynčeka. Na os šneku nasadte vytlačací kotúč a držiak mäsových gulôčok. Utiahnite maticu mlynčeka (obr. 1B).
2. Nasadte a otočte teleso mlynčeka proti smeru hodinových ručičiek tak, aby poistka pevne zabezpečila túto časť.
3. Nasadte zásobník na teleso mlynčeka.
4. Zapnite stroj pomocou tlačidla regulátor otáčok 8. Zvoľte požadovanú rýchlosť.
5. Mletú zmes vložte do vstupného otvoru mlynčeka. Na mlynček netlačte veľkou silou, aby nedošlo k preťaženiu spotrebiča.
6. Vytlačení zmes vytvarujte podľa potreby.
7. Na konci môžete z nástavca vytlačiť zvyšky potravín vodením niekoľkých kúskov chleba.

Príprava cukrovíniiek

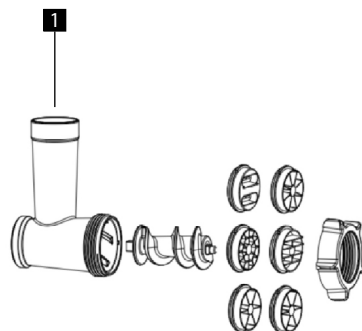
1. Vložte šnek do tela mlynčeka. Na os šneku nasadte vytlačací disk a puzdro na prípravu cukrovíniiek. Utiahnite maticu mlynčeka (obr. 1C).
2. Nasadte a otočte teleso mlynčeka proti smeru hodinových ručičiek tak, aby poistka pevne zabezpečila túto časť.
3. Nasadte zásobník na telo mlynčeka.
4. Do matice zasunite formovače cukrovíniiek s rôznymi tvarmi profilov.
5. Zapnite stroj pomocou tlačidla regulátor otáčok 8. Zvoľte požadovanú rýchlosť.
6. Vložte cesto do vstupného otvoru. Nestláčajte dúchadlo veľkou silou, aby nedošlo k preťaženiu spotrebiča.

Pozn.: Odporúčame pridržovať cesto v požadovanom tvare rukou, aby sa zabránilo jeho roztrhnutiu.



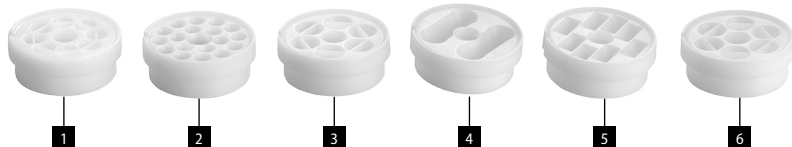
Príprava cestovín

1. Vložte šnek do tela mlynčeka. Na os šneku umiestnite vytlačací kotúč s vybraným typom cestovín. Utiahnite maticu na mlynčeku (obr. 1).
2. Nasadíte a otočíte teleso mlynčeka proti smeru hodinových ručičiek tak, aby bezpečnostná poistka túto časť pevne zaistila.
3. Nasadíte zásobník na teleso mlynčeka.
4. Zapnete stroj pomocou tlačidla regulácie otáčok (8). Zvoľte požadovanú rýchlosť otáčok.
5. Vložte cesto do vstupného otvoru. Na hnetáč netlačte veľkou silou, aby nedošlo k preťaženiu spotrebiča.



Pozn.: Odporúča sa pridržovať cesto v požadovanom tvare rukou, aby sa zabránilo jeho roztrhnutiu.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti

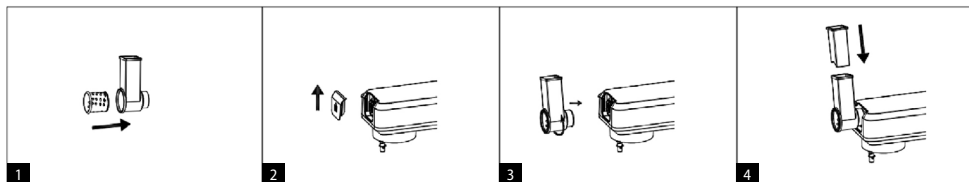
**Strúhadlo****DÔLEŽITÉ**

Nepokúšajte sa použiť túto funkciu zároveň s mlynčekom, mixovaním alebo sekaním!

1. Potraviny pokrájajte na kúsky. Zhruba na veľkosť 20x20x60 mm tak, aby sa ľahko vkladali do otvoru zásobníka. Vkladané potraviny by nemali obsahovať tvrdé časti. Tvrdé časti by mohli spôsobiť zastavenie motora. Ak dôjde k zastaveniu motora, ihneď zastavte prístroj a odpojte ho od siete. Demontujte celú zostavu strúhadla. Ak sa motor automaticky zastaví, odstráňte príčinu zastavenia. Po vychladnutí motora je možné pokračovať.
2. Zapnite prístroj pomocou tlačidla Regulátor rýchlosti (8).
3. Potraviny vkladajte do zásobníka výhradne pomocou stláčadla.
4. Po dokončení mletia otočte regulátorom rýchlosti (8) do polohy „0“ a vyberte zástrčku zo zásuvky.
5. Maximálna doba strúhania je 5 min. v nepretržitej prevádzke.

Návod na zostavenie strúhadla

- Zostavenie strúhadla (obr. 1).
- Odstráňte predný kryt (obr. 2).
- Nasadíte a otočíte telo strúhadla proti smeru hodinových ručičiek, aby poistka pevne zaistila túto časť (obr. 3).
- Nádobu na pokrývané potraviny vložte pod strúhadlo.
- Zástrčku zasunúť do zásuvky
- Nastavte ovládanie otáčok. Potom vložte potraviny do zásobníka a stláčadlom tlačte na potraviny v zásobníku (obr. 4).



- Po použití spotrebič vypnite a odpojte od siete.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo, ktoré sa nachádza v tesnej blízkosti tela strúhadla. Strúhadlom otočte v smere hodinových ručičiek a vyberte celú zostavu strúhadla.
- Nasadíte predný kryt.

1. Strúhadlo na zeleninu jemné
2. Strúhadlo na zeleninu hrubé
3. Strúhadlo na plátky

**Funkcia ohrevu pre dokonale vykysnuté cesto**

- Spracujte kysnuté cesto.
- Robot nechajte v zatvorenej polohe, pričom veko nádoby musí priliehať k miske.
- Pomocou regulátora rýchlosti (8) zvoľte polohu H.
- Vykurovacie teleso pod dnom nádoby bude ohrievať misu, čo bude mať za následok lepšie a rýchlejšie kysnutie.

Tip: Ak chcete kysnutie ešte viac urýchliť, po spracovaní cesta vyberte hnetacie háky a namiesto veka zakryte misu čistou utierkou. Sklápacie rameno musí byť v zatvorenej polohe.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte sieťový kábel zo zásuvky.
- Nikdy neponárajte základňu s motorom do vody!
- Nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Na čistenie vonkajšej časti krytu by sa mala používať iba vlhká handrička.

Nádoba a príslušenstvo**UPOZORNENIE**

- Metličky a misu možno umývať v umývačke riadu.
- Ostatné časti nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, možno umývať v mydlovej vode.
- Pred opätovným zložením nechajte diely dôkladne vyschnúť.
- Po osušení aplikujte malé množstvo rastlinného oleja na povrch nádoby a výmenné násadce (kotúče) mlynčeka.

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých prístrojov.
- Škatuľu od prístroja môžete dať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecúška z polyetylénu (PE) odovzdajte ako zberný odpad na recykláciu.

Recyklácia prístroja na konci jeho životnosti



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU o odpade z elektrických zariadení (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Treba ho odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku zabránite negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, u služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EU, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, vzhľade a technických špecifikáciách môžu nastať bez predošlého upozornenia a na tieto zmeny si vyhradzujeme právo.

Podziękowanie

Diękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu zadowolenia z naszego produktu przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem prosimy o uważne przeczytanie całej instrukcji obsługi oraz zachowanie jej na przyszłość. Należy zadbać o to, aby także inne osoby, które będą obchodziły się z produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Pobór mocy	1 900 W
Poziom hałasu	≤ 85 dB
Czas pracy ciąglej	Zagniatanie (KB max) 10 min
	Mielenie (KB max) 5 min
	Ubijanie (KB max) 5 min
	Miksowanie (KB max) 2 min
Zużycie energii w stanie wyłączenia	< 0,5 W

Po podłączeniu do sieci elektrycznej urządzenie jest wyłączone i czeka na włączenie pokrętła sterującego.

WAŻNE PRZESTROGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno korzystać z urządzenia w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i marketingowe.
- Upewnij się, że podłączane napięcie zgadza się z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do gniazda elektrycznego.
- Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest w użyciu.
- Podczas odłączania urządzenia od gniazda elektrycznego, nigdy nie wolno wrywać wtyczki poprzez ciągnięcie przewodu zasilającego, natomiast należy chwycić wtyczkę i odłączyć ją poprzez wyjęcie.
- Nie wolno dopuszczać dzieci ani osób ubezwłasnowolnionych do obsługi urządzenia. Urządzenia należy używać poza ich zasięgiem.
- Osoby o ograniczonej zdolności ruchowej, zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, niewystarczającej zdolnością umysłowej lub osoby, które nie zapoznały się z obsługą, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej i zapoznanej z obsługą.

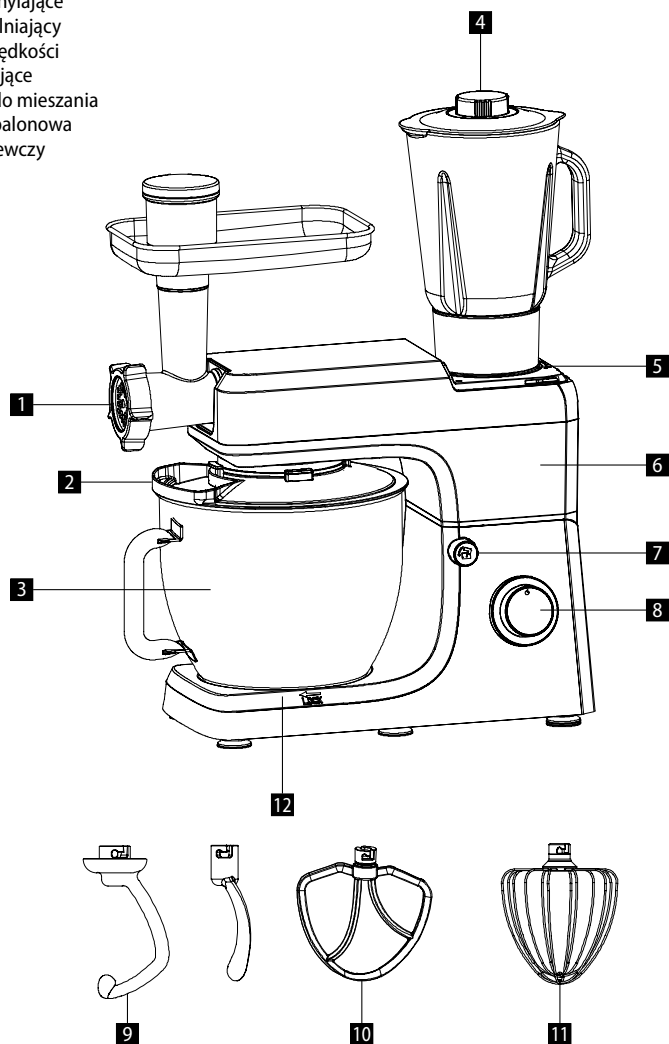
- W przypadku używania urządzenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno używać urządzenia jako zabawki.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał poza krawędź blatu roboczego, gdzie mogą dosięgnąć go dzieci.
- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz ani na mokrej powierzchni. Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać akcesoriów innych niż zalecanych przez producenta.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone. Usterkę należy natychmiast usunąć, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak grzejniki, piekarniki i podobne. Należy chronić go przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękoma.
- Podczas zakładania akcesoriów, w trakcie czyszczenia lub w razie wystąpienia usterki, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego, a nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nie wolno dotykać ruchomych części urządzenia, gdy pracuje ono.
- Podczas korzystania należy trzymać włosy, palce lub części odzieży z dala od ruchomych części urządzenia.
- Podczas obchodzenia się z nasadami należy zachować szczególną ostrożność. Noże są bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia.
- Nie wolno używać akcesoriów urządzenia w mikrofalówce.
- Natychmiast po wyłączeniu silnika i odłączeniu przewodu zasilającego od gniazda, niektóre części mogą poruszać się jeszcze przez chwilę. Oczekaj, aż całkowicie się zatrzymają.
- Urządzenia używaj tylko do obróbki artykułów żywnościowych.
- Maksymalna dopuszczalna temperatura artykułów żywnościowych to 80 °C. Nie używaj urządzenia do obróbki wrzących artykułów żywnościowych!

- Nie wolno naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nigdy nie omijaj czujników bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj artykułów żywnościowych pomiędzy obracające się haki, jeżeli urządzenie pracuje.
- Umieść urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie wolno podłączać wtyczki do gniazdka bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, tylko gdy są one nadzorowane, albo gdy zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. Czyszczenie ani konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i jego przewodu zasilającego. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, tylko gdy są one nadzorowane, albo gdy zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

OPIS PRODUKTU

- 1 Otwór do ustawiania maszynki do mięsa / tarki
- 2 Pokrywa pojemnika
- 3 Pojemnik
- 4 Mieszalnik
- 5 Otwór do umieszczenia miksera
- 6 Ramie przechylające
- 7 Przycisk zwalniający
- 8 Regulacja prędkości
- 9 Haki ugniatające
- 10 Trzepaczka do mieszania
- 11 Trzepaczka balonowa
- 12 Element grzewczy



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ubijanie, zagniatanie i miksowanie

1. Nałóż pojemnik do mieszania na podstawę i obracaj w kierunku ruchu wskazówek zegara, dopóki nie osiadzie w miejscu.
2. W celu podniesienia ramienia wciśnij przycisk zwalniający (7) i zarazem lekkim pociągnięciem w górę podnieś ramię.
3. Nałóż wieko pojemnika (2).
4. Osadź wymaganą końcówkę na wałku wyjściowym, lekko dociśnij do sprężyny i zabezpiecz obracając, dopóki końcówka nie osiadzie w zamku.
5. Teraz włóż składniki. Nie przekraczaj maksymalnej dozwolonej ilości składników, która wynosi 1,5 kg.
6. Uruchom ramię za pomocą przycisku zwalniającego (7) i zarazem lekko dociskając w dół opuść ramię.
7. Podłącz wtyczkę do gniazdka.
8. Włącz urządzenie i za pomocą przycisku regulator prędkości (8) ustaw prędkość w zakresie 1 a 6 (w zależności od rodzaju wyrabianego ciasta).
9. Po zakończeniu mieszania przekręć regulator prędkości (8) do pozycji „0”. Później wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
10. Wciśnij przycisk zwalniający (7) i zarazem lekkim pociągnięciem w górę podnieś ramię.
11. Teraz możesz wyjąć pojemnik.
12. Mieszanek z pojemnika wyjmij za pomocą łopatk.
13. Czyszczenie opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Ustawienie stopni prędkości i korzystanie z końcówek. Maksymalna ilość mieszanek nie może przekroczyć 1,5 kg.

Prędkość:	Używanie	Typy mieszanek
1–2	Haki do zagniatania	Gęste mieszanek (np. ciasto na chleb, pizza, ciasto drożdżowe)
3–4	Mieszarka	Średnio gęste mieszanek (np. ciasto naleśnikowe, ciasto uciране, masy na bazie masła)
5–6	Ubijaczka	Lekkie mieszanek (np. krem, białko z jajka, budyni)

PAMIĘTAJ:

Nie przekraczaj maksymalnego okresu ciągłego działania (maks. KB), patrz tabela parametrów technicznych. Przed kolejnym korzystaniem wyłącz silnik na co najmniej 20 min. RM6010 może być używany wyłącznie z trzepaczkami i hakami do ugniatania. Inne akcesoria nie mają zastosowania.

Mikser

WAŻNE

NIE PRÓBUJ korzystać z tej funkcji wraz z mieleniem lub mieszaniem.

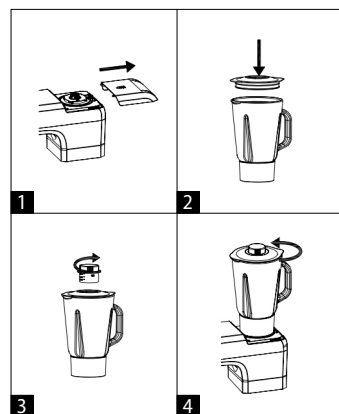
1. Nie podłączaj urządzenia do sieci, dopóki pojemnik do miksowania nie zostanie osadzony we właściwej pozycji.
2. Przed wyciągnięciem pojemnika miksera, wyciągnij wtyczkę z sieci.
3. Miksowany produkt żywnościowy w pojemnik nie może mieć temperatury wyższej niż 80 °C.
4. Aby uniknąć rozlania nie wlewaj do pojemnika miksera więcej niż 1,5 litra płynu.
5. Uwaga: Nigdy nie usuwaj wieka z pojemnika do miksowania podczas miksowania.
6. Nie korzystaj z miksera dłużej niż przez 2 min.

Funkcja

Z miksera można korzystać zarówno do miksowania, jak mieszania. Może wykorzystać go na przykład do przygotowania zupy, sosu, koktajlu mlecznego, posiłku dla dziecka, miksowania warzyw, owoców, purée itp. Aby ułatwić działanie, pokrój produkt na małe kawałki przed umieszczeniem w pojemniku.

Instrukcja obsługi miksera

- Zdejmij pokrywę tylną (rys. 1).
- Umieść produkt żywnościowy w szklanym pojemniku.
- Nałóż pokrywę na szklany pojemnik (rys. 2).
- Włóż miarkę do otworu pokrywy i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 3).
- Nałóż pojemnik miksera i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. (rys. 4).
- Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- Ustaw regulator obrotów do wymaganej pozycji.
- Wyłącz urządzenie i odłącz go od sieci.
- Zdejmij miarkę z pokrywą.
- Usuń przyklejony od zewnętrznej strony pojemnika zmiśowany produkt za pomocą miękkiej łyżki.
- Trzymaj łyżkę w bezpiecznej odległości od ostrzy.
- Po zdjęciu pojemnika miksera obróć pojemnik zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- W celu zdjęcia miarki obróć miarkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

**WSKAZÓWKI**

- Dodawaj produkty żywnościowe tylko kiedy urządzenie jest wyłączone. Usuwając miarkę z pokrywy można dodać produkt żywnościowy, jeśli urządzenie działa.
- Od czasu do czasu należy wyłączyć urządzenie i usunąć przyklejony zmiśowany produkt na wewnętrznej stronie pojemnika.

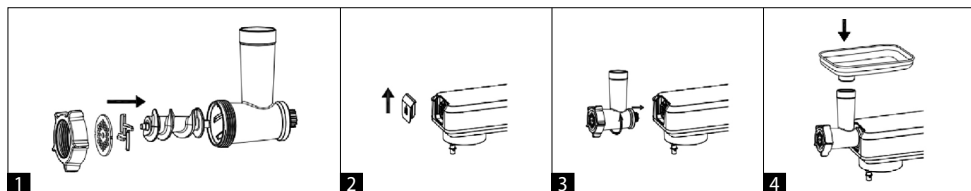
Maszynka do mielenia

WAŻNE: NIE PRÓBUJ korzystać z tej funkcji wraz z miksowaniem lub krojeniem!

1. Mięso bez kości pokrój na kawałki. Mniej więcej wielkości 20×20×60 mm, żeby ułatwić wkładanie ich do otworu zasobnika.
2. Wkładany produkt żywnościowy nie powinien mieć kości i twardych części. Kości mogłyby spowodować zatrzymanie silnika. Jeśli silnik się zatrzyma, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci. Zdemontuj całą konstrukcję maszynki do mielenia mięsa. Jeśli silnik zatrzyma się automatycznie, usuń przyczynę zatrzymania. Po wychłodzeniu silnika można kontynuować.
3. Włącz urządzenie za pomocą przycisku regulatora prędkości (8).
4. Wkładaj żywność do zasobnika wyłącznie za pomocą ubijaka.
5. Po zakończeniu mielenia przekręć regulator prędkości (8) do pozycji „0” i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
6. Maksymalny czas mielenia to 5 minut ciągłego działania.

Instrukcja montażu maszynki do mielenia

- Montaż młynka (rys. 1).
- Usuń osłonę frontową (rys. 2).
- Nałóż i obróć korpus maszynki do mielenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby element zabezpieczający zabezpieczył mocno tę część (rys. 3). Osadź zasobnik na korpus maszynki do mielenia (rys. 4).
- Włóż pojemnik na mięso pod wylot maszynki.



- Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- Ustaw regulator obrotów. Następnie włóż produkt do zasobnika i za pomocą popychacza dociskaj do zasobnika.
- Po skorzystaniu wyłącz urządzenie i odłącz go od sieci.
- Naciśnij przycisk zwalniający, znajdujący się blisko korpusu młynka. Obróć maszynkę do mielenia w kierunku wskazówek zegara i wyciągnij całą konstrukcję maszynki.
- Załóż osłonę frontową.

Nadziewanie kielbasek

1. Włożyć ślimak do korpusu maszynki do mielenia mięsa. Umieść tarczę do wyciskania i tuleję do nadziewania kielbas na osi ślimaka. Dokręć ręcznie nakrętkę młynka (rys. 1A).
2. Założyć i obrócić korpus młynka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby blokada mocno zabezpieczyła tę część.
3. Założyć tacę na korpus młynka.
4. Dokręć obudowę na jednym końcu. Załóż wolny koniec na tuleję napęniającą.
5. Włącz urządzenie za pomocą przycisku regulatora prędkości 8. Wybrać odpowiednią prędkość.
6. Włożyć zmieloną mieszankę do otworu wlotowego młynka i stopniowo napęniać obudowę. Nie pchać ubijaka z dużą siłą, aby uniknąć przeciążenia urządzenia.
7. Podczas napęniania należy uważać, aby nie wtłoczyć powietrza do zbiornika. Zalecana długość każdej kielbasy wynosi 10-15 cm. Zawiazać poszczególne kielbaski sznurkiem.
8. Na koniec można wycisnąć resztki jedzenia z nasadki, wrzucając kilka kawałków chleba.

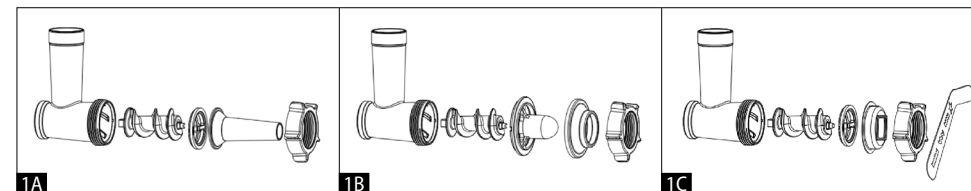
Napęnianie klopsików

1. Włożyć ślimak do korpusu maszynki do mielenia mięsa. Umieść tarczę wyciskającą i uchwyt na klopsiki na osi ślimaka. Dokręć nakrętkę młynka (rys. 1B).
2. Założyć i obróć korpus młynka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby blokada mocno zabezpieczyła tę część.
3. Założyć tacę na korpus młynka.
4. Włącz urządzenie za pomocą przycisku regulatora prędkości 8. Wybrać odpowiednią prędkość.
5. Wysyp zmieloną mieszankę do otworu wlotowego młynka. Nie wciskaj ubijaka z dużą siłą, aby uniknąć przeciążenia urządzenia.
6. Uformuj wyciśniętą mieszankę zgodnie z wymaganiami.
7. Na koniec można wycisnąć resztki jedzenia z przystawki, wrzucając kilka kawałków chleba.

Przygotowanie cukierków

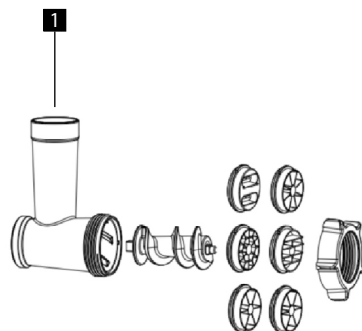
1. Włożyć ślimak do korpusu młynka. Umieść tarczę wyciskającą i rękaw do przygotowywania cukierków na osi ślimaka. Dokręć nakrętkę młynka (rys. 1C).
2. Założyć i obróć korpus młynka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby blokada mocno zabezpieczyła tę część.
3. Założyć tacę na korpus młynka.
4. Wsuń foremki do cukierków o różnych kształtach profilu do nakrętki.
5. Włącz urządzenie za pomocą przycisku regulatora prędkości 8. Wybrać wymaganą prędkość.
6. Włóż ciasto do otworu wlotowego. Nie naciskaj dmuchawy z dużą siłą, aby uniknąć przeciążenia urządzenia.

Uwaga.: Zaleca się przytrzymanie ciasta w pożądanym kształcie ręką, aby zapobiec jego rozerwaniu.



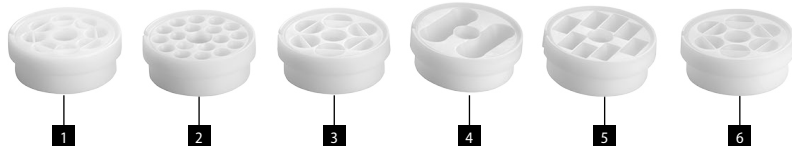
Przygotowanie makaronu

1. Włóż ślimak do korpusu maszynki do mielenia. Umieść tarczę wytłaczającą z wybranym rodzajem makaronu na osi ślimaka. Dokręć nakrętkę na młynku (rys. 1).
2. Załóż i obróć korpus maszynki do mielenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby zatrzask zabezpieczający mocno zamocował tę część.
3. Załóż tackę na korpus młynka.
4. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku regulacji prędkości (8). Wybrać odpowiednią prędkość.
5. Włóż ciasto do otworu wlotowego. Nie naciskaj dmuchawy z dużą siłą, aby uniknąć przeciążenia urządzenia.



Uwaga: Zaleca się przytrzymanie ciasta ręką w żądanym kształcie, aby zapobiec jego rozerwaniu.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Tarka

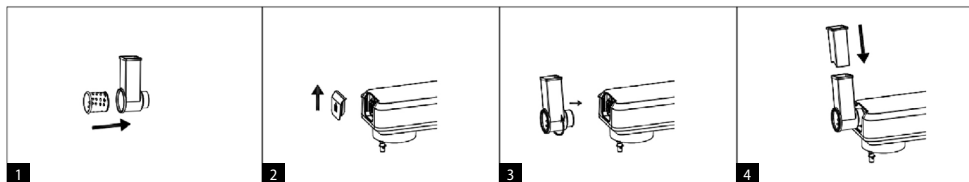
WAŻNE

NIE PRÓBUJ korzystać z tej funkcji wraz z maszynką do mielenia, miksowaniem lub krojeniem!

1. Pokrój produkt żywnościowy na kawałki. Mniej więcej wielkości 20×20×60 mm, żeby ułatwić wkładanie ich do otworu zasobnika. Wkładany produkt żywnościowy nie powinien mieć twardych części. Twarde części mogłyby spowodować zatrzymanie silnika. Jeśli silnik się zatrzyma, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci. Zdemontuj całą konstrukcję tarki. Jeśli silnik zatrzyma się automatycznie, usuń przyczynę zatrzymania. Po wychłodzeniu silnika można kontynuować.
2. Włącz urządzenie za pomocą przycisku regulator prędkości (8).
3. Wkładaj żywność do zasobnika wyłącznie za pomocą ubijaka.
4. Po zakończeniu mielenia przekręć regulator prędkości (8) do pozycji „0” i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
5. Maksymalny czas tarcia to 5 minut ciągłego działania.

Instrukcja montażu tarki

- Montaż tarki (rys. 1).
- Usuń osłonę frontową (rys. 2).
- Nałóż i obróć korpus tarki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby element zabezpieczający mocno tę część (rys. 3).
- Umieść naczynie na starty produkt pod tarką.



- Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- Ustaw regulator obrotów. Następnie włóż produkt do zasobnika i za pomocą popychacza dociskaj do zasobnika (rys. 4).
- Po skorzystaniu wyłącz urządzenie i odłącz go od sieci.
- Naciśnij przycisk zwalniający znajdujący się w pobliżu korpusu tarki. Obróć tarkę w kierunku wskazówek zegara i wyciągnij całą konstrukcję tarki.
- Załóż osłonę frontową.

1. Tarka do warzyw z małymi oczkami
2. Tarka do warzyw z dużymi oczkami
3. Tarka do plastrów



Funkcja podgrzewania dla idealnie wyrośniętego ciasta

- Wyrobić ciasto drożdżowe.
- Pozostaw robotą w pozycji zamkniętej, z pokrywą pojemnika przylegającą do misy.
- Za pomocą pokrętki regulacji prędkości (8) wybierz pozycję H.
- Element grzewczy pod dnem pojemnika podgrzeje misę, co spowoduje lepsze i szybsze wyrastanie ciasta.

Wskazówka: Jeśli chcesz jeszcze bardziej przyspieszyć wyrastanie, zdejmij haki ugniatające po wyrobieniu ciasta i przykryj miskę czystą ściereczką zamiast pokrywki. Ramię na zawiasach musi znajdować się w pozycji zamkniętej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz przewód sieciowy od gniazda.
- Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w wodzie!
- Nie używaj żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Do czyszczenia części zewnętrznej powinno korzystać się wyłącznie z wilgotnej ściereczki.

Pojemnik i akcesoria

PRZESTROGA

- Mieszarkę, ubijaczkę oraz misę można myć w zmywarce.
- Pozostałych części nie należy myć w zmywarce.
- Części, które mają kontakt z żywnością, można myć w wodzie z mydłem.
- Przed ponownym zmontowaniem zaczekaj na dokładne wyschnięcie części.
- Po osuszeniu, nałóż małą ilość oleju roślinnego na powierzchnię naczyń i wymienne końcówki (tarcze) maszynki do mielenia.

SERWIS

Bardziej kompleksowe konserwacje lub naprawy wymagające ingerencji w wewnętrzne elementy produktu powinien wykonywać wykwalifikowany serwis.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferujemy recykling materiałów opakowaniowych oraz starych urządzeń elektrycznych.
- Karton od urządzenia można oddać w punkcie zbiórki odpadów sortowanych.
- Plastikowe worki z polietylenu (PE) należy oddać w miejscu gromadzenia materiału do recyklingu.

Recykling urządzenia pod koniec jego okresu żywotności



To urządzenie jest oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego (WEEE). Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że takiego produktu nie wolno traktować jako odpadu komunalnego. Należy przekazać go do punktu zbiórki do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu zapobiega negatywnemu oddziaływaniu na środowisko oraz zdrowie ludzi, jakie mogłoby wynikać z niewłaściwej utylizacji produktu. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy zwrócić się do lokalnego urzędu, firmy zajmującej się utylizacją odpadów z gospodarstw domowych lub sklepu, w którym zakupiono produkt.



Produkt spełnia wszystkie stosowne wymagania podstawowe, nakładane na niego przez dyrektywę EU.

Zmiany tekstu, wyglądu i specyfikacji technicznych mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia, do czego zastrzegamy sobie prawo.

Köszönetnyilvánítás

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Concept márkájú készüléket, és kívánjuk, hogy használata során végig elégedett legyen termékünkkel.

Az első használat előtt figyelmesen tanulmányozza át az egész használati útmutatót, és őrizze meg. Gondoskodjon róla, hogy a terméket kezelő valamennyi személy megismerje az útmutató tartalmát.

Műszaki adatok	
Feszültség	220-240 V ~ 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	1 900 W
Zajsztint	≤ 85 dB
Folyamatos üzemidő	Dagasztás (KB max) 10 perc
	Darálás (KB max) 5 perc
	Habverés (KB max) 5 perc
	Turmixolás (KB max) 2 perc
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	< 0,5 W

A hálózatra csatlakoztatva a készülék kikapcsolt állapotban van, és várja, hogy a vezérlőtárcsa bekapcsoljon.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne használja a terméket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérően.
- Az első használat előtt távolítsa el a készülékről minden csomagoló- és marketinganyagot.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott feszültség megfelel-e a termék típuscímkéjén megadott értékeknek.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha be van kapcsolva, vagy csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.
- Húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, ha nem használja.
- A készüléket soha ne a kábelnél fogva húzza ki az aljzathoz, hanem fogja meg a csatlakozót, és úgy húzza ki.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek hozzáférjenek a készülékhez.
- Csökkent mozgásképességgel, csökkent érzékszervi képességekkel vagy nem megfelelő szellemi alkalmassággal bíró, valamint a használati útmutatót nem ismerő személyek csak felelős, a kezelést ismerő személy felügyelete alatt használhatják a készüléket.
- Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek közelében használja.

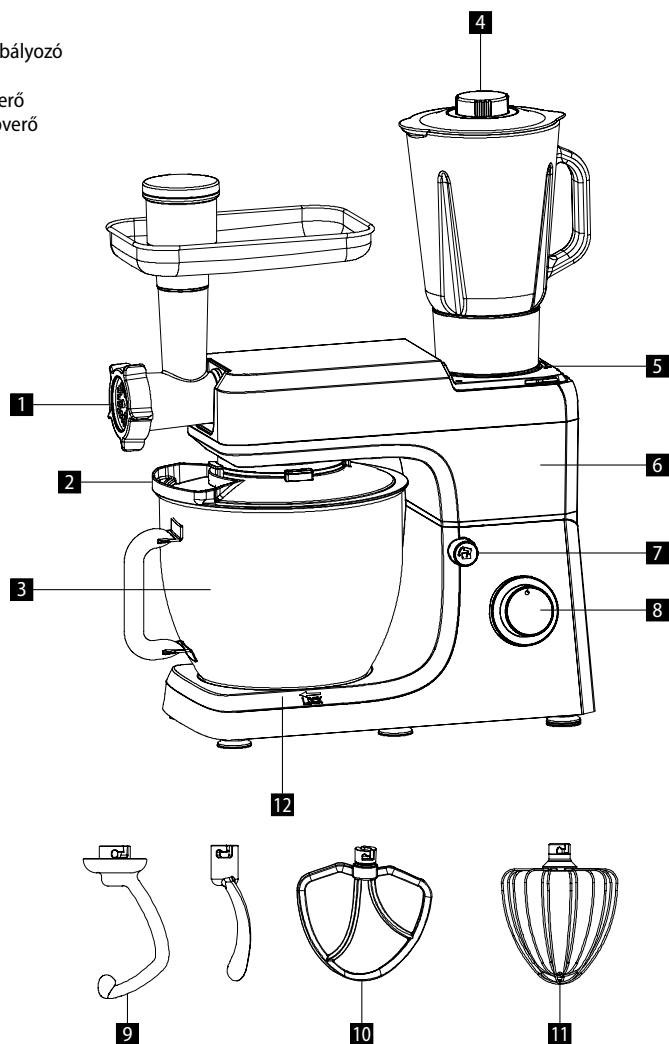
- Ne engedje, hogy a készüléket játékokra használják.
- Akadályozza meg, hogy a tápkábel lelógjon a munkasztal peremén, ahol gyermekek is hozzáférhetnek.
- Ne használja a készüléket a szabadban vagy nedves felületen, mert áramütés veszélyének teszi magát.
- Ne használjon más tartozékot, mint amit a gyártó javasol.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, haladéktalanul javíttassa ki a hibát szakszervizben.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- Tartsa a készüléket távol olyan hőforrásoktól, mint radiátor, sütő stb. Óvja a közvetlen napsugárzástól és a nedvességtől.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.
- Tartozék felhelyezésekor, tisztításkor, vagy ha hibát észlel, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas, kereskedelmi használatra nem való.
- Se a tápkábelt, se a csatlakozót, se a készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Rendszeresen ellenőrizze, nem sérült-e a készülék vagy a hálózati kábel. Hibás készüléket ne kapcsoljon be.
- A készülék használata közben ne érjen hozzá a mozgó alkatrészekhez.
- A haját, ujjait vagy ruházatát működés közben tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A tartozékokkal bánjon nagyon óvatosan, a kések rendkívül élesek, és sérülést okozhatnak.
- A készülék alkatrészeit nem szabad mikrohullámú sütőben használni.
- Közvetlenül az után, hogy a motor kikapcsolta, és a tápkábelt kihúzta a csatlakozóból, lehet, hogy egyes alkatrészek még mozognak. Várja meg, míg teljesen megállnak.
- A készüléket csak élelmiszer feldolgozására használja.
- A feldolgozandó élelmiszerek maximális megengedett hőmérséklete 80 °C. Ne használja a készüléket forrásban lévő élelmiszerhez!
- Ne javítsa maga a készüléket. Forduljon szakszervizhez.
- Soha ne kerülje meg a biztonsági kapcsolókat.
- Ne tegyen élelmiszert a forgó karok közé, amikor a gép működik.
- A készüléket mindig sima, egyenes és stabil felületre helyezze.

- Soha ne dugja be a csatlakozót a konnektorba, amíg nincs felszerelve minden szükséges alkatrész.
- Ezt a készüléket csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, és olyan csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.
- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.

Ha nem tartja be a gyártó utasításait, az esetleges javításra nem vonatkozik a jótállás.

A TERMÉK LEÍRÁSA

- 1 Lyuk a húsdaráló / reszelő elhelyezéséhez
- 2 A tartály fedele
- 3 Tartály
- 4 Keverő
- 5 Lyuk a keverő elhelyezéséhez
- 6 Billenőkar
- 7 Kioldógomb
- 8 Sebességszabályozó
- 9 Gyúróhorog
- 10 Keverő habverő
- 11 Ballonos habverő
- 12 Fűtőelem



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Habverés, dagasztás és turmixolás

1. Tegye fel a keverőedényt az alapzatra, és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem ugrik.
2. A kar felemeléséhez nyomja meg a kioldógombot (7), és közben enyhén felfelé húzva emelje fel a kart.
3. Tegye fel az edény fedelét (2).
4. Illesze a kívánt keverőlapátot a kimenő tengelyre, enyhén nyomja a keverőlapátot a rugó ellen, és forgatással rögzítse, amíg a keverőlapát be nem pattan a zárba.
5. Most tegye be az alapanyagokat. Ne lépje túl a maximálisan megengedett alapanyag-mennyiséget, ami 1,5 kg.
6. Engedje le a kart a kioldógomb (7) segítségével, és közben enyhén lefelé történő nyomással hajtja le a kart.
7. Dugja be a csatlakozót az aljzatba.
8. Kapcsolja be a készüléket, és a sebességszabályzó gombbal (8) állítsa be a sebességet 1 és 6 között (a készítenő tészától függően).
9. A keverés befejezése után a sebességszabályzót (8) fordítsa „0” állásba. Aztán húzza ki a csatlakozót az aljzattól.
10. Nyomja meg a kioldógombot (7), és közben enyhén felfelé húzva emelje fel a kart.
11. Az edényt most ki lehet venni.
12. A keveréket spatula segítségével veheti ki az edényből.
13. A tisztítás leírását a „Tisztítás” fejezetben találja.

A sebességfokozatok beállítása és a keverőlapátok használata. A keverék maximális mennyisége nem haladhatja meg az 1,5 kg-t.

Sebesség	Használat	A keverék típusa
1–2	Gyúróhorgok	Sűrű keverékek (pl. kenyértészta, pizza, kelt tészta)
3–4	Keverőlapát	Közepesen sűrű keverékek (pl. palacsintatészta, kevert tészták, vajás krémek)
5–6	Habverő	Könnyű keverékek (pl. krém, tojásfehérje, puding)

MEGJEGYZÉS:

Ne lépje túl a folyamatos üzemelés maximális időtartamát (KB max), ld. a műszaki paraméterek táblázatát. A további használat előtt a motort legalább 20 percre kapcsolja ki. Az RM6010 csak habverőkkel és dagasztóhorgokkal használható. Más tartozékok nem alkalmazhatók.

Turmixgép

FONTOS: NE PRÓBÁLJA ezt a funkciót a darálással vagy keveréssel párhuzamosan használni.

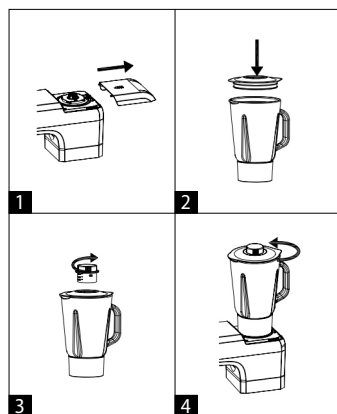
1. Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, ha a turmixedény nincs a megfelelő pozícióba helyezve.
2. A turmixgépet a turmixgép tartályának eltávolítása előtt válassza le a hálózatról.
3. Az edényben kevert élelmiszer hőmérséklete nem haladhatja meg a 80 °C-ot.
4. A folyadék mennyiség az edényben ne haladja meg a 1,5 litert, nehogy kifolyjon.
5. Figyelmeztetés: Turmixolás közben soha ne távolítsa el a fedelet az edényről.
6. Ne használja a turmixgépet 2 percnél tovább.

Funkciók

A turmixgépet turmixolásra és keverésre is lehet használni. Használható például leves, mártás, tejes koktél, bébiétel készítésére, zöldség, gyümölcs, püré turmixolására stb. A munka megkönnyítése érdekében vágja fel az élelmiszert kis darabokra, mielőtt az edénybe teszi.

A turmixgép használati útmutatója

- Vegye le a hátsó burkolatot (1. ábra).
- Tegye az élelmiszereket az üvegedénybe.
- Tegye fel a fedelet az üvegedényre (2. ábra).
- A mérőket illessze a fedél nyílásába, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba (3. ábra).
- Tegye fel a turmixedényt, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba (4. ábra).
- Dugja be a csatlakozót az aljzatba.
- Állítsa a fordulatszám-szabályzót a kívánt állásba.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózathoz.
- Vegye le a mérőket a fedélről.
- Egy puha spatulával távolítsa el az edény belső oldaláról a ráragadt élelmiszert.
- A kaparót tartsa biztonságos távolságban a késektől.
- Az edény levételéhez forgassa el az edényt az óramutató járásával megegyező irányba.
- A mérőke levételéhez forgassa el a mérőket az óramutató járásával ellentétes irányban.

**ÖTLETEK**

- Csak akkor adjon hozzá élelmiszert ha a készülék ki van kapcsolva. Ha a mérőket kiveszi a fedélből, a készülék működése közben is adhat hozzá élelmiszert.
- A készüléket időről időre ki kell kapcsolni, és eltávolítani az edény belsejére tapadt élelmiszert.

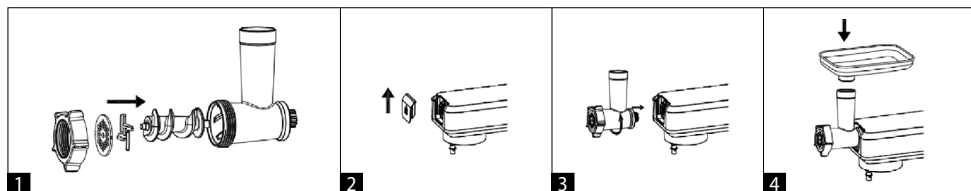
Húsdaráló**FONTOS**

Ne próbálja ezt a funkciót a turmixolással vagy aprítással párhuzamosan használni!

1. A kicsontozott húst vágja darabokra. Nagyjából 20×20×60 mm méretűre, hogy könnyen beférjen a tartály nyílásán.
2. A betett élelmiszerben ne maradjon csont vagy más kemény rész. A csontok megakaszthatják a motort. Ha a motor megáll, azonnal állítsa le a készüléket, és húzza ki a hálózathoz. Szerelje szét az egész húsdarálót. Ha a motor automatikusan megáll, hárítsa el a megállás okát. Miután a motor kihűlt, folytathatja.
3. Kapcsolja be a készüléket a sebességszabályzó (8).
4. Kizárólag a lenyomó segítségével tegyen élelmiszert a tartályba.
5. A darálás befejezése után a sebességszabályzót (8) fordítsa „0” állásba, és húzza ki a csatlakozót az aljzathoz.
6. A maximális darálási idő 5 perc egyhuzamban.

Útmutató a húsdaráló összeállításához

- A daráló összeszerelése (1. ábra)
- Távolítsa el az elülső burkolatot (2. ábra).
- Tegye fel és fordítsa el a húsdaráló házát az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a biztosíték stabilan rögzítse ezt a részt (3. ábra). A tartályt illessze a húsdaráló házára (4. ábra).
- Tegye be a daráló alá a hústartó edényt.
- Dugja be a csatlakozót az aljzatba.



- A sebességszabályozás beállítása. Ezután tegye be az élelmiszert a tartályba, és a lenyomó segítségével nyomja be az élelmiszert a tartályban.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózathoz.
- Nyomja meg a kioldógombot, amely a darálótest közelében található. A húsdarálót fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye ki az egész darálószerszerkezetet.
- Illessze fel az elülső burkolatot.

Töltött kolbászok

1. Helyezze be a csigát a daráló testébe. Helyezze az extrudáló tárcsát és a kolbásztöltő hüvelyt a csiga tengelyére. Kézzel húzza meg a daráló anyáját (1A. ábra).
2. Illessze be és fordítsa el az őrlőtestet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a zár szilárdan rögzítse ezt az alkatrészt.
3. Illessze a tálcát a darálótestre.
4. Húzza meg a burkolatot az egyik végén. Illessze a szabad végét a töltőhüvelyre.
5. Kapcsolja be a gépet a sebességszabályzó 8. gombjával. Válassza ki a kívánt sebességet.
6. Helyezze az őrlő keveréket a daráló bemeneti nyílásába, és fokozatosan töltsen meg a burkolatot. Ne tolja a darálót nagy erővel, hogy elkerülje a készülék túlterhelését.
7. Ügyeljen arra, hogy töltéskor ne nyomjon levegőt a tartályba. Az egyes kolbászok ajánlott hossza 10-15 cm. Az egyes kolbászokat zsinaggal csomózza össze.
8. A végén néhány darab kenyér beledobásával kiprélhelheti az ételmaradékot a tartozékból.

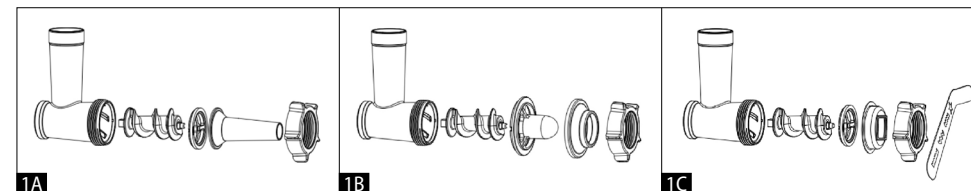
A húsgombócok töltelése

1. Helyezze be a csigát a húsdaráló testébe. Helyezze az extruder tárcsát és a húsgombócszorítót a csiga tengelyére. Húzza meg a daráló anyáját (1B. ábra).
2. Illessze be és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a darálótestet, hogy a zár szilárdan rögzítse ezt az alkatrészt.
3. Illessze a tálcát a darálótestre.
4. Kapcsolja be a gépet a sebességszabályzó 8. gombjával. Válassza ki a kívánt sebességet.
5. Töltsen be az őrlő keveréket a daráló bemeneti nyílásába. Ne tolja a darálót nagy erővel, hogy elkerülje a készülék túlterhelését.
6. Formázza az extrudált keveréket a kívánt módon.
7. A végén néhány kenyérdarab bedobásával kiprélhelheti az ételmaradékot a tartozékból.

Az édesség elkészítése

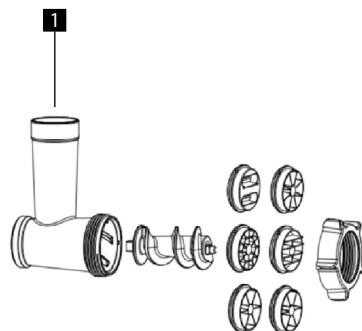
1. Helyezze be a csigát a daráló testébe. Helyezze az extruder tárcsát és a cukorkakészítő hüvelyt a csiga tengelyére. Húzza meg az őrlő anyáját (1C. ábra).
2. Illessze be és fordítsa el az őrlőtestet az óramutató járásával ellentétes irányban úgy, hogy a zár szilárdan rögzítse ezt az alkatrészt.
3. Illessze a tálcát a darálótestre.
4. Csúszta a különböző profilformájú cukorkaformákat a dióba.
5. Kapcsolja be a gépet a sebességszabályzó 8. gombjával. Válassza ki a kívánt sebességet.
6. Helyezze be a tésztát a beömlőnyílásba. Ne nyomja nagy erővel a fúvókát, hogy elkerülje a készülék túlterhelését.

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy a tésztát a kívánt formában a kezével tartsa meg, hogy megakadályozza a tészta elszakadását.



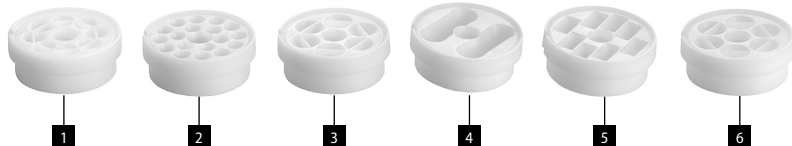
A tészta előkészítése

1. Helyezze be a csigát a daráló testébe. Helyezze a kiválasztott tészta típussal ellátott extruder tárcsát a csiga tengelyére. Húzza meg az őrlőn lévő anyát (1. ábra).
2. Illeszse be és fordítsa el az őrlőtestet az óramutató járásával ellentétesen, hogy a biztonsági retesz szilárdan rögzítse ezt az alkatrészt.
3. Illeszse a tálcat a darálótestre.
4. Kapcsolja be a gépet a sebességszabályozó gomb (8) segítségével. Válassza ki a kívánt sebességet.
5. Helyezze be a tésztát a beömlőnyílásba. Ne nyomja nagy erővel a fúvókát, hogy elkerülje a készülék túlterhelését.



Megjegyzés: Javasoljuk, hogy a tésztát a kívánt formában tartsa a kezével, hogy megakadályozza a tészta elszakadását.

1. Bucatini
2. Spagettini
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti

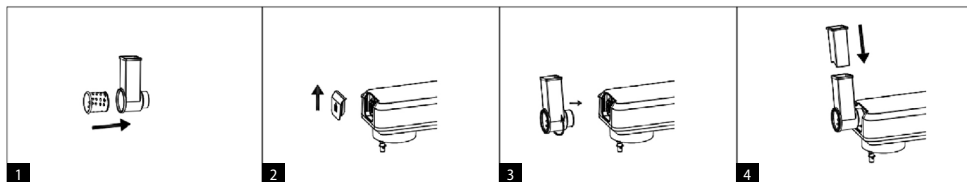
**Daráló****FONTOS**

Ne próbálja ezt a funkciót a húsdarálóval, turmixolással vagy felvágással párhuzamosan használni!

1. Az élelmiszert vágja darabokra. Nagyjából 20×20×60 mm méretűre, hogy könnyen beférjen a tartály nyílásán. A betett élelmiszerekben ne maradjanak kemény darabok. A kemény részek megakaszthatják a motort. Ha a motor megáll, azonnal állítsa le a készüléket, és húzza ki a hálózathoz. Szerelje le az egész darálószerkezetet. Ha a motor automatikusan megáll, hárítsa el a megállás okát. Miután a motor kihűlt, folytathatja.
2. Kapcsolja be a készüléket a sebességszabályzó (8).
3. Kizárólag a lenyomó segítségével tegyen élelmiszert a tartályba.
4. A darálás befejezése után a sebességszabályzót (8) fordítsa „0” állásba, és húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
5. A maximális darálási idő 5 perc egyhuzamban.

Útmutató a daráló összeállításához

- A reszelő összeszerelése (1. ábra).
- Távolítsa el az előlő burkolatot (2. ábra).
- Tegye fel és fordítsa el a daráló házat az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a biztosíték stabilan rögzítse ezt a részt (3. ábra).
- Tegye a felvágott élelmiszerek szánt edényét a daráló alá.
- Dugja be a csatlakozót az aljzatba.



- A sebességszabályozás beállítása. Ezután tegye be az élelmiszert a tartályba, és a lenyomó segítségével nyomja le.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózathoz.
- Nyomja meg a reszelőtest közelében található kioldógombot. A darálót fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye ki az egész darálószerkezetet.
- Illeszse fel az előlő burkolatot.

1. Zöldségdaráló finom
2. Zöldségdaráló durva
3. Szeletelő reszelő

**Fűtési funkció a tökéletesen megkelt tésztához**

- Dolgozza fel az élesztős tésztát.
- Hagyja a robotot zárt helyzetben, úgy, hogy a tartály fedele a tálhoz tapadjon.
- A sebességszabályozóval (8) válassza ki a H pozíciót.
- A tál alja alatti fűtélelem felmelegíti a tálát, ami jobb és gyorsabb kelést eredményez.

Tipp: Ha még jobban szeretné fokozni a kelesztést, a tészta megmunkálása után vegye ki a dagasztóhorgokat, és a tálát a fedél helyett fedje le egy tiszta ruhával. A csuklós karnak zárt helyzetben kell lennie.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati kábelt az aljzatból.
- A motoros alapot soha se merítse vízbe!
- Ne használjon kaparó vagy abrazív tisztítószerkezetet.
- A külső borítás tisztításához csak nedves rongyot használjon.

Edény és tartozékok**FIGYELMEZTETÉS**

- A karok és a tál mosogatógépben mosható.
- A többi alkatrész nem mosható mosogatógépben.
- Azokat az alkatrészeket, amelyek érintkezésbe kerülnek az élelmiszerekkel, elmoshatja szappanos vízben.
- Mielőtt újra összerakja, várja meg, míg az alkatrészek teljesen megszáradnak.
- Miután megszáradt, tegye egy kevés növényi olajat az edény és a daráló cserélhető tartozékaira (tárcsáira).

SZERVIZ

Nagyobb mértékű, vagy a termék belső részeire is vonatkozó karbantartást vagy javítást szakszervizben kell elvégeztetni.

A KÖRNYEZET VÉDELME

- Lehetőleg gondoskodjon a csomagolóanyagok és a régi készülék újrahasznosításáról.
- A készülék dobozát a szelektív gyűjtőbe dobhatja.
- A polietilén (PE) műanyagzacskókat adja le újrahasznosítható anyagokat gyűjtő udvarban.

A készülék újrahasznosítása élettartama végén



Ez a készülék az elektromos berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek (WEEE) megfelelően van címkézve. A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum jelzi, hogy a termék nem tartozik a vegyes háztartási hulladék közé. El kell vinni oda, ahol az elektromos és elektronikus hulladékot gyűjtik újrahasznosítás céljából. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésének biztosításával megakadályozza a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető negatív hatásokat, amelyeket a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés okozhatna. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információkért forduljon az illetékes helyi hivatalhoz, a háztartási hulladék megsemmisítésével foglalkozó szolgáltatóhoz, vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.



Ez a termék teljesíti minden rá vonatkozó EU-irányelv alapkövetelményeit.

Változtatások a szövegben, a kivitelben és a műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, a módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Pateicība

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

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un uzglabāiet to drošā vietā, lai nepieciešamības gadījumā varētu pārlasīt. Nodrošiniet, lai arī citi cilvēki, kuri izmantos šo ierīci, pirms šīs ierīces lietošanas būtu iepazinušies ar norādījumiem.

Tehniskie dati	
Spriegums	220–240 V ~ 50–60 Hz
Jauda	1 900 W
Trokšņa līmenis	≤ 85 dB
Nepārtrauktas darbības laiks	Mīcīšana (KB maks.) 10 min.
	Smalcināšana (KB maks.) 5 min.
	Putošana (KB maks.) 5 min.
	Jaukšana (KB maks.) 2 min.
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	< 0,5 W

Kad ierīce ir pieslēgta elektrotīklam, tā ir izslēgtā režīmā un gaida, kad ieslēgsies vadības ripa.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā lietošanas instrukcijā.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas 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 kontaktligzdai.
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas, kad to nelietojat.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla, nekad neraugieties strāvas vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- 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.

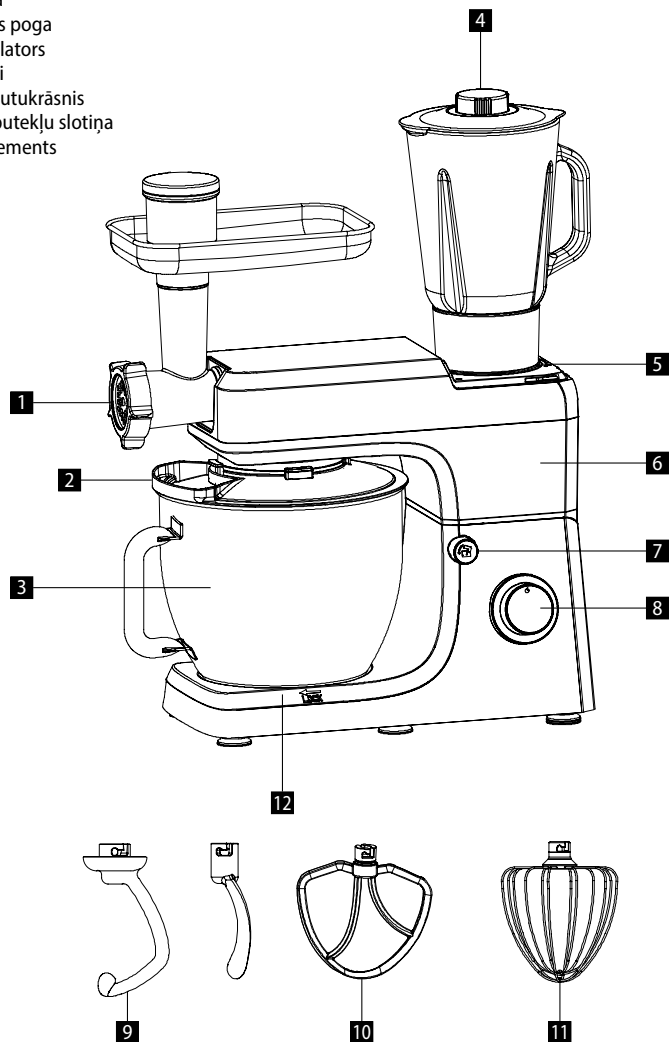
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Nodrošiniet, lai strāvas vads nebūtu darba zonā un tam nevarētu piekļūt bērni.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Iespējams elektriskās strāvas trieciens!
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu vai kontaktdakšu. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai maiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvaroto servisa apkalpes centru.
- Nevelciet un nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz strāvas vada.
- Novietojiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā 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 māsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- Nepieļaujiet strāvas vada, kontaktdakšas vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un strāvas vads nav bojāti. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Lietošanas laikā nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām.
- Ekspluatācijas laikā pārliedzinieties, ka mati, pirksti un apģērbs ir drošā attālumā no ierīces kustīgajām daļām.
- Piesardzīgi rīkojieties ar uzgaļiem, 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 strāvas vada atvienošanas no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz kustība ir pilnībā apturēta.
- Izmantojiet ierīci tikai pārtikas produktu apstrādei.
- Maksimālā pieļaujamā ar ierīci apstrādājamo pārtikas produktu temperatūra ir 80 °C. Neizmantojiet ļoti karstus produktus!
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Neizjauciet drošības slēdžus.
- Neievietojiet pārtikas produktus uz rotējošiem āķiem, ja ierīce darbojas.

- Novietojiet ierīci uz gludas, līdzenas un stabilas darba virsmas.
- Neievietojiet kontaktdakšu ligzdā, līdz nav uzstādīti visi nepieciešamie piederumi.
- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām drīkst izmantot šo ierīci, ja viņi atrodas citu cilvēku uzraudzībā vai arī ir instruēti par ierīces izmantošanu drošā veidā, kā arī izprot iespējamo bīstamību. Lietotāja veikto ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem un neatrodas pieaugušo uzraudzībā. Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces un tās vada tuvumā. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.
- Personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām drīkst izmantot šo ierīci, ja viņi atrodas citu cilvēku uzraudzībā vai arī ir instruēti par ierīces izmantošanu drošā veidā, kā arī izprot iespējamo bīstamību. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

IERĪCES APRAKSTS

- 1 Caurums gaļas mašīnā / rīvētājā novietotajam gaļas mašīnā / rīvētājā
- 2 Trauka vāks
- 3 Kontainers
- 4 Maisītājs
- 5 Caurums maisītāja ievietošanai
- 6 Izgāzēja roka
- 7 Atbloķēšanas poga
- 8 Ātruma regulators
- 9 Mīcīšanas āķi
- 10 Maisīšanas putukrāsnis
- 11 Balonveida putekļu slotiņa
- 12 Sildīšanas elements



LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Putošana, mīklas mīcīšana un jaukšana

1. Novietojiet sajaukšanas trauku pamatnē un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ar klikšķi nofiksējas vietā.
2. Lai paceltu motora galviņu, nospiediet atbrīvošanas pogu (7) un, vienlaikus pavelkot augšup motora galviņu, paceliet to.
3. Ievietojiet trauka vāku (2).
4. Iestatiet vēlamo slotiņu uz izplūdes vārpstas, viegli nospiediet slotiņu pret atsperi un pagriežot nofiksējiet, līdz slotiņa nofiksējas slēdzenē.
5. Ievietojiet sastāvdaļas. Nepārsniedziet maksimālo pieļaujamo sastāvdaļu daudzumu – 1,5 kg.
6. Nolaidiet motora galviņu ar atbrīvošanas pogu (7), un, viegli nospiežot lejup, nolaidiet to.
7. Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
8. Ieslēdziet ierīci, iestatot ātruma regulatoru (8) ātrumā no 1 līdz 6 (atkarībā no pagatavojamās mīklas veida).
9. Pēc mīcīšanas beigām iestatiet ātruma kontrolieri (8) pozīcijā "0". Pēc tam izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
10. Nospiediet atbrīvošanas pogu (7), vienlaikus pavelkot augšup motora galviņu, paceliet to.
11. Tagad trauku var izņemt.
12. Maisījumu no trauka var izņemt ar lāpstiņu.
13. Tīrīšana ir aprakstīta nodaļā "Tīrīšana".

Ātruma pakāpju iestatīšana un slotiņu izmantošana. Maksimālais maisījuma svars nedrīkst pārsniegt 1,5 kg.

Ātrums	Izmantošana	Maisījuma veids
1–2	Mīcīšanas āķi	Biezi maisījumi (piemēram, maizes mīkla, pīca, neraudzētās mīklas)
3–4	Jaukšanas uzgalis	Vidēji biezi maisījumi (piemēram, pankūku mīkla, kūksa mīkla, sviesta krēms)
5–6	Putotājs	Šķidri maisījumi (piemēram, krēms, olbaltums, pudiņi)

PIEZĪME:

Nepārsniedziet maksimālo nepārtrauktas darbības laiku (KB maks.): skatiet tehnisko parametru tabulu.

Pirms turpmākās izmantošanas vismaz uz 20 minūtēm jāizslēdz motors.

RM6010 var izmantot tikai ar putotājiem un mīcīšanas āķiem. Citi piederumi nav izmantojami.

Blenderis

SVARĪGA INFORMĀCIJA

NEIZMANTOJIET šo funkciju kopā ar smalcināšanu vai jaukšanu.

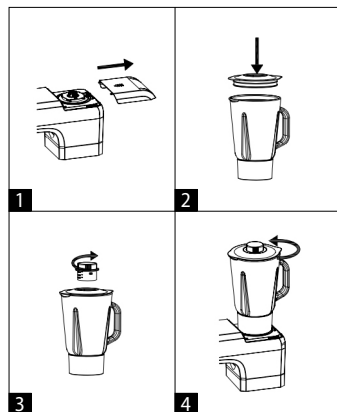
1. Nepievienojiet ierīci elektrotīklam, kamēr blendera trauks nav iestatīts pareizā pozīcijā.
2. Pirms blendera trauka izņemšanas atvienojiet blenderi no elektrotīkla.
3. Traukā jaucamie pārtikas produkti nedrīkst būt karstāki par 80 °C.
4. Lai izvairītos no noplūdes, neievietojiet blendera traukā vairāk par 1,5 litriem šķidruma.
5. Brīdinājums: Jaukšanas laikā nekad neņemiet vāku no blendera trauka.
6. Neizmantojiet blenderi ilgāk par divām minūtēm.

Funkcijas

Blenderi var izmantot, lai sajauktu un labi samaisītu. To var izmantot, piemēram, lai pagatavotu zupas, mērci, piena kokteiļus, zidaiņu pārtiku, dārzeņu biezeni, augļu biezeni u. tml. Lai atvieglotu darbu, pirms ievietošanas traukā sagrieziet pārtikas produktus mazos gabaliņos.

Blendera lietošanas instrukcija

- Noņemiet aizmugurējo vāku (1. att.).
- Ievietojiet pārtikas produktus stikla traukā.
- Novietojiet vāku uz stikla trauka (2. att.).
- Novietojiet mērtrauku vāka atverē un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā (3. att.).
- Uztādiet blendera trauku un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam. (4. att.)
- Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Iestatiet ātruma regulatoru uz vēlamo pozīciju.
- Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Noņemiet mērtrauku ar vāku.
- Noņemiet pielipušos pārtikas produktus no trauka iekšpusē, izmantojot mikstu lāpstiņu.
- Turiet lāpstiņu drošā attālumā no asmens.
- Lai noņemtu blendera trauku, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.
- Pēc mērtrauka noņemšanas pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

**PADOMI**

- Pievienojiet pārtikas produktus tikai tad kad ierīce ir izslēgta. Noņemot mērtrauku no vāka, var pievienot pārtikas produktus arī tad, ja ierīce darbojas.
- Ir nepieciešams regulāri izslēgt ierīci un izņemt pārtikas produktus, kas pielipuši trauka iekšpusē.

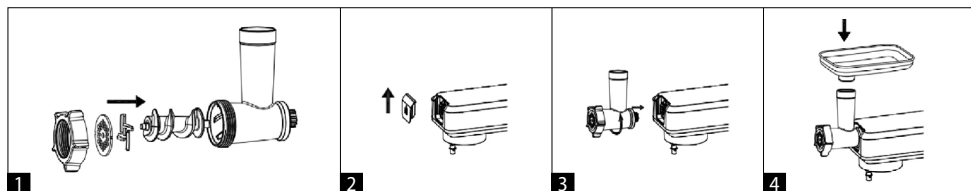
Smalcinātājs**SVARĪGA INFORMĀCIJA**

NEIZMANTOJIET šo funkciju kopā ar jaukšanu vai griešanu.

1. Atbrīvojiet gaļu no kauliem un sagrieziet gabalos (aptuveni 20 mm x 20 mm x 60 mm lielos), lai būtu ērti tos ievietot trauka atverē.
2. Ievietojamā pārtika nedrīkst saturēt kaulus un citas cietas daļas. Kauli var izraisīt motora apstāšanos. Ja motors apstājas, nekavējoties apturiet ierīces darbību un atvienojiet to no tīkla. Pilnībā noņemiet gaļas smalcinātāju. Ja motors apstājas automātiski, novērsiet apstāšanās cēloni. Darbu var turpināt pēc motora atdzesēšanas.
3. Ieslēdziet ierīci, iestatot ātruma kontrolieri (8).
4. Ievietojiet traukā pārtikas produktus tikai ar iebīdīšanas lāpstiņu.
5. Pēc smalcināšanas pabeigšana iestatiet ātruma kontrolieri (8) pozīcijā "0" un izņemiet kontaktdakšu no kontaktlīdzas.
6. Maksimālais smalcināšanas laiks ir 5 minūtes nepārtrauktas darbības režīmā.

Smalcinātāja montāžas instrukcija

- Salikt dzirnaviņas (1. att.).
- Noņemiet priekšējo vāku (2. att.).
- Novietojiet un pagrieziet smalcinātāja korpusu pretēji pulksteņrādītāja virzienam tā, lai drošinātājs nofiksētu šo detaļu. (3. att.) Novietojiet trauku uz smalcinātāja korpusa (4. att.).
- Novietojiet gaļas trauku zem smalcinātāja.
- Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā.



- Ātruma regulēšanas iestatīšana. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus traukā un izmantojiet iebīdīšanas lāpstiņu, lai iebīdītu pārtiku traukā.
- Pēc izmantošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no tīkla.
- Nospiediet atbrīvošanas pogu, kas atrodas netālu no slīpmašīnas korpusa. Pagrieziet smalcinātāju pulksteņrādītāja virzienā un izņemiet visu smalcinātāja korpusu.
- Uztādiet priekšējo vāku.

Desu pildīšana

1. Ievietojiet šneku dzirnaviņas korpusā. Uz ievietojiet izspiešanas disku un desu pildīšanas uzmavu uz skrūvgrieža ass. Ar rokām pievelciet dzirnaviņas uzgriezni (1A. att.).
2. Uzlieciet un pagrieziet dzirnaviņas korpusu pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam tā, lai fiksators stingri nostiprinātu šo daļu.
3. Uzlieciet paplāti uz slīpmašīnas korpusa.
4. Pievelciet korpusu vienā galā. Uzlieciet brīvo galu uz uzpildes uzmavas.
5. Ieslēdziet mašīnu, izmantojot ātruma regulatora pogu 8. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu.
6. Ievietojiet malto maisījumu dzirnaviņu ieplūdes atverē un pakāpeniski piepildiet korpusu. Nestumiet smalcinātāju ar lielu spēku, lai izvairītos no ierīces pārslodzes.
7. Uzpildot tvertni, uzmanieties, lai tajā neieplūstu gaiss. Ieteicamais katras desas garums ir 10–15 cm. Atsevišķas desas sasieniet ar auklu.
8. Nobeigumā varat izspiest pārtikas atliekas no piestiprinājuma, iemetot tajā dažus maizes gabaliņus.

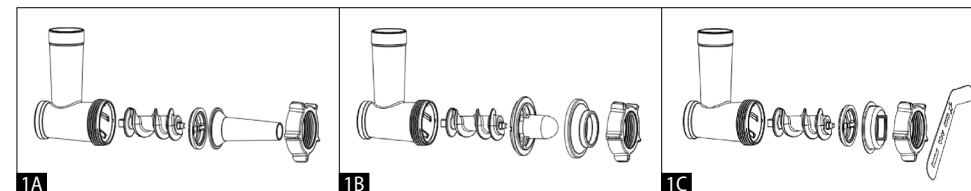
Kotlešu pildījums

1. Ievietojiet šneku gaļasmašīnas korpusā. Novietojiet ekstrūdera disku un gaļas bumbiņas skavu uz skrūvgrieža ass. Pievelciet dzirnaviņas uzgriezni (1B. att.).
2. Uzlieciet un pagrieziet dzirnaviņas korpusu pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, lai fiksators stingri nostiprinātu šo daļu.
3. Uzlieciet paplāti uz dzirnaviņu korpusa.
4. Ieslēdziet mašīnu, izmantojot ātruma regulatora pogu 8. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu.
5. Ievadiet malto maisījumu dzirnaviņu ieplūdes atverē. Lai izvairītos no ierīces pārslodzes, neiespiediet smalcinātāju ar lielu spēku.
6. Veidojiet izspiesto maisījumu pēc vajadzības.
7. Nobeigumā varat izspiest pārtikas atliekas no piestiprinājuma, iemetot dažus maizes gabaliņus.

Saldumu sagatavošana

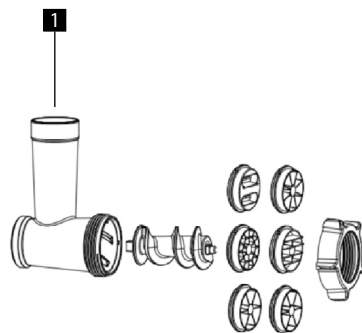
1. Ievietojiet šneku dzirnaviņas korpusā. Novietojiet ekstrūdera disku un konfekšu sagatavošanas uzmavu uz skrūvgrieža ass. Pievelciet dzirnaviņas uzgriezni (1C. att.).
2. Uzlieciet un pagrieziet dzirnaviņas korpusu pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam tā, lai fiksators stingri nostiprinātu šo daļu.
3. Uzlieciet paplāti uz dzirnaviņu korpusa.
4. Ievietojiet konfektes veidnes ar dažādu profilu formām uzgriezni.
5. Ieslēdziet mašīnu, izmantojot ātruma regulatora pogu 8. Izvēlieties nepieciešamo ātrumu.
6. Ievietojiet mīklu ieplūdes atverē. Nespiediet ventilatoru ar lielu spēku, lai izvairītos no ierīces pārslodzes.

Piezīme: Ieteicams ar roku turēt mīklu vēlamajā formā, lai novērstu tās saplēšanu.



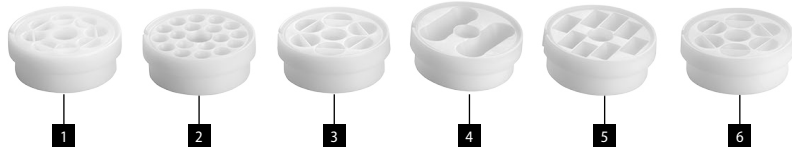
Makaronu gatavošana

1. Ievietojiet skrūvgriezi dzirnaviņu korpusā. Novietojiet ekstrūdera disku ar izvēlēto makaronu veidu uz šneka ass. Pievelciet dzirnaviņas uzgriezni (1. attēls).
2. Uzlieciet un pagriežiet dzirnaviņas korpusu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam tā, lai drošības aizdare stingri nostiprinātu šo daļu.
3. Uzlieciet paplāti uz dzirnaviņu korpusa.
4. Ieslēdziet ierīci, izmantojot ātruma regulēšanas pogu (8). Izvēlieties nepieciešamo ātrumu.
5. Ievietojiet miklu iepļūdes atverē. Nespiediet ventilatoru ar lielu spēku, lai izvairītos no ierīces pārslodzes.



Piezīme: Ieteicams ar roku turēt miklu vēlamajā formā, lai novērstu tās plīsumus.

1. Bucatini
2. Spageti
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Rīve

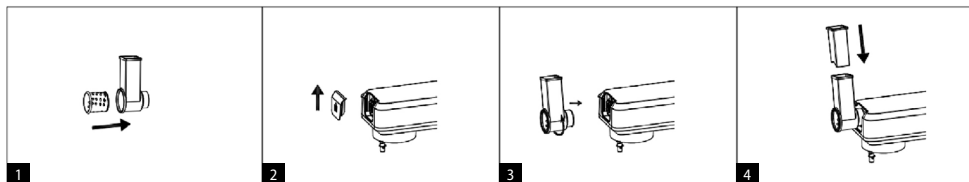
SVARĪGA INFORMĀCIJA

NEIZMANTOJIET šo funkciju kopā ar smalcināšanu, jaukšanu vai griešanu.

1. Sagrieziet pārtikas produktus gabalos (aptuveni 20 mm x 20 mm x 60 mm lielos), lai būtu ērti tos ievietot trauka atverē. Ievietojamā pārtika nedrīkst saturēt cietas daļas. Cietās daļas var izraisīt motora apstāšanos. Ja motors apstājas, nekavējoties apturiet ierīces darbību un atvienojiet to no tīkla. Noņemiet visu rīves komplektu. Ja motors apstājas automātiski, novērsiet apstāšanās cēloni. Darbu var turpināt pēc motora atdzesēšanas.
2. Ieslēdziet ierīci, iestatot ātruma kontrolieri (8).
3. Ievietojiet traukā pārtikas produktus tikai ar iebīdīšanas lāpstiņu.
4. Pēc smalcināšanas pabeigšanas iestatiet ātruma kontrolieri (8) pozīcijā "0" un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
5. Maksimālais rīvēšanas laiks ir 5 minūtes nepārtrauktas darbības.

Rīves montāžas instrukcija

- Salikt rīvētāju (1. att.).
- Noņemiet priekšējo vāku (2. att.).
- Novietojiet un pagriežiet rīves korpusu pretēji pulksteņrādītāja virzienam tā, lai drošinātājs nofiksētu šo detaļu. (3. att.)
- Zem rīves novietojiet trauku sasmalcinātājai pārtikai.
- Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā.



- Ātruma regulēšanas iestatīšana. Pēc tam ievietojiet pārtikas produktus traukā un izmantojiet iebīdīšanas lāpstiņu, lai iebīdītu pārtiku traukā. (4. att.)
- Pēc izmantošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no tīkla.
- Nospiediet atbrīvošanas pogu, kas atrodas netālu no rīvēšanas korpusa. Pagrieziet rīvi pulksteņrādītāja virzienā un izņemiet visu rīves korpusu.
- Uztādiet priekšējo vāku.

1. Rīve smalkiem dārzeņiem
2. Rīve rupjiem dārzeņiem
3. Šķelēšanas rīve



Uzkarsēšanas funkcija perfekti uzrūgušai miklai

- Rauga miklas apstrāde.
- Atstājiet robotu aizvērtā stāvoklī, kad trauka vāks ir pielīpis pie blādes.
- Izmantojiet ātruma regulatoru (8), lai izvēlētos H pozīciju.
- Sildīšanas elements zem trauka dibena uzsildīs trauku, tādējādi panākot labāku un ātrāku miklas uzrūgšanu.

Padoms: Ja vēlaties vēl vairāk paātrināt miklas uzrūgšanu, pēc miklas apstrādes noņemiet mīcīšanas āķus un nosedziet trauku ar tīru drāni, nevis vāku. Šarnīra rokturim jābūt aizvērtā stāvoklī.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas atvienojiet elektrības vadu.
- Nemērciet motora pamatni ūdenī!
- Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Lai notīrītu vāka priekšējo daļu, izmantojiet tikai mitru drāniņu.

Trauks un piederumi

BRĪDINĀJUMS

- Slotiņas un trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Citas ierīces detaļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Detaļas, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, drīkst mazgāt ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
- Pirms atkārtotas montāžas visām detaļām ir kārtīgi jānožūst.
- Pēc žāvēšanas uzklājiet uz trauka virsmas un maināmajiem smalcinātāja uzgaļiem (asmeņiem) nelielu daudzumu augu eļļas.

TEHNISKĀ APKALPE

Plašāka mēroga apkopes un remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iejaukšanās ierīces iekšpusē, jāveic kvalificētam speciālistam vai servisa centram.

VIDES AIZSARDZĪBA

- Nododiet iepakojuma materiālu un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīču kastes var nodot atkritumu šķirošanas punktos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei paredzēto materiālu savākšanas punktā.

Ierīces otrreizējā pārstrāde tās kalpošanas laika beigās



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EU par elektrisko iekārtu atkritumiem (WEEE). Simbols uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka šis izstrādājums nepieder sadzīves atkritumiem. Tas jānogādā elektrisko un elektronisko iekārtu otrreizējās pārstrādes savākšanas punktā. Nodrošinot šā izstrādājuma pareizu iznīcināšanu, tiks novērsta nelabvēlīga ietekme uz vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza ierīces iznīcināšana. Lai iegūtu papildu informāciju par šīs ierīces otrreizēju pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības sadzīves atkritumu iznīcināšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.



Šis izstrādājums atbilst visām piemērojamo EU direktīvu pamatprasībām.

Izmaiņas tekstā, konstrukcijā un tehniskajās specifikācijās var tikt veiktas bez iepriekšēja brīdinājuma, un mēs paturam tiesības veikt šīs izmaiņas.

Acknowledgements

Thank you for purchasing a Concept product. We wish you much joy with your new appliance every day you use it.

Please read the instruction manual carefully before initial use. To refer to this manual any time you need to, we recommend you to keep it in a safe place. And please pass it to any future owner of the appliance.

Technical specifications	
Voltage	220-240 V ~ 50-60 Hz
Input	1 900 W
Sound level	≤ 85 dB
Continuous operating time	Kneading (KB max) 10 min.
	Grinding (KB max) 5 min.
	Whipping (KB max) 5 min.
	Blending (KB max) 2 min.
Power consumption in off state	< 0,5 W

When connected to the mains, the appliance is in the off state and waits for the control dial to turn on.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Do not use the appliance in any other way than as described in this manual.
- Remove all the covering and marketing materials from the appliance before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on or connected to the mains.
- Disconnect the appliance from the electrical outlet if it is not being used.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord, grasp the plug end and disconnect it by removing it from the receptacle.
- Do not allow children or unauthorized people to handle the appliance, use it out of their reach.
- Persons with reduced mobility, reduced sensory perception, mental disadvantage or persons not familiar with the operation must use the appliance only under the supervision of responsible person, who is familiar with the instructions.

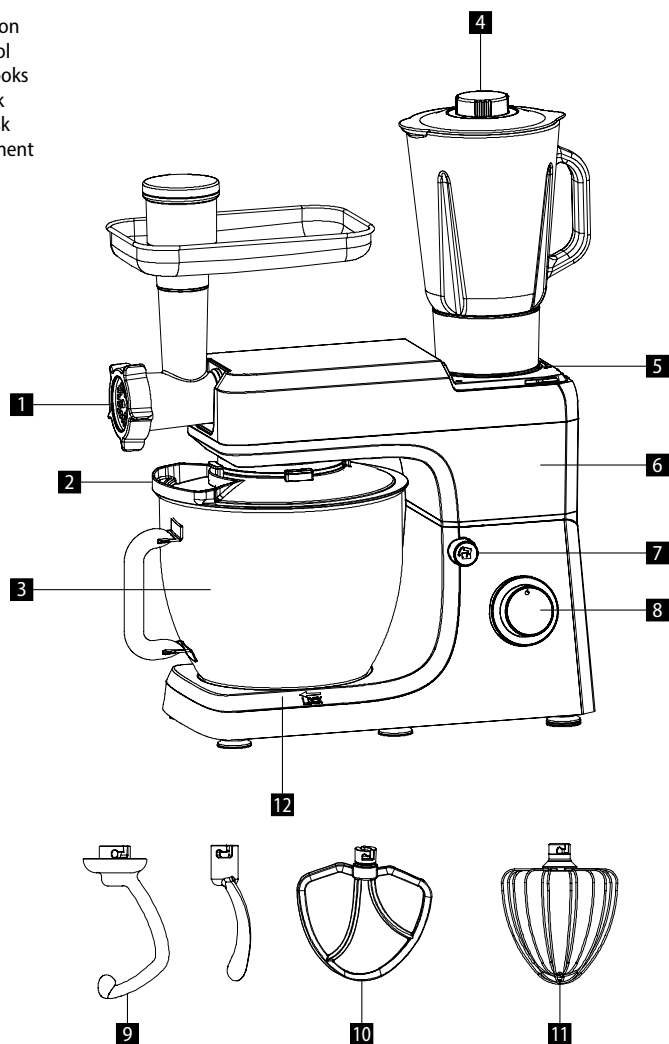
- Pay extra attention if the appliance is used near children.
- Do not use the appliance as a toy.
- Do not allow the power cord to hang freely over the edge of the worktop where children might reach it.
- Do not use the appliance outdoors or on a wet surface, there is a risk of electric shock.
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use the appliance with a damaged cord or plug and have it repaired immediately by an authorized service centre.
- Do not use the power cord to move or handle the appliance.
- Keep the appliance away from heat sources such as radiators, ovens, etc. Protect it from direct sunlight and humidity.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- When installing accessories, cleaning and maintenance or in the event of a malfunction, switch off the appliance and disconnect the plug from the electrical outlet.
- The appliance is only suitable for home use and is not intended for commercial use.
- Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Check the appliance and the power cord for damage regularly. Never switch on a damaged appliance.
- Do not touch moving parts when using the appliance.
- Keep your hair, fingers and cloth away from the moving parts of the appliance.
- Pay extra attention when handling the adapters, the blades are very sharp and can cause injury.
- The appliance accessories must not be used in a microwave oven.
- Immediately after switching off the motor and unplugging the power cord, some parts may be still moving for a while. Wait until they stop completely.
- Use the appliance for food processing only.
- The maximum allowable temperature of processed food is 80 °C. Do not use the appliance for boiling food!
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service centre.

- Never bypass the safety switches.
- Do not put food in the rotating hooks while the appliance is working.
- Place the appliance on a smooth, flat and stable work surface.
- Do not insert the plug into the wall outlet without installing all the necessary accessories.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance performed by the user must not be carried out by children unless they are 8 years old and under supervision. Children aged under 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord. Do not let children play with the appliance.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance.

Damages from failure to follow the manufacturer's instructions are not covered by the warranty.

PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Hole for positioning the meat grinder / grater
- 2 Lid of the container
- 3 Container
- 4 Mixer
- 5 Hole for placing the mixer
- 6 Tipping arm
- 7 Release button
- 8 Speed control
- 9 Kneading hooks
- 10 Mixing whisk
- 11 Balloon whisk
- 12 Heating element



OPERATING INSTRUCTIONS

Whipping, kneading and blending

1. Place the mixing container in the base and turn it clockwise until it clicks into place.
2. To raise the arm, press the release button (7) and at the same time lift the arm by gently pulling it up.
3. Place the lid on the container (2).
4. Place the desired whisk on the output shaft, push the whisk against the spring gently and turn it until it locks into the lock.
5. Now put the ingredients in the container. Do not exceed the maximum allowable amount of ingredients, which is 1.5 kg.
6. Release the arm with the release button (7) while lowering it with a slight pressure.
7. Insert the plug into the wall outlet.
8. Switch on the appliance and turn the speed control button (8) to select a speed between 1 and 6 (depending on the type of dough being prepared).
9. After mixing is complete, turn the speed control button (8) to the "0" position. Then remove the plug from the wall outlet.
10. Press the release button (7) and at the same time lift the arm by gently pulling it up.
11. The container can now be removed.
12. Remove the mixture from the container with a spatula.
13. Cleaning is described in the "Cleaning" chapter.

Setting the speed and using the whisks. The maximum quantity of the mixture must not exceed 1.5 kg.

Speed	Use	Type of mixture
1-2	Dough hooks	Dense mixtures (e.g. bread dough, pizza, yeast dough)
3-4	Mixing whisk	Medium dense mixtures (e.g. pancake mixture, rubbed dough, butter creams)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, pudding)

NOTE:

Do not exceed the maximum continuous operating time (KB max), see the table of technical parameters.

Leave the motor off for at least 20 minutes before using the appliance again.

The RM6010 can only be used with whisks and kneading hooks. Other accessories are not applicable.

Blender

IMPORTANT

DO NOT attempt to use this function while grinding or mixing.

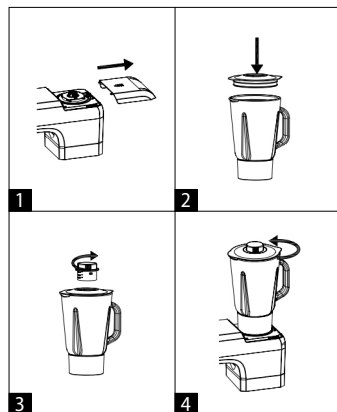
1. Do not connect the appliance to the mains until the blender container is in the correct position.
2. Disconnect the blender from the mains before removing the blender container.
3. Blended food in the container must not exceed 80 °C.
4. To avoid spillage, do not exceed 1.5 litres of liquid in the blender container.
5. Warning: Never remove the lid from the blender container while blending.
6. Do not use the blender for more than 2 minutes.

Function

The blender can be used for both blending and mixing. It can be used for example for preparing soup, sauce, milk shake, baby food, blending vegetables, fruit, purée, etc. For easier operation, cut the food into small pieces before placing it in the container.

Blender instruction manual

- Remove the back cover (Fig. 1).
- Place the food in the glass container.
- Place the lid on the glass container (Fig. 2).
- Insert the measuring cup into the lid opening and turn it clockwise (Fig. 3).
- Place the blender container on the appliance and turn it counter-clockwise (Fig. 4).
- Insert the plug into the wall outlet.
- Set the speed control button to the desired position.
- Switch off the appliance and unplug it.
- Remove the measuring cup with the lid.
- Remove stuck food from the inside of the container with a soft spatula. Keep the spatula away from the blades.
- To remove the blender container, turn it clockwise.
- To remove the measuring cup, turn it counter-clockwise.

**TIPS**

- Add food only when the appliance is switched off. If you remove the measuring cup from the lid, you can add food while the appliance is running.
- From time to time it is necessary to switch off the appliance and remove stuck food from the inside of the container.

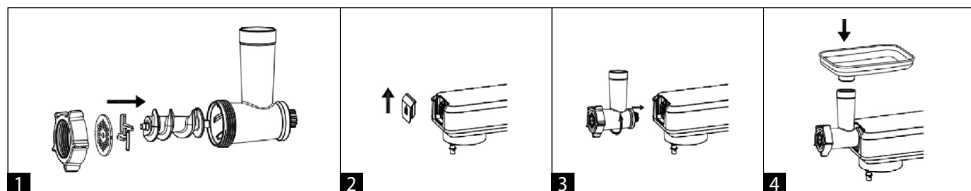
Grinder**IMPORTANT**

DO NOT attempt to use this function while blending or chopping.

1. Cut boneless meat into pieces. Approximately to the size of 20 × 20 × 60 mm so as to be easily inserted in the opening of the container.
2. Inserted food should not contain bones and other hard parts. Bones could cause the motor to stop. If the motor stops, stop the appliance immediately and unplug it. Remove the entire meat grinder assembly. If the motor stops automatically, eliminate the cause of the stop. After the motor has cooled down, it is possible to continue.
3. Switch the appliance on by pressing the speed control button (8).
4. Place the food in the container exclusively using the stamper.
5. After grinding is completed, turn the speed control button (8) to the "0" position and remove the plug from the wall outlet.
6. Maximum grinding time is 5 min. in continuous operation.

Assembly instructions for grinder

- Assemble the grinder (Fig. 1).
- Remove the front cover (Fig. 2).
- Place and turn the grinder body counter-clockwise so that it clicks firmly into place (Fig. 3). Place the container on the grinder body (Fig. 4).
- Place the meat container under the grinder.
- Insert the plug into the wall outlet.



- Set the speed control button. Then place the food in the container and push it into the container with the stamper.
- After use, switch off the appliance and unplug it.
- Press the release button located close to the grinder body. Turn the grinder clockwise and remove the entire grinder assembly.
- Place back the front cover.

Stuffing sausages

1. Insert the auger into the body of the grinder. Place the extruding disc and the sausage filling sleeve on the axis of the auger. Tighten the nut of the grinder by hand (Fig. 1A).
2. Fit and turn the grinder body counterclockwise so that the lock secures this part firmly.
3. Fit the tray onto the grinder body.
4. Tighten the casing at one end. Fit the free end onto the filling sleeve.
5. Switch the machine on using the speed controller button 8. Select the speed as required.
6. Insert the ground mixture into the inlet opening of the grinder and gradually fill the casing. Do not push the rammer with great force to avoid overloading the appliance.
7. Be careful not to force air into the hopper when filling. The recommended length of each sausage is 10-15 cm. Knot the individual sausages using string.
8. At the end, you can squeeze the food residue out of the attachment by throwing in a few pieces of bread.

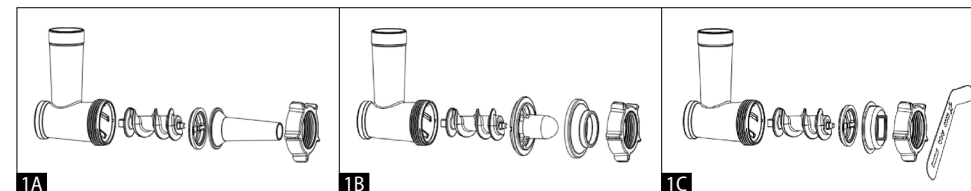
Filling of meatballs

1. Insert the auger into the body of the grinder. Place the extruder disc and the meatball clamp on the axis of the auger. Tighten the grinder nut (Fig. 1B).
2. Fit and turn the grinder body counterclockwise so that the lock secures this part firmly.
3. Fit the tray onto the grinder body.
4. Switch the machine on using the speed controller button 8. Select the speed as required.
5. Feed the ground mixture into the inlet opening of the grinder. Do not push the rammer with great force to avoid overloading the appliance.
6. Shape the extruded mixture as required.
7. At the end, you can squeeze the food residue out of the attachment by throwing in a few pieces of bread.

Preparing the candy

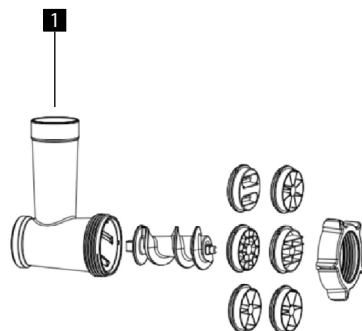
1. Insert the auger into the body of the grinder. Place the extruder disc and the candy preparation sleeve on the axis of the auger. Tighten the nut of the grinder (Fig. 1C).
2. Fit and turn the grinder body counterclockwise so that the lock secures this part firmly.
3. Fit the tray onto the grinder body.
4. Slide the candy formers with different profile shapes into the nut.
5. Switch the machine on using the speed controller button 8. Select the speed as required.
6. Insert the dough into the inlet opening. Do not press the blower with great force to avoid overloading the appliance.

Note: It is recommended to hold the dough in the desired shape with your hand to prevent it from tearing.



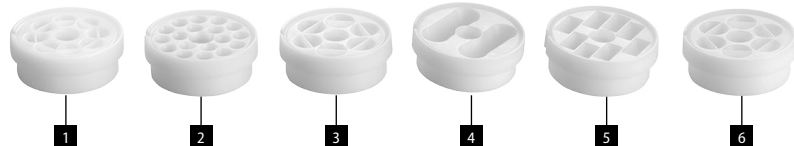
Preparing pasta

1. Insert the auger into the body of the grinder. Place the extruder disc with the selected type of pasta on the axis of the auger. Tighten the nut on the grinder (Fig. 1).
2. Fit and turn the grinder body anticlockwise so that the safety catch secures this part firmly.
3. Fit the tray onto the grinder body.
4. Switch on the machine using the speed control button (8). Select the speed as required.
5. Insert the dough into the inlet opening. Do not press the blower with great force to avoid overloading the appliance.



Note: It is recommended to hold the dough in the desired shape with your hand to prevent it from tearing.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Grater

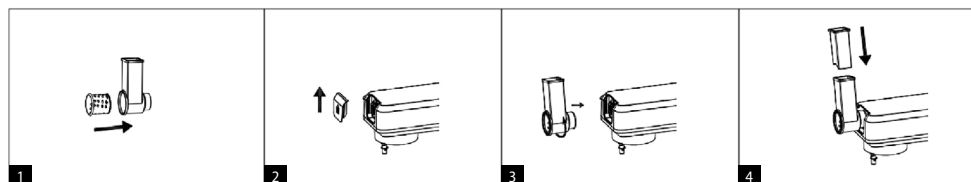
IMPORTANT

DO NOT attempt to use this function while grinding, blending or chopping.

1. Cut the food into pieces. Approximately to the size of $20 \times 20 \times 60$ mm so as to be easily inserted in the opening of the container. Inserted food should not contain hard parts. Hard parts could cause the motor to stop. If the motor stops, stop the appliance immediately and unplug it. Remove the entire grater assembly. If the motor stops automatically, eliminate the cause of the stop. After the motor has cooled down, it is possible to continue.
2. Switch the appliance on by pressing the speed control button (8).
3. Place the food in the container exclusively using the stamper.
4. After grinding is completed, turn the speed control button (8) to the "0" position and remove the plug from the wall outlet.
5. Maximum grating time is 5 min. in continuous operation.

Assembly instructions for grater

- Assemble the grater (Fig. 1).
- Remove the front cover (Fig. 2).
- Place and turn the grater body counter-clockwise so that it clicks firmly into place (Fig. 3).
- Place the grated food container under the grater.
- Insert the plug into the wall outlet.
- Set the speed control button. Then place the food in the container and push it into the container with the stamper (Fig. 4).



- After use, switch off the appliance and unplug it.
- Press the release button located close to the grater body. Turn the grater clockwise and remove the entire grater assembly.
- Place back the front cover.

1. Fine vegetable grater
2. Coarse vegetable grater
3. Slicing grater



Heating function for perfectly risen dough

- Process the yeast dough.
- Leave the robot in the closed position, with the lid of the container adhering to the bowl.
- Use the speed control (8) to select position H.
- The heating element under the bottom of the bowl will heat up the bowl, resulting in a better and faster rise.

Tip: If you want to boost the rising even more, remove the kneading hooks after working the dough and cover the bowl with a clean cloth instead of the lid. The hinged arm must be in the closed position.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the power cord from the wall outlet before cleaning.
- Never immerse the base of the blender with a motor into the water!
- Do not use any sharp or abrasive cleaners.
- Only a damp cloth should be used to clean the outside of the cover.

Container and accessories

NOTICE

- The whisks and the container can be washed in the dishwasher.
- Other parts are not suitable for washing in a dishwasher.
- The parts that come into contact with food can be washed in soapy water.
- Before reassembling, let all the parts dry thoroughly.
- After drying, apply a small amount of vegetable oil to the surface of the container and the replaceable adapters of the grinder.

SERVICE CENTRE

Extensive maintenance or repair, which requires access to internal parts of the product, has to be performed by a qualified service centre.

ENVIRONMENTAL CONCERNS

- Packaging materials and old appliances should be recycled.
- Packaging materials may be disposed of as sorted waste.
- Dispose the plastic bags made of polyethylene (PE) of as sorted waste.

Recycling of the appliance at the end of its lifespan



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2012/19/EU on waste electrical equipment (WEEE). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. It is necessary to take it to a container park for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring 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 recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the appliance.



The product meets all the necessary requirements of the EU directives applicable to the specific product.

Changes in text, design, and technical specifications are subject to change without notice and we reserve the right to change them.

Danksagung

Vielen Dank, dass Sie ein Produkt der Marke Concept eingekauft haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie mit unserem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie sich vor dem ersten Gebrauch die ganze Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese dann auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die dieses Produkt behandeln werden, sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut machen.

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistungsbedarf	1 900 W
Lautstärke	≤ 85 dB
Kontinuierliche Betriebsdauer	Kneten (KB max) 10 min
	Mahlen (KB max) 5 min
	Schlagen (KB max) 5 min
	Mixen (KB max) 2 min
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	< 0,5 W

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, befindet es sich im ausgeschalteten Zustand und wartet darauf, dass der Drehregler eingeschaltet wird.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie das Gerät nicht anders, als es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Vor dem ersten Einsatz entfernen Sie alle Verpackungen und Marketingunterlagen vom Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Geräts entspricht
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht, wenn es eingeschaltet, beziehungsweise in die Stromsteckdose angeschlossen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, wenn es nicht genutzt wird.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose ziehen Sie nie am Zuleitungskabel, sondern greifen Sie den Stecker und trennen Sie diesen von der Steckdose durch das Ziehen.
- Gestatten Sie den Kindern und Unmündigen nicht, mit dem Gerät zu manipulieren, nutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Personen mit der erniedrigten Bewegungsfähigkeit, mit der erniedrigten Sinneswahrnehmung, mit der ungenügenden psychischen Fähigkeit

oder Personen, die mit der Bedienung nicht anvertraut sind, müssen das Gerät nur unter der Aufsicht einer verantwortlichen und mit der Bedienung anvertrauten Person nutzen.

- Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.
- Erlauben Sie nicht, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- Verhindern Sie, dass das Anschlusskabel über die Kante der Arbeitsfläche frei hängt, wo es von den Kindern erlangt werden könnte.
- Nutzen Sie das Gerät im Außenbereich oder auf der nassen Oberfläche nicht, es droht die Gefahr des Stromschlags.
- Nutzen Sie kein anderes Zubehör, als es vom Hersteller empfohlen wird.
- Nutzen Sie das Gerät mit dem beschädigten Zuleitungskabel oder Stecker nicht. Lassen Sie den Mangel von einer autorisierten Werkstatt unverzüglich beheben.
- Ziehen und übertragen Sie das Gerät an dem Anschlusskabel nicht.
- Halten Sie das Gerät abseits von den Wärmequellen, wie Heizkörper, Öfen, usw. Schützen Sie es vor der direkten Sonneneinstrahlung, sowie vor der Feuchtigkeit.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Beim Aufsetzen des Zubehörs, während der Reinigung oder im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker von der Netzsteckdose aus.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Tauchen Sie das Zuleitungskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit.
- Überprüfen Sie das Gerät und auch das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigung. Schalten Sie das beschädigte Gerät nicht ein.
- Berühren Sie die beweglichen Teile bei der Nutzung des Geräts nicht.
- Halten Sie Haare, Finger oder Bekleidungsstücke bei der Nutzung außer der Reichweite der beweglichen Teile des Geräts.
- Bei der Handhabung mit den Aufsätzen beachten Sie die erhöhte Aufmerksamkeit. Messer sind sehr scharf und können eine Verletzung verursachen.
- Das Zubehör zum Gerät darf nicht in Mikrowelle genutzt werden.
- Unverzüglich nach dem Ausschalten des Motors und Trennen des

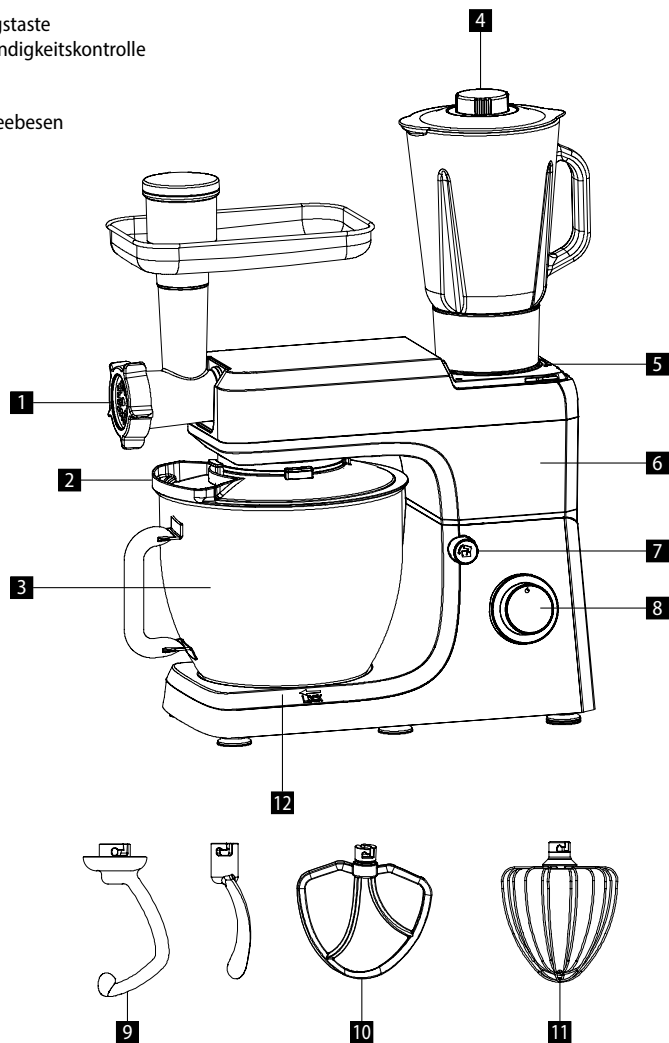
Zuleitungskabels von der Steckdose, können sich bestimmte Teile noch eine Weile bewegen. Warten Sie ab, bis sie ganz stehen bleiben.

- Nutzen Sie das Gerät nur zur Lebensmittelverarbeitung.
- Die maximal zulässige Temperatur der verarbeiteten Lebensmittel ist 80 °C. Benutzen Sie das Gerät nicht für kochende Lebensmittel!
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt.
- Umgehen Sie nie die Sicherheitsschalter.
- Legen Sie die Lebensmittel nicht in rotierende Haken, wenn das Gerät läuft.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsoberfläche.
- Stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose, wenn nicht das gesamte erforderliche Zubehör installiert ist.
- Dieses Gerät können Kinder ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit den erniedrigten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit den ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen dann nutzen, wenn sie unter der Aufsicht stehen oder wenn sie über das Nutzen des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. Die von dem Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung dürfen keine Kinder durchführen, wenn sie nicht älter als 8 Jahre und unter keiner Aufsicht sind. Kinder bis zum 8. Lebensjahr müssen außerhalb der Reichweite des Geräts und dessen Zuleitung gehalten werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät können Personen mit den erniedrigten physischen, sinnlichen oder mentalen Fähigkeiten oder mit den ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen dann nutzen, wenn sie unter der Aufsicht stehen oder wenn sie über das Nutzen des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

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

PRODUKTBESCHREIBUNG

- 1 Ein Loch für die Positionierung des Fleischwolfs / der Reibe
- 2 Deckel des Behälters
- 3 Behälter
- 4 Mischer
- 5 Loch zum Einsetzen des Mixers
- 6 Kipparm
- 7 Entriegelungstaste
- 8 Die Geschwindigkeitskontrolle
- 9 Knethaken
- 10 Rührbesen
- 11 Ballon-Schneebesen
- 12 Heizelement



BEDIENUNGSANLEITUNG

Schlagen, Kneten und Mixen

1. Legen Sie die Rührschüssel in die Basis hinein, und drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis sie an ihre Stelle einrastet.
2. Zum Heben des Arms drücken Sie die Lösetaste (7) und zugleich heben Sie den Arm mit leichtem Zug nach oben.
3. Setzen Sie den Deckel des Behälters auf (2).
4. Setzen Sie den gewünschten Besen auf die Ausgangswelle auf, drücken Sie leicht den Besen gegen die Feder und anschließend sichern Sie es durch Umdrehen, bis der Besen in das Schloss einrastet.
5. Legen Sie jetzt die Ingredienzien hinein. Überschreiten Sie die maximal zulässige Menge der Ingredienzien von 1,5 kg nicht.
6. Senken Sie den Arm mit der Lösetaste (7), und zugleich umlegen Sie den Arm mit leichtem Druck nach unten.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose hinein.
8. Schalten Sie das Gerät ein, und mit der Taste Geschwindigkeitsregler (8) stellen Sie die Geschwindigkeit im Bereich zwischen 1 und 6 ein (je nach der Art des zubereiteten Teigs).
9. Nach Beendigung des Mischens drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (8) in die Position „0“ um. Anschließend ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
10. Drücken Sie die Lösetaste (7) und zugleich heben Sie den Arm mit leichtem Zug nach oben.
11. Der Behälter kann jetzt herausgenommen werden.
12. Nehmen Sie die Mischung mit dem Küchenspachtel aus dem Behälter heraus.
13. Die Reinigung ist im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Einstellung der Geschwindigkeitsstufen und Verwendung von Besen. Die maximale Mischungsmenge darf 1,5 kg nicht überschreiten.

Geschwindigkeit	Einsatz	Mischungsart
1–2	Knethaken	Dichte Mischungen (z.B. Brotteig, Pizza, Hefeteige)
3–4	Rührbesen	Mitteldichte Mischungen (z.B. Pfannkuchenteig, Buttercreme)
5–6	Schneebesen	Leichte Mischungen (z.B. Creme, Eiweiß, Pudding)

ANMERKUNG:

Überschreiten Sie nicht die maximale kontinuierliche Betriebsdauer (KB max), siehe Tabelle technischer Parameter. Lassen Sie den Motor vor dem nächsten Einsatz mindestens 20 Minuten ausgeschaltet. Das RM6010 kann nur mit Schneebesen und Knethaken verwendet werden. Anderes Zubehör ist nicht geeignet.

Mixer

WICHTIG

VERSUCHEN SIE NICHT, diese Funktion zugleich mit Mahlen oder Rühren zu verwenden.

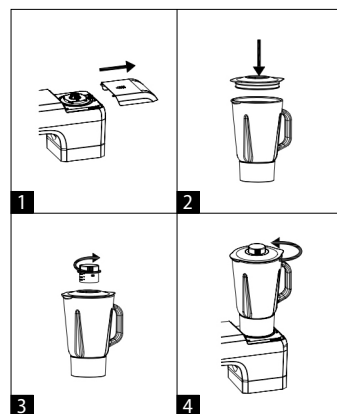
1. Schließen Sie das Gerät nicht ans Netz an, sofern sich der aufgesetzte Mixerbehälter nicht in der richtigen Position befindet.
2. Trennen Sie den Mixer vom Stromnetz, bevor Sie den Mixerbehälter abnehmen.
3. Die Temperatur der gemixten Lebensmittel darf 80 °C nicht überschreiten.
4. Um Verschüttung zu vermeiden, sollte die Menge von 1,5 Liter der Flüssigkeit im Mixerbehälter nicht überschritten werden.
5. Hinweis: Entfernen Sie niemals den Deckel vom Behälter während des Mixens.
6. Benutzen Sie den Mixer über eine längere Zeit als 2 Minuten.

Funktionen

Der Mixer kann zum Mixen und zum Rühren genutzt werden. Zum Beispiel kann er zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Milchshakes, Kindernahrung, zum Mixen von Obst und Gemüse, Püree, usw., genutzt werden. Um den Betrieb zu erleichtern, schneiden Sie die Lebensmittel auf kleine Stückchen, bevor Sie diese in den Behälter hineinlegen.

Bedienungsanleitung - Mixer

- Entfernen Sie die hintere Abdeckung (Abb. 1).
- Legen Sie das Lebensmittel in den Glasbehälter hinein.
- Setzen Sie den Deckel auf den Glasbehälter auf (Abb. 2).
- Setzen Sie das Messgefäß in die Deckelöffnung auf, und drehen Sie mit ihm im Uhrzeigersinn um (Abb. 3).
- Setzen Sie den Mixerbehälter auf, und drehen Sie mit ihm gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 4).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose hinein.
- Stellen Sie den Drehzahlregler in die gewünschte Position ein.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz.
- Nehmen Sie das Messgefäß mit Deckel ab.
- Angehaftetes Lebensmittel ist mit weichem Küchenspachtel von der Innenseite des Behälters zu entfernen.
- Halten Sie den Spachtel in sicherem Abstand von den Messern.
- Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, um den Mixerbehälter abzunehmen.
- Drehen Sie das Messgefäß gegen den Uhrzeigersinn, um das Messgefäß abzunehmen.

**TIPPS**

- Geben Sie die Lebensmittel nur dann zu wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Durch Entfernen des Messgefäßes vom Deckel kann das Lebensmittel auch dann zugegeben werden, wenn das Gerät läuft.
- Ab und zu ist das Gerät auszuschalten und das angehaftete Lebensmittel von der Innenseite des Behälters zu entfernen.

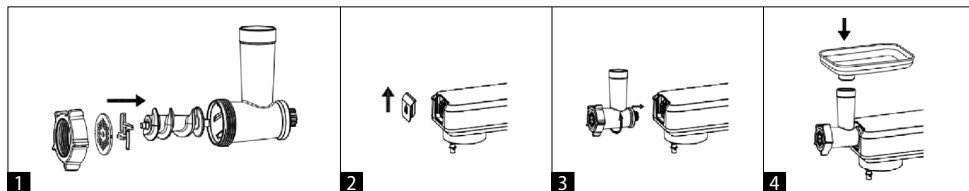
Fleischwolf – WICHTIG

Versuchen Sie nicht, diese Funktion zugleich mit Mixen oder Hacken zu verwenden!

1. Schneiden Sie entbeintes Fleisch auf kleine Stückchen. Die Größe sollte ungefähr 20x20x60 mm sein, damit es leicht in die Öffnung des Behälters eingelegt werden kann.
2. Eingelegtes Lebensmittel sollte keine Knochen oder sonstige harte Teile enthalten. Die Knochen könnten Anhalten des Motors verursachen. Wenn das Motor anhält, schalten Sie sofort das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz. Bauen Sie die ganze Fleischwolf-Baugruppe ab. Wenn das Motor automatisch anhält, beheben sie die Ursache des Anhaltens. Nach Abkühlung des Motors kann fortgesetzt werden.
3. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Geschwindigkeitsregler (8).
4. Legen Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stamper in den Behälter hinein.
5. Nach Beendigung des Mahlens drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (8) in die Position „0“ um, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
6. Die maximale Zeit des Mahlens beträgt 5 Minuten in kontinuierlichem Betrieb.

Fleischwolf – Zusammenbauanleitung

- Montieren Sie die Schleifmaschine (Abb. 1).
- Entfernen Sie die vordere Abdeckung (Abb. 2).
- Setzen Sie den Körper des Fleischwolfs auf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn, damit die Sicherung diesen Teil fest sichert (Abb. 3). Setzen Sie den Behälter auf den Körper des Fleischwolfs auf (Abb. 4).
- Legen Sie das Gefäß, in welches das Fleisch kommt, unter den Fleischwolf.



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose hinein.
- Einstellen der Geschwindigkeitskontrolle. Legen Sie dann das Lebensmittel in den Behälter hinein, und drücken Sie mit dem Stamper auf das Lebensmittel in den Behälter.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Einsatz aus und trennen Sie es vom Netz.
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf, der sich in der Nähe des Schleifkörpers befindet. Drehen Sie mit dem Fleischwolf im Uhrzeigersinn um und nehmen Sie die ganze Fleischwolf-Baugruppe heraus.
- Setzen Sie die vordere Abdeckung auf.

Füllen von Würsten

1. Die Schnecke in das Gehäuse des Fleischwolfs einsetzen. Setzen Sie die Extrudierscheibe und die Wurstfüllhülle auf die Achse der Schnecke. Ziehen Sie die Mutter der Mühle von Hand an (Abb. 1A).
2. Setzen Sie das Mahlwerk auf und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung dieses Teil verschleißt.
3. Setzen Sie die Schale auf den Schleifkörper auf.
4. Ziehen Sie das Gehäuse an einem Ende fest. Stecken Sie das freie Ende auf den Einfüllstutzen.
5. Schalten Sie die Maschine mit der Taste 8 des Geschwindigkeitsreglers ein. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
6. Das gemahlene Gemisch in die Einlassöffnung des Mahlwerks einführen und das Gehäuse nach und nach füllen. Drücken Sie den Stampfer nicht mit großer Kraft, um eine Überlastung des Geräts zu vermeiden.
7. Achten Sie darauf, beim Befüllen keine Luft in den Trichter zu drücken. Die empfohlene Länge der einzelnen Würste beträgt 10-15 cm. Binden Sie die einzelnen Würste mit einem Bindfaden zusammen.
8. Am Ende können Sie die Speisereste aus dem Aufsatz herausdrücken, indem Sie ein paar Brotstücke hineinwerfen.

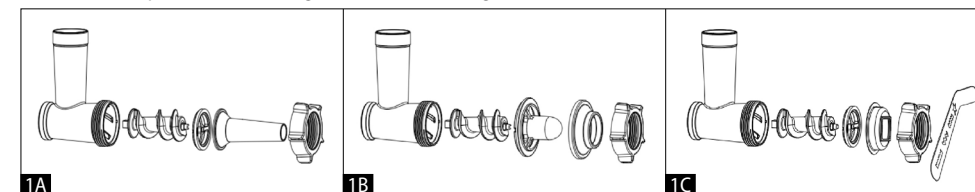
Füllen von Frikadellen

1. Die Schnecke in das Gehäuse des Fleischwolfs einsetzen. Setzen Sie die Extruderscheibe und die Klammer für die Frikadellen auf die Achse der Schnecke. Ziehen Sie die Mutter des Fleischwolfs an (Abb. 1B).
2. Setzen Sie das Mahlwerkgehäuse auf und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, so dass die Verriegelung dieses Teil festhält.
3. Setzen Sie die Schale auf das Mahlwerkgehäuse auf.
4. Schalten Sie die Maschine mit der Taste 8 des Geschwindigkeitsreglers ein. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
5. Füllen Sie die gemahlene Mischung in die Einlassöffnung des Mahlwerks. Schieben Sie den Stampfer nicht mit großer Kraft, um eine Überlastung des Geräts zu vermeiden.
6. Das extrudierte Gemisch nach Bedarf formen.
7. Am Ende können Sie die Lebensmittelreste aus dem Aufsatz herausdrücken, indem Sie einige Brotstücke hineinwerfen.

Vorbereitung der Bonbons

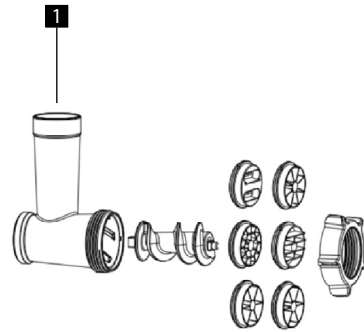
1. Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse des Zerkleinerers ein. Setzen Sie die Extruderscheibe und die Hülse für die Kandiszubereitung auf die Achse der Schnecke. Ziehen Sie die Mutter des Mahlwerks an (Abb. 1C).
2. Setzen Sie das Mahlwerk auf und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Verschluss dieses Teil festhält.
3. Setzen Sie die Schale auf den Mahlwerkskörper auf.
4. Schieben Sie die Bonbonform mit verschiedenen Profilformen in die Mutter.
5. Schalten Sie die Maschine mit der Taste 8 des Geschwindigkeitsreglers ein. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
6. Den Teig in die Einlassöffnung einführen. Drücken Sie das Gebläse nicht mit großer Kraft, um eine Überlastung des Geräts zu vermeiden.

Hinweis: Es empfiehlt sich, den Teig mit der Hand in der gewünschten Form zu halten, damit er nicht reißt.



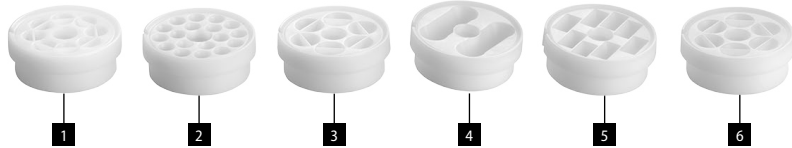
Vorbereitung der Nudeln

1. Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse des Mahlwerks ein. Setzen Sie die Extruderscheibe mit der gewählten Nudelsorte auf die Achse der Schnecke. Ziehen Sie die Mutter am Mahlwerk an (Abb. 1).
2. Setzen Sie das Mahlwerk auf und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Sicherheitsverschluss dieses Teil festhält.
3. Setzen Sie die Schale auf das Mahlwerkgehäuse auf.
4. Schalten Sie das Gerät mit der Geschwindigkeitstaste (8) ein. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
5. Den Teig in die Einlassöffnung einführen. Drücken Sie das Gebläse nicht mit großer Kraft, um eine Überlastung des Geräts zu vermeiden.



Hinweis: Es empfiehlt sich, den Teig mit der Hand in der gewünschten Form zu halten, damit er nicht reißt.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Reibeisen

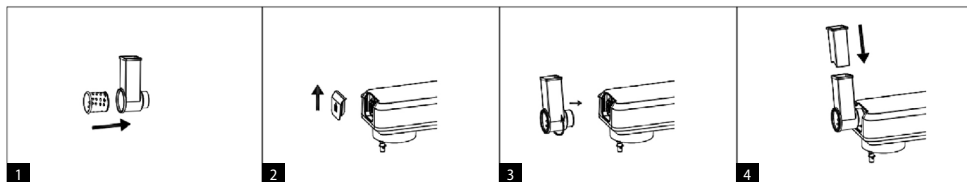
WICHTIG

Versuchen Sie nicht, diese Funktion zugleich mit dem Fleischwolf oder mit Mixen, bzw. mit Hacken zu verwenden!

1. Schneiden Sie das Lebensmittel auf Stückchen. Die Größe sollte ungefähr 20x20x60 mm sein, damit es leicht in die Öffnung des Behälters eingelegt werden kann. Eingelegtes Lebensmittel sollte keine harten Teile enthalten. Harte Teile könnten Anhalten des Motors verursachen. Wenn das Motor anhält, schalten Sie sofort das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz. Bauen Sie die ganze Reibeisen-Baugruppe aus. Wenn das Motor automatisch anhält, beheben sie die Ursache des Anhaltens. Nach Abkühlung des Motors kann fortgesetzt werden.
2. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Geschwindigkeitsregler (8).
3. Legen Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stamper in den Behälter hinein.
4. Nach Beendigung des Mahlens drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (8) in die Position „0“ um, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Die maximale Zeit des Reibens beträgt 5 Minuten in kontinuierlichem Betrieb.

Zusammenbauanleitung - Reibeisen

- Zusammenbau der Reibe (Abb. 1).
- Entfernen Sie die vordere Abdeckung (Abb. 2).



- Setzen Sie den Körper des Reibeisens auf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn, damit die Sicherung diesen Teil fest sichert (Abb. 3).
- Legen Sie das Gefäß für geriebenes Lebensmittel unter das Reibeisen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose hinein.
- Einstellen der Geschwindigkeitskontrolle. Legen Sie dann das Lebensmittel in den Behälter hinein, und drücken Sie mit dem Stamper auf das Lebensmittel in den Behälter (Abb. 4).
- Schalten Sie das Gerät nach dem Einsatz aus und trennen Sie es vom Netz.
- Drücken Sie den Auslöseknopf, der sich in der Nähe des Reibekörpers befindet. Drehen Sie mit dem Reibeisen im Uhrzeigersinn um und nehmen Sie die ganze Reibeisen-Baugruppe heraus.
- Setzen Sie die vordere Abdeckung auf.

1. Gemüse Reibeisen fein
2. Gemüse Reibeisen grob
3. Reibe zum Schneiden



Heizfunktion für perfekt aufgegangenen Teig

- Verarbeiten Sie den Hefeteig.
- Lassen Sie den Roboter in der geschlossenen Position, wobei der Deckel des Behälters an der Schüssel haften bleibt.
- Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (8) die Position H.
- Das Heizelement unter dem Boden des Behälters erwärmt die Schüssel, was zu einem besseren und schnelleren Aufgehen führt.

Tipp: Wenn Sie das Aufgehen des Teigs noch weiter beschleunigen möchten, nehmen Sie die Knethaken nach dem Bearbeiten des Teigs ab und decken Sie die Schüssel mit einem sauberen Tuch statt mit dem Deckel ab. Der Gelenkarm muss sich in der geschlossenen Position befinden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung trennen Sie das Versorgungskabel von der Steckdose.
- Tauchen Sie die Basis mit dem Motor niemals in das Wasser ein!
- Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel.
- Die Reinigung vom Außenteil der Abdeckung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen.

Behälter und Zubehör

HINWEIS

- Besen und Schüssel sind spülmaschinengeeignet.
- Sonstige Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, können mit Seifenwasser abgewaschen werden.
- Vor dem erneuten Zusammenbau lassen Sie die Teile gründlich abtrocknen.
- Nach Abtrocknen verwenden Sie eine geringe Menge vom Pflanzenöl auf die Oberfläche des Behälters und die austauschbaren Aufsätze (Scheiben) des Fleischwolfs.

SERVICE

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

UMWELTSCHUTZ

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

Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol am Produkt oder an dessen Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist auf eine Sammelstelle zum Recyclen der elektrischen und elektronischen Anlagen zu bringen. Durch die Sicherstellung der korrekten 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 der zuständigen örtlichen Behörde, dem Dienstleister für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt gekauft haben.



Dieses Produkt erfüllt sämtliche Grundanforderungen der EU-Richtlinien, die sich darauf beziehen.

Die Änderungen im Text, im Design und in den technischen Spezifizierungen können ohne vorherigen Hinweis geändert werden, und wir behalten uns das Recht auf deren Änderungen vor.

MERCI

Nous vous remercions d'avoir acheté le produit de la marque Concept et nous espérons qu'il vous apportera votre entière satisfaction pendant son utilisation.

Lire attentivement le manuel d'emploi avant la première utilisation et le conserver. Faire prendre connaissance du manuel d'emploi par les autres personnes pouvant manipuler le produit.

Caractéristiques techniques	
Tension	220–240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	1 900 W
Niveau sonore	≤ 85 dB
Temps de travail continu	Pétrisseur (KB max) 10 min
	Hachoir (KB max) 5 min
	Batteur (KB max) 5 min
	Mixeur (KB max) 2 min
Consommation d'énergie en mode arrêt	< 0,5 W

Lorsqu'il est branché sur le secteur, l'appareil est en état d'arrêt et attend que le bouton de commande s'allume.

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ

- Ne jamais utiliser l'appareil autrement que prévu dans le manuel d'emploi.
- Enlever tous les emballages et autres éléments de marketing avant la première utilisation.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance s'il est en marche, le cas échéant lorsqu'il est branché dans une prise secteur.
- Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher, mais saisir la fiche et la tirer délicatement.
- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes de capacités mentales réduites de manipuler l'appareil ou le mettre hors leur portée.
- Des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance du mode d'emploi ne doivent manipuler l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable informée de l'utilisation de l'appareil.
- Redoubler de vigilance lorsque cet appareil est employé à proximité d'enfants.

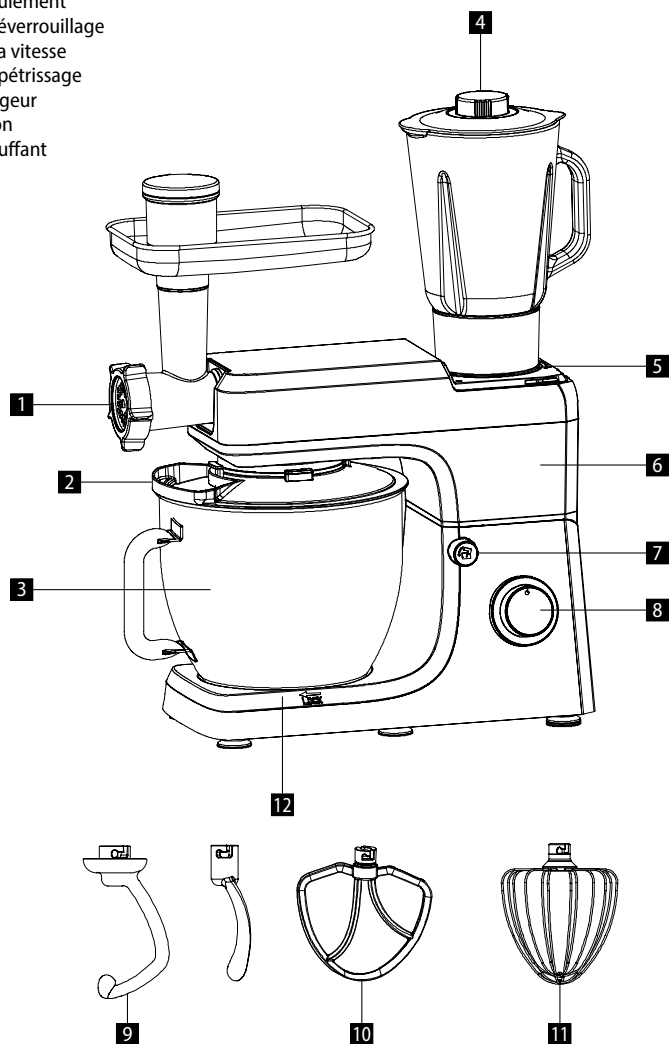
- Ne pas permettre de laisser utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation par-dessus le plan de travail de façon à ce que les enfants puissent le toucher.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou sur un support mouillé, risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser autres accessoires que ceux prévus par le fabricant.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est abîmé, laisser le réparer immédiatement dans un centre d'entretien agréé.
- Ne pas tirer ou déplacer l'appareil en le tenant par le cordon d'alimentation.
- Tenir l'appareil à l'écart de toutes les sources de chaleur telles que radiateurs, fours, etc. Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, l'humidité.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- Arrêter et débrancher l'appareil avant de monter les accessoires, pour le nettoyer ou en cas de panne.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu à des fins commerciales.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Examiner régulièrement le cordon d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil endommagé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles de l'appareil.
- Tenir les cheveux, les doigts ou les vêtements à distance des éléments rotatifs de l'appareil.
- Prendre toutes les précautions en manipulant l'appareil, les lames sont très coupantes.
- Ne pas mettre les accessoires de l'appareil au four micro-ondes.
- Après arrêt du moteur et débranchement de l'appareil de la prise, certains éléments rotatifs peuvent encore être en mouvement. Attendre l'arrêt total de l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour transformation d'aliments.
- La température maximale admissible des aliments transformés est de 80°C. Ne pas utiliser l'appareil pour aliments brûlants !

- Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses propres soins. Contacter un centre d'entretien agréé.
- Ne jamais désactiver les éléments de sécurité.
- Ne pas mettre les ingrédients dans les crochets en rotation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Placer l'appareil sur une surface lisse, plane et stable.
- Ne pas brancher l'appareil sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers potentiels. Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance. Maintenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers potentiels. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

En cas de non-respect des recommandations du fabricant, la garantie concernant la réparation est annulée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

- 1 Trou pour positionner le hachoir à viande / la râpe
- 2 Couvercle du récipient
- 3 Récipient
- 4 Mélangeur
- 5 Trou pour placer le mélangeur
- 6 Bras de basculement
- 7 Bouton de déverrouillage
- 8 Réglage de la vitesse
- 9 Crochets de pétrissage
- 10 Fouet mélangeur
- 11 Fouet à ballon
- 12 Élément chauffant



MODE D'EMPLOI

Fouetter, pétrir et mixer

1. Monter le bol mixeur et tourner dans le sens horaire pour emboîter le socle du bol dans l'évidement de l'appareil de base.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage (7) pour lever le bras pivotant et l'amener sur la position voulue.
3. Monter le couvercle du bol (2).
4. Enfoncer le fouet choisi sur l'entraînement, pousser légèrement jusqu'à ce qu'il enclenche dans l'entraînement.
5. Mettre les ingrédients. Ne pas dépasser une quantité maximum admise, à savoir 1,5 kg.
6. Appuyer sur la touche de déverrouillage (7) et amener le bras pivotant sur la position voulue.
7. Brancher l'appareil.
8. Mettre l'appareil en marche et en appuyant sur la touche de vitesse (8) sélectionner la vitesse entre 1 et 6 (en fonction du type de la pâte à préparer).
9. A la fin de l'opération de mélange tourner le sélecteur de vitesse (8) dans la position « 0 ». Débrancher l'appareil de la prise.
10. Appuyer sur la touche de déverrouillage (7) pour lever le bras pivotant et l'amener sur la position voulue.
11. Le bol peut être retiré.
12. Sortir la préparation du bol en utilisant une spatule.
13. Le nettoyage est décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Réglage de vitesses et utilisation de fouets. Ne jamais dépasser une quantité maximum admise de 1,5 kg.

Vitesse	Utilisation	Type de préparation
1-2	Crochets de pétrissage	Mélanges denses (par exemple pâte à pain, pizza, pâtes levées)
3-4	Fouet mélangeur	Mélanges intermédiaires (par exemple pâtes à crêpes, pâtes travaillées, crèmes beurre)
5-6	Fouet batteur	Mélanges fluides (par exemple crème, blancs d'œufs, pudding)

NOTE :

Ne pas dépasser le temps de fonctionnement continu maximum (KB max), voir le tableau des paramètres techniques. Avant l'utilisation suivante laisser le moteur refroidir pendant 20 minutes mini.

Le RM6010 ne peut être utilisé qu'avec des fouets et des crochets pétrisseurs. Les autres accessoires ne sont pas applicables.

Mixer

IMPORTANT

NE PAS TENTER d'utiliser cette fonction avec le hachoir et le mixeur à la fois.

1. Ne pas brancher l'appareil si le bol mixeur n'est pas correctement en place.
2. Débranchez le blender avant d'en retirer le récipient.
3. La température des ingrédients mixés ne doit pas dépasser 80° C.
4. Ne pas dépasser la quantité de 1,5 litre de liquide dans un bol mixeur pour éviter les projections.
5. Mise en garde : Ne jamais retirer le couvercle du bol mixeur pendant l'opération de mélange en cours.
6. Ne pas utiliser plus longtemps que 2 min.

Fonction

Le robot peut être utilisé pour mixer et mélanger. Convient à la préparation des soupes, sauces, milkshakes, repas d'enfants, pour mixer des légumes, fruits, purées etc. Pour faciliter la préparation couper les ingrédients en morceaux avant de les mettre dans un bol.

Mode d'emploi mixeur

- Oter le couvercle avant (fig. 1).
- Mettre les ingrédients dans le bol en verre.
- Monter le couvercle sur le bol en verre (fig. 2).
- Insérer le doseur dans l'orifice du couvercle et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 3).
- Fixez le bol mixeur en tournant dans le sens antihoraire (fig. 4).
- Brancher l'appareil.
- Tourner le sélecteur sur la position.
- Arrêter l'appareil et le débrancher.
- Retirer le doseur et le couvercle.
- Faire retomber les ingrédients collés sur les parois du bol en utilisant une spatule molle.
- Maintenir la spatule hors porté de lames.
- Pour retirer le bol mixeur tourner le bol dans le sens inverse d'une montre.
- Pour retirer le doseur tourner le doseur dans le sens inverse d'une montre.

CONSEILS

- Les ingrédients peuvent être ajoutés si l'appareil est arrêté. Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, retirer le bouchon doseur du couvercle.
- De temps à l'autre il est nécessaire d'arrêter l'appareil et de retirer les ingrédients restant collés aux parois du bol.

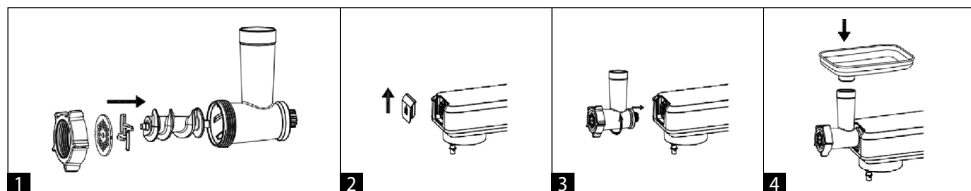
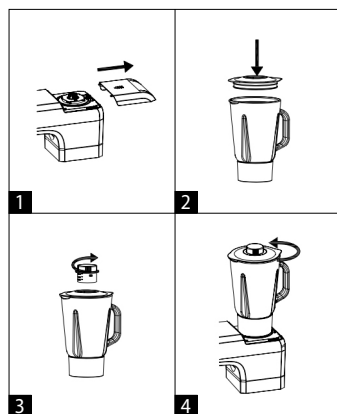
Hachoir**IMPORTANT**

NE PAS TENTER d'utiliser cette fonction avec le hachoir et le mixeur à la fois !

1. Couper la viande désossée en dés. Environ les morceaux de 20x20x60 mm de façon à pouvoir insérer la viande dans l'entonnoir.
2. Les aliments ne doivent pas contenir les os ou autres parties dures. Les os pourraient causer l'endommagement du moteur. Si le moteur s'arrête, arrêter immédiatement l'appareil et le débrancher. Démontez l'ensemble du hachoir à viande. Si le moteur s'arrête automatiquement, éliminer la cause de l'arrêt. Vous pouvez continuer après le refroidissement du moteur.
3. Mettre l'appareil en fonctionnement en mettant le sélecteur de vitesse (8).
4. Mettre les ingrédients dans le chargeur uniquement en utilisant un poussoir.
5. A la fin de l'opération tourner le sélecteur de vitesse (8) dans la position « 0 » et débrancher l'appareil.
6. Le temps de hachage maximale admis est de 5 min en continu.

Montage du hachoir

- Assemblage du broyeur (fig. 1).
- Retirer le couvercle avant (fig. 2).
- Monter et tourner le corps hachoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (fig. 3).
- Placer le chargeur sur le corps du hachoir (fig. 4).
- Insérer le bol hachoir sous le hachoir.
- Brancher l'appareil.



- Régler le contrôle de la vitesse. Mettre ensuite les ingrédients dans le bol et en employant le poussoir appuyer sur les ingrédients dans le chargeur.
- Arrêter l'appareil et le débrancher.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage, situé à proximité du corps du broyeur. Tourner le hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre et retirer l'ensemble du hachoir.
- Monter le couvercle avant.

Farcir les saucisses

1. Insérer la vis sans fin dans le corps du broyeur. Placez le disque d'extrusion et le manchon de remplissage des saucisses sur l'axe de la vis sans fin. Serrez l'écrou du broyeur à la main (Fig. 1A).
2. Montez et tournez le corps du hachoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin que le verrou bloque fermement cette pièce.
3. Monter le plateau sur le corps du broyeur.
4. Serrez le boîtier à une extrémité. Placez l'extrémité libre sur le manchon de remplissage.
5. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton 8 du régulateur de vitesse. Sélectionnez la vitesse souhaitée.
6. Introduisez le mélange moulu dans l'orifice d'entrée du broyeur et remplissez progressivement le boîtier. Ne poussez pas le pilon avec une grande force pour éviter de surcharger l'appareil.
7. Veillez à ne pas faire entrer d'air dans la trémie lors du remplissage. La longueur recommandée de chaque saucisse est de 10 à 15 cm. Nouer les saucisses individuelles à l'aide d'une ficelle.
8. À la fin, vous pouvez faire sortir les résidus alimentaires de l'accessoire en y jetant quelques morceaux de pain.

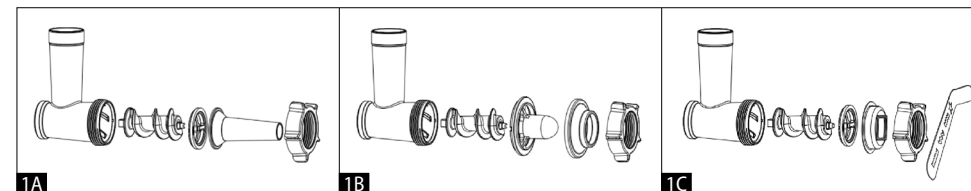
Remplissage des boulettes de viande

1. Insérer la vis sans fin dans le corps du hachoir. Placez le disque d'extrusion et la pince à boulettes sur l'axe de la vis sans fin. Serrez l'écrou du broyeur (Fig. 1B).
2. Montez et tournez le corps du hachoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin que le verrou bloque fermement cette partie.
3. Monter le plateau sur le corps du broyeur.
4. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton 8 du régulateur de vitesse. Sélectionnez la vitesse souhaitée.
5. Introduisez le mélange moulu dans l'orifice d'entrée du broyeur. Ne poussez pas le pilon avec une grande force pour éviter de surcharger l'appareil.
6. Façonnez le mélange extrudé selon vos besoins.
7. À la fin, vous pouvez faire sortir les résidus alimentaires de l'appareil en y jetant quelques morceaux de pain.

Préparation des bonbons

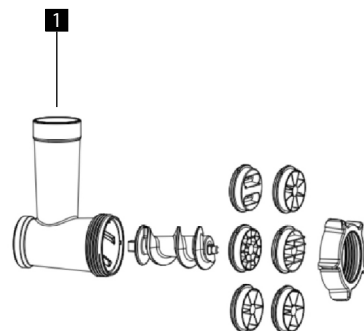
1. insérez la vis sans fin dans le corps du broyeur. Placez le disque d'extrusion et le manchon de préparation des bonbons sur l'axe de la vis sans fin. Serrez l'écrou du broyeur (Fig. 1C).
2. Monter et tournez le corps du broyeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de façon à ce que la serrure bloque fermement cette partie.
3. Placer le plateau sur le corps du broyeur.
4. Glisser les moules à bonbons de différentes formes de profil dans l'écrou.
5. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton 8 du régulateur de vitesse. Sélectionnez la vitesse souhaitée.
6. insérez la pâte dans l'ouverture d'entrée. N'appuyez pas sur la soufflerie avec une grande force pour éviter de surcharger l'appareil.

Remarque: Il est recommandé de maintenir la pâte dans la forme souhaitée avec la main pour éviter qu'elle ne se déchire.



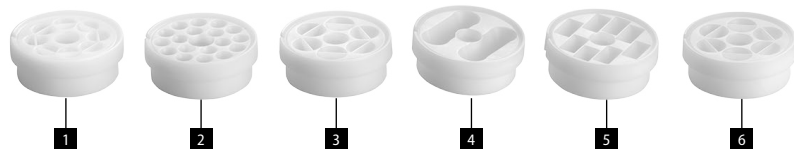
Préparation des pâtes

1. Insérer la vis sans fin dans le corps du broyeur. Placez le disque d'extrusion avec le type de pâtes sélectionné sur l'axe de la vis sans fin. Serrer l'écrou du broyeur (Fig. 1).
2. Monter et tourner le corps du broyeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de façon à ce que le cran de sécurité bloque fermement cette partie.
3. Monter le plateau sur le corps du broyeur.
4. Mettez la machine en marche à l'aide du bouton de réglage de la vitesse (8). Sélectionnez la vitesse souhaitée.
5. Insérez la pâte dans l'ouverture d'entrée. N'appuyez pas sur la soufflerie avec une grande force pour éviter de surcharger l'appareil.



Remarque: Il est recommandé de maintenir la pâte dans la forme souhaitée avec la main pour éviter qu'elle ne se déchire.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Râpe

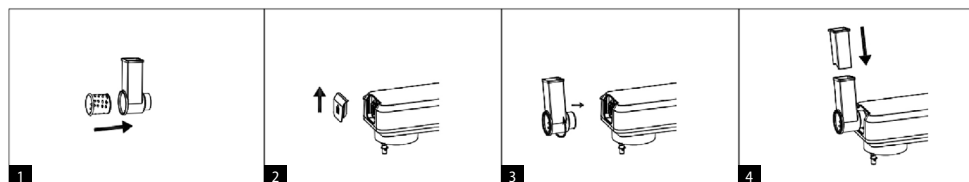
IMPORTANT

NE PAS TENTER d'utiliser cette fonction avec le hachoir, le mixeur et le hachage à la fois !

1. Couper l'aliment en morceaux. Environ les morceaux de 20x20x60 mm de façon à pouvoir insérer la viande dans l'entonnoir. Les aliments ne doivent pas contenir les parties dures. Les parties dures pourraient causer l'endommagement du moteur. Si le moteur s'arrête, arrêter immédiatement l'appareil et le débrancher. Démontez l'ensemble du disque de râpage. Si le moteur s'arrête automatiquement, éliminer la cause de l'arrêt. Vous pouvez continuer après le refroidissement du moteur.
2. Mettre l'appareil en fonctionnement en mettant le sélecteur de vitesse (8).
3. Mettre les ingrédients dans le chargeur uniquement en utilisant un poussoir.
4. A la fin de l'opération tourner le sélecteur de vitesse (8) dans la position « 0 » et débrancher l'appareil.
5. Le temps de râpage maximale admis est de 5 min en continu.

Montage du disque de râpage

- Assemblage de la râpe (fig. 1).
- Retirer le couvercle avant (fig. 2).
- Monter et tourner le corps du disque dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encrante (fig. 3).
- Insérer le bol pour l'aliment à râper sous le disque.



- Brancher l'appareil.
- Tourner le sélecteur. Mettre ensuite les ingrédients dans le bol et en employant le poussoir appuyer sur les ingrédients dans le chargeur (fig. 4).
- Arrêter l'appareil et le débrancher.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé à proximité du corps de la râpe. Tourner le disque de râpage dans le sens des aiguilles d'une montre et retirer l'ensemble du disque.
- Monter le couvercle avant.

1. Disque râpage fin
2. Disque râpage gros
3. Râpe à trancher



Fonction de chauffage pour une pâte parfaitement levée

- Traiter la pâte à base de levure.
- Laissez le robot en position fermée, le couvercle du récipient adhérent à la cuve.
- Utilisez le régulateur de vitesse (8) pour sélectionner la position H.
- L'élément chauffant situé sous le fond du récipient chauffera la cuve, ce qui permettra une levée plus rapide et de meilleure qualité.

Conseil: si vous souhaitez accélérer encore la levée, retirez les crochets de pétrissage après avoir travaillé la pâte et couvrez la cuve avec un torchon propre au lieu du couvercle. Le bras articulé doit être en position fermée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage débrancher l'appareil.
- Ne jamais plonger le bloc moteur dans de l'eau !
- Ne pas utiliser les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Utiliser un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur du couvercle.

Bol et accessoires

MISE EN GARDE

- Les fouets et le bol sont lavables dans le lave-vaisselle.
- Les autres éléments ne conviennent pas au nettoyage dans le lave-vaisselle.
- Les parties entrant en contact avec les aliments sont lavables dans de l'eau savonneuse.
- Laisser bien sécher tous les éléments avant de les remonter.
- Après le séchage appliquer une petite quantité d'huile végétale sur le bol et les accessoires amovibles (disques) du robot.

SERVICE

Les opérations de maintenance ou les réparations de plus grande étendue nécessitant une intervention sur les composantes internes de l'appareil ne peuvent être effectuées que par un centre d'entretien agréé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Préférer le recyclage des emballages et des appareils à la fin de leur durée de vie.
- Le carton est à remettre dans le centre de collecte sélective.
- Les sachets en plastique (PE) sont à remettre dans le centre de collecte sélective pour recyclage.

Recyclage de l'appareil à la fin de sa durée de vie :



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques (WEEE). Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux. Il est nécessaire de le remettre dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination conforme de ce produit, vous pouvez empêcher tout impact négatif sur l'environnement et sur la santé humaine résultant de la liquidation non conforme de ce produit. De plus amples informations concernant le recyclage peuvent être obtenues auprès de l'administration locale compétente, les centres de tri de déchets ménagers ou dans le magasin où vous avez acheté votre produit.



Ce produit satisfait aux exigences élémentaires des directives EU applicables.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer les modifications du texte, design et spécifications techniques sans informations au préalable.

Ringraziamento

Grazie per aver acquisito il prodotto di marchio Concept e vi auguriamo che vi dia la massima soddisfazione per tutta la durata della sua vita utile.

Si consiglia di leggere attentamente l'intero manuale d'uso prima di procedere al primo uso dell'apparecchio stesso. Conservare bene il manuale d'uso. Provvedere che tutte le persone addette all'uso del prodotto facciano la conoscenza del manuale d'uso.

Parametri tecnici	
Tensione	220–240 V ~ 50-60 Hz
Potenza assorbita	1 900 W
Rumorosità	≤ 85 dB
Tempo di funzionamento ininterrotto	Impastatura (KB max) 10 minuti
	Macinatura (KB max) 5 minuti
	Montatura (KB max) 5 minuti
	Agitazione (KB max) 2 minuti
Consumo di energia in stato di spegnimento	< 0,5 W

Quando è collegato alla rete elettrica, l'apparecchio è in stato di spegnimento e attende l'accensione del quadrante di comando.

IMPORTANTI AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- Non utilizzare il prodotto in modo diverso da quello descritto nel presente manuale d'uso.
- Eliminare completamente tutti gli imballi e materiali pubblicitari prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Verificare se la tensione della rete corrisponde ai valori riportati sull'etichetta del prodotto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito se acceso, eventualmente connesso alla rete.
- Staccare l'apparecchio dalla rete se non è utilizzato.
- Allo staccare dell'apparecchio dalla presa di corrente non tirare mai il cavo di alimentazione, bensì prendere la spina in mano e staccarla estraendola.
- Non permettere ai bambini, né alle persone incapaci di volere e di intendere, di manipolare con l'apparecchio, utilizzarlo fuori dalla loro portata.
- Le persone con la mobilità e/o la percezione ridotte, mentalmente inadatte oppure le persone non istruite in merito all'uso devono utilizzare l'apparecchio solo in presenza di una persona responsabile e istruita in merito.

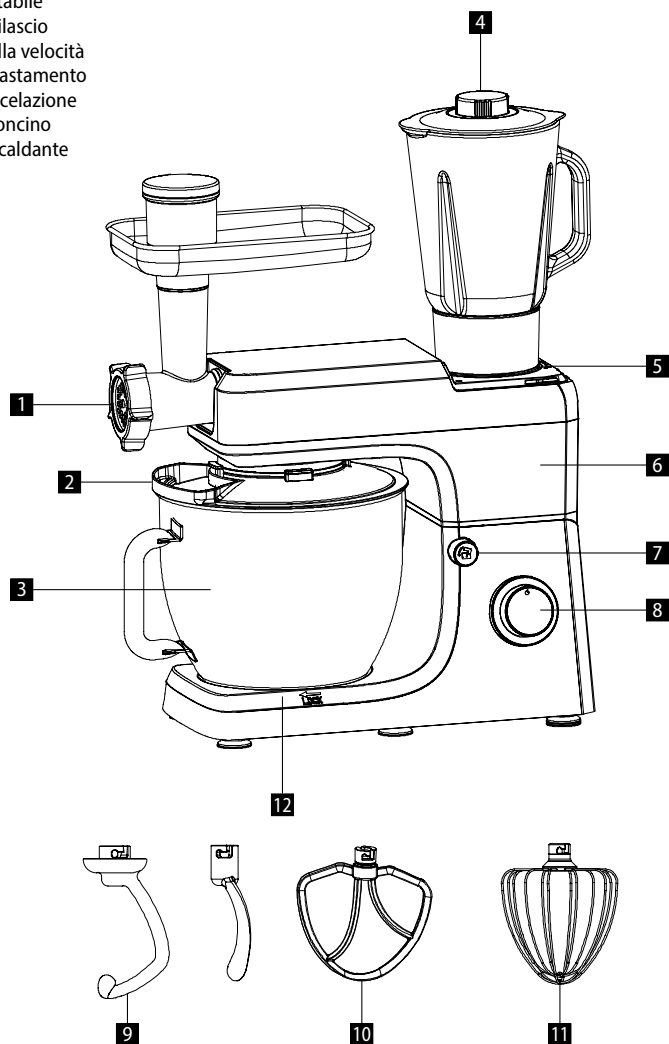
- Prestare la maggiore attenzione se l'apparecchio è utilizzato in presenza dei bambini.
- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato come giocatolo.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione oltre il bordo del tavolo o del banco da lavoro.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno in un ambiente umido, si corre rischio di un infortunio causato dalla corrente elettrica.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, il tale difetto deve essere riparato da un'officina autorizzata.
- Non spostare mai l'apparecchio tenendolo appeso sul suo cavo di alimentazione.
- Tenere l'apparecchio lontano dalle fonti di calore quali radiatori, stufe etc. Proteggere contro i raggi del sole diretti e contro l'umidità.
- Non utilizzare l'apparecchio se si hanno le mani bagnate.
- Al momento di montaggio di accessori, pulizia o nel caso di guasto sconnettere l'apparecchio dalla rete togliendo la spina dalla presa.
- L'apparecchio di vostro possesso è adatto solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso nell'acqua o in un altro liquido.
- Controllare regolarmente l'integrità dell'apparecchio e/o del cavo di alimentazione. Non accendere mai l'apparecchio se risulta danneggiato.
- Non toccare le parti dell'apparecchio in movimento.
- All'uso dell'apparecchio legare bene i capelli e vestire indumenti aderenti.
- Prestare la massima attenzione alla manipolazione con le lame che sono molto affilate.
- È vietato di utilizzare gli accessori dell'apparecchio nel forno a microonde.
- Attenzione: immediatamente dopo lo spegnimento oppure scollegamento dell'apparecchio dalla rete alcune sue parti mobili possono rimanere ancora in movimento. Attendere che si fermino completamente.
- Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente per lavorare gli alimenti.
- La temperatura massima degli alimenti da lavorare è 80°C. Non utilizzare mai l'apparecchio per lavorare gli alimenti bollenti!

- Non procedere mai alla riparazione dell'apparecchio. Rivolgersi sempre ad un'officina autorizzata.
- Non bypassare mai dispositivi di sicurezza.
- Non mettere mai gli ingredienti dentro l'apparecchio mentre è acceso.
- Collocare l'apparecchio su una superficie liscia, piana e stabile.
- Non connettere l'apparecchio alla rete prima che si attivino tutti i dispositivi di sicurezza.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini d'età superiore a 8 anni. Le persone di capacità fisiche e mentali ridotte e/o non pratiche possono utilizzare l'apparecchio solo in presenza delle persone istruite e informate sugli eventuali rischi uniti all'uso. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non deve essere effettuata dai bambini se essi sono d'età inferiore a 8 anni o se non presente una persona esperta. I bambini d'età inferiore a 8 anni devono stare lontani dalla portata dell'apparecchio e dal suo cavo di alimentazione. L'apparecchio non è un giocatolo per bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato dalle persone con le capacità fisiche e mentali ridotte oppure in assenza delle esperienze e/o conoscenze solo se le persone sono vigilate oppure sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono gli eventuali rischi. L'apparecchio non è un giocatolo e come tale deve essere utilizzato.

Un eventuale danno causato dal mancato rispetto delle indicazioni previste dal produttore non può essere coperto dalla garanzia.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 Foro per il posizionamento del tritacarne / grattugia
- 2 Coperchio del contenitore
- 3 Contenitore
- 4 Miscelatore
- 5 Foro per il posizionamento del miscelatore
- 6 Braccio ribaltabile
- 7 Pulsante di rilascio
- 8 Controllo della velocità
- 9 Ganci di impastamento
- 10 Frusta di miscelazione
- 11 Frusta a palloncino
- 12 Elemento riscaldante



MANUALE D'USO

Montatura, impastatura e agitazione

1. Inserire il recipiente di miscelazione sulla base e girarlo nel senso orario sino a che non entri nella sede.
2. Per alzare il braccio premere il pulsante di sgancio (7) spingendo contemporaneamente il braccio verso alto.
3. Inserire il coperchio del recipiente (2).
4. Montare la frusta desiderata sull'albero di uscita, spingere lievemente la frusta contro la molla e farla entrare nella sua sede girandola.
5. Mettere gli ingredienti nel recipiente. Non superare la quantità massima acconsentita (1,5 kg).
6. Far scendere il braccio mediante il pulsante di rilascio (7) e nello stesso momento spingerlo verso basso.
7. Connettere l'apparecchio alla rete.
8. Accendere l'apparecchio impostando il regolatore di velocità (8) su uno dei numeri da 1 a 6 (in funzione al tipo d'impasto da preparare).
9. Terminata la miscelazione girare il regolatore di velocità (8) nella posizione "0". Poi staccare l'apparecchio dalla rete.
10. Premere il pulsante di rilascio (7) spingendo contemporaneamente il braccio verso alto.
11. Estrarre il recipiente.
12. Per togliere l'impasto dal recipiente utilizzare la paletta.
13. La pulizia è descritta nel capitolo "Pulizia".

Impostazione della velocità e utilizzo delle fruste. Il peso di miscela non deve superare 1,5 kg.

Velocità	Uso	Tipo miscela
1-2	Ganci per impastare	Miscele compatte (per esempio l'impasto di pane, di pizza, impasti lievitati)
3-4	Frusta di miscelazione	Miscele di media densità (per esempio l'impasto di frittelle, pasta sfoglia, creme di burro)
5-6	Frusta per montare	Miscele leggere (le creme, il bianco dell'uovo, budino)

NOTA:

Non superare la durata massima di funzionamento continuo (KB max), si veda la tabella dei parametri tecnici. Prima di utilizzare l'apparecchio di nuovo lasciare il motore spento per almeno 20 minuti. Il modello RM6010 può essere utilizzato solo con fruste e ganci per impastare. Altri accessori non sono applicabili.

Frullatore

IMPORTANTE

NON PROVARE utilizzare questa funzione insieme con la macinatura e/o agitazione.

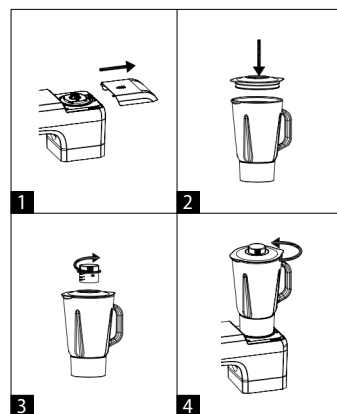
1. Non connettere l'apparecchio alla rete se il contenitore del frullatore non è inserito correttamente.
2. Scollegare il frullatore dalla rete elettrica prima di rimuovere il contenitore del frullatore.
3. Gli alimenti lavorati nel frullatore non devono avere la temperatura superiore a 80° C.
4. Per evitare il rischio di travaso, non superare mai il volume dei liquidi (1,5 lt).
5. Avvertimento: Non togliere mai il coperchio del contenitore mentre il frullatore è acceso.
6. Lasciare acceso il frullatore per 2 minuti al massimo.

Funzioni

Il frullatore può essere utilizzato sia per la miscelazione che per l'agitazione. Può essere utilizzato per esempio per preparare la pappa per bambini, per frullare la verdura e frutta, per fare il pure etc. Per rendere l'omogeneizzazione più semplice, prima di mettere gli ingredienti nel contenitore tagliarli ai pezzettini piccoli.

Manuale d'uso del frullatore

- Rimuovere il coperchio posteriore (fig. 1).
- Mettere l'ingrediente nel contenitore in vetro (fig. 2).
- Posizionare il coperchio sul contenitore in vetro (fig. 2).
- Inserire il misurino sul foro nel coperchio e girarlo nel senso orario (fig. 3).
- Inserire il contenitore del frullatore sul corpo dell'apparecchio e girarlo nel senso antiorario (fig. 4).
- Connettere l'apparecchio alla rete.
- Impostare il regolatore dei giri alla posizione.
- Spegner l'apparecchio e staccarlo dalla rete.
- Togliere il coperchio con misurino.
- Staccare la miscela incollata sulla parte interna del contenitore utilizzando una paletta morbida. Tenere la paletta lontano dai coltelli.
- Per staccare il contenitore dal corpo dell'apparecchio girarlo nel senso orario.
- Per staccare il misurino dal coperchio girarlo nel senso antiorario.



TIPI

- Aggiungere gli ingredienti solo se l'apparecchio è spento. Attraverso il foro sul coperchio (togliendo il misurino) si possono aggiungere gli ingredienti mentre l'apparecchio è acceso.
- Ogni tanto l'apparecchio va spento e va pulita la miscela incollata sulla parte interna del contenitore.

Mulino

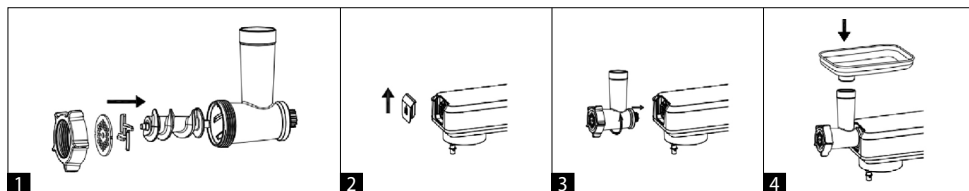
IMPORTANTE

Non provare utilizzare questa funzione insieme con l'agitazione e/o la tritatura.

1. Tagliare la carne disossata ai pezzettini. Grandezza consigliata: circa 20×20×60 mm per l'inserimento agevolato degli alimenti nella bocca del caricatore
2. Pezzi di carne non dovrebbero contenere né ossa né altre parti dure. Le ossa potrebbero causare il fermo del motore. Se comunque il motore si ferma, spegnere immediatamente l'apparecchio e staccarlo dalla rete. Smontare completamente il mulino. Se il motore si ferma automaticamente, eliminarne la causa. Dopo che il motore si raffredda procedere con lavoro.
3. Accendere l'apparecchio mediante il regolatore di velocità (8).
4. Mettere gli ingredienti nel caricatore e premerli utilizzando l'apposito pestello.
5. Terminata la macinazione girare il regolatore di velocità (8) nella posizione "0" e staccare l'apparecchio dalla rete.
6. La durata massima di macinazione ininterrotta: 5 minuti.

Istruzioni per assemblaggio del mulino

- Assemblaggio della smerigliatrice (fig. 1).
- Rimuovere il coperchio anteriore (fig. 2).
- Montare e girare il corpo del mulino nel senso antiorario sino a che non scatti il blocco di sicurezza (fig. 3). Montare il caricatore sul corpo del mulino (fig. 4).
- Mettere il recipiente per raccogliere la carne macinata sotto il mulino.



- Connettere l'apparecchio alla rete.
- Impostare il controllo della velocità. Mettere gli ingredienti nel caricatore e premerli utilizzando l'apposito pestello.
- Spegner l'apparecchio e staccarlo dalla rete.
- Premere il pulsante di rilascio, situato vicino al corpo della smerigliatrice. Ruotare il mulino nel senso orario ed estrarre tutto il set del mulino.
- Montare il coperchio anteriore.

Insaccare le salsicce

1. Inserire la coclea nel corpo del tritacarne. Posizionare il disco di estrusione e il manicotto di insacco sull'asse della coclea. Serrare a mano il dado del tritacarne (Fig. 1A).
2. Inserire e ruotare il corpo del tritacarne in senso antiorario in modo che il blocco fissi saldamente questa parte.
3. Montare il vassoio sul corpo della smerigliatrice.
4. Serrare la guaina a un'estremità. Inserire l'estremità libera nel manicotto di riempimento.
5. Accendere la macchina con il tasto 8 del regolatore di velocità. Selezionare la velocità desiderata.
6. Inserire la miscela macinata nell'apertura di ingresso della smerigliatrice e riempire gradualmente il carter. Non spingere il costipatore con grande forza per evitare di sovraccaricare l'apparecchio.
7. Fare attenzione a non forzare l'aria nella tramoggia durante il riempimento. La lunghezza consigliata per ogni salsiccia è di 10-15 cm. Annodare le singole salsicce con uno spago.
8. Alla fine, è possibile spremere i residui di cibo dall'accessorio gettandovi alcuni pezzi di pane.

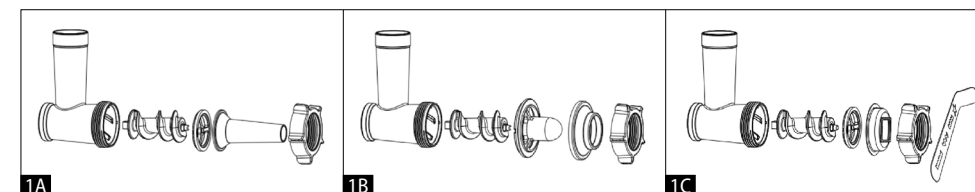
Riempimento delle polpette

1. Inserire la coclea nel corpo del tritacarne. Posizionare il disco estrusore e la pinza per polpette sull'asse della coclea. Serrare il dado del macinatore (Fig. 1B).
2. Inserire e ruotare il corpo del tritacarne in senso antiorario in modo che il blocco fissi saldamente questa parte.
3. Montare il vassoio sul corpo del macinino.
4. Accendere la macchina con il tasto 8 del regolatore di velocità. Selezionare la velocità desiderata.
5. Introdurre la miscela macinata nell'apertura di ingresso della smerigliatrice. Non spingere il costipatore con grande forza per evitare di sovraccaricare l'apparecchio.
6. Formare la miscela estrusa come richiesto.
7. Alla fine, è possibile spremere i residui di cibo dall'accessorio gettandovi alcuni pezzi di pane.

Preparazione delle caramelle

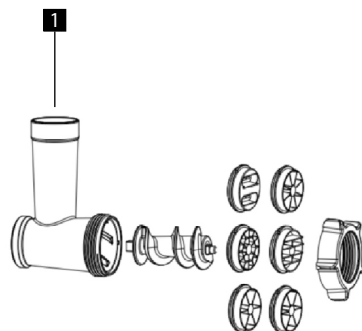
1. Inserire la coclea nel corpo del tritacarne. Posizionare il disco estrusore e il manicotto di preparazione delle caramelle sull'asse della coclea. Serrare il dado del macinino (Fig. 1C).
2. Inserire e ruotare il corpo della smerigliatrice in senso antiorario in modo che la serratura fissi saldamente questa parte.
3. Inserire il vassoio sul corpo del macinino.
4. Far scorrere le formine per caramelle con diverse forme di profilo nel dado.
5. Accendere la macchina con il tasto 8 del regolatore di velocità. Selezionare la velocità desiderata.
6. Inserire la pasta nell'apertura di ingresso. Non premere il soffiatore con grande forza per evitare di sovraccaricare l'apparecchio.

Nota: Si consiglia di tenere la pasta nella forma desiderata con la mano per evitare che si strappi.



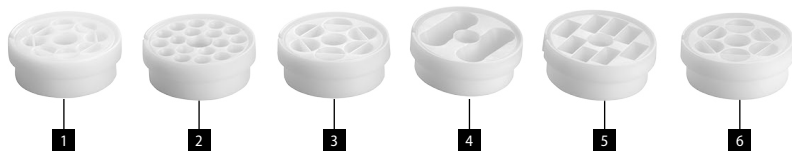
Preparazione della pasta

1. Inserire la coclea nel corpo del macinatore. Posizionare il disco estrusore con il tipo di pasta selezionato sull'asse della coclea. Serrare il dado della macina (Fig. 1).
2. Inserire e ruotare il corpo della smerigliatrice in senso antiorario, in modo che la chiusura di sicurezza fissi saldamente questa parte.
3. Montare il vassoio sul corpo della smerigliatrice.
4. Accendere l'apparecchio con il pulsante di regolazione della velocità (8). Selezionare la velocità desiderata.
5. Inserire la pasta nell'apertura di ingresso. Non premere con forza il soffiatore per evitare di sovraccaricare l'apparecchio.



Nota: si consiglia di tenere la pasta nella forma desiderata con la mano per evitare che si strappi.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Grattugia

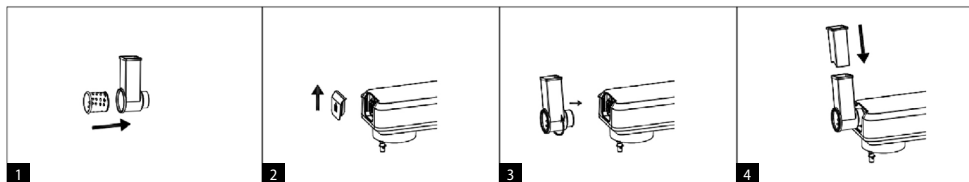
IMPORTANTE

Non provare utilizzare questa funzione insieme con la macinazione, agitazione e/o tritatura!

1. Tagliare l'alimento da lavorare ai piccoli pezzetti. Grandezza consigliata: circa mm 20x20x60 mm per l'inserimento agevolato degli alimenti nella bocca del caricatore. L'alimento non dovrebbero contenere parti dure. Le parti dure potrebbero causare il fermo del motore. Se comunque il motore si ferma, spegnere immediatamente l'apparecchio e staccarlo dalla rete. Smontare tutto il blocco del raschietto. Se il motore si ferma automaticamente, eliminarne la causa. Dopo che il motore si raffredda procedere con lavoro.
2. Accendere l'apparecchio mediante il regolatore di velocità (8).
3. Mettere gli ingredienti nel caricatore e premerli utilizzando l'apposito pestello.
4. Terminata la macinazione girare il regolatore di velocità (8) nella posizione "0" e staccare l'apparecchio dalla rete.
5. La durata massima di grattatura ininterrotta: 5 minuti.

Istruzioni per assemblaggio del raschietto

- Assemblaggio della grattugia (fig. 1).
- Rimuovere il coperchio anteriore (fig. 2).
- Montare il corpo della grattugia e girarla nel senso antiorario sino a che non scatti il blocco di sicurezza (fig. 3).
- Mettere il recipiente per raccogliere l'alimento grattugiato sotto l'apposita uscita del raschietto.



- Connettere l'apparecchio alla rete.
- Impostare il controllo della velocità. Mettere gli ingredienti nel caricatore e premerli utilizzando l'apposito pestello (fig. 4).
- Spegner l'apparecchio e staccarlo dalla rete.
- Premere il pulsante di rilascio situato vicino al corpo della grattugia. Girare la grattugia nel senso orario ed estrarre tutto il blocco della grattugia.
- Montare il coperchio anteriore.

1. Raschietto fine per la verdura
2. Raschietto grosso per la verdura
3. Grattugia per fette spesse



Funzione di riscaldamento per una pasta perfettamente lievitata

- Lavorare l'impasto lievitato.
- Lasciare il robot in posizione chiusa, con il coperchio del contenitore aderente alla vasca.
- Utilizzare il regolatore di velocità (8) per selezionare la posizione H.
- L'elemento riscaldante sotto il fondo del recipiente riscalderà la ciotola, garantendo una lievitazione migliore e più rapida.

Suggerimento: se si desidera aumentare ulteriormente la lievitazione, rimuovere i ganci impastatori dopo aver lavorato l'impasto e coprire la ciotola con un panno pulito anziché con il coperchio. Il braccio incernierato deve essere in posizione chiusa.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire l'apparecchio staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio contenente il motore nell'acqua.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi.
- Per pulire le parti esterne dell'apparecchio utilizzare panno umido.

Contenitore e accessori

AVVERTIMENTO

- Le fruste e il recipiente possono essere lavati nella lavastoviglie.
- Altre parti non sono adatte per essere lavate nella lavastoviglie.
- Le parti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere lavati nell'acqua saponata.
- Lasciare asciugare bene tutte le parti dell'apparecchio prima di rimontarle.
- Applicare una piccola quantità dell'olio vegetale sulla superficie del contenitore e sui dischi del mulino (prima di montarli e solo dopo che si sono asciugati bene).

ASSISTENZA

La manutenzione più impegnativa e/o la riparazione che richiede l'intervento sulle parti interne dell'apparecchio devono essere fatte esclusivamente dal centro di assistenza autorizzato.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Riciclare imballi e prodotti vecchi, alla fine di loro ciclo di vita.
- La scatola in cui si acquista il prodotto può essere recuperata come rifiuto differenziato.
- Sacchetti in polietilene (PE) possono essere recuperati come rifiuto differenziato.

Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile



Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche (WEEE). Il simbolo riportato sul prodotto indica che il prodotto stesso non può essere smaltito come rifiuto urbano. Va portato in un centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Provvedendo allo smaltimento corretto del prodotto si può prevenire l'impatto negativo sull'ambiente e/o sulla salute umana nel caso di mancato riciclaggio. Le maggiori informazioni sulle modalità dello smaltimento del prodotto sono reperibili presso l'ufficio locale di amministrazione pubblica oppure nel negozio dove il prodotto è stato acquisito.



Il presente prodotto rispetta tutti i requisiti elementari stabiliti dalle normative EU inerenti.

Il produttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso il testo del manuale d'uso, il design del prodotto e/o i suoi parametri tecnici.

Agradecimiento

Gracias por comprar este producto de la marca Concept y esperamos que quede satisfecho con él durante todo el tiempo que lo use.

Antes de usar el producto, lea con cuidado todo el manual y luego guárdelo. Asegúrese de que las demás personas que vayan a utilizar el producto se familiaricen con el presente manual.

Parámetros técnicos	
Tensión	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia de entrada	1 900 W
Nivel de ruido	≤ 85 dB
Operación ininterrumpida	Amasado: max. 10 min.
	Picado: max. 5 min.
	Batido: max. 5 min.
	Licuada: max. 2 min.
Consumo en modo apagado	< 0,5 W

Cuando se conecta a la red eléctrica, el aparato se encuentra en estado apagado y espera a que se encienda el mando de control.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No emplee el artefacto de una manera diferente a la descrita en el presente manual.
- Antes de utilizar por primera vez el artefacto, retire el embalaje y los materiales promocionales.
- Verifique que la tensión de red se corresponda a los valores indicados en la placa.
- No deje el artefacto desatendido si está encendido o conectado a un tomacorriente.
- Desconecte el artefacto de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- Al desenchufar el artefacto, no tire del cable, sino del enchufe.
- No permita que el artefacto sea manipulado por niños o personas no capacitadas y utilícelo fuera de su alcance.
- Las personas con capacidad de movimiento o percepción sensorial reducidas, o con insuficiente capacidad mental, o personas no familiarizadas con su manejo deben utilizar el artefacto únicamente bajo la supervisión de una persona responsable, familiarizada con su uso.

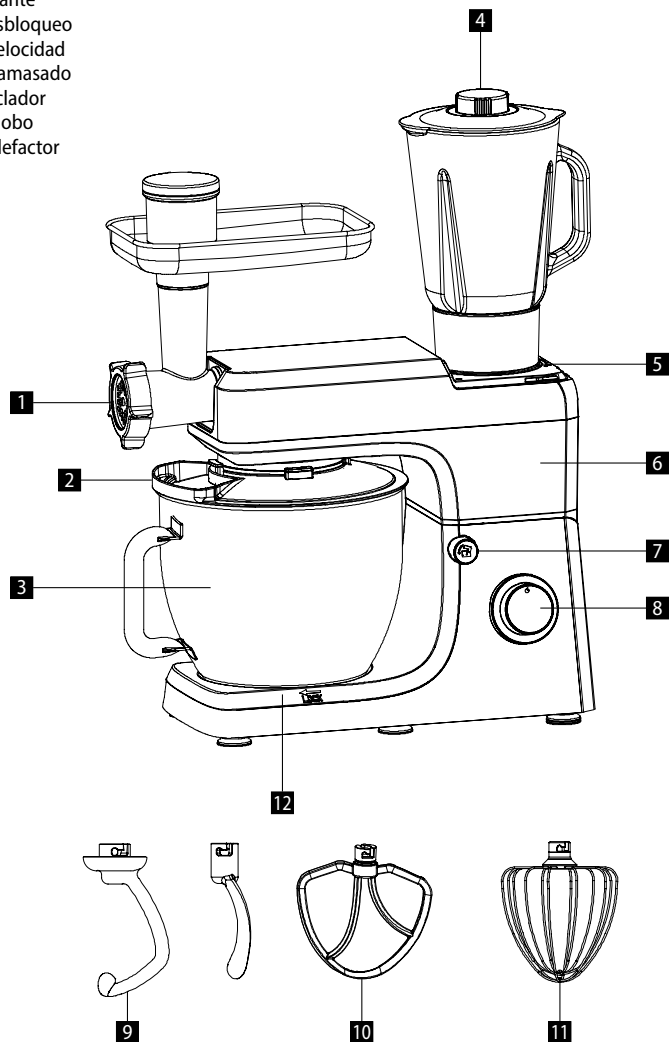
- Tenga especial cuidado si emplea el artefacto en las cercanías de niños.
- No permita que el artefacto sea usado como juguete.
- Evite que el cable de alimentación cuelgue del borde de la zona de trabajo, en donde podría alcanzarlo un niño.
- No utilice el artefacto al aire libre o en superficies mojadas. Peligro de electrocución.
- No utilice otros accesorios que los recomendados por el fabricante.
- No emplee el artefacto si el cable o el enchufe estuviesen dañados. Haga reparar la avería de inmediato por un servicio autorizado.
- No tire ni mueva el artefacto por el cable de alimentación.
- Mantenga al artefacto alejado de fuentes de calor como radiadores, hornos, etc. Resguárdelo de la luz directa del sol y la humedad.
- No toque el artefacto con las manos mojadas o húmedas.
- Al instalar accesorios, limpiar o en caso de averías, desconecte el artefacto y desenchúfelo.
- El artefacto está destinado únicamente para uso hogareño; no está destinado para uso comercial.
- No sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
- Controle regularmente el artefacto y el cable por daños. No encienda el artefacto si está dañado.
- No toque las piezas móviles del artefacto cuando esté en uso.
- Durante el uso, mantenga el pelo, los dedos y la ropa apartados de las partes móviles del artefacto.
- Tenga especial cuidado al manipular con las barras, las cuchillas son muy afiladas y podrían causar lesiones.
- Los accesorios no deben ser empleados en hornos microondas.
- Algunas partes pueden mantenerse en movimiento por algunos momentos luego de apagar el motor. Manténgase alejado de ellas hasta que se hayan detenido.
- Utilice el artefacto únicamente para procesar alimentos.
- La temperatura máxima permitida para procesar alimentos es de 80° C. ¡No utilice el artefacto en alimentos hirviendo!
- No repare usted mismo el artefacto. Diríjase a un servicio autorizado.
- No desactive el mecanismo de seguridad.
- No coloque alimentos en los ganchos giratorios si el artefacto está en funcionamiento.

- Coloque el artefacto en una superficie lisa, derecha y estable.
- No enchufe el artefacto antes de instalar todos los accesorios.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el artefacto únicamente bajo supervisión o si se les ha enseñado a utilizarlo de una manera segura y son conscientes de los eventuales riesgos. El mantenimiento y limpieza realizados por el usuario no pueden ser llevados a cabo por niños menores de 8 años y sin supervisión. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del artefacto y su cable. Los niños no deben jugar con el artefacto.
- Las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el artefacto únicamente bajo supervisión o si se les ha enseñado a utilizarlo de una manera segura y son conscientes de los eventuales riesgos. Los niños no deben jugar con el artefacto.

En caso de incumplimiento de las instrucciones del fabricante, cualquier reparación no será reconocida por la garantía.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- 1 Orificio para colocar la picadora de carne / rallador
- 2 Tapa del recipiente
- 3 Recipiente
- 4 Mezclador
- 5 Orificio para colocar el mezclador
- 6 Brazo basculante
- 7 Botón de desbloqueo
- 8 Control de velocidad
- 9 Ganchos de amasado
- 10 Batidor mezclador
- 11 Batidor de globo
- 12 Elemento calefactor



MANUAL DE USO

Batido, amasado y licuado

1. Coloque el recipiente en la base y gírelo en sentido horario hasta que encaje.
2. Para levantar el brazo, presione el botón para liberar (7) y tire suavemente hacia arriba.
3. Coloque la tapa del recipiente (2).
4. Coloque el accesorio deseado en el eje, presione suavemente y gire hasta que el accesorio encaje.
5. Ahora puede poner los ingredientes. No supere la cantidad máxima de 1,5 kg.
6. Presione el botón para liberar (7) y baje el brazo presionando suavemente.
7. Enchufe el artefacto.
8. Encienda el artefacto y con el regulador (8) elija la velocidad de 1 a 6 (según el tipo de masa).
9. Luego de terminar de amasar, ponga el regulador de velocidad (8) en 0 y desenchufe el artefacto.
10. Presione el botón para liberar (7) y tire suavemente hacia arriba para levantar el brazo.
11. Ahora puede retirar el recipiente.
12. Retire la masa del recipiente con una espátula.
13. La limpieza se describe en la sección correspondiente.

Ajustar la velocidad y uso de accesorios. La cantidad máxima de mezcla no debe superar 1,5 kg.

Velocidad	Uso	Tipo de mezcla
1-2	Ganchos amasadores	Mezclas densas (masas de pan, pizza o levadas)
3-4	Mezclador	Mezclas medianamente densas (mezcla para panqueques, masas batidas, cremas de mantequilla)
5-6	Batidor	Mezclas ligeras (cremas, claras de huevo, natillas)

NOTA:

No exceda el tiempo el tiempo máximo de funcionamiento ininterrumpido (ver tabla de parámetros técnicos).

Antes de volver a usar, deje el motor apagado al menos 20 minutos.

La RM6010 sólo puede utilizarse con batidores y ganchos amasadores. Otros accesorios no son aplicables.

Licuadora

IMPORTANTE

NO INTENTE usar estas funciones al mismo tiempo que el picado o el mezclado.

1. No enchufe el artefacto sin el recipiente en la posición correcta.
2. Desconecte la batidora de la red eléctrica antes de extraer el recipiente de mezcla.
3. La temperatura de los ingredientes no debe superar los 80°C.
4. Evite derrames, no ponga más de 1,5 litros de líquido en la licuadora.
5. Advertencia: No retire la tapa con la licuadora en funcionamiento.
6. No use la licuadora por más de 2 minutos.

Funciones

La licuadora puede usarse para licuar y mezclar. Por ejemplo, para preparar sopas, salsas, licuados lácteos, alimento para bebés, licuar verduras, frutas, purés, etc. Para un mejor funcionamiento, corte los alimentos en trozos pequeños antes de ponerlos en la licuadora.

Uso de la licuadora

- Retire la cubierta trasera (Fig. 1).
- Ponga los alimentos en el vaso de vidrio.
- Tape el vaso (Fig. 2).
- Ponga el medidor en el orificio de la tapa y gírelo en sentido horario (Fig. 3).
- Monte el vaso y gírelo en sentido antihorario (Fig. 4).
- Enchufe el artefacto.
- Ponga el regulador de velocidad en la posición deseada.
- Apague y desenchufe el artefacto.
- Retire el medidor con la tapa.
- Retire los alimentos pegados en la pared interna del vaso con una espátula blanda, manteniéndola alejada de las cuchillas.
- Gire el vaso en sentido horario para desmontarlo.
- Para retirar el medidor, gírelo en sentido antihorario.

CONSEJOS

- Ponga los alimentos solo con el artefacto apagado. Se pueden agregar alimentos con el artefacto en marcha retirando el medidor.
- De tanto en tanto apague el artefacto para retirar los alimentos pegados en las paredes internas.

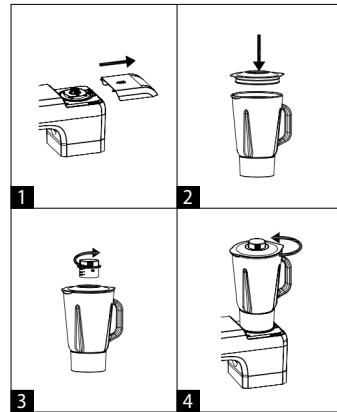
Picadora**IMPORTANTE**

No intente usar estas funciones al mismo tiempo que el picado o el licuado.

1. Corte la carne deshuesada en cubos de unos 20x20x60 mm de tamaño para que puedan entrar por el orificio.
2. Los alimentos no deben tener huesos ni partes duras. Los huesos pueden detener el motor. Si el motor se detiene, apague y desenchufe el artefacto de inmediato. Desmonte la picadora de carne. Si el motor se detiene automáticamente, elimine la causa. Para continuar, deje que el motor se enfríe.
3. Encienda el aparato con el botón del regulador de velocidad (8).
4. Use un empujador para cargar los alimentos.
5. Luego de terminar, ponga el regulador de velocidad (8) en "0" y desenchufe el artefacto.
6. El tiempo máximo de picado es 5 minutos.

Armar la picadora

- Montaje de la picadora (Fig. 1).
- Retire la cubierta delantera (Fig. 2).
- Inserte y gire el cuerpo de la picadora en sentido antihorario para que quede bien sujetado (Fig. 3).
- Inserte el cargador (Fig. 4).
- Coloque un recipiente debajo de la picadora.
- Enchufe el artefacto.
- Ponga el regulador de velocidad. Ponga los alimentos en el cargador utilizando un empujador.



- Luego de usar, apague y desenchufe el artefacto.
- Pulse el botón de desbloqueo, situado cerca del cuerpo de la amoladora. Gire la picadora en sentido horario y desmóntela.
- Coloque la cubierta delantera.

Embutido de salchichas

1. Introduzca el sinfín en el cuerpo de la picadora. Coloque el disco de extrusión y el manguito de embutición de salchichas en el eje del sinfín. Apriete a mano la tuerca de la picadora (fig. 1A).
2. Coloque y gire el cuerpo de la picadora en sentido antihorario para que el cierre fije firmemente esta pieza.
3. Encaje la bandeja en el cuerpo de la amoladora.
4. Apriete la funda en un extremo. Encaje el extremo libre en el manguito de llenado.
5. Encienda la máquina con el botón 8 del regulador de velocidad. Seleccione la velocidad deseada.
6. Introduzca la mezcla molida en el orificio de entrada del apisonador y llene poco a poco la carcasa. No empuje el apisonador con mucha fuerza para evitar sobrecargar el aparato.
7. Tenga cuidado de no forzar la entrada de aire en la tolva durante el llenado. La longitud recomendada de cada salchicha es de 10-15 cm. Anude las salchichas individuales utilizando hilo.
8. Al final, puede exprimir los restos de comida del accesorio echando unos trozos de pan.

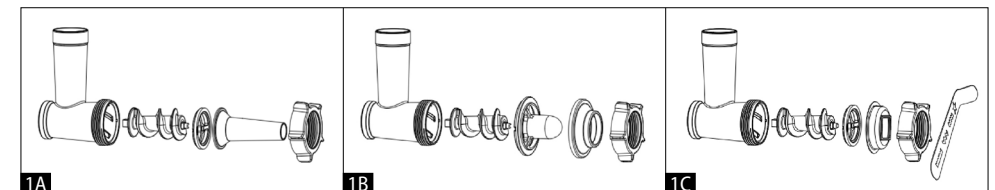
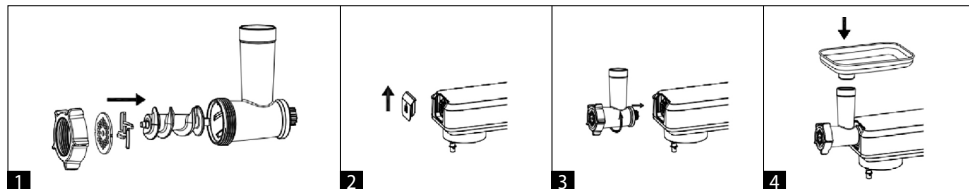
Relleno de albóndigas

1. Introducir el sinfín en el cuerpo de la picadora. Coloque el disco extrusor y la pinza para albóndigas en el eje del sinfín. Apriete la tuerca de la picadora (Fig. 1B).
2. Encaje y gire el cuerpo de la picadora en sentido antihorario para que el cierre fije firmemente esta pieza.
3. Encajar la bandeja en el cuerpo de la picadora.
4. Encienda la máquina con el botón 8 del regulador de velocidad. Seleccione la velocidad deseada.
5. Introduzca la mezcla molida por el orificio de entrada de la picadora. No empuje el apisonador con mucha fuerza para evitar sobrecargar el aparato.
6. Dé forma a la mezcla extruida según sea necesario.
7. Al final, puede exprimir los restos de comida del accesorio echando unos trozos de pan.

Preparación del caramelo

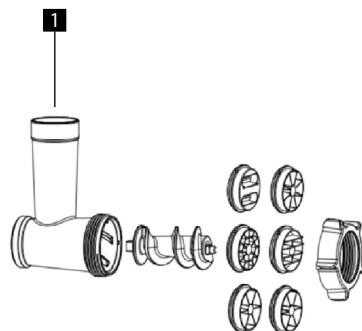
1. Introduzca la barrena en el cuerpo de la picadora. Coloque el disco extrusor y el manguito de preparación de caramelos en el eje del sinfín. Apriete la tuerca de la picadora (Fig. 1C).
2. Encaje y gire el cuerpo del molinillo en sentido antihorario para que el cierre fije firmemente esta pieza.
3. Encaje la bandeja en el cuerpo del molinillo.
4. Deslice los formadores de caramelos con diferentes formas de perfil en la tuerca.
5. Encienda la máquina con el botón 8 del regulador de velocidad. Seleccione la velocidad deseada.
6. Introduzca la masa en la abertura de entrada. No presione el soplador con mucha fuerza para evitar sobrecargar el aparato.

Nota: Se recomienda sujetar la masa en la forma deseada con la mano para evitar que se rompa.



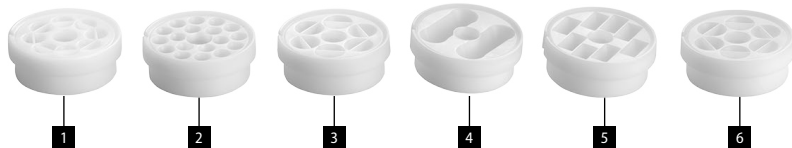
Preparación de la pasta

1. Introduzca el sinfín en el cuerpo de la picadora. Coloque el disco extrusor con el tipo de pasta seleccionado en el eje del sinfín. Apriete la tuerca de la picadora (fig. 1).
2. Colocar y girar el cuerpo de la picadora en sentido contrario a las agujas del reloj para que el cierre de seguridad fije firmemente esta pieza.
3. Encaje la bandeja en el cuerpo de la picadora.
4. Encienda la máquina con el botón de control de velocidad (8). Seleccione la velocidad deseada.
5. Introduzca la masa en el orificio de entrada. No presione el soplador con mucha fuerza para evitar sobrecargar el aparato.



Nota: Se recomienda sujetar la masa en la forma deseada con la mano para evitar que se rompa.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Rallador

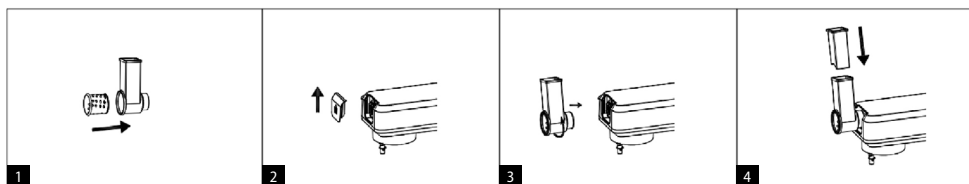
IMPORTANTE

No intente usar estas funciones al mismo tiempo que la picadora o la licuadora.

1. Corte los alimentos en trozos, de unos 20x20x60 mm de tamaño para que puedan entrar por el orificio. Los alimentos no deben tener huesos ni partes duras. Las partes duras pueden detener el motor. Si el motor se detiene, apague y desenchufe el artefacto de inmediato. Desmonte el rallador. Si el motor se detiene automáticamente, elimine la causa. Para continuar, deje que el motor se enfríe.
2. Encienda el artefacto y ponga el regulador de velocidad (8).
3. Use un empujador para cargar los alimentos.
4. Luego de terminar, ponga el regulador de velocidad (8) en "0" y desenchufe el artefacto.
5. El tiempo máximo de rallado es 5 minutos.

Armar el rallador

- Montar el rallador (Fig. 1).
- Retire la cubierta delantera (Fig. 2).
- Inserte y gire el cuerpo del rallador en sentido antihorario para que quede bien sujetado (Fig. 3).
- Ponga un recipiente para los alimentos debajo del rallador.



- Enchufe el artefacto.
- Ajustar el control de velocidad. Ponga los alimentos en el cargador utilizando un empujador (Fig. 4).
- Luego de usar, apague y desenchufe el artefacto.
- Pulse el botón de liberación situado cerca del cuerpo del rallador. Gire el rallador en sentido horario y desmóntela.
- Coloque la cubierta delantera.

1. Rallador de verduras fino
2. Rallador de verduras grueso
3. Rallador rebanador



Función de calentamiento para una masa perfectamente fermentada

- Procese la masa de levadura.
- Deje el robot en posición cerrada, con la tapa del recipiente adherida al bol.
- Utilice el control de velocidad (8) para seleccionar la posición H.
- El elemento calefactor situado bajo el fondo del recipiente calentará el recipiente, lo que producirá un levado mejor y más rápido.

Consejo: Si desea potenciar aún más el levado, retire los ganchos amasadores después de trabajar la masa y cubra el recipiente con un paño limpio en lugar de con la tapa. El brazo articulado debe estar en posición cerrada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar desenchufe el artefacto.
- No sumerja la base con el motor.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Para limpiar el exterior de las cubiertas, use solo un trapo húmedo.

Recipiente y accesorios

ADVERTENCIA

- Los accesorios y el recipiente pueden lavarse en un lavavajillas.
- Las demás partes no son aptas para lavavajillas.
- Las partes en contacto con alimentos pueden lavarse con detergente.
- Antes de volver a usar, deje secar bien las partes.
- Luego de secar, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en la superficie del recipiente y retire los accesorios.

SERVICIO

El mantenimiento de carácter más amplio o las reparaciones que requieran intervenir en las piezas internas del producto deben ser realizados por un servicio profesional.

PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

- Dé preferencia al reciclado de los materiales de embalaje y los artefactos viejos.
- La caja puede ser desechada con la recolección de residuos clasificados.
- Las bolsas de polietileno (PE) deben ser llevadas para su reciclaje.

Reciclaje del artefacto al final de su vida útil



Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos (WEEE). El símbolo en el producto o su embalaje indica que este no debe ser incluido entre los residuos domésticos. Debe ser llevado a un centro de recolección para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Procurar la correcta liquidación del producto ayuda a prevenir efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían ser resultar de la liquidación incorrecta del producto. Podrá obtener información más detallada sobre el reciclaje del producto en la autoridad local, el servicio de tratamiento de residuos correspondiente o la tienda en donde fue adquirido.



El producto cumple con todos los requisitos básicos de las directivas EU aplicables.

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en el texto, el diseño y las especificaciones técnicas.

Mulțumire

Vă mulțumim pentru cumpărarea produsului marca Concept și vă dorim să fiți mulțumiți de produsul nostru pe întreaga durată de utilizare a acestuia.

Înainte de prima utilizare citiți cu atenție și în întregime manualul de utilizare și păstrați-l pentru o consultare ulterioară. Asigurați-vă că și celelalte persoane care vor folosi produsul sunt familiarizate cu instrucțiunile prezentate în prezentul manual.

Parametrii tehnici	
Tensiune	220-240 V ~ 50-60 Hz
Putere consumată	1 900 W
Nivel zgomot	≤ 85 dB
Durata de funcționare neîntreruptă	Frământare (KB max.) 10 min
	Tocare (KB max.) 5 min
	Batere (KB max.) 5 min
	Mixare (KB max.) 2 min
Consumul de energie în starea oprit	< 0,5 W

Atunci când este conectat la rețea, aparatul este în stare oprită și așteaptă ca butonul de control să pornească.

INDICAȚII IMPORTANTE PRIVIND SECURITATEA

- Nu utilizați aparatul în alt mod decât cel descris în prezentul manual.
- Înainte de prima utilizare îndepărtați de pe aparat întregul material de ambalare și materialele de marketing.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu valorile înscrise pe eticheta aparatului.
- Nu lăsați aparatul fără supraveghere în timp ce este pornit, eventual racordat la priza de curent electric.
- Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.
- Când scoateți aparatul din priză, nu trageți niciodată de cablu, ci prindeți de ștecăr și scoateți-l prin tragere.
- Nu permiteți copiilor sau persoanelor cu dizabilități să manipuleze cu aparatul, folosiți-l în afara accesului acestora.
- Persoanele cu capacitatea motrică și percepția simțului redusă, cu capacitatea intelectuală insuficientă sau persoanele nefamiliarizate cu deservirea trebuie să folosească aparatul doar sub supravegherea unei persoane responsabile și familiarizate cu deservirea.
- Acordați atenție sporită la folosirea aparatului în apropierea copiilor.

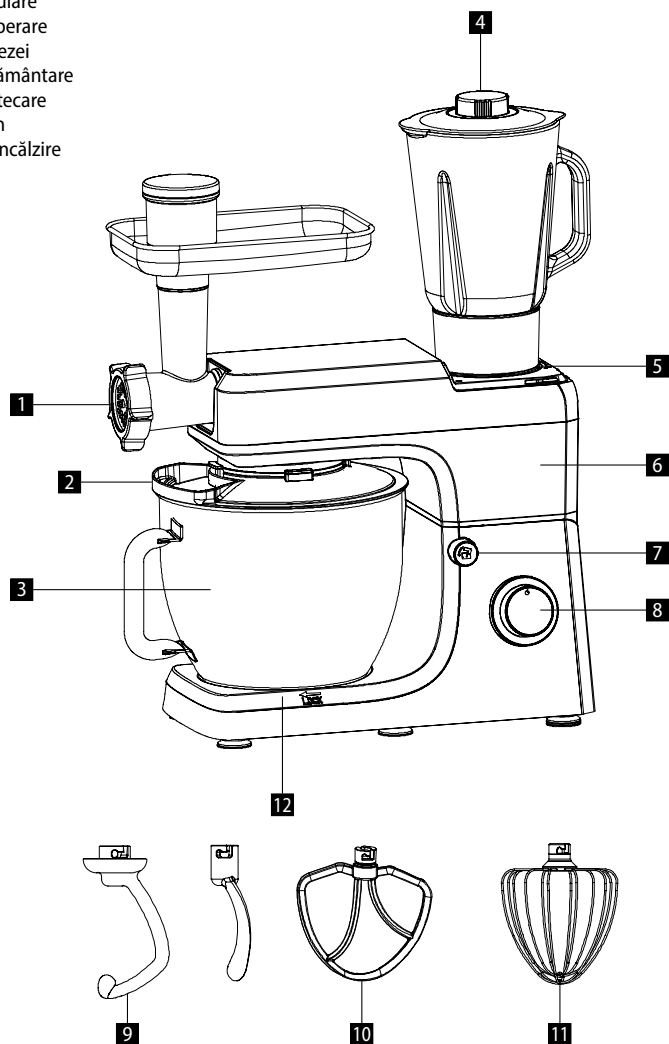
- A nu se permite folosirea aparatului drept jucărie.
- Cablul nu are voie să atârne peste muchia blatului de lucru, în locul unde copiii ar putea să ajungă la acesta.
- Nu folosiți aparatul în aer liber sau pe suprafețe umede, există pericol de electrocutare.
- Nu folosiți alte accesorii decât cele recomandate de către producător.
- Nu folosiți niciodată aparatul care are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorate, asigurați neîntârziat eliminarea defectului de către un service autorizat.
- Nu trageți și nu transportați aparatul ținând de cablul de alimentare.
- Păstrați aparatul la distanță față de sursele de căldură precum calorifere, cuptoare ș.a.m.d. Feriți-l de radiațiile solare directe sau umezeală.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- Opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză înaintea montării accesoriilor, a curățării sau în caz de defecțiune.
- Aparatul este potrivit doar pentru utilizare casnică, nu este destinat uzului comercial.
- Nu cufundați cablul de alimentare, ștecherul sau aparatul în apă și nici într-un alt lichid.
- Verificați aparatul și cablul electric în mod regulat pentru a depista eventualele deteriorări. Nu porniți aparatul dacă este defect.
- Nu atingeți componentele în mișcare în timp ce aparatul funcționează.
- La utilizarea aparatului a se evita contactul părului, degetelor și a îmbrăcămintei cu elementele în mișcare ale aparatului.
- La manipulare cu adaptoare acordați o atenție sporită, cuțitele sunt foarte ascuțite și pot provoca rănirea.
- Accesorii aparatului 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 forțe proprii. Apelați la un service autorizat.
- Nu eliminați niciodată întrerupătoarele de siguranță.
- Nu puneți alimentele în cârligele aflate în rotație, la funcționarea aparatului.

- Puneți aparatul pe o suprafață netedă, dreaptă și stabilă.
- Nu introduceți ștecherul în priză fără ca toate accesoriile necesare să fie montate.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de 8 ani și peste și de către persoanele cu dizabilități fizice sau capacitate mentală redusă sau experiență și cunoștințe insuficiente, dacă sunt supravegheate sau au fost familiarizate cu folosirea aparatului în siguranță și realizează eventualele pericole. Curățarea și întreținerea efectuată de către utilizator nu poate fi făcută de către copii care nu au vârsta de peste 8 ani și nu sunt supravegheați. Copiii sub 8 ani trebuie să mențină distanța de siguranță față de aparat și cablu de alimentare. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu dizabilități fizice sau capacitate mentală redusă sau cu experiență și cunoștințe insuficiente, doar dacă sunt supravegheate sau au fost familiarizate cu folosirea aparatului în siguranță și realizează eventualele pericole. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

În cazul în care nu respectați instrucțiunile producătorului, o eventuală reparație nu poate fi considerată ca și reparație de garanție.

DESCRIEREA PRODUSULUI

- 1 Orificiu pentru poziționarea tocătorului de carne / răzătoarei
- 2 Capacul recipientului
- 3 Recipient
- 4 Mixer
- 5 Orificiu pentru amplasarea mixerului
- 6 Braț de basculare
- 7 Buton de eliberare
- 8 Controlul vitezei
- 9 Cârlig de frământare
- 10 Băț de amestecare
- 11 Făcăleț balon
- 12 Element de încălzire



MANUAL DE UTILIZARE

Batere, frământare și mixare

1. Puneți vasul de amestecare în suport și rotiți în sensul acelor de ceasornic până ce intră la loc.
2. Pentru ridicarea brațului apăsați butonul de deblocare (7) și în același timp, prin tragere ușoară în sus, ridicați brațul.
3. Puneți capacul pe recipient (2).
4. Fixați paleta necesară pe arbore, apăsați ușor contra arcului și prin rotire ușoară fixați, până ce paleta nu intră la loc.
5. Acum introduceți ingredientele. Nu depășiți cantitatea maximă admisibilă de ingrediente, care este de 1,5 kg.
6. Eliberați brațul cu ajutorul butonului de deblocare (7) și rabatați brațul prin apăsare ușoară în jos.
7. Introduceți ștecărul în priză.
8. Porniți aparatul cu ajutorul butonului de reglare a vitezei (8) la viteza între 1 și 6 (în funcție de tipul aluatului pe care îl pregătiți).
9. După terminarea amestecării rotiți cu regulatorul de viteză (8) în poziția „0”. După aceasta scoateți ștecărul din priză.
10. Apăsați butonul de deblocare (7) și în același timp, prin tragere ușoară în sus, ridicați brațul.
11. Acum puteți să scoateți vasul.
12. Goliți conținutul din vas cu ajutorul unei spatule.
13. Curățarea este descrisă în capitolul „Curățare”.

Reglarea treptelor de viteză și folosirea paletelor. Cantitatea maximă de amestec nu trebuie să depășească 1,5 kg.

Viteza	Utilizare	Tipul amestecului
1-2	Cârlig de frământare	Amestecuri dense (de ex. aluat de pâine, pizza, aluaturi dospite)
3-4	Paletă de amestecare	Amestecuri cu densitate medie (de ex. aluat pentru clătite, aluaturi frecate, creme de unt)
5-6	Paletă tel	Amestecuri ușoare (de ex. cremă, albuș de ou, budincă)

MENȚIUNE:

Nu depășiți durata de funcționare neîntreruptă (KB max.), vezi tabelul cu parametri tehnici.

Înainte de altă reutilizare lăsați motorul oprit cel puțin 20 min.

RM6010 poate fi utilizat numai cu batoane și cârlige de frământat. Alte accesorii nu sunt aplicabile.

Mixer

IMPORTANT

NU ÎNCERCAȚI să folosiți această funcție simultan cu tocare sau amestecare.

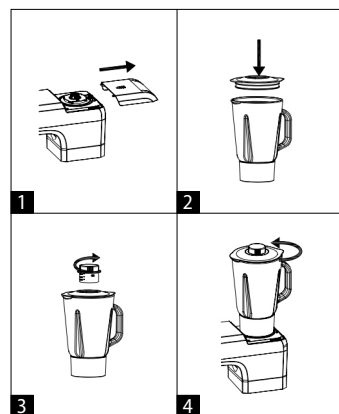
1. Nu racordați aparatul la rețea până ce vasul nu este fixat în mixer în poziția corectă.
2. Deconectați blenderul de la rețea înainte de a scoate recipientul de amestecare.
3. Alimentele mixate în vas nu trebuie să depășească temperatura de 80 °C.
4. Pentru a evita vărsarea, nu depășiți 1,5 litri de lichid în vasul mixerului.
5. Atenționare: Nu îndepărtați nicodată capacul vasului de mixare în timpul mixării.
6. Nu folosiți mixerul mai mult de 2 min.

Funcții

Mixerul poate fi folosit pentru mixare și amestecare. Poate fi folosit de ex. pentru pregătirea supei, sosului, cocktailului cu lapte, hranei pentru copii, mixarea legumelor, fructelor ș.a.m.d. Pentru o funcționare mai ușoară, înainte de introducerea în vas, tăiați alimentele în bucăți mici.

Manual de utilizare a mixerului

- Desprindeți capacul spate (fig. 1).
- Introduceți alimentul în vasul din sticlă.
- Puneți capacul pe vasul din sticlă (fig. 2).
- Puneți piesa de măsurare în capacul vasului și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic (fig. 3).
- Puneți vasul de mixare pe mixer și rotiți-l contra acelor de ceasornic (fig. 4).
- Introduceți ștecărul în priză.
- Treceți regulatorul de viteză în poziția dorită.
- Opriti aparatul și decuplați-l de la rețea.
- Desprindeți piesa de măsurare cu capacul.
- Desprindeți alimentele lipite pe partea interioară a vasului cu o spatulă moale.
- Țineți spatula la o distanță de siguranță față de cuțite.
- Pentru desprinderea vasului de mixare rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic.
- Pentru desprinderea piesei de măsurare rotiți contra sensului acelor de ceasornic.

**SUGESTII**

- Adăugați alimente doar atunci când aparatul este oprit. Prin îndepărtarea piesei de măsurare de pe capac pot fi adăugate alimente atunci când aparatul funcționează.
- Din când în când trebuie oprit aparatul și trebuie îndepărtate alimentele lipite pe partea interioară a vasului.

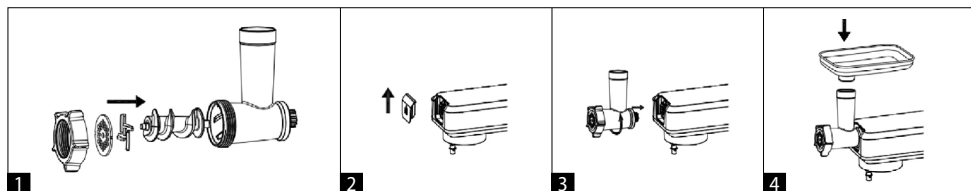
Mașină de tocat**IMPORTANT**

Nu încercați să folosiți această funcție simultan cu mixare sau zdrobire!

1. Taiati în bucăți carnea dezosată. Aproximativ la mărimea de 20x20x60 mm, în așa fel încât să intre ușor în orificiul de alimentare.
2. Alimentul introdus ar trebui să nu conțină oase și alte părți dure. Oasele ar putea cauza oprirea motorului. În cazul în care se ajunge la oprirea motorului, opriți imediat aparatul și deconectați-l de la rețea. Demontați întregul ansamblu al mașinii de tocat carnea. Dacă motorul se oprește automat, eliminați cauza opririi. După răcirea motorului se poate continua.
3. Porniți aparatul cu ajutorul butonului de reglare a vitezei (8).
4. Introduceți alimentele în gura de alimentare doar cu ajutorul împingătorului.
5. După terminarea tocării rotiți cu regulatorul de viteză (8) în poziția „0” și scoateți ștecărul din priză.
6. Durata maximă de tocare cu funcționare neîntreruptă este de 5 min.

Instrucțiuni de asamblare a mașinii de tocat

- Asamblați polizorul (fig. 1)
- Desprindeți capacul frontal (fig. 2).
- Amplasați corpul mașinii de tocat și rotiți contra acelor de ceasornic, în așa fel încât siguranța să blocheze rigid acest element (fig. 3). Puneți tava de alimentare pe corpul mașinii de tocat (fig. 4).



- Puneți vasul pentru carne sub mașina de tocat.
- Introduceți ștecărul în priză.
- Setati controlul vitezei. După aceasta introduceți alimentul pe tavă, iar cu ajutorul împingătorului împingeți alimentul în gura de alimentare.
- După folosire opriți aparatul și decuplați-l de la rețea.
- Apăsati butonul de eliberare, situat lângă corpul polizorului. Rotiți mașina de tocat în sensul acelor de ceasornic și scoateți întregul ansamblu al mașinii de tocat.
- Puneți capacul frontal.

Umplerea cârnaților

1. Introduceți burghiul în corpul mașinii de tocat. Așezați discul de extrudare și manșonul de umplere a cârnaților pe axul burghiului. Strângeți manual piulița tocătorului (fig. 1A).
2. Montați și rotiți corpul rășniței în sensul invers acelor de ceasornic, astfel încât incuietoearea să fixeze ferm această parte.
3. Montați tava pe corpul polizorului.
4. Strângeți învelișul la un capăt. Montați capătul liber pe manșonul de umplere.
5. Porniți mașina folosind butonul 8 al regulatorului de viteză. Selectați viteza necesară.
6. Introduceți amestecul măcinat în orificiul de admisie al măcinătorului și umpleți treptat carcasa. Nu împingeți malaxorul cu forță mare pentru a evita supraîncărcarea aparatului.
7. Aveți grijă să nu forțați aerul în buncăr atunci când umpleți. Lungimea recomandată a fiecărui cânat este de 10-15 cm. Înnodați cârnații individuali folosind ață.
8. La sfârșit, puteți storce reziduurile alimentare din atașament aruncând câteva bucăți de pâine.

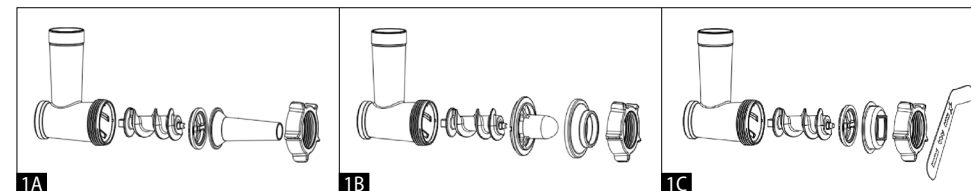
Umplerea chifteluțelor

1. Introduceți burghiul în corpul mașinii de tocat. Așezați discul de extrudare și suportul pentru chifteluțe pe axul burghiului. Strângeți piulița polizorului (fig. 1B).
2. Montați și rotiți corpul polizorului în sens antiorar, astfel încât incuietoearea să fixeze ferm această parte.
3. Montați tava pe corpul polizorului.
4. Porniți mașina folosind butonul 8 al regulatorului de viteză. Selectați viteza necesară.
5. Introduceți amestecul măcinat în orificiul de admisie al rășniței. Nu împingeți berbecul cu forță mare pentru a evita supraîncărcarea aparatului.
6. Formați amestecul extrudat după cum este necesar.
7. La final, puteți storce reziduurile alimentare din atașament aruncând câteva bucăți de pâine.

Pregătirea bomboanelor

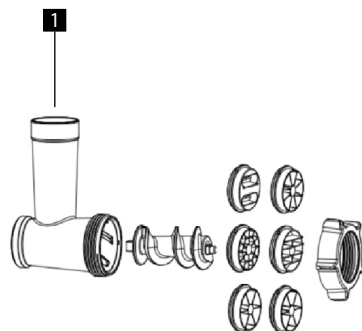
1. Introduceți burghiul în corpul mașinii de măcinat. Așezați discul de extrudare și manșonul de pregătire a bomboanelor pe axul burghiului. Strângeți piulița măcinătorului (fig. 1C).
2. Montați și rotiți corpul polizorului în sensul invers acelor de ceasornic, astfel încât incuietoearea să fixeze ferm această parte.
3. Montați tava pe corpul rășniței.
4. Introduceți matrița pentru bomboane cu diferite forme de profil în piuliță.
5. Porniți mașina folosind butonul 8 al regulatorului de viteză. Selectați viteza necesară.
6. Introduceți aluatul în orificiul de admisie. Nu apăsați suflanta cu forță mare pentru a evita supraîncărcarea aparatului.

Notă: Este recomandat să țineți aluatul în forma dorită cu mâna pentru a evita ruperea acestuia.



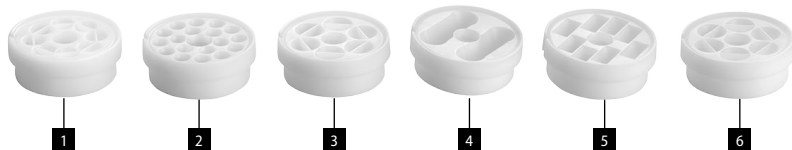
Pregătirea pastelor

1. Introduceți burghiul în corpul mașinii de măcinat. Așezați discul de extrudare cu tipul de paste selectat pe axul burghiului. Strângeți piulița de pe polizor (fig. 1).
2. Montați și rotiți corpul polizorului în sensul invers acelor de ceasornic, astfel încât siguranța să fixeze ferm această parte.
3. Montați tava pe corpul polizorului.
4. Porniți aparatul folosind butonul de control al vitezei (8). Selectați viteza după cum este necesar.
5. Introduceți aluatul în orificiul de admisie. Nu apăsați suflanta cu forță mare pentru a evita supraîncălzirea aparatului.



Notă: Este recomandat să țineți aluatul în forma dorită cu mâna pentru a evita ruperea acestuia.

1. Bucatini
2. Spaghettoni
3. Penne
4. Pappardelle
5. Fettuccine
6. Ziti



Răzătoare

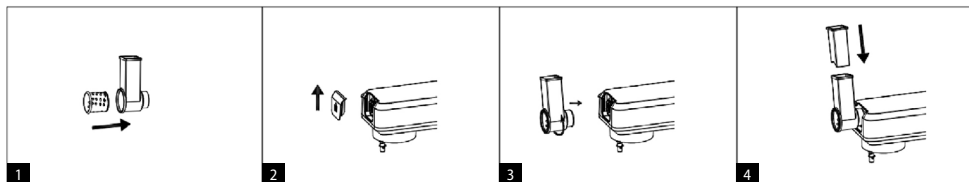
IMPORTANT

Nu încercați să folosiți această funcție simultan cu mașina de tocat, mixare sau zdrobire!

1. Tăiați alimentele în bucăți. Aproximativ la mărimea de 20×20×60 mm, în așa fel încât să intre ușor în orificiul de alimentare. Alimentul introdus ar trebui să nu conțină părți dure. Părțile dure ar putea cauza oprirea motorului. În cazul în care se ajunge la oprirea motorului, opriți imediat aparatul și deconectați-l de la rețea. Demontați întregul ansamblu al răzătoarei. Dacă motorul se oprește automat, eliminați cauza opririi. După răcirea motorului se poate continua.
2. Porniți aparatul cu ajutorul butonului de reglare a vitezei (8).
3. Introduceți alimentele în gura de alimentare doar cu ajutorul împingătorului.
4. După terminarea tocării rotiți cu regulatorul de viteză (8) în poziția „0” și scoateți ștecărul din priză.
5. Durata maximă de radere cu funcționare neîntreruptă este de 5 min.

Instrucțiuni de asamblare a răzătoarei

- Asamblați răzătoarea (fig. 1).
- Desprindeți capacul frontal (fig. 2).
- Amplasați și rotiți cu corpul răzătoarei contra acelor de ceasornic, în așa fel încât siguranța să blocheze rigid acest element (fig. 3).



- Puneți vasul pentru alimentele rase sub răzătoare.
- Introduceți ștecărul în priză.
- Setati controlul vitezei. După aceasta introduceți alimentul pe tavă de alimentare și cu ajutorul împingătorului a împingeți alimentul în gura de alimentare (fig. 4).
- După folosire opriți aparatul și decuplați-l de la rețea.
- Apăsați butonul de eliberare situat lângă corpul răzătoarei. Rotiți răzătoarea în sensul acelor de ceasornic și scoateți întregul ansamblu al răzătoarei.
- Puneți capacul frontal.

1. Răzătoare fină pentru legume
2. Răzătoare grosieră pentru legume
3. Răzătoare pentru feliere



Funcția de încălzire pentru un aluat perfect crescut

- Procesati aluatul de drojdie.
- Lăsați robotul în poziția închis, cu capacul recipientului aderând la bol.
- Utilizați controlul vitezei (8) pentru a selecta poziția H.
- Elementul de încălzire de sub fundul recipientului va încălzi bolul, rezultând o creștere mai bună și mai rapidă.

Sfat: Dacă doriți să stimulați și mai mult creșterea, scoateți cârligele de frământat după ce lucrați aluatul și acoperiți bolul cu o cârpă curată în loc de capac. Brațul articulat trebuie să fie în poziția închis.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înaintea curățării deconectați cablul de alimentare de la priză.
- Nu cufundați niciodată baza cu motor în apă!
- Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abrazive.
- Pentru curățarea carcasei exterioare ar trebui să se folosească doar o lavetă umedă.

Recipientul și accesoriile

ATENȚIONARE

- Paletele și vasul pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Celelalte piese nu sunt potrivite pentru spălare în mașină de spălat vase.
- Părțile care vin în contact cu alimentele pot fi spălate cu apă cu săpun.
- Înaintea reasamblării lăsați componentele să se usuce bine.
- După uscarea aplicați o cantitate mică de ulei vegetal pe suprafața vasului și adaptoarele amovibile (discurile) mașinii de tocat.

SERVICE

Întreținerea cu caracter mai amplu sau reparația care necesită intervenție la părțile interioare ale produsului, trebuie făcute de un service de specialitate.

PROTECȚIA MEDIULUI

- Optați pentru reciclarea materialelor de ambalare și a aparatelor vechi.
- Cutia de la aparat poate fi predată la un centru de colectare a deșeurilor sortate.
- Pungile din polietilenă (PE) a se preda la un centru de colectare a materialelor în vederea reciclării.

Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de viață



Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/EU privind deșeurile de echipamente electrice (WEEE). Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu aparține deșeurilor menajere. Trebuie dus la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin asigurarea eliminării corecte a acestui produs veți contribui la prevenirea impactului negativ asupra mediului și a sănătății umane, care ar fi cauzate prin eliminare necorespunzătoare. Informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs veți obține de la autoritățile locale competente, serviciile de eliminare a deșeurilor menajere sau în magazinul unde ați cumpărat produsul.



Acest produs îndeplinește toate cerințele de bază relevante ale Directivei EU.

Modificările textului, a designului și a specificațiilor tehnice pot fi efectuate fără o atenționare prealabilă, și ne rezervăm dreptul la efectuarea acestora.

concept