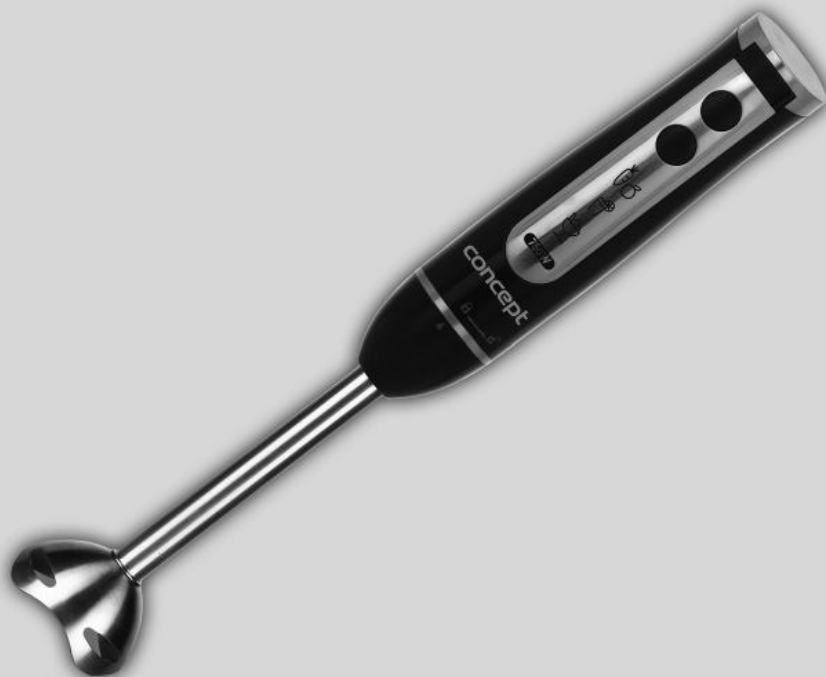


concept

Tyčový mixér
Tyčový mixér
Blender ręczny

Stieņa mikseris
Rod mixer
Stabmixer



TM4710, TM4720

CZ

SK

PL

LV

EN

DE

PODĚKOVÁNÍ

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

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

Technické parametry	
Napětí	220-240 V ~ 50/60 Hz
Příkon	600 W
Hlučnost s tyč. nástavcem	66 dB(A)
Hlučnost se sek. nástavcem (jen typ TM 4620)	76 dB(A)
Hlučnost se šleh. nástavcem (jen typ TM 4620)	74 dB(A)
Doba nepřetržitého provozu	max. 1 min.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji 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.
- Dbějte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohli dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřím povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkými nebo mokřými rukama.
- Při nasazování příslušenství, během čištění nebo v případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Vlasy, prsty nebo části oděvu držte při používání z dosahu pohyblivých částí spotřebiče.
- Při manipulaci s nástavci dbejte zvýšené opatrnosti, nože jsou velmi ostré a mohou způsobit poranění.**

- Příslušenství spotřebiče se nesmí používat v mikrovlnné troubě.
- Ihned po vypnutí motoru a vypojení přívodního kabelu ze zásuvky se mohou některé části ještě chvíli pohybovat. Vykejte až do jejich úplného zastavení.
- Používejte spotřebič pouze na zpracování potravin.
- Maximální povolená teplota zpracovávaných potravin je 80 °C. Nepoužívejte spotřebič na vroucí potraviny!
- Neopravujte spotřebič sami. Obraťte se na autorizovaný servis.

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

POPIS VÝROBKU

Tělo spotřebiče

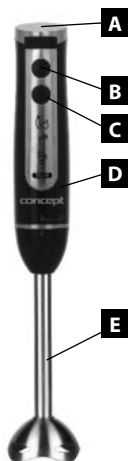
A – Regulátor rychlosti

B – Vypínač

C – Turbo

D – Tělo spotřebiče

F – Tyčový nástavec



Příslušenství (jen model 4720)

G – Kryt s převodovkou

H – Sekací nůž

I – Sekací nádoba

J – Převodovka

K – Šlehačí metla

L – Mixovací nádoba



NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ

Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí před sestavováním nebo odnímáním příslušenství!

Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít vlhkým hadříkem a všechny odnímatelné části umýt v teplé vodě.

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

Nikdy nenechte spotřebič běžet naprázdno déle než 10 sekund.

MIXOVÁNÍ

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

1. Do mixovací nádoby nebo jiné vyšší kuchyňské nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte tělo spotřebiče na hřídel tyčového nástavce.
3. Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
4. Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte mixovací nádobu.
5. Nastavte požadovanou rychlost (Obr. 1), vložte spotřebič do mixovací nádoby s potravinami a stiskem vypínače jej zapněte. Mixujte krouživými pohyby u dna. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost



Obr. 1

- Po ukončení mixování spotřebič vypněte. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
- Pootočením nástavce uvolníte tyčový nástavec (Obr. 2) a pod tekoucí teplou vodou ho ihned opláchněte. Dbejte na to, aby voda nenatekla dovnitř nástavce do prostoru hnací hřídele. Pokud se tak stane, nechte tyčový nástavec oschnout a do prostoru hnací hřídele kápněte několik kapek jedlého oleje pro lehčí chod ložiska tyčového nástavce.



Obr. 2

PŘÍKLAD RECEPTU NA PŘÍPRAVU MAJONÉZY

200-250 ml oleje

1 vejce (žloutek i bílek)

1 čajová lžička citrónové šťávy nebo octa

sůl a pepř na ochucení

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

SEKÁNÍ (jen typ TM 4720)

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

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

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

Z bylinek odstraňte stonky, ořechy zbavte skořápek.

Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

- Vložte do sekací nádoby potraviny a uzavřete ji víkem s převodovkou.
- Nasadte tělo spotřebiče na víko s převodovkou.
- Rozviňte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, jestli se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napětí.
- Jednou rukou držte tělo spotřebiče, druhou rukou držte sekací nádobu.
- Nastavte požadovanou rychlost a stiskem vypínače spotřebič zapněte. Tlačítkem Turbo můžete krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru na maximum.
- Po ukončení sekání spotřebič vypněte. Oddělte tělo spotřebiče od víka s převodovkou za pomoci tlačítek pro uvolnění. Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
- Víko sekací nádoby s převodovkou otřete vlhkým hadříkem. Neumývejte ho pod tekoucí vodou ani neponořujte do vody!



Doporučené množství potravin a časy přípravy pro sekání

Potravina	Max. množství	Přibližný čas sekání
Maso (kousky 1 cm)	200 g	15 s
Sýr (kousky 1 cm)	200 g	15 s
Ořechy	200 g	15 s
Bylinky	40 g	10 s
Cibule	200 g	15 s
Česnek	40 g	10 s
Mrkev (kousky 1 cm)	200 g	15 s
Vejce vařená natvrdo	2 ks	15 s
Chléb (kousky 1 cm)	1 krajíce	15 s

ŠLEHÁNÍ (jen typ TM 4720)

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

Používejte širokou nádobu.

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

Šlehejte max. 4 vaječné bílky.

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

**ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

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

Tělo spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem.

Nepoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.

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

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

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

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

Na závady vzniklé nevhodnou nebo nedostatečnou údržbou se nevztahují záruční podmínky.

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

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

POĎAKOVANIE

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

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

Technické parametre	
Napätie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Príkon	600 W
Hlučnosť s tyč. nastavcom	66 dB(A)
Hlučnosť so sek. nastavcom (len typ TM 4620)	76 dB(A)
Hlučnosť so šlah. nastavcom (len typ TM 4620)	74 dB(A)
Čas nepretržitej prevádzky	max. 1 min.

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je zapnutý, prípadne zapojený do zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak sa nepoužíva.
- Pri odpájaní z elektrickej zásuvky spotrebič nikdy netahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej osoby oboznámenej s obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, chybu dajte ihneď odstrániť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Spotrebič neprenášajte a netahajte za prívodný kábel.
- Spotrebič umiestnite bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkosťou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, počas čistenia alebo v prípade poruchy spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič je vhodný len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Neponárajte prívodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.**
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel, aby ste odhalili možné poškodenie. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Vlasy, prsty alebo časti odevu majte pri používaní mimo dosahu pohyblivých častí spotrebiča.
- **Pri manipulácii s nastavcami dbajte na zvýšenú opatrnosť, nože sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.**

- Príslušenstvo spotrebiča sa nesmie používať v mikrovlnnej rúre.
- Ihneď po vypnutí motora a odpojení prívodného kábla zo zásuvky sa niektoré časti môžu ešte chvíľu pohybovať. Počkajte až do ich úplného zastavenia.
- Používajte spotrebič iba na spracovanie potravín.
- Maximálna povolená teplota spracovávaných potravín je 80 °C. Nepoužívajte spotrebič na vriace potraviny!
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

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

POPIS VÝROBKU

Telo spotrebiča

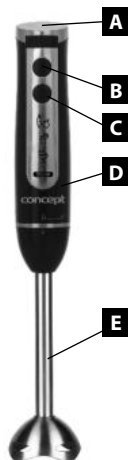
A – Regulátor rýchlosti

B – Vypínač

C – Turbo

D – Telo spotrebiča

E – Tyčový nastavec



Príslušenstvo (len model TM 4720)

G – Kryt s prevodovkou

H – Sekací nôž

I – Sekacia nádoba

J – Prevodovka

K – Metla na šľahanie

L – Mixovacia nádoba



NÁVOD NA OBSLUHU

UPOZORNENIE

Pred nasadzovaním alebo odnímaním príslušenstva vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia! Skôr ako uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov utrieť vlhkou handričkou a všetky odnímateľné časti umyť v teplej vode.

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

Spotrebič nikdy nenechávajte bežať naprázdno dlhšie ako 10 sekúnd.

MIXOVANIE

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

1. Do mixovacej nádoby alebo do inej vyššej kuchynskej nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte telo spotrebiča na hriadeľ tyčového nastavca.
3. Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
4. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou držte mixovaciu nádobu.
5. Nastavte požadovanú rýchlosť (Obr. 1) (model 4620), vložte spotrebič do mixovacej nádoby s potravinami a stlačením vypínača ho zapnite. Mixujte krúživými pohybmi pri dne. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.



Obr. 1

- Po skončení mixovania spotrebič vypnite. Vytiahnite prírodný kábel zo zásuvky.
- Pootočením nastavca uvoľníte tyčový nastavec (Obr. 2) a pod tečúcou teplou vodou ho ihneď opláchnite. Dbajte na to, aby voda nenatiekla dovnútra nastavca do priestoru hnacieho hriadeľa. Ak sa tak stane, nechajte tyčový nastavec uschnúť a do priestoru hnacieho hriadeľa kvapnite niekoľko kvapiek jedlého oleja pre ľahší chod ložiska tyčového nastavca.



Obr. 2

PRÍKLAD RECEPTU NA PRÍPRAVU MAJONÉZY

200 – 250 ml oleja

1 vajce (žltok aj bielok)

1 čajová lyžička citrónovej šťavy alebo octu

soľ a čierne korenie na ochutenie

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

SEKANIE (len typ TM 4720)

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

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

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

Z bylín odstráňte stonky, orechy zbavte škrupín.

Z mäsa odstráňte kosti, šlachy a chrupavky.

- Potraviny vložte do sekacej nádoby a uzatvorte ju vekom s prevodovkou.
- Nasadte telo spotrebiča na veko s prevodovkou.
- Rozviňte celý prírodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
- Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou držte sekaciu nádobu.
- Nastavte požadovanú rýchlosť a stlačením vypínača spotrebič zapnite. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.
- Po ukončení sekania spotrebič vypnite. Oddelte telo spotrebiča od veka s prevodovkou pomocou tlačidiel na uvoľnenie. Vytiahnite prírodný kábel zo zásuvky.
- Veko nádoby na sekanie s prevodovkou utrite vlhkou handričkou. Neumývajte ho pod tečúcou vodou, ani ho do nej neponárajte!



Odporúčané množstvo potravín a časy prípravy na sekanie

Potravina	Max. množstvo	Približný čas sekania
Mäso (kúsky 1 cm)	200 g	15 s
Syr (kúsky 1 cm)	200 g	15 s
Orechy	200 g	15 s
Bylinky	40 g	10 s
Cibuľa	200 g	15 s
Cesnak	40 g	10 s
Mrkva (kúsky 1 cm)	200 g	15 s
Vajcia uvarené natvrdo	2 ks	15 s
Chlieb (kúsky 1 cm)	1 krajec	15 s

ŠLAHANIE (len typ TM 4720)

Šlahací nadstavec používajte len na šľahanie smotany, vaječných bielkov, prípravu riedkeho pískotového cesta a nepečených zákuskov.

Používajte širokú nádobu.

Šlahajte max. 400 ml chladenej smotany (min. obsah tuku 30 %, 4 - 8 °C).

Šlahajte max. 4 vaječné bielky.



1. Do širokej nádoby vložte potraviny.
2. Nasadte telo spotrebiča na hriadeľ prevodovky šľahacieho nadstavca.
3. Rozviňte celý prívodný kábel. Presvedčte sa, či sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja. Zasuňte zástrčku do zásuvky elektrického napätia.
4. Jednou rukou držte telo spotrebiča, druhou rukou šľahaciu nádobu.
5. Nastavte požadovanú rýchlosť, vložte spotrebič do šľhacej nádoby s potravinami a stlačením vypínača ho zapnite. Šlahajte krúživými pohybmi pri dne a otáčajte nádobu v smere chodu hodinových ručičiek. Tlačidlom Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť otáčok motora na maximum.
6. Po skončení šľahania spotrebič vypnite. Vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.
7. Po otočení nadstavca uvoľnite šľahací nadstavec (Obr. 2). Oddelte od prevodovky šľahaciu metlu. Prevodovku utrite vlhkou handričkou. Neumývajte ju pod tečúcou vodou, ani ju do nej neponárajte! Šľhaciu metlu je možné umyť pod tečúcou teplou vodou alebo ponoriť do vody a nechať odmočiť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

Telo spotrebiča čistite vlhkou handričkou.

Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá.

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

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

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

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

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

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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



Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

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

PODZIĘKOWANIE

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

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

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	600 W
Głośność z nasadką do miksowania	66 dB(A)
Głośność z nasadką do szatkowania (tylko typ TM 4620)	76 dB(A)
Głośność z nasadką do ubijania (tylko typ TM 4620)	74 dB(A)
Czas nieprzerwanej pracy	maks. 1 minuta

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

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

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

- **Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.**
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
- Należy uważać, aby podczas pracy urządzenia trzymać włosy, palce lub części odzieży poza zasięgiem jego ruchomych części.
- **Manipulując nasadkami, należy zachowywać szczególną ostrożność, noże są bardzo ostre i mogą spowodować zranienie.**
- Akcesoriów urządzenia nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej.
- Zaraz po wyłączeniu silnika i odłączeniu przewodu zasilającego z gniazdka, niektóre części mogą jeszcze pozostawać w ruchu. Należy odczekać, dopóki ruch zupełnie nie ustanie.
- Urządzenie powinno być używane tylko do żywności.
- Miksowana żywność nie może mieć temperatury wyższej niż 80°C. Nie należy używać do gotującej się żywności!
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

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

OPIS PRODUKTU

Korpus urządzenia

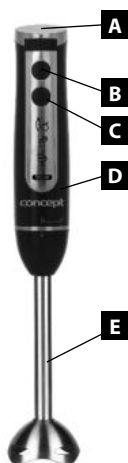
A – Regulator prędkości

B – Wyłącznik

C – Turbo

D – Korpus urządzenia

E – Nasadka do miksowania



Akcesoria (tylko model TM 4720)

G – Obudowa z przekładnią

H – Nasadka do szatkowania

I – Pojemnik do szatkowania

J – Przekładnia

K – Końcówka do ubijania

L – Pojemnik do miksowania



INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA

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

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

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

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

MIKSOWANIE

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

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



Rys. 1



Rys. 2

PRZYKŁADOWY PRZEPIS PRZYGOTOWANIA MAJONEZU

200 – 250 ml oleju

1 jajo (żółtko i białko)

1 łyżeczka octu lub soku z cytryny

sól i pieprz do smaku

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

SZATKOWANIE (tylko typ TM 4720)

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

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

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

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

Z mięsa należy usunąć kości, ścięgna i chrząstki.



1. Należy umieścić żywność w pojemniku, a następnie zamknąć go pokrywą z przekładnią.
2. Korpus urządzenia elektrycznego należy osadzić na pokrywce z przekładnią.
3. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

4. Jedną ręką należy trzymać korpus urządzenia elektrycznego, a drugą pojemnik do szatkowania.
5. Należy ustawić odpowiednią prędkość obrotów i włączyć silnik przy pomocy wyłącznika. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć prędkość obrotów silnika do maksimum.
6. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie. Oddzielić korpus urządzenia od pokrywy z przekładnią za pomocą przycisków luzujących. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
7. Pokrywę pojemnika z przekładnią należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!

Zalecane ilości żywności i czas przygotowania dla szatkowania

Produkt	Maksymalna ilość	Przybliżony czas szatkowania
Mięso (kawałki 1 cm)	200 g	15 s
Ser (kawałki 1 cm)	200 g	15 s
Orzechy	200 g	15 s
Zioła	40 g	10 s
Cebula	200 g	15 s
Czosnek	40 g	10 s
Marchew (kawałki 1 cm)	200 g	15 s
Jaja na twardo	2 szt.	15 s
Chleb (kawałki 1 cm)	1 kromka	15 s

UBIJANIE (tylko typ TM 4720)

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

Należy używać szerokich pojemników.

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

Należy ubijać maks. 4 białka jajek.



1. Żywność należy włożyć do szerokiego pojemnika.
2. Korpus urządzenia należy nałożyć na wał przekładni nasadki do ubijania.
3. Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Sprawdzić, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4. Jedną ręką należy trzymać korpus urządzenia elektrycznego, a drugą pojemnik do ubijania.
5. Należy ustawić odpowiednią prędkość, włożyć urządzenie w naczynie do ubijania z żywnością i włączyć je, naciskając wyłącznik. Ubijać okrężnymi ruchami przy dnie pojemnika i obracać pojemnik w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara. Za pomocą przycisku Turbo można na krótki czas zwiększyć prędkość obrotów silnika do maksimum.
6. Po zakończeniu ubijania należy wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
7. Zwolnić nasadkę do ubijania, naciskając przyciski luzujące nasadkę. Należy oddzielić nasadkę do ubijania od przekładni. Przekładnię należy wyczyścić, przecierając ją wilgotną ściereczką. Nie należy zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą! Nasadkę do ubijania można myć pod bieżącą ciepłą wodą lub zanurzyć w wodzie w celu odmoczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia i po użyciu urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć zasilanie.

Korpus urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką.

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

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

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje awarii spowodowanych niedostatecznym lub niewłaściwym utrzymaniem urządzenia.

SERWIS

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferuj odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać do punktu odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do punkcie odbioru materiałów do odzysku.



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

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

PATEICĪBA

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

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

Tehniskie raksturojumi	
Spriegums	220-240 V ~ 50/60 Hz
Jauda	600 W
Trokšņa līmenis ar stieņa pagarinājumu	66 dB(A)
Trokšņa līmenis ar smalcinošo pagarinājumu (tikai TM 4620)	76 dB(A)
Trokšņa līmenis ar putošanas pagarinājumu (tikai TM 4620)	74 dB(A)
Nepārtrauktas ekspluatācijas laiks	maks. 1 min.

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

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

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

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

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikta remonta garantija.

IERĪCES APRAKSTS

Ierīces korpuss

A – Ātruma regulators

B – Slēdzis

C – Turbo režīms

D – Ierīces korpuss

F – Stieņa pagarinājums



Piederumi (tikai TM 4720 modelim)

G – Pārsegs ar piedziņas mehānismu

H – Smalcināšanas asmens

I – Sasmalcināšanas trauks

J – Piedziņas mehānisms

K – Putošanas slotiņa

L – Kuļšanas trauks



EKSPLOATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

BRĪDINĀJUMS

Pirms piederumu pievienošanas vai noņemšanas vienmēr atvienojiet spraudkontaktu no kontaktligzdas.

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

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

Ierīci nedrīkst izmantot tukšgaitā ilgāk par 10 sekundēm.

MAISĪŠANA

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

1. Ievietojiet produktu kuļšanas traukā vai citā augstā virtuves traukā.
2. Novietojiet ierīces korpusu uz stieņa pagarinājuma ass.
3. Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārliecinieties, kas tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontaktu elektrotīklam.
4. Ar vienu roku turiet ierīces korpusu, bet ar otru – kuļšanas trauku.
5. Iestatiet vēlamo ātrumu, ievietojiet ierīci kuļšanas traukā, kurā ir pārtikas produkti, un ieslēdziet slēdzi. Maisiet ar apļveida kustībām trauka apakšējā daļā. Ar „Turbo” pogu var īslaicīgi maksimāli palielināt motora ātrumu.



1. att.

6. Pēc izmantošanas izslēdziet ierīci. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
7. Nospiežot pagarinājuma atbrīvošanas pogas, atbrīvojiet stieņa pagarinājumu (1. att.) un uzreiz noskalojiet karstā tekošā ūdenī. Pārļiecinieties, ka ūdens neiekļūst pagarinājuma iekšpusē, kur atrodas piedziņas ass. Ja tas notiek, ļaujiet stieņa pagarinājumam izžūt un ieeļļojiet to ar dažiem pārtikas eļļas pilieniem, lai uzlabotu gultnu darbību.



2. att.

MAJONĒZES RECEPTES PIEMĒRS

200–250 ml eļļas

Viena ola (olbaltums un dzeltenums)

Viena tējkarote citrona sulas vai etiķa

Sāls un pipari pēc garšas

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

SMALCINĀŠANA (tikai TM 4720 tipam)

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

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

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

Garšaugiem noņemiet stublājus, riekstiem – čaumalas.

No gaļas atdaliet kaulus, skrimšļus, cipsas un ādu.

1. Ievietojiet produktus smalcināšanas traukā un aizveriet to, izmantojot pārsegu ar piedziņas mehānismu.
2. Novietojiet ierīces korpusu uz pārsega ar piedziņas mehānismu.
3. Atritiniet visu komplektācijā iekļauto vadu. Pārļiecinieties, kas tas nesaskaras ar jebkādiem tuvumā esošiem siltuma avotiem. Pieslēdziet spraudkontaktu elektrotīklam.
4. Ar vienu roku turiet ierīces korpusu, bet ar otru – smalcināšanas trauku.
5. Iestatiet vēlamo ātrumu un ieslēdziet motoru. Ar „Turbo” pogu var īslaicīgi maksimāli palielināt motora apgriezienu ātrumu.
6. Pēc smalcināšanas pabeigšanas izslēdziet ierīci. Izmantojot atbrīvošanas pogas, noņemiet ierīces korpusu no pārsega ar piedziņas mehānismu. Atvienojiet vadu no kontaktligzdas.
7. Noslaukiet smalcināšanas trauka pārsegu ar piedziņas mehānismu, izmantojot mitru drāniņu. Neiegremdējiet to ūdenī un nemazgājiet tekošā ūdenī!



Ieteicamais produkta daudzums un sagatavošanas laiks smalcināšanai

Produkts	Maks. daudzums	Apt. smalcināšanas laiks
Gaļa (1 cm lieli gabaliņi)	200 g	15 s
Siers (1 cm lieli gabaliņi)	200 g	15 s
Rieksti	200 g	15 s
Garšaugi	40 g	10 s
Sīpoli	200 g	15 s
Ķiploki	40 g	10 s
Burkāni (1 cm lieli gabaliņi)	200 g	15 s
Cieti vārītas olas	2 gab.	15 s
Maize (1 cm lieli gabaliņi)	1 šķēle	15 s

PUTOŠANA (tikai TM 4720 tipam)

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

Izmantojiet trauku ar lielu diametru.

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

Putojiet maksimāli četrus olbaltumus.

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

**TĪRĪŠANA UN APKOPE**

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

Notīriet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet birsti, abrazīvas vielas vai šķīdinātāju.

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

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

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

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

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

APKALPE

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

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

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



Ierīces nodošana otrreizējai pārstrādei pēc tās kalpošanas laika beigām

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

ACKNOWLEDGEMENT

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

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that all other people using the machine are familiar with the contents of the instruction manual.

Technical parameters	
Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power demand	600 W
Noise level with the stick attached	66 dB(A)
Noise level with the chopper extension (only TM 4620 series)	76 dB(A)
Noise level with the whisker extension (only TM 4620 series)	74 dB(A)
Maximum time of uninterrupted operation	1 minute

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

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

- Some parts may keep moving for a while after the motor has been switched off and the power cord has been disconnected from the socket. Wait until the movement stops completely.
- Use the unit solely for food processing.
- The maximum allowed temperature of the processed ingredients is 80 °C. Do not use the beater for very hot food!
- Do not attempt to repair the unit by yourself. Contact an authorised service centre for repair.

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

PRODUCT DESCRIPTION

Unit body

A – Speed control

B – Switch

C – Turbo D

D – Unit body

F – Stick extension



Accessories (only TM 4720 series)

G – Cover with transmission

H – Chopping knife

I – Chopping bowl

J – Transmission

K – Whisker

L – Mixing bowl



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTICE

Before mounting or removing accessories onto or from the machine, always pull the plug out of the electrical socket!

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

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

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

MIXING

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

1. Put the food in the mixing bowl or another tall kitchen vessel.
2. Mount the unit body onto the shaft of the extension stick.
3. Uncoil the whole length of the power cord. Make sure the cord does not touch any nearby sources of heat. Insert the plug into the electric voltage socket.
4. Hold the body with one hand and the mixing bowl with the other.
5. Select the desired speed, insert the unit into the mixing bowl and push the power switch to initiate operation. While mixing, use circular movements



Fig. 1

on the bottom of the bowl. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.

6. Switch the unit off after mixing. Disconnect the cable from the socket.
7. Rotation of extension (Fig. 2) to release the stick extension from the body and wash it under running lukewarm water immediately. Make sure the water does not get inside the extension to the driving shaft area. If this happens, leave the stick extension to dry, and apply a few drops of vegetable oil to ease the operation of the stick bearings.

EXAMPLE – MAYONNAISE RECIPE

200 – 250 ml oil

1 whole egg

1 teaspoon lemon juice or vinegar

salt and pepper

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

CHOPPING (only TM 4720 series)

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

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

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

Remove the stems from herbs and all nutshells.

Remove bones, cartilage and tendons from the meat.

1. Fill the chopping bowl with the ingredients and close it with the cover that holds the transmission.
2. Mount the unit body on the lid with the transmission.
3. Uncoil the whole length of the power cord. Make sure it does not touch any nearby sources of heat. Insert the plug into the electric voltage socket.
4. Hold the body with one hand and the chopping container with the other.
5. Select the required speed and push the button to start the machine. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.
6. Switch the unit off after chopping. Use the release buttons to disconnect the unit body from the lid with the transmission. Disconnect the cable from the socket.
7. Wipe the lid with the transmission using a wet cloth. Do not immerse in water or wash in running water!



Fig. 2



Recommended amount of food and preparation times

Food	Maximum quantity	Approximate cutting time
Meat (1 cm pieces)	200 g	15 s
Cheese (1 cm pieces)	200 g	15 s
Nuts	200 g	15 s
Herbs	40 g	10 s
Onions	200 g	15 s
Garlic	40 g	10 s
Carrots (1 cm pieces)	200 g	15 s
Hard-boiled eggs	2 eggs	15 s
Bread (1 cm pieces)	1 slice	15 s

WHISKING (only TM 4720 series)

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

Use a wide container.

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

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

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

**CLEANING AND MAINTENANCE**

Switch the unit off and pull the plug from the socket prior to cleaning and after use of the unit.

Clean the unit body with a wet cloth.

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

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

Do not immerse the stick extension in water! Just rinse it. Make sure the water does not enter the extension where the driving spindle is. If this happens, leave the stick extension to dry and apply a few drops of vegetable oil to ease the operation of the extension bearings.

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

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

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

REPAIR & MAINTENANCE

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



Appliance recycling at the end of its service life:

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

VIELEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN

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

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

Technische Parameter	
Spannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	600 W
Geräuschentwicklung mit Stabaufsatz	66 dB(A)
Geräuschentwicklung mit Sekundäraufsatz (nur Typ TM 4620)	76 dB(A)
Geräuschentwicklung mit Quirlaufsatz (nur Typ TM 4620)	74 dB(A)
Vollbetriebszeit	max. 1 Min.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

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

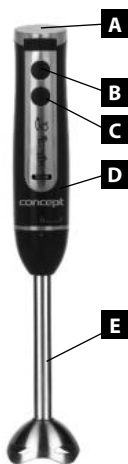
- Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Schalten Sie nie ein beschädigtes Gerät ein.
- Haare, Finger oder Kleidungsteile halten Sie beim Gebrauch von den beweglichen Teilen des Gerätes fern.
- **Beim Umgang mit den Aufsätzen lassen Sie erhöhte Vorsicht walten, die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen.**
- Das Zubehör des Gerätes darf nicht in einem Mikrowellenherd verwendet werden.
- Unmittelbar nach dem Ausschalten des Motors und dem Herausziehen des Netzkabels aus der Steckdose können einige Teile noch eine Weile in Bewegung bleiben. Warten Sie bis zum deren vollständigen Stillstand.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln.
- Die maximal zugelassene Temperatur der zu verarbeitenden Lebensmittel beträgt 80 °C. Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Lebensmittel!
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.

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

PRODUKTDESCHEIBUNG

Gerätekörper

- A – Geschwindigkeitsregler**
B – Schalter
C – Turbo
D – Gerätekörper
E – Stabaufsatz



Zubehör (nur Modell TM 4720)

- G – Deckel mit Getriebe**
H – Hackmesser
I – Hackbehälter
J – Getriebe
K – Quirl
L – Mixbehälter



BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS

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

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

Das Gerät ist zum kurzzeitigen Betrieb bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute durchgehend. Danach lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.

Lassen Sie das Gerät niemals länger als 10 Sekunden leerlaufen.

MIXEN

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

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



Abb. 1



Abb. 2

BEISPIEL EINES REZEPTES FÜR DIE ZUBEREITUNG VON MAYONNAISE

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 Teelöffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

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

HACKEN (nur Typ TM 4720)

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

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

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

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

Aus dem Fleisch die Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.

1. In den Hackbehälter die Lebensmittel geben und diesen mit dem Deckel mit dem Getriebe schließen.
2. Gerätegehäuse auf den Deckel mit dem Getriebe aufsetzen.



3. Wickeln Sie das Anschlusskabel ganz ab. Vergewissern Sie sich, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt. Schieben Sie den Stecker in die Steckdose mit elektrischer Spannung ein.
4. Mit einer Hand den Gerätekörper, mit der zweiten Hand den Hackbehälter halten.
5. Die gewünschte Geschwindigkeit einstellen und durch Drücken des Schalters das Gerät einschalten. Die Taste Turbo kann kurzfristig die Geschwindigkeit der Motordrehzahl auf das Maximum erhöhen.
6. Nach Beenden des Hackens das Gerät ausschalten. Trennen Sie das Gerätegehäuse vom Deckel mit dem Getriebe mithilfe der Tasten zum Lösen ab. Ziehen Sie das Zuleitungskabel aus der Steckdose.
7. Den Deckel des Hackbehälters mit dem Getriebe mit einem feuchten Lappen abwischen. Diesen nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht in Wasser eintauchen!

Empfohlene Lebensmittelmengen und Vorbereitungszeiten zum Hacken

Lebensmittel	Max. Menge	Ungefähre Hackzeit
Fleisch (Stücke 1 cm)	200 g	15 s
Käse (Stücke 1 cm)	200 g	15 s
Nüsse	200 g	15 s
Kräuter	40 g	10 s
Zwiebel	200 g	15 s
Knoblauch	40 g	10 s
Möhren (Stücke 1 cm)	200 g	15 s
hart gekochte Eier	2 St.	15 s
Brot (Stücke 1 cm)	1 Scheibe	15 s

QUIRLEN (nur Typ TM 4720)

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

Benutzen Sie einen breiten Behälter.

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

Quirlen Sie max. 4 Eiweiße.



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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Den Gerätekörper reinigen Sie mit einem feuchten Lappen.

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

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

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

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

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

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

SERVICE

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

UMWELTSCHUTZ

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



Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer:

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

concept

CZ

Záruční podmínky

SK

Záručné podmienky

PL

Karta gwarancyjna

LV

Garantijas talons

EN

Warranty Certificate

www.my-concept.com



ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Výrobce (příp. dovozce) odpovídá za vlastnosti výrobku stanovené příslušnými technickými normami a podmínkami po dobu záruky. Záruční doba trvá 24 měsíců od data prodeje výrobku spotřebiteli.

Spotřebitel má v rámci záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady (viz níže), popřípadě, není-li to vzhledem k povaze vady neúměrné, právo na výměnu vadné součásti výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen.

Platnost záruky je podmíněna:

- dodržením pokynů uvedených v návodu k obsluze výrobku,
- předložením dokladu o koupi výrobku.

Právo odpovědnosti za vady výrobku uplatňuje spotřebitel u prodejce, u kterého výrobek zakoupil.

Právo na opravu lze uplatnit v místě, kde jste výrobek zakoupili, nebo u některého autorizovaného servisního střediska, jejichž seznam je součástí balení výrobku nebo ho naleznete na internetu na adrese **www.my-concept.com**. Pokud spotřebitel zvolí jiný než nejbližší autorizovaný servis, ponese v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Upozornění pro spotřebitele

Spotřebitel je povinen uschovat doklad o zaplacení výrobku.

Při reklamaci výrobku je nutno výrobek řádně očistit a bezpečně zabalit tak, aby nedošlo k poškození při případné přepravě do autorizovaného servisu. Převzetí znečištěného výrobku, může prodejce odmítnout, případně budou spotřebiteli naúčtovány náklady za jeho vyčištění.

Výrobce (příp. dovozce) si vyhrazuje právo nehradit náklady spojené s neoprávněnou reklamací a vyžadovat náhradu od reklamujícího za nezbytné náklady spojené se zjišťováním oprávněnosti a řešením reklamacce.

Právo na bezplatné provedení opravy výrobku, resp. vrácení výrobku nelze uplatnit v těchto případech:

- nebyly dodrženy podmínky pro instalaci, provoz a obsluhu výrobku, které jsou uvedeny v návodu k obsluze výrobku,
- k závadě došlo vlivem mechanického, tepelného nebo chemického poškození, zkratem, přepětím v síti nebo nesprávnou instalací,
- k závadě došlo neodborným zásahem třetí osoby,
- k závadě došlo při živelné události,
- k závadě došlo nedostatečnou nebo nevhodnou údržbou v rozporu s návodem k obsluze včetně závad způsobených vodními a jinými usazeninami,
- opotřebení výrobku nebo jeho částí způsobené jeho obvyklým používáním,
- změna barvy topných ploch nebo poškrábání ploch v souvislosti s jejich obvyklým používáním,
- vzhledové a funkční změny způsobené slunečním zářením, tepelným zářením nebo vodními a jinými usazeninami,
- uplynutí životnosti některých částí výrobku, např. akumulátory, žárovky atd.

To, jaké povahy je vzniklá vada, je oprávněn posoudit pouze výrobce, dovozce, autorizovaný servis, popř. soudní znalec, nikoliv prodejce nebo spotřebitel.

Na vadné náhradní díly vyměněné v rámci záruční opravy nevzniká spotřebiteli nárok.

Pokud dojde k odstoupení od kupní smlouvy, je spotřebitel povinen vrátit kompletní výrobek včetně příslušenství a dokumentů dodaných s výrobkem.

Na dárky, přidané k výrobku při prodeji a jejichž cena nebyla spotřebiteli účtována, není poskytována záruka.

Pozn.: Reklamacie výrobku poškozeného při přepravě se řídí reklamačním řádem přepravce.

Výrobce:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Česká republika,
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, IČO 13216660
email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Predajca je povinný zoznámiť spotrebiteľa s funkciou a parametrami výrobku.

Výrobca (príp. dovozca) zodpovedá za vlastnosti výrobku stanovené príslušnými technickými normami a podmienkami po dobu záruky. Záručná doba trvá 24 mesiacov od dátumu predaja, pokiaľ výrobca (príp. dovozca) nestanovil inak.

Spotrebiteľ má v rámci záruky právo na bezplatné, včasné a riadne odstránenie chyby (viď nižšie), prípadne, ak to nie je vzhľadom na povahu chyby neúmerné, právo na výmenu chybnej súčasti výrobku. Právo na výmenu výrobku alebo odstúpenie od kúpnej zmluvy je možné uplatniť iba pri splnení všetkých zákonných predpokladov, a to iba vtedy, ak nebol výrobok nadmerne opotrebený alebo poškodený.

Platnosť záruky je podmienená:

- dodržaním pokynov uvedených v návode na obsluhu výrobku,
- dokladom o kúpe výrobku

Právo zodpovednosti za chyby výrobku uplatňuje spotrebiteľ u predajcu, u ktorého výrobok zakúpil.

Právo na opravu je možné uplatniť v mieste, kde ste výrobok kúpili alebo v niektorom autorizovanom stredisku, ktorých zoznam je súčasťou balenia výrobku alebo ho nájdete na internete na adrese **www.my-concept.sk**.

Upozornenie pre spotrebiteľa

Spotrebiteľ je povinný uschovať doklad o zaplatení výrobku. Pri reklamácii výrobku je nutné výrobok riadne očistiť a bezpečne zabaliť tak, aby nedošlo k poškodeniu pri prípadnej preprave do autorizovaného servisu. Prevzatie znečisteného výrobku, môže predajca odmietnuť, prípadne budú spotrebiteľovi náúťované náklady za jeho vyčistenie.

Výrobca (príp. dovozca) si vyhradzuje právo nehradiť náklady spojené s neoprávnenou reklamáciou a vyžadovať náhradu od reklamujúceho za nevyhnutné náklady spojené so zisťovaním oprávnenosti a riešením reklamácie.

Právo na bezplatné vykonanie opravy výrobku, resp. vrátenie výrobku, nie je možné uplatniť v týchto prípadoch:

- neboli dodržané podmienky na inštaláciu, prevádzku a obsluhu výrobku, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu výrobku,
- k chybe došlo vplyvom mechanického, tepelného alebo chemického poškodenia, skratom alebo prepätím v sieti,
- k chybe došlo neodborným zásahom tretej osoby,
- k chybe došlo pri živeľnej udalosti,
- k chybe došlo nedostatočnou alebo nevhodnou údržbou v rozpore s návodom na obsluhu, vrátane chýb spôsobených vodnými a inými usadeninami,
- opotrebenie výrobku alebo jeho častí spôsobené jeho obvyklým používaním,
- zmena farby vykurovacích plôch alebo poškrabanie plôch v súvislosti s ich obvyklým používaním,
- vzhľadové a funkčné zmeny spôsobené slnečným žiarením, tepelným žiarením alebo vodnými a inými usadeninami,
- uplynutia životnosti niektorých častí výrobku, napr. akumulátory, žiarovky, atď.

To, akej povahy je vzniknutá chyba, je oprávnený posúdiť iba výrobca, dovozca, autorizovaný servis, príp. súdny znalec, nie však predajca alebo spotrebiteľ.

Na chybné náhradné diely vymenené v rámci záručnej opravy nevzniká spotrebiteľovi nárok.

Pokiaľ dôjde k odstúpeniu od kúpnej zmluvy, je spotrebiteľ povinný vrátiť kompletný výrobok vrátane príslušenstva a dokumentov dodaných s výrobkom.

Na darčeky pridané k výrobku pri predaji, a ktorých cena nebola spotrebiteľovi účtovaná, nie je poskytovaná záruka.

Pozn.: Reklamácia výrobku poškodeného pri preprave sa riadi reklamačným poriadkom prepravcu.

Výrobca:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Česká republika,
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, IČO 13216660
email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Dovozca:

ELKO Valenta Slovakia s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín, Slovenská republika,
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466, email: servis@my-concept.sk, web: www.my-concept.sk

DANE PRODUKTU:

Model:	
Numer fabryczny:	
Data sprzedaży:	Pieczętka i podpis sprzedawcy:

Sprzedawca ma obowiązek poinformowania konsumenta o funkcjach i parametrach produktu oraz powinien kompletnie i czytelnie wypisać kartę gwarancyjną w dniu sprzedaży produktu.

Bez kompletnie wypełnionych informacji w koniecznym zakresie karta gwarancyjna jest nieważna!

Producent (ewentualnie importer) odpowiada za to, aby właściwości produktu były zgodne z odpowiednimi normami i warunkami technicznymi przez cały okres gwarancyjny. Okres gwarancyjny wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży, jeżeli producent (lub importer) nie określi innych warunków.

Na podstawie gwarancji użytkownikowi przysługuje prawo do bezpłatnego, szybkiego i skutecznego usunięcia wady (patrz poniżej), ewentualnie, jeżeli nie jest to niewspółmierne ze względu na charakter wady, do wymiany wadliwych części produktu. Prawo do wymiany produktu lub odstąpienia od umowy kupna przysługuje w przypadku spełnienia wszystkich przesłanek wynikających z przepisów prawa, wyłącznie wtedy, jeżeli produkt nie jest nadmiernie zużyty lub uszkodzony.

Ważność gwarancji jest uwarunkowana:

- przestrzeganiem wskazówek podanych w instrukcji obsługi produktu,
- przedstawieniem dowodu sprzedaży z wszystkimi wymaganymi elementami lub ważnej karty gwarancyjnej.

Użytkownik może dochodzić praw gwarancyjnych dotyczących wad produktu tylko u sprzedawcy, u którego zakupiony został dany produkt.

Prawa do naprawy można dochodzić w miejscu, gdzie produkt został zakupiony, lub w jednym z autoryzowanych ośrodków serwisowych, których lista dostarczana jest razem z produktem. Listę można znaleźć również na stronie internetowej www.my-concept.pl.

Uwagi dla użytkownika

Użytkownik zobowiązany jest do zachowania karty gwarancyjnej i dowodu sprzedaży produktu. Reklamowany produkt powinien być odpowiednio oczyszczony i bezpiecznie zapakowany, aby nie doszło do jego uszkodzenia w trakcie ewentualnego transportu do autoryzowanego serwisu. W przypadku jeżeli reklamowane urządzenie będzie brudne, serwis może odmówić naprawy i odesłać urządzenia na koszt klienta lub doliczyć koszty czyszczenia.

Gwarancją nie są objęte ruchome elementy wyposażenia wyrobu (akcesoria) przeznaczone do samodzielnego montażu przez użytkownika, np: węże, rury, ssawko-szczotki, worki, filtry (do odkurzaczy); sita, miski (do sokowirówek); trzepak, nasadki, kubki miksujące, sprężła (do mikserów i blenderów); głowice ubijające, mieszaki hakowe, tarcze tnące (do robotów); sprężła, sita, nożyki (do maszynek do mięsa), baterie zasilające.

Producent (ewentualnie importer) zastrzega sobie prawo do obciążenia klienta kosztami związanymi z nieuzasadnioną reklamacją i dochodzenia o reklamującego zwrotu kosztów, których poniesienie było konieczne w związku z weryfikacją uzasadnienia reklamacji i jej rozpatrzeniem.

Prawo do bezpłatnej naprawy produktu, ewentualnie do jego wymiany, nie przysługuje w następujących przypadkach:

- nieprzestrzeganie warunków instalacji, eksploatacji i obsługi produktu, które podano w instrukcji obsługi produktu,
- wada jest skutkiem uszkodzenia mechanicznego, termicznego lub chemicznego, zwarcia lub przepięcia w sieci,
- wada jest skutkiem niefachowej ingerencji w urządzenie,
- wada jest skutkiem działania siły wyższej,
- wada jest skutkiem niedostatecznej lub nieodpowiedniej konserwacji sprzecznej z instrukcją obsługi, łącznie z usterkami spowodowanymi osadami wodnymi i innymi,
- zużycie produktu lub jego części spowodowane jego standardowym użytkowaniem,
- zmiana koloru powierzchni grzewczych lub porysowanie powierzchni w związku z użytkowaniem produktu,
- zmiany wyglądu i funkcjonalności spowodowane promieniowaniem słonecznym, ciepłem lub osadami wodnymi i innymi,
- zużycie niektórych części produktu, np. akumulatory, żarówki itd.

O charakterze powstałej wady może orzekać wyłącznie producent, importer, autoryzowany serwis, ewentualnie biegły sądowy, jednak nie sprzedawca lub użytkownik.

Użytkownik nie ma prawa do zwrotu wadliwych zamiennych części, wymienionych w ramach naprawy gwarancyjnej. W przypadku odstąpienia od umowy kupna użytkownik powinien zwrócić kompletny produkt łącznie z akcesoriami i dokumentacją dostarczoną z produktem.

Prezenty dołączone do produktu przy sprzedaży, za które nabywca nie zapłacił, nie są objęte gwarancją.

Użytkownik ma wszystkie minimalne prawa wynikające z przepisów prawa.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Uwaga: Reklamacja produktu uszkodzonego przy transporcie podlega regulaminowi reklamacji przewoźnika.

CZ Tento záruční list platí pouze pro prodej v Polsku.

SK Tento záručný list platí iba pri predaji v Polsku.

PL Ta karta gwarancyjna obowiązuje tylko w POLSCE.

Producent:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Republika Czeska,
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Importer:

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

IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS:

Modelis:	
Izstrādājuma numurs:	
Pārdošanas datums:	Pārdevēja paraksts un zīmogs:

Pārdevēja pienākums ir iepazīstināt patērētāju ar izstrādājuma parametriem un darbību, kā arī pilnībā un salasāmi aizpildīt garantijas talonu izstrādājuma pārdošanas dienā.

Ja nav pareizi aizpildīta vai nepareizi norādīta nepieciešamā informācija par izstrādājumu, garantijas talons ir nederīgs!

Ražotājs (vai piegādātājs) garantijas laika periodā ir atbildīgs par izstrādājuma tehniskajām īpašībām un tā darbību, ko paredz attiecīgās tehniskās normas un nosacījumi.

Garantijas laiks ilgst 24 mēnešus, sākot no pārdošanas datuma, ja ražotājs (vai piegādātājs) nav noteicis citādi.

Patērētājam garantijas ietvaros ir tiesības uz bezmaksas, savlaicīgu un pilnīgu izstrādājuma bojājumu novēršanu (skat. tālāk) vai, ja tas nav neadekvāti attiecībā pret bojājuma raksturu, tiesības uz izstrādājuma bojāto detaļu maiņu. Tiesības uz izstrādājuma maiņu vai pirkšanas līguma nosacījumu neievērošanu var izmantot tikai tad, ja ir izpildīti visi likumīgie nosacījumi, un tikai gadījumā, ja izstrādājums nav ticis pārmērīgi nolietots vai bojāts.

Garantija ir spēkā, ja ir izpildīti šādi nosacījumi:

- ievēroti izstrādājuma apkalpes instrukcijas norādījumi,
- uzrādīti visi pirkumu apliecinājošie dokumenti un spēkā esoša garantijas apliecība.

Ar pretenzijām par bojājumiem patērētājam jāgriežas tirdzniecības vietā, kur izstrādājums tika iegādāts.

Bojājumu labošanu var pieteikt tajā pašā tirdzniecības vietā, kur tika iegādāts izstrādājums, vai arī kādā no autorizētajiem servisa centriem, kuru saraksts ir norādīts iepakojuma sastāvā, vai arī varat to atrast tīmekļa vietnē: **www.my-concept.com**.

Brīdinājums patērētājam

Patērētāja pienākums ir saglabāt garantijas talonu un pirkuma apliecinājošu dokumentu (kases čeku, pavadzīmi u.c.), kas apliecina produkta iegādi. Sūdzību gadījumā izstrādājums rūpīgi jāiztīra un jāiesaiņo tā, lai, to transportējot uz autorizēto servisa centru, tas netiktu bojāts.

Ražotājam (vai piegādātājam) ir tiesības nesegt izdevumus, kas ir saistīti ar nepamatotu sūdzību, un pieprasīt no sūdzības iesniedzēja nepieciešamo atlīdzību par izdevumiem, kas ir radušies, noskaidrojot sūdzības pamatojumu.

Tiesības uz izstrādājuma bezmaksas labošanu, respektīvi, izstrādājuma atdošanu, nav iespējams izmantot šādos gadījumos:

- ja nav tikuši ievēroti instalācijas, ekspluatācijas vai apkalpes nosacījumi, kas ir norādīti izstrādājuma lietošanas instrukcijā;
- ja bojājums ir radies mehāniskas, termiskas vai ķīmiskas iedarbības, īssavienojuma vai elektrotīkla pārsprieguma rezultātā;

- ja bojājums ir radies trešās personas neprofesionālas rīcības rezultātā;
- ja bojājums ir radies dabas katastrofas rezultātā;
- ja bojājums ir radies nepietiekošas vai nepiemērotas aprūpes dēļ, kas ir pretrunā ar lietošanas instrukciju, tostarp bojājumi, ko ir izraisījušas ūdens vai citas nogulsnes;
- ja izstrādājuma vai tā daļas nolietojums ir radies parastas lietošanas rezultātā;
- ja apsildes laukumu krāsas maiņu vai virsmu skrāpējumu ir izraisījis parasta lietošana;
- ja izskata vai funkcijas maiņu ir izraisījis saules starojums, siltums, ūdens vai citas nogulsnes;
- ja atsevišķām izstrādājuma daļām, piem., akumulatoram, spuldzēm utt., ir beidzies kalpošanas laiks.

To, kāda ir attiecīgā bojājuma izcelsme, ir tiesīgs novērtēt vienīgi ražotājs, piegādātājs, autorizētais servisa centrs vai tiesu eksperts nevis pārdevējs vai patērētājs.

Patērētājam nav tiesību uz bojātajām rezerves daļām, kas ir apmainītas garantijas remonta gaitā.

Ja patērētājs neievēro pirkšanas līguma nosacījumus, tā pienākums ir atdot izstrādājumu visā pilnībā, tostarp aprīkojumu un dokumentus, kas tikuši piegādāti kopā ar izstrādājumu.

Uz dāvanām, kuras var tikt pievienotas izstrādājumam pārdošanas laikā un kuru cena no patērētāja nav iekasēta, garantija neattiecas.

Patērētājam ir tikai tās tiesības, ko nosaka likums.

Piez.: Uz sūdzībām par bojājumiem, kas ir radušies izstrādājuma transportēšanas laikā, attiecas transportētāja sūdzību iesniegšanas nolikumi.

Ražotājs:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Čehijas Republika,

tālr.: +420 465 471 433, fakss: +420 465 473 304, e-pasts: servis@my-concept.cz, mājaslapa: www.my-concept.com

Piegādātājs:

SIA Verners VT, Piedrujas iela 5a, Rīga LV-1073, Latvija

Tālr.: +371 67 021 021, fakss: +371 67 021 000, e-pasts: info@verners.lv, www.verners.lv

EN

WARRANTY CERTIFICATE

PRODUCT DATA:

Model:	
Production number:	
Date of purchase:	Seal and signature of vendor:

The vendor is obliged to inform the consumer of the features and parameters of the product and fill in the Warranty Certificate fully and legibly on the day of purchase.

The Certificate is not valid without all the prescribed data correctly filled in!

The manufacturer (or importer) is responsible for the features of the product under the applicable technical standards and conditions for the warranty period.

The warranty period is 24 months from the date of purchase, unless stated otherwise by the manufacturer (or importer).

Under the warranty the consumer is entitled to the free, timely and duly executed remedy of faults (see below), or to receive a replacement of the defective part of the product, provided it is not disproportionate with regards to the nature of the fault. The right to replacement of the product or termination of the purchase contract can be exercised only if all the legal preconditions have been met, on the condition that the product was not excessively worn or damaged.

The validity of the guarantee is subject to:

- Observance of the instructions mentioned in the Operating Manual;
- A document proving payment including all the prerequisites, or a valid Warranty Certificate;

Any claims with regards to product liability shall be exercised by the consumer with the vendor where the product was purchased.

The right to repair can be exercised at the location where you purchased the product or at an authorized service centre; a list of the centres is included in the product package or you may find it on the website **www.my-concept.com**.

Notice for consumers

The consumer is obliged to keep the Warranty Certificate and cash voucher to demonstrate payment for the product. When exercising a claim on a product, it has to be cleaned and packed in order to prevent any damage during transport to an authorized centre. The manufacturer (or importer) reserves the right not to accept a product which is not cleaned duly. Additional cleaning of the product will be charged.

The manufacturer (or importer) reserves the right not to pay the cost of false claims and to require that the claiming party cover all the necessary costs related to the examination of the qualification and solution of the claim.

The right to free repair of the product, or refund, shall not be exercised in the following cases:

- The conditions of the installation, operation and handling of the product, mentioned in the Operating Manual, were not observed;

- The fault occurred due to mechanical, thermal or chemical damage, short circuit or overvoltage;
- The fault is due to the unauthorized intervention of a third party;
- The fault is due to force majeure;
- The fault is due to insufficient or undue maintenance in conflict with the Operating Manual, including faults caused by limescale and other sediments;
- Wear and tear of the product, or its part, caused by regular use;
- Change of the colour of heating surfaces, or scratched surfaces due to regular use;
- Changes of appearance and function due to sunshine, thermal radiation, or limescale and other sediments;
- Expired service life of some parts of the product, e.g. accumulators, bulbs etc.

The nature of the fault can be determined only by the manufacturer, importer, authorized centre, or authorized expert, not by the vendor or consumer.

The consumer shall have no claim to faulty spare parts replaced within a warranty repair.

In the case of termination of the purchase contract, the consumer is obliged to return the complete product, including the accessories and documents supplied.

There is no warranty related to promotional items supplied with the product, the price of which was not charged to the consumer.

The consumer has all the minimum rights under the applicable laws.

Note: Claims regarding products damaged during transport shall be governed by the complaint procedure of the freight forwarder.

Manufacturer:

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň, Czech Republic,
tel: +420 465 471 433, fax: +420 465 473 304, email: servis@my-concept.cz, www.my-concept.com

Importer:

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

concept

CZ

SEZNAM SERVISNÍCH MÍST

SK

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISIEK

PL

WYKAZ PUNKTÓW SERWISOWYCH

www.my-concept.com

concept

Česká republika

Název	Ulice	PSČ	Město	Telefon	Fax	E-mail
ELKO VALENTA-SERVIS	Vysokomýtská 1800	565 01	CHOCEŇ	465 471 433	465 473 304	servis@my-concept.cz

Slovenská republika

Názov	Ulica	PSČ	Mesto	Telefón	Fax	E-mail
ABC-SERVIS Jozef Abel	Štefánikova 50	949 03	Nitra	037/6526063	037/7413098	servis@abc-servis.sk
D-J SERVIS	Šebastovska 17	080 06	Prešov	051/7767666	051/7767666	grejtak.djservis@stonline.sk
ELEKTRA - D.Valach	Kožušnícka 34	911 05	Trenčín	032/6523806		dusko4@centrum.sk
HOSPOL elektro spol.s r.o	Rustaveliho 7	831 06	Bratislava	02/44889832	02/44873078	hospol@hospol.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	010 01	Žilina	041/5640627	041/5640627	mservis@zoznam.sk
T.V.A. servis s.r.o.	Južná trieda 48/D	040 01	Košice	055/6338501	055/6233537	tvaservis@nextra.sk
VILLA MARKET s.r.o.	Odborárov 49	052 01	Spišská Nová Ves	053/4421857	053/4426030	villamarket.eta@stonline.sk
X-TECH ,s.r.o.	Gorkého 2	036 01	Martin	043/4288211	043/4308993	servis@x-tech.sk
ZMJ elektro servis	Hatalova 341	029 01	Námestovo	0905/247408	043/5522056	zmj@orava.sk
ELSPO	Spojová 19	974 01	Banská Bystrica	048/4135535	048/4135521	elspo@slovanet.sk

Distribútor: ELKO Valenta - Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín, Slovenská republika
tel.: +421 326 583 465, fax: +421 326 583 466, email: info@my-concept.sk, www.my-concept.sk

Polska

SERWIS CENTRALNY

Nazwa	Ulica	Kod pocztowy	Miasto	Telefon	Fax	E-mail
Elko Valenta Polska sp. z o.o.	Ostrowskiego 30	53-238	WROCLAW	071/339-04-44 w. 27		servis@my-concept.pl

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

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

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

SIA Verners VT Latvia, Piedrujas 5a, Riga LV - 1073,
Tel. +371 67 021 021, Fax. + 371 67 021 000, www.verners.lv