

# concept

**Multifunkční kuchyňský robot**

**Multifunkčný kuchynský robot**

**Wielofunkcyjny robot kuchenny**

**Multifunkciós konyhai robotgép**

**Daudzfunkcionāls virtuves kombains**

**Multifunctional kitchen machine**

**Multifunktions-Küchenroboter**

**Robot culinaire multifonctionnel**

**Robot da cucina multifunzione**

**Procesador de alimentos multifuncional**

**Robot de bucătărie multifuncțional**



**RM9000**

CZ

SK

PL

HU

LV

EN

DE

FR

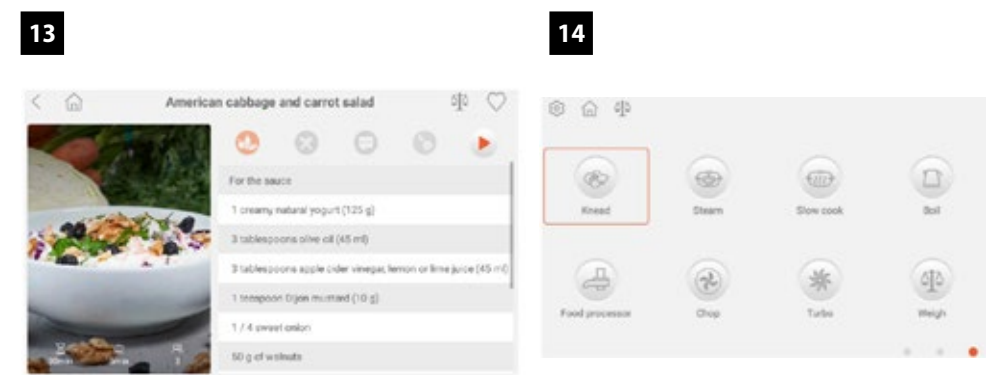
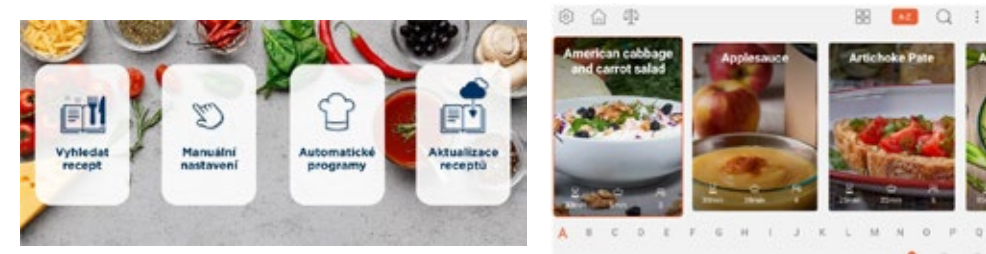
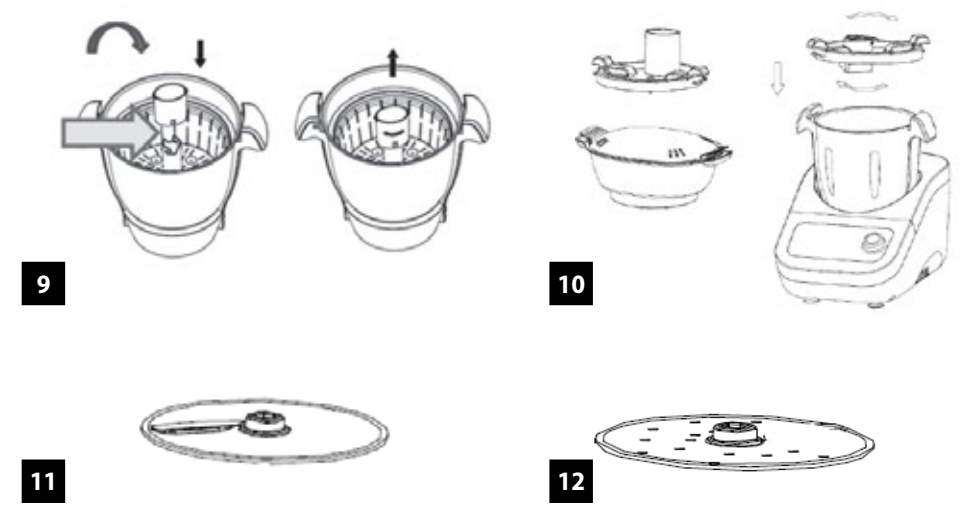
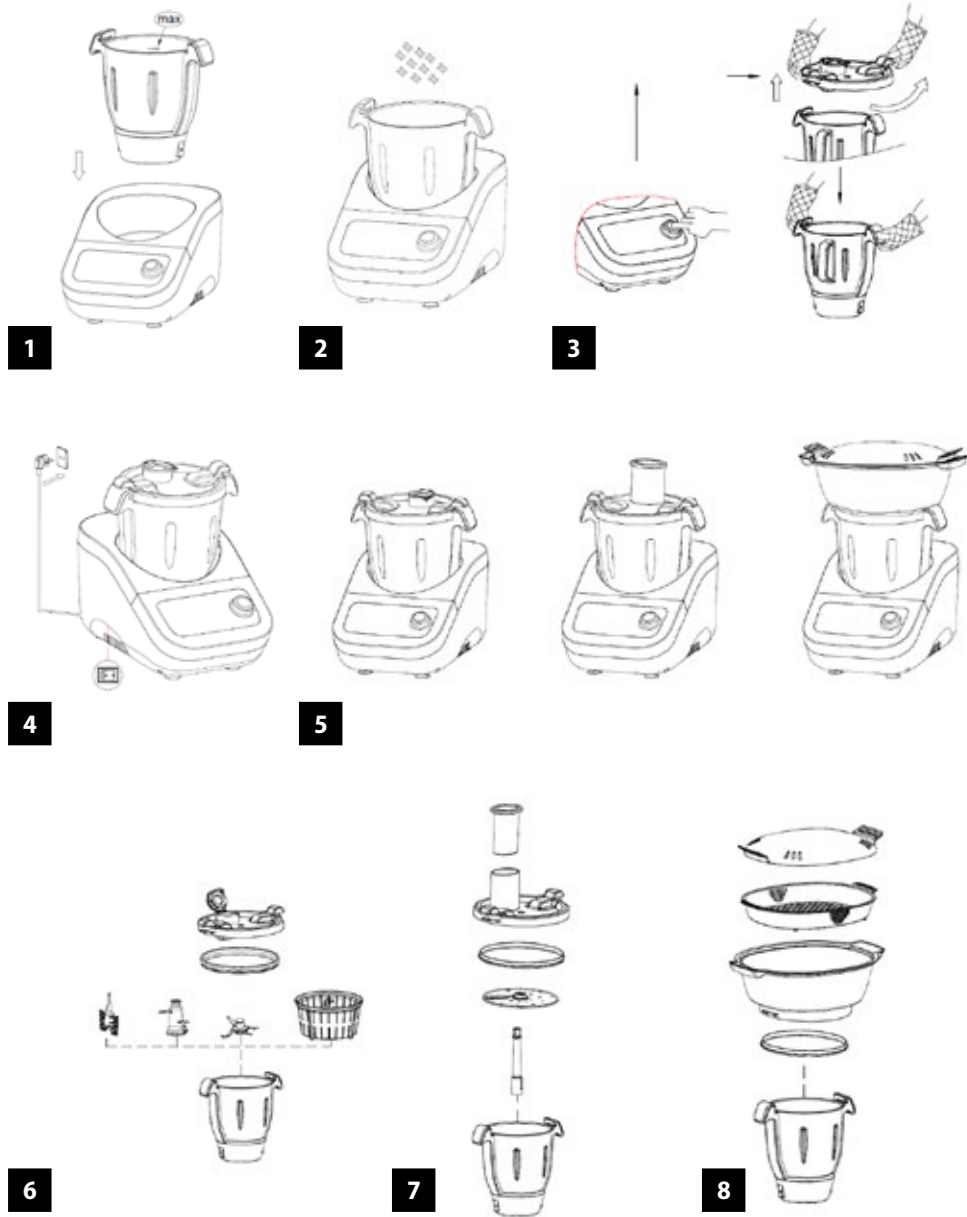
IT

ES

RO

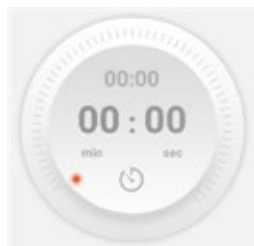
concept

concept





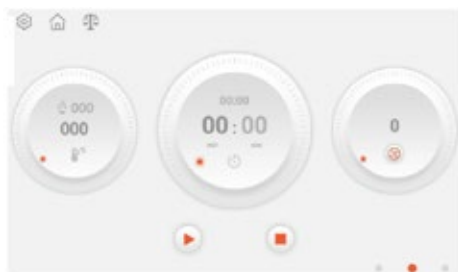
17



18



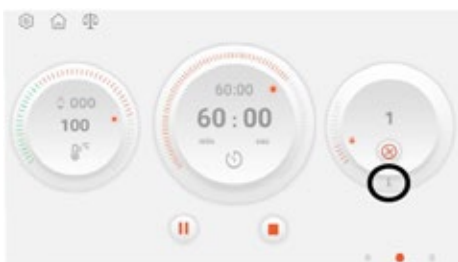
19



20



21



22



23

## 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	Maximální výkon WiFi antény	20 dBm
Příkon	1300 W	Příkon v pohotovostním režimu	0,55 W
Kapacita nádoby	2/3,5 l (MAX)	Příkon v síťovém pohotovostním režimu	0,59 W
WiFi frekvence	2400~2483,5 MHz	Příkon ve vypnutém stavu	0,0003 W

Spotřebič je ve vypnutém stavu (Off mode) po zapojení do elektrické sítě, bez další aktivity. Spotřebič je v síťovém pohotovostním režimu (Network Standby), když je připojen k elektrické síti a WiFi. Spotřebič v pohotovostním režimu (Standby mode) je připraven na aktivování tlačítkem nebo dotykem na displeji. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu po 5 minutách nečinnosti.

## 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.
- Pod hlavní nádobou se nachází bezpečnostní pojistka, která se může aktivovat při náhlém zahřátí produktu. Po její aktivaci bude produkt nefunkční. Poté se musí znovu ručně přepnout, aby byl produkt opět v funkční.
- 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 nespovědným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- 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 a vlhkostí.
  - Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
  - Při nasazování příslušenství, během čištění nebo v případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
  - Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
  - Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
  - Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození.
  - Nezapínejte poškozený spotřebič.
  - Nedotýkejte se pohyblivých částí při používání spotřebiče.
  - Vlasy, prsty nebo části oděvu držte při používání z dosahu pohyblivých částí spotřebiče.
  - Při manipulaci s nastavci dbejte zvýšené opatrnosti, nože jsou velmi ostré a mohou způsobit poranění.
  - Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci nebo dotyku s částí přístroje, která je používána při vaření. Zejména mísa, víko a příslušenství mohou být horké ještě dlouho po vypnutí spotřebiče.
  - K vyjmutí a přenášení mísy použijte rukojeti, při manipulaci s horkou nádobou nebo příslušenstvím použijte kuchyňské rukavice.
  - Spodní strana mísy zůstane horká ještě dlouho po vypnutí spotřebiče, buďte opatrní při manipulaci a pokládání mísy na teplotně citlivé povrchy.
  - Neotevírejte víko nebo otvor plnicího otvoru, pokud se v míse vaří voda.
  - Dbejte zvýšené opatrnosti při unikání páry, zejména při otevírání víka nebo uzávěru plnicího otvoru.
  - Nezapínejte přístroj, pokud je mísa prázdná.
  - Příslušenství spotřebiče se nesmí používat v mikrovlnné troubě.
  - Používejte pouze originální příslušenství! Nepoužívejte příslušenství z jiných výrobků.
  - Ihned po vypnutí motoru a vypojení přívodního kabelu ze zásuvky se mohou některé části ještě chvíli pohybovat. Vyčkejte až do jejich úplného zastavení.

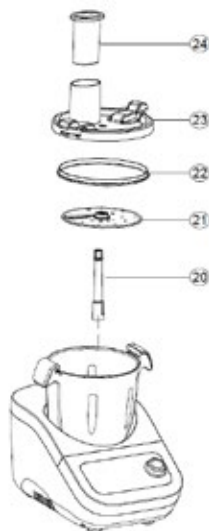
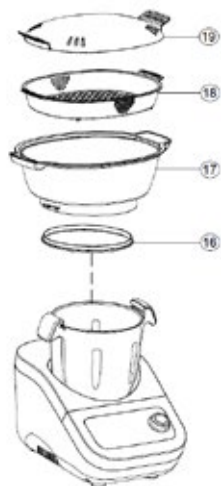
- Používejte spotřebič pouze na zpracování potravin.
- Nepoužívejte spotřebič na vroucí potraviny!
- Neopravujte spotřebič sami. obraťte se na autorizovaný servis.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nikdy neobcházejte bezpečnostní spínače.
- Tepelnou pojistku (termostat) aktivujete zmáčknutím bílého tlačítka na dně pracovní nádoby.
- Nevkládejte potraviny do rotujícího háku, pokud stroj pracuje.
- Přístroj umístěte na hladký, rovný a stabilní pracovní povrch.
- Nezastrkujte zástrčku do zásuvky, aniž by byla nainstalována všechna potřebná příslušenství.
- Nikdy nepoužívejte rozbitý spotřebič.
- Nepřekračujte maximální úroveň naplnění, která je vyznačena na vnitřní straně nádoby.
- Při používání funkce sekání vždy zavřete víčko plnicího hrdla.
- Než budete spotřebič používat, ujistěte se, že je správně sestaven.
- Pro správný a bezpečný provoz se ujistěte, že jsou základní senzory a základna mísy čistá. Před vařením osušte.
- Nepoužívejte víko mixéru k ovládání spotřebiče. Vystavením nadměrné síle může být poškozen.
- Nesprávné používání může mít za následek poranění.
- Dbejte opatrnosti, pokud se do mísky nalije horká voda, může v důsledku napaření vytéct.
- Nerozebírejte hlavní základnu přístroje. Není určena pro údržbu uživatelem.
- Všechny povrchy se při používání mohou zahřát. Proto používejte ochranné prostředky.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

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

## POPIS VÝROBKU

- 1 Uzávěr plnicího otvoru
- 2 Vrchní kryt mixéru
- 3 Těsnění krytu mixéru
- 4 Šlehací metla
- 5 Míchací, hnětací hák
- 6 Nůž
- 7 Varný koš
- 8 Mixovací nádoba
- 9 Přívodní kabel
- 10 Hlavní vypínač
- 11 Základna spotřebiče
- 12 Displej

- 13 Hlavní tlačítko
- 14 Kuchyňská stěrka
- 15 Odměrka
- 16 Těsnění parního koše
- 17 Hluboký parní koš
- 18 Mělký parní koš
- 19 Víko parního koše
- 20 Hnací hřídel struhadla
- 21 Disk struhadla
- 22 Těsnění víka struhadla
- 23 Víko struhadla
- 24 Pěchovadlo



## NÁVOD K OBSLUZE

1. Umístěte samostatnou mixovací nádobu (8) do základny spotřebiče (11) tak, aby logo na mixovací nádobě bylo vpředu a značka max vzadu **11**. Velmi zlehka zatlačte na nádobu, aby bylo slyšet cvaknutí.
2. Rozviňte kabel a připojte zástrčku do zásuvky **4**.
3. Přístroj zapněte pomocí tlačítka na levém boku **4**.
4. Po spuštění se na hlavním displeji zobrazí 4 následující funkce **13**. Vyhledejte recept, Manuální nastavení, Automatické programy a Aktualizace receptů.
5. Vložte požadované příslušenství do mixovací nádoby **6 7 8**.
6. Nyní přidejte požadované ingredience nebo kapalinu vhodnou pro vybranou funkci a příslušenství **2**. Pokud potřebujete v průběhu vaření přidat ingredience, tak pouze přes plnicí otvor v daném víku nebo krytu. Je-li potřeba přidat větší surovinu je nutné přerušit funkci a kryt oddělat.
7. Pro spuštění funkce robota je nutné, aby bylo nasazeno příslušné víko nebo kryt na mixovací nádobu **10**.
8. Na displeji se lze pohybovat dotykem prstu nebo otáčením hlavního tlačítka.
9. Během pohotovostního režimu, bliká bílé a červené světlo. Červené světlo pod hlavním ovladačem svítí, pokud je teplota nad 60 °C a bílé světlo svítí, je-li teplota pod 60 °C, v jakémkoliv pracovním stavu. Během teploty nad 60 °C nelze plně využít některé programy a je potřeba vyčkat do vychladnutí pokrmu.
10. Pro manipulaci s mixovací nádobou (8) vždy používejte ochranné pomůcky jako jsou například kuchyňské rukavice **5**.
11. Multifunkční kuchyňský robot lze sestavit třemi způsoby. Jako mixér, food processor a nebo využít parní nástavec **5**.

## MIXÉR

Na hřídel v mixovací nádobě (8) nasadte požadované příslušenství (šlehací metla, míchací, hnětací hák, nůž nebo varný koš) **6**. Dbejte zvýšené opatrnosti při používání nože (6), který je velmi ostrý.

Do nádoby (8) přidejte požadované potraviny.

Nasadte vrchní kryt mixéru (2) na mixovací nádobu (8). Víko nasadíte tak, že jeden úchyt pootočíte k sobě, nasadíte na mixovací nádobu a následně otočíte ve směru hodinových ručiček. Uslyšíte mírné cvaknutí, které značí správné utěsnění a tím se zapne bezpečnostní pojistka **10**. Dále už jen vyberete vámi zvolenou funkci a můžete vařit.

## Vytáhnutí varného koše se surovinami:

Po vaření je koš (7) stále horký. Pro bezpečné vyjmutí nasadte odměrku (15) na hřídel varného koše. Otáčejte odměrku ve směru hodinových ručiček, aby se dostatečně zajistila. Poté můžete koš opatrně vytáhnout směrem nahoru **9**.

## FOOD PROCESSOR

Na hřídel mixovací nádoby (8) nasadíte hnací hřídel struhadla (20) a následně nasadíte disk Struhadla (21) **7**. Pokud chcete krájet potraviny na plátky musí hrana ostří směřovat nahoru **11**.

Pokud chcete strouhat, pak musí ostré výřezky směřovat nahoru **12**.

Nasadte víko struhadla (23) na mixovací nádobu (8). Víko nasadíte tak, že jeden úchyt pootočíte k sobě, nasadíte na mixovací nádobu a následně otočíte ve směru hodinových ručiček. Uslyšíte mírné cvaknutí, které značí správné utěsnění a tím se zapne bezpečnostní pojistka **10**. Dále už jen vyberete funkci Kuchyňský robot a můžete strouhat různé potraviny. Při přidávání potravin vždy použijte pěchovadlo a nikdy potraviny nepřidávejte jinak.















## PARNÍ NÁSTAVEC

Při použití parního nástavce je nutné, aby bylo do nádoby nalito dostatečné množství vody.

Minimální hladina je vyznačena uvnitř mixovací nádoby (8).

Nasadte hluboký parní koš (17) na mixovací nádobu (8) **8**. Koš nasadíte tak, že jeden úchyt pootočíte k sobě, nasadíte na mixovací nádobu a následně otočíte ve směru hodinových ručiček. Uslyšíte mírné cvaknutí, které značí správné utěsnění a tím se zapne bezpečnostní pojistka **10**. Poté nasadíte mělký parní koš (18), vložte potraviny a přiklopíte víkem parního koše (19). Dále už jen vyberete funkci vaření na páře **21**. Zde si také zvolíte mezi třemi stupni průtoku páry po kliknutí na ikonu s párou (Rychlý, střední, pomalý).


## IKONY A JEJICH VÝZNAM





-  Start
-  Pauza
-  Stop
-  Nastavení: Parametry sítě, Jazyk, O nás, Pomoc
-  Návrat na hlavní displej s funkcemi
-  Váha: Nachází se ve funkcích Vyhledat recept, Manuální nastavení a Automatické programy. Lze kdykoliv při vaření využít. Lze využít funkci TARE, při přidávání dalších potravin.
-  Kolonka ve Vyhledat recept
-  Oblíbené recepty
-  Historie receptů
-  Vyhledání receptu dle řazení receptů
-  Rychlost otáček
-  Změna směru otáček
-  Zavřené víko
-  Otevřené víko



## VYHLEDAT RECEPT



Pohybovat se mezi jednotlivými recepty lze posouváním prstu na obrazovce nebo otáčením hlavního tlačítka .

Pro vámi zvolený recept klikněte na jeho ikonu dotykem prstu nebo zmáčknutím hlavního tlačítka.




V dalším kroku se vám zobrazí následující ikony .



-  Zobrazení potřebných ingrediencí a jejich množství.
-  Zobrazení postupu přípravy.
-  Poznámky, rady a tipy šéfkuchaře.
-  Potřebné příslušenství k vaření.

Ve chvíli, kdy jste si jistí vybraným receptem, klikněte na ikonu  a spustí se vám podrobný postup vaření. Ukáže se vám první krok přesného postupu vaření a přípravy. Pohybovat se zde můžete dotykem prstu na vybraný krok a nebo otáčením hlavního tlačítka .



-  Zobrazení kdykoliv v průběhu vaření postupu přípravy, ingrediencí a tipů šéfkuchaře.
-  Možnost přidat recept do oblíbených, který naleznete při spuštění funkce Vyhledat recept.


## MANUÁLNÍ NASTAVENÍ


V této funkci si můžete zvolit vlastní hodnoty na vaření . Nastavíte teplotu, dobu vaření, rychlost otáček a případně změnu směru otáček  .


Pro změnu hodnot je potřeba kliknout na zvolený ciferník. V němž se lze pohybovat dotykem prstu na malém oranžovém kolečku na ciferníku a jeho posouváním dokola nebo otáčením hlavního tlačítka. V ciferníku s rychlostí otáček  lze také změnit směr otáček, a to dotykem na ikonu .

Po nastavení všech potřebných hodnot stisknete hlavní tlačítko nebo se na obrazovce dotkněte ikony .


Během vaření lze kdykoliv všechny funkce pozastavit  nebo jej úplně vypnout .


Teplotu lze zvolit na 37-130 °C .












Maximální dobu vaření lze nastavit na 90 min .

Nejvyšší rychlost otáček dosahuje stupně 12 . V režimu opačného směru otáček je maximální stupeň rychlosti 3.

## AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Díky této funkci lze zvolit programy s již přednastavenými hodnotami . Jedná se o Hnětení, Vaření na páře, Pomalé vaření, Vaření, Kuchyňský robot, Sekání, Turbo a Váha. Některé hodnoty lze i mírně upravit. Stačí pouze zvolit vybraný program dotykem prstu.






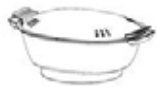
V této funkci také uvidíte v posledním ciferníku s hodnotami pro rychlost, jaké je doporučené příslušenství k danému programu .

	Hnětení	Čas: 3 min. Teplota: 0-37 °C Rychlost: 1
	Vaření na páře	Čas: 20 min. Průtok: rychlý/střední/pomalý Odpočet času začíná při 95 °C
	Pomalé vaření	Čas: 60 min. Teplota: 100 °C Rychlost: 1
	Vaření	Teplota: 100 °C
	Kuchyňský robot	Čas: 30 sekund Rychlost: 5
	Sekání	Čas: 10 sekund Rychlost: 6
	Turbo	Čas: 60 sekund Rychlost 12 Pro zapnutí stiskněte  , pro zastavení uvolněte
	Váha	Max: 5 kg Pro vynulování a přidání dalších ingrediencí stiskněte  Ukončení 

## AKTUALIZACE RECEPTŮ

Tato funkce slouží ke stažení nových receptů. Na ikonu stačí kliknout a začne automatické stahování do funkce Vyhledat recept.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ A JEHO VYUŽITÍ

Příslušenství	Název příslušenství	Funkce/ potraviny	Rychlost	Čas	Teplota
	Šlehací metla	Sníh z bílků	4	2-4 minuty	-
		Šlehačka	3	3-5 minut	-
	Míchací, hnětací hák	Polévka	1-2	1-90 minut	100 °C
	Nůž	Sekání masa	8-10	30-60 sekund	-
		Sekání ledu	8-10	10-20 sekund	-
		Mixování	10	1-2 minuty	-
		Sekání zeleniny	5-7	15-60 sekund	-
		Sekání luštěnin	10	2-3 minuty	-
	Varný koš	Rýže	-	20-30 minut	100-110 °C
	Disk struhadla	Krájení, strouhání	5-6	30-60 sekund	-
	Parní koš	Ryby, zelenina	-	10-60 minut	Program vaření na páře

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy vypněte spotřebič a odpojte síťový kabel ze zásuvky.
- Nejdříve se ujistěte, že jsou všechny součásti spotřebiče dostatečně vychladlé, aby nedošlo ke spálení.
- Nikdy neponořujte základnu s motorem do vody.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- K čištění základny použijte suchý hadřík. Neumývejte ji pod vodou ani neponořujte do kapaliny.
- K čištění síťového kabelu použijte suchý a měkký hadřík.
- Spodek mixovací nádoby neponořujte do kapaliny. K jejímu čištění použijte pouze vlhký hadřík a jemné mycí prostředky. K dalšímu použití se ujistěte, že je nádoba dostatečně suchá. Před čištěním této nádoby je potřeba vyndat všechno příslušenství.
- Veškeré příslušenství lze mýt v ruce.
- Vrchní kryt mixéru, metla, míchací lopatka, nůž, parní koš, kuchyňská stěrka, odměrka, pěchovadlo, víko struhadla, disk struhadla a hnací hřídel struhadla lze vložit i do myčky nádobí.

## 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 polyetylenu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

## Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti



Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Likvidace musí být provedena v souladu s předpisy pro nakládání s odpady. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



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

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

## POĎAKOVANIE

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

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

Technické parametre			
Napätie	220-240 V ~ 50-60 Hz	Maximálny výkon WiFi antény	20 dBm
Príkon	1300 W	Príkon v pohotovostnom režime	0,55 W
Kapacita nádoby	2/3,5 l (MAX)	Príkon v pohotovostnom režime siete	0,59 W
WiFi frekvencia	2400~2483,5 MHz	Príkon vo vypnutom režime	0,0003 W

Spotrebič je v režime vypnutia, keď je pripojený k elektrickej sieti, bez ďalšej činnosti. Spotrebič je v pohotovostnom režime siete, keď je pripojený k sieti a WiFi. Spotrebič v pohotovostnom režime je pripravený na aktiváciu tlačidlom alebo dotykom na displeji. Spotrebič prejde do pohotovostného režimu po 5 minútach nečinnosti.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je uvedené v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overté, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku prístroja.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, ak je zapnutý alebo zapojený do elektrickej zásuvky.
- Pod hlavnou nádobou sa nachádza bezpečnostný zámok, ktorý sa môže aktivovať, ak sa výrobok náhle zahreje. Po aktivácii bude výrobok nefunkčný. Potom sa musí opäť manuálne prepnúť, aby bol výrobok opäť funkčný.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho z elektrickej zásuvky.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom prístroj odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám používať prístroj, používajte ho mimo ich dosahu.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Nepoužívajte spotrebič v exteriéri ani na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.

- Nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo ak je poškodená zástrčka, poruchu dajte ihneď odstrániť autorizovanému servisu.
- Neťahajte a neprenášajte spotrebič za prívodný kábel.
- Spotrebič držte mimo zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne.
- Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkosťou.
- Na spotrebič nesiahajte vlhkými alebo mokrými rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, pri čistení alebo v prípade poruchy spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič sa odporúča len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel, či nie sú poškodené.
- Poškodený spotrebič nezapínajte.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí, ak sa spotrebič používa.
- Vlasy, prsty a časti odevu držte pri používaní z dosahu pohyblivých častí spotrebiča.
- Pri manipulácii s násadkami dbajte na zvýšenú opatrnosť, nože sú veľmi ostré a môžu spôsobiť poranenie.
- Buďte veľmi opatrní pri manipulácii alebo dotyku s časťou prístroja, ktorá sa používa pri varení. Hlavne misa, veko a príslušenstvo môžu byť horúce ešte dlho po vypnutí spotrebiča.
- Pri vyberaní a prenášaní misy používajte rukoväť, pri manipulácii s horúcou nádobou a príslušenstvom používajte kuchynské rukavice.
- Spodná strana misy zostane horúca ešte dlho po vypnutí spotrebiča, buďte opatrní pri manipulácii a pokladaní misy na teplotne citlivý povrch.
- Keď sa v mise varí voda, neotvárajte veko ani otvor plniaceho otvoru.
- Buďte veľmi opatrní pri unikaní pary, hlavne pri otváraní veka a uzáveru plniaceho otvoru.
- Nezapínajte prístroj, ak je misa prázdna.
- Príslušenstvo spotrebiča sa nesmie dávať do mikrovlnnej rúry.
- Používajte iba originálne príslušenstvo! Nepoužívajte príslušenstvo z iných výrobkov.
- Ihneď po vypnutí motora a vypojení prívodného kábla zo zásuvky sa niektoré časti môžu ešte chvíľu pohybovať. Počakajte, až sa úplne zastavia.
- Spotrebič používajte iba na spracovanie potravín.
- Nepoužívajte spotrebič na vriace potraviny!



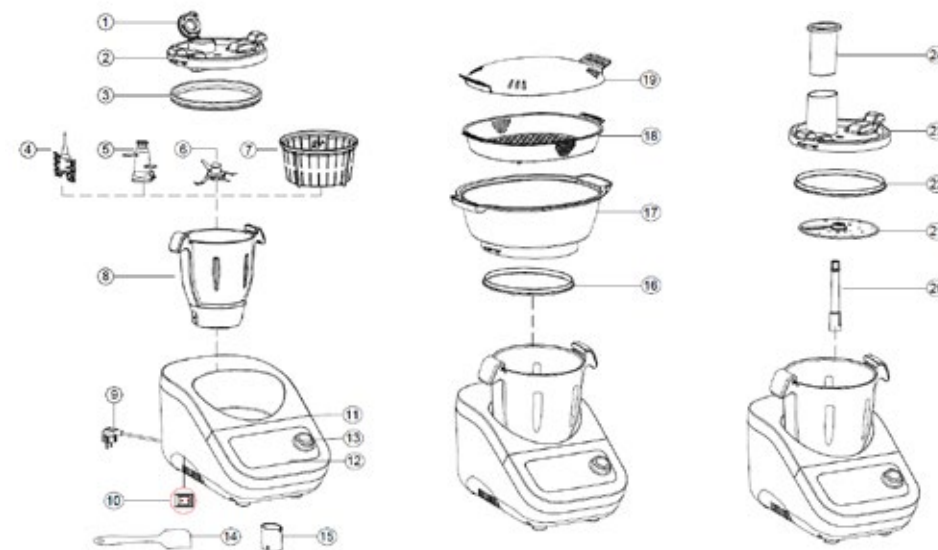
- Spotrebič neopravujte sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Zapnutý spotrebič nenechávajte bez dozoru.
- Nikdy neobchádzajte bezpečnostné spínače.
- Tepelná poistka (termostat) sa aktivuje stlačením bieleho tlačidla na dne pracovnej nádoby.
- Nevkladajte potraviny do rotujúceho háku, keď stroj pracuje.
- Spotrebič umiestnite na hladký, rovný a stabilný pracovný povrch.
- Zástrčku nezastrkujte do zásuvky, kým nie je nainštalované všetko potrebné príslušenstvo.
- Nikdy nepoužívajte pokazený spotrebič.
- Neprekráčajte maximálnu úroveň plnenia, ktorá je vyznačená na vnútornej strane nádoby.
- Pri používaní funkcie krájania vždy zatvorte viečko plniaceho hrdla.
- Než budete spotrebič používať, ubezpečte sa, že je správne zostavený.
- Pre správne a bezpečné používanie sa ubezpečte, že základné senzory a základňa misky sú čisté. Pred varením osušte.
- Nepoužívajte veko mixéra na ovládanie spotrebiča. Pri vystavení nadmernej sile sa môže poškodiť.
- Nesprávne používanie môže mať za následok poranenie.
- Buďte veľmi opatrní, keď sa do misky naleje horúca voda, lebo následkom vzniku pary môže vytiecť.
- Nerozoberajte hlavnú základňu prístroja. Nie je určená na údržbu robenú používateľom.
- Všetky povrchy sa pri používaní môžu zahriať. Preto používajte ochranné prostriedky.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú nad sebou dozor alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Domáce čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor. Deti do 8 rokov veku sa nesmú zdržiavať v dosahu spotrebiča ani jeho prívodu. Deti sa s prístrojom nesmú hrať.

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

#### POPIS VÝROBKU

- 1 Uzáver plniaceho otvoru
- 2 Vrchný kryt mixéra
- 3 Tesnenie krytu mixéra
- 4 Šľahacia metla
- 5 Miešací, hnetací hák
- 6 Nôž
- 7 Varný kôš
- 8 Mixovacia nádoba
- 9 Prívodný kábel
- 10 Hlavný vypínač
- 11 Základňa spotrebiča
- 12 Displej

- 13 Hlavné tlačidlo
- 14 Kuchynská stierka
- 15 Odmerka
- 16 Tesnenie parného koša
- 17 Hlboký parný kôš
- 18 Plytký parný kôš
- 19 Veko parného koša
- 20 Hnací hriadeľ strúhadla
- 21 Disk strúhadla
- 22 Tesnenie veka strúhadla
- 23 Veko strúhadla
- 24 Stlačadlo



## NÁVOD NA OBSLUHU

1. Samostatnú mixovaciu nádobu (8) umiestnite do základne spotrebiča (11) tak, aby logo na mixovacej nádobe bolo vpredu a značka max vzađu 11. Veľmi zľahka zatlačte na nádobu, aby sa ozvalo cvaknutie.
2. Rozviňte kábel a zástrčku pripojte do zásuvky 4.
3. Prístroj zapnite tlačidlom na ľavom boku 4.
4. Po spustení sa na hlavnom displeji zobrazia 4 nasledujúce funkcie 13. Vyhľadať recept, Manuálne nastavenie, Automatické programy a Aktualizácia receptov.
5. Požadované príslušenstvo vložte do mixovacej nádoby 6 7 8.
6. Teraz pridajte požadované ingrediencie alebo tekutinu vhodnú pre vybranú funkciu a príslušenstvo 2. Ak počas varenia potrebujete pridať ingrediencie, tak len cez plniaci otvor v danom veku alebo kryte. Ak potrebujete pridať väčšiu surovinu, treba prerušiť funkciu a odstrániť kryt.
7. Pre spustenie funkcií robota treba, aby sa nasadilo príslušné veko alebo kryt na mixovaciu nádobu 10.
8. Na displeji sa možno pohybovať dotykom prsta alebo otáčaním hlavného tlačidla.
9. Pri pohotovostnom režime bliká biele a červené svetlo. Červené svetlo pod hlavným ovládačom svieti, ak je teplota nad 60 °C, biele svetlo svieti, ak je teplota pod 60 °C v akomkoľvek pracovnom stave. Pri teplote nad 60 °C nemožno plne využiť niektoré programy a treba počkať do vychladnutia pokrmu.
10. Pre manipuláciu s mixovacou nádobou (8) vždy používajte ochranné pomôcky, napríklad kuchynské rukavice 3.
11. Multifunkčný kuchynský robot možno zostaviť tromi spôsobmi. Ako mixér, food processor alebo využiť parný násadec 5.

### MIXÉR

Na hriadeľ v mixovacej nádobe (8) nasadte požadované príslušenstvo (Šľahaciu metlu, miešací, hnetací hák, nôž alebo varný kôš) 6.

Buďte veľmi opatrní pri používaní noža (6), ktorý je veľmi ostrý.

Do nádoby (8) pridajte požadované potraviny.

Na mixovaciu nádobu (8) nasadte vrchný kryt mixéra (2). Veko nasadíte tak, že jednu úchytku otočíte k sebe, nasadíte na mixovaciu nádobu a potom otočíte v smere hodinových ručičiek. Ozve sa slabé cvaknutie, ktoré znamená správne utesnenie, čím sa zapne bezpečnostná poistka 10. Potom už len vyberiete vami zvolenú funkciu a môžete variť.

### Vytiahnutie varného koša so surovinami:

Po varení je kôš (7) stále horúci. Pre bezpečné vybratie nasadte odmerku (15) na hriadeľ varného koša. Odmerku otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby bola dobre zaistená.

Potom môžete kôš opatrne vytiahnuť smerom nahor 9.

### FOOD PROCESSOR

Na hriadeľ mixovacej nádoby (8) nasadte hnací hriadeľ strúhadla (20) a potom nasadte disk

Strúhadlá (21) 7. Ak chcete krájať potraviny na plátky, hrana ostria musí smerovať nahor 11.

Ak chcete strúhať, ostré výrezy musia smerovať nahor 12.

Veko strúhadla (23) nasadte na mixovaciu nádobu (8). Veko nasadíte tak, že jednu úchytku otočíte k sebe, nasadíte na mixovaciu nádobu a potom otočíte v smere hodinových ručičiek. Ozve sa slabé cvaknutie, ktoré znamená správne utesnenie, čím sa zapne bezpečnostná poistka 10. Potom už len vyberiete funkciu Kuchynský robot a môžete strúhať rôzne potraviny. Pri pridávaní potravín vždy používajte stláčadlo a potraviny nikdy nepridávajte inak.

### PARNÝ NÁSADEC

Pri použití parného násadca je nutné, aby sa do nádoby nalialo dostatočné množstvo vody.

Minimálna hladina je vyznačená vnútri mixovacej nádoby (8).

Hlboký parný kôš (17) nasadte na mixovaciu nádobu (8) 8. Kôš nasadíte tak, že jednu úchytku otočíte k sebe, nasadíte na mixovaciu nádobu a potom otočíte v smere hodinových ručičiek. Ozve sa slabé cvaknutie, ktoré znamená správne utesnenie, čím sa zapne bezpečnostná poistka 10. Potom nasadíte plynú parný kôš (18), vložíte potraviny a priklopite vekom parného koša (19). Potom už len vyberiete funkciu varenia na pare 21. Tu si zvolíte medzi tromi stupňami prietoku pary po kliknutí na ikonku s parou (Rýchly, stredný, pomalý).

## IKONY A ICH VÝZNAM

Štart Pauza Stop

Nastavenie: Parametre siete, Jazyk, O nás, Pomoc

Návrat na hlavný displej s funkciami

Hmotnosť: Nachádza sa vo funkciách Vyhľadať recept, Manuálne nastavenie a Automatické programy. Možno využiť kedykoľvek pri varení. Možno použiť funkciu TARE, pri pridávaní ďalších potravín.

Kolónka vo Vyhľadať recept Oblíbené recepty História receptov

Vyhľadanie receptu podľa radenia receptov

Rýchlosť otáčok Zmena smeru otáčok

Zatvorené veko Otvorené veko

### VYHLADAŤ RECEPT

Pohybovať sa medzi jednotlivými receptmi možno posúvaním prsta na obrazovke alebo otáčaním hlavného tlačidla 14.

Pre zvolený recept kliknite prstom na jeho ikonu prstom alebo stlačením hlavného tlačidla.

V ďalšom kroku sa vám zobrazia nasledujúce ikony 15.

Zobrazenie potrebných ingrediencií a ich množstvo.

Zobrazenie postupu prípravy.

Poznámky, rady a tipy šéfkuchára.

Príslušenstvo potrebné na varenie.

Keď ste si istí vybraným receptom, kliknite na ikonu a spustí sa podrobný postup varenia. Zobrazí sa prvý krok presného postupu varenia a prípravy. Pohybovať sa tu môžete dotykom prsta na vybraný krok alebo otáčaním hlavného tlačidla 23.

Zobrazenie kedykoľvek v priebehu varenia, postupu prípravy, ingrediencií a tipov šéfkuchára.

Možnosť pridať recept do obľúbených, ktorý nájdete pri spustení funkcie Vyhľadať recept.

### MANUÁLNE NASTAVENIE

V tejto funkcii si môžete zvoliť vlastné hodnoty varenia 20. Nastavíte teplotu, dobu varenia, rýchlosť otáčok, prípadne zmenu smeru otáčok 17 18 19.

Pre zmenu hodnôt treba kliknúť na zvolený ciferník. V ňom sa môžete pohybovať dotykom prsta na malom oranžovom koliesku na ciferníku a jeho posúvaním dokola alebo otáčaním hlavného tlačidla. V ciferníku s rýchlosťou otáčok 19 možno zmeniť aj smer otáčok, a to dotykom na ikonu .

Po nastavení všetkých potrebných hodnôt stlačte hlavné tlačidlo alebo sa na obrazovke dotknite ikony .

Pri varení možno kedykoľvek všetky funkcie pozastaviť alebo ich úplne vypnúť .

Teplotu možno zvoliť od 37 do 130 °C 17.












Maximálnu dobu varenia možno nastaviť na 90 min 18.

Najvyššia rýchlosť otáčok dosahuje stupeň 12 19. V režime opačného smeru otáčok je maximálny stupeň rýchlosti 3.

### AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Vďaka tejto funkcii možno zvoliť programy s už prednastavenými hodnotami 16. Ide o Hnetenie, Varenie na pare, Pomalé varenie, Varenie, Kuchynský robot, Krájanie, Turbo a Váha. Niektoré hodnoty možno mierne upraviť. Stačí len zvoliť vybraný program dotykom prsta.







V tejto funkcii uvidíte v poslednom ciferníku s hodnotami pre rýchlosť aj to, aké je odporúčané príslušenstvo pre daný program 22.

	Hnetenie	Čas: 3 min. Teplota: 0 - 37 °C Rýchlosť: 1
	Varenie na pare	Čas: 20 min. Prietok: rýchly/stredný/pomalý Odpočet času sa začína pri 95 °C
	Pomalé varenie	Čas: 60 min. Teplota: 100 °C Rýchlosť: 1
	Varenie	Teplota: 100 °C
	Kuchynský robot	Čas: 30 sekúnd Rýchlosť: 5
	Krájanie	Čas: 10 sekúnd Rýchlosť: 6
	Turbo	Čas: 60 sekúnd Rýchlosť 12 Pre zapnutie stlačte  , pre zastavenie uvoľnite
	Hmotnosť	Max: 5 kg Pre vynulovanie a pridanie ďalších ingrediencií stlačte  Ukončenie 

**AKTUALIZÁCIA RECEPTOV**

Táto funkcia slúži na stiahnutie nových receptov. Na ikonu stačí kliknúť a začne sa automatické sťahovanie do funkcie Vyhľadať recept.

**PRÍSLUŠENSTVO A JEHO VYUŽITIE**

Príslušenstvo	Názov príslušenstva	Funkcia/ potraviny	Rýchlosť	Čas	Teplota
	Šľahacia metla	Sneh z bielkov	4	2-4 minúty	-
		Šľahačka	3	3-5 minút	-
	Miešací, hnetací hák	Polievka	1-2	1-90 minút	100 °C
	Nôž	Krájanie mäsa	8-10	30 - 60 sekúnd	-
		Sekanie ľadu	8-10	10 - 20 sekúnd	-
		Mixovanie	10	1-2 minúty	-
		Krájanie zeleniny	5-7	15 - 60 sekúnd	-
	Krájanie strukovín	10	2-3 minúty	-	
	Varný kôš	Ryža	-	20-30 minút	100-110 °C
	Disk strúhadla	Krájanie, strúhanie	5-6	30 - 60 sekúnd	-
	Parný kôš	Ryby, zelenina	-	10-60 minút	Program varenia na pare

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením vždy vypnite spotrebič a sieťový kábel odpojte zo zásuvky.
- Najprv sa ubezpečte, že všetky časti spotrebiča sú dostatočne vychladnuté, aby nedošlo k spáleniu.
- Nikdy neponárajte základňu s motorom do vody.
- Nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Na čistenie základne používajte suchú handričku. Neumývajte ju pod vodou ani ju neponárajte do kvapaliny.
- Na čistenie sieťového kábla používajte mäkkú suchú handričku.
- Spodok mixovacej nádoby neponárajte do kvapaliny. Na jeho čistenie používajte iba vlhkú handričku a jemné čistiace prostriedky. Pred ďalším použitím sa ubezpečte, že nádoba je dostatočne suchá. Pred čistením tejto nádoby treba vybrať všetko príslušenstvo.
- Všetko príslušenstvo možno umývať ručne.
- Vrchný kryt mixéra, metlička, miešacia lopatka, nôž, parný kôš, kuchynská stierka, odmerka, stlačadlo, veko strúhadla, disk strúhadla a hnací hriadeľ strúhadla možno vložiť aj do umývačky riadu.

## SERVIS

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

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľu od spotrebiča môžete dať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecúška z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.

### Recyklácia prístroja na konci jeho životnosti



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



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EU, ktoré pre neho platia.

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

## PODĚKOVANIE

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

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

Parametry techniczne			
Napięcie	220-240 V ~ 50-60 Hz	Maksymalna moc anteny WiFi	20 dBm
Pobór mocy	1300 W	Moc w trybie gotowości	0,55 W
Pojemność naczynia	2/3,5 l (MAKS.)	Moc w trybie gotowości	0,59 W
Częstotliwość WiFi	2400~2483,5 MHz	Moc w trybie wyłączenia	0,0003 W

Urządzenie znajduje się w trybie wyłączenia, gdy jest podłączone do zasilania, bez dalszej aktywności. Urządzenie znajduje się w trybie gotowości sieciowej po podłączeniu do sieci elektrycznej i WiFi. Urządzenie w trybie czuwania jest gotowe do aktywacji za pomocą przycisku lub dotknięcia wyświetlacza. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania po 5 minutach bezczynności.

## WAŻNE PRZESTROGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno korzystać z urządzenia w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i marketingowe.
- Należy upewnić się, że podłączane napięcie jest zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do gniazda elektrycznego.
- Pod głównym pojemnikiem znajduje się blokada bezpieczeństwa, która może zostać aktywowana w przypadku nagłego nagrzania produktu. Po aktywacji produkt nie będzie działał. Następnie należy go ponownie ręcznie przełączyć, aby produkt znów był funkcjonalny.
- Odłącz urządzenie od gniazda elektrycznego, gdy nie jest używane.
- Podczas odłączania urządzenia od gniazda elektrycznego, nigdy nie wolno wrywać wtyczki poprzez ciągnięcie kabla zasilającego, natomiast należy chwycić wtyczkę i odłączyć ją poprzez wyjęcie.
- Nie wolno dopuścić dzieci ani osób ubezwłasnowolnionych do obsługi urządzenia. Urządzenia należy używać poza ich zasięgiem.
- W przypadku używania urządzenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno używać urządzenia jako zabawki.
- Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz ani na mokrej powierzchni. Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy kabel lub wtyczka są uszkodzone. Usterkę należy natychmiast usunąć, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia chwytając za kabel zasilający.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak grzejniki, piekarniki i podobne.
- Należy chronić go przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Podczas zakładania akcesoriów, w trakcie czyszczenia lub w razie wystąpienia usterki, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego, a nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Nie wolno zanurzać kabla zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń.
- Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia.
- W czasie używania nie wolno dotykać ruchomych części urządzenia.
- Podczas korzystania należy trzymać włosy, palce lub części odzieży z dala od ruchomych części urządzenia.
- Pracując z końcówkami należy zachować szczególną ostrożność. Noże są bardzo ostre i mogą spowodować obrażenia.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy lub dotykania tych części urządzenia, których używa się podczas gotowania. Zwłaszcza misa, pokrywa i akcesoria mogą być gorące jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Do wyjęcia i przemieszczania miski należy użyć uchwytów, do pracy z gorącym naczyniem lub akcesoriami należy użyć rękawic kuchennych.
- Dolna strona miski pozostaje gorąca jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia, zachowaj ostrożność podczas przemieszczania oraz stawiania miski na powierzchniach wrażliwych na ciepło.
- Nie otwieraj pokrywy ani otworu wlewowego, gdy w misie gotuje się woda.
- Zachowaj zwiększoną ostrożność w czasie ulatniania się pary, szczególnie podczas otwierania pokrywy lub zatyczki otworu wlewowego.
- Nie włączaj urządzenia, gdy miska jest pusta.
- Nie wolno używać akcesoriów urządzenia w mikrofalówce.

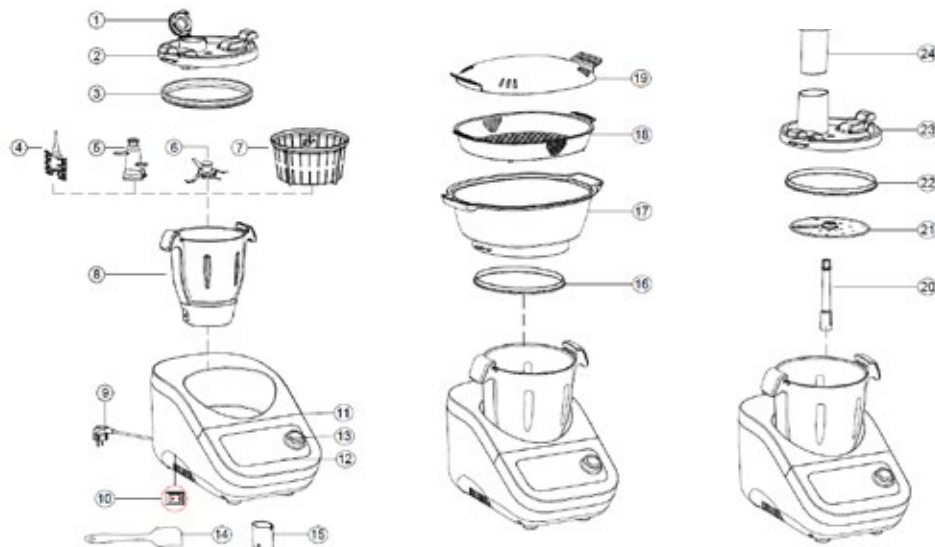
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów! Nie wolno używać akcesoriów od innych produktów.
- Natychmiast po wyłączeniu silnika i odłączeniu przewodu zasilającego od gniazda, niektóre części mogą poruszać się jeszcze przez chwilę. Zaczekaj, aż zatrzymają się całkowicie.
- Używaj urządzenia tylko do przetwarzania artykułów żywnościowych.
- Nie wolno używać urządzenia do gorącej żywności!
- Nie wolno naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie omijaj czujników bezpieczeństwa.
- Bezpiecznik termiczny (termostat) jest aktywowany przez naciśnięcie białego przycisku na spodzie zbiornika roboczego.
- Nie wkładaj artykułów żywnościowych do obracającego się haka, gdy urządzenie pracuje.
- Umieść urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie wolno podłączać wtyczki do gniazda bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.
- Nigdy nie używaj zepsutego urządzenia.
- Nie wolno przekraczać maksymalnego poziomu napełniania, oznaczonego na wewnętrznej stronie pojemnika.
- Podczas korzystania z funkcji szatkowania należy zawsze zamknąć zatyczkę otworu wlewowego.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia upewnij się, że jest ono prawidłowo zmontowane.
- W celu zapewnienia prawidłowej i bezpiecznej pracy upewnij się, że podstawowe czujniki oraz podstawa miski są czyste. Przed gotowaniem należy ją osuszyć.
- Nie wolno używać pokrywy miksera do poruszania urządzeniem. Urządzenie narażone na nadmierną siłę może zostać uszkodzone.
- Niewłaściwy sposób używania grozi obrażeniem.
- Zachowaj ostrożność – po wlaniu gorącej wody do miski może ona wylać się w następstwie naporzenia.
- Nie rozbieraj podstawy głównej urządzenia. Nie jest ona przeznaczona do wykonywania konserwacji przez użytkownika.
- Wszystkie powierzchnie mogą zagrzewać się podczas używania. Dlatego używaj środków ochrony osobistej.
- Dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod warunkiem, że są

one nadzorowane, albo zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. Czyszczenia ani konserwacji, które mają być wykonywane przez użytkownika, nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i jego kabla zasilającego. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

## Nieprzestrzeganie wskazówek producenta może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

### OPIS PRODUKTU

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Zatyczka otworu wlewowego    | 13 Pokrętko główne          |
| 2 Górna osłona miksera         | 14 Szpatułka kuchenna       |
| 3 Uszczelka osłony miksera     | 15 Miarka                   |
| 4 Trzepaczka                   | 16 Uszczelka kosza parowego |
| 5 Hak do mieszania, wyrabiania | 17 Głęboki kosz parowy      |
| 6 Nóż                          | 18 Płytki kosz parowy       |
| 7 Kosz do gotowania            | 19 Pokrywa kosza parowego   |
| 8 Pojemnik do miksowania       | 20 Wał napędzający tarkę    |
| 9 Kabel zasilający             | 21 Tarcza tarki             |
| 10 Główny wyłącznik            | 22 Uszczelka pokrywy tarki  |
| 11 Podstawa urządzenia         | 23 Pokrywa tarki            |
| 12 Wyświetlacz                 | 24 Popychacz                |



### INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Umieść samodzielny pojemnik do miksowania (8) w podstawie urządzenia (11) tak, aby logo na pojemniku znalazło się z przodu, a znak maks. z tyłu **11**. Dociśnij pojemnik bardzo lekko, aż usłyszysz zatrzaśnięcie.
- Rozwiń kabel i podłącz wtyczkę do gniazda **4**.
- Włącz urządzenie z pomocą przycisku na lewym boku **4**.
- Po włączeniu na wyświetlaczu głównym będą widniały 4 poniższe funkcje **13**. Wyszukaj przepis, Ustawienia manualne, Programy automatyczne oraz Aktualizacja przepisów.
- Włóż potrzebne akcesoria do pojemnika do miksowania **6 7 8**.
- Teraz dodawaj potrzebne składniki albo płyn odpowiedni do wybranej funkcji oraz akcesoriów **2**. Jeśli trzeba dodać składniki w trakcie gotowania, to tylko poprzez otwór wlewowy w pokrywie lub osłonie. Jeśli potrzebne jest dodanie większego kawałka surowca, wtedy należy przerwać działanie i zdjąć osłonę.
- Pro uruchomieniu funkcji robota konieczne jest założenie właściwej pokrywy albo osłony na pojemnik do miksowania **10**.
- Po wyświetlaczu można poruszać się dotykając go palcem albo obracając pokrętkę główną.
- W trybie czuwania miga światło białe i czerwone. Światło czerwone pod pokrętkę główną świeci, gdy temperatura jest powyżej 60°C, natomiast światło białe świeci, gdy temperatura jest poniżej 60°C, w jakimkolwiek stanie roboczym. W przypadku temperatury powyżej 60°C nie można w pełni korzystać z niektórych programów, należy poczekać na ostygnięcie posiłku.
- Do przemieszczania pojemnika do miksowania (8) należy zawsze używać środków ochrony osobistej, takich jak rękawice kuchenne **3**.
- Wielofunkcyjny robot kuchenny może przybrać trzy postacie. Miksera lub robota kuchennego, albo można wykorzystać nasadkę parową **5**.

### MIKSER

Na wał w pojemniku do miksowania (8) załóż potrzebne akcesoria (trzepaczkę, hak do mieszania i wyrabiania, nóż albo kosz do gotowania) **6**.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania noża (6), który jest bardzo ostry.

Do pojemnika (8) dodaj potrzebne artykuły.

Załadź górną osłonę miksera (2) na pojemnik do miksowania (8). Pokrywę zakłada się następująco: jeden uchwyt przekręć w kierunku do siebie, załadź pokrywę na pojemnik do miksowania i następnie przekręć ją w kierunku ruchu wskazówek zegara. Usłyszysz delikatne zatrzaśnięcie, które sygnalizuje prawidłowe uszczelnienie, a tym samym włącza się bezpiecznik **10**. Teraz już tylko wybierz potrzebną funkcję i można gotować.

### Wyjęcie kosza do gotowania z surowcami:

Po skończeniu gotowania kosz (7) jest nadal gorący. Aby wyjąć go bezpiecznie, załadź miarkę (15) na wał kosza do gotowania. Obracaj miarkę w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby była ona wystarczająco zamocowana. Następnie można wyjąć kosz ostrożnie w kierunku do góry **9**.

### ROBOT KUCHENNY

Na wał pojemnika do miksowania (8) załadź wał napędzający tarkę (20) i następnie załadź tarczę tarki (21) **7**. Jeśli chcesz pokroić żywność w plasterki, to krawędź ostrza musi być skierowana do góry **11**.















Jeśli przymierzasz się do szatkowania, wtedy ostre oczka muszą być skierowane do góry **12**. Załadź pokrywę tarki (23) na pojemnik do miksowania (8). Pokrywę zakłada się następująco: jeden uchwyt przekręć w kierunku do siebie, załadź pokrywę na pojemnik do miksowania i następnie przekręć ją w kierunku ruchu wskazówek zegara. Usłyszysz delikatne zatrzaśnięcie, które sygnalizuje prawidłowe uszczelnienie, a tym samym włącza się bezpiecznik **10**. Teraz już tylko wybierz funkcję robota kuchennego i można szatkować różne artykuły. Do dodawania żywności zawsze używaj popychacza, nigdy nie dodawaj artykułów w inny sposób.

### NASADKA PAROWA

Aby użyć nasadki parowej, konieczne jest dolanie do pojemnika wystarczającej ilości wody. Minimalny poziom jest oznaczony wewnątrz pojemnika do miksowania (8).

Założ głęboki kosz parowy (17) na pojemnik do miksowania (8) **18**. Kosz zakłada się następująco: jeden uchwyt przekręć w kierunku do siebie, załóż kosz na pojemnik do miksowania i następnie przekręć go w kierunku ruchu wskazówek zegara. Usłyszysz delikatne zatrzaśnięcie, które sygnalizuje prawidłowe uszczelnienie, a tym samym włącza się bezpiecznik **10**. Następnie załóż płytki kosz parowy (18), włóż żywność i przykryj pokrywą kosza parowego (19). Teraz już tylko wybierz funkcję gotowania na parze **21**. Możesz także wybierać spośród trzech stopni przepływu pary, po kliknięciu ikonki z parą (szybki, średni, wolny).





## IKONKI I ICH ZNACZENIE


-  Start
-  Pauza
-  Stop
-  Ustawienia: Parametry sieci, Język, O nas, Pomoc
-  Powrót do menu głównego z funkcjami
-  Waga: Znajduje się w funkcjach: Wyszukaj przepis, Ustawienia manualne oraz Programy automatyczne. Można z niej skorzystać w dowolnej chwili w czasie gotowania. Można wykorzystać funkcję TARE do dodawania kolejnych artykułów.
-  Pozycja w Wyszukiwaniu przepisów
-  Ulubione przepisy
-  Historia przepisów
-  Wyszukiwanie przepisu w przepisach posortowanych
-  Prędkość obrotowa
-  Zmiana kierunku obrotów
-  Zamknięta pokrywa
-  Otwarta pokrywa


## WYSZUKIWANIE PRZEPISÓW


Poruszanie się pomiędzy poszczególnymi przepisami jest możliwe przesuwaniem palca po ekranie albo obracaniem pokrętki głównego **14**.

Aby wyświetlić wybrany przez Ciebie przepis, kliknij jego ikonkę dotknięciem palca albo naciśnięciem pokrętki głównego. W następnym kroku wyświetlają się poniższe ikonki **15**.

-  Wyświetlenie potrzebnych składników i ich ilości.
-  Wyświetlenie procedury przyrządzania.
-  Uwagi, porady i wskazówki szefa kuchni.
-  Akcesoria potrzebne do gotowania.


W momencie, gdy masz pewność co do wybranego przepisu, kliknij ikonkę , aby wyświetlić szczegóły procedury przyrządzania. Wyświetla się pierwszy krok szczegółowej procedury gotowania i przyrządzania. Po wyświetlaczu można poruszać się dotykając palcem wybranego kroku albo przekręcając pokrętkę główną **18**.




 W trakcie gotowania można wyświetlać w dowolnej chwili: procedurę przyrządzania, składniki oraz wskazówki szefa kuchni.

 Można dodać przepis do ulubionych, które następnie można wyszukać po włączeniu funkcji Wyszukaj przepis.

## USTAWIENIA MANUALNE

Ta funkcja umożliwia wybranie własnych wartości do gotowania **20**. Można ustawić temperaturę, czas gotowania, prędkość obrotową i ewentualnie także zmianę kierunku obrotów **17** **18** **19**.

Aby zmienić wartość, należy kliknąć na wybraną tarczę. Można poruszać się w niej, dotykając palcem małego pomarańczowego kółka na tarczy i przesuując dookoła, albo obracając pokrętkę główną. V tarczy z prędkością obrotową **19** można także zmienić kierunek obrotów, dotknięciem ikonki .

Po dokonaniu ustawień wszystkich potrzebnych wartości naciśnij pokrętkę główną, albo na ekranie dotknij ikonki . W czasie gotowania można w dowolnym momencie wstrzymać wszystkie funkcje , albo zupełnie je wyłączyć .

Temperaturę można wybierać z zakresu od 37 do 130°C **17**.












Maksymalny czas gotowania, jaki można ustawić, to 90 min. **18**.

Najwyższą prędkość obrotową urządzenie osiąga w stopniu 12 **19**. W trybie kierunku wstecznego obrotów maksymalny stopień prędkości wynosi 3.

## PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Dzięki tej funkcji można wybierać programy już ze wstępnie ustawionymi wartościami **16**. Chodzi o programy: Wyrabianie, Gotowanie na parze, Wolne gotowanie, Gotowanie, Robot kuchenny, Szatkowanie, Turbo i Waga. Niektóre wartości można także nieznacznie zmienić. Wystarczy tylko wybrać program dotknięciem palca.






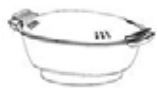
Korzystając z tej funkcji można także zobaczyć, na ostatniej tarczy z wartościami prędkości, jakie są zalecane akcesoria do danego programu **22**.

	Wyrabianie	Czas: 3 min. Temperatura: 0-37°C Prędkość: 1
	Gotowanie na parze	Czas: 20 min. Przepływ: szybki/średni/wolny Odliczanie czasu rozpoczyna się w 95°C
	Wolne gotowanie	Czas: 60 min. Temperatura: 100°C Prędkość: 1
	Gotowanie	Temperatura: 100°C
	Robot kuchenny	Czas: 30 sekund Prędkość: 5
	Szatkowanie	Czas: 10 sekund Prędkość: 6
	Turbo	Czas: 60 sekund Prędkość 12 Aby włączyć, naciśnij  , aby zatrzymać, zwolnij
	Waga	Maks.: 5 kg W celu wyzerowania i dodania kolejnych składników naciśnij  Zakończenie 

## AKTUALIZACJE PRZEPISÓW

Ta funkcja służy do pobierania nowych przepisów. Wystarczy kliknąć ikonkę, aby rozpocząć automatyczne pobieranie dla funkcji Wyszukaj przepis.

## AKCESORIA I SPOSOBY ICH WYKORZYSTANIA

Akcesoria	Nazwa akcesoriów	Funkcja/ artykuły	Prędkość	Czas	Temperatura
	Trzepaczka	Piana z białek	4	2-4 minut	-
		Bitą śmietaną	3	3-5 minut	-
	Hak do mieszania, wyrabiania	Zupa	1-2	1-90 minut	100°C
	Nóż	Rozdrabnianie mięsa	8-10	30-60 sekund	-
		Kruszenie lodu	8-10	10-20 sekund	-
		Miksowanie	10	1-2 minut	-
		Szatkowanie warzyw	5-7	15-60 sekund	-
		Szatkowanie roślin strączkowych	10	2-3 minut	-
	Kosz do gotowania	Ryż	-	20-30 minut	100-110°C
	Tarcza tarki	Krojenie, przecieranie	5-6	30-60 sekund	-
	Kosz parowy	Ryby, warzywa	-	10-60 minut	Program gotowania na parze

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze wyłącz urządzenie i odłącz kabel sieciowy od gniazda.
- Najpierw upewnij się, że wszystkie części urządzenia są wystarczająco ostygłe, aby zapobiec oparzeniom.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy z silnikiem w wodzie.
- Nie używaj jakichkolwiek ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Do czyszczenia podstawy użyj suchej ściereki. Nie zmywaj jej pod wodą ani nie zanurzaj jej w cieczy.
- Do czyszczenia kabla sieciowego użyj suchej i miękkiej ściereki.
- Spodu pojemnika do miksowania nie zanurzaj w cieczy. Do jej czyszczenia używaj tylko wilgotnej ściereki i delikatnych środków myjących. Przed następnym użyciem przekonaj się, że pojemnik jest wystarczająco suchy. Przed czyszczeniem pojemnika należy wyjąć wszystkie akcesoria.
- Wszelkie akcesoria można myć ręcznie.
- Górną osłonę miksera, trzepaczkę, łopatkę do mieszania, nóż, kosz parowy, szpatułkę kuchenną, miarkę, popychacz, pokrywę tarki, tarczę tarki oraz wał napędzający tarkę można zmywać także w zmywarce.

## SERWIS

Bardziej kompleksowe konserwacje lub naprawy wymagające ingerencji w wewnętrzne elementy produktu mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

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

## Recykling urządzenia po zakończeniu użytkowania



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



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

Tekst, wygląd i specyfikacja techniczna mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia, do czego zastrzegamy sobie prawo.



## KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

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

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

Műszaki adatok			
Feszültség	220-240 V ~ 50-60 Hz	A wifi antenna maximális teljesítménye	20 dBm
Teljesítményfelvétel	1300 W	Készenléti energiafogyasztás	0,55 W
Az edény úrtartalma	2/3,5 l (MAX)	Energiafogyasztás hálózatra kapcsolt készenléti módban	0,59 W
Wifi frekvencia	2400~2483,5 MHz	Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,0003 W

A készülék kikapcsolt üzemmódban van, amikor a hálózatra van csatlakoztatva, és nincs további tevékenység.

A készülék hálózati készenléti üzemmódban van, amikor a készülék a hálózatra és a WiFi hálózatra csatlakozik.

A készülék Készenléti üzemmódban készen áll arra, hogy egy gombnyomással vagy a kijelző érintésével aktiválható legyen. A készülék 5 perc inaktivitás után készenléti üzemmódba lép.

## FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne használja a terméket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérően.
- Az első használat előtt távolítsa el a készülékről minden csomagoló- és marketinganyagot.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott feszültség megfelel-e a termék típuscímkéjén megadott értékeknek.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha be van kapcsolva, vagy csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz.
- A fő tartály alatt biztonsági zár található, amely aktiválódhat, ha a termék hirtelen felmelegszik. A termék aktiválás után működésképtelenné válik. Ezt követően kézzel kell újra bekapcsolni, hogy a termék ismét működőképes legyen.
- Húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, ha nem használja.
- A készüléket soha ne a kábelnél fogva húzza ki az aljzatból, hanem fogja meg a csatlakozót, és úgy húzza ki.
- Ne engedje, hogy gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek hozzáférjenek a készülékhez.
- Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Ne engedje, hogy a készüléket játékokra használják.
- Ne használja a készüléket a szabadban vagy nedves felületen, mert áramütés veszélyének teszi magát.

- Ne használjon más tartozékot, mint amit a gyártó javasol.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, haladéktalanul javíttassa meg a hibát szakszervizben.
- Ne húzza és ne hordozza a készüléket a tápkábelnél fogva.
- Tartsa a készüléket távol olyan hőforrásoktól, mint radiátor, sütő stb.
- Óvja a közvetlen napsugárzástól és a nedvességtől.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.
- Tartozék felhelyezésekor, tisztításakor, vagy ha hibát észlel, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas, kereskedelmi használatra nem való.
- Se a tápkábelt, se a csatlakozót, se a készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Rendszeresen ellenőrizze, nem sérült-e a készülék vagy a hálózati kábel.
- Hibás készüléket ne kapcsoljon be.
- A készülék használata közben ne érjen hozzá a mozgó alkatrészekhez.
- A haját, ujjait vagy ruházatát működés közben tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől.
- A tartozékokkal bánjon nagyon óvatosan, a kések rendkívül élesek, és sérülést okozhatnak.
- Legyen különösen óvatos, ha a készülék olyan részéhez nyúl hozzá, amely a főzéshez használatos. Különösen a tál, a fedél és a tartozékok lehetnek a kikapcsolás után még sokáig forrók.
- A tál kivételéhez és áthelyezéséhez a fülét használja, a forró edényhez és tartozékokhoz konyhai kesztyűben nyúljon.
- A tál alja a készülék kikapcsolása után még sokáig forró, legyen óvatos, ha hozzányúl, vagy hőre érzékeny felületre helyezi.
- Ne nyissa fel a fedelet vagy a töltőnyílást, ha a tálban forr a víz.
- Legyen óvatos, amikor gőz szabadul ki, különösen a fedél vagy a töltőnyílás kinyitásakor.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha a tál üres.
- A készülék tartozékait nem szabad mikrohullámú sütőben használni.
- Csak eredeti tartozékot használjon! Ne használja más termék tartozékait.
- Közvetlenül az után, hogy a motor kikapcsolta, és a tápkábelt kihúzta a csatlakozóból, lehet, hogy egyes alkatrészek még mozognak. Várja meg, míg teljesen megállnak.
- A készüléket csak élelmiszer feldolgozására használja.

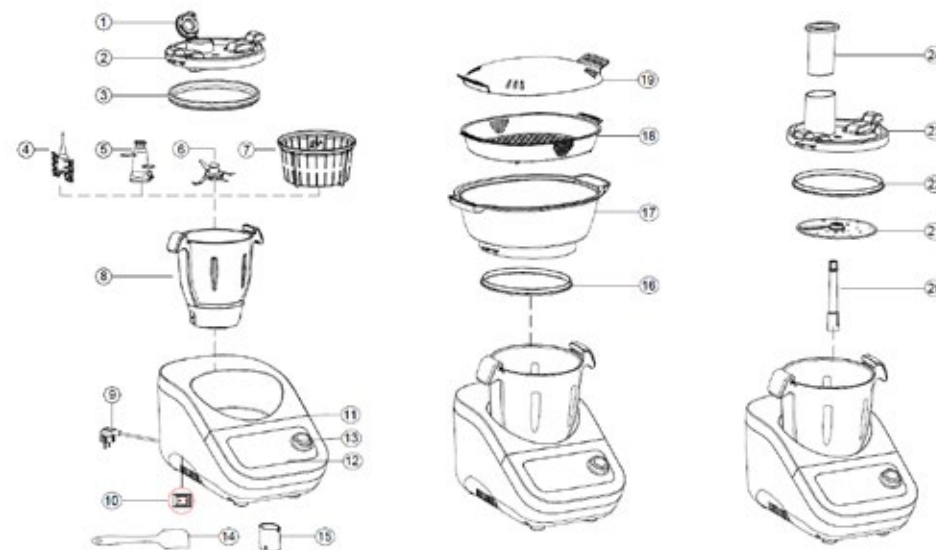
- Ne használja a készüléket forrásban lévő élelmiszerhez!
- Ne javítsa maga a készüléket. Forduljon szakszervizhez.
- Ne hagyja a bekapcsolt készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne kerülje meg a biztonsági kapcsolókat.
- Ne tegyen élelmiszert a forgó karra, amikor a gép működik.
- A készüléket mindig sima, egyenes és stabil felületre helyezze.
- Soha ne dugja be a csatlakozót a konnektorba, amíg nincs felszerelve minden szükséges tartozék.
- Soha ne használja a készüléket, ha törött.
- A termikus biztosíték (termosztát) a munkaedény alján lévő fehér gomb megnyomásával aktiválható.
- Ne lépje át az edény belsején jelzett maximális töltési szintet.
- Ha az aprítás funkciót használja, mindig zárja le a töltőnyílás fedelét.
- Mielőtt a készüléket használja, ellenőrizze, jól van-e összerakva.
- A helyes és biztonságos működés érdekében győződjön meg róla, hogy az alapvető érzékelők és az edény alapzata tiszta. Főzés előtt szárítsa meg.
- Ne használja a turmixfedelelet a készülék vezérlésére. Ha túl nagy erőnek teszi ki, meghibásodhat.
- A helytelen használat sérüléshez vezethet.
- Legyen óvatos, ha a tálba forró vizet önt, mert a gőzölgés miatt kifolyhat.
- Ne szedje szét a készülék fő alapzatát. A karbantartása nem a felhasználó feladata.
- A használat során minden felület felforrósodhat. Ezért használjon védőeszközöket.
- Ezt a készüléket csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, és olyan csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől. Gyermeknek tilos a készülékkel játszani.

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

## A TERMÉK LEÍRÁSA

- 1 A töltőnyílás kupakja
- 2 A turmixgép fedele
- 3 A turmixgép fedelének tömítése
- 4 Habverő
- 5 Keverő- és dagasztókar
- 6 Kés
- 7 Főzőkosár
- 8 Keverőtál
- 9 Tápkábel
- 10 Főkapcsoló
- 11 A készülék alapzata
- 12 Kijelző

- 13 Fő kezelógomb
- 14 Konyhai spatula
- 15 Mérőedény
- 16 A párolókosár tömítése
- 17 Mély párolókosár
- 18 Lapos párolókosár
- 19 A párolókosár fedele
- 20 A reszelő hajtótengelye
- 21 Reszelőlap
- 22 A reszelő fedelének tömítése
- 23 A reszelő fedele
- 24 Lenyomó



## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. A különálló keverőtálat (8) tegye a készülék alapzatára (11), mégpedig úgy, hogy a keverőtálon lévő logó elöl, a max jelzés pedig hátul legyen **11**. Nagyon finoman nyomja le az edényt, hogy egy kattantást halljon.
2. Tekerje szét a kábelt, és csatlakoztassa a konnektorba **4**.
3. A baloldali gombbal kapcsolja be a készüléket **4**.
4. A bekapcsolás után a kijelzőn az alábbi 4 funkció jelenik meg **16**. Recept keresése, Kézi beállítás, Automatikus programok és Receptek frissítése.
5. Tegye be a kívánt tartozékot a keverőtáliba **6 7 8**.
6. Most tegye be a kiválasztott funkcióhoz és tartozékhoz való hozzávalókat vagy folyadékot **2**. Ha főzés közben valamit hozzá kell adni, ezt kizárólag az adott fedőn vagy fedélen lévő töltőnyíláson keresztül tegye. Ha nagyobb méretű alapanyagot kell hozzáadni, meg kell szakítani a programot, és levenni a fedőt.
7. A robot funkció bekapcsolásához fel kell tenni a megfelelő fedelet a keverőtáliba **10**.
8. A kijelzőn ujjá mozgatásával vagy a fő kezelőgomb forgatásával lehet mozogni.
9. Készenléti üzemmódban fehér és piros fény villog. A fő kezelőgomb alatti piros fény akkor világít, ha a hőmérséklet meghaladja a 60 °C-ot, a fehér pedig akkor, ha a hőmérséklet 60 °C alatt van, minden üzemi állapotban. Ha a hőmérséklet magasabb, mint 60 °C, egyes programokat nem lehet teljes mértékben használni, meg kell várni, míg az étel kihűl.
10. Ha a keverőtáliba (8) nyúl, mindig használjon védőfelszerelést, például konyhai kesztyűt **9**.
11. A multifunkciós konyhai robotgépet háromféle módon lehet összerakni. Turmixgépként, háztartási robotgépként, vagy használhatja a pároló toldalékot **5**.

## TURMIXGÉP

A keverőtáliban (8) lévő tengelyre illessze fel a kívánt tartozékot (habverőt, keverő-, dagasztókart, kést vagy főzőkosarat) **6**. Legyen óvatos a kés (6) használata során, mert nagyon éles.

A táliba (8) tegye bele a kívánt alapanyagokat.

Tegye fel a turmixgép fedelét (2) a keverőtáliba (8). A fedél felhelyezéséhez fordítsa az egyik fület maga felé, illessze a keverőtáliba, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. Egy halk kattantást hall, ami a megfelelő tömítés jele, és ezzel bekapcsol a biztonsági kapcsoló **10**. Ezután már csak kiválasztja a kívánt funkciót, és elkezdheti a főzést.

### Az alapanyagokat tartalmazó főzőkosár kihúzása:

Főzés után a kosár (7) még forró. A biztonságos kihúzás érdekében tegye a mérőedényt (15) a főzőkosár tengelyére. Forgassa el a mérőedényt az óramutató járásával megegyező irányba, hogy megfelelően rögzítve legyen. Ezután a kosarat óvatosan felfelé kihúzhatja **9**.

## HÁZTARTÁSI ROBOTGÉP

A keverőtál (8) tengelyére tegye fel a reszelő hajtótengelyét (20), majd a reszelőlapot (21) **7**.

Ha az élelmiszert szeletelni szeretné, az élnek kell felfelé néznie **11**.

Ha reszelni akar, az éles vágatoknak kell felfelé nézniük **12**.

Tegye fel a reszelő fedelét (23) a keverőtáliba (8). A fedél felhelyezéséhez fordítsa az egyik fület maga felé, illessze a keverőtáliba, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. Egy halk kattantást hall, ami a megfelelő tömítés jele, és ezzel bekapcsol a biztonsági kapcsoló **10**. Ezután már csak válassza ki a konyhai robot funkciót, és reszelheti a különböző élelmiszereket.

Az élelmiszerek hozzáadásához mindig a lenyomót használja, soha ne adjon hozzá élelmiszert másképp.

## PÁROLÓ TOLDALÉK

Ha a pároló toldalékot használja, az edényben feltétlenül legyen megfelelő mennyiségű víz.

A minimális szint a keverőtál belsejében meg van jelölve (8).

Tegye fel a mély párolókosarat (17) a keverőtáliba (8) **8**. A kosár felhelyezéséhez fordítsa az egyik fület maga felé, illessze a keverőtáliba, majd fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. Egy halk kattantást hall, ami a megfelelő tömítés jele, és ezzel bekapcsol a biztonsági kapcsoló **10**. Ezután tegye fel a lapos párolókosarat (18), tegye bele az élelmiszert, és takarja le a párolókosár fedelével (19). Ezután már csak a párolás funkciót kell kiválasztani **21**. Itt a gőz ikonra kattintva három gőzáramlási sebesség közül választhat (Gyors, közepes, lassú).

## AZ IKONOK ÉS JELENTÉSÜK

- Start
- Szünet
- Stop
- Beállítások: Hálózati paraméterek, Nyelv, Rólunk, Segítség
- Visszatérés a funkciókat tartalmazó főkijelzőre
- Súly: A Recept keresése, Kézi beállítások és Automatikus programok funkcióiban található meg. Főzés közben bármikor használható. Használhatja a TARE funkciót, amikor további élelmiszert ad hozzá.
- Oszlop a Receptkeresésben
- Kedvenc receptek
- Korábbi receptek
- Recept keresése a receptek rendezése alapján
- Forgási sebesség
- A forgásirány módosítása
- Lezárt fedél
- Nyitott fedél

## RECEPT KERESÉSE

Az egyes receptek között ujjá mozgatásával vagy a fő kezelőgomb forgatásával mozoghat **14**.

A recept kiválasztásához koppintson ujjával az ikonjára vagy nyomja meg a fő kezelőgombot.

A következő lépésben az alábbi ikonok jelennek meg **15**.

- A szükséges hozzávalók és mennyiségük.
- Az elkészítés módja.
- Megjegyzések, tanácsok és a séf tippjei.
- A főzéshez szükséges tartozékok.

Amint eldöntötte, melyik receptet választja, koppintson a ikonra a részletes főzési folyamat elindításához. Megjelenik a pontos főzési eljárás első lépése. Itt a kiválasztott lépés megérintésével vagy a fő kezelőgomb forgatásával mozoghat **25**.

A főzés során bármikor megtekintheti a főzési eljárást, a hozzávalókat és a séf tippjeit.

A receptet hozzáadhatja a kedvencekhez, amit a Recept keresése bekapcsolásával talál meg.

## KÉZI BEÁLLÍTÁSOK

Ebben a funkcióban saját főzési értékeket választhat **20**. Beállíthatja a hőmérsékletet, a főzési időt, a forgási sebességet, illetve a forgásirány módosítását **17 18 19**.

Az értékek módosításához a kiválasztott számlapra kell kattintani. A számlapon lévő kis narancssárga keréken az ujjá érintésével és körbecsúztatásával vagy a fő kezelőgomb elforgatásával mozoghat. A forgási sebesség beállítására szolgáló számlapon **19** a forgási irányt is módosítani lehet a ikon megérintésével.

Miután minden szükséges adatot beállított, nyomja meg a fő kezelőgombot, vagy a képernyőn érintse meg a ikont. Főzés közben minden funkciót szüneteltetni lehet , vagy akár teljesen ki is lehet kapcsolni .

A hőmérsékletet 37-130 °C között lehet beállítani **17**.












A maximális főzési időt 90 percre lehet beállítani **18**.

A legmagasabb forgási sebesség a 12. fokozat **19**. Fordított forgásirány esetén a maximális sebességfokozat 3.

## AUTOMATIKUS PROGRAMOK

Ennek a funkciónak köszönhetően már előre beállított értékeken alapuló programok közül lehet választani **16**. Ezek a következők: Dagasztás, Párolás, Lassú főzés, Főzés, Konyhai robot, Aprítás, Turbó és Súly. Egyes értékeket némileg módosítani is lehet. A kívánt programokat az ujjá érintésével választhatja ki.







Ebben a funkcióban az utolsó, sebességértékeket tartalmazó számlapon azt is megnézheti, mik az ajánlott tartozékok az adott programhoz **22**.

	Dagasztás	Idő: 3 perc Hőmérséklet: 0-37 °C Sebesség: 1
	Párolás	Idő: 20 perc Áramlat: gyors/közepes/lassú Az idő visszazámlálása 95 °C-on kezdődik
	Lassú főzés	Idő: 60 perc Hőmérséklet: 100 °C Sebesség: 1
	Főzés	Hőmérséklet: 100 °C
	Konyhai robotgép	Idő: 30 másodperc Sebesség: 5
	Aprítás	Idő: 10 másodperc Sebesség: 6
	Turbó	Idő: 60 másodperc 12. sebesség A bekapcsoláshoz nyomja meg a  gombot, a megállításhoz engedje el
	Súly	Max: 5 kg A nullázáshoz és további alapanyagok hozzáadásához nyomja meg a  gombot Befejezés 

### RECEPTEK FRISSÍTÉSE

Ez a funkció új receptek letöltésére szolgál. Elég rákattintani az ikonra, és a letöltés elindul a Recept keresése funkcióba.

### A TARTOZÉKOK ÉS HASZNÁLATUK

Tartozékok	A tartozék neve	Funkció/ élelmiszer	Sebesség	Idő	Hőmérséklet
	Habverő	Tojáshab	4	2-4 perc	-
		Tejszínhab	3	3-5 perc	-
	Keverő- és dagasztókar	Leves	1-2	1-90 perc	100 °C
	Kés	Hús aprítása	8-10	30-60 másodperc	-
		Jég aprítása	8-10	10-20 másodperc	-
		Turmixolás	10	1-2 perc	-
		Zöldség aprítása	5-7	15-60 másodperc	-
		Hüvelyesek aprítása	10	2-3 perc	-
	Főzőkosár	Rizs	-	20-30 perc	100-110 °C
	Reszelőlap	Szeletelés, reszelés	5-6	30-60 másodperc	-
	Párolókosár	Hal, zöldség	-	10-60 perc	Párolás program

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábelt az aljzatból.
- Először bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék minden alkatrésze eléggé kihűlt, nehogy megégesse magát.
- A motoros alapzatot soha se merítse vízbe.
- Ne használjon éles vagy abrazív tisztítószerkeket.
- Az alapzat tisztításához száraz rongyot használjon. Ne mossa víz alatt és ne merítse folyadékba.
- A hálózati kábel tisztításához használjon egy száraz és puha rongyot.
- A keverőtál alját ne merítse folyadékba. Tisztításához csak nedves rongyot és enyhe tisztítószerkeket használjon. További használat előtt győződjön meg róla, hogy az edény eléggé megszáradt. Ennek az edénynek a tisztítása előtt minden tartozékot ki kell venni.
- Minden tartozék kézzel mosható.
- A turmixgép fedelét, a habverőt, a keverőlapátot, a kést, a párolókosarat, a konyhai spatulát, a mérőedényt, a lenyomót, a reszelő fedelét, a reszelőlapot és a reszelő hajt tengelyét a mosogatógépbe is be lehet tenni.

## SZERVIZ

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

## A KÖRNYEZET VÉDELME

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

### A készülék újrahasznosítása élettartama végén



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



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

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

## PATEICĪBA

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

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

Tehniskie dati			
Spriegums	220–240 V ~ 50–60 Hz	Maksimālā WiFi antenas veiktspēja	20 dBm
Jauda	1300 W	Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā	0,55 W
Tvertnes tilpums	2/3,5 l (MAKS.)	Enerģijas patēriņš tikla gaidīšanas režīmā	0,59 W
WiFi frekvence	2400~2483,5 MHz	Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī	0,0003 W

Pēc pievienošanas elektrotīklam ierīce atrodas izslēgtā režīmā, un tā netiek darbināta. Ierīce atrodas tikla gaidstāves režīmā, kad tā ir pievienota elektrotīklam un Wi-Fi. Ierīce ir gaidīšanas režīmā un ir gatava aktivizēšanai, nospiežot pogu vai pieskaroties displejam. Ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā pēc 5 minūšu neaktivitātes.

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā lietošanas instrukcijā.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārlicinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst tam spriegumam, kas ir minēts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta vai pat tikai pievienota kontaktligzdai.
- Zem galvenā konteinerā ir drošības slēdzene, ko var aktivizēt, ja produkts pēkšņi sakarst. Pēc aktivizēšanas izstrādājums nedarbosies. Pēc tam tas atkal manuāli jāpārslēdz, lai produkts atkal darbotos.
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas, kad to nelietojat.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Iespējams elektriskās strāvas trieciens!
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.

- Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības vadu vai kontaktdakšu. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai maiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvaroto servisa apkalpes centru.
- Nevelciet un nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz elektrības vada.
- Novietojiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā krāsnis u. tml.
- Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru vai mitruma iedarbībai.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Pirms piederumu uzstādīšanas, apkopes vai jebkāda bojājuma gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet vadu no elektrotīkla.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- Nepieļaujiet elektrības vada, kontaktdakšas vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāti.
- Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Lietošanas laikā nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām.
- Ekspluatācijas laikā pārliedzinieties, ka mati, pirksti un apģērbs ir drošā attālumā no ierīces kustīgajām daļām.
- Piesardzīgi rīkojieties ar uzgaļiem, jo asmeņi ir ļoti asi un var izraisīt traumu.
- Ievērojiet piesardzību, apstrādājot vai pieskaroties ierīces daļai, ko izmanto ēdiena gatavošanā. Jo īpaši bļoda, vāks un piederumi var būt karsti pat ilgi pēc ierīces izslēgšanas.
- Izmantojiet rokturus, lai noņemtu un pārnēsātu bļodu; izmantojiet virtuves cimds, strādājot ar karstu tvertni vai piederumiem.
- Bļodas apakšdaļa paliek karsta ilgu laiku pēc ierīces izslēgšanas; esiet piesardzīgi, apstrādājot un novietojot bļodu uz termo jutīgām virsmām.
- Neatveriet uzpildes atveres vāku vai atveri, ja bļodā vārās ūdens.
- Ievērojiet īpašu piesardzību, kad izgaro tvaiks, jo īpaši, atverot vāku vai uzpildes atveres vāku.
- Neieslēdziet ierīci, ja bļoda ir tukša.
- Piederumus nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus! Neizmantojiet citu izstrādājumu piederumus.
- Dažas daļas var turpināt kustību vēl brīdi pēc motora izslēgšanas un strāvas vada atvienošanas no kontaktlīdzdas. Pagaidiet, līdz kustība ir

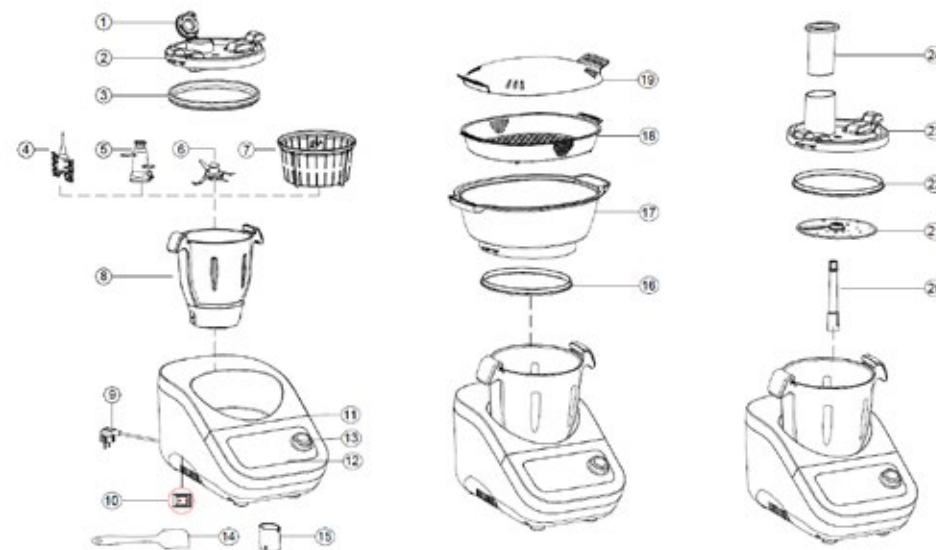
- pilnībā apturēta.
- Izmantojiet ierīci tikai pārtikas produktu apstrādei.
- Neizmantojiet ierīci verdošiem produktiem!
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizjauciet drošības slēdžus.
- Neievietojiet pārtikas produktus uz rotējošā āķa, ja ierīce darbojas.
- Novietojiet ierīci uz gludas, līdzenas un stabilas darba virsmas.
- Termiskais drošinātājs (termostats) tiek aktivizēts, nospiežot balto pogu darba trauka apakšā.
- Neievietojiet kontaktdakšu ligzdā, līdz nav uzstādīti visi nepieciešamie piederumi.
- Nekad nelietojiet salauztu ierīci.
- Nepārsniedziet maksimālo uzpildes līmeni, kas ir atzīmēts tvertnes iekšpusē.
- Lietojot sasmalcināšanas funkciju, vienmēr aizveriet uzpildes kakla vāciņu.
- Pirms ierīces lietošanas pārliedzinieties, vai tā ir pareizi samontēta.
- Lai ierīce pareizi un droši darbotos, pārliedzinieties, ka bāzes sensori un bļodas pamatne ir tīra. Pirms gatavošanas nosusiniet.
- Neizmantojiet blendera vāku, lai pārvaldītu ierīci. Iedarbojoties ar pārmērīgu spēku, to var sabojāt.
- Nepareiza lietošana var izraisīt ievainojumus.
- Uzmanieties, ielejot bļodā karstu ūdeni, jo tas var izgarot iztvaicēšanas rezultātā.
- Nedemontējiet ierīces galveno pamatni. Tā nav paredzēta lietotāja veiktajai apkopei.
- Visas virsmas izmantošanas laikā var uzsilt. Tāpēc izmantojiet aizsarglīdzekļus.

- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām drīkst izmantot šo ierīci, ja viņi atrodas citu cilvēku uzraudzībā vai arī ir instruēti par ierīces izmantošanu drošā veidā, kā arī izprot iespējamo bīstamību. Lietotāja veikto ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem un neatrodas pieaugušo uzraudzībā. Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces un tās vada tuvumā. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.

**Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.**

### IERĪCES APRAKSTS

- 1 Uzpildes atveres vāciņš
- 2 Blendera augšējais vāks
- 3 Blendera vāka blīve
- 4 Putošanas slotiņa
- 5 Maisīšanas, miklas āķis
- 6 Asmens
- 7 Gatavošanas grozs
- 8 Putošanas trauks
- 9 Strāvas vads
- 10 Galvenais slēdzis
- 11 Ierīces pamatne
- 12 Displejs
- 13 Galvenais taustiņš
- 14 Virtuves lāpstiņa
- 15 Mērtrauks
- 16 Tvaicēšanas groza blīvējums
- 17 Dzijlais tvaicēšanas grozs
- 18 Seklais tvaicēšanas grozs
- 19 Tvaicēšanas groza vāks
- 20 Rīvēšanas vārpsta
- 21 Rīves disks
- 22 Rīves vāka blīvējums
- 23 Rīves vāks
- 24 Piestiņa



## LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

1. Ievietojiet ierīces pamatnē (11) atsevišķu maisīšanas tvertni (8) tā, lai logotips uz maisīšanas tvertnes būtu priekšā, bet maksimālā līmeņa atzīme – aizmugurē **1**. Ļoti viegli piespiediet tvertni, līdz atskan klikšķis.
2. Atritiniet vadu un ievietojiet kontaktdakšu kontaktlīdzdā **4**.
3. Ieslēdziet ierīci ar pogu taustiņu kreisajā pusē **2**.
4. Pēc ieslēgšanas galvenajā displejā parādās 4 no šādām funkcijām **18**. "Meklēt recepti", "Manuālie iestatījumi", "Automātiskās programmas" un "Recepšu atjaunināšana".
5. Ievietojiet nepieciešamos piederumus maisīšanas tvertnē **6** **7** **8**.
6. Tagad pievienojiet vēlamās sastāvdaļas vai šķidrumu, kas piemērots izvēlētajai funkcijai un piederumiem **2**. Ja gatavošanas laikā jāpievieno sastāvdaļas, tad tikai pa uzpildes atveri vākā vai pa pārsegu. Ja ir nepieciešams pievienot lielāku izejvielu, jāpārtrauc funkcija un jānoņem vāks.
7. Lai sāktu robota funkciju, jāievieto atbilstīgs vāks vai maisīšanas tvertnes vāks **10**.
8. Displeju var pārvaldīt, pieskaroties ar pirkstu vai pagriežot galveno taustiņu.
9. Gaidstāves laikā mirgo balta un sarkana gaisma. Sarkanā gaisma zem galvenā slēdža deg, ja temperatūra ir augstāka par 60 °C, savukārt baltā gaisma deg jebkurā darba stāvoklī, ja temperatūra ir zemāka par 60 °C. Temperatūrā virs 60 °C dažas programmas nevar pilnībā izmantot, un ir jāgaida, līdz ēdiens atdzisis.
10. Vienmēr lietojiet aizsarglīdzekļus, piemēram, virtuves cimdus, lai strādātu ar maisīšanas tvertni (8) **4**.
11. Daudzfunkcionālo virtuves kombainu var samontēt trīs veidos. Kā blenderi, virtuves kombainu vai izmantot tvaika uzgali **5**.

### BLENDERIS

Novietojiet uz vārpstas maisīšanas tvertnē (8) nepieciešamos piederumus (putošanas slotiņa, maisīšanas, mīklas āķis, asmens vai gatavošanas grozs) **4**.

Ievērojiet īpašu piesardzību, lietojot asmeni (6), jo tas ir ļoti ass.

Ievietojiet tvertnē (8) nepieciešamos pārtikas produktus.

Novietojiet blendera augšējo vāku (2) uz maisīšanas tvertnes (8). Uzlieciet vāku, pagriežot vienu rokturi uz savu pusi, nolieciet to uz maisīšanas tvertnes un pēc tam pagriežiet pulksteņrādītāja virzienā. Atskanēs viegls klikšķis, kas norāda, ka blīvējums ir pareizs, un kas ieslēdz drošinātāju **10**. Pēc tam izvēlieties nepieciešamo funkciju un sāciet gatavot.

### Gatavošanas groza un izejvielu izvilkšana:

Pēc gatavošanas grozs (7) joprojām ir karsts. Lai to droši izņemtu, novietojiet mērtrauku (15) uz gatavošanas groza vārpstas. Pagriežiet mērtrauku pulksteņrādītāja virzienā, lai to pietiekami nofiksētu.

Pēc tam varat piesardzīgi vilkt grozu augšup **9**.

### VIRTUVES KOMBAINS

Uz maisīšanas tvertnes (8) vārpstas novietojiet rīves vārpstu (20) un pēc tam uzlieciet rīves disku

(21) **7**. Ja vēlaties sagriezt ēdienu šķēlēs, asmens malai jābūt vērsta augšup **11**.

Ja vēlaties sarīvēt produktus, asmens izgriezumiem jābūt vērsta augšup **12**.

Novietojiet rīves vāku (23) uz maisīšanas tvertnes (8). Uzlieciet vāku, pagriežot vienu rokturi uz savu pusi, nolieciet to uz maisīšanas tvertnes un pēc tam pagriežiet pulksteņrādītāja virzienā. Atskanēs viegls klikšķis, kas norāda, ka blīvējums ir pareizs, un kas ieslēdz drošinātāju **10**. Pēc tam izvēlieties funkciju "Virtuves kombains" un rīvējiet dažādus pārtikas produktus. Pievienojot ēdienu, vienmēr lietojiet iebīdīšanas lāpstiņu un nekad nepievienojiet pārtikas produktus citādi.

### TVAIKA UZGALIS

Izmantojot tvaika uzgali, tvertnē ir jāielej pietiekami daudz ūdens.

Minimālais līmenis ir atzīmēts maisīšanas tvertnes iekšpusē (8).

Novietojiet dziļo tvaicēšanas grozu (17) uz maisīšanas tvertnes (8) **8**. Uzlieciet grozu, pagriežot vienu rokturi uz savu pusi, nolieciet to uz maisīšanas tvertnes un pēc tam pagriežiet pulksteņrādītāja virzienā. Atskanēs viegls klikšķis, kas norāda, ka blīvējums ir pareizs, un kas ieslēdz drošinātāju **10**. Pēc tam uzlieciet seklo tvaicēšanas grozu (18), ievietojiet pārtikas produktus un uzlieciet tvaicēšanas groza vāku (19). Pēc tam izvēlieties tvaicēšanas funkciju **21**. Šeit arī izvēliesiet vienu no trim tvaika plūsmas līmeņiem, noklikšķinot uz tvaika ikonas (Ātrs, vidējs, lēns).

## IKONAS UN TO NOZĪME

- Sākt
- Pārtraukt
- Apturēt
- Iestatījumi: Tikla parametri, Valoda, Par mums, Palīdzība
- Atgriezieties galvenajā displejā ar funkcijām
- Svars: Pieejams funkcijā "Meklēt recepti", "Manuālie iestatījumi", "Automātiskās programmas". Var izmantot jebkurā laikā, gatavojot ēdienu. Var izmantot "TARE" funkciju, pievienojot papildu pārtikas produktus.
- Lodziņš funkcijā "Meklēt recepti" "Iecienītākās receptes" "Recepšu vēsture"
- Receptes meklēšana saskaņā ar recepšu klasifikatoru
- Apgriezienu ātrums Apgriezienu virziena maiņa
- Aizvērts vāks Atvērts vāks

### MEKLĒT RECEPTI

Receptes var pārskatīt, ritinot pirkstu pa ekrānu vai pagriežot galveno taustiņu **14**.

Lai izvēlētos recepti, noklikšķiniet uz tās ikonas, pieskaroties ar pirkstu vai nospiežot galveno taustiņu.

Nākamajā solī redzēsiet šādas ikonas **15**.

- Nepieciešamo sastāvdaļu un tā daudzuma parādīšana.
- Pagatavošanas procesa parādīšana.
- Šefpavāra piezīmes, padomi un ieteikumi.
- Nepieciešamie piederumi ēdiena gatavošanai.

Kad ir izvēlēta recepte, noklikšķiniet uz ikonas un parādīsies detalizēts gatavošanas process. Redzēsiet precīzas gatavošanas instrukcijas pirmo soli. Visu varat pārskatīt, pieskaroties ar pirkstu izvēlētajam solim vai pagriežot galveno taustiņu **24**.

Var apskatīt jebkurā laikā gatavošanas procesa laikā, sastāvdaļas un šefpavāra padomi.

Var pievienot recepti iecienītākajām, un to atradīsiet, sākot funkciju "Meklēt recepti".

### MANUĀLIE IESTATĪJUMI

Šajā funkcijā varat izvēlēties savas vērtības ēdiena gatavošanai **20**. Iestatiet temperatūru, gatavošanas laiku, apgriezienu ātrumu vai vajadzības gadījumā mainiet apgriezienu virzienu **17** **18** **19**.

Lai mainītu vērtības, jānoklikšķina uz izvēlētas skalas. Pa to varat pārvietoties, pieskaroties ar pirkstu nelielam oranžam ritulim uz skalas un ritinot to vai pagriežot galveno taustiņu. Apgriezienu ātruma skalā **19** var mainīt arī apgriezienu virzienu, pieskaroties ikonai .

Pēc visu nepieciešamo vērtību iestatīšanas nospiediet galveno taustiņu vai pieskarieties ikonai ekrānā .

Gatavošanas laikā visas funkcijas var jebkurā laikā apturēt vai izslēgt .

Temperatūru var izvēlēties diapazonā 37–130 °C **17**.

Maksimālo gatavošanas laiku var iestatīt līdz 90 min. **18**.












Vislielākais apgriezienu ātrums sasniedz 12. Līmeni **19**. Apgrieztā virziena režīmā maksimālais ātruma līmenis ir 3.

### AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS

Pateicoties šai funkcijai, var izvēlēties programmas ar jau iepriekš iestatītām vērtībām **16**. Tā ir "Mīcīšana", "Tvaicēšana", "Lēna ēdiena gatavošana", "Ēdiena gatavošana", "Virtuves kombains", "Smalcināšana", Turbo un "Svars". Dažas vērtības var arī nedaudz pielāgot. Pietiek tikai izvēlēties vajadzīgo programmu ar pirksta pieskārienu.

Šajā funkcijā, pēdējā skalā ar ātruma vērtībām redzēsiet arī, kāds ir ieteicamais programmas piederums **22**.






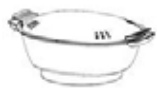


	Micīšana	Laiks: 3 min. Temperatūra: 0–37 °C Ātrums: 1
	Tvaicēšana	Laiks: 20 min. Plūsmas ātrums: ātrs/vidējs/lēns Laika atskaitīšana sākas 95 °C temperatūrā
	Lēna gatavošana	Laiks: 60 min. Temperatūra: 100 °C Ātrums: 1
	Gatavošana	Temperatūra: 100°C
	Virtuves kombains	Laiks: 30 sekundes Ātrums: 5
	Smalcināšana	Laiks: 10 sekundes Ātrums: 6
	Turbo	Laiks: 60 sekundes Ātrums 12 Lai ieslēgtu nospiediet  , lai pārtrauktu, atbrīvojiet to
	Svars	Maks.: 5 kg Lai atiestatītu un pievienotu papildu sastāvdaļas, nospiediet  Izbeigšana 

### RECEPŠU ATJAUNINĀŠANA

Šo funkciju izmanto, lai lejupielādētu jaunas receptes. Noklikšķiniet uz ikonas, lai sāktu automātiski lejupielādēt funkcijā "Meklēt recepti".

### PIEDERUMI UN TO LIETOŠANA

Piederumi	Piederuma nosaukums	Funkcija/pārtikas produkts	Ātrums	Ilgums	Temperatūra
	Putošanas slotiņa	Sakults olbaltums	4	2–4 minūtes	-
		Putukrējums	3	3–5 minūtes	-
	Maisīšanas, mīklas āķis	Zupa	1–2	1–90 minūtes	100 °C
	Asmens	Gaļas kapāšana	8–10	30–60 sekundes	-
		Ledus smalcināšana	8–10	10–20 sekundes	-
		Blendēšana	10	1–2 minūtes	-
		Dārzeni smalcināšana	5–7	15–60 sekundes	-
		Pākšaugu smalcināšana	10	2–3 minūtes	-
	Gatavošanas grozs	Risi	-	20–30 minūtes	100–110 °C
	Rīves disks	Griešana, rīvēšana	5–6	30–60 sekundes	-
	Tvaicēšanas grozs	Zivis, dārzeni	-	10–60 minūtes	Tvaicēšanas programma

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet elektrības vadu no kontaktligzdas.
- Vispirms pārļiecinieties, ka visas ierīces sastāvdaļas ir pietiekami atdzesētas, lai neizraisītu apdegumus.
- Nemērciet motora pamatni ūdenī.
- Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Izmantojiet sausu drāniņu, lai notīrītu pamatni. Nemazgājiet to zem ūdens un neiegremdējiet šķidrumā.
- Lai notīrītu elektrības vadu, izmantojiet sausu un mikstu drāniņu.
- Neiegremdējiet šķidrumā maisīšanas tvertnes apakšdaļu. Lai to notīrītu, izmantojiet tikai mitru drāniņu un maigus mazgāšanas līdzekļus. Lai turpinātu lietot tvertni, pārļiecinieties, ka tā ir pietiekami sausa. Pirms šīs tvertnes tīrīšanas jāizņem visi piederumi.
- Visus piederumus var mazgāt ar rokām.
- Trauku mazgājamā mašīnā var ievietot arī augšējo blendera vāku, slotiņas, iebīdīšanas lāpstiņu, asmeni, tvaicēšanas grozu, virtuves lāpstiņu, mērtrauku, piestiņu, rīves vāku, rīves disku un rīves vārpstu.

## TEHNISKĀ APKALPE

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

## VIDES AIZSARDŽĪBA

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

### Ierīces otrreizējā pārstrāde tās kalpošanas laika beigās



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



Šis izstrādājums atbilst visām piemērojamo EU direktīvu pamatprasībām.

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

## ACKNOWLEDGMENT

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

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

Technical specifications			
Voltage	220-240 V ~ 50-60 Hz	Maximum Wi-Fi antenna power	20 dBm
Input	1300 W	Standby power consumption	0.55 W
Container volume	2/3.5 l (MAX)	Network standby power consumption	0.59 W
Wi-Fi frequency	2400~2483.5 MHz	Off mode power consumption	0.0003 W

The appliance is in Off mode when plugged into the mains, with no further activity. The appliance is in Network Standby mode when connected to the mains and WiFi. The appliance in Standby mode is ready to be activated by pressing a button or touching the display. The appliance will enter Standby mode after 5 minutes of inactivity.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Do not use the appliance in any other way than as described in this manual.
- Remove all the covering and marketing materials from the appliance before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on or connected to the mains.
- There is a safety lock under the main container that can be activated if the product is suddenly heated. Once activated, the product will be inoperative. It must then be manually switched again to make the product functional again. Disconnect the appliance from the electrical outlet if it is not being used.
- When disconnecting the appliance from the wall outlet, never pull the power cord, grasp the plug end and disconnect it by removing it from the receptacle.
- Do not allow children or unauthorized people to handle the appliance, use it out of their reach.
- Pay extra attention if the appliance is used near children.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- Do not use the appliance outdoors or on a wet surface, there is a risk of electric shock.

- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use the appliance with a damaged cord or plug and have it repaired immediately by an authorized service centre.
- Do not use the power cord to move or handle the appliance.
- Keep the appliance away from heat sources such as radiators, ovens, etc.
- Protect it from direct sunlight and humidity.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- When installing accessories, cleaning and maintenance or in the event of a malfunction, switch off the appliance and disconnect the plug from the electrical outlet.
- The appliance is only suitable for home use and is not intended for commercial use.
- Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Check the appliance and the power cord for damage regularly.
- Never switch on a damaged appliance.
- Do not touch moving parts when using the appliance.
- Keep your hair, fingers and cloth away from the moving parts of the appliance.
- Pay extra attention when handling the attachments, the blades are very sharp and can cause injury.
- Take special care when handling or touching any part of the appliance that is used for cooking. In particular, the bowl, lid and accessories may be hot long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl, and use kitchen gloves when handling hot containers or accessories.
- The underside of the bowl will remain hot long after the appliance has been switched off, take care when handling and placing the bowl on temperature sensitive surfaces.
- Do not open the lid or cap of the opening for filling if water is boiling in the bowl.
- Take special care when steam escapes, especially when opening the lid or the cap of the opening for filling.
- Do not switch on the appliance when the bowl is empty.
- The appliance accessories must not be used in a microwave oven.
- Use only original accessories! Do not use accessories of other appliances.

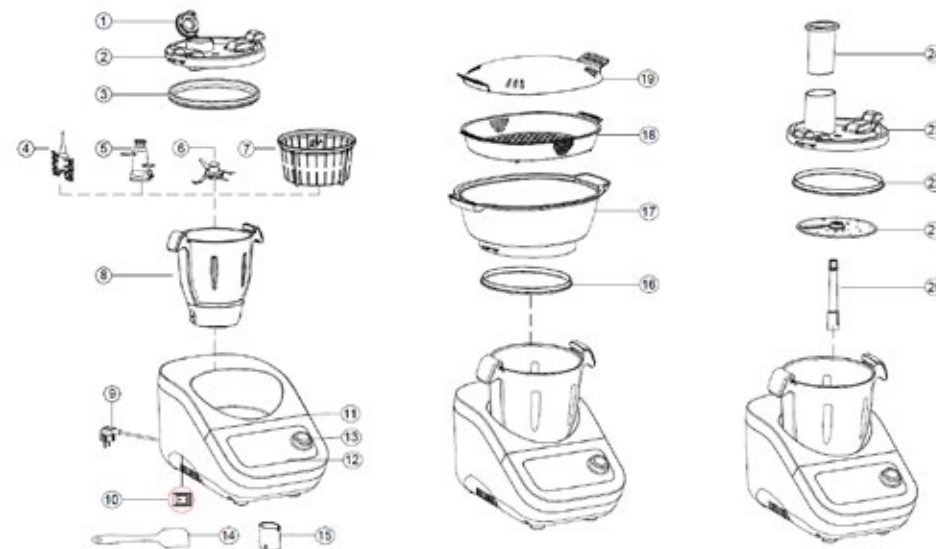
- Immediately after switching off the motor and unplugging the power cord, some parts may be still moving for a while. Wait until they stop completely.
- Use the appliance for food processing only.
- Do not use the appliance to process boiling food!
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service centre.
- Do not leave the appliance switched on unattended.
- Never bypass the safety switches.
- The thermal fuse (thermostat) is activated by pressing the white button on the bottom of the working vessel.
- Do not put food in the rotating hook while the appliance is working.
- Place the appliance on a smooth, flat and stable work surface.
- Do not insert the plug into the wall outlet without installing all the necessary accessories.
- Never use a broken appliance.
- Do not exceed the maximum filling level marked on the inside of the container.
- Always close the cap of the opening for filling when using the chopping function.
- Make sure the appliance is correctly assembled before using it.
- For correct and safe operation, make sure that the base sensors and the base of the bowl are clean. Dry before cooking.
- Do not use the blender lid to operate the appliance. Exposure to excessive force may damage it.
- Improper use may result in injury.
- Take care when pouring hot water into the bowl, it may spill out due to steaming.
- Do not disassemble the main base of the unit. It is not intended for user maintenance.

- All surfaces may become hot during use. Therefore, use protective equipment.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and maintenance performed by the user must not be carried out by children unless they are 8 years old and under supervision. Children aged under 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord. Do not let children play with the appliance.

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

### PRODUCT DESCRIPTION

- |    |                                |    |                      |
|----|--------------------------------|----|----------------------|
| 1  | Cap of the opening for filling | 13 | Main button          |
| 2  | Top cover of the blender       | 14 | Spatula              |
| 3  | Sealing of the blender cover   | 15 | Measuring cup        |
| 4  | Whipping whisk                 | 16 | Steam basket sealing |
| 5  | Stirring, dough hook           | 17 | Deep steam basket    |
| 6  | Knife                          | 18 | Shallow steam basket |
| 7  | Cooking basket                 | 19 | Steam basket lid     |
| 8  | Blending bowl                  | 20 | Grater drive shaft   |
| 9  | Power cord                     | 21 | Grater disc          |
| 10 | Main switch                    | 22 | Grater lid sealing   |
| 11 | Appliance base                 | 23 | Grater lid           |
| 12 | Display                        | 24 | Pusher               |



## OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the separate blending bowl (8) in the base of the appliance (11) so that the logo on the blending bowl is at the front and the MAX mark at the back **11**. Push very lightly on the bowl until you hear a click.
- Unwind the cable and connect the plug to the socket **4**.
- Switch the appliance on by pressing the button on the left side **4**.
- Once switched on, the following 4 functions **13** will appear on the main display. Recipe Search, Manual Settings, Automatic Programs and Recipes Updates.
- Insert the desired accessory into the blending bowl **6 7 8**.
- Now add the desired ingredients or liquid suitable for the selected function and accessory **2**. If you need to add ingredients during cooking, do so only through the opening for filling in the lid or cover. If you need to add a larger ingredient, you must pause the function and remove the cover.
- To start the functions of the robot, it is necessary to put the appropriate lid or cover on the blending bowl **10**.
- Touch the display or turn the main button to browse.
- During standby mode, the white and red lights flash. The red light under the main controller is on when the temperature is above 60 °C and the white light is on when the temperature is below 60 °C, in any operating mode. Some programs cannot be fully used while the temperature is above 60 °C and you must wait until the food has cooled down.
- Always use protective equipment such as kitchen gloves **5** to handle the blending bowl (8).
- The multifunctional kitchen machine can be assembled in three ways. As a blender, food processor, or you can use the steam attachment **5**.

### BLENDER

Place the desired accessory (whisk, whipping whisk, stirring hook, dough hook, blade or cooking basket) **6** on the shaft in the blending bowl (8).

Take special care when using the blade (6) as it is very sharp.

Add the desired foods to the bowl (8).

Place the top cover of the blender (2) on the blending bowl (8). To put the lid on, turn one handle towards you, put it on the blending bowl and then turn it clockwise. You will hear a slight click indicating that the lid is properly sealed and this will engage the safety fuse **10**. Then just select the desired function and you can start cooking.

#### Removing the cooking basket with the ingredients:

After cooking, the basket (7) is still hot. In order to safely remove it, place the measuring cup (15) on the shaft of the cooking basket. Turn the measuring cup clockwise to properly secure it.

You can then gently pull the basket upwards **9**.

### FOOD PROCESSOR

Place the drive shaft of the grater (20) on the shaft of the blending bowl (8) and then attach the grater disc (21) **7**.

If you want to slice the foods, the edge of the blade must point upwards **11**.

If you want to grate, the sharp blades must point upwards **12**.

Place the grater lid (23) on the blending bowl (8). To put the lid on, turn one handle towards you, put it on the blending bowl and then turn it clockwise. You will hear a slight click indicating that the lid is properly sealed and this will engage the safety fuse **10**. Then just select the Food Processor function and you can start grating different foods.

Always use the pusher when adding foods and never add them in any other way.

### STEAM ATTACHMENT

When using the steam attachment, you must pour sufficient amount of water into the container.


The minimum level is marked inside the blending bowl (8).


Place the deep steam basket (17) on the blending bowl (8) **8**. To attach the basket, turn one handle towards you, put it on the blending bowl and then turn it clockwise. You will hear a slight click indicating that the lid is properly sealed and this will engage the safety fuse **10**. Then attach the shallow steam basket (18), add the foods and close the lid of the steam basket (19). Then just select the steam cooking function **21**. Here you can also choose one of the three steam flow rates by clicking on the steam icon (Fast, medium, slow).



## ICONS AND THEIR MEANING

 Start  Pause  Stop

 Settings: Network parameters, Language, About us, Help

 Return to the main display with functions

 Scale: It can be found in the Recipe Search, Manual Settings and Automatic Programs functions. It can be used at any time when cooking. The TARE function can be used when adding more foods.

 Box in Recipe Search  Favourite recipes  Recipe history

 Recipe search by recipe order

 Rotation speed  Change rotation direction


 Lid closed  Lid open

### RECIPE SEARCH

You can browse recipes by sliding your finger on the screen or rotating the main button **14**.


Once you have selected the recipe, click on its icon by touching it with your finger or pressing the main button.


In the next step, you will see the following icons **15**.


 Display the required ingredients and their quantity.


 Display the preparation procedure.

 Chef's notes, advice and tips.

 The necessary cooking accessories.


Once you are sure of the recipe you have chosen, click on the  icon to start the detailed cooking process. You will see the first step of the detailed cooking and preparation procedure. You can move around by touching the selected step with your finger or by rotating the main button **23**.


 View the cooking process, ingredients and chef's tips at any time during cooking.



 Add a recipe to your favourites, which can be found when you select the Find Recipe function.

### MANUAL SETTINGS

In this function, you can choose your own cooking values **20**. You can set the temperature, cooking times, rotation speed and, if necessary, change the direction of rotation **17 18 19**.

Click on the selected dial to change the values. Then you can touch the small orange ring on the dial and move it around or turn the main button. In the speed dial **19**, you can also change the direction of rotation by touching the  icon.

After setting all the necessary values, press the main button or touch the  icon on the screen.

All functions can be paused  or switched off completely  at any time during cooking.

The temperature can be set to 37-130 °C **17**.












The maximum cooking time can be set to 90 minutes **18**.

The highest speed of rotation is the 12th degree **19**. In reverse rotation direction, the maximum speed grade is 3.

### AUTOMATIC PROGRAMS

This function allows you to select programs with pre-set values **16**. These are Kneading, Steam Cooking, Slow Cooking, Cooking, Food Processor, Chopping, Turbo and Scale. Some values can also be slightly adjusted. Just select the desired program by touching it with your finger.







In this function, you will also see in the last speed dial what the recommended accessory is for the program **22**.

	Kneading	Time: 3 min Temperature: 0-37 °C Speed: 1
	Steam cooking	Time: 20 min Flow: Fast/Medium/Slow The countdown starts at 95 °C
	Slow Cook	Time: 60 min Temperature: 100 °C Speed: 1
	Cooking	Temperature: 100 °C
	Food processor	Time: 30 seconds Speed: 5
	Chopping	Time: 10 seconds Speed: 6
	Turbo	Time: 60 seconds Speed: 12 Press  to switch on, release to switch off.
	Weight	Max: 5 kg Press  to reset the values and add more ingredients. Press  to end.

**RECIPES UPDATES**

This function is used to download new recipes. Simply click on the icon and it will automatically start downloading recipes to the Find Recipe function.

**ACCESSORIES AND THEIR USE**

Accessory	Accessory name	Function/Foods	Speed	Time	Temperature
	Whipping whisk	Whisked egg whites	4	2-4 minutes	-
		Whipped cream	3	3-5 minutes	-
	Stirring, dough hook	Soup	1-2	1-90 minutes	100 °C
	Knife	Meat chopping	8-10	30-60 seconds	-
		Ice crushing	8-10	10-20 seconds	-
		Blending	10	1-2 minutes	-
		Vegetable chopping	5-7	15-60 seconds	-
		Legume chopping	10	2-3 minutes	-
	Cooking basket	Rice	-	20-30 minutes	100-110 °C
	Grater disc	Slicing, grating	5-6	30-60 seconds	-
	Steam basket	Fish, vegetable	-	10-60 minutes	Steam cooking program

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off the appliance and unplug the power cord from the wall outlet before cleaning.
- First, make sure that all parts of the appliance are cool enough to prevent burning.
- Never immerse the base with a motor in water.
- Do not use any sharp or abrasive cleaners.
- Use a dry cloth to clean the base. Do not wash it under water and do not immerse it in liquid.
- Use a dry soft cloth to clean the power cord.
- Do not immerse the bottom of the blending bowl in liquid. Use only a damp cloth and mild detergent to clean it. Make sure that the container is dry enough before further use. All accessories must be removed before cleaning this container.
- All accessories can be washed by hand.
- The top cover of the blender, the whisk, the stirring hook, blade, steam basket, spatula, measuring cup, grater lid, grater disc and the drive shaft of the grater can also be washed in a dishwasher.

## SERVICE

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

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

### Recycling of the appliance at the end of its lifespan



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The disposal of such material has to be done according to the recycling regulations. For more detailed information about recycling of this appliance see the authorized local office or service for household waste disposal or the shop, where you purchased the appliance.



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

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

## DANKSAGUNG

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

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

Technische Parameter			
Spannung	220-240 V ~ 50-60 Hz	Maximale Leistung der WiFi-Antenne	20 dBm
Leistungsbedarf	1300 W	Standby-Stromverbrauch	0,55 W
Behälterkapazität	2/3,5 l (MAX)	Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Modus	0,59 W
WiFi-Frequenz	2400~2483,5 MHz	Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	0,0003 W

Nach dem Anschluss an das Stromnetz befindet sich das Gerät im Aus-Zustand, ohne dass weitere Aktivitäten erfolgen. Das Gerät befindet sich im Netzwerk-Standby-Modus, wenn es mit dem Stromnetz und WLAN verbunden ist. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und kann durch Drücken einer Taste oder Berühren des Displays aktiviert werden. Das Gerät wechselt nach 5 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie das Gerät nicht anders, als es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- Vor dem ersten Einsatz entfernen Sie alle Verpackungen und Marketingunterlagen vom Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht, wenn es eingeschaltet, beziehungsweise in die Stromsteckdose angeschlossen ist.
- Onder de hoofdcontainer bevindt zich een veiligheids slot dat kan worden geactiveerd als het product plotseling wordt verhit. Eenmaal geactiveerd, zal het product niet meer werken. Het moet dan handmatig opnieuw worden geschakeld om het product weer functioneel te maken.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, wenn es nicht genutzt wird.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose ziehen Sie nie am Zuleitungskabel, sondern greifen Sie den Stecker und trennen Sie diesen von der Steckdose durch das Ziehen.
- Gestatten Sie den Kindern und Unmündigen nicht, mit dem Gerät zu manipulieren, nutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.

- Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.
- Erlauben Sie nicht, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- Nutzen Sie das Gerät im Außenbereich oder auf der nassen Oberfläche nicht, es droht die Gefahr des Stromschlags.
- Nutzen Sie kein anderes Zubehör, als es vom Hersteller empfohlen wird.
- Nutzen Sie das Gerät mit dem beschädigten Zuleitungskabel oder Stecker nicht. Lassen Sie den Mangel von einer autorisierten Werkstatt unverzüglich beheben.
- Ziehen und übertragen Sie das Gerät an dem Anschlusskabel nicht.
- Halten Sie das Gerät von den Wärmequellen, wie Heizkörper, Öfen, usw., fern.
- Schützen Sie es vor der direkten Sonneneinstrahlung, sowie vor der Feuchtigkeit.
- Berühren Sie das Gerät mit feuchten oder nassen Händen nicht.
- Beim Aufsetzen des Zubehörs, während der Reinigung oder im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker von der Netzsteckdose aus.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Tauchen Sie das Zuleitungskabel, den Stecker oder das Gerät nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Überprüfen Sie das Gerät und auch das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigung.
- Schalten Sie das beschädigte Gerät nicht ein.
- Berühren Sie die beweglichen Teile bei der Nutzung des Geräts nicht.
- Halten Sie Haare, Finger oder Bekleidungsstücke bei der Nutzung außer der Reichweite der beweglichen Teile des Geräts.
- Bei der Handhabung mit den Aufsätzen ist auf erhöhte Aufmerksamkeit zu achten. Die Messer sind sehr scharf und können eine Verletzung verursachen.
- Beachten Sie die erhöhte Vorsicht bei der Manipulierung oder beim Kontakt mit dem Geräteteil, der beim Kochen genutzt wird. Vor allem die Schüssel, der Deckel und das Zubehör können noch lange nach dem Ausschalten des Geräts heiß sein.
- Zum Herausnehmen und zum Übertragen der Schüssel benutzen Sie die Griffe, bei der Manipulierung mit dem heißen Behälter oder mit dem Zubehör benutzen Sie Küchenhandschuhe.

- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Ausschalten des Geräts heiß, seien Sie bei der Manipulierung und bei dem Auflegen der Schüssel auf temperaturempfindliche Oberflächen vorsichtig.
- Öffnen Sie den Deckel oder die Öffnung der Füllöffnung nicht, wenn in der Schüssel Wasser kocht.
- Beachten Sie die erhöhte Vorsicht beim Dampfaustritt, vor allem beim Öffnen des Deckels oder des Verschlusses der Füllöffnung.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Schüssel leer ist.
- Das Zubehör zum Gerät darf nicht in Mikrowelle genutzt werden.
- Benutzen Sie nur das Originalzubehör! Benutzen Sie kein Zubehör aus anderen Produkten.
- Unverzüglich nach dem Ausschalten des Motors und Trennen des Zuleitungskabels von der Steckdose, können sich bestimmte Teile noch eine Weile bewegen. Warten Sie ab, bis sie ganz stehen bleiben.
- Nutzen Sie das Gerät nur zur Lebensmittelverarbeitung.
- Benutzen Sie das Gerät für siedende Lebensmittel nicht!
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht ohne Aufsicht.
- Umgehen Sie nie die Sicherheitsschalter.
- Legen Sie die Lebensmittel in den rotierenden Haken nicht ein, wenn das Gerät läuft.
- Die Thermosicherung (Thermostat) wird durch Drücken des weißen Knopfes an der Unterseite des Arbeitsgefäßes aktiviert.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsoberfläche.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose nicht ein, wenn nicht das gesamte erforderliche Zubehör installiert ist.
- Benutzen Sie kein zerbrochenes Gerät.
- Überschreiten Sie das maximale Füllniveau nicht, das an der Innenseite des Behälters markiert ist.
- Bei der Benutzung der Funktion Hacken schließen Sie immer die Verschlusskappe des Einfüllstutzens.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, ob es richtig zusammengebaut ist.
- Zum richtigen und sicheren Betrieb vergewissern Sie sich, dass die Grundsensoren und die Basis der Schüssel sauber sind. Trocknen Sie sie vor dem Kochen ab.

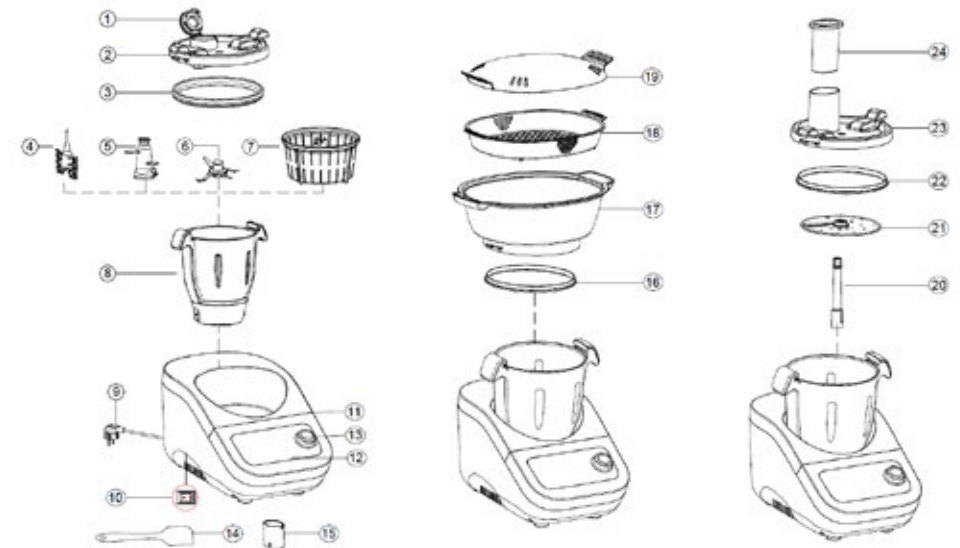


- Benutzen Sie den Deckel des Mixers zur Bedienung des Geräts nicht. Durch die Aussetzung der übermäßigen Kraft kann es beschädigt werden.
- Die unrichtige Nutzung kann eine Verletzung zur Folge haben.
- Beachten Sie die Vorsicht, wenn in die Schüssel heißes Wasser eingegossen wird, kann es infolge des Dämpfens ausfließen.
- Zerlegen Sie die Hauptbasis des Geräts nicht. Sie ist zur Instandhaltung des Nutzers nicht bestimmt.
- Alle Oberflächen können sich bei der Nutzung erhitzen. Benutzen Sie deshalb Schutzmittel.
- Dieses Gerät können Kinder ab dem 8. Lebensjahr und Personen mit den erniedrigten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit den ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen dann nutzen, wenn sie unter der Aufsicht stehen oder wenn sie über das Nutzen des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. Die von dem Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung dürfen keine Kinder durchführen, wenn sie nicht älter als 8 Jahre und unter keiner Aufsicht sind. Kinder bis zum 8. Lebensjahr müssen außerhalb der Reichweite des Geräts und dessen Zuleitung gehalten werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

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

## PRODUKTBE SCHREIBUNG

- |    |                                   |    |                                |
|----|-----------------------------------|----|--------------------------------|
| 1  | Verschluss der Einfüllöffnung     | 13 | Haupttaste                     |
| 2  | Obere Abdeckung des Mixers        | 14 | Küchenspachtel                 |
| 3  | Dichtung der Abdeckung des Mixers | 15 | Messbecher                     |
| 4  | Schneebesen                       | 16 | Dichtung des Dampfkorb         |
| 5  | Misch-, Knethaken                 | 17 | Tiefer Dampfkorb               |
| 6  | Messer                            | 18 | Flacher Dampfkorb              |
| 7  | Kochkorb                          | 19 | Deckel des Dampfkorb           |
| 8  | Mischbehälter                     | 20 | Antriebswelle der Reibe        |
| 9  | Anschlusskabel                    | 21 | Reibescheibe                   |
| 10 | Hauptschalter                     | 22 | Dichtung des Deckels der Reibe |
| 11 | Gerätebasis                       | 23 | Deckel der Reibe               |
| 12 | Display                           | 24 | Stamper                        |



## BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Bringen Sie den einzelnen Mischbehälter (8) in die Basis des Geräts (11) so an, dass das Logo auf dem Mischbehälter vorne und die Markierung max. hinten sind **1**. Drücken Sie den Behälter sehr leicht hinein, dass der Knips zu hören ist.
2. Entwickeln Sie das Kabel und schließen Sie den Stecker an die Steckdose an **4**.
3. Schalten Sie das Gerät mittels der Taste an der linken Seite ein **4**.
4. Beim Start werden 4 folgende Funktionen auf dem Hauptdisplay angezeigt **13**. Rezept suchen, Manuelle Einstellung, Automatische Programme und Aktualisierung der Rezepte.
5. Legen Sie das erforderliche Zubehör in den Mischbehälter hinein **6 7 8**.
6. Geben Sie jetzt erforderliche Zutaten oder die zur ausgewählten Funktion und zum Zubehör geeignete Flüssigkeit zu **2**. Falls Sie während des Kochens irgendwelche Zutaten zugeben wollen, ist das nur durch die Füllöffnung in dem jeweiligen Deckel oder in der Abdeckung möglich. Wenn es nötig ist, einen größeren Rohstoff zuzugeben, ist es notwendig, die Funktion zu unterbrechen und die Abdeckung abzutrennen.
7. Zum Start der Funktionen des Roboters ist es nötig, dass der jeweilige Deckel oder die Abdeckung auf den Mischbehälter aufgesetzt sind **10**.
8. Auf dem Display kann man sich durch die Fingerberührung oder durch das Drehen der Haupttaste bewegen.
9. Während des Bereitschaftsmodus blinken das weiße und das rote Licht. Das rote Licht unter dem Hauptregler leuchtet, wenn die Temperatur über 60 °C ist, und das weiße Licht leuchtet, wenn die Temperatur unter 60 °C ist, in jedem Arbeitszustand. Während der Temperatur von mehr als 60 °C können einige Programme nicht vollständig genutzt werden und es ist nötig, bis zum Abkühlen des Gerichts zu warten.
10. Zur Manipulierung mit dem Mischbehälter (8) benutzen Sie immer die Schutzausrüstung, wie zum Beispiel Küchenhandschuhe sind **9**.
11. Der Multifunktions-Küchenroboter kann auf drei Weisen zusammengestellt werden. Als Mixer, Food Processor oder zum Nutzen als Dampfaufsatz **5**.

### MIXER

Setzen Sie auf die Welle im Mischbehälter (8) das gewünschte Zubehör (Schneebeesen, Misch-, Knethaken, Messer oder Kochkorb) auf **6**.

Beachten Sie die erhöhte Vorsicht bei der Nutzung des Messers (6), das sehr scharf ist.

Geben Sie in den Behälter (8) die gewünschten Lebensmittel zu.

Setzen Sie die obere Abdeckung des Mixers (2) auf den Mischbehälter (8) auf. Setzen Sie den Deckel so auf, dass Sie einen Griff zu sich schwenken, auf den Mischbehälter aufsetzen und nachfolgend in dem Uhrzeigersinn umdrehen. Sie hören einen sanften Knips, der die richtige Abdichtung bedeutet. Dadurch wird die Reißsicherung eingeschaltet **10**. Wählen Sie dann nur die von Ihnen ausgewählte Funktion aus und Sie können kochen.

#### Herausnehmen des Kochkorbs mit Zutaten:

Nach dem Kochen ist der Korb (7) immer noch heiß. Zum sicheren Herausnehmen setzen Sie den Messbecher (15) auf die Welle des Kochkorbs auf. Drehen Sie den Messbecher im Uhrzeigersinn, damit er genügend abgesichert wird.

Danach können Sie den Korb in Richtung nach oben vorsichtig herausnehmen **9**.

### FOOD PROCESSOR

Setzen Sie auf die Welle des Mischbehälters (8) die Antriebswelle der Reibe (20) auf und nachfolgend setzen Sie die Scheibe auf.

Reiben (21) **7**. Wenn Sie die Lebensmittel auf Scheiben schneiden wollen, muss die Schneidkante nach oben gerichtet werden **11**.

Wenn Sie reiben wollen, müssen dann scharfe Ausschnitte nach oben gerichtet werden **12**.

Setzen Sie den Deckel der Reibe (23) auf den Mischbehälter (8) auf. Setzen Sie den Deckel so auf, dass Sie einen Griff zu sich schwenken, auf den Mischbehälter aufsetzen und nachfolgend in dem Uhrzeigersinn umdrehen. Sie hören einen sanften Knips, der die richtige Abdichtung bedeutet. Dadurch wird die Reißsicherung eingeschaltet **10**. Ferner wählen Sie nur noch die Funktion Küchenroboter aus und Sie können verschiedene Lebensmittel reiben.















Beim Zugeben der Lebensmittel nutzen Sie immer einen Stampfer und geben Sie die Lebensmittel niemals anders zu.

### DAMPFAUFSATZ

Bei der Nutzung des Dampfaufsatzes ist es notwendig, dass die genügende Wassermenge in den Behälter eingegossen ist. Der minimale Wasserspiegel ist innerhalb des Mischbehälters (8) markiert.

Setzen Sie den tiefen Dampfkorb (17) auf den Mischbehälter (8) auf **8**. Setzen Sie den Korb so auf, dass Sie einen Griff zu sich schwenken, auf den Mischbehälter aufsetzen und nachfolgend in dem Uhrzeigersinn umdrehen. Sie hören einen sanften Knips, der die richtige Abdichtung bedeutet. Dadurch wird die Reißsicherung eingeschaltet **10**. Setzen Sie danach den flachen Dampfkorb (18) auf, legen Sie die Lebensmittel ein und decken Sie mit dem Deckel des Dampfkorbs (19) zu. Wählen Sie ferner nur noch die Funktion Dampfkochen aus **21**. Hier wählen Sie auch unter drei Stufen des Dampfdurchflusses nach dem Klicken auf das Bildzeichen mit dem Dampf aus (Schnell, mittel, langsam).

### BILDZEICHEN UND DEREN BEDEUTUNG





-  Start
-  Pause
-  Stopp
-  Einstellung: Netzparameter, Sprache, Über uns, Hilfe
-  Rückkehr auf den Hauptbildschirm mit Funktionen
-  Waage: Sie befindet sich in den Funktionen Rezept suchen, Manuelle Einstellung und Automatische Programme. Sie kann beim Kochen jederzeit genutzt werden. Man kann die Funktion TARE bei der Zugabe weiterer Lebensmittel verwenden.
-  Spalte in Rezept suchen
-  Lieblingsrezepte
-  Geschichte der Rezepte
-  Rezeptsuche nach der Reihenfolge der Rezepte
-  Drehgeschwindigkeit
-  Wechsel der Drehrichtung
-  Geschlossener Deckel
-  Geöffneter Deckel


### REZEPT SUCHEN



Die Bewegung unter den einzelnen Rezepten ist durch die Verschiebung des Fingers auf dem Bildschirm oder durch das Drehen mit der Haupttaste möglich **14**.

Für das von Ihnen ausgewählte Rezept klicken Sie auf dessen Bildzeichen durch eine Fingerberührung oder durch das Drücken der Haupttaste.

Im nächsten Schritt werden die folgenden Bildzeichen angezeigt **15**.

-  Anzeige der notwendigen Zutaten und deren Menge.
-  Anzeige der Zubereitungsfolge.
-  Anmerkungen, Ratschläge und Tipps des Chefkochs.
-  Notwendiges Zubehör zum Kochen.

Im Moment, wenn Sie sich des ausgewählten Rezeptes sicher sind, klicken Sie auf das Bildzeichen  und es wird der ausführliche Zubereitungsprozess angezeigt. Es wird der erste Schritt des genauen Zubereitungsprozesses und der Zubereitung gezeigt. Hier können Sie sich durch die Fingerberührung auf den ausgewählten Schritt oder durch das Drehen der Haupttaste bewegen **22**.

-  Jederzeit im Kochverlauf die Anzeige des Zubereitungsprozesses, der Zutaten und der Tipps des Chefkochs.
-  Möglichkeit der Hinzufügung des Rezepts in Lieblingsrezepte, die man beim Starten der Funktion Rezept suchen findet.

### MANUELLE EINSTELLUNG

In dieser Funktion können Sie eigene Werte für das Kochen auswählen **20**. Sie stellen die Temperatur, die Kochzeit, die Drehgeschwindigkeit und eventuell den Wechsel der Drehrichtung ein **17 18 19**.

Zur Änderung der Werte ist es nötig, auf das ausgewählte Zifferblatt zu klicken. Darin kann man durch die Fingerberührung auf einem kleinen orangefarbenen Rad auf dem Zifferblatt und durch dessen Verschiebung ringsum oder durch das Drehen der Haupttaste bewegen. Im Zifferblatt kann man mit der Drehgeschwindigkeit **19** auch die Drehrichtung ändern, und zwar durch die Berührung des Bildzeichens **21**.

Nach der Einstellung aller notwendigen Werte drücken Sie die Haupttaste oder berühren Sie das Bildzeichen auf dem Bildschirm **22**.

Während des Kochens können alle Funktionen jederzeit gestoppt **23** oder völlig ausgeschaltet werden **24**.

Die Temperatur ist auf 37-130 °C einzustellen **17**.

Die maximale Kochzeit kann auf 90 Minuten eingestellt werden **18**.

Die höchste Drehgeschwindigkeit erreicht die Stufe 12 **19**. Im Modus der Gegendrehrung ist die maximale Geschwindigkeitsstufe 3.

### AUTOMATISCHE PROGRAMME

Dank dieser Funktion können die Programme mit den schon voreingestellten Werten ausgewählt werden **16**. Es handelt sich um Kneten, Dampfkochen, Langsames Kochen, Kochen, Küchenroboter, Hacken, Turbo und Waage. Einige Werte können auch mäßig angepasst werden. Es genügt nur, das ausgewählte Programm durch die Fingerberührung auszuwählen.







In dieser Funktion sehen Sie auch in dem letzten Zifferblatt mit den Werten für die Geschwindigkeit, welches Zubehör zum jeweiligen Programm empfohlen wird **22**.

	Kneten	Zeit: 3 Min. Temperatur: 0-37 °C Geschwindigkeit: 1
	Kochen im Dampf	Zeit: 20 Min. Durchfluss: schnell/mittel/langsam Der Zeit-Countdown beginnt bei 95 °C
	Langsames Kochen	Zeit: 60 Min. Temperatur: 100 °C Geschwindigkeit: 1
	Kochen	Temperatur: 100 °C
	Küchenroboter	Zeit: 30 Sekunden Geschwindigkeit: 5
	Hacken	Zeit: 10 Sekunden Geschwindigkeit: 6
	Turbo	Zeit: 60 Sekunden Geschwindigkeit 12 Drücken Sie nach dem Einschalten  , zum Stopp geben Sie frei
	Waage	Max: 5 kg Zum Nullsetzen und zur Zugabe weiterer Zutaten drücken Sie   Beendigung

### AKTUALISIERUNG DER REZEPTE

Diese Funktion dient zum Herunterladen neuer Rezepte. Es genügt, auf das Bildzeichen zu klicken, und das automatische Herunterladen in die Funktion Rezept suchen beginnt.

### ZUBEHÖR UND DESSEN NUTZUNG

Zubehör	Name des Zubehörs	Funktion/Lebensmittel	Geschwindigkeit	Zeit	Temperatur
	Schneebesen	Eischnee	4	2-4 Minuten	-
		Schlagsahne	3	3-5 Minuten	-
	Misch-, Knet-haken	Suppe	1-2	1-90 Minuten	100 °C
	Messer	Fleischhacken	8-10	30-60 Sekunden	-
		Eishacken	8-10	10-20 Sekunden	-
		Mixen	10	1-2 Minuten	-
		Gemüsehacken	5-7	15-60 Sekunden	-
	Kochkorb	Reis	-	20-30 Minuten	100-110 °C
	Reibescheibe	Schneiden, Rieben	5-6	30-60 Sekunden	-
	Dampfkorb	Fische, Gemüse	-	10-60 Minuten	Programm Dampfkochen

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie das Versorgungskabel von der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Geräteteile genügend abgekühlt sind, damit es zu keiner Verbrennung kommt.
- Tauchen Sie die Basis mit dem Motor niemals in das Wasser ein.
- Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel.
- Zur Reinigung der Basis verwenden Sie ein trockenes Tuch. Weder unter dem Wasser abwaschen noch in die Flüssigkeit tauchen.
- Zur Reinigung des Netzkabels verwenden Sie ein trockenes und weiches Tuch.
- Tauchen Sie das Unterteil des Mischbehälters in keine Flüssigkeit ein. Verwenden Sie zu dessen Reinigung nur ein feuchtes Tuch und feine Spülmittel. Vergewissern Sie sich zur weiteren Nutzung, dass der Behälter genügend trocken ist. Vor der Reinigung dieses Behälters ist es nötig, das gesamte Zubehör herauszunehmen.
- Das sämtliche Zubehör kann per Hand gespült werden.
- Die obere Abdeckung des Mixers, der Quirl, die Mischschaufel, das Messer, der Dampfkorb, die Küchenspachtel, der Messbecher, der Dampfer, der Deckel der Reibe, die Reibescheibe und die Antriebswelle der Reibe können auch in eine Geschirrspülmaschine eingelegt werden.

## INSTANDHALTUNG

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

## UMWELTSCHUTZ

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

### Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer



Dieses Gerät ist im Einklang mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol am Produkt oder an dessen Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist auf eine Sammelstelle zum Recyceln der elektrischen und elektronischen Anlagen zu bringen. Durch die Sicherstellung der korrekten Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Konsequenzen für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen zu verhindern, die durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Die Entsorgung muss im Einklang mit den Vorschriften für die Abfallbehandlung durchgeführt werden. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Dienstleister für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt gekauft haben.



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

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

## MERCI

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

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

Caractéristiques techniques			
Tension	220-240 V ~ 50-60 Hz	Puissance maximale de l'antenne WiFi	20 dBm
Puissance	1300 W	Consommation électrique en veille	0,55 W
Capacité du bol	2/3,5 l (MAX)	Consommation électrique en mode veille réseau	0,59 W
Fréquence WiFi	2400~2483,5 MHz	Consommation électrique à l'état éteint	0,0003 W

L'appareil est en mode Arrêt après avoir été connecté au secteur, sans autre activité. L'appareil est en mode veille réseau lorsqu'il est connecté au secteur et au WiFi. L'appareil est en mode veille et est prêt à être activé en appuyant sur un bouton ou en touchant l'écran. L'appareil entrera en mode veille après 5 minutes d'inactivité.

## PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ

- Ne jamais utiliser l'appareil autrement que prévu dans le manuel d'emploi.
- Enlever tous les emballages et autres éléments de marketing avant la première utilisation.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance s'il est en marche, le cas échéant lorsqu'il est branché dans une prise secteur.
- Il y a un verrou de sécurité sous le récipient principal qui peut être activé si le produit est soudainement chauffé. Une fois activé, le produit sera inopérant. Il faut ensuite le rebrancher manuellement pour que le produit soit à nouveau fonctionnel.
- Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher, mais saisir la fiche et la tirer délicatement.
- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes de capacités mentales réduites de manipuler l'appareil ou le mettre hors leur portée.
- Redoubler de vigilance lorsque cet appareil est employé à proximité d'enfants.
- Ne pas permettre de laisser utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou sur un support mouillé, risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser autres accessoires que ceux prévus par le fabricant.

- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est abîmé, laisser le réparer immédiatement dans un centre d'entretien agréé.
- Ne pastirer ou déplacer l'appareil en le tenant par le cordon d'alimentation.
- Tenir l'appareil à l'écart de toutes les sources de chaleur telles que radiateurs, fours, etc.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire et l'humidité.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- Arrêter et débrancher l'appareil avant de monter les accessoires, pour le nettoyer ou en cas de panne.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu à des fins commerciales.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Examiner régulièrement le cordon d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas endommagé.
- Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil endommagé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles de l'appareil.
- Tenir les cheveux, les doigts ou les vêtements à distance des éléments rotatifs de l'appareil.
- Prendre toutes les précautions en manipulant l'appareil, les lames sont très coupantes.
- Faites très attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil utilisée pour la cuisson. En particulier, le bol, le couvercle et les accessoires peuvent être chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Utilisez les poignées pour retirer et transporter le bol, et utilisez des gants de cuisine pour manipuler le bol ou les accessoires chauds.
- Le dessous du bol reste chaud longtemps après l'arrêt de l'appareil. Faites attention lorsque vous manipulez et placez le bol sur des surfaces sensibles à la température.
- N'ouvrez pas le couvercle ou l'orifice de remplissage si de l'eau est en train de bouillir dans le bol.
- Faites très attention lorsque la vapeur s'échappe, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle ou le bouchon l'orifice de remplissage.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque le bol est vide.
- Ne pas mettre les accessoires de l'appareil au four micro-ondes.
- Ne jamais utiliser que des accessoires d'origine ! Ne pas utiliser

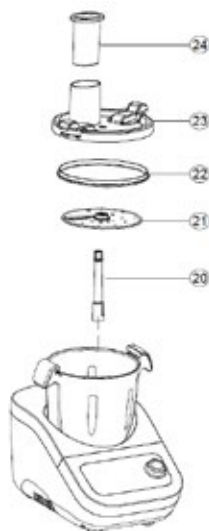
- d'accessoires provenant d'autres produits.
- Après arrêt du moteur et débranchement de l'appareil de la prise, certains éléments rotatifs peuvent encore être en mouvement. Attendre l'arrêt total de l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour transformation d'aliments.
- Ne pas utiliser des aliments bouillants !
- Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses propres soins. Contacter un centre d'entretien agréé.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne jamais désactiver les éléments de sécurité.
- Ne pas mettre les ingrédients dans les crochets en rotation lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Placer l'appareil sur une surface lisse, plane et stable.
- Ne pas brancher l'appareil sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Ne jamais utiliser l'appareil si ce dernier est cassé.
- Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal indiqué à l'intérieur du bol.
- Le fusible thermique (thermostat) est activé en appuyant sur le bouton blanc situé sur le fond de la cuve de travail.
- Fermez toujours le bouchon de remplissage lorsque vous utilisez la fonction de hachage.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est correctement assemblé.
- Pour un fonctionnement correct et sûr, assurez-vous que les capteurs de la base et la base du bol sont propres. Sécher avant la cuisson.
- Ne pas utiliser le couvercle du mixeur pour faire fonctionner l'appareil. L'exposition à une force excessive peut l'endommager.
- Une utilisation autre que prévue peut entraîner des blessures.
- Faire attention, si de l'eau chaude est versée dans le bol, elle risque de couler à cause de la vapeur.
- Ne pas démonter la base principale de l'appareil. Elle n'est pas prévue à l'entretien par l'utilisateur.
- Toutes les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Par conséquent, utiliser des équipements de protection.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou

ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers potentiels. Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance. Maintenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

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

### DESCRIPTION DU PRODUIT

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Bouchon de l'orifice de remplissage | 13 Bouton principal                |
| 2 Couvercle supérieur du mixeur       | 14 Raclette de cuisine             |
| 3 Joint du couvercle du mixeur        | 15 Doseur                          |
| 4 Fouet batteur                       | 16 Joint du panier vapeur          |
| 5 Crochet mélangeur, pétrisseur       | 17 Panier vapeur profond           |
| 6 Lame                                | 18 Panier vapeur peu profond       |
| 7 Panier de cuisson                   | 19 Couvercle du panier vapeur      |
| 8 Bol mixeur                          | 20 Arbre d'entraînement de la râpe |
| 9 Cordon d'alimentation               | 21 Disque râpeur                   |
| 10 Interrupteur principal             | 22 Joint du couvercle de la râpe   |
| 11 Base de l'appareil                 | 23 Couvercle de la râpe            |
| 12 Écran                              | 24 Poussoir                        |



### MODE D'EMPLOI

- Placer le bol à mélanger séparé (8) dans la base de l'appareil (11) de façon à ce que le logo sur le bol se trouve à l'avant et la marque max à l'arrière **11**. Pousser très légèrement sur le bol de manière à entendre un clic.
- Dérouler le câble et brancher la fiche dans la prise **4**.
- Mettre en marche l'appareil à l'aide du bouton situé sur le côté gauche **4**.
- Après le démarrage, les 4 fonctions suivantes sont affichées sur l'écran principal **13**. Recherche de recettes, Réglage manuel, Programmes automatiques et Mises à jour de recettes.
- Monter les accessoires souhaités dans le bol à mélanger **6 7 8**.
- Ajouter maintenant les ingrédients ou le liquide souhaités, adaptés à la fonction et aux accessoires sélectionnés **11**. Si vous voulez ajouter des ingrédients en cours de cuisson, utiliser uniquement l'orifice de remplissage du couvercle ou la couverture. S'il faut ajouter des ingrédients de gros volume, il est nécessaire d'interrompre la fonction et d'ouvrir le couvercle.
- Pour démarrer les fonctions du robot, le couvercle ou le cache approprié doit être placé sur le bol **10**.
- Vous pouvez naviguer sur l'écran en utilisant votre doigt ou en tournant le bouton principal.
- En mode veille, les voyants blanc et rouge clignotent. Le voyant rouge situé sous la commande principale est allumé lorsque la température est supérieure à 60 °C et le voyant blanc est allumé lorsque la température est inférieure à 60 °C, quelles que soient les conditions de fonctionnement. Certains programmes ne peuvent pas être utilisés lorsque la température est supérieure à 60 °C et vous devez attendre le refroidissement des aliments.
- Utiliser des équipements de protection tel que des gants de cuisine pour manipuler le bol de mélange (8) **11**.
- Le robot multifonctions peut être assemblé de trois façons. Comme un mixeur, un robot de cuisine ou utiliser l'accessoire vapeur **5**.

#### MIXEUR

Monter les accessoires souhaités (fouet, batteur, crochet à pétrir, couteau à pétrir ou panier de cuisson) sur l'arbre dans le bol à mélanger (8) **6**.

Faites très attention lorsque vous utilisez le couteau (6), qui est très tranchant.

Ajoutez l'aliment souhaité dans le bol (8).

Placez le couvercle supérieur du mixeur (2) sur le bol à mélanger (8). Pour mettre le couvercle en place, tournez une poignée vers vous, placez-la sur le bol à mélanger, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un léger clic indiquant que l'étanchéité est bonne, ce qui activera le verrou de sécurité **10**. Ensuite, il suffit de sélectionner la fonction de votre choix et vous êtes prêt à cuisiner.

#### Sortir le panier de cuisson avec les ingrédients :

Après la cuisson, le panier (7) reste chaud. Pour sortir le panier en sécurité, placez le gobelet doseur (15) sur l'axe du panier de cuisson. Tournez le gobelet doseur dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il se verrouille suffisamment.

Vous pouvez ensuite tirer doucement le panier vers le haut **9**.

#### ROBOT CULINAIRE

Montez l'arbre d'entraînement de la râpe (20) sur l'arbre du bol à mélanger (8), puis montez le disque

Râpes (21) **11**. Pour couper les aliments, le bord de la lame doit être orienté vers le haut **11**.

Si vous voulez râper, la lame doit être orientée vers le haut **12**.

Placez le couvercle de la râpe (23) sur le bol à mélanger (8). Pour mettre le couvercle en place, tournez une poignée vers vous, placez-la sur le bol à mélanger, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un léger clic indiquant que l'étanchéité est bonne, ce qui activera le verrou de sécurité **10**. Ensuite, il suffit de sélectionner la fonction « Food Processor » pour pouvoir râper différents aliments.















Lorsque vous ajoutez des aliments, utilisez toujours un poussoir et n'ajoutez jamais d'aliments d'une autre manière.

#### ACCESSOIRE VAPEUR

Lorsque vous utilisez l'accessoire vapeur, il est essentiel de verser suffisamment d'eau dans le bol. Le niveau minimum est marqué à l'intérieur du bol à mélanger (8).

Placez le panier vapeur profond (17) sur le bol à mélanger (8) **18**. Pour mettre le panier en place, tournez une poignée vers vous, placez-la sur le bol à mélanger, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un léger clic indiquant que l'étanchéité est bonne, ce qui activera le verrou de sécurité **10**. Ensuite, vous mettez le panier à vapeur peu profond (18), placez les aliments et couvrez en utilisant le couvercle du panier vapeur (19). Ensuite, il suffit de sélectionner la fonction vapeur **21**. Vous pouvez également choisir entre trois débits de vapeur en cliquant sur l'icône de la vapeur. (Rapide, moyen, lent)





## ICÔNES ET LEUR SIGNIFICATION


-  Start
-  Pause
-  Stop
-  Réglage : Paramètres du réseau, Langue, À propos de nous, Aide
-  Retour à l'affichage principal avec les fonctions
-  Balance : Elle se trouve dans les fonctions Recherche de recettes, Réglage manuel et Programmes automatiques. Elle peut être utilisée à tout moment lors de la cuisson. La fonction TARE peut être utilisée pour ajouter d'autres aliments.
-  Boîte dans Rechercher une recette
-  Recettes favorites
-  Historique des recettes
-  Recherche de recette par ordre de recette
-  Vitesse de rotation
-  Changement de sens de rotation
-  Couvercle fermé
-  Couvercle ouvert



## CHERCHER UNE RECETTE

Passez d'une recette à l'autre en faisant glisser votre doigt sur l'écran ou en tournant le bouton principal **14**. Cliquer sur l'icône respective en la touchant du doigt ou en appuyant sur le bouton principal pour sélectionner la recette de votre choix.

Dans l'étape suivante, les icônes suivantes s'affichent **15**.


-  Afficher les ingrédients nécessaires et la quantité.
-  Afficher la procédure de préparation.
-  Notes du chef, conseils et astuces.
-  Accessoires de cuisine nécessaires.


Une fois que vous êtes sûr de la recette que vous avez choisie, cliquez sur l'icône  pour démarrer la procédure de préparation détaillée. La première étape de la procédure exacte de cuisson et de préparation s'affiche. Vous pouvez le faire défiler en touchant l'étape sélectionnée avec votre doigt ou en tournant le bouton principal **21**.



-  Visualisez le processus de cuisson, les ingrédients et les conseils du chef à tout moment pendant la préparation.
-  L'option permettant d'ajouter une recette à vos favoris, qui se trouve lorsque vous lancez la fonction « Chercher une recette ».

## RÉGLAGE MANUEL

Cette fonction vous permet de choisir vos propres valeurs de cuisson **20**. Vous pouvez régler la température, le temps de cuisson, la vitesse de rotation et, si nécessaire, changer le sens de rotation **17** **18** **19**.

Pour modifier les valeurs, cliquez sur le cadran sélectionné. Il peut être réglé en touchant du doigt la petite roue orange du cadran et en la faisant glisser ou en tournant le bouton principal. Vous pouvez également changer le sens de rotation dans le cadran de vitesse **19** en touchant l'icône .











Une fois toutes les valeurs nécessaires réglées, appuyez sur le bouton principal ou sur l'icône à l'écran .

Toutes les fonctions peuvent être mises en pause ou arrêtées complètement  à tout moment de la cuisson . La température peut être sélectionnée entre 37 et 130 °C **17**. Le temps de cuisson maximum peut être réglé à 90 min **18**. La vitesse de rotation la plus élevée atteint le grade 12 **19**. En mode marche arrière, la vitesse maximale est de 3.

## PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Grâce à cette fonction, il est possible de sélectionner des programmes avec des valeurs prédéfinies **16**. Il s'agit de Pétrissage, Cuisson à la vapeur, Cuisson lente, Cuisson, Robot ménager, Hachage, Turbo et Balance. Certaines valeurs peuvent être légèrement ajustées. Il suffit de sélectionner le programme choisi d'une simple pression du doigt.







Dans cette fonction, vous pouvez voir dans la dernière composition rapide quels sont les accessoires à utiliser pour le programme **22**.

	Pétrissage	Temps : 3 min. Température : 0-37 °C Vitesse : 1
	Cuisson vapeur	Temps : 20 min. Débit : rapide/moyen/lent Le compte à rebours commence à 95 °C
	Cuisson lente	Temps : 60 min. Température : 100 °C Vitesse : 1
	Cuisson	Température : 100 °C
	Robot de cuisine	Temps : 30 secondes Vitesse : 5
	Hachage	Temps : 10 secondes Vitesse : 6
	Turbo	Temps : 60 secondes Vitesse 12 Pour mettre en marche, appuyez  , pour arrêter, relâchez.
	Balance	Max : 5 kg Pour réinitialiser et ajouter d'autres ingrédients, appuyez sur  Fin 

## MISES À JOUR DES RECETTES

Cette fonction permet de télécharger de nouvelles recettes. Il suffit de cliquer sur l'icône pour qu'elle se télécharge automatiquement dans la fonction « Chercher une recette ».

## ACCESSOIRES ET LEUR UTILISATION

Accessoires	Nom Accessoires	Fonction/ alimentation	Vitesse	Temps	Température
	Fouet batteur	Neige des blancs d'œufs	4	2-4 minutes	-
		Crème Chantilly	3	3-5 minutes	-
	Crochet mélangeur, pétrisseur	Soupe	1-2	1-90 minutes	100 °C
	Lame	Hachage de viande	8-10	30 à 60 secondes	-
		Broyage de la glace	8-10	10 à 20 secondes	-
		Mixer	10	1-2 minutes	-
		Couper les légumes	5-7	15 à 60 secondes	-
		Hacher les légumineuses	10	2-3 minutes	-
	Panier de cuisson	Riz	-	20-30 minutes	100-110°C
	Disque râpeur	Couper, râper	5-6	30 à 60 secondes	-
	Panier vapeur	Poisson, légumes	-	10-60 minutes	Programme de cuisson à la vapeur

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de la prise.
- Tout d'abord, assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont suffisamment froides pour éviter les brûlures.
- Ne jamais plonger le bloc moteur dans de l'eau.
- Ne pas utiliser les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Utilisez un chiffon sec pour nettoyer la base. Ne jamais laver l'appareil à l'eau courante ou ne jamais l'immerger à l'eau.
- Utilisez un chiffon sec et doux pour nettoyer le cordon d'alimentation.
- Ne pas plonger le fond du bol dans le liquide. Utilisez uniquement un chiffon humide et des détergents doux pour le nettoyer. Assurez-vous que le récipient est suffisamment sec pour être utilisé ultérieurement. Les accessoires doivent être retirés avant de nettoyer le bol.
- Les accessoires peuvent être lavés à la main.
- Le couvercle du mixeur, le fouet, la pale de mixage, le couteau, le panier vapeur, la raclette de cuisine, le gobelet doseur, le batteur, le couvercle de la râpe, le disque râpeur et l'arbre d'entraînement sont également lavables au lave-vaisselle.

## ENTRETIEN

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

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



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



Ce produit satisfait aux exigences élémentaires des directives EU applicables.

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



## RINGRAZIAMENTO

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

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

Parametri tecnici			
Tensione	220-240 V ~ 50-60 Hz	Potenza massima dell'antenna WiFi	20 dBm
Potenza assorbita	1300 W	Consumo energetico in standby	0,55 W
Capacità del recipiente	2/3,5 l (MAX.)	Consumo energetico in modalità standby in rete	0,59 W
Frequenza WiFi	2400~2483,5 MHz	Consumo energetico in stato spento	0,0003 W

Dopo essere stato collegato alla rete elettrica, l'apparecchio è in modalità Off, senza ulteriori attività. L'apparecchio è in modalità Network Standby quando è collegato alla rete elettrica e al WiFi. L'apparecchio è in modalità standby ed è pronto per essere attivato premendo un pulsante o toccando il display. L'apparecchio entrerà in modalità standby dopo 5 minuti di inattività.

## IMPORTANTI AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- Non utilizzare il prodotto in modo diverso da quello descritto nel presente manuale d'uso.
- Eliminare completamente tutti gli imballi e materiali pubblicitari prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- Verificare se la tensione della rete corrisponde ai valori riportati sull'etichetta del prodotto.
- Sotto il contenitore principale è presente un blocco di sicurezza che può essere attivato in caso di riscaldamento improvviso del prodotto. Una volta attivato, il prodotto non sarà più operativo. Per rendere il prodotto di nuovo funzionante, è necessario reinserirlo manualmente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito se acceso, eventualmente connesso alla rete.
- Staccare l'apparecchio dalla rete se non è utilizzato.
- Allo staccare dell'apparecchio dalla presa di corrente non tirare mai il cavo di alimentazione, bensì prendere la spina in mano e staccarla estraendola.
- Non permettere ai bambini, né alle persone incapaci di volere e di intendere, di manipolare con l'apparecchio, utilizzarlo fuori dalla loro portata.
- Prestare la maggiore attenzione se l'apparecchio è utilizzato in presenza dei bambini.
- Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato come giocatolo.

- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno in un ambiente umido, si corre rischio di un infortunio causato dalla corrente elettrica.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, il tale difetto deve essere riparato da un'officina autorizzata.
- Non spostare mai l'apparecchio tenendolo appeso sul suo cavo di alimentazione.
- Tenere l'apparecchio lontano dalle fonti di calore quali radiatori, stufe etc.
- Proteggerlo contro i raggi del sole diretti e contro l'umidità.
- Non utilizzare l'apparecchio se si hanno le mani bagnate.
- Al momento di montaggio di accessori, pulizia o nel caso di guasto sconnettere l'apparecchio dalla rete togliendo la spina dalla presa.
- L'apparecchio di vostro possesso è adatto solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Il fusibile termico (termostato) si attiva premendo il pulsante bianco sul fondo del recipiente di lavoro.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso nell'acqua o in un altro liquido.
- Controllare regolarmente l'integrità dell'apparecchio e/o del cavo di alimentazione.
- Non accendere mai l'apparecchio se risulta danneggiato.
- Non toccare le parti dell'apparecchio in movimento.
- All'uso dell'apparecchio legare bene i capelli e vestire indumenti aderenti.
- Prestare la massima attenzione alla manipolazione con le lame che sono molto affilate.
- Prestare maggiore attenzione alla manipolazione o al contatto con la parte dell'apparecchio utilizzata durante la cottura. In particolare la ciotola, il coperchio e gli accessori possono essere caldi ancora per molto tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- Per togliere e spostare la ciotola utilizzare la maniglia, per la manipolazione con il recipiente oppure con gli accessori caldi utilizzare i guanti da cucina.
- La parte bassa della ciotola rimane calda ancora per molto tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio, bisogna stare attenti alla manipolazione con la ciotola, non appoggiarla sulle superfici sensibili al calore.
- Non aprire il coperchio o la bocca di riempimento se nella ciotola bolle l'acqua.

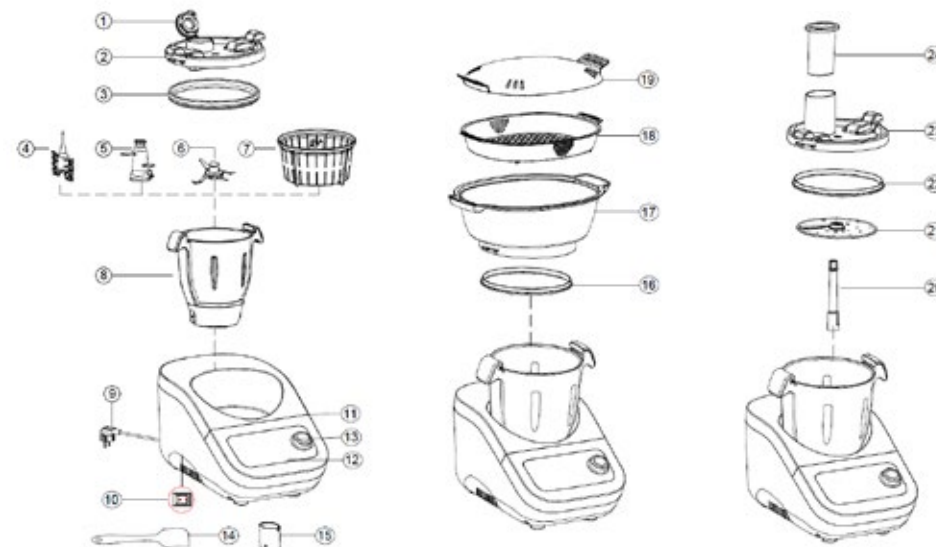
- Attenzione al vapore caldo al momento dell'apertura del coperchio o del tappo della bocca di riempimento.
- Non accendere l'apparecchio se la ciotola è vuota.
- È vietato di utilizzare gli accessori dell'apparecchio nel forno a microonde.
- Utilizzare solo gli accessori originali! Non utilizzare gli accessori appartenenti ad altri prodotti.
- Attenzione: immediatamente dopo lo spegnimento o purescollegamento dell'apparecchio dalla rete alcune sue parti mobili possono rimanere ancora in movimento. Attendere che si fermino completamente.
- Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente per lavorare gli alimenti.
- Non utilizzare l'apparecchio per alimenti bollenti!
- Non procedere mai alla riparazione dell'apparecchio. Rivolgersi sempre ad un'officina autorizzata.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se acceso.
- Non bypassare mai dispositivi di sicurezza.
- Non mettere mai gli ingredienti dentro l'apparecchio mentre è acceso.
- Collocare l'apparecchio su una superficie liscia, piana e stabile.
- Non collegare l'apparecchio alla rete prima che si attivino tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non utilizzare mai l'apparecchio rotto.
- Non superare il livello massimo di riempimento indicato sulla parte interna del recipiente.
- Per la funzione di tritamento chiudere sempre la bocca di riempimento.
- Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che sia montato correttamente.
- Per il funzionamento corretto e sicuro assicurarsi che i sensori principali e la base della ciotola siano puliti. Asciugarli bene prima di cottura.
- Non utilizzare il coperchio del frullatore per comandare l'apparecchio. Se esposto alla forza eccessiva potrebbe rimanere danneggiato.
- L'uso scorretto potrebbe causare le lesioni.
- Stare attenti quando nella ciotola si versa l'acqua calda, in seguito alla cottura a vapore l'acqua potrebbe uscire.
- Non smontare la base dell'apparecchio. L'utente non deve eseguirci la manutenzione.
- Tutte le superfici possono riscaldarsi durante l'uso. Utilizzare i mezzi di protezione.
- L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini d'età superiore a 8 anni. Le persone di capacità fisiche e mentali ridotte e/o non pratiche

possono utilizzare l'apparecchio solo in presenza delle persone istruite e informate sugli eventuali rischi uniti all'uso. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non deve essere effettuata dai bambini se essi sono d'età inferiore a 8 anni o se non presente una persona esperta. I bambini d'età inferiore a 8 anni devono stare lontani dalla portata dell'apparecchio e dal suo cavo di alimentazione. L'apparecchio non è un giocatolo per bambini.

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

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- |    |  |    |                                     |
|----|--|----|-------------------------------------|
| 1  | Tappo della bocca di riempimento         | 13 | Pulsante principale                 |
| 2  | Coperchio superiore del frullatore       | 14 | Spatola                             |
| 3  | Guarnizione del coperchio del frullatore | 15 | Misurino                            |
| 4  | Frusta per montare                       | 16 | Guarnizione del cestello vapore     |
| 5  | Gancio impastatore e di mescolatura      | 17 | Setaccio vapore grande              |
| 6  | Coltello                                 | 18 | Setaccio vapore piccolo             |
| 7  | Cestello di cottura                      | 19 | Coperchio del cestello vapore       |
| 8  | Bicchiere                                | 20 | Albero di comando di grattugia      |
| 9  | Cavo di alimentazione                    | 21 | Disco della grattugia               |
| 10 | Interruttore principale                  | 22 | Guarnizione del coperchio grattugia |
| 11 | Base dell'apparecchio                    | 23 | Coperchio grattugia                 |
| 12 | Display                                  | 24 | Pressino                            |



## MANUALE D'USO

1. Posizionare il recipiente di agitazione meccanica (8) sulla base dell'apparecchio (11) in modo che il logo sul recipiente sia davanti è il segno max indietro **11**. Spingere leggermente il recipiente sino a che non si senta lo scatto.
2. Svolgere il cavo e collegare la spina alla presa della rete **4**.
3. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante sul lato sinistro **4**.
4. Una volta acceso sul display principale si visualizzano 4 seguenti funzioni **16**. Ricerca della ricetta, Impostazione manuale, Programmi automatici e Aggiornamento delle ricette.
5. Inserire gli accessori richiesti dentro il recipiente **6 7 8**.
6. Mettere dentro gli ingredienti oppure il liquido idonei per la funzione e gli accessori prescelti **2**. Se durante la cottura è necessario aggiungere gli ingredienti, immetterli solo tramite la bocca di riempimento che si trova sul rispettivo coperchio. Se il pezzo da aggiungere è di grosse dimensioni, la funzione va sospesa e il coperchio va smontato.
7. Per avviare le funzioni del robot è necessario di montare sul recipiente il rispettivo coperchio **10**.
8. Per muoversi sul display utilizzare il dito o ruotare il pulsante principale.
9. Nel regime standby lampeggia la luce bianca e rossa. La luce rossa sotto il comando principale è accesa, quando la temperatura è superiore ai 60 °C e la luce bianca è accesa, quando la temperatura è inferiore ai 60 °C, in qualsiasi regime di lavoro. Se la temperatura è superiore ai 60 °C alcuni programmi non possono essere utilizzati per intero, bisogna aspettare che l'alimento si raffreddi.
10. Per la manipolazione con il recipiente di miscelazione (8) utilizzare sempre i mezzi di protezione come per esempio i guanti da cucina **3**.
11. Il robot da cucina multifunzione può essere composto in tre modi. Come frullatore, food processor e cottura a vapore **5**.

### FRULLATORE

Montare sull'albero nel contenitore (8) l'accessorio desiderato (frusta per montare, gancio impastatore e di mescolatura, lame o cestello di cottura) **6**.

Prestare maggiore attenzione all'uso delle lame (6) che sono molto affilate.

Porre dentro il recipiente (8) gli alimenti da lavorare.

Posizionare il coperchio del frullatore (2) sul recipiente (8). Montare il coperchio in modo seguente: mettere un attacco sul coperchio contro di sé, porre il coperchio sul recipiente e successivamente ruotarlo nel senso orario. Si sente lo scatto che indica il posizionamento corretto, si attiva il blocco di sicurezza **10**. Scegliere la funzione desiderata e procedere alla cottura.

#### Estrarre il cestello di cottura con gli ingredienti:

Attenzione, il cestello (7) è sempre caldo. Per effettuare l'estrazione sicura montare il bicchiere graduato (15) sull'albero del cestello di cottura. Ruotare il bicchiere graduato nel senso orario per fissarlo bene.

Poi tirare il cestello verso alto **9**.

### FOOD PROCESSOR

Montare sull'albero del recipiente (8) prima l'albero della grattugia (20) e poi il disco grattugia (21) **7**. Se si vogliono tagliare gli alimenti a fette la lama deve essere orientata verso alto **11**.

Se si vuole grattugiare la parte profilata della grattugia deve essere orientata verso alto **12**.

Posizionare il coperchio della grattugia (23) sul recipiente (8). Montare il coperchio in modo seguente: ruotare un attacco verso di sé, porre il coperchio sul recipiente e successivamente ruotarlo nel senso orario. Si sente lo scatto che indica il posizionamento corretto, si attiva il blocco di sicurezza **10**. Selezionare la funzione Robot da cucina e procedere alla grattatura. Per aggiungere gli alimenti utilizzare sempre il pressino, non immettere mai gli alimenti senza pressino.

### COTTURA A VAPORE















Per la cottura a vapore serve versare nel contenitore la quantità sufficiente dell'acqua.

Il livello minimo dell'acqua è indicato all'interno del contenitore di miscelazione (8).

Posizionare il setaccio vapore grande (17) sul recipiente (8) **8**. Montare il setaccio in modo seguente: ruotare un attacco contro di sé, montare il recipiente di miscelazione e successivamente ruotarlo nel senso orario. Si sente lo scatto che

indica il posizionamento corretto, si attiva il blocco di sicurezza **10**. Successivamente montare il setaccio vapore piccolo (18), immettere gli alimenti e coprire con il coperchio setaccio vapore (19). Scegliere la funzione di cottura a vapore **21**. Selezionare uno di tre gradi di flusso vapore cliccando sull'icona vapore (Veloce, medio, lento).

## ICONE E LORO SIGNIFICATO





-  Start
-  Pausa
-  Stop
-  Impostazioni: Parametri della rete, Lingua, Chi siamo, Assistenza
-  Ritorno sulla pagina principale del display con le funzioni
-  Bilancia: Si trova nelle funzioni Ricerca della ricetta, Impostazioni manuali e Programmi automatici. Può essere utilizzata in qualsiasi momento della cottura. Per aggiungere altri alimenti può essere utilizzata la funzione TARE.
-  Casella nella Ricerca ricetta
-  Ricette preferite
-  Storia ricette
-  Ricerca della ricetta secondo l'ordinamento delle ricette
-  Velocità giri
-  Inversione senso di rotazione
-  Coperchio chiuso
-  Coperchio aperto


### RICERCA DELLA RICETTA


Per spostarsi tra le singole ricette utilizzare il dito o ruotare il pulsante principale **14**.


Per confermare la ricetta selezionata cliccare sull'icona della ricetta o premere il pulsante principale.

Nel passo successivo vengono visualizzate le icone successive **15**.

-  Visualizzazione degli ingredienti occorrenti e delle loro quantità.
-  Visualizzazione della procedura di preparazione.
-  Commenti, consigli e suggerimenti del cuoco.
-  Accessori occorrenti per la cottura.


Dopo che è stata selezionata la ricetta, cliccare sulla sua icona , si apre la procedura dettagliata della cottura. Viene visualizzato il primo passo della procedura di cottura e di preparazione. Per muoversi nell'ambito della procedura utilizzare il dito oppure ruotare il pulsante principale **23**.




 Visualizzazione in qualsiasi momento della cottura la procedura di preparazione, l'elenco degli ingredienti e i suggerimenti del cuoco.

 Aggiunta della ricetta alle preferite, che si trovano al momento di avvio della funzione Ricerca della ricetta.

### IMPOSTAZIONE MANUALE

Questa funzione permette di impostare i propri valori di cottura **20**. Impostare la temperatura, la durata di cottura, la velocità di rotazione e l'inversione del senso di rotazione **17 18 19**.

Per modificare i valori cliccare sul quadrante selezionato. Per muoversi nell'ambito del quadrante utilizzare il dito muovendolo su un piccolo cerchio arancione sul quadrante spostandolo intorno, oppure ruotando il pulsante principale. Nel quadrante di regolazione della velocità di rotazione **19** può essere cambiato anche il senso di rotazione toccando la rispettiva icona .


Una volta impostati tutti i valori previsti premere il pulsante principale oppure toccare l'icona sullo schermo . Durante la cottura tutte le funzioni possono essere sospese  oppure spente completamente .


La temperatura può essere impostata nel range di 37-130 °C **17**.












La durata massima di cottura può essere impostata a 90 min **18**.

La velocità massima di giri raggiunge il livello 12 **19**. Nel regime di rotazione inversa il livello massimo di velocità è 3.

**PROGRAMMI AUTOMATICI**

Grazie a questa funzione possono essere selezionati i programmi con valori già preimpostati . Si tratta di Impastatura, Cottura a vapore, Cottura lenta, Cottura, Robot da cucina, Tritatura, Turbo e Bilancia. Alcuni valori possono essere pure un po' cambiati. Basta selezionare il programma desiderato con il dito.







In questa funzione si vedono inoltre, nell'ultimo quadrante con valori di velocità, gli accessori consigliati per il rispettivo programma .

	Impastatura	Tempo: 3 min. Temperatura: 0-37 °C Velocità: 1
	Cottura a vapore	Tempo: 20 min Flusso: veloce/medio/lento Lo scontare del tempo comincia a 95 °C
	Cottura lenta	Tempo: 60 min Temperatura: 100 °C Velocità: 1
	Cottura	Temperatura: 100 °C
	Robot da cucina	Tempo: 30 secondi Velocità: 5
	Tritatura	Tempo: 10 secondi Velocità: 6
	Turbo	Tempo: 60 secondi Velocità 12 Per accendere premere  , per fermare rilasciare
	Bilancia	Max.: 5 kg Per azzerare e aggiungere altri ingredienti premere  Terminazione 

**AGGIORNAMENTO DELLE RICETTE**

Questa funzione serve per scaricare le ricette nuove. Basta cliccare sull'icona e si avvia lo scarico automatico dentro la funzione Ricerca della ricetta.

**ACCESSORI E LORO USO**

Accessori	Denominazione accessori	Funzione/ alimenti	Velocità	Tempo	Temperatura
	Frusta per montare	Bianco d'uovo montato a neve	4	2-4 minuti	-
		Panna montata	3	3-5 minuti	-
	Gancio impastatore e di mescolatura	Zuppa	1-2	1-90 minuti	100 °C
	Coltello	Tritatura della carne	8-10	30-60 secondi	-
		Tritatura del ghiaccio	8-10	10-20 secondi	-
		Agitazione	10	1-2 minuti	-
		Tritatura della verdura	5-7	15-60 secondi	-
		Tritatura dei legumi	10	2-3 minuti	-
	Cestello di cottura	Riso	-	20-30 minuti	100-110 °C
	Disco della grattugia	Tagliamento, grattatura	5-6	30-60 secondi	-
	Cestello vapore	Pesce, verdura	-	10-60 minuti	Programma di cottura a vapore

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulire l'apparecchio staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio sono già fredde per evitare le eventuali scottature.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio contenente il motore nell'acqua.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi.
- Per pulire la base utilizzare un panno asciutto. Non lavarla mai sotto l'acqua corrente né immergerla nell'acqua.
- Per pulire il cavo di alimentazione utilizzare un panno morbido e asciutto.
- Non immergere nell'acqua la parte bassa del contenitore. Per pulire la parte bassa utilizzare un panno umido e i detergenti non aggressivi. Prima di riutilizzare il contenitore assicurarsi che sia sufficientemente asciutto. Prima di procedere alla pulizia del contenitore togliere dal suo interno tutti gli accessori.
- Tutti gli accessori possono essere lavati a mano.
- Il coperchio superiore del frullatore, la frusta, la paletta di miscelazione, il coltello, il cestello vapore, la spatola, il bicchiere graduato, il pressino, il coperchio di grattugia, il disco di grattugia e l'albero di comando della grattugia possono essere lavati nel lavastoviglie.

## ASSISTENZA

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

## PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

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

### Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile



L'apparecchio è identificato in conformità alla Direttiva 2012/19/EU del Parlamento europeo e del Consiglio sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Il simbolo riportato sul prodotto indica che il prodotto stesso non può essere smaltito come rifiuto urbano. Va portato in un centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Provvedendo allo smaltimento corretto del prodotto si può prevenire l'impatto negativo sull'ambiente e/o sulla salute umana nel caso di mancato riciclaggio. Lo smaltimento deve essere effettuata in conformità alle norme regolanti la gestione dei rifiuti. Le maggiori informazioni sulle modalità dello smaltimento del prodotto sono reperibili presso l'ufficio locale di amministrazione pubblica oppure nel negozio dove il prodotto è stato acquistato.



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

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

## AGRADECIMIENTO

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

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

Parámetros técnicos			
Tensión	220-240 V ~ 50-60 Hz	Potencia máxima de la antena de WiFi	20 dBm
Potencia de entrada	1300 W	Consumo de energía en modo de espera	0,55 W
Capacidad del recipiente	2/3,5 l (MAX)	Consumo de energía en modo de espera en red	0,59 W
Frecuencia WiFi	2400~2483,5 MHz	Consumo de energía en estado apagado	0,0003 W

El aparato se encuentra en modo apagado después de conectarlo a la red eléctrica, sin ninguna actividad adicional. El aparato está en modo de espera de red cuando está conectado a la red eléctrica y a WiFi. El aparato está en modo de espera y listo para ser activado presionando un botón o tocando la pantalla. El aparato entrará en modo de espera después de 5 minutos de inactividad.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No emplee el artefacto de una manera diferente a la descrita en el presente manual.
- Antes de utilizar por primera vez el artefacto, retire el embalaje y los materiales promocionales.
- Verifique que la tensión de red se corresponda a los valores indicados en la placa.
- No deje el artefacto desatendido si está encendido o conectado a un tomacorriente.
- Hay un cierre de seguridad bajo el contenedor principal que puede activarse si el producto se calienta repentinamente. Una vez activado, el producto quedará inoperativo. A continuación, hay que volver a conmutar manualmente para que el producto vuelva a ser funcional.
- Desconecte el artefacto de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- Al desenchufar el artefacto, no tire del cable, sino del enchufe.
- No permita que el aparato sea manipulado por niños o personas no capacitadas y utilícelo fuera de su alcance.
- Tenga especial cuidado si emplea el artefacto en las cercanías de niños.
- No permita que el artefacto sea usado como juguete.
- No utilice el artefacto al aire libre o en superficies mojadas. Peligro de electrocución.
- No utilice otros accesorios que los recomendados por el fabricante.

- No emplee el artefacto si el cable o el enchufe estuviesen dañados. Haga reparar la avería de inmediato por un servicio autorizado.
- No tire ni mueva el artefacto por el cable de alimentación.
- Mantenga al artefacto alejado de fuentes de calor como radiadores, hornos, etc.
- Resguárdelo de la luz directa del sol y la humedad.
- No toque el artefacto con las manos mojadas o húmedas.
- Al instalar accesorios, limpiar o en caso de averías, desconecte el artefacto y desenchúfelo.
- El artefacto está destinado únicamente para uso hogareño; no está destinado para uso comercial.
- No sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
- Controle regularmente el artefacto y el cable por daños.
- No encienda el artefacto si está dañado.
- No toque las piezas móviles del artefacto cuando esté en uso.
- Durante el uso, mantenga el pelo, los dedos y la ropa apartados de las partes móviles del artefacto.
- Tenga especial cuidado al manipular con las barras, las cuchillas son muy afiladas y podrían causar lesiones.
- Tenga mucho cuidado al manipular o tocar cualquier parte del artefacto que se utilice para cocinar. En particular, el recipiente, la tapa y los accesorios pueden estar calientes mucho tiempo después de que se haya apagado el artefacto.
- Utilice las asas para sacar y transportar el recipiente, y use guantes de cocina cuando manipule recipientes o accesorios calientes.
- La parte inferior del recipiente permanecerá caliente mucho tiempo después de que el artefacto se haya apagado, tenga cuidado al manipular y colocar el recipiente sobre superficies sensibles a la temperatura.
- No abra la tapa ni la abertura de llenado si el agua está hirviendo en el recipiente.
- Tenga mucho cuidado con las salidas de vapor, especialmente al abrir la tapa o el tapón del orificio de llenado.
- No encienda el artefacto con el recipiente esté vacío.
- Los accesorios no deben ser empleados en hornos microondas.
- Utilice sólo accesorios originales. No utilice accesorios de otras marcas.

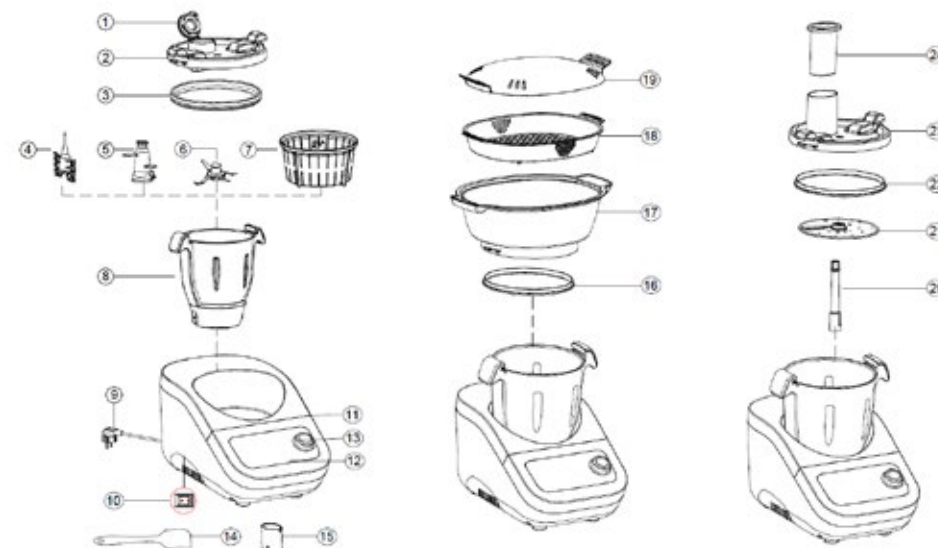
- Algunas partes pueden mantenerse en movimiento por algunos momentos luego de apagar el motor. Manténgase alejado de ellas hasta que se hayan detenido.
- Utilice el artefacto únicamente para procesar alimentos.
- ¡No utilice el artefacto en alimentos hirviendo!
- No repare usted mismo el artefacto. Diríjase a un servicio autorizado.
- No deje el producto desatendido si está encendido.
- No desactive el mecanismo de seguridad.
- No coloque alimentos en los ganchos giratorios si el artefacto está en funcionamiento.
- El fusible térmico (termostato) se activa pulsando el botón blanco situado en la parte inferior del recipiente de trabajo.
- Coloque el artefacto en una superficie lisa, derecha y estable.
- No enchufe el artefacto antes de instalar todos los accesorios.
- No use el artefacto si está averiado.
- No supere el nivel máximo de llenado marcado en el interior del recipiente.
- Cierre el tapón de llenado cuando utilice la función de picado.
- Antes de utilizar el artefacto, asegúrese de que esté correctamente ensamblado.
- Para un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que los sensores de la base y la base del recipiente estén limpios. Seque antes de cocinar.
- No utilice la tapa de la licuadora para hacer funcionar el aparato. La exposición a una fuerza excesiva puede dañarla.
- Un uso inadecuado puede provocar lesiones.
- Tenga cuidado, si se vierte agua caliente en el recipiente, puede salirse debido al vapor.
- No desmonte la base del artefacto. No está diseñada para el mantenimiento por parte del usuario.

- Todas las superficies pueden calentarse durante el uso, utilice el equipo de protección.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el artefacto únicamente bajo supervisión o si se les ha enseñado a utilizarlo de una manera segura y son conscientes de los eventuales riesgos. El mantenimiento y limpieza realizados por el usuario no pueden ser llevados a cabo por niños menores de 8 años y sin supervisión. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del artefacto y su cable. Los niños no deben jugar con el artefacto.

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 Tapa del orificio de llenado         | 13 Botón principal                   |
| 2 Cubierta superior de la licuadora    | 14 Espátula de cocina                |
| 3 Sello de la cubierta de la licuadora | 15 Vaso medidor                      |
| 4 Batidores                            | 16 Junta de la vaporera              |
| 5 Gancho para mezclar y amasar         | 17 Vaporera profunda                 |
| 6 Cuchilla                             | 18 Vaporera poco profunda            |
| 7 Cesta de cocción                     | 19 Tapa de la vaporera               |
| 8 Recipiente para licuar               | 20 Eje de accionamiento del rallador |
| 9 Cable de alimentación                | 21 Disco del rallador                |
| 10 Interruptor principal               | 22 Sello de la tapa del rallador     |
| 11 Base                                | 23 Tapa del rallador                 |
| 12 Pantalla                            | 24 Empujador                         |



## MANUAL DE USO

- Coloque el recipiente para licuar (8) en la base del artefacto (11) de manera que el logotipo del esté en la parte delantera y la marca de máximo en la parte trasera **1**. Presione muy ligeramente el recipiente para que se oiga un clic.
- Desenrolle el cable y enchúfelo en el tomacorriente **4**.
- Encienda el artefacto con los botones en el lado izquierdo **4**.
- Después de la puesta en marcha, en la pantalla principal aparecerán las 4 funciones siguientes **18**. Búsqueda de recetas, configuración manual, programas automáticos y actualización de recetas.
- Monte los accesorios deseados en el recipiente de mezcla **6 7 8**.
- Ahora añada los ingredientes o el líquido adecuado para la función seleccionada y los accesorios **2**. Si necesita añadir ingredientes durante la cocción, hágalo sólo a través del orificio de llenado de la tapa o cubierta. Si es necesario añadir ingredientes de mayor tamaño, interrumpa la función y retire la tapa.
- Para poder poner en marcha las funciones del robot, es necesario colocar la tapa o cubierta adecuada en el recipiente de mezcla **10**.
- Se puede navegar por la pantalla tocando con el dedo o girando el botón principal.
- Durante el modo de espera, las luces blanca y roja parpadean. La luz roja bajo el control principal se enciende cuando la temperatura es superior a 60 °C y la luz blanca se enciende cuando la temperatura es inferior a 60 °C en cualquier condición de funcionamiento. Algunos programas no se pueden utilizar completamente cuando la temperatura es superior a 60 °C y hay que esperar a que los alimentos se hayan enfriado.
- Utilice siempre equipos de protección, como guantes de cocina, para manipular el recipiente de la licuadora (8) **3**.
- El robot puede armarse de tres maneras. Como licuadora, procesadora de alimentos o con el accesorio de vapor **5**.

### LICUADORA

Coloque los accesorios deseados (batidor, batidora, gancho para amasar, cuchilla para amasar o cesta de cocción) en el eje del vaso de mezcla (8) **6**.

Tenga mucho cuidado al utilizar la cuchilla (6), que está muy afilada.

Añada los alimentos deseados al recipiente (8).

Coloque la tapa superior (2) en el recipiente de la licuadora (8). Para poner la tapa, gire una de las asas hacia usted, colóquela en el vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Oirá un ligero clic para indicar que el sellado es correcto, lo que activará el bloqueo de seguridad **10**. A continuación, seleccione la función deseada y estará listo para cocinar.

#### Sacar la cesta de cocina con los ingredientes:

Después de la cocción, la cesta (7) sigue caliente. Para una extracción segura, coloque el vaso medidor (15) en el eje de la cesta de cocción. Gire el vaso medidor en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que se bloquea lo suficiente. A continuación, puede tirar suavemente de la cesta hacia arriba **9**.

### PROCEADORA DE ALIMENTOS

Monte el eje de accionamiento del rallador (20) en el eje del vaso (8) y luego monte el disco

Ralladores (21) **7**. Para cortar alimentos en rebanadas, el borde de la cuchilla debe apuntar hacia arriba **11**.

Si desea rallar, los recortes afilados deben apuntar hacia arriba **12**.

Coloque la tapa del rallador (23) en el recipiente de la licuadora (8). Para poner la tapa, gire una de las asas hacia usted, colóquela en el vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Oirá un ligero clic para indicar que el sellado es correcto, lo que activará el bloqueo de seguridad **10**. Ahora, seleccione la función del robot para rallar los alimentos.

Cuando añada alimentos, utilice el empujador, no añada alimentos de ninguna otra manera.

### ACCESORIO DE VAPOR

Cuando se utiliza el accesorio de vapor, es esencial que se vierta suficiente agua en el recipiente.

El nivel mínimo está marcado en el interior del recipiente (8).

Monte la vaporera profunda (17) en el recipiente (8) **8**. Para poner la cesta, gire una de las asas hacia usted, colóquela en el vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Oirá un ligero clic para indicar que el sellado es correcto, lo que activará el bloqueo de seguridad **10**. A continuación, coloque la vaporera poco profunda (18), añada los alimentos y cubra con la

tapa de la cesta (19). Ahora, selección le función de cocción a vapor **21**. Aquí también puede elegir entre tres caudales haciendo clic en el icono de vapor. (Rápido, medio, lento)

## ICONOS Y SU SIGNIFICADO

- Inicio
- Pausa
- Parada
- Configuración: Parámetros de red, Idioma, Sobre nosotros, Ayuda
- Volver a la pantalla principal con las funciones
- Balanza: Se puede encontrar en las funciones de Búsqueda de recetas, Configuración manual y Programas automáticos. Puede utilizarse en cualquier momento de la cocción. La función TARE puede utilizarse para añadir otros alimentos.
- Recuadro en Búsqueda de recetas
- Recetas favoritas
- Historial de recetas
- Búsqueda de recetas por orden de llegada
- Velocidad de giro
- Cambio del sentido de giro
- Tapa cerrada
- Tapa abierta

## BÚSQUEDA DE RECETAS

Muévase entre las recetas deslizando el dedo por la pantalla o girando el botón principal **14**.

Para la receta seleccionada, haga clic en su icono tocándolo con el dedo o pulsando el botón principal.

En el siguiente paso, verá los siguientes iconos **15**.

- Muestra los ingredientes necesarios y su cantidad.
- Muestra el procedimiento de preparación.
- Notas, consejos y sugerencias del chef.
- Accesorios de cocina necesarios.

Cuando esté seguro de la receta que ha elegido, haga clic en el icono para iniciar el proceso de cocción detallado. Se le mostrará el primer paso del procedimiento exacto de cocción y preparación. Puede moverse tocando el paso seleccionado con el dedo o girando el botón principal **22**.

Vea el proceso, los ingredientes y los consejos del chef en cualquier momento de la cocción.

La opción de añadir una receta a sus favoritos se encuentra al iniciar la función Buscar una receta.

## CONFIGURACIÓN MANUAL

En esta función puede elegir los valores de cocción propios **20**. Puede ajustar la temperatura, el tiempo de cocción, la velocidad de rotación y, si es necesario, cambiar la dirección de rotación **17 18 19**.

Para cambiar los valores, haga clic en el dial seleccionado. Se puede mover tocando con el dedo la pequeña rueda naranja del dial y deslizando o girando el botón principal. En el dial de velocidad **19** también se puede cambiar el sentido de giro tocando el icono .

Después de ajustar todos los valores, pulse el botón principal o toque el icono en la pantalla.

Todas las funciones pueden ponerse en pausa o desconectarse completamente en cualquier momento durante la cocción.


La temperatura puede seleccionarse entre 37 y 130 °C **17**.


El tiempo máximo de cocción puede ajustarse a 90 min **18**.

La velocidad máxima de giro es 12 **19**. En el modo de marcha atrás, la velocidad máxima es 3.



### PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Gracias a esta función, se pueden seleccionar programas con valores preestablecidos  Amasar, Cocción a vapor, Cocción lenta, Cocinar, Procesador de alimentos, Picar, Turbo y Balanza. Algunos valores pueden ajustarse ligeramente. Basta con seleccionar el programa con el toque de un dedo.







En esta función, también verá en el último dial cuáles son los accesorios recomendados para el programa .

	Amasado	Tiempo: 3 min. Temperatura: 0-37 °C Velocidad: 1
	Cocción a vapor	Tiempo: 20 min. Caudal: rápido, medio, lento La cuenta atrás comienza a los 95 °C
	Cocción lenta	Tiempo: 60 min. Temperatura: 100 °C Velocidad: 1
	Cocción	Temperatura: 100 °C
	Robot de cocina	Tiempo: 30 segundos Velocidad: 5
	Picado	Tiempo: 10 segundos Velocidad: 6
	Turbo	Tiempo: 60 segundos Velocidad 12 Para encender, pulse  , para parar, suelte
	Balanza	Max: 5 kg Para poner en cero y añadir más ingredientes, pulse  Terminar 

### ACTUALIZACIÓN DE RECETAS

Esta función se utiliza para descargar nuevas recetas. Basta con hacer clic en el icono y se descargará automáticamente en la función Búsqueda de recetas.

### ACCESORIOS Y SU USO

Accesorio	Nombre del accesorio	Función/ alimentos	Velocidad	Tiempo	Temperatura
	Batidores	Claras punto nieve	4	2-4 minutos	-
		Nata montada	3	3-5 minutos	-
	Gancho para mezclar y amasar	Sopa	1-2	1-90 minutos	100 °C
	Cuchilla	Picar carne	8-10	30-60 segundos	-
		Picar hielo	8-10	10-20 segundos	-
		Licuada	10	1-2 minutos	-
		Picar verduras	5-7	15-60 segundos	-
	Picar legumbres	10	2-3 minutos	-	
	Cesta de cocción	Arroz	-	20-30 minutos	100-110 °C
	Disco del rallador	Cortar, rallar	5-6	30-60 segundos	-
	Vaporera	Pescados, verduras	-	10-60 minutos	Programa de cocción a vapor

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, apague y desenchufe el artefacto.
- En primer lugar, asegúrese de que todas las partes estén lo suficientemente frías para evitar quemaduras.
- No sumerja la base con el motor.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Para limpiar la base, utilice un paño seco. No la lave con agua ni la sumerja.
- Para limpiar el cable de alimentación, utilice un paño suave y seco.
- No sumerja el fondo del recipiente. Utilice sólo un paño húmedo y detergentes suaves para limpiarlo. Asegúrese de que el recipiente esté lo suficientemente seco para su uso posterior. Antes de limpiar el recipiente, retire todos los accesorios.
- Los accesorios pueden limpiarse a mano.
- La tapa superior de la licuadora, el batidor, la paleta mezcladora, el cuchillo, el cesto para el vapor, la escobilla de cocina, el vaso medidor, el batidor, la tapa del rallador, el disco del rallador y el eje de transmisión del rallador también se pueden lavar en lavavajillas.

## SERVICIO

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

## PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

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

### Reciclaje del artefacto al final de su vida útil



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



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

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

## MULȚUMIRE

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

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

Parametri tehnici			
Tensiune	220-240 V ~ 50-60 Hz	Putere maximă a antenei Wi-Fi	20 dBm
Consum de putere	1300 W	Consum de energie în standby	0,55 W
Capacitatea vasului	2/3,5 l (MAX)	Consum de energie în modul standby în rețea	0,59 W
Frecvență Wi-Fi	2400~2483,5 MHz	Consum de energie în starea oprită	0,0003 W

Aparatul este în modul Oprit după conectarea la rețeaua electrică, fără nicio altă activitate. Aparatul se află în modul Network Standby atunci când este conectat la rețea și la WiFi. Aparatul este în modul standby și poate fi activat prin apăsarea unui buton sau atingerea afișajului. Aparatul va intra în modul standby după 5 minute de inactivitate.

## INDICAȚII IMPORTANTE PRIVIND SECURITATEA

- Nu utilizați aparatul în alt mod decât cel descris în prezentul manual.
- Înainte de prima utilizare îndepărtați de pe aparat întregul material de ambalare și materialele de marketing.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu valorile înscrise pe eticheta aparatului.
- Nu lăsați aparatul fără supraveghere în timp ce este pornit, eventual racordat la priza de curent electric.
- Sub recipientul principal există un sistem de blocare de siguranță care poate fi activat dacă produsul este încălzit brusc. Odată activat, produsul va fi inoperant. Acesta trebuie apoi comutat din nou manual pentru a face produsul din nou funcțional.
- Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.
- La scoaterea aparatului din priză de curent electric nu trageți niciodată de cablu, prindeți de ștecăr și scoateți-l prin tragere.
- Nu permiteți copiilor sau persoanelor cu dizabilități să manipuleze cu aparatul, folosiți-l în afara accesului acestora.
- Acordați atenție sporită la folosirea aparatului în apropierea copiilor.
- Nu permiteți folosirea aparatului drept jucărie.
- Nu folosiți aparatul în aer liber sau pe suprafețe umede, există pericol de electrocutare.
- Nu folosiți alte accesorii decât cele recomandate de către producător.

- Nu folosiți niciodată aparatul care are cablul de alimentare sau ștecărul deteriorate, asigurați neîntârziat eliminarea defectului de către un service autorizat.
- Nu trageți și nu transportați aparatul ținându-l de cablul de alimentare.
- Păstrați aparatul la departe de sursele de căldură precum calorifere, cuptoare ș.a.m.d.
- Nu expuneți aparatul radiațiilor solare sau umezelii.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- Opritiți aparatul și scoateți ștecărul din priză înaintea montării accesoriilor, a curățării sau în caz de defecțiune.
- Aparatul este destinat doar utilizării casnice, nu este destinat uzului comercial.
- Nu cufundați cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă sau într-un alt lichid.
- Controlați periodic aparatul și cablul de alimentare dacă nu prezintă deteriorări.
- Nu porniți aparatul dacă este defect.
- Nu atingeți componentele în mișcare în timp ce aparatul funcționează.
- La utilizarea aparatului, a se evita contactul părului, degetelor și a îmbrăcămintei cu elementele în mișcare ale aparatului.
- La manipulare cu adaptoare acordați o atenție sporită, cuțitele sunt foarte ascuțite și pot provoca rănirea.
- Aveți grijă sporită atunci când manipulați sau atingeți orice parte a aparatului care este folosită la gătit. În special, bolul, capacul și accesoriile pot fi fierbinți încă mult timp după ce aparatul a fost oprit.
- Pentru a scoate și transporta vasul, folosiți mânerul și folosiți mănuși de bucătărie atunci când manipulați cu vasul sau accesoriile fierbinți.
- Partea inferioară a bolului va rămâne fierbinte încă mult timp după ce aparatul a fost oprit; aveți grijă când manipulați și așezați bolul pe suprafețe sensibile la căldură.
- Nu deschideți capacul sau orificiul de umplere dacă în vas fierbe apa.
- Fiți foarte atenți la scăpările de aburi, mai ales atunci când deschideți capacul sau capacul orificiului de umplere.
- Nu porniți aparatul atunci când bolul este gol.
- Accesoriile aparatului nu trebuie folosite în cuptorul cu microunde.
- Folosiți doar accesoriile originale! Nu utilizați accesoriile de la alte produse.

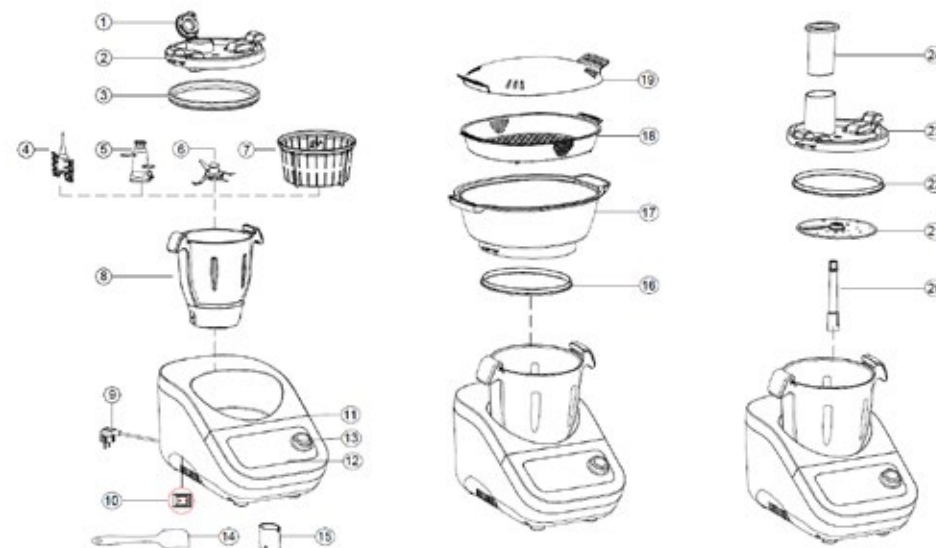
- Anumite componente pot continua să se miște încă scurt timp după oprirea motorului și scoaterea cablului de alimentare din priză. Așteptați până la oprirea completă a acestora.
- Folosiți aparatul doar pentru procesarea alimentelor.
- Nu folosiți aparatul pe alimente fierbinți!
- Nu reparați aparatul prin forțe proprii. Apelați la un service autorizat.
- Nu lăsați niciodată aparatul pornit fără supraveghere.
- Nu eliminați niciodată întrerupătoarele de siguranță.
- Nu introduceți alimente în cârligul rotitor în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Siguranța termică (termostatul) este activată prin apăsarea butonului alb de pe partea inferioară a vasului de lucru.
- Puneți aparatul pe o suprafață netedă, dreaptă și stabilă.
- Nu introduceți ștecărul în priză fără ca toate accesoriile necesare să fie montate.
- Nu utilizați niciodată un aparat stricat.
- Nu depășiți nivelul maxim de umplere marcat pe partea interioară a recipientului.
- Închideți întotdeauna capacul de umplere atunci când folosiți funcția de tocare.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că este asamblat corect.
- Pentru o funcționare corectă și sigură, asigurați-vă că senzorii de la bază și baza bolului sunt curați. Uscați înainte de a găti.
- Nu folosiți capacul mixerului pentru a opera aparatul. Expunerea la o forță excesivă îl poate deteriora.
- Utilizarea necorespunzătoare poate duce la rănire.
- Aveți grijă, dacă se toarnă apă fierbinte în bol, aceasta poate să curgă din cauza aburului.
- Nu dezamblați baza principală a aparatului. Nu este destinată întreținerii de către utilizator.

- Toate suprafețele pot să se încălzească în timpul utilizării. Prin urmare, utilizați echipament de protecție.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de 8 ani și peste și de către persoanele cu dizabilități fizice sau capacitate mentală redusă sau experiență și cunoștințe insuficiente doar dacă sunt supravegheate sau au fost familiarizate cu utilizarea în siguranță a aparatului și pricep eventualele pericole. Curățarea și întreținerea pe care o efectuează utilizatorul nu poate fi făcută de către copii care nu au vârsta de peste 8 ani și nu sunt supravegheați. Copiii sub 8 ani trebuie să păstreze distanța de siguranță față de aparat și cablu de alimentare. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.

**La nerespectarea instrucțiunilor producătorului, eventuala reparație nu poate fi recunoscută drept reparație de garanție.**

#### DESCRIEREA PRODUSULUI

- |    |                                  |    |                                  |
|----|----------------------------------|----|----------------------------------|
| 1  | Capacul orificiului de umplere   | 13 | Buton principal                  |
| 2  | Carcasa superioară a mixerului   | 14 | Racletă de bucătărie             |
| 3  | Garnitura carcasei mixerului     | 15 | Vas de măsurare                  |
| 4  | Paletă tel                       | 16 | Garnitura coșului de aburi       |
| 5  | Cârlig de amestecare, frământare | 17 | Coș de aburi adânc               |
| 6  | Cuțit                            | 18 | Coș de aburi de mică adâncime    |
| 7  | Coș de fierbere                  | 19 | Capacul coșului de aburi         |
| 8  | Vas de mixat                     | 20 | Arbore de acționare a răzătoarei |
| 9  | Cablu de alimentare              | 21 | Disc de răzătoare                |
| 10 | Întreprupător principal          | 22 | Garnitura capacului răzătoarei   |
| 11 | Baza aparatului                  | 23 | Capacul răzătoarei               |
| 12 | Display                          | 24 | Împingător                       |



## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Așezați bolul de amestecare independent (8) în baza aparatului (11) astfel încât sigla de pe vasul de mixare să fie în față, iar marcajul max. în spate **1**. Apăsăți foarte ușor pe vas, astfel încât să se audă un clic.
2. Desfășurați cablul și conectați ștecherul în priză **4**.
3. Porniți aparatul cu ajutorul butonului de pe partea stângă **4**.
4. După pornire, pe displayul principal se afișează următoarele 4 funcții **15**. Căutare rețetă, Setare manuală, Programe automate și Actualizare rețete.
5. Introduceți accesoriile dorite în vasul de mixare **6 7 8**.
6. Acum adăugați ingredientele dorite sau lichidul potrivit pentru funcția și accesoriile selectate **2**. Dacă trebuie să adăugați ingrediente în timpul gătitului, adăugați-le numai prin orificiul de umplere din capacul respectiv. Dacă este necesar să se adauge materie primă mai mare, este necesar să se întrerupă funcția și să se detașeze capacul.
7. Pentru a porni funcțiile robotului, trebuie montat capacul sau carcasa corespunzătoare pe vasul de mixare **10**.
8. Pe display se poate naviga prin atingerea cu degetul sau prin rotirea butonului principal.
9. În timpul modului de așteptare, clipește lumina albă și roșie. Lumina roșie de sub comanda principală este aprinsă atunci când temperatura este mai mare de 60 °C, iar lumina albă este aprinsă atunci când temperatura este mai mică de 60 °C în orice stare de funcționare. Unele programe nu pot fi utilizate pe deplin atunci când temperatura este mai mare de 60 °C și trebuie să așteptați până când alimentele se răcesc.
10. Pentru a manipula cu vasul de mixare (8), folosiți întotdeauna echipament de protecție, cum ar fi mănuși de bucătărie **3**.
11. Robotul de bucătărie multifuncțional poate fi asamblat în trei moduri. Ca un mixer, un food processor sau folosiți accesoriul pentru abur **5**.

### MIXER

Puneți accesoriile dorite (tel batere, cârlig de amestecat, frământant, cuțit sau coș de fier) pe arborele din vasul de mixare (8) **6**. Aveți mare grijă când folosiți cuțitul (6), care este foarte ascuțit. Adăugați alimentele dorite în vasul (8).

Așezați capacul superior al mixerului (2) pe vasul de mixare (8). Pentru a pune capacul, rotiți un mâner spre dvs., puneți-l pe vasul de mixare și apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Veți auzi un clic ușor care indică o etanșare corectă, ceea ce va activa siguranța de protecție **10**. Apoi, trebuie doar să selectați funcția dorită și puteți găti.

### Scoaterea coșului de gătit cu ingredientele:

După gătire, coșul (7) este încă fierbinte. Pentru o îndepărtare sigură, așezați paharul de măsurare (15) pe arborele coșului de fierbere. Rotiți paharul de măsurare în sensul acelor de ceasornic pentru a se fixa suficient.

Apoi puteți trage cu grijă coșul în sus **9**.

### FOOD PROCESSOR

Pe arborele vasului de mixare (8) montați arborele de acționare a răzătoarei (20), apoi puneți discul de răzătoare (21) **7**. Pentru a felia alimentele, marginea lamei trebuie să fie îndreptată în sus **11**.

Dacă doriți să răzuțiți, atunci tăieturile ascuțite trebuie să fie îndreptate în sus **12**.

Așezați capacul răzătoarei (23) pe vasul de mixare (8). Pentru a pune capacul, rotiți un mâner spre dvs., puneți-l pe vasul de mixare și apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Veți auzi un clic ușor care indică o etanșare corectă, ceea ce va activa siguranța de protecție **10**. Apoi, trebuie doar să selectați funcția Robot de bucătărie și puteți răzuți diferite alimente. Atunci când adăugați alimente, folosiți întotdeauna împingătorul și nu adăugați niciodată alimente în alt mod.

### ACCESORIU DE ABURI

Atunci când folosiți accesoriul de aburi, este necesar să turnați suficientă apă în vas.

Nivelul minim este marcat în interiorul vasului de mixare (8).

Așezați coșul de aburi adânc (17) pe vasul de mixare (8) **8**. Pentru a pune coșul, rotiți un mâner spre dvs., puneți-l pe vasul de mixare și apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Veți auzi un clic ușor care indică o etanșare corectă, ceea ce va activa siguranța de protecție **10**. Apoi puneți coșul de aburi de mică adâncime (18), introduceți alimentele și acoperiți cu capacul coșului de aburi (19). Apoi, trebuie doar să selectați funcția de gătire cu aburi **21**. De asemenea, aici puteți alege între trei debite de abur, făcând clic pe pictograma de abur (Rapid, mediu, încet).

## PICTOGRAME ȘI SEMNIFICAȚIA LOR

- Start
- Pauză
- Stop
- Setare: Parametrii rețelei, Limba, Despre noi, Ajutor
- Revenire la ecranul principal cu funcții
- Cântar: Se găsește în funcțiile Căutare rețetă, Setare manuală și Programe automate. Se poate folosi în orice moment la gătit. Poate fi utilizată funcția TARE la adăugarea altor alimente.
- Coloană în Căutare rețetă
- Rețete preferate
- Istoricul rețetelor
- Căutarea rețetei după ordinea rețetelor
- Turația
- Schimbarea sensului de rotație
- Capacul închis
- Capacul deschis

### CĂUTARE REȚETĂ

Trecerea de la o rețetă la alta puteți trece prin glisarea degetului pe ecran sau prin rotirea butonului principal **14**. Pentru rețeta selectată, faceți clic pe pictograma acesteia, atingând-o cu degetul sau apăsând butonul principal. În pasul următor, vor apărea următoarele pictograme **15**.

- Afișarea ingredientelor necesare și a cantității acestora.
- Afișarea procedurii de preparare.
- Notițe, indicații și sfaturi ale bucătarului.
- Accesoriile necesare pentru gătit.

Odată ce sunteți sigur de rețeta pe care ați ales-o, faceți clic pe pictograma pentru a începe procesul detaliat de gătit. Vi se va arăta primul pas al procedurii exacte de gătire și preparare. Aici vă puteți deplasa prin atingerea cu degetul a pasului selectat sau prin rotirea butonului principal **20**.

- Vizualizarea procesului de gătit, a ingredientelor și a sfaturilor bucătarului în orice moment în timpul gătitului.
- Posibilitatea de a adăuga o rețetă la favorite, care poate fi găsită la lansarea funcției Căutare rețetă.

### SETARE MANUALĂ

În această funcție puteți alege propriile valori de gătit **20**. Puteți seta temperatura, timpul de gătire, turația și, eventual, schimba sensul de rotire **17 18 19**.

Pentru a modifica valorile, faceți clic pe cadranul selectat. În acesta vă puteți deplasa atingând cu degetul roțița portocalie de pe cadran și glisând-o în jur sau rotind butonul principal. De asemenea, în cadranul de turație **19** puteți schimba sensul de rotire atingând pictograma .

După setarea tuturor valorilor necesare, apăsați butonul principal sau pe ecran atingeți pictograma .

În orice moment în timpul gătitului, toate funcțiile pot fi întrerupte sau oprite complet .


Temperatura poate fi setată la 37-130 °C **17**.












Timpul maxim de gătire poate fi setat la 90 min **18**.

Cea mai mare viteză a turației este treapta 12 **19**. În modul sensului invers de rotire, treapta maximă de viteză este 3.

### PROGRAME AUTOMATE

Datorită acestei funcții, pot fi selectate programe cu valori presetate **16**. Acestea sunt: Frământare, Gătire cu aburi, Gătire lentă, Gătire, Robot de bucătărie, Tocare, Turbo și Cântar. Unele valori pot fi ușor modificate. Este suficient să selectați programul dorit prin simpla atingere a degetului.







În această funcție, veți vedea, de asemenea, în ultimul cadran cu cifre pentru turație, care sunt accesoriile recomandate pentru acest program .

	Frământare	Timpul: 3 min Temperatura: 0-37 °C Viteza: 1
	Gătire cu aburi	Timpul: 20 min Debitul: rapid/mediu/lent Cronometrarea timpului începe la 95 °C
	Gătire lentă	Timpul: 60 min Temperatura: 100 °C Viteza: 1
	Fierbere	Temperatura: 100 °C
	Robot de bucătărie	Timpul: 30 secunde Viteza: 5
	Tocare	Timpul: 10 secunde Viteza: 6
	Turbo	Timpul: 60 secunde Viteza 12 Pentru pornire, apăsați  , pentru oprire, eliberați
	Cântar	Max.: 5 kg Pentru resetare și adăugare de noi ingrediente, apăsați  Terminare 

#### ACTUALIZAREA REȚETELOR

Această funcție se utilizează pentru descărcarea rețetelor noi. Este suficient să faceți clic pe pictogramă și începe descărcarea automată în funcția Căutare rețetă.

#### ACCESORII ȘI UTILIZAREA ACESTORA

Accesorii	Denumirea accesoriului	Funcția/ingredientele	Viteza	Timpul	Temperatura
	Paletă tel	Spumă din albușuri	4	2-4 minute	-
		Frișcă	3	3-5 minute	-
	Cârlig de amestecare, frământare	Ciorbă	1-2	1-90 minute	100 °C
	Cuțit	Tocarea cărnii	8-10	30-60 secunde	-
		Tocarea gheții	8-10	10-20 secunde	-
		Mixare	10	1-2 minute	-
		Tocarea legumelor	5-7	15-60 secunde	-
		Tocarea leguminoaselor	10	2-3 minute	-
	Coș de fierbere	Orez	-	20-30 minute	100-110 °C
	Disc de răzătoare	Tăiere, răzuire	5-6	30-60 secunde	-
	Coș aburi	Pești, legume	-	10-60 minute	Program de gătit cu aburi

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Întotdeauna opriți aparatul și scoateți cablul de alimentare din priză înainte de curățare.
- În primul rând, asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt suficient de reci pentru a preveni arderea.
- Nu cufundați niciodată baza cu motorul în apă.
- Nu utilizați niciun agent de curățare ascuțit sau abraziv.
- Pentru a curăța baza, folosiți o cârpă uscată. Nu o spălați sub apă și nu o cufundați în lichide.
- Pentru a curăța cablul de alimentare, folosiți o cârpă uscată și moale.
- Nu scufundați partea de jos a vasului de mixare în lichid. Pentru a o curăța, folosiți doar o cârpă umedă și produse de curățare blânde. Asigurați-vă că recipientul este suficient de uscat pentru a fi folosit în continuare. Înainte de a curăța acest vas, trebuie înlăturate toate accesoriile.
- Toate accesoriile pot fi spălate manual.
- Capacul superior al mixerului, telul, paleta de amestecare, cuțitul, coșul de aburi, racleta de bucătărie, paharul de măsurat, împingătorul, capacul răzătoarei, discul de răzuire și arborele de acționare al răzătoarei pot fi puse și în mașina de spălat vase.

## SERVICE

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

## PROTECȚIA MEDIULUI

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

### Reciclarea aparatului la sfârșitul duratei de viață



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



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

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