

143mm

ACEKOOL

USER MANUAL

Leading A Better Life!



210mm

HAND BLENDER
HB-2032A8

Read This Instruction Manual Carefully Before Operating This Unit!

EN

DE

FR

IT

ES

CONTENTS

- English.....01-06
- Deutsch.....07-12
- Français.....13-18
- Italiano.....19-24
- Español.....25-30

English

ACKNOWLEDGEMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life. Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that all other people using the machine are familiar with the contents of the instruction manual.

Technical parameters			
Voltage	110–120V ~ 50/60 Hz	Maximum time of uninterrupted operation with the stick attached	max. 1 min
Power demand	800 W		
Noise level with the stick attached	75 dB(A)	Maximum time of uninterrupted operation with the chopper extension	max. 15 s
Noise level with the chopper extension	85 dB(A)		
Noise level with the whisker extension	80 dB(A)	Maximum time of uninterrupted operation with the whisker extension	max. 2 min

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

- Do not use this equipment in a manner different from the instructions in this manual.
- Remove all packing and marketing materials from the appliance before you use it for the first time.
- Make sure the connecting voltage corresponds to values on the unit type label.
- Close supervision is necessary when the unit is on or plugged into the socket.
- Do not hold the ON/TURBO button for longer than 60 seconds at any given time.
- Place the machine on a stable, heat-resistant surface, away from sources of heat.
- Disconnect the machine from the electrical socket when you are not using it.
- Never hold the power cord when disconnecting the machine from the socket; grasp and pull the plug, not the cord.
- Do not allow children or people with reduced capabilities to handle the unit. Use the machine out of the reach of these people.
- People with limited movement capacity, reduced sensory perception, insufficient mental capacity or those who are unaware of the proper handling should use the product only under the supervision of a responsible person who is aware of these instructions.
- Exercise utmost caution when using the unit while children are nearby.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- To prevent children from reaching the power cord, make sure it does not hang over the edge of the working area.
- Do not use the unit out of doors or on wet surfaces, as such locations give rise to the risk of electric shock.
- Do not use any other accessories except those recommended by the manufacturer.
- Never use the machine if the supply cable or plug has been damaged; have the defect repaired immediately by an authorised service centre.
- Never pull the supply power cord or use it to carry the machine.
- Keep the machine away from any sources of heat such as radiators, ovens, etc. Do not expose the machine to direct sunlight or moisture.
- Do not touch the unit if your hands are damp or wet.
- Before mounting any accessories, cleaning, or in the case of a defect, turn the unit off and remove the plug from the electrical socket.
- The unit is intended for household use only; it is not designed for commercial application.
- **Never immerse the power cord, the plug, or the machine in water or any other liquid.**
- Check the unit and its power cord regularly for damage. Never turn the unit on if it is damaged.
- Keep your hair, fingers and clothing out of reach of the moving parts during operation.
- **Be careful when handling the extensions, as the blades are very sharp and may cause injury.**
- Do not use machine accessories in a microwave oven.
- Some parts may keep moving for a while after the motor has been switched off and the power cord has been disconnected from the socket. Wait until the movement stops completely.

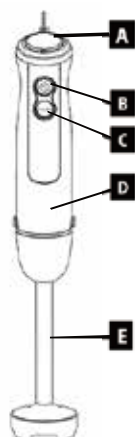
- Use the unit solely for food processing.
- The maximum allowed temperature of the processed ingredients is 80 °C. Do not use the beater for very hot food!
- Do not attempt to repair the unit by yourself. Contact an authorised service centre for repair.
- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons if they are properly supervised or have been informed about how to use of the product in a safe manner and understand the potential dangers. Children must not play with the appliance. This appliance may be cleaned by children 8 years of age and older if they are properly supervised. Keep this appliance and the power cord out of reach of children younger than 8 years of age.

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

PRODUCT DESCRIPTION

Unit body

- A – Speed control**
- B – Switch**
- C – Turbo**
- D – Unit body**
- E – Stick extension**



Accessories

- F – Cover with transmission**
- G – Chopping knife**
- H – Chopping bowl**
- I – Transmission**
- J – Whisker**
- K – Mixing bowl**
- L – Milk Frother**



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTICE

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

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

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

MIXING

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

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



Fig. 1

HB-2032A8

- on the bottom of the bowl. You may increase the motor rotation speed to the maximum for a short time using the Turbo button.
- Switch the unit off after mixing. Disconnect the cable from the socket.
 - Press the buttons on the sides of the appliance to release the extension (Fig. 2) and wash it under running lukewarm water immediately. Make sure the water does not get inside the extension to the driving shaft area. If this happens, leave the stick extension to dry, and apply a few drops of vegetable oil to ease the operation of the stick bearings.

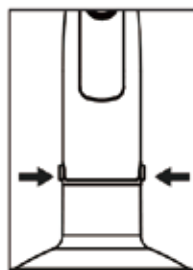


Fig. 2

EXAMPLE – MAYONNAISE RECIPE

200 – 250 ml oil

1 whole egg

1 teaspoon lemon juice or vinegar

salt and pepper

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

CHOPPING

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

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

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

Remove the stems from herbs and all nutshells.

Remove bones, cartilage and tendons from the meat.

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



Recommended amount of food and preparation times

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

WHISKING

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

Use a wide container.

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

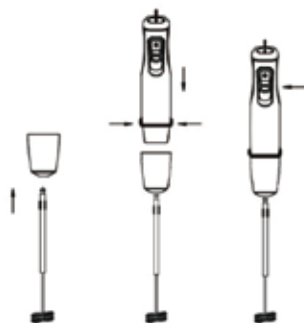
The maximum amount of egg whites to be whisked is four.

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

**USING THE MILK FROTHER**

The milk frother is used to make dense milkfroth for coffee.

1. As shown in the figure, assemble the milkfrother.
2. The milk is heated for 20 to 30 seconds. The stirring rod of the milk frother is placed at the bottom of the cup. Holding the switch, and the milk foam comes out super fast. Do not shake the mixing head arbitrarily to avoid milk splashing out.
3. At the beginning, the milk foam is a bit rough and can be beaten evenly. The milk foam will become particularly dense and delicate. Then you can pour it into your Italian coffee.

**CLEANING AND MAINTENANCE**

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

Clean the unit body with a wet cloth.

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

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

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

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

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

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

REPAIR & MAINTENANCE

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

Appliance recycling at the end of its service life:



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

This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.



Made in China

Deutsch

VIELEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN

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

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

Technische Parameter			
Spannung	110–120V ~ 50/60 Hz	Vollbetriebszeit mit Stabaufsatz	max. 1 min
Leistung	800 W		
Geräuschentwicklung mit Stabaufsatz	75 dB(A)	Vollbetriebszeit mit Sekundäraufsatz	max. 15 s
Geräuschentwicklung mit Sekundäraufsatz	85 dB(A)		
Geräuschentwicklung mit Quirlaufsatz	80 dB(A)	Vollbetriebszeit mit Quirlaufsatz	max. 2 min

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Benutzen Sie das Gerät nicht auf andere Weise, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet bzw. an eine Steckdose mit elektrischer Spannung angeschlossen ist.
- Halten Sie die ON / TURBO-Taste nicht länger als 60 Sekunden gedrückt zu einem bestimmten Zeitpunkt.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen platzieren.
- Trennen Sie den Stecker von der Steckdose mit elektrischer Spannung, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes von der Steckdose unter elektrischer Spannung nie am Anschlusskabel, sondern ergreifen Sie den Stecker und trennen Sie ihn durch Herausziehen von der Steckdose.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder und Unbefugte mit dem Gerät umgehen und benutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Personen mit eingeschränkter Beweglichkeit, mit verminderter Sinneswahrnehmung, mit unzureichenden geistigen Fähigkeiten oder mit der Bedienung nicht vertraut gemachte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und mit der Bedienung vertraut gemachten Person benutzen.
- Es ist erhöhte Vorsicht geboten, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
- Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- Vermeiden Sie, dass das Zuleitungskabel frei über die Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder greifen könnten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf nasser Oberfläche, es droht Verletzungsgefahr durch Stromschlag.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker. Lassen Sie den Mangel unverzüglich von einem autorisierten Servicecenter beheben.
- Ziehen Sie oder tragen Sie das Gerät nicht am Zuleitungskabel.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen, wie Heizkörpern, Öfen usw. fern. Schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Beim Zubehörfestsetzen im Laufe der Reinigung oder im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose mit elektrischer Spannung.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- **Tauchen Sie das Anschlusskabel, den Stecker oder das Gerät weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit.**

HB-2032A8

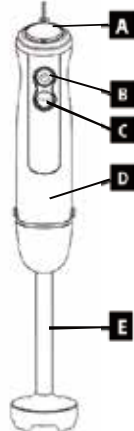
- Überprüfen Sie das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Schalten Sie nie ein beschädigtes Gerät ein.
- Haare, Finger oder Kleidungsstücke halten Sie beim Gebrauch von den beweglichen Teilen des Gerätes fern.
- **Beim Umgang mit den Aufsätzen lassen Sie erhöhte Vorsicht walten, die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen.**
- Das Zubehör des Gerätes darf nicht in einem Mikrowellenherd verwendet werden.
- Unmittelbar nach dem Ausschalten des Motors und dem Herausziehen des Netzkabels aus der Steckdose können einige Teile noch eine Weile in Bewegung bleiben. Warten Sie bis zum deren vollständigen Stillstand.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln.
- Die maximal zugelassene Temperatur der zu verarbeitenden Lebensmittel beträgt 80 °C. Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Lebensmittel!
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reperatureservice.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn Sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten. Es ist erhöhte Vorsicht geboten, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern betreiben. Das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

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

PRODUKTBESCHREIBUNG

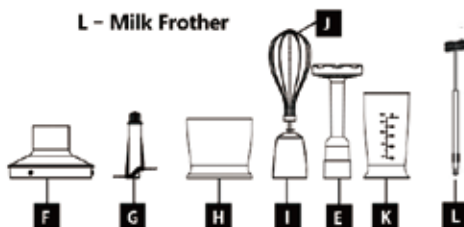
Gerätekörper

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



Zubehör

- F – Deckel mit Getriebe
- G – Hackmesser
- H – Hackbehälter
- I – Getriebe
- J – Quirl
- K – Mixbehälter
- L – Milk Frother



BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS

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

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

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

Lassen Sie das Gerät niemals länger als 10 Sekunden leerlaufen.

MIXEN

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

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



Abb. 1

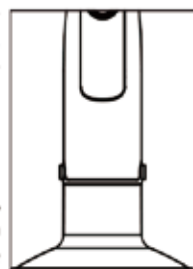


Abb. 2

BEISPIEL EINES REZEPTEES FÜR DIE ZUBEREITUNG VON MAYONNAISE

200 – 250 ml Öl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 Teelöffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

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

HACKEN

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

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

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

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

Aus dem Fleisch die Knochen, Sehnen und Knorpel entfernen.

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



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

Empfohlene Lebensmittelmengen und Vorbereitungszeiten zum Hacken

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

QUIRLEN

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

Benutzen Sie einen breiten Behälter.

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

Quirlen Sie max. 4 Eiweiße.

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



REINIGUNG UND WARTUNG

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

Den Gerätekörper reinigen Sie mit einem feuchten Lappen.

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

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

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

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

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

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

SERVICE

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

UMWELTSCHUTZ

- Recyclen Sie die Verpackungsmaterialien und alte Geräte.
- Die Verpackung des Gerätes im sortierten Abfall entsorgt werden.
- Plastikbeutel aus Polyethylen (PE) entsorgen Sie beim Werkstoff-Recycling.

Recyclen des Gerätes am Ende der Lebensdauer:



Das Symbol am Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist erforderlich, dieses in eine Sammelstelle für Recycling elektrischer und elektronischer Anlagen abzuliefern. Durch Sicherstellung einer richtigen Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch eine ungeeignete Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes können Sie bei der entsprechenden örtlichen Behörde in Erfahrung bringen, beim Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt die grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinien, die für sie gelten.



Made in China

HB-2032A8

Français

REMERCIEMENT

Nous vous remercions d'avoir acheté le produit de la marque Concept en vous souhaitant votre satisfaction entière 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	110–120V ~ 50/60 Hz	Temps de travail continu avec le pied mixeur	max. 1 min
Puissance	800 W		
Niveau de bruit avec le pied mixeur	75 dB(A)	Temps de travail continu avec hachoir	max. 15 s
Niveau sonore avec hachoir	85 dB(A)		
Niveau sonore avec fouet	80 dB(A)	Temps de travail continu avec fouet	max. 2 min

Le niveau de bruit déclaré présente le niveau de puissance acoustique A compte tenu la puissance acoustique typique de 1 pW.

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 laisser l'appareil sans surveillance s'il est en marche, le cas échéant lorsqu'il est branché dans une prise de secteur.
- Ne maintenez pas le bouton ON / TURBO enfoncé pendant plus de 60 secondes à un moment donné.
- Assurez-vous que la surface soit stable et insensible à la chaleur éloignée de toutes sources de chaleur.
- 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 tirer-la délicatement.
- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes de capacités mentales réduites, de manipuler l'appareil, mettre le hors leur portée.
- Des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance ne doivent manipuler l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable informée de l'utilisation de l'appareil.
- Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est employé à proximité d'enfants.
- Éviter de laisser utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation par dessus le plan de travail pour qu'il soit hors de portée des enfants.
- 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 abîmée, laisser dépanner immédiatement dans un centre d'entretien agréé.
- Ne pas tirer ou déplacer l'appareil en le tenant par un cordon d'alimentation.
- Tenir l'appareil à l'écart de toutes sources de chaleurs telles que radiateurs, fours etc. Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, l'humidité.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- Arrêter et débrancher l'appareil avant de monter les accessoires, pour le nettoyer ou en cas de panne.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu à des fins commerciales.
- **Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou la bouilloire dans de l'eau ou autres liquides.**
- Examiner régulièrement le cordon d'alimentation pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil endommagé.
- Tenir les cheveux, les doigts ou les vêtements loin d'éléments tournant de l'appareil.
- **Prendre toutes les précautions en manipulant l'appareil pour ne pas se couper, les lames sont coupantes.**
- Attendre un peu après l'arrêt du moteur et débranchement de l'appareil parce que les éléments rotatifs sont encore en mouvement. Attendre l'arrêt complet de l'appareil.

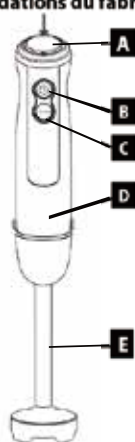
- Ne pas mettre les accessoires de l'appareil au four micro-ondes.
- Utiliser l'appareil uniquement pour le traitement d'aliments.
- La température maximale admissible d'aliments traités est de 80°C. Ne pas utiliser l'appareil pour traiter les aliments en ébullition!
- Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses soins. Contacter un centre d'entretien agréé.
- L'appareil peut être manipulé par des enfants de moins de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou avec un manque d'expériences ou de connaissances qu'avec la surveillance ou s'ils ont été informés sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent des risques éventuels. Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien d'utilisateur 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 pour la réparation est annulée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bloc moteur

- A – Bouton de vitesse
- B – Interrupteur Marche/Arrêt
- C – Turbo
- D – Bloc moteur
- E – Pied de l'appareil



Accessoires

- F – Couvercle avec entraîneur
- G – Lame hachoir
- H – Bol hachoir
- I – Entraîneur
- J – Fouet
- K – Bol mixeur
- L – Milk Frother



MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT

Avant tout montage ou démontage des accessoires débrancher l'appareil.

Avant la première mise en fonctionnement utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'appareil et laver les éléments de l'appareil dans l'eau tiède pour des raisons d'hygiène.

L'appareil est conçu pour le travail de courte durée. Ne pas utiliser l'appareil plus de 1 minute de suite. Ensuite laisser refroidir l'appareil 10 min au minimum.

Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement à vide pendant plus de 10 secondes.

MIXER

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes.

1. Placer les ingrédients dans le bol mixeur ou dans un autre récipient profond.
2. Installez le pied mixeur sur le bloc moteur dans le pied mixeur.
3. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Vérifier s'il n'est pas en contact avec une source de chaleur se trouvant à proximité. Brancher l'appareil.
4. Tenir fermement l'appareil d'une main, tenir le bol mixeur de l'autre.
5. Régler la vitesse souhaitée (Fig. 1), plonger le mixeur dans les aliments devant être mélangés dans un bol mixeur et en appuyant l'interrupteur marche/arrêt mettre en fonctionnement. Mixer en faisant des mouvements rotatifs au fond du bol mixeur. En appuyant sur le bouton Turbo il est possible d'augmenter la vitesse.



Fig. 1

HB-2032A8

- Arrêter le mixeur une fois travail fini. Débrancher le cordon d'alimentation.
- Pour libérer le pied mixeur, appuyez sur les boutons situés sur les côtés de l'appareil (Fig. 2) et rincez-le immédiatement à l'eau tiède. Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau dans l'axe bloc moteur de l'appareil. Si l'eau pénètre à l'intérieur, laissez le pied assécher et mettez quelques gouttes d'huile de table sur l'axe moteur pour faciliter la mise en fonctionnement du roulement du pied mixeur.

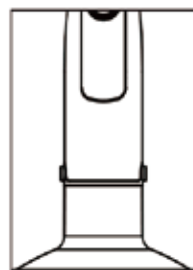


Fig. 2

EXEMPLE DE RECETTE DE MAYONNAISE

200-250 ml d'huile

1 oeuf entier (jaune et blanc)

1 cuillère à thé de jus de citron ou de vinaigre

sel et poivre pour assaisonner

Mettez tous les ingrédients dans un récipient profond dans l'ordre mentionné ci-dessus. Placez le mixeur au fond du bol mixeur. Appuyez sur l'interrupteur, maintenez l'appareil dans la même position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner. Faire des mouvements de bas en haut avec le mixeur en fonctionnement pour obtenir la bonne densité de la mayonnaise.

HACHAGE

Le bol mixeur sont parfaitement adaptés pour mixer de la viande, des fromages durs, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noixettes, des amandes, des pruneaux etc.

Ne jamais hacher des aliments extrêmement durs tels que de la noix de muscade, des grains de café ou de blé. Découpez au préalable la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes et les aliments congelés.

Enlevez les tiges et dénoyotez les aliments avant de les hacher. Enlevez les os, les tendons et les nerfs de la viande.

- Mettre les ingrédients dans le bol mixeur et fermer le couvercle muni de boîte de vitesse.
- Monter le corps de l'appareil sur le couvercle muni de boîte de vitesse.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Vérifier s'il n'est pas en contact avec une source de chaleur se trouvant à proximité. Brancher l'appareil.
- Tenir fermement l'appareil d'une main, le bol de l'autre main.
- Régler la vitesse souhaitée et mettre l'appareil en fonctionnement en appuyant sur l'interrupteur. En appuyant sur le bouton Turbo augmenter la vitesse au maximum.
- Arrêter le mixeur une fois opération de hachage finie. Presser les boutons de déverrouillage pour séparer le bloc moteur et l'entraîneur. Débrancher le cordon d'alimentation.
- Essuyer le couvercle et l'entraîneur avec un chiffon humide. Ne jamais laver l'appareil à l'eau courante ou ne jamais l'immerger à l'eau.



Quantité recommandée d'aliments et la durée de préparation pour le hachage

Aliment	Quantité maximale	Durée de hachage approximative
Viande (pièces de 1 cm)	200 g	15 s
Fromage (pièces de 1 cm)	200 g	15 s
Noix	200 g	15 s
Herbes	40 g	10 s
Oignon	200 g	15 s
Ail	40 g	10 s
Carotte (pièces de 1 cm)	200 g	15 s
Oeufs durs	2 pcs	15 s
Pain (pièces de 1 cm)	1 tranche	15 s

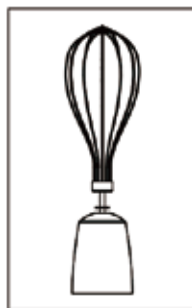
FOUETER

Utilisez le fouet uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations.

Utiliser le bol profond.

Fouetter max. 400 ml max de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4-8 °C) Fouetter max. 4 blancs d'œufs.

1. Mettre les ingrédients dans un bol profond.
2. Fixer l'axe du bloc fouet au corps mixeur.
3. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Vérifier s'il n'est pas en contact avec une source de chaleur se trouvant à proximité. Brancher l'appareil.
4. Tenir fermement l'appareil d'une main, le bol mixeur de l'autre main.
5. Régler la vitesse souhaitée, plonger le mixeur dans les aliments devant être mélangés dans un bol mixeur et en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt mettre en fonctionnement. Déplacez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre en faisant des mouvements rotatifs. En appuyant sur le bouton Turbo augmenter la vitesse au maximum.
6. Arrêter le mixeur une fois opération de fouet finie. Débrancher le cordon d'alimentation.
7. Séparer le pied en tournant le bloc moteur (Fig. 2) et le rincer à l'eau courante tiède. Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau dans l'axe bloc moteur de l'appareil. Si l'eau pénètre à l'intérieur, laisser le pied assécher et mettre quelques gouttes d'huile de table sur l'axe moteur pour faciliter la mise en fonctionnement du roulement du pied mixeur.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent toujours être faites appareil débranché et refroidi.

Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, de produits abrasifs ou solvants.

L'entraîneur ne doit jamais entrer en contact avec de l'eau! Nettoyer avec un chiffon humide seulement.

Ne pas immerger le pied à l'eau! Le nettoyer seulement. Veillez à ne jamais faire pénétrer d'eau dans l'entraîneur du bloc moteur. Si l'eau pénètre à l'intérieur, laisser le pied assécher et mettre quelques gouttes d'huile de table sur l'axe moteur pour faciliter la mise en fonctionnement du roulement du pied mixeur.

Nettoyer les bols et les lames dans l'eau savonneuse tiède et bien rincer ou les laver au lave-vaisselle.

Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (exemple : carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent être colorées. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale et laissez agir avant de les nettoyer.

Les conditions de garantie ne s'appliquent pas aux dommages dus à l'entretien autre que prévu.

SERVICE AUTORISÉ

Les opérations de maintenance d'étendue plus importante ou de réparation nécessitant une intervention dans les éléments de l'appareil ne peuvent être effectuées que par le centre d'assistance autorisé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Préférer le recyclage des emballages et des appareils à la fin 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 vie



Le symbole apposé sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux. Il est nécessaire de remettre dans le centre de collecte pour recyclage d'équipements électriques et électroniques. En assurant une liquidation conforme de ce produit vous pouvez empêcher tout impacte négatif sur l'environnement et sur la santé humaine résultant de la liquidation non conforme de ce produit. De plus amples informations concernant le recyclage peuvent être obtenues auprès l'administration locale, le service de déchet ménager ou dans le magasin où vous avez acheté le produit.

Le produit satisfait aux exigences élémentaires CE applicables.



Made in China

l'italiano

RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver acquistato il prodotto di marchio Concept. 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 del frullatore ad immersione. 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	110-120V ~ 50/60 Hz	Tempo di funzionamento ininterrotto con l'asta da immersione	max. 1 min
Potenza assorbita	800 W		
Rumorosità con l'asta da immersione	75 dB(A)	Tempo di funzionamento ininterrotto con accessorio mixer	max. 15 s
Rumorosità con accessorio mixer	85 dB(A)		
Rumorosità con accessorio frusta	80 dB(A)	Tempo di funzionamento ininterrotto con accessorio frusta	max. 2 min

I valori dichiarati di rumorosità rappresentano il livello A della potenza acustica riferita alla potenza acustica di riferimento 1 pW.

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 il frullatore per la prima volta.
- Verificare se la tensione della rete corrisponde ai valori riportati sull'etichetta del prodotto.
- Non lasciare il frullatore incustodito se acceso, eventualmente connesso alla rete.
- No mantenga presionado el botón ON / TURBO durante más de 60 segundos en un momento dado.
- Posizionare il frullatore su una superficie stabile e resistente al caldo, lontano dalle fonti di calore.
- Staccare il frullatore dalla rete se non è utilizzato.
- Allo staccare del frullatore 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 il frullatore, utilizzarlo fuori dalla loro portata.
- Le persone con la mobilità e/o la percezione ridotte, mentalmente inadatte oppure le persone non istruite in merito all'uso devono utilizzare il frullatore solo in presenza di una persona responsabile e istruita in merito.
- Prestare la maggiore attenzione se il frullatore è utilizzato in presenza dei bambini.
- Non permettere che il frullatore sia utilizzato come giocattolo.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione oltre il bordo del tavolo o del banco da lavoro.
- Non utilizzare il frullatore 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 il frullatore se il suo cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, il tale difetto deve essere immediatamente riparato da un'officina autorizzata.
- Non spostare mai il frullatore tenendolo appeso sul suo cavo di alimentazione.
- Tenere il frullatore lontano dalle fonti di calore quali radiatori, stufe etc. Proteggere contro i raggi del sole diretti e contro l'umidità.
- Non utilizzare il frullatore se si hanno le mani bagnate.
- Al momento di montaggio di accessori, pulizia o nel caso di guasto sconnettere il frullatore dalla rete togliendo la spina dalla presa.
- Il frullatore di vostro possesso è adatto solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- **Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il frullatore stesso nell'acqua o in un altro liquido.**
- Controllare regolarmente l'integrità del frullatore e/o del cavo di alimentazione. Non accendere mai il frullatore danneggiato.
- All'uso del frullatore legare bene i capelli e vestire indumenti aderenti.
- **Prestare la massima attenzione alla manipolazione con le lame che sono molto affilate.**
- È vietato di utilizzare gli accessori del frullatore nel forno a microonde.

- **Attenzione:** Immediatamente dopo lo spegnimento oppure scollegamento del frullatore dalla rete alcune sue parti mobili possono rimanere ancora in movimento. Attendere che si fermino completamente.
- Utilizzare il frullatore solo ed esclusivamente per lavorare gli alimenti.
- La temperatura massima acconsentita degli alimenti è 80°C. Non utilizzare mai il frullatore per lavorare gli alimenti bollenti.
- Non procedere mai alla riparazione del frullatore. Rivolgersi sempre ad un'officina autorizzata.
- 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 lontano dalla portata dell'apparecchio e dal suo cavo di alimentazione. L'apparecchio non è un giocattolo e come tale non deve essere utilizzato.

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Corpo (manico) del frullatore ad immersione

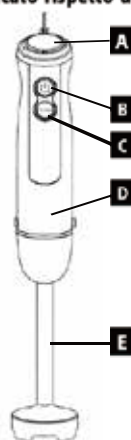
A – Regolatore di velocità

B – Interruttore

C – Turbo

D – Corpo (manico) del frullatore

E – Asta da immersione



Accessori

F – Involucro con la trasmissione

G – Lama da taglio

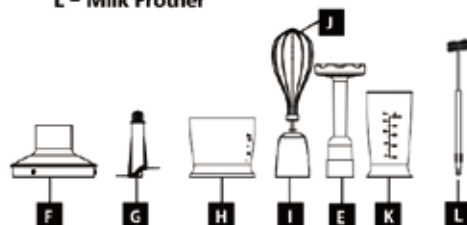
H – Recipiente di tritatura

I – Trasmissione

J – Frusta

K – Bicchiere

L – Milk Frother



MANUALE D'USO

AVVERTIMENTI

Prima di inserire o staccare gli accessori togliere il cavo di alimentazione dalla rete!

Prima di procedere al primo uso del frullatore, pulirlo con un panno umido e lavare i suoi accessori nell'acqua calda.

Il frullatore è destinato ad uso ininterrotto di breve durata. Utilizzare il frullatore per 1 minuto al massimo. Poi lasciarlo riposare almeno per 10 minuti.

Non lasciare mai acceso il frullatore a vuoto per più di 10 secondi.

AGITAZIONE

L'asta da immersione per preparare sughii, salse, zuppe, creme, pappe, cocktail.

1. Mettere gli alimenti nel bicchiere in dotazione o in un altro recipiente.
2. Inserire sul manico (corpo) del frullatore l'asta da immersione.
3. Svolgere il cavo di alimentazione per intero. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi le fonti di calore nelle vicinanze. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.
4. Con una mano tenere il manico del frullatore, con l'altra il bicchiere/recipiente.
5. Impostare la velocità desiderata (Fig. 1), immergere il frullatore nel bicchiere contenente gli alimenti ed accenderlo premendo l'interruttore. Eseguire l'agitazione facendo il movimento rotativo con frullatore appena sopra il fondo del bicchiere. Premendo il pulsante Turbo è possibile accelerare per breve la velocità.



Fig. 1

HB-2032A8

6. Finita l'agitazione spegnere il frullatore. Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
7. Premendo i pulsanti ai lati dell'apparecchio si rilascia l'asta del frullatore (Fig. 2), lavarla subito sotto l'acqua corrente tiepida. Avere cura che l'acqua non entri nella camera di albero di comando. Se comunque l'acqua entra nella camera di albero di comando, lasciare asciugare l'asta da immersione e mettere nella camera di albero di comando alcune gocce dell'olio commestibile per agevolare il funzionamento del cuscinetto interno.

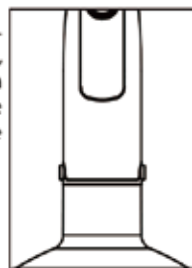


Fig. 2

ESEMPIO DI PROCEDURA PER PREPARARE LA MAIONESE

200-250 ml di olio

1 uovo (sia tuorlo che bianco dell'uovo)

1 cucchiaino di succo di limone o di aceto

sale e pepe per condire

Mettere tutti gli ingredienti in un recipiente alto nell'ordine indicato. Inserire l'asta da immersione dentro il recipiente, tenendola poco sopra il fondo di questo. Premere l'interruttore in questa posizione sino a che l'olio non crei l'emulsione. Poi muovere lentamente il frullatore acceso su e giù sino a che non si ottenga la consistenza giusta della maionese.

TRITATURA

Ideale per tritare la carne, formaggio, cipolla, erbe aromatiche, aglio, carota, noci, mandorle, prugne secche, etc.

Non tritare gli alimenti estremamente duri quali noce moscata, chicchi di caffè o grano. Gli alimenti quali la carne, la cipolla, l'aglio, la carota e gli alimenti congelati vanno tagliati a pezzettini prima di essere tritati.

Privare le erbe aromatiche dei fusti e le noci dei gusci. Privare la carne delle ossa, dei nerbi e delle cartilagini.

1. Inserire gli alimenti nel recipiente di tritatura e chiudere quest'ultimo con il coperchio con trasmissione incorporata.
2. Inserire il manico sul coperchio con trasmissione incorporata.
3. Svolgere il cavo di alimentazione per intero. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi le fonti di calore nelle vicinanze. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.
4. Con una mano tenere il manico del frullatore, con l'altra il recipiente di tritatura.
5. Impostare la velocità desiderata e premere l'interruttore. Con il pulsante Turbo possono essere temporaneamente messi i giri del motore al massimo.
6. Finita la tritatura spegnere il frullatore. Staccare il manico del frullatore dal coperchio con trasmissione incorporata premendo pulsanti di rilascio. Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
7. Pulire il coperchio con trasmissione con un panno umido. Non lavarlo mai sotto l'acqua corrente, né immergerlo nell'acqua!



Quantità consigliate degli alimenti e tempi di tritatura

Alimento	Quantità massima	Tempo approssimativo di tritatura
Carne (pezzettini da 1 cm)	200 g	15 s
Formaggio (pezzettini da 1 cm)	200 g	15 s
Noci	200 g	15 s
Erbe aromatiche	40 g	10 s
Cipolla	200 g	15 s
Aglio	40 g	10 s
Carota (pezzettini da 1 cm)	200 g	15 s
Uova sode	2 pz	15 s
Pane (pezzettini da 1 cm)	1 fetta	15 s

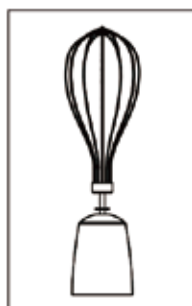
MONTATURA

Utilizzare la frusta solo per montare la panna, il bianco dell'uovo, per preparare la pasta liquida dei biscotti oppure i dolci non cotti.

Utilizzare un recipiente largo.

Montare al massimo 400 ml della panna raffreddata (contenuto minimo del grasso: 30%, 4-8 °C). Montare al massimo 4 bianchi dell'uovo.

1. Mettere gli alimenti in un recipiente largo.
2. Inserire sul manico (il corpo) del frullatore l'albero di trasmissione della frusta.
3. Svolgere il cavo di alimentazione per intero. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi le fonti di calore nelle vicinanze. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente.
4. Con una mano tenere il manico del frullatore, con l'altra il recipiente contenente gli alimenti.
5. Impostare la velocità desiderata, immergere il frullatore nel bicchiere contenente gli alimenti ed accenderlo premendo l'interruttore. Eseguire la montatura. Con il pulsante Turbo possono essere temporaneamente aumentati i giri del motore al massimo.
6. Finita la montatura spegnere il frullatore. Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
7. Girando l'asta con frusta essa si stacca (Fig. 2), lavarla subito sotto la corrente d'acqua. Avere cura che l'acqua non entri nella camera di albero di comando. Se comunque l'acqua entra nella camera di albero di comando, lasciare asciugare l'asta da immersione e mettere nella camera di albero di comando alcune gocce dell'olio commestibile per agevolare il funzionamento del cuscinetto interno.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere alla pulizia del frullatore staccare il cavo di alimentazione dalla rete. Pulire il manico con panno umido.

Per pulire il frullatore non utilizzare paglia di ferro, mezzi abrasivi o diluenti.

Le trasmissioni incorporate nelle aste non devono entrare in contatto con l'acqua! Pulirle solo con panno umido.

Non immergere l'asta nell'acqua! Pulirla solo. Avere cura che l'acqua non entri dentro l'asta, nella camera di albero di comando. Se comunque l'acqua entra nella camera di albero di comando, lasciare asciugare l'asta da immersione e mettere nella camera di albero di comando alcune gocce dell'olio commestibile per agevolare il funzionamento del cuscinetto interno.

Lavare i recipienti e le lame nell'acqua contenente i detersivi, poi sciacquarli nell'acqua pulita, oppure metterli nella lavastoviglie.

Se lavorati gli alimenti di maggiore contenuto dei coloranti naturali (per esempio la carota), alcuni elementi di plastica possono rimanere colorati. Per togliere il colore dalle parti plastiche coprire la parte colorata con l'olio vegetale e lasciarlo agire per alcuni minuti.

Difetti causati dalla manutenzione scarsa o inadatta non sono coperti da garanzia.

ASSISTENZA

La manutenzione più estesa e/o la riparazione che richiede l'intervento sulle parti interne del frullatore 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.
- I sacchetti in polietilene (PE) possono essere recuperati come rifiuto differenziato.

Riciclaggio del prodotto alla fine della sua vita utile



Il simbolo riportato sul prodotto o sul suo imballo indica che il prodotto stesso non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Va portato in un centro di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Provvedendo allo smaltimento corretto del prodotto si può prevenire l'impatto negativo sull'ambiente e/o sulla salute umana nel caso di mancato riciclaggio. Le maggiori informazioni sulle modalità dello smaltimento del prodotto sono reperibili presso l'ufficio locale di amministrazione pubblica oppure nel negozio dove il prodotto è stato acquisito.

Il presente prodotto rispetta tutti i requisiti previsti dalle normative UE.



Made in China

Español

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	110–120V ~ 50/60 Hz	Operación ininterrumpida con la licuadora	max. 1 min
Potencia de entrada	800 W		
Nivel de ruido con la licuadora	75 dB(A)	Operación ininterrumpida con la picadora	max. 15 s
Nivel de ruido con la picadora	85 dB(A)		
Nivel de ruido con la batidora	80 dB(A)	Operación ininterrumpida con la batidora	max. 2 min

Los valores declarados de nivel de ruido representan el nivel A de potencia acústica en relación a la potencia acústica de referencia de 1 pW.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD:

- No emplee el aparato de una manera diferente a la descrita en el presente manual.
- Antes de utilizarlo por primera vez, retire el embalaje y los materiales promocionales del aparato.
- Verifique que la tensión de red se corresponda a los valores indicados en la placa.
- No deje el aparato desatendido si está encendido o conectado a un tomacorriente.
- Non tenere premuto il tasto ON / TURBO per più di 60 secondi in un dato momento.
- Coloque el aparato únicamente en una superficie estable y resistente al calor, apartado de otras fuentes de calor.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- Al desconectar el aparato del tomacorriente, nunca 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.
- Las personas con capacidad de movimiento o percepción sensorial reducidas, o con insuficiente capacidad mental, o personas no familiarizadas con su manejo deben utilizar el aparato únicamente bajo la supervisión de una persona responsable, familiarizada con su uso.
- Tenga especial cuidado si emplea el aparato en las cercanías de niños.
- No permita que el aparato sea usado como juguete.
- Evite que el cable de alimentación cuelgue del borde de la zona de trabajo, en donde podría alcanzarlo un niño.
- No utilice el aparato al aire libre o en superficies mojadas. Peligro de electrocución.
- No utilice otros accesorios que los recomendados por el fabricante.
- No emplee el aparato si el cable o el enchufe estuviesen dañados. Haga reparar la avería de inmediato por un servicio autorizado.
- No tire ni mueva el aparato por el cable de alimentación.
- Mantenga al aparato alejado de fuentes de calor como radiadores, hornos, etc. Resguárdelo de la luz directa del sol y la humedad.
- No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Al instalar accesorios, limpiar o en caso de averías, desconecte el aparato y desenchúfelo.
- El aparato está destinado únicamente para uso hogareño; no está destinado para uso comercial.
- **No sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.**
- Controle regularmente el aparato y el cable por daños. No encienda el aparato si está dañado.
- Durante el uso, mantenga el pelo, los dedos y la ropa apartados de las partes móviles del aparato.
- **Tenga especial cuidado al manipular con las barras, las cuchillas son muy afiladas y podrían causar lesiones.**
- Los accesorios no deben ser empleados en hornos microondas.
- Algunas partes pueden mantenerse en movimiento por algunos momentos luego de apagar el motor. Manténgase alejado de ellas hasta que se hayan detenido.
- Utilice el aparato únicamente para procesar alimentos.

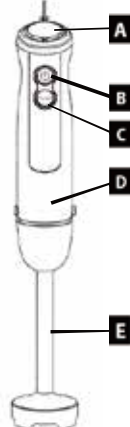
- La temperatura máxima permitida para procesar alimentos es de 80° C. ¡No utilice el aparato en alimentos hirviendo!
- No repare usted mismo el aparato. Diríjase a un servicio autorizado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas mayores o con capacidades físicas o mentales reducidas, o con insuficiente experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato 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 aparato y su cable. Los niños no deben jugar con el aparato.

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

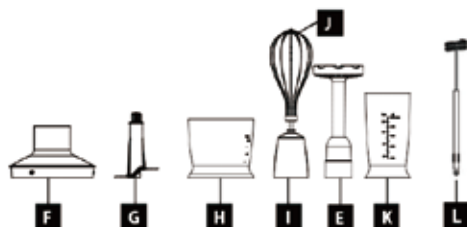
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cuerpo del aparato

- A – Regulador de velocidad
- B – Interruptor
- C – Turbo
- D – Cuerpo del aparato
- E – Licuadora



- F – Tapa con transmisión.
- G – Cuchilla picadora
- H – Recipiente de la picadora
- I – Transmisión
- J – Batidor
- K – Recipiente de la licuadora
- L – Milk Frother



MANUAL DE USO

ADVERTENCIA

¡Desenchufe el aparato antes de instalar o cambiar los accesorios!

Por motivos de higiene, antes de poner en funcionamiento un aparato nuevo, se aconseja limpiarlo con un trapo húmedo y lavar con agua caliente todas las piezas lavables.

El aparato está diseñado para funcionar por periodos cortos. No lo use de manera ininterrumpida por más de 1 minuto. Pasado este tiempo, déjelo enfriar por al menos 10 minutos.

No deje que el aparato funcione vacío por más de 10 segundos.

LICUADO

La licuadora se emplea para preparar salsas, sopas, mayonesas, comida para bebés y cócteles.

1. Ponga los alimentos en el recipiente de la licuadora u otro recipiente alto.
2. Inserte el cuerpo del aparato en el eje de la licuadora.
3. Extienda el cable de alimentación. Asegúrese de que no esté en contacto con una fuente de calor. Enchufe el cable en un tomacorriente.
4. Sostenga el aparato con una mano y el recipiente con la otra.
5. Seleccione la velocidad deseada (Fig. 1), inserte el aparato en el recipiente y enciéndalo con el interruptor. Licue en el fondo con movimientos circulares. Puede aumentar brevemente la velocidad con el botón Turbo.



Fig. 1

HB-2032A8

6. Luego de terminar de licuar, apague el aparato. Desenchufe el cable.
7. La varilla se libera presionando los botones en los lados del aparato (Fig. 2). Enjuáguela inmediatamente con agua corriente. Tenga cuidado de que no ingrese agua en la barra, en la zona de los ejes de accionamiento. Si esto ocurriese, deje secar la barra y ponga un par de gotas de aceite comestible en la zona de los ejes de accionamiento para un mejor funcionamiento de los cojinetes.

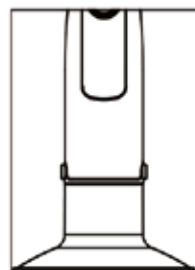


Fig. 2

EJEMPLO DE RECETA PARA MAYONESA

- 200 – 250 ml de aceite
- 1 huevo (yema y clara)
- 1 taza de té de jugo de limón o vinagre
- sal y pimienta

Ponga los ingredientes en el orden descrito en un recipiente alto. Sumerja la licuadora hasta el fondo del recipiente. Presione el interruptor y sostenga el aparato en esta posición hasta que el aceite emulsione. Luego, mueva el aparato encendido hacia arriba y abajo, hasta que la mayonesa tenga la densidad correcta.

PICADO

El recipiente sirve para picar carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahoria, nueces, almendras, ciruelas pasa, etc. No lo emplee para alimentos extremadamente duros como nuez moscada y granos de café o cereales. Antes de picar carne, queso, cebolla, ajo, zanahoria y alimentos congelados, córtelos. Retire los tallos de las hierbas y las cáscaras de las nueces. Retire los huesos, tendones y cartilagos de las carnes.

1. Ponga los alimentos en el recipiente de la picadora y ciérrelo con la tapa con la transmisión.
2. Inserte el cuerpo del aparato en la tapa.
3. Extienda el cable de alimentación. Asegúrese de que no esté en contacto con una fuente de calor. Enchufe el cable en un tomacorriente.
4. Sostenga el aparato con una mano y el recipiente con la otra.
5. Seleccione la velocidad deseada y presione el interruptor. Puede aumentar brevemente la velocidad del motor al máximo con el botón Turbo.
6. Apague el aparato al terminar de picar. Retire el cuerpo del aparato de la tapa con la transmisión con el botón para liberar. Desenchufe el cable.
7. Limpie la tapa con la transmisión con un trapo húmedo. ¡No la lave con agua corriente ni la sumerja!



Cantidades recomendadas y tiempos de preparación

Alimento	Cantidad máxima	Duración aprox. de picado
Carne (trozos de 1 cm)	200g	15 s
Queso (trozos de 1 cm)	200g	15 s
Nueces	200g	15 s
Hierbas	40g	10 s
Cebolla	200g	15 s
Ajo	40g	10 s
Zanahoria (1 cm)	200g	15 s
Huevos duros	2	15 s
Pan (trozos de 1 cm)	1 rebanada	15 s

BATIDO

Use la batidora solo para cremas, claras de huevo, para preparar masas finas de bizcochuelo fina y pasteles sin hornear.

Utilice un recipiente ancho.

Bata como máximo 400 ml de crema fría (30% de tenor graso, 4-8° C), o 4 claras de nuevo.

1. Ponga los alimentos en un recipiente ancho.
2. Inserte el cuerpo del aparato en el eje de transmisión de la batidora.
3. Extienda el cable. Asegúrese de que no esté en contacto con una fuente de calor. Enchufe el cable en un tomacorriente.
4. Sostenga el aparato con una mano y el recipiente con la otra.
5. Seleccione la velocidad deseada, inserte el aparato en el recipiente y presione el interruptor. Bata con movimientos circulares en el fondo y gire el recipiente hacia la derecha. Puede aumentar brevemente la velocidad del motor al máximo con el botón Turbo.
6. Apague el aparato al terminar de batir. Desenchufe el cable.
7. Gire de la barra para liberar la licuadora (Fig. 2) y enjuáguela inmediatamente con agua caliente. Tenga cuidado de que no ingrese agua en la barra, en la zona de los ejes de accionamiento. Si esto ocurriese, deje secar la barra y ponga un par de gotas de aceite comestible en la zona de los ejes de accionamiento para un mejor funcionamiento de los cojinetes.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Antes de limpiar el aparato, y luego de su uso, apáguelo, desconéctelo del tomacorriente Limpie el cuerpo con un trapo húmedo.

No utilice estropajo de acero, productos abrasivos o disolventes.

¡La transmisión no debe entrar en contacto con el agua! Limpíela con un trapo húmedo.

¡No sumerja la licuadora en agua! Solo límpiela. Tenga cuidado de que no ingrese agua en la barra, en la zona de los ejes de accionamiento. Si esto ocurriese, deje secar la barra y ponga un par de gotas de aceite comestible en la zona de los ejes de accionamiento para un mejor funcionamiento de los cojinetes.

Lave los recipientes y cuchillas pueden en agua caliente con detergente y enjuáguelos con agua limpia, o los puede lavar en un lavavajillas.

Al procesar alimentos con alto contenido de sustancias colorantes (por ej. zanahoria) se podrían teñir algunas de las partes plásticas. Para eliminar esta decoloración, unte aceite vegetal en la parte afectada y déjelo actuar por algunos minutos.

La garantía no cubre averías causadas por mantenimiento insuficiente o inadecuado.

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

- De preferencia al reciclado de los materiales de embalaje y los aparatos 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 aparato al final de su vida útil.



El símbolo en el producto o su embalaje indica que este no debe ser incluido entre los residuos domésticos. Debe ser llevado a un centro de recolección para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Procurar la correcta liquidación del producto ayuda a prevenir efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían ser resultado de la liquidación incorrecta del producto. Podrá obtener información más detallada sobre el reciclaje del producto en la autoridad local, el servicio de tratamiento de residuos correspondiente o la tienda en donde fue adquirido.

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



Made in China