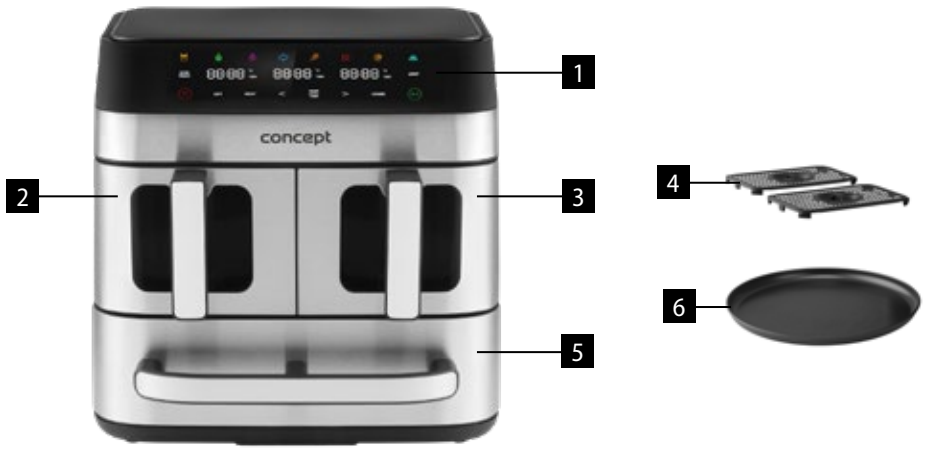
concept

Horkovzdušná fritéza
Teplovzdušná fritéza
Frytownica na gorące powietrze
Forrólevegős fritőz
Karstā gaisa fritēze
Hot air fryer
Heißluftfritteuse
Friteuse à air chaud
Friggitrice ad aria calda
Freidora de aire caliente
Prăjitor cu aer cald

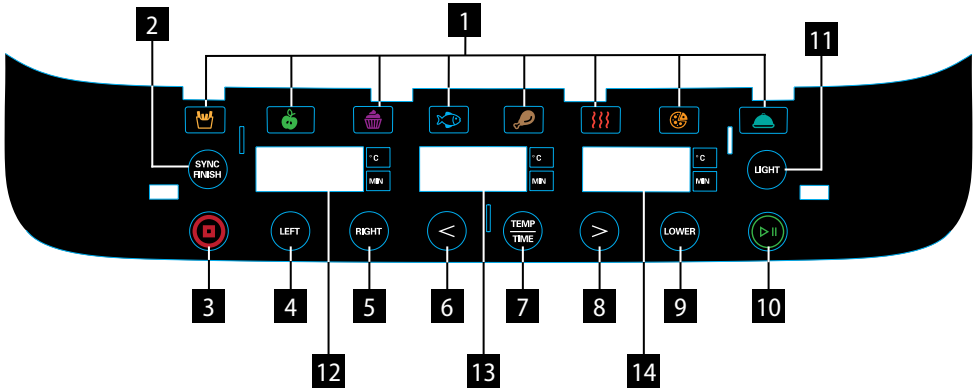
FR9000

CZ SK PL HU LV EN DE FR IT ES RO

A - POPIS PRODUKTU/ A - PRODUCT DESCRIPTION



B - POPIS OVLÁDACÍHO PANELU/ B - CONTROL PANEL DESCRIPTION



Poděkování

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

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

Technické parametry	
Napětí	220–240 V~50–60 Hz
Příkon	2 700 W
Kapacita	2 x 4,25 l + 10 l
Nastavitelná teplota	40 – 200°C/pizza až 230 °C
Časovač	1 – 60 min/sušení až 24 h
Příkon v pohotovostním režimu	0,54 W

Pozor!
Horký povrch

Spotřebič vstoupí do pohotovostního režimu (Standby mode) hned po zapojení do elektrické sítě.

DŮLEŽITÉ

Před připojením do elektrické sítě zajistěte vizuální kontrolu, zda je jednotka neporušená a během přepravy nedošlo k žádnému poškození.

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 výrobku.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Při vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.

- Nikdy nestrkejte prsty, tužky ani jiné předměty skrz mřížku výstupu vzduchu.
- Nezakrývejte spotřebič.
- **Před montáží nebo demontáží spotřebiče vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí.**
- **Před čištěním a po použití spotřebič vypněte a vypojte ze zásuvky elektrického napětí.**
- Udržujte spotřebič v čistotě, nedovolte, aby cizí tělesa pronikla do otvorů mřížek. Mohla by způsobit vážné zranění, zkrat, poškodit spotřebič nebo způsobit požár.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nepracuje správně, byl-li upuštěn, poškozen nebo namočen do kapaliny. Dejte ho přezkoušet a opravit autorizovaným servisním střediskem.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokrýma rukama.
- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
- Během provozu spotřebiče na něj nic nepokládejte a nezakrývejte otvory pro výstup vzduchu.
- Pokud je spotřebič v provozu, nikdy se nedotýkejte jeho vnitřku!
- Nepřipojujte spotřebič k externímu časovému spínači.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem. Potraviny určené k fritování vždy pokládejte na fritovací desku na dně fritovací nádoby.
- Spotřebič během provozu nestavte ke stěně ani k jiným spotřebičům.
- Na zadní straně, po stranách a nad spotřebičem ponechte alespoň 15 cm volného prostoru, aby byl volný přívod/odvod vzduchu.
- Neopravujte spotřebič sami. Obraťte se na autorizovaný servis.
- 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 nesmějí 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 nesmějí hrát.

- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes hranu stolu nebo kuchyňskou linku. Nenechávejte přívodní kabel dotýkat se horkých povrchů.
- Neumisťujte spotřebič do blízkosti plynového nebo elektrického hořáku.
- **UPOZORNĚNÍ**: Povrchy spotřebiče mohou být velice horké. Uchopujte spotřebič pouze za držadlo a používejte ochranné pomůcky jako je např. kuchyňská rukavice.
- Věnujte zvýšenou pozornost, aby se do spotřebiče nedostala voda ani jiná tekutina. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Potraviny vkládejte vždy na fritovací desku do nádoby spotřebiče, aby se zabránilo jejich styku s topným tělesem.
- Nikdy se během provozu nebo hned po vypnutí nedotýkejte vnitřních ploch spotřebiče. Nechte spotřebič dostatečně vychladnout.
- Nezapojujte a neovládejte spotřebič s mokrýma rukama.
- Během smažení horkým vzduchem se uvolňuje horká pára přes výstupní otvory vzduchu, udržujte vaše ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vodní páry ze vzduchových výstupních otvorů. Pozor na horkou páru a vzduch dávejte také při vyjímání fritovací nádoby ze spotřebiče.
- Pokud během provozu uvidíte tmavý kouř vystupující ze spotřebiče, okamžitě jej vypněte a kontaktujte autorizovaný servis.
- Před čištěním nechte spotřebič alespoň 30 minut vychladnout.

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

A/ POPIS PRODUKTU

1 Ovládací panel
2 Levý fritovací koš
3 Pravý fritovací koš
4 Fritovací mřížky
5 Multifunkční pečící zásuvka
6 Pečící plech

B/ POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1 Programy
2 Tlačítko synchronní přípravy levého a pravého koše
3 Stop/Cancel
4 Tlačítko levého koše
5 Tlačítko pravého koše
6 Tlačítko snížení teploty/času
7 Tlačítko pro výběr teploty/času
8 Tlačítko zvýšení teploty/času
9 Tlačítko spodní zásuvky
10 Start/Pause
11 Tlačítko pro zapnutí/vypnutí osvětlení
12 Zobrazení teploty/času levého koše
13 Zobrazení teploty/času pravého koše
14 Zobrazení teploty/času spodní zásuvky

NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ

- Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů zvenčí otřít vlhkým hadříkem a fritovací koše, mřížky i pečící plech umýt v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku.
- Nenaplňujte fritovací koše olejem nebo fritovacím tukem. Jedná se o bezolejovou fritézu, která využívá horký vzduch.
- Spotřebič umístěte na stabilní povrch.
- Opatrně vytáhněte fritovací koše a zásuvku ze spotřebiče, do košů vložte fritovací mřížky, do zásuvky pečící plech.
- Potraviny položte na fritovací mřížky a pečící plech, fritovací koše a zásuvku zasuňte zpět do spotřebiče.
- **Poznámka:** Nikdy nepoužívejte fritovací koše bez fritovací mřížky a pečící zásuvku bez pečícího plechu. Fritovací koše doporučujeme plnit max do 3/4 jejich objemu pro optimální výsledek.
- Zapojte spotřebič do zásuvky elektrického napětí. Ozve se zvukový signál, který signalizuje, že fritéza je nyní v pohotovostním režimu.
- Stiskem tlačítka Start/Pause fritézu zapnete. Rozsvítí se digitální displej s několika ikonami. Po stisknutí na LEFT (levý koš), RIGHT (pravý koš) nebo LOWER (pečící zásuvka) se rozsvítí displej s nabídkou programů pro každou oblast. Opakovaným stiskem ikony LEFT, RIGHT nebo LOWER si vyberte požadovaný program. Ikona vybraného koše/zásuvky bude blikat. Při každém dotyku na jakékoliv tlačítko budete upozorněni zvukovým signálem

Menu

- V této fritéze je zabudováno 8 inteligentních programů, které můžete používat. Všechny mají přednastavený čas a přednastavenou teplotu. Opakovaným stiskem tlačítek LEFT/RIGHT/LOWER vyberete konkrétní program. Ikona zvoleného programu se rozbliká a na displeji se zobrazí přednastavený čas přípravy a přednastavená teplota. Pro spuštění zvoleného programu stiskněte tlačítko Start/Pause. Pokud se rozhodnete vařit s jinou teplotou nebo časem, můžete čas nebo teplotu odpovídajícím způsobem zvýšit nebo snížit.

Nastavení časovače a teploty

- Poté, co jste provedli volbu fritovacího koše/zásuvky a volbu programu, stiskem Tlačítka pro výběr teploty/času a následným stiskem Tlačítek pro snížení nebo zvýšení teploty/času můžete upravit zvolený program dle vašich preferencí. Úprava teploty probíhá v krocích po 5°C, úprava času probíhá v krocích po 1 min (u programu Sušení po 30 min).
- **Poznámka:** Délku přípravy a teplotu lze regulovat také během procesu vaření (nejprve zvolte LEFT, RIGHT nebo LOWER).

Tlačítko Start/Pause

- Po dokončení nastavení času přípravy a teploty stiskněte tlačítko Start/Pause pro spuštění fritézy. Zvolené ikony svítí, ostatní jsou zhasnuté.
- Během vaření můžete fritézu kdykoliv pozastavit stiskem tlačítka Start/Pause (pokud chcete pozastavit pouze jednu zónu, nejprve zónu zvolte = displej pozastavené zóny bude blikat) a opakovaným stiskem tlačítka znovu pokračovat v procesu vaření.
- **Poznámka:** Pokud během vaření stiskněte tlačítko Start/Pause a během 5 minut nebude provedena žádná akce, spotřebič se přepne do pohotovostního režimu (svítí pouze tlačítko Start/Pause).

Tlačítko synchronní přípravy levého a pravého koše

Tato funkce slouží pro dokončení vaření v obou fritovacích koších (neplatí pro pečící zásuvku) ve stejný čas. Nezávisle na teplotě, době přípravy nebo programu.

1. Stiskem tlačítka (4) vyberte fritovací koš, ikona LEFT bude blikat.
2. Opakovaným stiskem tlačítka (4) vyberte program.
3. Pomocí tlačítka (7) upravte požadovanou teplotu/čas.
4. Stiskem tlačítka (5) vyberte fritovací koš, ikona RIGHT bude blikat.
5. Opakovaným stiskem tlačítka (5) vyberte program.
6. Pomocí tlačítka (7) upravte požadovanou teplotu/čas.
7. Stiskněte tlačítko (2) synchronní přípravy levého a pravého koše.
8. Stisknutím tlačítka Start/Pause (10) spustíte vaření v zóně s delší dobou přípravy.
9. Na displeji druhé zóny se zobrazí "Hold". Druhá zóna se aktivuje, když na obou zónách zbývá stejný čas.

Poznámka: Tato funkce není vhodná pro program sušení.

Tlačítko pro Stop/Cancel

- Pokud během provozu stisknete po dobu 3 s tlačítko Stop/Cancel, ozve se zvukový signál a fritéza se vypne.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ - FUNKCE PAUZY PO VYJMUTÍ NÁDOBY

- Během vaření se doporučuje u některých jídel v polovině jídlo promíchat/obrátit. Kdykoliv během provozu lze fritovací koš/zásuvku vyjmout.
- Po vyjmutí fritovacího koše/zásuvky se zastaví zvolený program a spustí se až po vrácení koše/zásuvky do těla spotřebiče.
- **Poznámka:** Pro optimální výsledek vaření doporučujeme jídlo dle potřeby promíchat/obrátit a obratem vrátit koš/zásuvku do těla spotřebiče.

Tlačítko zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení
Po stisknutí Tlačítka pro zapnutí/vypnutí osvětlení (11) se osvítí vnitřní prostor pravého a levého fritovacího koše a pro kontrolu průběhu přípravy tak není nutné koše vyjímat. Opakovaným stiskem tlačítka (11) osvětlení vypnete.

Pozn.: VYPNUTÍ
- Po uplynutí nastavené doby přípravy budete 5x upozorněni zvukovým signálem. Ventilátor běží ještě cca 20 sekund po vypnutí a na displeji je zobrazeno "End". Zkontrolujte, zda jsou pokrmy hotové. Vyjměte fritovací koš/zásuvku ze spotřebiče a položte ji na podložku z tepelně odolného materiálu. Vyjměte potraviny.
- Nepoužívejte ostré kuchyňské nástroje, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu! Pokud pokrmy ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte koš/zásuvku zpět do spotřebiče a nastavte čas přípravy o několik minut navíc. Ve fritéze je možné ihned připravit další dávku. Po vypnutí spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě.

UPOZORNĚNÍ: Neotáčejte fritovací koš dnem vzhůru, když je stále uvnitř fritovací mřížka, mohlo by dojít k uvolnění a vypadnutí ještě horké fritovací mřížky.

DŮLEŽITÉ: Pokud k přípravě jídla ve fritéze použijete jiné příslušenství než je v balení nebo pečící papír, dbejte toho, aby vše bylo v dostatečné vzdálenosti od topné spirály.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

	Program	Čas (min)	Nastavení času (min)	Teplota (°C)	Nastavení teploty (°C)
	Hranolky	25	1 - 60	200	40 - 200
	Sušení	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Pečení	25	1 - 60	180	40 - 200
	Ryby	18	1 - 60	200	40 - 200
	Kuře	20	1 - 60	200	170 - 200
	Ohřívání	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Keep Warm	10	1 - 60	80	60 - 100

Poznámka: Tato nastavení jsou orientační. Délka vaření závisí na množství použitých surovin, dle potřeby upravte.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZÁVADA	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapojena do sítě.	Zapojte fritézu do elektrické sítě.
	Nebyl spuštěn program pomocí tlačítka Start/Pause.	Překontrolujte, zda jste stiskli tlačítko Start/Pause viz Návod k obsluze.
Pokrm je nedovařený.	Fritovací koš je příliš plný.	Do koše dejte méně ingrediencí, aby se fritovaly rovnoměrněji.
	Nastavená doba přípravy je příliš krátká.	Prodlužte dobu přípravy.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu.
Některé ingredience jsou fritované nerovnoměrně.	Některé ingredience je třeba během fritování protřepat, promíchat.	Potraviny, které leží na sobě nebo přes sebe, např. hranolky, je třeba během fritování protřepat nebo promíchat.
Fritované potraviny nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Použitý typ potravin je určen k přípravě v klasické fritéze.	Postříkání potravin malým množství oleje může zvýšit křupavost.
Nemohu správně zasunout fritovací koš do spotřebiče.	Fritovací koš je příliš plný.	Nenaplňujte nádobu více než je ryska "MAX" uvnitř nádoby.
	Fritovací mřížka není v nádobě správně vložena.	Zatlačte fritovací mřížku na dno nádoby až se silikonové nožičky dotknou dna.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Připravujete mastné ingredience.	Při fritování mastných ingrediencí ve fritéze uniká do nádoby velké množství oleje, olej vytváří bílý kouř a nádoba se může zahřát více než obvykle.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Po každém použití nádobu řádně vyčistěte.
Hranolky ze syrových brambor se ve fritéze fritují nerovnoměrně.	Byl použit nesprávný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory.
	Hranolky ze syrových brambor nebyly řádně opláchnuty.	Hranolky ze syrových brambor řádně opláchněte, aby se před fritováním odstranil škrob.
Hranolky ze syrových brambor nejsou po vyjmutí z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje nezapomeňte hranolky ze syrových brambor osušit.
		Aby byly hranolky křupavější, nakrájejte je na menší kousky.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nepoužívejte drsné a agresivní prostředky, jako jsou: ostré předměty, škrabky, chemická rozpouštědla, ředidla apod.

PŘED ČIŠTĚNÍM FRITÉZY VŽDY POČKEJTE ALESPOŇ 30 MINUT, NEŽ FRITÉZA VYCHLADNE.

Poznámka: Aby fritéza rychleji vychladla, vyjměte fritovací koš/zásuvku a umístěte je na podložku z tepelně odolného materiálu.

- Po každém použití odpojte fritézu ze sítě a vyčistěte.
- Vnější část fritézy otřete vlhkým hadříkem.
- Fritovací koš / pečící plech čistěte horkou vodou, saponátem a neabrazivní houbou. Pro odstranění ulpělých zbytků jídla z koše nebo fritovací mřížky naplňte nádobu vodou se saponátem a nechte 10 minut stát a poté jemnou houbičkou omyjte.
- Vyčistěte vnitřek spotřebiče suchým ubrouskem nebo neabrazivní houbou.

SERVIS

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběrného 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 specifikací 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
Príkon	2 700 W
Kapacita	2 x 4,25 l + 10 l
Nastaviteľná teplota	40–200 °C/pizza do 230 °C
Časovač	1–60 min/sušenie do 24 h
Pohotovostný výkon	0,54 W

Pozor!
Horúci povrch

Spotrebič prejde do pohotovostného režimu (Standby mode) hneď, ako je pripojený k elektrickej sieti.

DÔLEŽITÉ

Pred pripojením do elektrickej siete zaistite vizuálnu kontrolu, či je jednotka neporušená a pri preprave nedošlo k žiadnemu poškodeniu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je uvedené v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku prístroja.
- Spotrebič umiestnite zásadne na stabilný povrch bokom od iných zdrojov tepla.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom prístroj odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom a používajte ho iba mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženými pohybovými schopnosťami, zníženým zmyslovým vnímaním, nedostatočne duševne spôsobilí a osoby neoboznámené s obsluhou môžu spotrebič používať len za dozoru zodpovednej osoby oboznámenej s jeho obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa prístroj používal ako hračka.

- Nikdy nestrkajte prsty, ceruzky ani iné predmety cez mriežku výstupu vzduchu.
- Nezakrývajte spotrebič.
- **Pred montážou a demontážou spotrebiča odpojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia.**
- **Pred čistením a po použití spotrebič vypnite a vypojte zo zásuvky elektrického napätia.**
- Spotrebič udržujte v čistote, nedovoľte, aby cudzie telesá vnikli do otvorov mriežok. Mohli by spôsobiť vážne zranenie, skrat, poškodiť spotrebič alebo spôsobiť požiar.
- Nepoužívajte spotrebič, ak má poškodený prívodný kábel alebo ak je poškodená zástrčka, poruchu dajte ihneď odstrániť autorizovanému servisu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak nepracuje správne, ak spadol na zem, je poškodený alebo bol namočený do kvapaliny. Dajte ho preskúšať a opraviť do autorizovaného servisu.
- Spotrebič sa odporúča len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Spotrebič nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Nesiahajte na prístroj vlhkými alebo mokrými rukami.
- **Prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.**
- Spotrebič neopravujte sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
- Nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
- Počas prevádzky spotrebiča naň nič neklaďte a nezakrývajte výstupy vzduchu. Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke!
- Nepripájajte spotrebič na externý časový spínač.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako odporúča výrobca. Potraviny určené na vyprážanie vždy umiestnite na fritovaciu dosku v spodnej časti fritézy.
- Spotrebič počas prevádzky nestavajte ku stene ani k iným spotrebičom.
- Na zadnej strane, po stranách a nad spotrebičom nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru, aby bol voľný prívod/odvod vzduchu.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú nad sebou dozor alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Domáce čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak

nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor. Deti do 8 rokov veku sa nesmú zdržiavať v dosahu spotrebiča ani jeho prívodu. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu.
- Prívodný kábel nenechávajte voľne visieť cez hranu stola alebo kuchynskú linku. Prívodný kábel nenechávajte dotýkať sa horúceho povrchu.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti plynového alebo elektrického horáka.
- **UPOZORNENIE**: Povrch spotrebiča môže byť veľmi horúci. Spotrebič držte iba za držadlo a používajte ochranné pomôcky, napr. kuchynské rukavice.
- Venujte zvýšenú pozornosť, aby sa do spotrebiča nedostala voda alebo iná tekutina. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
- Potraviny vždy umiestňujte na fritovací tanier v nádobe spotrebiča, aby nedošlo ku kontaktu s výhrevným telesom.
- Nikdy sa počas činnosti alebo hneď po vypnutí nedotýkajte vnútorných plôch spotrebiča. Spotrebič nechajte dostatočne vychladnúť.
- Spotrebič nezapájajte a neovládajte mokrými rukami.
- Pri vyprážaní horúcim vzduchom sa uvoľňuje horúca para cez výstupné otvory vzduchu, preto majte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od vodnej pary zo vzduchových výstupných otvorov. Pozor na horúcu paru a vzduch aj pri vyberaní fritézy zo spotrebiča.
- Ak počas činnosti uvidíte tmavý dym vystupujúci zo spotrebiča, spotrebič okamžite vypnite a kontaktujte autorizovaný servis.
- Pred čistením nechajte spotrebič aspoň 30 minút vychladnúť.

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

A/ POPIS PRODUKTU

1 Ovládací panel
2 Ľavý fritovací kôš
3 Pravý fritovací kôš
4 Fritovacie mriežky
5 Multifunkčná zásuvka na pečenie
6 Plech na pečenie

B/ POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1 Programy
2 Synchrónne tlačidlo prípravy pre ľavý a pravý kôš
3 Zastavenie/zrušenie
4 Tlačidlo ľavého koša
5 Tlačidlo pravého koša
6 Tlačidlo zníženia teploty/času
7 Tlačidlo voľby teploty/času
8 Tlačidlo zvýšenia teploty/času
9 Tlačidlo spodnej zásuvky
10 Spustenie/pozastavenie
11 Tlačidlo na zapnutie/vypnutie osvetlenia
12 Zobrazenie teploty/času v ľavom koši
13 Zobrazenie teploty/času v pravom koši
14 Zobrazenie teploty/času spodnej zásuvky

NÁVOD NA OBSLUHU

UPOZORNENIE

- Pred uvedením nového spotrebiča do prevádzky by ste mali z hygienických dôvodov utrieť vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou a umyť fritovacie koše, rošty a plech na pečenie v teplej vode s trochou saponátu.
- Fritovacie koše nenapĺňajte olejom alebo tukom na vyprážanie. Ide o fritézu bez oleja, ktorá využíva horúci vzduch.
- Spotrebič umiestnite na stabilný povrch.
- Zo spotrebiča opatrne vyberte fritovacie koše a zásuvku, do košov vložte fritovacie rošty a do zásuvky plech na pečenie.
- Na fritovacie rošty a plech na pečenie položte potraviny a fritovacie koše a zásuvku zasuňte späť do spotrebiča.
- **Poznámka:** Nikdy nepoužívajte fritovacie koše bez fritovacích roštov a zásuvku na pečenie bez plechu na pečenie. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov odporúčame naplniť fritovacie koše maximálne do 3/4 ich objemu.
- Spotrebič zapojte do elektrickej zásuvky. Ozve sa zvukový signál, ktorý signalizuje, že fritéza je teraz v pohotovostnom režime.
- Stlačením tlačidla Start/Pause fritézu zapnite. Rozsvieti sa digitálny displej s niekoľkými ikonami. Po stlačení tlačidla LEFT, RIGHT alebo LOWER sa rozsvieti displej s ponukou programov pre jednotlivé oblasti. Opakovaným stláčaním ikony LEFT, RIGHT nebo LOWER vyberte požadovaný program. Ikona zvoleného koša/zásobníka bude blikať. Pri každom dotyku ľubovoľného tlačidla budete upozornení zvukovým signálom.

Menu

- V tejto fritéze je zabudovaných 8 inteligentných programov, ktoré môžete používať. Všetky majú prednastavený čas a teplotu. Opakovaným stláčaním tlačidiel LEFT/RIGHT/LOWER vyberte konkrétny program. Ikona zvoleného programu bude blikať a na displeji sa zobrazí prednastavený čas prípravy a prednastavená teplota. Stlačením tlačidla Start/Pause spustíte vybraný program. Ak sa rozhodnete variť pri inej teplote alebo čase, môžete čas alebo teplotu primerane zvýšiť alebo znížiť.

Nastavenie časovača a teploty

- Po výbere fritovacieho koša/zásobníka a výbere programu môžete vybraný program nastaviť podľa svojich preferencií stlačením tlačidla Výber teploty/času a následným stlačením tlačidla Zvýšenie teploty/času alebo Zníženie teploty/času. Nastavenie teploty sa vykonáva v krokoch po 5 °C, nastavenie času sa vykonáva v krokoch po 1 min (v prípade programu Sušenie v krokoch po 30 min).
- **Poznámka:** Čas a teplotu možno nastaviť aj počas procesu varenia (najprv zvoľte LEFT, RIGHT alebo LOWER).

Tlačidlo Start/Pause

- Po dokončení nastavenia času a teploty prípravy stlačte tlačidlo Start/Pause, čím sa fritéza spustí. Vybrané ikony sa rozsvietia, ostatné sú vypnuté.
- Fritézu môžete kedykoľvek počas varenia pozastaviť stlačením tlačidla Start/Pause (ak chcete pozastaviť len jednu zónu, vyberte najprv túto zónu = displej pozastavenej zóny bude blikať) a opätovným stlačením tlačidla obnovte proces varenia.
- **Poznámka:** Ak počas varenia stlačíte tlačidlo Start/Pause a do 5 minút nevykonáte žiadnu akciu, spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu (svieti len tlačidlo Start/Pause).

Tlačidlo synchrónneho varenia pre ľavý a pravý kôš

Táto funkcia sa používa na dokončenie varenia v oboch fritovacích košoch (neplatí pre zásuvku na pečenie) súčasne. Nezávisle od teploty, času prípravy alebo programu.

1. Stlačením tlačidla (4) vyberte fritovací kôš, ikona LEFT bude blikať.
2. Opakovaným stláčaním tlačidla (4) vyberte program.
3. Pomocou tlačidla (7) nastavte požadovanú teplotu/čas.
4. Stlačením tlačidla (5) vyberte fritovací kôš, ikona RIGHT bude blikať.
5. Opätovným stlačením tlačidla (5) vyberte program.
6. Pomocou tlačidla (7) nastavte požadovanú teplotu/čas.
7. Stlačte tlačidlo (2) pre synchrónnu prípravu ľavého a pravého koša.
8. Stlačením tlačidla Start/Pause (10) spustíte varenie v zóne s dlhším časom varenia.
9. Na displeji druhej zóny sa zobrazí „Hold“. Druhá zóna sa aktivuje, keď v oboch zónach zostáva rovnaký čas.

Poznámka: Táto funkcia nie je vhodná pre program sušenia.

Tlačidlo pro Stop/Cancel

- Ak počas prevádzky stlačíte tlačidlo Stop/Cancel na 3 sekundy, zaznie zvukový signál a fritéza sa vypne.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE - FUNKCIA PAUZY PO VYBRATÍ NÁDOBY

- Pri niektorých jedlách sa odporúča v polovici prípravy jedlo premiešať/obrátiť. Fritovací kôš/zásobník je možné kedykoľvek počas prevádzky vybrať.
- Po vybratí fritovacieho koša/zásuvky sa zvolený program zastaví a spustí sa až po vrátení koša/zásuvky do telesa spotrebiča.
- **Poznámka:** Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia odporúčame jedlo podľa potreby premiešať/obrátiť a vrátiť kôš/zásuvku do telesa spotrebiča.

Tlačidlo na zapnutie/vypnutie vnútorného osvetlenia

Po stlačení tlačidla zapnutia/vypnutia osvetlenia (11) sa vnútorný priestor pravého a ľavého fritovacieho koša osvetlí a nie je potrebné vyberať koše na kontrolu procesu varenia. Opakovaným stlačením tlačidla (11) vypnete osvetlenie.

Poznámka: VYPNUTIE

- Po uplynutí nastaveného času prípravy budete 5-krát upozornení zvukovým signálom. Ventilátor pokračuje v činnosti približne 20 sekúnd po vypnutí a na displeji sa zobrazí „End“. Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Vyberte kôš/zásuvku zo spotrebiča a položte ju na žiaruvzdornú podložku. Vyberte pokrmy.
- Nepoužívajte ostré kuchynské nástroje, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch! Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte kôš/zásuvku späť do spotrebiča a upravte čas varenia o niekoľko ďalších minút. Ďalšiu dávku môžete vo fritéze pripraviť okamžite. Po vypnutí spotrebiča ho odpojte od elektrickej siete.

UPOZORNENIE: Neobracajte fritovací kôš hore dnom, kým je fritovacia mriežka ešte vo vnútri, ešte horúca fritovacia mriežka by sa mohla uvoľniť a vypadnúť.

DÔLEŽITÉ: Ak na prípravu jedla vo fritéze používate iné príslušenstvo ako to, ktoré je v balení, alebo papier na pečenie, uistite sa, že je všetko v dostatočnej vzdialenosti od ohrievacej špirály.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

	Program	Čas (min)	Nastavenie času (min)	Teplota (°C)	Nastavenie teploty (°C)
	Hranolky	25	1 - 60	200	40 - 200
	Sušenie	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Pečenie	25	1 - 60	180	40 - 200
	Ryby	18	1 - 60	200	40 - 200
	Kuracie mäso	20	1 - 60	200	170 - 200
	Ohrev	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Keep Warm	10	1 - 60	80	60 - 100

Poznámka: Tieto nastavenia sú približné. Čas prípravy závisí od množstva použitých prísad, upravte ho podľa potreby.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PORUCHA	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Fritéza nefunguje.	Fritéza nie je pripojená do siete.	Zapojte fritézu do elektrickej siete.
	Program nebol spustený pomocou tlačidla štart/pauza.	Skontrolujte, či ste stlačili tlačidlo štart/pauza, pozri návod na obsluhu.
Pokrm je nedovarený.	Kôš na vyprážanie je príliš plný.	Do koša vložte menej ingrediencií, aby sa smažilo rovnomernejšie.
	Čas na prípravu súpravy je príliš krátky.	Predĺžte čas prípravy.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Zvýšte teplotu.
Niektoré ingrediencie sú fritované nerovnomerne.	Niektoré ingrediencie je nutné počas fritovanie pretrepať, premiešať.	Potraviny, ktoré ležia na sebe alebo cez seba, napr. hranolčeky, je nutné počas fritovanie, pretrepať, premiešať.
Fritované potraviny nie sú po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Typ použitých potravín je určený na prípravu v bežnej fritéze.	Postriekanie potravín malým množstvom oleja môže zvýšiť ich chrumkavosť.
Fritovací kôš sa mi nedarí správne zasunúť do spotrebiča.	Kôš na vyprážanie je príliš plný.	Nádobu nenapĺňajte viac, ako je značka "MAX" vo vnútri nádoby.
	Fritovací kôš nie je správne vložený do nádoby.	Zatlačte fritovaciu mriežku do dna nádoby, až kým sa silikónové nožičky nedotknú dna.
Z fritézy vychádza biely dym.	Pripravujete mastné ingrediencie.	Pri vyprážaní mastných surovín vo fritéze uniká do panvice veľké množstvo oleja, olej produkuje biely dym a nádoba môže byť horúcejšia ako zvyčajne.
	Nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym vzniká pri zahrievaní tuku v nádobe. Po každom použití nádobu riadne vyčistite.
Hranolky zo surových zemiakov sa vo fritéze smažia nerovnomerne.	Bol použitý nesprávny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky.
	Hranolky zo surových zemiakov neboli riadne opláchnuté.	Hranolky zo surových zemiakov pred vyprážaním riadne opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Hranolky zo surových zemiakov nie sú po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.	Pred pridaním oleja nezabudnite osušte hranolčeky zo surových zemiakov.
		Aby boli hranolčeky chrumkavejšie, nakrájajte ich na menšie na menšie kúsky.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trocha viac oleja.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nepoužívajte drsné a agresívne prostriedky, ako sú ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá, riedidlá a pod.

PRED ČISTENÍM FRITÉZY VŽDY POČKAJTE ASPOŇ 30 MINÚT, KÝM FRITÉZA NEVYCHLADNE.

Poznámka: Aby ste pomohli fritéze rýchlejšie vychladnúť, vyberte fritovací kôš/zásuvku a položte ju na podložku zo žiaruvzdorného materiálu.

- Po každom použití fritézu odpojte od elektrickej siete a vyčistite.
- Vonkajšiu časť fritézy utrite vlhkou handričkou.
- Fritovací kôš/zásuvku vyčistite horúcou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Ak chcete z koša alebo mriežky na vyprážanie odstrániť zvyšky jedla, naplňte nádobu čistiacim prostriedkom a pred umytím mäkkou špongiou ju nechajte 10 minút odstáť.
- Vnútro spotrebiča vyčistite suchou handričkou alebo neabrazívnou špongiou.

SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí prístroja, môže vykonať len kvalifikovaný odborník alebo servis.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

Recyklácia prístroja na konci jeho životnosti:

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 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 sa naň vzťahujú.

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

Podziękowanie

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

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

Parametry techniczne	
Napięcie	220–240 V~50–60 Hz
Pobór mocy	2 700 W
Pojemność	2 x 4,25 l + 10 l
Regulowana temperatura	40–200 °C/pizza do 230 °C
Regulator czasowy	1–60 min/suszenie do 24 god.
Zużycie energii w trybie gotowości	0,54 W

Uwaga!
Gorąca powierzchnia

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania (Standby mode) zaraz po podłączeniu do sieci elektrycznej.

WAŻNE

Przed podłączeniem jednostki do sieci elektrycznej należy sprawdzić wzrokowo, czy jest ona nienaruszona oraz czy nie została uszkodzona podczas transportu.

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 zgadza się z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej produktu.
- Urządzenie należy umieścić tylko na stabilnej powierzchni, z dala od innych źródeł ciepła.
- Podczas odłączania urządzenia od gniazda elektrycznego, nigdy nie wolno wyrywać wtyczki poprzez ciąganie kabla zasilającego, natomiast należy chwycić wtyczkę i odłączyć ją poprzez wyjęcie.
- Nie wolno dopuszczać dzieci ani osób ubezwłasnowolnionych do obsługi urządzenia. Urządzenia należy używać poza ich zasięgiem.
- Osoby o ograniczonej zdolności ruchowej, zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym, niewystarczającej zdolności umysłowej lub osoby, które nie zapoznały się z obsługą, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej i zapoznanej z obsługą.

- W przypadku używania urządzenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno używać urządzenia jako zabawki.
- Nie wolno wkładać palców, ołówków ani innych przedmiotów w kratkę wylotu powietrza.
- Nie wolno zakrywać urządzenia.
- **Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazda elektrycznego.**
- **Przed czyszczeniem i po użyciu należy wyłączyć urządzenie oraz odłączyć go od gniazda elektrycznego.**
- Należy utrzymywać urządzenie w czystości; trzeba unikać przedostawania się ciał obcych do otworów kratek. Mogą one spowodować poważne obrażenia, zwarcie, uszkodzenie urządzenia albo pożar.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy kabel lub wtyczka są uszkodzone. Usterkę należy natychmiast usunąć, zwracając się do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Nie wolno używać urządzenia, gdy nie pracuje ono prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w cieczy. Należy przekazać go do autoryzowanego centrum serwisowego w celu przebadania i naprawy.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego, a nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- **Nie wolno zanurzać kabla zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.**
- Nie wolno naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Nie zostawiać urządzenia podczas pracy bez nadzoru.
- Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów ani zakrywać wylotów powietrza. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy!
- Nie podłączać urządzenia do zewnętrznego timera. Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Potrawy przeznaczone do smażenia należy zawsze umieszczać na płycie do smażenia znajdującej się w dolnej części frytownicy.
- Nie stawiać urządzenia podczas pracy przy ścianie lub innych urządzeniach.

- Na tylnej stronie, na bokach i nad urządzeniem zostawić co najmniej 15 cm wolnego miejsca dla swobodnego dostępu/odprowadzania powietrza.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, tylko gdy są one nadzorowane, albo gdy zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia, i rozumieją ewentualne zagrożenia. Przeprowadzane przez użytkownika czynności w ramach czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i jego kabla zasilającego. Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nie zostawiaj przewodu zasilającego zwisającego poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni.
- Nie wolno umieszczać urządzenia w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego.
- **UWAGA**: Powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. Chwytaj urządzenie tylko za uchwyt i używaj środków ochrony, takich jak np. rękawice kuchenne.
- Należy zadbać szczególnie o to, aby do urządzenia nie przedostała się woda lub inna ciecz. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Żywność należy zawsze umieszczać na płycie do smażenia w pojemniku urządzenia, aby uniknąć kontaktu z elementem grzejnym.
- W czasie pracy i zaraz po wyłączeniu urządzenia nigdy nie wolno dotykać powierzchni wewnętrznych urządzenia. Pozostaw urządzenie do wystarczającego ostygnięcia.
- Nie podłączaj i nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- W trakcie smażenia gorącym powietrzem następuje ulatnianie się gorącej pary z otworów wylotu powietrza; trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary wodnej ulatniającej się z tych otworów. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania frytownicy z urządzenia.
- Jeśli w trakcie pracy zauważysz ciemny dym uchodzący z urządzenia, natychmiast go wyłącz i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta może prowadzić do nieobjęcia gwarancją ewentualnej naprawy.

A/ OPIS PRODUKTU

1 Panel sterowania
2 Lewy kosz do smażenia
3 Prawy kosz do smażenia
4 Ruszty do smażenia
5 Wielofunkcyjna szuflada do pieczenia
6 Taca do pieczenia

B/OPIS PANELU STEROWANIA

1 Programy
2 Przycisk synchronicznego przygotowywania potraw dla lewego i prawego kosza
3 Stop/Anuluj
4 Przycisk lewego kosza
5 Przycisk prawego kosza
6 Przycisk redukcji temperatury/czasu
7 Przycisk wyboru temperatury/czasu
8 Przycisk zwiększania temperatury/czasu
9 Przycisk dolnej szuflady
10 Start/Pauza
11 Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia
12 Wyświetlacz temperatury/czasu lewego kosza
13 Wyświetlacz temperatury/czasu prawego kosza
14 Wyświetlacz temperatury/czasu dolnej szuflady

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA

- Przed uruchomieniem nowego urządzenia, ze względów higienicznych, należy przetrzeć zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką i umyć kosze do smażenia, ruszty i blachę do pieczenia w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
- Nie napełniać koszy do smażenia olejem ani tłuszczem do smażenia. Jest to frytkownica bezolejowa wykorzystująca gorące powietrze.
- Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni.
- Ostrożnie wyjmij kosze do smażenia i szufladę z urządzenia, umieść ruszty do smażenia w koszach, a blachę do pieczenia w szufladzie.
- Umieść jedzenie na rusztach do smażenia i blasze do pieczenia, a następnie wsuń kosze do smażenia i szufladę z powrotem do urządzenia.
- **Uwaga:** Nigdy nie używaj koszy do smażenia bez rusztów do smażenia i szuflady do pieczenia bez blachy do pieczenia. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy napełnienie koszy do smażenia maksymalnie do 3/4 ich pojemności.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że frytkownica znajduje się w trybie gotowości.
- Naciśnij przycisk Start/Pause, aby włączyć frytownicę. Wyświetlacz cyfrowy z kilkoma ikonami zaświeci się. Po naciśnięciu przycisku W LEFT, W RIGHT lub W LOWER na wyświetlaczu pojawi się menu programu dla każdego obszaru. Naciśnij kilkakrotnie ikonę W LEFT, W RIGHT lub W LOWER, aby wybrać żądany program. Ikona wybranego kosza/szuflady będzie migać. Każde dotknięcie dowolnego przycisku będzie sygnalizowane dźwiękiem.

Menu

- Frytownica posiada 8 inteligentnych programów. Wszystkie mają ustawiony czas i temperaturę. Naciśnij kilkakrotnie przyciski LEFT/RIGHT/LOWER, aby wybrać określony program. Ikona wybranego programu będzie migać, a na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany czas gotowania i zaprogramowana temperatura. Aby uruchomić wybrany program, naciśnij przycisk Start/Pause. Jeśli chcesz gotować w innej temperaturze lub czasie, możesz odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.

Ustawienia timera i temperatury

- Po dokonaniu wyboru kosza/szuflady frytownicy i programu można dostosować wybrany program do własnych preferencji, naciskając przycisk wyboru temperatury/czasu, a następnie naciskając przyciski zwiększania lub zmniejszania temperatury/czasu. Regulacja temperatury odbywa się w krokach co 5°C, a regulacja czasu w krokach co 1 min (30 min w przypadku programu suszenia).
- **Uwaga:** Czas gotowania i temperaturę można również regulować podczas procesu gotowania (najpierw wybierz opcję W LEFT, W RIGHT lub W LOWER).

Przycisk Start/Pause

- Po zakończeniu ustawiania czasu i temperatury gotowania naciśnij przycisk Start/Pause, aby uruchomić frytkownicę. Wybrane ikony są podświetlone, pozostałe są wyłączone.
- Frytkownicę można wstrzymać w dowolnym momencie podczas gotowania, naciskając przycisk Start/Pause (jeśli chcesz wstrzymać tylko jedną strefę, wybierz najpierw strefę = wyświetlacz wstrzymanej strefy będzie migać) i naciśnij przycisk ponownie, aby wznowić proces gotowania.
- **Uwaga:** Jeśli podczas gotowania naciśniesz przycisk Start/Pause i w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych działań, urządzenie przełączy się w tryb gotowości (świeci się tylko przycisk Start/Pause).

Przycisk gotowania synchronicznego dla lewego i prawego kosza

Funkcja ta służy do jednoczesnego zakończenia gotowania w obu koszach (nie dotyczy szuflady do pieczenia). Niezależnie od temperatury, czasu gotowania lub programu.

1. Naciśnij przycisk (4), aby wybrać kosz do smażenia, ikona LEFT będzie migać.
2. Naciśnij kilkakrotnie przycisk (4), aby wybrać program.
3. Użyj przycisku (7), aby ustawić żądaną temperaturę/czas.
4. Naciśnij przycisk (5), aby wybrać kosz do smażenia, ikona W RIGHT zacznie migać.
5. Naciśnij ponownie przycisk (5), aby wybrać program.
6. Użyj przycisku (7), aby ustawić żądaną temperaturę/czas.
7. Naciśnij przycisk (2) w celu synchronicznego przygotowania lewego i prawego kosza.
8. Naciśnij przycisk Start/Pause (10), aby rozpocząć gotowanie w strefie z dłuższym czasem gotowania.
9. Na wyświetlaczu drugiej strefy pojawi się komunikat „Hold". Druga strefa zostanie aktywowana, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas.

Uwaga: Ta funkcja nie jest odpowiednia dla programu suszenia.

Przycisk Stop/Cancel

- Jeśli przycisk Stop/Cancel zostanie naciśnięty przez 3 sekundy podczas pracy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica wyłączy się.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE - FUNKCJA PAUZY PO WYJĘCIU POJEMNIKA

- W przypadku niektórych potraw zaleca się wymieszanie/obrócenie potrawy w połowie gotowania. Kosz/szufladę do smażenia można wyjąć w dowolnym momencie pracy urządzenia.
- Po wyjęciu kosza/szuflady wybrany program zostanie zatrzymany i wznowiony dopiero po ponownym umieszczeniu kosza/szuflady w korpusie urządzenia.
- Uwaga: Aby uzyskać optymalne wyniki gotowania, zalecamy mieszanie/obracanie żywności w razie potrzeby i umieszczenie kosza/szuflady z powrotem w korpusie urządzenia.

Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia wnętrza
Po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania oświetlenia (11) wnętrze prawego i lewego kosza do smażenia zostanie podświetlone i nie jest konieczne wyjmowanie koszy w celu sprawdzenia procesu gotowania. Aby wyłączyć oświetlenie, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk (11).

Uwaga: Wyłączenie
- Po upływie ustawionego czasu gotowania użytkownik zostanie 5-krotnie powiadomiony sygnałem dźwiękowym. Wentylator pracuje jeszcze przez około 20 sekund po wyłączeniu, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End" (Koniec). Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Wyjmij kosz/szufladę do smażenia z urządzenia i umieść ją na macie żaroodpornej. Wyjmij jedzenie.
- Nie używaj ostrych narzędzi kuchennych, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powierzchni! Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, wystarczy wsunąć kosz/szufladę z powrotem do urządzenia i ustawić czas gotowania na kilka dodatkowych minut. Następną porcję można natychmiast przygotować we frytownicy. Po wyłączeniu urządzenia odłącz je od zasilania.

OSTRZEŻENIE: Nie obracaj kosza do smażenia do góry nogami, gdy kratka do smażenia jest nadal w środku, ponieważ gorąca kratka do smażenia może się poluzować i wypaść.

WAŻNE: Jeśli do przygotowywania potraw we frytownicy używane są akcesoria inne niż znajdujące się w opakowaniu lub papier do pieczenia, należy upewnić się, że wszystkie elementy znajdują się z dala od spirali grzejnej.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

	Program	Czas (min)	Ustawienie czasu (min)	Temperatura (°C)	Ustawienie temperatury (°C)
	Smażenie	25	1 - 60	200	40 - 200
	Suszenie	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Pieczenie	25	1 - 60	180	40 - 200
	Ryba	18	1 - 60	200	40 - 200
	Kurczak	20	1 - 60	200	170 - 200
	Podgrzewanie	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Utrzymywanie ciepła	10	1 - 60	80	60 - 100

Uwaga: Podane ustawienia są przybliżone. Czas gotowania zależy od ilości użytych składników i należy go dostosować w razie potrzeby.

Uwaga: Ustawienia te są przybliżone. W przypadku rozpoczęcia gotowania, gdy frytownica jest jeszcze zimna, należy wydłużyć czas gotowania o około 3 minuty.
Wszystkie te programy z wyjątkiem programu suszenia owoców można ustawić w zakresie 1-60 minut i temperaturze 80-200°C. Program suszenia owoców można ustawić na 1-24 godziny i zakres temperatur 40-80°C.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa.	Frytkownica nie jest podłączona do sieci.	Podłączyć frytkownicę do sieci elektrycznej.
	Program nie został uruchomiony za pomocą przycisku start/pauza.	Upewnij się, że wciśnięto przycisk start/pauza, patrz instrukcja obsługi.
Danie jest niedogotowane.	Kosz do smażenia jest zbyt pełny.	Umieść mniej składników w koszyku, aby smażenie było bardziej równomierne.
	Ustawiony czas przygotowania jest zbyt krótki.	Wydłużenie czasu przygotowania.
	Nastawiona temperatura jest za niska.	Zwiększyć temperaturę.
Niektóre składniki są nierównomiernie mieszane.	Niektóre składniki należy wstrząsać lub mieszać podczas smażenia.	Potrawy, które leżą na sobie lub nad sobą, takie jak frytki, należy wstrząsać lub mieszać podczas smażenia.
Smażone jedzenie nie jest chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyty typ posiłku jest przeznaczony do przygotowania w klasycznej frytkownicy.	Spryskanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej chrupkość.
Nie mogę prawidłowo dopasować kosza do urządzenia.	Kosz do smażenia jest zbyt pełny.	Nie napełniać pojemnika powyżej oznaczenia "MAX" wewnątrz pojemnika.
	Ruszt do smażenia nie jest prawidłowo włożony do pojemnika.	Wsuń kratkę do smażenia na dno pojemnika, aż silikonowe nóżki dotkną dna.
Z frytkownicy wychodzi biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wycieka do pojemnika, olej tworzy biały dym, a pojemnik może nagrzewać się bardziej niż zwykle.
	Patelnie wciąż zawierają resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w naczyniu. Po każdym użyciu należy prawidłowo wyczyścić pojemnik.

Frytki z surowych ziemniaków smażą się nierównomiernie we frytkownicy.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Użyć świeżych ziemniaków.
	Frytki z surowych ziemniaków nie zostały odpowiednio opłukane.	Frytki z surowych ziemniaków należy dokładnie opłukać, aby usunąć skrobię przed smażeniem.
Frytki z surowych ziemniaków nie są po wyjęciu z frytkownicy chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju należy pamiętać wysuszyć frytki z surowych ziemniaków.
		Aby frytki były bardziej chrupiące, pokrój je na mniejsze kawałki na mniejsze kawałki.
		Dla uzyskania bardziej chrupiących frytek dodać trochę więcej oleju.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie używaj do czyszczenia szorstkich i agresywnych środków, takich jak: ostre przedmioty, skrobaczki, rozpuszczalniki chemiczne, rozcieńczalniki, itp.

PRZED CZYSZCZENIEM FRYTKOWNICY ZAWSZE ZACZEKAĆ CO NAJMNIEJ 30 MINUT NA OSTYGNIĘCIE.

Uwaga: Aby frytownica szybciej ostygła, wyjmij kosz/szufladę do smażenia i umieść ją na macie z materiału odpornego na wysoką temperaturę.

- Po każdym użyciu frytownicę należy odłączyć od zasilania i wyczyścić.
- Wytrzyj zewnętrzną część frytownicy wilgotną szmatką.
- Wyczyść kosz do smażenia/szufladę za pomocą gorącej wody, detergentu i nieściernej gąbki. Aby usunąć resztki jedzenia z koszyka lub rusztu do smażenia, napełnij pojemnik wodą z dodatkiem detergentu i odczekaj 10 minut, a następnie umyj miękką gąbką.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić suchą szmatką lub gąbką bez środków ściernych.

SERWIS

Bardziej kompleksową konserwację lub naprawy wymagające ingerencji w wewnętrzne elementy produktu powinien wykonywać wykwalifikowany specjalista lub serwis.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferujemy recykling materiałów opakowaniowych oraz starych urządzeń elektrycznych.
- Karton od urządzenia można oddać w punkcie zbiórki odpadów sortowanych.
- Plastikowe worki z polietylenu (PE) należy oddać w 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 dyrektywy 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
Teljesítményfelvétel	2 700 W
Kapacitás	2 x 4,25 l + 10 l
Állítható hőmérséklet	40–200 °C/pizza akár 230 °C
Időzítő	1–60 perc/szárítás akár 24 óra
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0,54 W

Vigyázat!
Forró felület

A készülék készenléti üzemmódba lép (Standby mode), amint a készüléket a hálózatra csatlakoztatják.

FONTOS
Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás előtt szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az egység nem sérült, és a szállítás során sem károsodott.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne használja a terméket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérően.
- Az első használat előtt távolítson el a készülékről minden csomagoló- és marketinganyagot.
- Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott feszültség megfelel-e a típuscímkén megadott értékeknek.
- A készüléket csak stabil felületre tegye, más hőforrásoktól távol.
- 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.
- Csökkent mozgásképességgel, csökkent érzékszervi képességekkel vagy nem megfelelő szellemi alkalmassággal bíró, valamint a használati útmutatót nem ismerő személyek csak felelős, az útmutatót ismerő személy felügyelete alatt használhatják a készüléket.
- Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek közelében használja.
- Ne engedje, hogy a készüléket játékra használják.
- Soha ne dugja át az ujjait, ceruzát vagy más tárgyat a légkieresztő rácson.

- Ne takarja le a készüléket.
- **A készülék össze- vagy szétszerelése előtt húzza ki a tápkábelt az aljzatból.**
- **Tisztítás előtt és használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati aljzatból.**
- Tartsa tisztán a készüléket, vigyázzon, nehogy idegen tárgy kerüljön a rácsok nyílásaiba. Súlyos sérülést, rövidzárlatot vagy tüzet okozhat, vagy kárt tehet a készülékben.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, haladéktalanul javíttassa ki a hibát szakszervizben.
- Ne használja a készüléket, ha nem működik megfelelően, ha leesett, megsérült vagy nedves lett. Megvizsgálás és javítás céljából vigye szakszervizbe.
- A készülék csak háztartási használatra alkalmas, kereskedelmi használatra nem való.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves vagy vizes kézzel.
- **Se a tápkábelt, se a csatlakozót, se a készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba.**
- Ne javítsa maga a készüléket. Forduljon szakszervizhez.
- Működés közben ne tegyen semmit a készülék tetejére, és ne takarja el a légkivezető nyílásokat. Soha ne érintse meg a készülék belsejét működés közben!
- Ne használjon a gyártó által ajánlott tartozékoktól eltérő tartozékokat. A sütendő ételt mindig a sütő alján lévő sütőlapra helyezze.
- Ne tegyen semmit a készülékre működés közben.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időkapcsolóhoz.
- Működés közben ne helyezze a készüléket a falhoz vagy más készülékhez közel.
- Hátul, oldalt és a készülék felett hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a levegő szabad be- és kimeneti nyílásai számára.
- Ezt a készüléket csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, és olyan csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A felhasználói karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa

távol a készüléktől és a vezetékektől. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.
- Ne érjen hozzá a forró felületekhez.
- Ne engedje a kábelt szabadon lelógni az asztal vagy a konyhapult szélén. Ne engedje, hogy a kábel forró felülettel érintkezzen.
- Ne tegye a készüléket gáz- vagy villanytűzhely közelébe.
- **FIGYELMEZTETÉS**: A készülék felületei nagyon forrók lehetnek. A készüléket csak a nyelénél fogja meg, és használjon védőeszközt, pl. konyhai kesztyűt.
- Különösen ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne kerüljön víz vagy más folyadék. Ez áramütést okozhat.
- Az ételt mindig a készülék tartályában lévő sütőlapra helyezze, hogy elkerülje a fűtőelemmel való érintkezést.
- Működés közben vagy közvetlenül kikapcsolás után ne érjen hozzá a készülék belső felületéhez. Várja meg, míg a készülék eléggé kihűl.
- Ne csatlakoztassa és ne kezelje a készüléket nedves kézzel.
- A forrólevegős sütés közben a légkieresztő nyílásokon keresztül forró gőz távozik, tartsa kezét és ruháját biztonságos távolságban a nyílásokon távozó gőztől. Vigyázzon a forró gőzzel és levegővel is, amikor kiveszi a fritőzt a készülékből.
- Ha működés közben sötét füstöt lát távozni a készülékből, azonnal kapcsolja ki, és vegye fel a kapcsolatot a szakszervizzel.
- Tisztítás előtt legalább 30 percig hagyja a készüléket hűlni.

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

A/ TERMÉKLEÍRÁS

1 Vezérlőpanel
2 Bal oldali sütőkosár
3 Jobb oldali sütőkosár
4 Sütőrácsok
5 Multifunkciós sütőfiók
6 Sütő tálca

B/ A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

1 Programok
2 Szinkron előkészítő gomb a bal és a jobb kosárhoz
3 Stop/leállítás
4 Bal kosár gomb
5 Jobb kosár gomb
6 Hőmérséklet/idő csökkentő gomb
7 Hőmérséklet/idő választógomb
8 Hőmérséklet/idő növelés gomb
9 Alsó fiók gomb
10 Indítás/szünet
11 Gomb a világítás be-/kikapcsolásához
12 Bal oldali kosár hőmérséklet/idő kijelző
13 Jobb oldali kosár hőmérséklet/idő kijelző
14 Alsó fiók hőmérséklet/idő kijelzője

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS
- Az új készülék üzembe helyezése előtt higiéniai okokból a készülék külsejét nedves ruhával törölje át, és a sütőkosarakat, a rácsokat és a sütőlapot langyos vízben, kevés mosószerrel mossa ki.
- Ne töltse meg a sütőkosarakat olajjal vagy sütőzsírral. Ez egy olajmentes sütő, amely forró levegőt használ.
- Helyezze a készüléket stabil felületre.
- Óvatosan vegye ki a sütőkosarakat és a fiókot a készülékből, helyezze a sütőrácsokat a kosarakba, a sütőlemezt pedig a fiókba.
- Helyezze az ételt a sütőrácsokra és a tepsire, majd csúsztassa vissza a sütőkosarakat és a fiókot a készülékbe.
- **Megjegyzés:** Soha ne használja a sütőkosarakat a sütőrácsok nélkül és a sütőfiókot a sütőlap nélkül. Az optimális eredmény érdekében javasoljuk, hogy a sütőkosarakat legfeljebb a kapacitásuk 3/4-éig töltse meg.
- Csatlakoztassa a készüléket egy konnektorba. Egy hangjelzés jelzi, hogy a fritőzkészülék készenléti üzemmódban van.
- Nyomja meg a Start/Pause gombot a fritőz bekapcsolásához. A digitális kijelző több ikonnal világít. Ha megnyomja a gombot LEFT, RIGHT vagy LOWER a kijelzőn az egyes területekhez tartozó programmenü világít. A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételten a LEFT, RIGHT vagy LOWER. A kiválasztott kosár/tálca ikonja villogni fog. Minden egyes alkalommal, amikor megérinti valamelyik gombot, hangjelzéssel figyelmeztetjük Önt.

Menü
- Ebben a fritőzben 8 intelligens program van beépítve, amelyeket Ön használhat. Mindegyikhez előre beállított idő és előre beállított hőmérséklet tartozik. Egy adott program kiválasztásához nyomja meg többször a LEFT/RIGHT/LOWER. A kiválasztott program ikonja villogni fog, és a kijelzőn megjelenik az előre beállított sütési idő és az előre beállított hőmérséklet. A kiválasztott program indításához nyomja meg a Start/Pause gombot. Ha úgy dönt, hogy más hőmérsékleten vagy időben szeretne főzni, akkor ennek megfelelően növelheti vagy csökkentheti az időt vagy a hőmérsékletet.

Az időzítő és a hőmérséklet beállítása
- Miután elvégezte a sütőkosár/tálca kiválasztását és a program kiválasztását, a kiválasztott programot a hőmérséklet/idő kiválasztó gomb megnyomásával, majd a hőmérséklet/idő növelő vagy csökkentő gombok megnyomásával állíthatja be tetszése szerint. A hőmérséklet beállítása 5°C-os lépésekben, az idő beállítása 1 perces lépésekben történik (30 perces lépésekben a Szárítás program esetében).
- **Megjegyzés:** A főzési idő és a hőmérséklet a főzési folyamat közben is beállítható (először válassza ki a LEFT, RIGHT vagy LOWER).

Start/Pause gomb
- Ha befejezte a sütési idő és a hőmérséklet beállítását, nyomja meg a Start/Pause gombot a fritőz elindításához. A kiválasztott ikonok világítanak, a többi kialszik.
- A főzés során bármikor szüneteltetheti a fritőzt a Start/Pause gomb megnyomásával (ha csak egy zónát szeretne szüneteltetni, először válassza ki a zónát = a szüneteltetett zóna kijelzője villogni fog), majd a főzési folyamat folytatásához nyomja meg újra a gombot.
- **Megjegyzés:** Ha a főzés közben megnyomja a Start/Pause gombot, és 5 percen belül nem történik semmilyen művelet, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol (csak a Start/Pause gomb világít).

Szinkronfőzés gomb a bal és jobb kosárhoz
Ez a funkció arra szolgál, hogy mindkét sütőkosárban (a sütőfiókra nem vonatkozik) egyszerre fejezze be a főzést. Függetlenül a hőmérséklettől, a főzési időtől vagy a programtól.
1. Nyomja meg a gombot (4) a sütőkosár kiválasztásához, a LEFT ikon villogni fog.
2. A program kiválasztásához nyomja meg többször a gombot (4).
3. A gombbal (7) állítsa be a kívánt hőmérsékletet/időt.
4. Nyomja meg a gombot (5) a sütőkosár kiválasztásához, RIGHT ikon villogni fog.
5. Nyomja meg újra a gombot (5) a program kiválasztásához.
6. A gombbal (7) állítsa be a kívánt hőmérsékletet/időt. Nyomja meg a gombot (2) a bal és a jobb kosár szinkron elkészítéséhez.
7. Nyomja meg a Start/Pause gombot (10) a hosszabb főzési idővel rendelkező zónában történő főzés megkezdéséhez.
8. A második zóna kijelzőjén a „Hold" felirat jelenik meg. A második zóna akkor aktiválódik, ha mindkét zónában ugyanaz az idő marad.

Megjegyzés: Ez a funkció nem alkalmas a szárítási programhoz.

Stop/Cancel gomb
- Ha a Stop/Cancel gombot működés közben 3 másodpercig megnyomja, hangjelzés hallható, és a fritőz kikapcsol.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS - SZÜNET FUNKCIÓ A TARTÁLY ELTÁVOLÍTÁSA UTÁN
- Egyes ételek esetében ajánlott az ételt a sütés felénél megkeverni/fordítani. A fritőz kosár/tálca bármikor eltávolítható működés közben.
- A sütőkosár/tálca eltávolításakor a kiválasztott program leáll, és csak akkor indul újra, ha a kosár/tálca visszakerül a készüléktestbe.
- **Megjegyzés:** Az optimális sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy szükség szerint keverje/fordítsa meg az ételt, és helyezze vissza a kosarat/tálcát a készüléktestbe.

Gomb a belső világítás be- és kikapcsolásához
A világítás be/ki kapcsoló gomb (11) megnyomásakor a jobb és bal oldali sütőkosár belseje világít. És a sütési folyamat ellenőrzéséhez nem szükséges kivenni a kosarakat. A világítás kikapcsolásához nyomja meg ismételten a gombot (11).

Megjegyzés: OFF
- A beállított főzési idő leteltekor 5 alkalommal hangjelzéssel figyelmeztetjük Önt. A ventilátor a kikapcsolás után még kb. 20 másodpercig tovább működik, és a kijelzőn a „End" felirat jelenik meg. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Vegye ki a sütőt a készülékből, és helyezze egy hőálló szőnyegre. Vegye ki az ételt.
- Ne használjon éles konyhai eszközöket, hogy elkerülje a tapadásmentes felület sérülését! Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat/tartályt a készülékbe, és állítsa be a főzési időt néhány perccel hosszabbra. A következő adagot azonnal elkészítheti a fritőzben. A készülék kikapcsolása után húzza ki a készüléket a hálózatból.

FIGYELMEZTETÉS: Ne fordítsa a sütőkosarat fejjel lefelé, amíg a sütőrács még benne van, a még forró sütőrács meglazulhat és kieshet.

FONTOS: Ha a csomagolásban található tartozékokon kívül más tartozékokat vagy sütőpapírt használ a fritőzben történő ételkészítéshez, ügyeljen arra, hogy minden jó távol legyen a fűtőtekercstől.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

	Program	Idő (perc)	Időbeállítás (perc)	Hőmérséklet (°C)	Hőmérséklet beállítása (°C)
	Sült krumpli	25	1 - 60	200	40 - 200
	Szárítás	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Sütés	25	1 - 60	180	40 - 200
	Hal	18	1 - 60	200	40 - 200
	Csirke	20	1 - 60	200	170 - 200
	Melegítés	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Melegen tartani	10	1 - 60	80	60 - 100

Megjegyzés: Ezek a beállítások hozzávetőlegesek. A sütési idő a felhasznált hozzávalók mennyiségétől függ, szükség szerint állítsa be.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

MEGHIBÁSODÁS	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A fritőz nem működik.	A fritőz nincs csatlakoztatva a hálózathoz	Csatlakoztassa a fritőzt a hálózathoz.
	A program nem indult el a start/pause gombbal.	Győződjön meg róla, hogy megnyomta a start/szünet gombot, lásd a használati útmutatót.
Az étel nem eléggé átsütött.	A sütőkosár túlságosan tele van.	Tegyen kevesebb hozzávalót a kosárba, hogy egyenletesebben süljön.
	A készlet elkészítési ideje túl rövid.	Adjon hozzá egy sort a táblázathoz: hosszabbítsa meg az elkészítési időt.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Emelje a hőmérsékletet.
Néhány összetevő egyenetlenül sült meg.	Egyes összetevőket főzés közben fel kell rázni, meg kell keverni.	Az egymáson vagy egymás fölött fekvő ételeket, például a hasábburgonyát, főzés közben rázni, forgatni és kevergetni kell.
A sült ételek nem ropogósak, amikor kiveszi őket a fritőzből.	Az felhasznált snack-et klasszikus olajsütőben való elkészítésre szánják.	Az ételek kis mennyiségű olajjal való permetezése növelheti a ropogósságot.

A sütőkosár nem fér be megfelelően a készülékbe.	A sütőkosár túlságosan tele van.	Ne töltse a tartályt a tartály belsejében lévő "MAX" jelzésnél jobban.
	A sütőrács nincs megfelelően behelyezve a tartályba.	Nyomja a sütőrácsot a tartály aljába, amíg a szilikonlábak hozzá nem érnek az aljához.
Fehér füst jön ki a fritőzből.	Zsíros hozzávalókat készít.	Zsíros hozzávalók olajsütőben történő sütésekor nagy mennyiségű olaj szivárog a serpenyőbe, az olaj fehér füstöt termel, és a serpenyő a szokásosnál jobban felmelegedhet.
	A serpenyők még tartalmaznak a korábbi használatból származó zsírmaradványokat.	A fehér füstöt a kosárban lévő zsír melegedése okozza. Minden használat után megfelelően tisztítsa meg a kosarat.
A nyers burgonyasült krumpli egyenetlenül készül a fritőzben.	Nem a megfelelő burgonyafajtát használta.	Friss burgonyát használjon.
	A nyers burgonyasültet nem öblítették le megfelelően.	A nyers burgonyasültet sütés előtt öblítse le alaposan, hogy eltávolítsa a keményítőt.
A nyers burgonyasült krumpli nem ropogós, amikor kiveszik a sütőből.	A sült krumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt ne feledje szárítsa meg a nyers burgonyasültet.
		Hogy a sült krumpli ropogósabb legyen, vágja kisebb darabokra kisebb darabokra.
		A ropogósabb eredmény érdekében adjon hozzá még egy kis olajat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ne használjon agresszív és dörzsölő hatású eszközöket, mit pl. éles tárgyat, kaparót, kémiai oldószereket, hígítót stb.

A FRITŐZ TISZTÍTÁSA ELŐTT MINDIG VÁRJON LEGALÁBB 30 PERCET, HOGY A FRITŐZ LEHŰLJÖN.

Megjegyzés: A gyorsabb lehűlés érdekében vegye ki a sütőkosarat/tartályt, és helyezze egy hőálló anyagú alátétre.

- Minden használat után húzza ki és tisztítsa meg a fritőzgépet.
- Törölje át a fritőz külső felületét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a sütőkosarat/sütőtálcát forró vízzel, mosószerrel és egy nem súroló szivaccsal. Az ételmaradékok eltávolításához a kosárból vagy a sütőrácsból töltsön meg egy edényt vízzel és mosószerrel, hagyja hatni 10 percig, majd mossa le puha szivaccsal.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét száraz ruhával vagy nem súroló szivaccsal.

SZERVIZ

Nagyobb mértékű, vagy a termék belső részeire is vonatkozó karbantartást vagy javítást szakembernek vagy szakszerviznek kell elvégeznie.

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 helyen.

A készülék újrahasznosítása élettartama végén:

Ez a készülék 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.

A szövegben, a kivitelben és a műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül sor kerülhet változtatásokra, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Pateicība

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

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

Tehniskie dati	
Spriegums	220–240 V~50–60 Hz
Jauda	2 700 W
Ietilpība	2 x 4,25 l + 10 l
Regulējamā temperatūra	40–200 °C/pica līdz 230 °C
Taimeris	1–60 min/žāvēšana līdz 24 Stundas
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā	0,54 W

Uzmanību!
Karsta virsma

Ierīce pāriet gaidīšanas režīmā (Standby mode), tiklīdz ierīce ir pieslēgta elektrotīklam.

SVARĪGA INFORMĀCIJA
Pirms pievienošanas elektrotīklam vizuāli pārbaudiet, vai ierīcei nav defektu un vai pārvadāšanas laikā tā nav tikusi sabojāta.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā lietošanas instrukcijā.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst tam spriegumam, kas ir minēts uz izstrādājuma tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla, nekad neraujiet strāvas vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepārzina pareizu tās izmantošanu, šī ierīce jāizmanto tikai atbildīgas, zinošas personas uzraudzībā.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.

- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Nekad neievietojiet gaisa izplūdes režģī pirkstus, zīmuļus vai citus priekšmetus.
- Neapsedziet ierīci.
- **Pirms ierīces uzstādīšanas vai demontāžas atvienojiet strāvas vadu no elektrotīkla.**
- **Pirms tīrīšanas un pēc izmantošanas izslēdziet ierīci un atvienojiet elektrības vadu no elektrotīkla.**
- Uzturiet ierīci tīru, nepieļaujiet svešķermeņu nokļūšanu režģa spraugās. Tas varētu izraisīt nopietnus savainojumus, īssavienojumu, sabojāt ierīci vai izraisīt ugunsgrēku.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu vai kontaktdakšu. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai maiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvaroto servisa apkalpes centru.
- Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi vai ja tā ir nomesta, bojāta vai pakļauta šķidrumu iedarbībai. Nogādājiet ierīci pārbaudīšanai un labošanai pilnvarotā servisa apkalpes centrā.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- **Nepieļaujiet strāvas vada, kontaktdakšas vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.**
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ierīces darbības laikā nenovietojiet neko uz ierīces virsmas un neaizsedziet gaisa izplūdes atveres. Nekad nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad tā darbojas!
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot ražotāja ieteiktos. Cepamo ēdienu vienmēr novietojiet uz cepšanas plāksnes fritēzes apakšā.
- Ierīces darbības laikā neko uz tās nelieciet.
- Nepieslēdziet ierīci ārējam taimerim.
- Ierīci darba laikā nenovietojiet ne pie sienas, ne citām ierīcēm.
- Aizmugurējā daļā, malās un virs ierīces atstājiet vismaz 15 cm brīvas telpas, lai nodrošinātu brīvu gaisa padevi/aizplūšanu.

- 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.
- Nepieskarieties karstajām virsmām.
- Neļaujiet strāvas vadam brīvi pārkarāties galda vai virtuves iekārtas malai. Neļaujiet strāvas vadam pieskarties karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci gāzes vai elektriskā degļa tuvumā.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ierīces virsmas var būt ļoti karstas. Turiet ierīci tikai aiz roktura un izmantojiet aizsargaprīkojumu, piemēram, virtuves cimdus.
- Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai ierīcē neiekļūtu ūdens vai cits šķidrums. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Lai izvairītos no saskares ar sildelementu, ēdienu vienmēr novietojiet uz ierīces traukā esošās cepamās plātnes.
- Ierīces darbības laikā vai uzreiz pēc tās izslēgšanas nekad nepieskarieties tās iekšējām virsmām. Ļaujiet iekārtai pietiekami atdzist.
- Nepievienojiet vai neregulējiet ierīci ar mitrām rokām.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm tiek atbrīvots karsts tvaiks, tādēļ ievērojiet drošu attālumu no rokām un sejas un ūdens tvaika, kas plūst no gaisa izplūdes atverēm. Uzmanieties arī no karstiem tvaikiem un gaisa, kad izņemat fritieri no ierīces.
- Ja ierīces darbības laikā redzat tumšus dūmus, nekavējoties izslēdziet to un sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei vismaz 30 minūtes atdzist.

Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.

A/ PRODUKTA APRAKSTS

1 Vadības panelis
2 Kreisais cepšanas grozs
3 Labais cepšanas grozs
4 Cepšanas režģi
5 Daudzfunkcionālā cepšanas atvilktne
6 Cepšanas paplāte

B/ VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

1 Programmas
2 Sinhronā gatavošanas poga kreisajam un labajam grozam
3 Apturēšana/atcelšana
4 Kreisā groza poga
5 Labā groza poga
6 Temperatūras/laika samazināšanas poga
7 Temperatūras/laika izvēles poga
8 Temperatūras/laika palielināšanas poga
9 Apakšējās atvilktnes poga
10 Sākums/pauze
11 Apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas poga
12 Kreisā groza temperatūras/laika displejs
13 Labās tvertnes temperatūras/laika displejs
14 Apakšējās atvilktnes temperatūras/laika displejs

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

UZMANĪBU

- Pirms jaunas ierīces nodošanas ekspluatācijā higiēnas apsvērumu dēļ ierīces ārpuse jānoslauka ar mitru drānu un jānomazgā cepšanas grozi, režģi un cepšanas paplāte siltā ūdenī ar nelielu mazgāšanas līdzekļa daudzumu.
- Nepiepildiet cepšanas grozus ar eļļu vai cepšanas taukiem. Šī ir bezeļļas fritēšanas ierīce, kurā tiek izmantots karstais gaiss.
- Novietojiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Uzmanīgi izņemiet cepšanas grozus un atvilktni no ierīces, ievietojiet cepšanas režģus grozos un cepšanas paplāti atvilktnē.
- Ielieciet ēdienu uz cepšanas režģiem un cepšanas paplātes un ievietojiet cepšanas grozus un atvilktni atpakaļ ierīcē.
- **Piezīme:** Nekad neizmantojiet cepšanas grozus bez cepšanas režģiem un cepšanas atvilktni bez cepšanas paplātes. Lai iegūtu optimālus rezultātus, iesakām piepildīt cepšanas grozus ne vairāk kā līdz 3/4 no to tilpuma.
- Iespraudiet ierīci elektrības kontaktligzdā. Izskanēs skaņas signāls, kas norādīs, ka fritēšanas ierīce tagad atrodas gaidīšanas režīmā.
- Nospiediet Start/Pause pogu, lai ieslēgtu fritēšanas ierīci. Uz digitālā displeja iedegsies vairākas ikonas. Nospiežot LEFT, RIGHT vai LOWER, displejā iedegsies katras zonas programmas izvēlne. Vairākkārt nospiediet ikonu LEFT, RIGHT vai LOWER, lai izvēlētos vēlamo programmu. Izvēlētā groza/nodalījuma ikona mirgo. Katru reizi, kad pieskarieties jebkurai pogai, jūs tiksiet brīdināti ar skaņas signālu.

Izvēlne

- Šajā fritētājā ir iebūvētas 8 inteliģentas programmas, kuras varat izmantot. Visām ir iepriekš iestatīts laiks un temperatūra. Lai izvēlētos konkrētu programmu, vairākkārt nospiediet LEFT/RIGHT/LOWER pogu. Izvēlētās programmas ikona mirgo, un displejā tiek parādīts iepriekš iestatītais gatavošanas laiks un iepriekš iestatītā temperatūra. Nospiediet pogu Start/Pause, lai uzsāktu izvēlēto programmu. Ja izvēlaties gatavot citā temperatūrā vai laikā, varat attiecīgi palielināt vai samazināt laiku vai temperatūru.

Taimera un temperatūras iestatīšana

- Pēc tam, kad esat izvēlējies fritēšanas grozu/trauku un programmu izvēli, varat pielāgot izvēlēto programmu atbilstoši savām vēlmēm, nospiežot Temperatūras/laika izvēles pogu un pēc tam nospiežot Temperatūras/laika palielināšanas vai samazināšanas pogu. Temperatūras regulēšana notiek ar 5°C soli, laika regulēšana notiek ar 1 min soli (30 min soli žāvēšanas programmai).
- **Piezīme:** Gatavošanas laiku un temperatūru var regulēt arī gatavošanas procesa laikā (vispirms izvēlieties LEFT, RIGHT vai LOWER).

Start/Pause poga

- Kad esat pabeidzis iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru, nospiediet Start/Pause pogu, lai iedarbinātu fritēšanas ierīci. Izvēlētās ikonas iedegas, pārējās ir izslēgtas.
- Gatavošanas laikā fritieri var apturēt jebkurā laikā, nospiežot pogu Start/Pause (ja vēlaties apturēt tikai vienu zonu, vispirms izvēlieties šo zonu = apturētās zonas displejs mirgo) un vēlreiz nospiediet pogu, lai atsāktu gatavošanas procesu.

- **Piezīme:** Ja gatavošanas laikā tiek nospiesta Start/Pause poga un 5 minūšu laikā netiek veiktas nekādas darbības, ierīce pārslēdzas gaidīšanas režīmā (deg tikai Start/Pause poga).

Sinhronā gatavošanas poga kreisajam un labajam grozam
Šo funkciju izmanto, lai vienlaikus pabeigtu gatavošanu abos cepšanas grozos (neattiecas uz cepšanas atvilktni). Neatkarīgi no temperatūras, gatavošanas laika vai programmas.
1. Nospiediet pogu (4), lai izvēlētos cepšanas grozu, mirgo ikona LEFT.
2. Atkārtoti nospiediet pogu (4), lai izvēlētos programmu.
3. Izmantojiet pogu (7), lai iestatītu vēlamo temperatūru/laiku.
4. Nospiediet pogu (5), lai izvēlētos cepšanas grozu, RIGHT ikona mirgo.
5. Vēlreiz nospiediet pogu (5), lai izvēlētos programmu.
6. Izmantojiet pogu (7), lai noregulētu vēlamo temperatūru/laiks.
7. Nospiediet pogu (2), lai sinhroni pagatavotu kreiso un labo grozu.
8. Nospiediet Start/Pause pogu (10), lai sāktu gatavošanu zonā ar ilgāku gatavošanas laiku.
9. Otrās zonas displejā parādīsies "Hold" (turēt). Otrā zona tiek aktivizēta, kad abās zonās paliek vienāds laiks.

Piezīme: Šī funkcija nav piemērota žāvēšanas programmai.

Stop/Cancel poga
- Ja darbības laikā uz 3 sekundēm tiek nospiesta Stop/Cancel poga, atskan skaņas signāls un fritēze izslēdzas.

AUTOMĀTISKĀ IZSLĒGŠANĀS - PAUZES FUNKCIJA PĒC TRAUKA IZŅEMŠANAS
- Dažu ēdienu gatavošanas laikā ir ieteicams ēdienu samaisīt/apgriezt pusceļā. Fritētavas grozu/trauku var izņemt jebkurā darbības laikā.
- Kad fritēšanas grozs/trauks ir izņemts, izvēlētā programma tiek apturēta un atsākas tikai tad, kad grozs/trauks tiek atgriezts ierīces korpusā.
- **Piezīme:** Lai iegūtu optimālus gatavošanas rezultātus, iesakām ēdienu pēc vajadzības samaisīt/apgriezt un pēc tam grozu/izvilktni atgriezt ierīces korpusā.

Iekšējā apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- Nospiežot apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (11), labā un kreisā cepšanas groza iekšpuse tiek izgaismota.
- un nav nepieciešams izņemt grozus, lai pārbaudītu gatavošanas procesu. Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti nospiediet pogu (11).

Piezīme: OFF
- Kad būs pagājis iestatītais gatavošanas laiks, jūs 5 reizes tiksiet brīdināti ar skaņas signālu. Pēc izslēgšanas ventilators turpina darboties aptuveni 20 sekundes, un displejā tiek parādīts "End" (Beigas). Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Izņemiet cepšanas grozu/atvilktni no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas paplātes. Izņemiet ēdienu.
- Nelietojiet asus virtuves rīkus, lai nesabojātu nelīpošo virsmu! Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši iebīdiet grozu/atvilktni atpakaļ ierīcē un pielāgojiet gatavošanas laiku par dažām papildu minūtēm. Nākamo partiju var gatavot uzreiz fritētājā. Pēc ierīces izslēgšanas atvienojiet to no elektrotīkla.

BRĪDINĀJUMS: Nepārgrieziet cepšanas grozu otrādi, kamēr cepšanas režģis vēl ir iekšpusē, jo vēl karstais cepšanas režģis var atdalīties un izkrist.

Svarīgi: Ja ēdiena pagatavošanai fritētavā izmantojat citus piederumus, kas nav iekļauti iepakojumā, vai cepamo papīru, pārliecinieties, ka viss atrodas pietiekami tālu no sildelementa.

IEPRIEKŠ IESTATĪTĀS PROGRAMMAS

	Programma	Laiks (min)	Laika iestatījums (min)	Temperatūra (°C)	Temperatūras iestatījums (°C)
	Frī kartupeļi	25	1 - 60	200	40 - 200
	Žāvēšana	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Cepšana	25	1 - 60	180	40 - 200
	Zivis	18	1 - 60	200	40 - 200
	Vistas gaļa	20	1 - 60	200	170 - 200
	Sildīšana	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pica	18	1 - 60	230	40 - 230
	Uzturēt siltu	10	1 - 60	80	60 - 100

Piezīme: Šie iestatījumi ir aptuveni. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no izmantoto sastāvdaļu daudzuma, pielāgojiet to pēc vajadzības.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

MEGHIBĀSODĀS	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
Taukvāres katls nedarbojas.	Taukvāres katls nav pieslēgts elektriskajam tīklam.	Pieslēdziet taukvāres katlu elektriskajam tīklam.
	Programma nav palaista, izmantojot starta/pauzes pogu.	Pārbaudiet, vai esat nospiedis starta/pauzes pogu, skatiet lietotāja rokasgrāmatu.
Ēdiens nav pietiekami izvārīs.	Fritēzes grozs ir pārāk pilns.	Ielieciet grozā mazāk sastāvdaļu, lai ceptu vienmērīgāk.
	Komplekta sagatavošanas laiks ir pārāk īss.	Pagariniet sagatavošanas laiku.
	Iestatīta pārāk zem temperatūra.	Paaugstiniet temperatūru.
Daži produkti ir nevienmērīgi izcepti.	Daži produkti gatavošanas laikā ir jāsakrata, jāsamaisa.	Produkti, kas atrodas viens uz otru vai pārklājas, piem., frī kartupeļi, gatavošanas laikā ir jāsakrata, jāsamaisa.
Ceptie produkti pēc izņemšanas no taukvāres katla nav kraukšķīgi.	Izmantotā uzkoda ir paredzēta cepšanai parastajā fritētavā.	Ja ēdienu apsmidzināsiet ar nelielu daudzumu eļļas, tas kļūs kraukšķīgāks.
Es nevaru pareizi ievietot cepšanas grozu ierīcē.	Fritēzes grozs ir pārāk pilns.	Nepiepildiet tvertni vairāk par "MAX" atzīmi tvertnes iekšpusē.
	Fritēšanas režģis nav pareizi ievietots traukā.	Ievietojiet cepšanas režģi trauka apakšā, līdz silikona kājas pieskaras apakšai.

No taukvāres katla plūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Cepot treknus produktus taukvāres katlā, pannā nonāk liels daudzums eļļas, eļļa veido baltus dūmus, un panna var uzkarst vairāk nekā parasti.
	Konteinerā joprojām ir tauku atliekas no iepriekšējās izmantošanas.	Baltos dūmus rada uz traukā esošo tauku uzkaršana. Pēc katras lietošanas traukā rūpīgi iztīriet.
Neapstrādāti kartupeļu frī kartupeļi fritētavā tiek pagatavoti nevienmērīgi.	Izmantots nepareizs kartupeļu veids.	Izmantojiet svaigus kartupeļus.
	Neapstrādāti kartupeļu frī kartupeļi nebija pienācīgi izskaloti.	Pirms cepšanas kārtīgi noskalojiet neapstrādātus kartupeļu kartupeļus, lai noņemtu cieti.
Neapstrādāti kartupeļu frī kartupeļi nav kraukšķīgi, kad tos izņem no pannas.	Kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas atcerieties izžāvējiet neapstrādātus kartupeļu frī kartupeļus.
		Lai frī kartupeļi būtu kraukšķīgāki, sagrieziet tos mazākās daļās mazākos gabaliņos.
		Kraukšķīgākam rezultātam pievienojiet mazliet vairāk eļļas.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Neizmantojiet agresīvus līdzekļus, piemēram, asus priekšmetus, skrāpjus, ķīmiskos šķīdinātājus, citus šķīdinātājus utt.

PIRMS TAUKVĀRES KATLA TĪRĪŠANAS VIENMĒR NOGAIDIET VISMAZ 30 MINŪTES, LĪDZ TAUKVĀRES KATLS BŪS PILNĪBĀ ATDZISIS.

Piezīme: Lai palīdzētu fritēšanas ierīcei ātrāk atdzist, izņemiet cepšanas grozu/režģi un novietojiet to uz karstumizturīga materiāla paklāja.

- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet un iztīriet fritieri.
- Noslaukiet fritēzes ārpusi ar mitru drānu.
- Notīriet cepšanas grozu/cepšanas paplāti ar karstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli. Lai no groza vai cepamās plates notīrītu ēdiena paliekas, piepildiet trauku ar mazgāšanas līdzekli un atstājiet to nostāvēties 10 minūtes, pēc tam nomazgājiet ar mīkstu sūkli.
- Ierīces iekšpusi notīriet ar sausu drānu vai neabrazīvu sūkli.

TEHNISKĀ APKALPE

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

VIDES AIZSARDZĪBA

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

Ierīces otrreizējā pārstrāde tās kalpošanas laika beigās

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas 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, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības sadzīves atkritumu iznīcināšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

Šis izstrādājums atbilst visām piemērojamo EU direktīvu pamatprasībām.

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

Acknowledgements

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

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

Technical specifications	
Voltage	220–240 V~50–60 Hz
Input	2 700 W
Capacity	2 x 4,25 l + 10 l
Adjustable temperature	40–200 °C/pizza up to 230 °C
Timer	1–60 min/drying time up to 24 hours
Power consumption in standby mode	0,54 W

Caution!
Hot surface

Appliance enters standby mode (Standby mode) as soon as it is plugged into the mains.

IMPORTANT
Before connecting to the mains, make a visual check to ensure that the unit is intact and that no damage occurred during transport.

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 product.
- Place the appliance on a stable, flat surface away from other heat sources.
- 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.
- Persons with reduced mobility, reduced sensory perception, mental disadvantage or persons not familiar with the operation must use the appliance only under the supervision of responsible person, who is familiar with the instructions.
- Pay extra attention if the appliance is used near children.
- Do not use the appliance as a toy.

- Never put your fingers, pencils or other objects through the air outlet grille.
- Do not cover the appliance.
- **Before assembly and disassembly, disconnect the power cord from the wall outlet.**
- **Before cleaning and after use of the appliance, switch the appliance off and disconnect it from the mains.**
- Keep the appliance clean, do not allow foreign objects to into the grid openings. It could cause serious injury, short circuit, damage to the appliance or cause fire.
- 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 appliance if it is not working properly, has been dropped, damaged or immersed in liquid. Have it checked and repaired by an authorized service centre.
- The appliance is only suitable for home use and is not intended for commercial use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- **Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.**
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service centre.
- Do not place anything on top of the appliance while it is in operation and do not cover the air outlets. Never touch the inside of the appliance when it is in operation!
- Do not place any items onto the appliance.
- Do not connect the appliance to an external time switch.
- Do not use accessories other than those recommended by the manufacturer. Always place the food to be fried on the frying plate at the bottom of the fryer.
- Do not place the appliance at the wall or any other appliances when in operation.

- Leave minimum 15 cm free space on the sides as well as the rear and upper side of the appliance to allow for adequate ventilation.
- 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.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not let the power cord hang freely over the edge of a table or kitchen unit. Do not let the power cord touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near a gas or electric burner.
- **NOTICE**: The surfaces of the appliance may be very hot. Hold the appliance by the handle only and wear protective equipment such as a kitchen glove.
- Pay special attention to prevent water or other liquid from entering the appliance. This could cause an electric shock.
- Always place food on the frying plate in the appliance container to avoid contact with the heating element.
- Never touch the inner surfaces of the appliance during operation or immediately after switching off. Allow the appliance to cool down sufficiently.
- Do not plug in or operate the appliance with wet hands.
- During frying with hot air, hot steam is released through the air outlets, keep your hands and face at a safe distance from the water vapour coming from the air outlets. Be careful of hot steam and air when removing the fryer from the appliance.
- If you see dark smoke coming out of the appliance during operation, switch it off immediately and contact an authorized service centre.
- Before cleaning the appliance allow it to cool down for at least 30 minutes.

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

A/ PRODUCT DESCRIPTION

1 Control panel
2 Left frying basket
3 Right frying basket
4 Frying grids
5 Multifunctional baking drawer
6 Baking tray

B/ DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1 Programs
2 Synchronous preparation button for left and right baskets
3 Stop/Cancel
4 Left basket button
5 Right basket button
6 Temperature/time reduction button
7 Temperature/time selection button
8 Temperature/time increase button
9 Bottom drawer button
10 Start/Pause
11 Button to turn on/off lighting
12 Left basket temperature/time display
13 Right basket temperature/time display
14 Bottom drawer temperature/time display

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING

- Before putting a new appliance into operation, for hygiene reasons, you should wipe the outside of the appliance with a damp cloth and wash the frying baskets, grids and baking tray in warm water with a little detergent.
- Do not fill the frying baskets with oil or frying fat. This is an oil-free fryer that uses hot air.
- Place the appliance on a stable surface.
- Carefully remove the frying baskets and drawer from the appliance, place the frying grids in the baskets and the baking tray in the drawer.
- Place the food on the frying grids and the baking tray, and slide the frying baskets and the drawer back into the appliance.
- **Note:** Never use the frying baskets without the frying grids and the baking drawer without the baking sheet. We recommend filling the frying baskets to a maximum of 3/4 of their capacity for optimum results.
- Plug the appliance into an electrical outlet. An audible signal will sound to indicate that the fryer is now in standby mode.
- Press the Start/Pause button to switch on the fryer. The digital display with several icons will light up. When you press LEFT, RIGHT or LOWER, the display will light up with the programme menu for each area. Press the LEFT, RIGHT or LOWER icon repeatedly to select the desired program. The icon of the selected basket/drawer will flash. Each time you touch any button, you will be alerted by an audible signal.

Menu

- There are 8 intelligent programs built into this fryer for you to use. All have a preset time and a preset temperature. Press the LEFT/RIGHT/LOWER buttons repeatedly to select a specific program. The icon of the selected program will flash and the display will show the preset cooking time and preset temperature. Press the Start/Pause button to start the selected program. If you choose to cook at a different temperature or time, you can increase or decrease the time or temperature accordingly.

Setting the timer and temperature

- Once you have made the fryer basket/drawer selection and program selection, you can adjust the selected program to your preference by pressing the Temperature/Time Selection Button and then pressing the Temperature/Time Increase or Decrease Buttons. Temperature adjustment is in 5°C increments, time adjustment is in 1 min increments (30 min increments for the Drying program).
- **Note**: The cooking time and temperature can also be adjusted during the cooking process (first select LEFT, RIGHT or LOWER).

Start/Pause button

- When you have finished setting the cooking time and temperature, press the Start/Pause button to start the fryer. The selected icons are lit, the others are off.
- You can pause the fryer at any time during cooking by pressing the Start/Pause button (if you want to pause only one zone, select the zone first = the display of the paused zone will flash) and press the button again to resume the cooking process.
- **Note:** If you press the Start/Pause button while cooking and no action is taken within 5 minutes, the appliance will switch to standby mode (only the Start/Pause button is lit).

Synchronous cooking button for left and right baskets
This function is used to finish cooking in both frying baskets (not applicable to the baking drawer) at the same time. Independent of temperature, cooking time or program.
1. Press the button (4) to select the frying basket, the LEFT icon will flash.
2. Press the button (4) repeatedly to select the program.
3. Use the button (7) to adjust the desired temperature/time.
4. Press the button (5) to select the frying basket, the RIGHT icon will flash.
5. Press the button (5) again to select the program.
6. Use the button (7) to adjust the desired temperature/time.
7. Press the button (2) for synchronous preparation of the left and right baskets.
8. Press the Start/Pause button (10) to start cooking in the zone with the longer cooking time.
9. The display of the second zone will show "Hold". The second zone is activated when the same time remains in both zones.

Note: This function is not suitable for the drying programme.

Stop/Cancel button
- If the Stop/Cancel button is pressed for 3 seconds during operation, an audible signal sounds and the fryer switches off.

AUTOMATIC SHUT-OFF - PAUSE FUNCTION AFTER REMOVING THE CONTAINER
- It is recommended to stir/turn the food halfway through cooking for some dishes. The fryer basket/drawer can be removed at any time during operation.
- When the frying basket/drawer is removed, the selected programme is stopped and only restarts when the basket/drawer is returned to the appliance body.
- **Note:** For optimum cooking results, we recommend stirring/turning the food as required and returning the basket/drawer to the appliance body.

Button for switching on/off the interior lighting
Pressing the Lighting On/Off Button (11) illuminates the interior of the right and left frying baskets, so that it is not necessary to remove the baskets to check the cooking process. Press the button (11) repeatedly to switch off the lighting.

Note: OFF
- You will be alerted 5 times by an audible signal when the set cooking time has elapsed. The fan continues to run for approx. 20 seconds after switching off and the display shows "End". Check that the food is ready. Remove the frying basket/drawer from the appliance and place it on a heat-resistant mat. Remove the food.
- Do not use sharp kitchen tools to avoid damaging the non-stick surface! If the food is not yet ready, simply slide the basket/drawer back into the appliance and adjust the cooking time by a few extra minutes. The next batch can be prepared immediately in the fryer. After switching off the appliance, disconnect it from the mains.

WARNING: Do not turn the frying basket upside down while the frying grid is still inside, it could come loose and drop the still hot frying grid.

IMPORTANT: If you use accessories other than those in the package or baking paper to prepare food in the fryer, make sure everything is well away from the heating coil.

PRESET PROGRAMS

	Program	Time (min)	Time setting (min)	Temperature (°C)	Temperature setting (°C)
	Fries	25	1 - 60	200	40 - 200
	Drying	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Baking	25	1 - 60	180	40 - 200
	Fish	18	1 - 60	200	40 - 200
	Chicken	20	1 - 60	200	170 - 200
	Heating	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Keep Warm	10	1 - 60	80	60 - 100

Note: These settings are approximate. The cooking time depends on the amount of ingredients used, adjust as necessary.

PROBLEM SOLVING

FAILURE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The appliance does not work.	The fryer not connected to power mains.	Connect the fryer to power mains.
	The program was not started using the start/pause button.	Make sure you have pressed the start/pause button, see the Owner's Manual.
The food has not been fully fried.	The frying basket is too full.	Put fewer ingredients in the basket to fry more evenly.
	The set preparation time is too short.	Extend the preparation time.
	Temperature set too low.	Increase the temperature.
Some ingredients have not been evenly fried.	Some ingredients must be shaken or mixed during preparation.	The ingredients in the fryer must be shaken or mixed, during, frying.
After removing from the fryer, the food is not crispy.	The relevant type of food is only intended for use in classic fryers.	Spraying foods with a small amount of oil can increase crispiness.

I can't get the frying basket to fit properly into the appliance.	The frying basket is too full.	Do not fill the container more than the "MAX" mark inside the container.
	The frying grid is not inserted correctly in the container.	Push the frying grid into the bottom of the container until the silicone feet touch the bottom.
White smoke comes out of the fryer.	Fatty ingredients are being fried.	When frying fatty ingredients, much oil in the fryer comes into the containers. The oil generates white smoke and the containers can heat up more than usually.
	Rest of the fat from recent use of the fryer still remaining on the containers.	White smoke has been caused by heating up the fat in a container. Clean the glass container thoroughly after each use.
Raw potato fries are fried unevenly in the fryer.	Inappropriate potato type used.	Use fresh potatoes.
	The raw potato fries were not properly rinsed.	Rinse the raw potato fries properly to remove the starch before frying.
Raw potato fries are not crispy when removed from the fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Before adding the oil, remember dry the raw potato fries.
		To make the fries crispier, cut them into smaller into smaller pieces.
		Add oil to have the chips more crispy.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use coarse and chemically aggressive substances such as: sharp objects, scrapers, chemical solvents, thinners, etc.

BEFORE CLEANING, ALWAYS ALLOW MINIMUM 30 MINUTES TO COOL DOWN THE APPLIANCE.

Note: To help the fryer cool more quickly, remove the frying basket/drawer and place it on a heat-resistant material mat.

- After each use, unplug and clean the fryer.
- Wipe the outside of the fryer with a damp cloth.
- Clean the frying basket/baking tray with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. To remove any food residue of the grid or frying plate, fill the container with detergent and leave it to stand for 10 minutes, then wash with a soft sponge.
- Clean the inside of the appliance with a dry cloth or non-abrasive sponge.

SERVICE CENTRE

Extensive maintenance or repair, which requires access to internal parts of the product, has to be performed by a qualified specialist or the 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 product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the appliance.

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

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

Danksagung

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

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

Technische Parameter	
Spannung	220–240 V~50–60 Hz
Leistungsbedarf	2 700 W
Kapazität	2 x 4,25 l + 10 l
Einstellbarer Temperaturbereich	40–200 °C/Pizza bis zu 230 °C
Zeitgeber	1–60 min/trockenzeit bis zu 24 Stunden
Stromverbrauch im Standby-Modus	0,54 W

Vorsicht!
Heiße Oberfläche

Das Gerät geht in den Standby-Modus (Standby mode), sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

WICHTIG
Vor dem Anschluss an das Stromnetz sichern Sie durch eine Sichtkontrolle, ob die Einheit unversehrt ist und ob es während des Transports zu irgendwelcher Beschädigung nicht gekommen ist.

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 Produkts entspricht.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche, und halten Sie es von anderen Wärmequellen fern.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose ziehen Sie nie am Zuleitungskabel, sondern greifen Sie den Stecker und trennen Sie diesen von der Steckdose durch das Ziehen.
- Gestatten Sie den Kindern und Unmündigen nicht, mit dem Gerät zu manipulieren, nutzen Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Personen mit der erniedrigen Bewegungsfähigkeit, mit der erniedrigen Sinneswahrnehmung, mit der ungenügenden psychischen Fähigkeit oder Personen, die mit der Bedienung nicht anvertraut sind, müssen das Gerät nur unter der Aufsicht einer verantwortlichen anvertrauten Person nutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.
- Erlauben Sie nicht, dass das Gerät als Spielzeug verwendet wird.
- Stecken Sie die Finger, Bleistifte oder sonstige Gegenstände durch das Gitter am Luftaustritt.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- **Vor der Montage oder Demontage des Geräts ist das Zuleitungskabel von der Steckdose zu trennen.**
- **Vor der Reinigung und nach dem Gebrauch ist das Gerät auszuschalten und von der Steckdose zu trennen.**
- Halten Sie das Gerät sauber und gestatten Sie nicht, dass fremde Gegenstände in die Gitteröffnungen eindringen. Diese könnten eine schwere Verletzung, den Kurzschluss verursachen, das Gerät beschädigen oder den Brand verursachen.
- Nutzen Sie das Gerät mit dem beschädigten Zuleitungskabel oder Stecker nicht. Lassen Sie den Mangel von einer autorisierten Werkstatt unverzüglich beheben.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig arbeitet, wenn es gefallen ist oder wenn es in eine Flüssigkeit eingetaucht wurde. Lassen Sie es von einer autorisierten Werkstatt überprüfen und reparieren.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- **Tauchen Sie das Zuleitungskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit.**
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist, und decken Sie die Luftauslässe nicht ab. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, wenn es in Betrieb ist!
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Legen Sie das Frittiergut immer auf die Frittierplatte am Boden der Fritteuse.
- Während des Betriebes die Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Während des Betriebes keine Sachen auf das Gerät stellen.
- Das Gerät nicht an eine externe Schaltuhr anschließen.
- Während des Betriebes das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte stellen.
- Auf der Rückseite, beider Seiten und über dem Gerät wenigstens 15 cm frei lassen, um gute Be- und Entlüftung zu sichern.
- 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.
- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht.
- Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Tischkante oder die Küchenzeile frei hängen. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Gasbrenners oder eines elektrischen Brenners.
- **HINWEIS**: Die Oberflächen des Geräts können sehr heiß sein. Ergreifen Sie das Gerät nur am Griff und benutzen Sie die Schutzmittel, wie z.B. die Küchenhandschuhe.
- Achten Sie besonders darauf, dass kein Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ins Gerät eindringen. Dies könnte zu einem Stromschlag führen.
- Die Ingredienzien sind jeweils in den Korb des Geräts hinein zu legen, um ihren Kontakt mit dem Heizkörper zu vermeiden.
- Berühren Sie die Innenflächen des Geräts niemals beim Betrieb oder unverzüglich nach der Ausschaltung. Lassen Sie das Gerät genügend abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein und bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Während des Frittiervorgangs mit heißer Luft wird heißer Dampf über die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt, halten Sie daher Ihre Hände und das Gesicht in einem sicheren Abstand vom Wasserdampf aus den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie die Fritteuse aus dem Gerät nehmen.
- Wenn sich ein dunkler Rauch beim Betrieb aus dem Gerät entwickelt, schalten Sie dieses sofort ab und setzen Sie sich mit der autorisierten Werkstatt in Verbindung.
- Vor der Reinigung lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen.

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

A/ BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

1 Bedienfeld
2 Linker Frittierkorb
3 Rechter Frittierkorb
4 Frittierroste
5 Multifunktionale Backschublade
6 Backblech

B/ BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

1 Programme
2 Synchrone Zubereitungstaste für linken und rechten Korb
3 Stop/Abbruch
4 Taste für linken Korb
5 Taste für rechten Korb
6 Taste für Temperatur/ Zeitreduzierung
7 Taste für Temperatur/Zeitwahl
8 Taste für Temperatur/ Zeiterhöhung
9 Taste untere Schublade
10 Start/Pause
11 Taste zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung
12 Temperatur/Zeitanzeige des linken Korbs
13 Temperatur/Zeitanzeige rechter Korb
14 Temperatur/Zeitanzeige untere Schublade

BETRIEBSANLEITUNG

HINWEIS

- Bevor Sie ein neues Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie aus hygienischen Gründen die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen und die Frittierkörbe, Roste und Backbleche in warmem Wasser mit etwas Spülmittel waschen.
- Füllen Sie die Frittierkörbe nicht mit Öl oder Frittierfett. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage.
- Nehmen Sie die Frittierkörbe und die Schublade vorsichtig aus dem Gerät, legen Sie die Frittierroste in die Körbe und das Backblech in die Schublade.
- Legen Sie die Speisen auf die Frittierroste und das Backblech und schieben Sie die Frittierkörbe und die Schublade wieder in das Gerät.
- **Hinweis**: Verwenden Sie die Frittierkörbe niemals ohne die Frittierroste und die Backschublade niemals ohne das Backblech. Wir empfehlen, die Frittierkörbe maximal zu 3/4 zu befüllen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass sich die Fritteuse jetzt im Standby-Modus befindet.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Fritteuse einzuschalten. Die Digitalanzeige mit mehreren Symbolen leuchtet auf. Wenn Sie LEFT, RIGHT oder LOWER drücken, leuchtet das Display mit dem Programmmenü für jeden Bereich auf. Drücken Sie wiederholt auf das Symbol LEFT, RIGHT oder LOWER, um das gewünschte Programm auszuwählen. Das Symbol des gewählten Korbs/Schubfachs blinkt. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste berühren, ertönt ein akustisches Signal.

Menü
- In dieser Fritteuse sind 8 intelligente Programme integriert, die Sie nutzen können. Alle haben eine voreingestellte Zeit und eine voreingestellte Temperatur. Drücken Sie wiederholt die Tasten LEFT/RIGHT/LOWER, um ein bestimmtes Programm auszuwählen. Das Symbol des gewählten Programms blinkt und auf dem Display werden die voreingestellte Garzeit und die voreingestellte Temperatur angezeigt. Drücken Sie die Taste Start/Pause, um das ausgewählte Programm zu starten. Wenn Sie eine andere Temperatur oder Garzeit wünschen, können Sie die Zeit oder Temperatur entsprechend erhöhen oder verringern.

Einstellen des Timers und der Temperatur
- Nachdem Sie den Frittierkorb/die Schublade und das Programm ausgewählt haben, können Sie das gewählte Programm nach Ihren Wünschen einstellen, indem Sie die Temperatur-/Zeitauswahltaste und dann die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Temperatur/Zeit drücken. Die Temperatureinstellung erfolgt in 5°C-Schritten, die Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten (30-Minuten-Schritte für das Trocknungsprogramm).
- **Hinweis:** Die Garzeit und die Temperatur können auch während des Garvorgangs eingestellt werden (wählen Sie zuerst LEFT, RIGHT oder LOWER).

Start/Pause-Taste
- Wenn Sie die Einstellung der Garzeit und der Temperatur abgeschlossen haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Fritteuse zu starten. Die ausgewählten Symbole leuchten, die anderen sind ausgeschaltet.
- Sie können die Fritteuse während des Garvorgangs jederzeit unterbrechen, indem Sie die Start/Pause-Taste drücken (wenn Sie nur eine Zone unterbrechen möchten, wählen Sie zuerst die Zone aus = die Anzeige der unterbrochenen Zone blinkt) und drücken Sie die Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- **Hinweis:** Wenn Sie während des Garvorgangs die Taste Start/Pause drücken und innerhalb von 5 Minuten keine Maßnahme ergreifen, schaltet das Gerät in den Standby-Modus (nur die Taste Start/Pause leuchtet).

Taste für synchrones Garen des linken und rechten Korbes
Mit dieser Funktion wird das Garen in beiden Körben gleichzeitig beendet (gilt nicht für die Backschublade). Unabhängig von Temperatur, Garzeit oder Programm.
1. Drücken Sie die Taste (4), um den Frittierkorb auszuwählen, das Symbol LEFT blinkt.
2. Drücken Sie wiederholt die Taste (4), um das Programm zu wählen.
3. Mit der Taste (7) können Sie die gewünschte Temperatur/Zeit einstellen.
4. Drücken Sie die Taste (5), um den Frittierkorb zu wählen, das Symbol RIGHT blinkt.
5. Drücken Sie die Taste (5) erneut, um das Programm zu wählen.
6. Stellen Sie mit der Taste (7) die gewünschte Temperatur/Zeit ein.
7. Drücken Sie die Taste (2) für die synchrone Zubereitung des linken und rechten Korbs.
8. Drücken Sie die Taste Start/Pause (10), um den Garvorgang in der Zone mit der längeren Garzeit zu starten.
9. Auf dem Display der zweiten Zone wird „Hold“ angezeigt. Die zweite Zone wird aktiviert, wenn in beiden Zonen die gleiche Zeit verbleibt.

Hinweis: Diese Funktion ist nicht für das Trockenprogramm geeignet.

Stop/Cancel-Taste
- Wird die Stop/Cancel-Taste während des Betriebs 3 Sekunden lang gedrückt, ertönt ein akustisches Signal und die Fritteuse schaltet sich aus.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG - PAUSENFUNKTION NACH ENTNAHME DES BEHÄLTERS
- Bei einigen Gerichten empfiehlt es sich, das Gargut nach der Hälfte der Garzeit umzurühren/zu wenden. Der Frittierkorb/die Schublade kann während des Betriebs jederzeit entnommen werden.
- Wenn der Frittierkorb/die Schublade entnommen wird, wird das gewählte Programm angehalten und erst wieder gestartet, wenn der Korb/die Schublade wieder in das Gerätegehäuse eingesetzt wird.
- **Hinweis:** Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir, das Gargut nach Bedarf umzurühren/zu wenden und den Korb/die Schublade wieder in das Gerät einzusetzen.

Taste zum Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung
- Durch Drücken der Taste zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung (11) wird das Innere des rechten und linken Bratkorbs beleuchtet, so dass es nicht notwendig ist, die Körbe herauszunehmen, um den Garvorgang zu überprüfen. Drücken Sie die Taste (11) wiederholt, um die Beleuchtung auszuschalten.

Hinweis: AUS
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Das Gebläse läuft nach dem Ausschalten noch ca. 20 Sekunden nach und auf dem Display erscheint „End“. Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Nehmen Sie den Frittierkorb/die Frittierschublade aus dem Gerät und legen Sie ihn/sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Nehmen Sie das Essen heraus.
- Verwenden Sie keine scharfen Küchenwerkzeuge, um die antihaftbeschichtete Oberfläche nicht zu beschädigen! Wenn das Essen noch nicht fertig ist, schieben Sie den Korb/die Schublade einfach wieder in das Gerät und stellen Sie die Garzeit um ein paar Minuten nach. Die nächste Charge kann sofort in der Fritteuse zubereitet werden. Trennen Sie das Gerät nach dem Ausschalten vom Stromnetz.

WARNUNG: Drehen Sie den Frittierkorb nicht auf den Kopf, wenn sich das Frittiergitter noch darin befindet; das noch heiße Frittiergitter könnte sich lösen und herausfallen.

WICHTIG: Wenn Sie anderes als das mitgelieferte Zubehör oder Backpapier zur Zubereitung von Speisen in der Fritteuse verwenden, achten Sie darauf, dass alles weit von der Heizspirale entfernt ist.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

	Programm	Zeit (min)	Zeiteinstellung (min)	Temperatur (°C)	Temperatur-Einstellung (°C)
	Pommes frites	25	1 - 60	200	40 - 200
	Trocknen	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Backen	25	1 - 60	180	40 - 200
	Fisch	18	1 - 60	200	40 - 200
	Hähnchen	20	1 - 60	200	170 - 200
	Erhitzen	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Warmhalten	10	1 - 60	80	60 - 100

Hinweis: Diese Einstellungen sind ungefähre Angaben. Die Garzeit hängt von der Menge der verwendeten Zutaten ab; passen Sie sie bei Bedarf an.

PROBLEMLÖSUNG

STÖRUNG	URSACHE	BESEITIGUNG
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse wurde nicht an das elektrische Netz angeschlossen.	Die Fritteuse an das elektrische Netz anschließen.
	Das Programm wurde nicht mit der Start/Pause-Taste gestartet.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Start/Pause-Taste gedrückt haben, siehe Bedienungsanleitung.
Das Gericht ist nicht fertig gekocht.	Der Frittierkorb ist zu voll.	Geben Sie weniger Zutaten in den Korb, um gleichmäßiger zu braten.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Vorbereitungszeit.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Die Temperatur erhöhen.
Manche Ingredienzen sind nicht gleichmäßig frittiert.	Einige Zutaten müssen während des Frittierens geschüttelt oder gerührt werden.	Die aufeinander liegenden Ingredienzen, z. B. die Kartoffelstäbchen, müssen während des Frittierens durchschüttelt oder gemischt werden.
Die Lebensmittel sind nach der Herausnahme aus der Fritteuse nicht knusprig.	Einige Zutaten müssen während des Frittierens geschüttelt oder gerührt werden.	Das Besprühen von Lebensmitteln mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen.
Der Frittierkorb lässt sich nicht richtig in das Gerät einsetzen.	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie den Behälter nicht über die Markierung "MAX" im Inneren des Behälters hinaus.
	Das Frittiergitter ist nicht richtig in den Behälter eingesetzt.	Schieben Sie den Frittierrost in den Boden des Behälters, bis die Silikonfüße den Boden berühren.
Weißer Rauch kommt aus der Fritteuse.	Es werden fettige Ingredienzen frittiert.	Beim Frittieren von fettigen Zutaten in der Fritteuse gelangt eine große Menge Öl in den Behälter. Durch das Öl bildet sich weißer Rauch, und der Behälter kann heißer als gewöhnlich werden.
	Im Behälter befinden sich noch Ölreste von der letzten Benutzung der Fritteuse.	Durch das Erhitzen des Fetts im Behälter entsteht weißer Rauch. Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich.
Rohe Kartoffelpommes frites in einer Fritteuse werden nicht gleichmäßig gebraten.	Es wurde ein ungeeigneter Kartoffeltyp verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden.
	Die rohen Pommes frites wurden nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die rohen Pommes frites vor dem Frittieren gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Rohe Kartoffelpommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Bevor Sie das Öl hinzufügen, denken Sie daran die rohen Kartoffelpommes trocknen.
		Um die Pommes knuspriger zu machen, schneiden Sie sie in kleinere in kleinere Stücke.
		Ein wenig Öl zugeben, damit die Kartoffelstäbchen nach dem Frittieren knuspriger sind.

REINIGUNG UND WARTUNG

Benutzen Sie keine rauen und aggressiven Mittel, wie: scharfe Gegenstände, Schaber, chemische Lösemittel, Verdünnungsmittel u. ä. sind.

VOR DER REINIGUNG IMMER WENIGSTENS 30 MINUTEN ABWARTEN, DAMIT SICH DAS GERÄT ABKÜHLEN KANN.

Hinweis: Damit die Fritteuse schneller abkühlt, nehmen Sie den Frittierkorb/die Schublade heraus und legen Sie ihn/sie auf eine Matte aus hitzebeständigem Material.

- Trennen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch vom Stromnetz und reinigen Sie sie.
- Wischen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Frittierkorb/das Backblech mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Um Speisereste aus dem Korb oder Frittierrost zu entfernen, füllen Sie einen Behälter mit Wasser und Spülmittel, lassen Sie ihn 10 Minuten einwirken und waschen Sie ihn anschließend mit einem weichen Schwamm ab.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem trockenen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.

SERVICE

Eine umfangreichere Wartung oder Reparatur, die einen Eingriff in die Innenteile des Geräts erfordert, ist durch einen qualifizierten Fachmann oder Werkstatt durchzuführen.

UMWELTSCHUTZ

- Bevorzugen Sie das Recyceln von Verpackungen und Altgeräten.
- Der Gerätekarton kann als sortiertes Altmaterial entsorgt werden.
- Die Polyäthylen-Beutel (PE) geben Sie zum Recyceln des Sammelmaterials 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 Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Dienstleister für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt gekauft haben.

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

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

MERCI

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

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

Caractéristiques techniques	
Tension	220–240 V~50–60 Hz
Puissance	2 700 W
Capacité	2 x 4,25 l + 10 l
Température réglable	40–200 °C/pizza jusqu'à 230 °C
Minuterie	1–60 min/temps de séchage jusqu'à 24 h
Consommation électrique en mode veille	0,54 W

Attention !
Surface chaude

L'appareil entre en mode veille (Standby mode) dès qu'il est branché sur le secteur.

IMPORTANT:
Avant de brancher l'appareil, vérifier en effectuant un contrôle visuel, si l'unité ne présente pas de signes d'endommagement et n'a pas subi d'endommagement pendant le transport.

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.
- Assurez-vous que la surface soit stable et insensible à la chaleur, éloignée de toutes sources de chaleur.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher, mais saisir la fiche et la tirer délicatement.
- Ne pas permettre aux enfants ou aux personnes de capacités mentales réduites de manipuler l'appareil ou le mettre hors leur portée.
- Des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance du mode d'emploi ne doivent manipuler l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable informée de l'utilisation de l'appareil.
- Redoubler de vigilance lorsque cet appareil est employé à proximité d'enfants.
- Ne pas permettre de laisser utiliser l'appareil comme un jouet.

- Ne jamais insérer les doigts, crayons ou d'autres objets à travers la grille de sortie d'air.
- Ne pas couvrir l´appareil.
- **Débrancher le cordon d´alimentation avant tout montage ou démontage de l´appareil.**
- **Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent toujours être faites sur appareil débranché et refroidi.**
- Maintenir l'appareil propre, ne pas laisser pénétrer les corps étrangers dans les grilles. Cela pourrait causer un court-circuit électrique, des dommages ou un incendie.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est abîmé, laisser le réparer immédiatement dans un centre d'entretien agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé par terre, s'il a été endommagé ou plongé dans un liquide. Laisser le vérifier et réparer dans un centre d'entretien agréé.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, il n'est pas prévu à des fins commerciales.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains humides.
- **Ne jamais plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.**
- Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses propres soins. Contacter un centre d'entretien agréé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas connecter l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils pendant son fonctionnement.
- Laissez au moins 15 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil pour permettre une entrée/sortie d'air libre.
- 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 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.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre librement sur le bord d'une table ou d'un élément de cuisine. Éviter que le câble d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique.
- **MISE EN GARDE** : Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes. Tenir l'appareil uniquement par la poignée et porter un équipement de protection tel qu'un gant de cuisine.
- Redoubler de vigilance pour empêcher l'eau ou tout autre liquide de pénétrer dans l'appareil. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Placer toujours les ingrédients dans le panier de l'appareil pour éviter le contact avec le corps chauffant.
- Ne jamais toucher les surfaces intérieures de l'appareil en cours de fonctionnement ou immédiatement après l'arrêt. Laisser refroidir votre appareil.
- Ne pas brancher et ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- En cours de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air, garder vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur d'eau rejetée par des sorties d'air.
- Si vous détectez de la fumée noire s'échapper de l'appareil en cours de fonctionnement, arrêter l'appareil immédiatement et contacter un centre de service agréé.
- Ensuite, laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

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

A/ DESCRIPTION DU PRODUIT

1 Panneau de commande
2 Panier à friture gauche
3 Panier de friture droit
4 Grilles de friture
5 Tiroir de cuisson multifonctionnel
6 Plateau de cuisson

B/ DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

1 Programmes de cuisson
2 Touche de préparation synchronisée pour les paniers gauche et droit
3 Stop/Annulation
4 Touche panier gauche
5 Touche panier droit
6 Bouton de réduction de la température/temps
7 Touche de sélection de la température/temps
8 Bouton d'augmentation de la température/temps
9 Bouton du tiroir inférieur
10 Bouton Marche/Pause
11 Bouton pour allumer/éteindre l'éclairage
12 Affichage de la température et de l'heure du panier gauche
13 Affichage de la température et de l'heure du panier droit
14 Affichage de la température et de l'heure du tiroir du bas

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REMARQUE

- Avant de mettre un nouvel appareil en service, pour des raisons d'hygiène, vous devez essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et laver les paniers à friture, les grilles et la plaque de cuisson à l'eau tiède avec un peu de détergent.
- Ne remplissez pas les paniers de friture avec de l'huile ou de la graisse de friture. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui utilise de l'air chaud.
- Placez l'appareil sur une surface stable.
- Retirez délicatement les paniers à friture et le tiroir de l'appareil, placez les grilles de friture dans les paniers et la plaque de cuisson dans le tiroir.
- Placez les aliments sur les grilles de friture et la plaque de cuisson, puis remettez les paniers à friture et le tiroir dans l'appareil.
- **Remarque:** N'utilisez jamais les paniers à friture sans les grilles de friture et le tiroir à pâtisserie sans la plaque de cuisson. Nous recommandons de remplir les paniers à friture au maximum aux 3/4 de leur capacité pour obtenir des résultats optimaux.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique. Un signal sonore indique que la friteuse est en mode veille.
- Appuyez sur le bouton Start/Pause pour mettre la friteuse en marche. L'écran numérique avec plusieurs icônes s'allume. Lorsque vous appuyez sur LEFT, RIGHT ou LOWER, l'écran s'allume et affiche le menu du programme pour chaque zone. Appuyez plusieurs fois sur l'icône LEFT, RIGHT ou LOWER pour sélectionner le programme souhaité. L'icône du panier/tiroir sélectionné clignote. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous êtes averti par un signal sonore.

Menu

- Cette friteuse comporte 8 programmes intelligents que vous pouvez utiliser. Tous ont une durée et une température préréglées. Appuyez plusieurs fois sur les touches LEFT/RIGHT/LOWER pour sélectionner un programme spécifique. L'icône du programme sélectionné clignote et l'écran affiche le temps de cuisson et la température préréglés. Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche Start/Pause. Si vous choisissez de cuire à une température ou à une durée différente, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée ou la température en conséquence.

Réglage de la minuterie et de la température

- Une fois que vous avez sélectionné le panier/tiroir de la friteuse et le programme, vous pouvez régler le programme sélectionné selon vos préférences en appuyant sur le bouton de sélection de la température/du temps, puis sur les boutons d'augmentation ou de diminution de la température/du temps. Le réglage de la température se fait par incréments de 5°C, celui du temps par incréments de 1 minute (30 minutes pour le programme de séchage).
- **Remarque:** Le temps de cuisson et la température peuvent également être réglés pendant la cuisson (sélectionner d'abord LEFT, RIGHT ou LOWER).

Bouton Start/Pause

- Lorsque vous avez fini de régler le temps et la température de cuisson, appuyez sur la touche Start/Pause pour démarrer la friteuse. Les icônes sélectionnées sont allumées, les autres sont éteintes.
- Vous pouvez mettre la friteuse en pause à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la touche Start/Pause (si vous voulez mettre en pause une seule zone, sélectionnez d'abord la zone = l'affichage de la zone en pause clignotera) et appuyez à nouveau sur la touche pour reprendre le processus de cuisson.
- **Remarque:** Si vous appuyez sur la touche Start/Pause pendant la cuisson et que vous n'effectuez aucune action dans les 5 minutes qui suivent, l'appareil passe en mode veille (seule la touche Start/Pause est allumée).

Touche de cuisson synchronisée pour les paniers gauche et droit

Cette fonction permet de terminer la cuisson dans les deux paniers de friture (ne s'applique pas au tiroir de cuisson) en même temps. Indépendamment de la température, du temps de cuisson ou du programme.

1. Appuyez sur la touche (4) pour sélectionner le panier à friture, l'icône LEFT clignote.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (4) pour sélectionner le programme.
3. Utilisez la touche (7) pour régler la température et la durée souhaitées.
4. Appuyez sur la touche (5) pour sélectionner le panier de friture, l'icône RIGHT clignote.
5. Appuyez à nouveau sur la touche (5) pour sélectionner le programme.
6. Utilisez la touche (7) pour régler la température et la durée souhaitées.
7. Appuyez sur la touche (2) pour une préparation synchronisée des paniers gauche et droit.
8. Appuyez sur la touche Start/Pause (10) pour démarrer la cuisson dans la zone où le temps de cuisson est le plus long.
9. L'écran de la deuxième zone affiche "Hold". La deuxième zone est activée lorsqu'il reste le même temps dans les deux zones.

Remarque : Cette fonction ne convient pas au programme de séchage.

Bouton Stop/Cancel

- Si l'on appuie sur le bouton Stop/Cancel pendant 3 secondes en cours de fonctionnement, un signal sonore retentit et la friteuse s'étei

ARRÊT AUTOMATIQUE - FONCTION PAUSE APRÈS AVOIR RETIRÉ LE RÉCIPIENT

- Pour certains plats, il est recommandé de remuer/retourner les aliments à mi-cuisson. Le panier/tiroir de la friteuse peut être retiré à tout moment pendant le fonctionnement.
- Lorsque le panier/tiroir à friture est retiré, le programme sélectionné est arrêté et ne redémarre que lorsque le panier/tiroir est replacé dans le corps de l'appareil.
- **Remarque:** pour des résultats de cuisson optimaux, nous recommandons de remuer/retourner les aliments selon les besoins et de replacer le panier/tiroir dans le corps de l'appareil.

Bouton d'allumage/extinction de l'éclairage intérieur

En appuyant sur le bouton d'allumage/extinction de l'éclairage (11), l'intérieur des paniers de friture droit et gauche s'éclaire, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de retirer les paniers pour vérifier le processus de cuisson. Appuyez plusieurs fois sur le bouton (11) pour éteindre l'éclairage.

Remarque: OFF

- Vous serez averti 5 fois par un signal sonore lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes après l'arrêt et l'écran affiche "End". Vérifiez que les aliments sont prêts. Retirez le panier/tiroir à friture de l'appareil et placez-le sur un tapis résistant à la chaleur. Retirez la nourriture.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pointus pour ne pas endommager la surface antiadhésive ! Si les aliments ne sont pas encore prêts, replacez simplement le panier/tiroir dans l'appareil et prolongez le temps de cuisson de quelques minutes. Le lot suivant peut être préparé immédiatement dans la friteuse. Après avoir éteint l'appareil, débranchez-le.

AVERTISSEMENT: Ne retournez pas le panier à friture lorsque la grille de friture est encore à l'intérieur, car la grille de friture encore chaude pourrait se détacher et tomber.

IMPORTANT: Si vous utilisez des accessoires autres que ceux contenus dans l'emballage ou du papier sulfurisé pour préparer des aliments dans la friteuse, veillez à ce qu'ils soient bien éloignés du serpentin chauffant.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

	Programme	Durée (min)	Réglage de la durée (min)	Température (°C)	Réglage de la température (°C)
	Frites	25	1 - 60	200	40 - 200
	Séchage	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Cuisson	25	1 - 60	180	40 - 200
	Poisson	18	1 - 60	200	40 - 200
	Poulet	20	1 - 60	200	170 - 200
	Chauffer	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Garder au chaud	10	1 - 60	80	60 - 100

Remarque: Ces réglages sont approximatifs. Le temps de cuisson dépend de la quantité d'ingrédients utilisés, ajustez-le si nécessaire.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

DÉFAUT	RAISON POSSIBLE	SOLUTION
Friteuse ne fonctionne pas.	La friteuse n'est pas connectée au secteur.	Branchez la friteuse au secteur.
	Le programme n'a pas été lancé à l'aide de la touche start/pause.	Vérifiez que vous avez appuyé sur le bouton de démarrage/pause, voir le manuel du propriétaire.
La nourriture n'est pas assez cuite.	Le panier à friture est trop plein.	Mettez moins d'ingrédients dans le panier pour que la friture soit plus homogène.
	Le temps de préparation du set est trop court.	Prolonger le temps de préparation.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température.
Certains ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains ingrédients doivent être secoués et remués pendant la friture.	L'application d'une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter leur croustillant.
Le panier à friture ne s'insère pas correctement dans l'appareil.	Le panier à friture est trop plein.	Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère "MAX" situé à l'intérieur du récipient.
	La grille de friture n'est pas correctement insérée dans le récipient.	Poussez la grille de friture au fond du récipient jusqu'à ce que les pieds en silicone touchent le fond.
Je n'arrive pas à insérer correctement le panier dans l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque l'on fait frire des ingrédients gras dans une friteuse, une grande quantité d'huile pénètre dans le récipient, l'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut devenir plus chaud que d'habitude.
De la fumée blanche sort de la friteuse.	Le récipient contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Lorsque l'on fait frire des ingrédients gras dans une friteuse, une grande quantité d'huile pénètre dans le récipient, l'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut devenir plus chaud que d'habitude.
	Le mauvais type de pomme de terre a été utilisé.	la fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse sur le panier. Nettoyez correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre crues ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse.	Les frites de pommes de terre crues n'ont pas été correctement rincées.	Rincez correctement les frites de pommes de terre crues pour éliminer l'amidon avant de les frire.
	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Avant d'ajouter l'huile, n'oubliez pas de sécher les frites de pommes de terre crues.
Les frites de pommes de terre crues ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont retirées de la friteuse.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été rincés correctement.	Pour que les frites soient plus croustillantes, coupez-les en plus petits morceaux en plus petits morceaux.
	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	N'oubliez pas de sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer, n'utilisez jamais des produits abrasifs ou agressifs tels que : objets coupant, gratte, solvants chimiques, diluants, etc.

ATTENDEZ TOUJOURS AU MOINS 30 MINUTES POUR QUE LA FRITEUSE REFROIDISSE AVANT DE LA NETTOYER.

Remarque: Pour aider la friteuse à refroidir plus rapidement, retirez le panier/tiroir à friture et placez-le sur un tapis en matériau résistant à la chaleur.

- Après chaque utilisation, débranchez et nettoyez la friteuse.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier à friture/plaque de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Pour éliminer les résidus alimentaires du panier ou de la friteuse, remplissez un récipient d'eau et de détergent, laissez tremper 10 minutes, puis lavez avec une éponge douce.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec ou une éponge non abrasive.

SERVICE

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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 information préalable.

Ringraziamento

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

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

Parametri tecnici	
Tensione	220–240 V~50–60 Hz
Potenza assorbita	2 700 W
Capacità	2 x 4,25 l + 10 l
Temperatura preimpostabile	40–200 °C/pizza fino a 230 °C
Timer	1–60 min/tempo di asciugatura fino a 24 ore
Consumo di energia in modalità standby	0,54 W

Attenzione!
Superficie calda

L'apparecchio entra in modalità standby (Standby mode) non appena viene collegato alla rete elettrica.

IMPORTANTE

Prima di collegare l'apparecchio alla rete assicurarsi visivamente che l'unità sia integra e non abbia subito dei danneggiamenti durante il trasporto.

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.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile lontano dalle altre fonti di calore.
- Allo staccare dell'apparecchio dalla presa di corrente non tirare mai il cavo di alimentazione, bensì prendere la spina in mano e staccarla estraendola.
- Non permettere ai bambini, né alle persone incapaci di volere e di intendere, di manipolare con l'apparecchio, utilizzarlo fuori dalla loro portata.
- Le persone con la mobilità e/o la percezione ridotte, mentalmente inadatte oppure le persone non istruite in merito all'uso devono utilizzare l'apparecchio solo in presenza di una persona responsabile e istruita in merito.

- Prestare la maggiore attenzione se l'apparecchio è utilizzato in presenza dei bambini.
- Non permettere che l 'apparecchio sia utilizzato come giocatolo.
- Non mettere mai le dita, matite né altri oggetti dentro la griglia all'uscita dell'aria.
- Non coprire l'apparecchio.
- **Prima di montare o smontare l'apparecchio staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.**
- **Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio staccare il cavo di alimentazione dalla rete.**
- Mantenere l'apparecchio pulito, non permettere che gli oggetti estranei entrino nelle aperture della griglia. Tali oggetti potrebbero causare i danni alle persone e/o alle cose (il cortocircuito o l'incendio).
- 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 utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente ossia se caduto per terra o se è stato immerso nell'acqua o in un altro liquido. In tal caso bisogna far esaminare l'apparecchio ed eventualmente farlo riparare da un'officina autorizzata.
- L'apparecchio di vostro possesso è adatto solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio se si hanno le mani bagnate.
- **Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso nell'acqua o in un altro liquido.**
- Non procedere mai alla riparazione dell'apparecchio. Rivolgersi sempre ad un'officina autorizzata.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione e non coprire le uscite dell'aria. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio quando è in funzione!
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli raccomandati dal produttore. Collocare sempre gli alimenti da friggere sulla piastra di frittura posta sul fondo della friggitrice.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio in prossimità di una parete o di altri apparecchi durante il funzionamento.

- Lasciare almeno 15 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio per consentire l'ingresso/uscita libera dell'aria.
- 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 e come tale deve essere utilizzato.
- Non toccare le superfici calde.
- Non lasciare pendere liberamente il cavo di alimentazione oltre il bordo della tavola o del banco da cucina. Avere cura che il cavo di alimentazione non tocchi le superfici caldi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bruciatore a gas o elettrico.
- **AVVERTIMENTO**: La superfici dell'apparecchio potrebbero essere molto calde. Per prendere l'apparecchio utilizzare l'apposita maniglia ed utilizzare i mezzi protettivi quali, per esempio, i guanti da cucina.
- Dedicare la maggiore attenzione a non far entrare l'acqua o altro liquido nell'apparecchio. Si corre il rischio d'infortunio da corrente elettrica.
- Collocare sempre gli alimenti sulla piastra di frittura nel contenitore dell'apparecchio per evitare il contatto con l'elemento riscaldante.
- Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio se esso è acceso o appena spento. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non collegare o comandare l'apparecchio con le mani umide.
- Durante la frittura con l'aria calda si libera ed esce il vapore caldo attraverso i fori di uscita, mantenere quindi le mani e il viso in distanza sicura da questi fori. Fare inoltre attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove la friggitrice dall'apparecchio.
- Se durante il funzionamento si nota la presenza del fumo scuro che esce dall'apparecchio, spegnere l'apparecchio immediatamente e rivolgersi all'assistenza autorizzata.
- Prima di pulire l'apparecchio lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti.

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

A/ DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1 Pannello di controllo
2 Cestello di frittura sinistro
3 Cestello di destra
4 Griglie di frittura
5 Cassetto di cottura multifunzione
6 Vassoio di cottura

B/ DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

1 Programmi
2 Pulsante di preparazione sincrono per i cestelli destro e sinistro
3 Stop/Annullamento
4 Pulsante del cestello sinistro
5 Pulsante del cestello destro
6 Pulsante di riduzione della temperatura/tempo
7 Pulsante di selezione temperatura/tempo
8 Pulsante di aumento della temperatura/tempo
9 Pulsante cassetto inferiore
10 Avvio/Pausa
11 Pulsante per accendere/spegnere l'illuminazione
12 Display temperatura/tempo cestino sinistro
13 Display temperatura/tempo cestino destro
14 Display temperatura/ora cassetto inferiore

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVISO

- Prima di mettere in funzione un nuovo apparecchio, per motivi igienici, è necessario pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e lavare i cestelli di frittura, le griglie e la teglia in acqua calda con un po' di detersivo.
- Non riempire i cestelli con olio o grasso di frittura. Questa è una friggitrice senza olio che utilizza aria calda.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile.
- Estrarre con cautela i cestelli e il cassetto dall'apparecchio, collocare le griglie di frittura nei cestelli e la teglia nel cassetto.
- Collocare gli alimenti sulle griglie di frittura e sulla teglia e reinserire i cestelli e il cassetto nell'apparecchio.
- **Nota:** non utilizzare mai i cestelli di frittura senza le griglie di frittura e il cassetto di cottura senza la teglia. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di riempire i cestelli di frittura fino a un massimo di 3/4 della loro capacità.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Un segnale acustico indica che la friggitrice è in modalità standby.
- Premere il pulsante Start/Pause per accendere la friggitrice. Si accende il display digitale con diverse icone. Quando si preme LEFT, RIGHT o LOWER, il display si illumina con il menu del programma per ogni area. Premere ripetutamente l'icona LEFT, RIGHT o LOWER per selezionare il programma desiderato. L'icona del cesto/cassetto selezionato lampeggia. Ogni volta che si tocca un pulsante, si viene avvisati da un segnale acustico.

Menu

- Questa friggitrice dispone di 8 programmi intelligenti. Tutti hanno un tempo e una temperatura preimpostati. Premere ripetutamente i pulsanti LEFT/RIGHT/LOWER per selezionare un programma specifico. L'icona del programma selezionato lampeggia e il display visualizza il tempo di cottura e la temperatura preimpostati. Per avviare il programma selezionato, premere il pulsante Start/Pause. Se si sceglie di cuocere a una temperatura o a un tempo diversi, è possibile aumentare o diminuire il tempo o la temperatura di conseguenza.

Impostazione del timer e della temperatura

- Dopo aver selezionato il cestello/ cassetto della friggitrice e il programma, è possibile regolare il programma selezionato in base alle proprie preferenze premendo il pulsante di selezione della temperatura/tempo e poi i pulsanti di aumento o diminuzione della temperatura/tempo. La regolazione della temperatura avviene con incrementi di 5°C, quella del tempo con incrementi di 1 minuto (30 minuti per il programma Asciugatura).
- **Nota:** Il tempo e la temperatura di cottura possono essere regolati anche durante il processo di cottura (selezionare prima LEFT, RIGHT o LOWER).

Pulsante Start/Pause

- Al termine dell'impostazione del tempo e della temperatura di cottura, premere il pulsante Start/Pause per avviare la friggitrice. Le icone selezionate sono illuminate, le altre sono spente.
- È possibile mettere in pausa la friggitrice in qualsiasi momento durante la cottura premendo il pulsante Start/Pause (se si desidera mettere in pausa solo una zona, selezionare prima la zona = il display della zona in pausa lampeggia) e premere nuovamente il pulsante per riprendere il processo di cottura.

- **Nota:** se si preme il pulsante Start/Pause durante la cottura e non si agisce entro 5 minuti, l'apparecchio passa in modalità standby (si accende solo il pulsante Start/Pause).

Pulsante di cottura sincrona per i cestelli destro e sinistro

Questa funzione consente di terminare contemporaneamente la cottura in entrambi i cestelli (non si applica al cassetto di cottura). Indipendentemente dalla temperatura, dal tempo di cottura o dal programma.

1. Premere il pulsante (4) per selezionare il cestello di frittura, l'icona LEFT lampeggia.
2. Premere ripetutamente il pulsante (4) per selezionare il programma.
3. Utilizzare il pulsante (7) per regolare la temperatura/il tempo desiderato.
4. Premere il pulsante (5) per selezionare il cestello di frittura, l'icona RIGHT lampeggia.
5. Premere nuovamente il pulsante (5) per selezionare il programma.
6. Utilizzare il pulsante (7) per regolare la temperatura/il tempo desiderato.
7. Premere il pulsante (2) per la preparazione sincrona dei cestelli destro e sinistro.
8. Premere il pulsante Start/Pause (10) per avviare la cottura nella zona con il tempo di cottura più lungo.
9. Il display della seconda zona visualizza “Hold”. La seconda zona si attiva quando rimane lo stesso tempo in entrambe le zone.

Nota: Questa funzione non è adatta al programma di asciugatura.

Pulsante di aStop/Cancel

- Se il pulsante Stop/Cancel viene premuto per 3 secondi durante il funzionamento, viene emesso un segnale acustico e la friggitrice si spegne.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO - FUNZIONE DI PAUSA DOPO AVER RIMOSSO IL CONTENITORE

- Per alcuni piatti si consiglia di mescolare/girare il cibo a metà cottura. Il cestello/cassetto della friggitrice può essere rimosso in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Quando il cestello/cassetto viene rimosso, il programma selezionato viene interrotto e riprende solo quando il cestello/cassetto viene reinserito nel corpo dell'apparecchio.
- **Nota:** per ottenere risultati di cottura ottimali, si consiglia di mescolare/girare il cibo secondo necessità e di rimettere il cestello/cassetto nel corpo dell'apparecchio.

Pulsante per l'accensione e lo spegnimento dell'illuminazione interna

Premendo il pulsante di accensione/spegnimento dell'illuminazione (11) si illumina l'interno dei cestelli di frittura destro e sinistro, in modo che non sia necessario rimuovere i cestelli per controllare il processo di cottura. Premere ripetutamente il pulsante (11) per spegnere l'illuminazione.

Nota: OFF

- Il tempo di cottura impostato viene segnalato 5 volte da un segnale acustico. La ventola continua a funzionare per circa 20 secondi dopo lo spegnimento e il display visualizza “End”. Controllare che il cibo sia pronto. Togliere il cestello/cassetto per friggere dall'apparecchio e posizionarlo su un tappetino resistente al calore. Togliere il cibo. Non utilizzare utensili da cucina affilati per non danneggiare la superficie antiaderente! Se il cibo non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il cestello/cassetto nell'apparecchio e regolare il tempo di cottura di qualche minuto in più. La partita successiva può essere preparata immediatamente nella friggitrice. Dopo aver spento l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.

AVVERTENZA: Non capovolgere il cestello della friggitrice quando la griglia di frittura è ancora all'interno; la griglia ancora calda potrebbe staccarsi e cadere.

IMPORTANTE: Se si utilizzano accessori diversi da quelli contenuti nella confezione o carta da forno per preparare i cibi nella friggitrice, assicurarsi che tutto sia ben lontano dalla serpentina di riscaldamento.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

	Programma	Tempo (min)	Impostazione tempo (min)	Temperatura (°C)	Impostazione della temperatura (°C)
	Frittura	25	1 - 60	200	40 - 200
	Asciugatura	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Cottura al forno	25	1 - 60	180	40 - 200
	Pesce	18	1 - 60	200	40 - 200
	Pollo	20	1 - 60	200	170 - 200
	Riscaldamento	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Tenere in caldo	10	1 - 60	80	60 - 100

Nota: Queste impostazioni sono approssimative. Il tempo di cottura dipende dalla quantità di ingredienti utilizzati; regolare secondo necessità.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice non funziona.	La friggitrice non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la friggitrice alla rete elettrica.
	Il programma non è stato avviato con il tasto di avvio/pausa.	Assicurarsi di aver premuto il pulsante di avvio/pausa, vedere il Manuale d'uso.
Il cibo è poco cotto.	Il cestello di frittura è troppo pieno.	Mettete meno ingredienti nel cestello per friggere in modo più uniforme.
	Il tempo di preparazione del set è troppo breve.	Prolungare il tempo di preparazione.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Aumentare la temperatura.
Alcuni ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni ingredienti devono essere mescolati e amalgamati durante la frittura.	Gli alimenti che si trovano uno sopra l'altro, come le patatine fritte, devono essere scossi e mescolati durante la cottura.
I cibi fritti non sono croccanti quando vengono tolti dalla friggitrice.	La friggitrice è troppo piena.	Spruzzare il cibo con una piccola quantità di olio può aumentare la croccantezza.
Non riesco a inserire correttamente il cestello di frittura nell'apparecchio.	Il cestello di frittura è troppo pieno.	Non riempire il contenitore oltre il segno "MAX" all'interno del contenitore stesso.
	La griglia di frittura non è inserita correttamente nel contenitore.	Spingere la griglia di frittura sul fondo del contenitore finché i piedini in silicone non toccano il fondo

Dalla friggitrice esce del fumo bianco.	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi in una friggitrice, una grande quantità di olio fuoriesce nel contenitore, l'olio produce fumo bianco e il contenitore può diventare più caldo del solito.
	Il contenitore contiene ancora grassi residui dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Pulire bene il recipiente dopo ogni utilizzo.
Le patatine crude vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice.	È stato utilizzato il tipo di patate sbagliato.	Utilizzare patate fresche.
	Le patatine crude non sono state sciacquate correttamente.	Sciacquare bene le patatine crude per eliminare l'amido prima di friggerle.
Le patatine crude non sono croccanti quando vengono tolte dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Prima di aggiungere l'olio, ricordate asciugare le patatine crude.
		Per rendere le patatine più croccanti, tagliatele in pezzi più piccoli in pezzi più piccoli.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per pulire l'apparecchio non utilizzare gli oggetti e gli agenti che potrebbero danneggiare la superficie, quali: oggetti appuntiti, raschietti, diluenti chimici, solventi etc.

ATTENDERE SEMPRE ALMENO 30 MINUTI CHE LA FRIGGITRICE SI RAFFREDDI PRIMA DI PULIRLA.

Nota: Per aiutare la friggitrice a raffreddarsi più rapidamente, rimuovere il cestello/cassetto di frittura e posizionarlo su un tappetino di materiale resistente al calore.

- Dopo ogni utilizzo, staccare la spina e pulire la friggitrice.
- Pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido.
- Pulire il cestello della frittura/teglia con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Per rimuovere i residui di cibo dal cestello o dalla friggitrice, riempire un contenitore con acqua e detersivo, lasciare agire per 10 minuti, quindi lavare con una spugna morbida.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno asciutto o una spugna non abrasiva.

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 o da una persona esperta e qualificata.

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

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 acquisito.

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

Il produttore si riserva di apportare le modifiche ai testi relativi al prodotto, al suo disegno e alle relative specifiche tecniche senza preavviso.

Agradecimiento

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

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

Parámetros técnicos	
Tensión	220–240 V~50–60 Hz
Potencia de entrada	2 700 W
Capacidad	2 x 4,25 l + 10 l
Temperaturas	40–200 °C/pizza hasta 230 °C
Temporizador	1–60 min/tiempo de secado hasta 24 h
Consumo de energía en modo de espera	0,54 W

¡Atención!
Superficie caliente

El aparato entra en modo de espera (Standby mode) en cuanto se enchufa a la red eléctrica.

IMPORTANTE
Antes de conectar al suministro eléctrico, haga un control visual para verificar que el artefacto esté intacto y que no haya sufrido daños durante el transporte.

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.
- Coloque el artefacto únicamente en una superficie estable y apartado de otras fuentes de calor.
- Al desenchufar el artefacto, no tire del cable, sino del enchufe.
- No permita que el artefacto sea manipulado por niños o personas no capacitadas y utilícelo fuera de su alcance.
- Las personas con capacidad de movimiento o percepción sensorial reducidas, o con insuficiente capacidad mental, o personas no familiarizadas con su manejo deben utilizar el artefacto únicamente bajo la supervisión de una persona responsable, familiarizada con su uso.
- Tenga especial cuidado si emplea el artefacto en las cercanías de niños.
- No permita que el artefacto sea usado como juguete.

- No meta los dedos, lápices u otros objetos a través de la rejilla de la salida de aire.
- No cubra el artefacto.
- **Desenchufe el artefacto antes de armarlo de desarmarlo.**
- **Antes de limpiar el artefacto, y luego de su uso, apáguelo y desenchúfelo.**
- Mantenga limpio el artefacto y evite el ingreso de cuerpos extraños por los orificios de la rejilla. Podrían causar lesiones graves, cortocircuitos, dañar el artefacto o causar un incendio.
- No emplee el artefacto si el cable o el enchufe estuviesen dañados. Haga reparar la avería de inmediato por un servicio autorizado.
- No emplee el artefacto si no funcionase correctamente, hubiese caído, estuviese dañado o hubiese sumergido en un líquido. Hágalo probar y reparar por un servicio autorizado.
- El artefacto está destinado únicamente para uso hogareño; no está destinado para uso comercial.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No toque el artefacto con las manos mojadas o húmedas.
- **No sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.**
- No repare usted mismo el artefacto. Diríjase a un servicio autorizado.
- No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento y no cubra las salidas de aire. No toque nunca el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No coloque nada sobre el aparato mientras está en funcionamiento.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No utilice accesorios distintos de los recomendados por el fabricante. Coloque siempre los alimentos a freír en la placa de fritura situada en la parte inferior de la freidora.
- No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos durante su funcionamiento.
- Deje al menos 15 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y encima del aparato para permitir la entrada/salida libre de aire.
- 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.
- Evite tocar las partes calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador de la cocina. Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el artefacto cerca de quemadores de gas o eléctricos.
- **ADVERTENCIA**: Las superficies del artefacto pueden estar muy calientes. Sujete al artefacto solo de la manija y emplee guantes de cocina.
- Tenga especial cuidado de evitar el ingreso al artefacto de agua u otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- Coloque siempre los alimentos en la placa de fritura del recipiente del aparato para evitar el contacto con la resistencia.
- No toque las superficies internas con el artefacto en funcionamiento o recién apagado. Deje que el artefacto se enfríe lo suficiente.
- No conecte ni maneje el artefacto con las manos mojadas.
- Durante la cocción se libera vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al sacar la freidora del aparato.
- Si nota humo oscuro saliendo del artefacto, apáguelo de inmediato y contacte a un servicio autorizado.
- Deje que el artefacto se enfríe 30 minutos antes de limpiarlo.

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

A/ DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1 Panel de mandos
2 Cesta izquierda
3 Cesta derecha
4 Rejillas para freír
5 Cajón de cocción multifuncional
6 Bandeja de cocción

B/ DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1 Programas
2 Botón de preparación sincronizada para las cestas izquierda y derecha
3 Parar/Cancelar
4 Botón cesta izquierda
5 Botón cesta derecha
6 Botón de reducción de temperatura/tiempo
7 Botón de selección de temperatura/tiempo
8 Botón de aumento de temperatura/tiempo
9 Botón del cajón inferior
10 Inicio/Pausa
11 Botón para encender/apagar la iluminación
12 Indicador de temperatura/tiempo del cesto izquierdo
13 Indicador de temperatura/tiempo del cesto derecho
14 Indicador de temperatura/tiempo del cajón inferior

INSTRUCCIONES DE USO

AVISO

- Antes de poner en funcionamiento un aparato nuevo, por razones de higiene, limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y lave las cestas de freír, las rejillas y la bandeja de horno en agua tibia con un poco de detergente.
- No llene las cestas de freír con aceite o grasa de freír. Se trata de una freidora sin aceite que utiliza aire caliente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Retire con cuidado las cestas de freír y el cajón del aparato, coloque las rejillas de freír en las cestas y la bandeja de horno en el cajón.
- Coloque los alimentos sobre las rejillas y la bandeja y vuelva a colocar las cestas y el cajón en el aparato.
- **Nota:** Nunca utilice las cestas para freír sin las rejillas para freír y el cajón para hornear sin la bandeja para hornear. Recomendamos llenar las cestas de freír hasta un máximo de 3/4 de su capacidad para obtener resultados óptimos.
- Enchufe el aparato a una toma de corriente. Sonará una señal acústica para indicar que la freidora se encuentra en modo de espera.
- Pulse el botón Start/Pause para encender la freidora. Se encenderá la pantalla digital con varios iconos. Al pulsar LEFT, RIGHT o LOWER, se iluminará la pantalla con el menú de programas de cada zona. Pulse repetidamente el icono LEFT, RIGHT o LOWER para seleccionar el programa deseado. El icono de la cesta/cajón seleccionado parpadeará. Cada vez que toque cualquier botón, se le avisará mediante una señal acústica.

Menú

- Hay 8 programas inteligentes incorporados en esta freidora para que usted los utilice. Todos tienen un tiempo y una temperatura preestablecidos. Pulse los botones LEFT/RIGHT/LOWER repetidamente para seleccionar un programa específico. El icono del programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y la temperatura preestablecidos. Para iniciar el programa seleccionado, pulse el botón Start/Pause. Si decide cocinar a una temperatura o tiempo diferente, puede aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura en consecuencia.

Ajuste del temporizador y la temperatura

- Una vez que haya realizado la selección de la cesta/cajón de la freidora y la selección del programa, puede ajustar el programa seleccionado según sus preferencias pulsando el botón de selección de temperatura/tiempo y, a continuación, pulsando los botones de aumento o disminución de temperatura/tiempo. El ajuste de temperatura se realiza en incrementos de 5°C, el ajuste de tiempo se realiza en incrementos de 1 min (incrementos de 30 min para el programa de secado).
- **Nota:** El tiempo y la temperatura de cocción también pueden ajustarse durante el proceso de cocción (seleccione primero LEFT, RIGHT o LOWER).

Botón de Start/Pause

- Cuando haya terminado de ajustar el tiempo y la temperatura de cocción, pulse el botón Start/Pause para poner en marcha la freidora. Los iconos seleccionados se iluminan, los demás se apagan.
- Puede pausar la freidora en cualquier momento durante la cocción pulsando el botón Start/Pause (si desea pausar sólo una zona, seleccione primero la zona = la pantalla de la zona en pausa parpadeará) y pulse de nuevo el botón para reanudar el proceso de cocción.
- **Nota:** Si pulsa el botón Start/Pause durante la cocción y no se realiza ninguna acción en 5 minutos, el aparato pasará al modo de espera (sólo se encenderá el botón Start/Pause).

Botón de cocción sincronizada para las cestas izquierda y derecha

Esta función se utiliza para completar la cocción en ambas cestas de fritura (no aplicable al cajón de horneado) al mismo tiempo. Independientemente de la temperatura, el tiempo de cocción o el programa.

1. Pulse el botón (4) para seleccionar la cesta de fritura, el icono LEFT parpadeará.
2. Pulse repetidamente el botón (4) para seleccionar el programa.
3. Utilice el botón (7) para ajustar la temperatura/tiempo deseado.
4. Pulse el botón (5) para seleccionar la cesta de fritura, el icono RIGHT parpadeará.
5. Pulse de nuevo el botón (5) para seleccionar el programa.
6. Utilice el botón (7) para ajustar la temperatura/tiempo deseados.
7. Pulse el botón (2) para la preparación sincronizada de las cestas izquierda y derecha.
8. Pulse el botón Start/Pause (10) para iniciar la cocción en la zona con el tiempo de cocción más largo.
9. La pantalla de la segunda zona mostrará "Hold". La segunda zona se activa cuando permanece el mismo tiempo en ambas zonas.

Nota: Esta función no es adecuada para el programa de secado.

Botón de Stop/Cancel

- Si se pulsa el botón Stop/Cancel durante 3 segundos durante el funcionamiento, suena una señal acústica y la freidora se apaga.

APAGADO AUTOMÁTICO - FUNCIÓN DE PAUSA DESPUÉS DE SACAR EL RECIPIENTE

- Se recomienda remover/girar los alimentos a mitad de cocción para algunos platos. La cesta/cajón de freír se puede retirar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Al retirar la cesta/cajón de freír, el programa seleccionado se detiene y sólo se reinicia al volver a colocar la cesta/cajón en el cuerpo del aparato.
- **Nota:** Para obtener resultados de cocción óptimos, recomendamos remover/voltear los alimentos cuando sea necesario y volver a colocar la cesta/cajón en el cuerpo del aparato.

Botón de encendido/apagado de la iluminación interior

Al pulsar el botón de encendido/apagado de la iluminación (11) se ilumina el interior de las cestas de freír derecha e izquierda, de modo que no es necesario retirar las cestas para comprobar el proceso de cocción. Pulse repetidamente el botón (11) para apagar la iluminación.

Nota: OFF

- Se le avisará 5 veces mediante una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo de cocción ajustado. El ventilador sigue funcionando durante aprox. 20 segundos tras la desconexión y en la pantalla aparece "End". Controlla se il cibo è presente nell'elenco. Togliere il cestello/cassetto per friggere dall'apparecchio e posizionarlo su un piano di lavoro resistente al calore. Togliere il cibo.
- No utilice utensilios de cocina afilados para no dañar la superficie antiadherente. Si los alimentos aún no están listos, vuelva a introducir la cesta/cajón en el aparato y ajuste el tiempo de cocción unos minutos más. El siguiente lote puede prepararse inmediatamente en la freidora. Después de apagar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

ADVERTENCIA: No dé la vuelta a la cesta de fritura mientras la rejilla de fritura esté todavía dentro, la rejilla de fritura todavía caliente podría soltarse y caerse.

IMPORTANTE: Si utiliza accesorios distintos a los del paquete o papel de horno para preparar alimentos en la freidora, asegúrese de que todo esté bien alejado de la bobina de calentamiento.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

	Programa	Tiempo (min)	Ajuste de tiempo (min)	Temperatura (°C)	Ajuste de temperatura (°C)
	Patatas fritas	25	1 - 60	200	40 - 200
	Secado	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Hornear	25	1 - 60	180	40 - 200
	Pescado	18	1 - 60	200	40 - 200
	Pollo	20	1 - 60	200	170 - 200
	Calentar	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Mantener caliente	10	1 - 60	80	60 - 100

Nota: Estos ajustes son aproximados. El tiempo de cocción depende de la cantidad de ingredientes utilizados, ajuste según sea necesario.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	La freidora no está enchufada a la red eléctrica.	Enchufe la freidora a la red eléctrica.
	El programa no se ha iniciado con el botón de inicio/pausa.	Asegúrese de que ha pulsado el botón de inicio/pausa, consulte el Manual del Propietario.
La comida está poco hecha.	La cesta de freír está demasiado llena.	Ponga menos ingredientes en la cesta para freír de forma más uniforme..
	El tiempo de preparación del set es demasiado corto.	Prolongar el tiempo de preparación.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Aumente la temperatura.
Algunos ingredientes se fríen de manera desigual.	Algunos ingredientes deben agitarse o removerse durante la fritura.	Los alimentos que se colocan unos encima de otros o unos sobre otros, como las patatas fritas, deben agitarse, removerse durante la fritura.
Los alimentos fritos no están crujientes cuando se sacan de la freidora.	El tipo de la comida utilizado es apto para cocinarse en una freidora convencional.	Rociar los alimentos con una pequeña cantidad de aceite puede aumentar su textura crujiente.
La cesta de freír no encaja correctamente en el aparato.	La cesta de freír está demasiado llena.	No llene el recipiente más allá de la marca "MAX" del interior del recipiente.
	La rejilla para freír no está insertada correctamente en el recipiente.	Introduzca la rejilla de freír en el fondo del recipiente hasta que las patas de silicona toquen el fondo.
Sale humo blanco de la freidora.	Está preparando ingredientes aceitosos.	Al freír ingredientes aceitosos en una freidora, una gran cantidad de aceite se filtra en el recipiente, el aceite produce humo blanco y el recipiente puede estar más caliente de lo habitual.
	El envase aún contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en el recipiente. Limpie bien el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas crudas se fríen de forma desigual en la freidora.	Se utilizó el tipo de patata incorrecto.	Utilice patatas frescas.
	Las patatas fritas crudas no estaban bien enjuagadas.	Enjuague bien las patatas fritas crudas para eliminar el almidón antes de freírlas.
Las patatas fritas crudas no están crujientes cuando se sacan de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Antes de añadir el aceite, recuerde secar las patatas fritas crudas.
		Para que las patatas fritas queden más crujientes, córtelas en trozos más pequeños.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Evite medios agresivos como objetos afilados, raspadores, disolventes, etc.

ESPERE SIEMPRE AL MENOS 30 MINUTOS HASTA QUE LA FREIDORA SE ENFRÍE ANTES DE LIMPIARLA.

Nota: Para ayudar a que la freidora se enfríe más rápidamente, retire la cesta/cajón de freír y colóquela sobre una alfombrilla de material resistente al calor.

- Después de cada uso, desenchufe y limpie la freidora.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
- Limpie la cesta para freír/bandeja para hornear con agua caliente, detergente lavavajillas y una esponja no abrasiva. Para eliminar los residuos de comida de la cesta o freidora, llene un recipiente con agua y detergente, déjelo en remojo durante 10 minutos y luego lave con una esponja suave.
- Limpie el interior del aparato con un paño seco o una esponja no abrasiva.

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 dispositivos eléctricos o electrónicos. Procurar la correcta liquidación del producto ayuda a prevenir efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían ser resultar de la liquidación incorrecta del producto. 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
Consum de putere	2 700 W
Capacitate	2 x 4,25 l + 10 l
Reglarea temperaturii	40–200 °C/pizza până la 230 °C
Temporizator	1–60 min/timp de uscare până la 24 de ore
Consumul de energie în modul standby	0,54 W

Atenție!
Suprafață fierbinte

Aparatul intră în modul de așteptare (Standby mode) de îndată ce este conectat la rețea.

IMPORTANT

Înaintea racordării la rețeaua electrică, efectuați un control vizual pentru a vă asigura că unitatea este intactă și că pe timpul transportului nu s-a ajuns la nicio deteriorare.

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.
- Verificați dacă tensiunea rețelei de alimentare corespunde cu valoarea tensiunii înscrisă pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață stabilă, departe de alte surse de căldură.
- La scoaterea aparatului din priza 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.
- Persoanele cu capacitatea motrică redusă, cu percepția simțului redusă, cu capacitatea intelectuală insuficientă sau persoanele nefamiliarizate cu deservire, trebuie să folosească aparatul doar sub supravegherea unei persoane responsabile și familiarizate cu deservirea.
- Acordați atenție sporită la folosirea aparatului în apropierea copiilor.
- Nu permiteți folosirea aparatului drept jucărie.
- A nu se introduce niciodată degetele, creioanele și nici alte obiecte prin

grilajul de ieșire a aerului.
- A nu se acoperi aparatul.
- **Înaintea montării sau a demontării aparatului a se deconecta cablul de alimentare din priza de curent electric.**
- **Înainte de curățare și după utilizare a se opri aparatul și a se deconecta de la priza de curent electric.**
- Păstrați aparatul curat, nu lăsați nici un obiect să pătrundă prin grilă în aparat. Acestea ar putea cauza accidente grave, scurtcircuitarea, deteriorarea aparatului sau incendiul.
- Nu folosiți niciodată aparatul care are cablul de alimentare sau ștecărul deteriorate, asigurați neîntârziat eliminarea defectului de către un service autorizat.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta nu funcționează corespunzător, dacă a căzut, dacă este deteriorat sau a fost expus vreunui lichid. Predați-l pentru testare și reparare la un service autorizat.
- Aparatul este destinat doar utilizării casnice, nu este destinat uzului comercial.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede.
- **Nu cufundați cablul de alimentare, ștecărul sau aparatul în apă și nici într-un alt lichid.**
- Nu reparați aparatul prin forțe proprii. Apelați la un service autorizat.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului în timpul funcționării acestuia și nu acoperiți ieșirile de aer. Nu atingeți niciodată interiorul aparatului atunci când acesta este în funcțiune!
- Nu așezați nimic pe aparat în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu utilizați alte accesorii decât cele recomandate de producător. Așezați întotdeauna alimentele care urmează să fie prăjite pe placa de prăjire din partea inferioară a friteuzei.
- Nu conectați aparatul la un temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe perete sau pe alte aparate în timpul funcționării.
- Lăsați cel puțin 15 cm spațiu liber pe spate, laterale și deasupra aparatului, astfel încât să fie posibilă alimentare/evacuare liberă a aerului.
- 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 aparatului în siguranță și pricep

eventualele pericole. Curățarea și întreținerea efectuată de către utilizator nu poate fi exercitată de către copii care nu au vârsta de peste 8 ani și nu sunt supravegheați. Copiii sub 8 ani trebuie să mențină distanța de siguranță față de aparat și cablu de alimentare. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne liber peste muchia mesei sau a blatului de bucătărie. Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu amplasați aparatul în apropierea arzătorului de gaz sau electric.
- **ATENȚIONARE**: Suprafețele aparatului pot fi foarte fierbinți. Prindeți aparatul doar de mâner și folosiți echipament de protecție, ca de ex. mânuși de bucătărie.
- Acordați atenție sporită, pentru a împiedica intrarea apei sau a altui lichid în aparat. S-ar putea ajunge la electrocutare.
- Așezați întotdeauna alimentele pe placa de prăjire din recipientul aparatului pentru a evita contactul cu elementul de încălzire.
- Nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale aparatului în timpul funcționării sau imediat după oprire. Lăsați aparatul să se răcească destul.
- Nu conectați și nici nu folosiți cu aparatul cu mâinile umede.
- La prăjire cu aer fierbinte sunt eliberați vapori fierbinți prin orificiile de ieșire, mențineți mâinile și fața la o distanță de siguranță față de vaporii de apă ieșiți din orificiile de ieșire. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți friteuza din aparat.
- Dacă în timpul funcționării vedeți fum negru ieșind din aparat, opriți-l imediat și apelați la un service autorizat.
- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească cel puțin 30 de minute.

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

A/ DESCRIEREA PRODUSULUI

1 Panou de control
2 Coș de prăjire stânga
3 Coș de prăjire drept
4 Grile de prăjire
5 Sertar multifuncțional pentru coacere
6 Tava de coacere

B/ DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

1 Programe
2 Buton de preparare sincron pentru coșurile din stânga și din dreapta
3 Stop/Cancelare
4 Buton coș stânga
5 Buton coș drept
6 Buton de reducere a temperaturii/ timpului
7 Butonul de selectare a temperaturii/ timpului
8 Butonul de creștere a temperaturii/ timpului
9 Buton sertar inferior
10 Start/Pauză
11 Buton pentru pornirea/oprirea iluminării
12 Afișaj temperatură/timp coș stânga
13 Afișaj temperatură/timp coș drept
14 Afișajul temperaturii/timpului sertarului de jos

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATENȚIE

- Înainte de a pune în funcțiune un aparat nou, din motive de igienă, trebuie să ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă și să spălați coșurile de prăjire, grilele și tava de copt în apă caldă cu puțin detergent.
- Nu umpleți coșurile de prăjire cu ulei sau grăsime de prăjire. Aceasta este o friteuză fără ulei care utilizează aer cald.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Scoateți cu grijă coșurile de prăjire și sertarul din aparat, așezați grilele de prăjire în coșuri și tava de copt în sertar.
- Așezați alimentele pe grilele de prăjire și pe tava de copt și glisați coșurile de prăjire și sertarul înapoi în aparat.
- **Notă:** Nu utilizați niciodată coșurile de prăjire fără grilele de prăjire și sertarul de copt fără tava de copt. Vă recomandăm să umpleți coșurile de prăjire la maximum 3/4 din capacitatea lor pentru rezultate optime.
- Conectați aparatul la o priză electrică. Un semnal sonor va suna pentru a indica faptul că friteuza este acum în modul de așteptare.
- Apăsați butonul Start/Pause pentru a porni friteuza. Afișajul digital cu mai multe pictograme se va aprinde. Când apăsați LEFT (Stânga), RIGHT (Dreapta) sau LOWER (Jos), afișajul se va aprinde cu meniul programului pentru fiecare zonă. Apăsați pictograma LEFT (Stânga), RIGHT (Dreapta) sau LOWER (Jos) în mod repetat pentru a selecta programul dorit. Pictograma coșului/ sertarului selectat va clipi. De fiecare dată când atingeți orice buton, veți fi avertizat de un semnal sonor.

Meniu

- Există 8 programe inteligente încorporate în această friteuză pe care le puteți utiliza. Toate au un timp prestabilit și o temperatură prestabilită. Apăsați în mod repetat butoanele LEFT/RIGHT/LOWER pentru a selecta un anumit program. Pictograma programului selectat va clipi, iar afișajul va indica timpul de gătire presetat și temperatura presetată. Apăsați butonul Start/Pause pentru a porni programul selectat. Dacă alegeți să gătiți la o temperatură sau un timp diferit, puteți crește sau reduce timpul sau temperatura în mod corespunzător.

Setarea cronometrului și a temperaturii

- După ce ați făcut selecția coșului/cutiei de prăjire și selecția programului, puteți regla programul selectat în funcție de preferințele dvs. apăsând butonul de selecție a temperaturii/timpului și apoi apăsând butoanele de creștere sau scădere a temperaturii/timpului. Reglarea temperaturii se face în trepte de 5°C, iar reglarea timpului se face în trepte de 1 min (trepte de 30 min pentru programul de uscare).
- **Notă:** Timpul și temperatura de gătire pot fi ajustate și în timpul procesului de gătire (selectați mai întâi LEFT, RIGHT sau LOWER).

Butonul Start/Pause

- Când ați terminat de setat timpul și temperatura de gătit, apăsați butonul Start/Pause pentru a porni friteuza. Pictogramele selectate sunt aprinse, celelalte sunt stinse.
- Puteți întrerupe friteuza în orice moment în timpul gătitului prin apăsarea butonului Start/Pause (dacă doriți să întrerupeți o singură zonă, selectați mai întâi zona = afișajul zonei întrerupte va clipi) și apăsați din nou butonul pentru a relua procesul de gătit.

- **Notă:** Dacă apăsați butonul Start/Pause în timpul gătitului și nu se întreprinde nicio acțiune în termen de 5 minute, aparatul va trece în modul de așteptare (doar butonul Start/Pause este aprins).

Buton de gătire sincronă pentru coșurile din stânga și din dreapta

Această funcție este utilizată pentru a termina simultan gătitul în ambele coșuri de prăjire (nu se aplică la sertarul de coacere). Independent de temperatură, timp de gătire sau program.

1. Apăsați butonul (4) pentru a selecta coșul de prăjire, pictograma LEFT va clipi.
2. Apăsați butonul (4) în mod repetat pentru a selecta programul.
3. Utilizați butonul (7) pentru a regla temperatura/timpul dorit.
4. Apăsați butonul (5) pentru a selecta coșul de prăjire, pictograma RIGHT va clipi.
5. Apăsați din nou butonul (5) pentru a selecta programul.
6. Utilizați butonul (7) pentru a regla temperatura/timpul dorit.
7. Apăsați butonul (2) pentru pregătirea sincronizată a coșurilor din stânga și din dreapta.
8. Apăsați butonul Start/Pause (10) pentru a începe gătitul în zona cu timpul de gătire mai lung.
9. Afișajul celei de-a doua zone va indica „Hold" (Menținere). A doua zonă este activată atunci când rămâne același timp în ambele zone.

Notă: Această funcție nu este potrivită pentru programul de uscare.

Butonul Stop/Cancel

- Dacă butonul Stop/Cancel este apăsat timp de 3 secunde în timpul funcționării, se aude un semnal sonor și friteuza se oprește.

OPRIRE AUTOMATĂ - FUNCȚIE DE PAUZĂ DUPĂ SCOATEREA RECIPIENTULUI

- Este recomandat să amestecați/întoarceți alimentele la jumătatea gătitului pentru unele feluri de mâncare. Coșul/ sertarul de prăjire poate fi scos în orice moment în timpul funcționării.
- Atunci când coșul/ sertarul de prăjire este scos, programul selectat este oprit și repornește numai atunci când coșul/ sertarul este readus în corpul aparatului.
- Notă: Pentru rezultate optime la gătit, vă recomandăm să amestecați/întoarceți alimentele după cum este necesar și să readuceți coșul/ sertarul la corpul aparatului.

Buton pentru pornirea/oprirea iluminării interioare

Apăsarea butonului de pornire/oprire a iluminării (11) iluminează interiorul coșurilor de prăjire din dreapta și din stânga, astfel încât nu este necesar să scoateți coșurile pentru a verifica procesul de gătire. Apăsați butonul (11) în mod repetat pentru a opri iluminarea.

Notă: OFF

- Veți fi avertizat de 5 ori printr-un semnal sonor când a trecut timpul de gătire setat. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de aproximativ 20 de secunde după oprire, iar afișajul indică „End". Verificați dacă mâncarea este gata. Scoateți coșul/sertarul de prăjit din aparat și așezați-l pe un covoraș rezistent la căldură. Scoateți mâncarea.
- Nu utilizați unelte de bucătărie ascuțite pentru a evita deteriorarea suprafeței neaderente! Dacă mâncarea nu este încă gata, glisați pur și simplu coșul/ sertarul înapoi în aparat și reglați timpul de gătire cu câteva minute în plus. Următorul lot poate fi pregătit imediat în friteuză. După oprirea aparatului, deconectați-l de la rețea.

AVERTISMENT: Nu răsturnați coșul de prăjire în timp ce grila de prăjire este încă în interior, grila de prăjire încă fierbinte s-ar putea desprinde și cădea.

IMPORTANT: Dacă folosiți alte accesorii decât cele din pachet sau hârtie de copt pentru a pregăti mâncarea în friteuză, asigurați-vă că totul este bine îndepărtat de bobina de încălzire.

PROGRAME PRESTABILITE

	Program	Timp (min)	Setare timp (min)	Temperatură (°C)	Setarea temperaturii (°C)
	Cartofi prăjiți	25	1 - 60	200	40 - 200
	Uscare	3h	1 - 24 h	75	40 - 100
	Coacere	25	1 - 60	180	40 - 200
	Pește	18	1 - 60	200	40 - 200
	Pui	20	1 - 60	200	170 - 200
	Încălzire	10	1 - 60	200	40 - 200
	Pizza	18	1 - 60	230	40 - 230
	Păstrați cald	10	1 - 60	80	60 - 100

Notă: Aceste setări sunt aproximative. Timpul de gătire depinde de cantitatea de ingrediente utilizate, reglați după cum este necesar.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

DEFECTE	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚIE
Prăjitorul nu funcționează.	Friteuza nu este conectată la rețeaua electrică.	Conectați friteuza la rețeaua electrică.
	Programul nu a fost pornit cu ajutorul butonului de pornire/oprire.	Asigurați-vă că ați apăsat butonul de pornire/oprire, consultați manualul de utilizare.
Alimentele sunt insuficient gătite.	Coșul de prăjire este prea plin.	Puneți mai puține ingrediente în coș pentru a prăji mai uniform.
	Timpul de pregătire a setului este prea scurt.	Prelungiți timpul de preparare.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Creșteți temperatura.
Unele ingrediente sunt prăjite în mod neuniform.	Unele ingrediente trebuie să fie amestecate sau amestecate în timpul procesului de prăjire.	Alimentele care sunt suprapuse sau suprapuse, cum ar fi cartofii prăjiți, trebuie să fie agitate, amestecate și amestecate în timpul prăjirii.
Alimentele prăjite nu sunt crocante atunci când sunt scoase din friteuză.	Tipul de alimente folosite este potrivit pentru a fi gătite într-o friteuză convențională.	Pulverizarea alimentelor cu o cantitate mică de ulei poate crește crocantul.
Nu reușesc să introduc corect coșul de prăjire în aparat.	Coșul de prăjire este prea plin.	Nu umpleți recipientul mai mult decât marcajul "MAX" din interiorul recipientului.
	Grila de prăjire nu este introdusă corect în recipient.	Împingeți grila de prăjire în partea de jos a recipientului până când picioarele din silicon ating fundul.
Din friteuză iese fum alb.	El pregătește ingrediente uleioase.	Atunci când prăjiți ingrediente uleioase într-o friteuză, o cantitate mare de ulei se scurge în recipient, uleiul produce fum alb, iar recipientul poate fi mai fierbinte decât de obicei.
	Recipientul conține încă grăsime reziduală de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din vas. Curățați bine recipientul după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți cruzi sunt prăjiți neuniform în friteuză.	S-a folosit un tip greșit de cartof.	A fost folosit un tip greșit de cartof.
	Cartofii prăjiți cruzi nu au fost clătiți corespunzător.	Clătiți bine cartofii prăjiți cruzi pentru a îndepărta amidonul înainte de a-i prăji.
Cartofii prăjiți cruzi nu sunt crocanți atunci când sunt scoși din friteuză.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Înainte de a adăuga uleiul, nu uitați uscați cartofii prăjiți cruzi.
		Pentru a face cartofii mai crocanți, tăiați-i în bucăți mai mici în bucăți mai mici.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu folosiți ustensile dure și agresive, precum obiecte ascuțite, răzuitori, solvenți chimici, diluanți ș.a.m.d.

ÎNAINTE DE CURĂȚAREA FRUTEUSEI, AȘTEPTAȚI ÎNTOTDEAUNA MĂCAR 30 DE MINUTE PÂNĂ CÂND ACEASTA SE RĂCEȘTE

Notă: Pentru a ajuta aparatul de prăjit să se răcească mai repede, scoateți coșul/grătarul de prăjit și așezați-l pe un covoraș din material rezistent la căldură.

- După fiecare utilizare, scoateți friteuza din priză și curățați-o.
- Ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă.
- Curățați coșul de prăjit/tava de copt cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv. Pentru a îndepărta resturile alimentare din coș sau friteuză, umpleți un recipient cu apă și detergent, lăsați-l să se înmoaie timp de 10 minute, apoi spălați-l cu un burete moale.
- Curățați interiorul aparatului cu o cârpă uscată sau cu un burete neabraziv.

SERVICE

Întreținerea cu caracter mai amplu sau reparația care necesită o intervenție la părțile interioare ale produsului, trebuie să fie executate de către un specialist calificat sau de un service.

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.
- Predați pungile din polietilenă (PE) 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 privind serviciile de eliminare a deșeurilor menajere sau în magazinul din care ați cumpărat produsul.

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

Modificările textului, a designului și a specificațiilor tehnice pot fi făcute fără o atenționare prealabilă. Ne rezervăm dreptul la efectuarea acestor modificări.