

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



FR4600

CZ

SK

PL

HU

LV

EN

DE

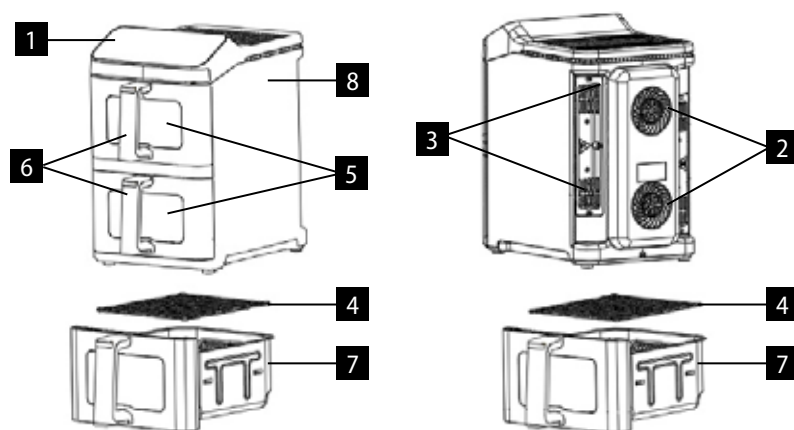
FR

IT

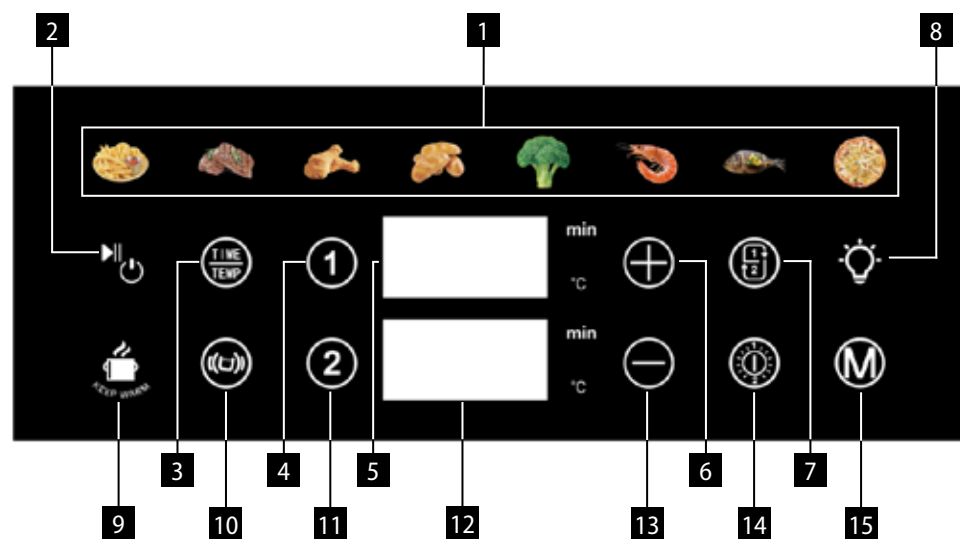
ES

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	2 400 W
Kapacita	2x 5 l
Nastavitelná teplota	80–200 °C
Časovač	1–60 min
Příkon ve vypnutém stavu	0,33 W
Hlučnost	≤ 57 dB



Pozor!
Horký povrch

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 mokřýma 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.
- Nedovolte, aby spotřebič mohl během provozu přijít do kontaktu se záclonami, obložením stěn, textilem, papírem či jinými hořlavými materiály.
- 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. Obratě 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.
 - Neumísťujte 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.
 - Pro optimální výsledek programu, doporučujeme plnit fritovací koše max. do 3/4 jejich objemu.
 - Nenaplnujte fritovací koše olejem. Jedná se o bezolejovou fritézu, která využívá horký vzduch.
 - Nikdy se během provozu nebo hned po vypnutí nedotýkejte vnitřních ploch spotřebiče. Nechte spotřebič dostatečně vychladnout.
 - Nezapojujte a neovládejte spotřebič s mokřýma rukama.
 - Během provozu se uvolňuje horká pára přes výstupní otvory vzduchu, udržujte vaše ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry ze vzduchových výstupních otvorů a také při vyjímání fritovacího koše.
 - 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 Přívod vzduchu
- 3 Výstup vzduchu
- 4 Fritovací mřížka
- 5 Průhledné okno
- 6 Rukojeť
- 7 Fritovací koš
- 8 Tělo spotřebiče

B/ POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- | | |
|--|--|
| 1 Programy | 8 Tlačítko zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení |
| 2 Tlačítko Start/Pauza a zapnutí/vypnutí | 9 Tlačítko Keep Warm |
| 3 Tlačítko pro výběr teploty/času | 10 Tlačítko promíchat/obrátit |
| 4 Tlačítko horního koše | 11 Tlačítko spodního koše |
| 5 Displej horního koše | 12 Displej spodního koše |
| 6 Tlačítko zvýšení teploty/času | 13 Tlačítko snížení teploty/času |
| 7 Tlačítko synchronní přípravy obou košů | 14 Tlačítko synchronní dokončení |
| | 15 Tlačítko volby programu |

NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ

- Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů zvenčí otřít vlhkým hadříkem a fritovací koše a fritovací mřížky umýt v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku.
- Nenaplnějte fritovací koše olejem nebo fritovacím tukem. Jedná se o bezolejovou fritézu, která využívá horký vzduch.
- Spotřebič umístěte na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Opatrně vytáhněte fritovací koše ze spotřebiče a na dno košů vložte fritovací mřížky.
- Potravinu vložte na fritovací mřížky a fritovací koše zasuňte zpět do spotřebiče.
- Poznámka:** Nikdy nepoužívejte fritovací koš bez fritovací mřížky. Pro optimální výsledek programu, doporučujeme plnit fritovací koše max. do $\frac{3}{4}$ jejich objemu.
- Zapojte spotřebič do zásuvky elektrického napětí. Ozve se zvukový signál, který signalizuje, že je fritéza připravena – svítí tlačítko (2) Start/Pauza a zapnutí/vypnutí.
- Stiskem tlačítka (2) fritézu zapnete - rozsvítí se digitální displej s několika ikonami (tlačítko 4, 7, a 11). Po stisknutí na ikonu 1 (horní koš) nebo ikonu 2 (spodní koš) se rozsvítí displej s nabídkou programů pro příslušnou část. Stiskem tlačítka (15) volby programu procházíte nabídku programů. Na displeji se střídavě zobrazuje teplota a čas vybraného blikajícího programu. Při každém dotyku na jakékoliv tlačítko budete upozorněni zvukovým signálem.
- Pokud během 5 minut neprovedete žádnou volbu, displej zhasne a bude svítit pouze tlačítko (2).

MENU

- V této fritéze je zabudováno 8 inteligentních programů, které můžete používat. Všechny mají přednastavený čas a přednastavenou teplotu. Nejprve zvolte koš 1 nebo 2. Opakovaným stiskem tlačítka (15) volby programu zvolte požadovaný program. Ikona zvoleného programu se rozblíká a na displeji se zobrazí přednastavený čas přípravy střídavě s teplotou. Pro spuštění zvoleného programu stiskněte tlačítko (2). 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 a volbu programu, stiskem tlačítka (3) pro výběr teploty/času a následným stiskem nebo podržením tlačítka +/- můžete upravit zvolený program dle vašich preferencí.
- Poznámka:** Lze upravit přímo tlačítka +/- i bez stisku tlačítka (3). Úprava teploty probíhá v krocích po 5 °C, úprava času probíhá v krocích po 1 minutě. Nastavení se po několika sekundách automaticky uloží.
- Poznámka:** Stiskem tlačítka (3) měníte na displeji zobrazení teploty/času. Délku přípravy a teplotu lze regulovat také během procesu vaření (nejprve zvolte koš 1 nebo 2).

Tlačítko START/PAUZA A ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

- Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko (2) pro spuštění vaření. Zvolené ikony svítí, ostatní jsou zhasnuté.
- Vnitřní osvětlení se rozsvěcí automaticky se zahájením vaření – tlačítko (8) bliká. Stiskem tlačítka (8) světlo zhasnete.
- Během vaření můžete fritézu kdykoliv pozastavit stiskem tlačítka (2). Pokud chcete pozastavit pouze jednu zónu, nejprve zónu zvolte - ikona pozastavené zóny bude blikat a poté stiskněte tlačítko (2).
- Poznámka:** Ventilátor bude aktivní ještě 20 sekund.

- Opakovaným stiskem tlačítka (2) budete znovu pokračovat v procesu vaření – rozsvítí se vnitřní osvětlení.

Tlačítko SYNCHRONNÍ PŘÍPRAVY HORNÍHO A SPODNÍHO KOŠE

- Tato funkce slouží k vaření většího množství stejného jídla nebo k vaření různých druhů jídla pomocí stejného programu, teploty a času.
 - Stisknutím tohoto tlačítka vyberete přednastavený program pro oba koše současně nebo upravíte jejich čas či teplotu současně.
- Stiskněte tlačítko (7) synchronní přípravy obou košů – tlačítka (7) a (2) blikají.
 - Stiskněte tlačítko (15) volby programu a zvolte požadovaný program vaření.
 - Stiskněte tlačítko (3) pro výběr teploty/času a poté stiskem nebo podržením tlačítka +/- nastavte požadovaný čas a teplotu.
 - Stiskněte tlačítko (2) pro zahájení vaření v obou zónách – automaticky se rozsvítí vnitřní osvětlení. Stiskem tlačítka (8) světlo vypnete.
 - Režim synchronní přípravy obou košů ukončíte stiskem tlačítka (7) nebo stiskem tlačítka koše 1 nebo 2 a následnou úpravou teploty/času – na displeji přestane svítit tlačítko (7).

Tlačítko SYNCHRONNÍ DOKONČENÍ

- Tato funkce slouží pro dokončení vaření v obou fritovacích koších ve stejný čas. Nezávisle na teplotě, době přípravy nebo programu.
- Poté, co jste provedli nastavení programu pro horní koš a spodní koš, stiskněte tlačítko (14) synchronní dokončení – tlačítko (14) bliká.
 - Stisknutím tlačítka (2) spustíte vaření v zóně s delší dobou přípravy.
 - Na displeji druhé zóny se zobrazí "HOL". Druhá zóna se aktivuje, když na obou zónách zbývá stejný čas.

Tlačítko ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VNITŘNÍHO OSVĚTLENÍ

- Nejprve zvolte koš - ikona 1 (horní koš) nebo ikona 2 (spodní koš). Poté stiskněte tlačítko (8), osvítí se vnitřní prostor zvoleného koše. Opakovaným stiskem tlačítka (8) světlo vypnete.
- Světlo automaticky zhasne po 30 sekundách.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ - FUNKCE PAUZY PO VYJMUTÍ KOŠE

- Po vyjmutí fritovacího koše se zastaví zvolený program – na displeji je zobrazeno „Pot“ a spustí se až po vrácení koše do těla spotřebiče (platí pro zasunutí zpět do 5 minut).

PŘIPOMÍNKA PROMÍCHAT

- Během vaření se doporučuje u některých jídel v průběhu jídla promíchat/obrátit.
- Pokud při nastavování programu tlačítko (10) bliká, připomínka promíchat je aktivní.
- Po uplynutí 2/3 nastaveného programu se ozve 4x pípnutí. Po dobu pípnutí bude ukazatel teploty/času a ikona promíchat/obrátit blikat, poté ikona z displeje zmizí.
- Pokud si připomínku promíchat přejete vypnout, při nastavování programu stiskněte tlačítko (10) – ikona při nastavování přestane blikat a bude trvale svítit, tím je připomínka vypnutá.
- Poznámka:** Tuto připomínku nemá program Pečivo, Pizza a režim Udržování teploty, u kterých není nutné potraviny v průběhu promíchat/obrátit.

VYPNUTÍ

- Po uplynutí nastavené doby přípravy bude na displeji 20 sekund blikat „End“. Poté budete 5x upozorněni zvukovým signálem a ventilátor se vypne. Displej zhasne a zůstane svítit pouze tlačítko (2).
- Zkontrolujte, zda jsou pokrmy hotové. Vyjměte fritovací koš/koše ze spotřebiče a položte 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 zpět do spotřebiče a nastavte čas přípravy o několik minut navíc. Ve fritéze je možné ihned připravit další dávku.

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

Poznámka: Pokud během provozu stisknete dlouze tlačítko (2), ozve se zvukový signál, na displeji bude cca 20 sekund blikat „End“, poté se ozve se 5x zvukový signál, ventilátor se vypne a na displeji bude svítit pouze tlačítko (2).

- Po vypnutí spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.

FUNKCE KEEP WARM (UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY)

- Pro udržování teploty hotového pokrmu stiskněte tlačítko (9) a podle potřeby tlačítky +/- upravte čas/teplotu režimu Keep Warm. Pro spuštění režimu stiskněte tlačítko (2). Tlačítko (9) bude trvale svítit a na displeji se bude střídavě zobrazovat teplota a zbývající čas.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

	Program	Přednastavený čas (min)	Přednastavená teplota (°C)	Připomínka promíchat/obrátit
	Hranolky	20	200	ANO po 2/3
	Steak	15	170	ANO po 2/3
	Kuře	25	200	ANO po 2/3
	Pečivo	8	160	NE
	Zelenina	8	200	ANO po 2/3
	Krevety	8	180	ANO po 2/3
	Ryby	15	160	ANO po 2/3
	Pizza	10	180	NE
	Keep Warm (Udržování teploty)	60	70	NE

Poznámka: Tato nastavení jsou orientační. Délka vaření závisí na množství použitých surovin, dle potřeby upravte. Všechny uvedené programy lze nastavovat v rozmezí 1-60 min, 80-200 °C. Režim Keep Warm v rozmezí 1-60 min, 40-70 °C.

Doporučení: Pokud začínáte vařit, když je fritéza ještě studená, prodlužte dobu přípravy o cca 3 minuty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

ZÁVADA	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapojena do sítě.	Zapojte fritézu do elektrické sítě.
	Nebyl spuštěn program pomocí tlačítka (2) Start/Pauza a zapnutí/vypnutí.	Překontrolujte, zda jste stiskli tlačítko (2) 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.	Potravinu, 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 množstvím oleje může zvýšit křupavost.
Nemohu správně zasunout fritovací koš do spotřebiče.	Fritovací koš je příliš plný.	Nepřeplňujte koš.
	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 masné ingredience.	Při fritování masných ingrediencí ve fritéze uniká do nádoby velké množství oleje, olej vytváří bílý kouř a nádoba se může zahřát více než obvykle.
	Nádoba stále obsahuje zbytek 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

Neponořujte přírodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

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

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

Poznámka: Aby fritéza rychleji vychladla, vyjměte fritovací koš/koše 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 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.
- Fritovací koše a mřížky je možné mýt v myčce nádobí.
- Před uskladněním spotřebiče se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.
- Spotřebič uskladněte na suchém a čistém místě mimo dosah dětí.

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 specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhražujeme si právo na jejich změnu.

PodĎakovanie

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

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

Technické parametre	
Napätie	220–240 V~50–60 Hz
Príkion	2 400 W
Kapacita	2x 5 l
Nastaviteľná teplota	80–200 °C
Časovač	1–60 min
Príkion vo vypnutom stave	0,33 W
Hlučnosť	≤ 57 dB



Pozor!
Horúci povrch

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 prírodný 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 prírodný kábel zo zásuvky elektrického napätia.**
- **Pred čistením a po použití spotrebič vypnite a vypojte zo zásuvky elektrického napätia.**
- Spotrebič udržiajte 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 prírodný 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.
- **Prírodný 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 nekladte a nezakrývajte výstupy vzduchu.
- Nedovoľte, aby spotrebič mohol počas prevádzky prísť do kontaktu so záclonami, obložením stien, textilom, papierom či inými horľavými materiálmi.
- 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.
- Prírodný kábel nenechávajte voľne visieť cez hranu stola alebo kuchynskú linku. Prírodný 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.
- Pre optimálny výsledok programu, odporúčame plniť fritovacie koše max. do 3/4 ich objemu.
- Nenapĺňajte fritovacie koše olejom. Ide o bezolejovú fritézu, ktorá využíva horúci vzduch.
- Nikdy sa počas činnosti alebo hneď po vypnutí nedotýkajte vnútorných plôch spotrebiča. Spotrebič nechajte dostatočne vychladnúť.
- Spotrebič nezapájajte a neovládajte mokrými rukami.
- Počas prevádzky sa uvoľňuje horúca para cez výstupné otvory vzduchu, udržiajte vaše ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary zo vzduchových výstupných otvorov a tiež pri vyberaní fritovacieho koša.
- 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 Prívod vzduchu
- 3 Výstup vzduchu
- 4 Fritovacia mriežka
- 5 Priehľadné okno
- 6 Rukoväť
- 7 Fritovací kôš
- 8 Telo spotrebiča

B/ POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- | | |
|---|--|
| 1 Programy | 8 Tlačidlo zapnutia/vypnutia vnútorného osvetlenia |
| 2 Tlačidlo Štart/Pauza a zapnutie/vypnutie | 9 Tlačidlo Keep Warm |
| 3 Tlačidlo pre výber teploty/času | 10 Tlačidlo premiešať/obrátiť |
| 4 Tlačidlo horného koša | 11 Tlačidlo spodného koša |
| 5 Displej horného koša | 12 Displej spodného koša |
| 6 Tlačidlo zvýšenia teploty/času | 13 Tlačidlo zníženia teploty/času |
| 7 Tlačidlo synchronnej prípravy oboch košov | 14 Tlačidlo synchronné dokončenie |
| | 15 Tlačidlo voľby programu |

NÁVOD NA OBSLUHU**UPOZORNENIE**

- Než uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov zvonku utrieť vlhkou handričkou a fritovacie koše a fritovacie mriežky umyť v teplej vode s malým množstvom umývacieho prostriedku.
 - Nenaplnajte fritovacie koše olejom alebo fritovacím tukom. Ide o bezolejovú fritézu, ktorá využíva horúci vzduch.
 - Spotrebič umiestnite na stabilný a tepelne odolný povrch bokom od iných zdrojov tepla.
 - Opatrne vytiahnite fritovacie koše zo spotrebiča a na dno košov vložte fritovacie mriežky.
 - Potravinu vložte na fritovacie mriežky a fritovacie koše zasuňte späť do spotrebiča.
- Poznámka:** Nikdy nepoužívajte fritovací kôš bez fritovacej mriežky. Pre optimálny výsledok programu, odporúčame plniť fritovacie koše max. do ¾ ich objemu.
- Zapojte spotrebič do zásuvky elektrického napätia. Ozve sa zvukový signál, ktorý signalizuje, že je fritéza pripravená – svieti tlačidlo (2) Štart/Pauza a zapnutie/vypnutie.
 - Stlačením tlačidla (2) fritézu zapnete - rozsvieti sa digitálny displej s niekoľkými ikonami (tlačidlo 4, 7, a 11). Po stlačení na ikonu 1 (horný kôš) alebo ikonu 2 (spodný kôš) sa rozsvieti displej s ponukou programov pre príslušnú časť. Stlačením tlačidla (15) voľby programu prechádzate ponuku programov. Na displeji sa striedavo zobrazuje teplota a čas vybraného blikajúceho programu. Pri každom dotyku na akékoľvek tlačidlo budete upozornení zvukovým signálom.
 - Ak počas 5 minút nevykonáte žiadnu voľbu, displej zhasne a bude svietiť iba tlačidlo (2).

MENU

- V tejto fritéze je zabudovaných 8 inteligentných programov, ktoré môžete používať. Všetky majú prednastavený čas a prednastavenú teplotu. Najprv zvolte kôš 1 alebo 2. Opakovaným stlačením tlačidla (15) voľby programu zvolíte požadovaný program. Ikona zvoleného programu sa rozblíka a na displeji sa zobrazí prednastavený čas prípravy striedavo s teplotou. Pre spustenie zvoleného programu stlačte tlačidlo (2). Ak sa rozhodnete variť s inou teplotou alebo časom, môžete čas alebo teplotu zodpovedajúcim spôsobom zvýšiť alebo znížiť.

NASTAVENIE ČASOVAČA A TEPLoty

- Potom, čo ste vykonali voľbu fritovacieho koša a voľbu programu, stlačením tlačidla (3) pre výber teploty/času a následným stlačením alebo podržaním tlačidla +/- môžete upraviť zvolený program podľa vašich preferencií.
- Poznámka:** Je možné upraviť priamo tlačidlami +/- aj bez stlačenia tlačidla (3). Úprava teploty prebieha v krokoch po 5 °C, úprava času prebieha v krokoch po 1 minúte. Nastavenie sa po niekoľkých sekundách automaticky uloží.
- Poznámka:** Stlačením tlačidla (3) meníte na displeji zobrazenie teploty/času. Dĺžku prípravy a teplotu je možné regulovať aj počas procesu varenia (najprv zvolte kôš 1 alebo 2).

TLAČIDLO ŠTART/PAUZA A ZAPNUTIE/VYPNUTIE

- Po dokončení nastavenia stlačte tlačidlo (2) pre spustenie varenia. Zvolené ikony svetia, ostatné sú zhasnuté.
- Vnútorné osvetlenie sa rozsvieti automaticky so začatím varenia – tlačidlo (8) bliká. Stlačením tlačidla (8) svetlo zhasnete.
- Počas varenia môžete fritézu kedykoľvek pozastaviť stlačením tlačidla (2). Ak chcete pozastaviť iba jednu zónu, najskôr zónu zvolte - ikona pozastavenej zóny bude blikáť a potom stlačte tlačidlo (2).

Poznámka: Ventilátor bude aktívny ešte 20 sekúnd.

- Opakovaným stlačením tlačidla (2) budete znovu pokračovať v procese varenia – rozsvieti sa vnútorné osvetlenie.

TLAČIDLO SYNCHRONNEJ PRÍPRAVY HORNÉHO A SPODNÉHO KOŠA

- Táto funkcia slúži na varenie väčšieho množstva rovnakého jedla alebo na varenie rôznych druhov jedla pomocou rovnakého programu, teploty a času.
 - Stlačením tohto tlačidla vyberiete prednastavený program pre oba koše súčasne alebo upravíte ich čas či teplotu súčasne.
- Stlačte tlačidlo (7) synchronnej prípravy oboch košov – tlačidlá (7) a (2) blikajú.
 - Stlačte tlačidlo (15) voľby programu a zvolte požadovaný program varenia.
 - Stlačte tlačidlo (3) pre výber teploty/času a potom stlačením alebo podržaním tlačidla +/- nastavte požadovaný čas a teplotu.
 - Stlačte tlačidlo (2) pre zahájenie varenia v oboch zónach – automaticky sa rozsvieti vnútorné osvetlenie. Stlačením tlačidla (8) svetlo vypnete.
 - Režim synchronnej prípravy oboch košov ukončíte stlačením tlačidla (7) alebo stlačením tlačidla koša 1 alebo 2 a následnou úpravou teploty/času – na displeji prestane svietiť tlačidlo (7).

TLAČIDLO SYNCHRONNÉ DOKONČENIE

Táto funkcia slúži na dokončenie varenia v oboch fritovacích košoch v rovnaký čas. Nezávisle na teplote, dobe prípravy alebo programu.

- Potom, čo ste vykonali nastavenie programu pre horný kôš a spodný kôš, stlačte tlačidlo (14) synchronné dokončenie – tlačidlo (14) bliká.
- Stlačením tlačidla (2) spustíte varenie v zóne s dlhšou dobou prípravy.
- Na displeji druhej zóny sa zobrazí "HOL". Druhá zóna sa aktivuje, keď na oboch zónach zostáva rovnaký čas.

TLAČIDLO NA ZAPNUTIE/VYPNUTIE VNÚTORNÉHO OSVETLENIA

- Najprv zvolte kôš - ikona 1 (horný kôš) alebo ikona 2 (spodný kôš). Potom stlačte tlačidlo (8), osvieti sa vnútorný priestor zvoleného koša. Opakovaným stlačením tlačidla (8) svetlo vypnete.
- Svetlo automaticky zhasne po 30 sekundách.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE - FUNKCIA PAUZY PO VYBRATÍ KOŠA

- Po vybratí fritovacieho koša sa zastaví zvolený program – na displeji je zobrazené „Pot“ a spustí sa až po vrátení koša do tela spotrebiča (platí pre zasunutie späť do 5 minút).

PRIPOMIENKA PREMIEŠAŤ

- Počas varenia sa odporúča u niektorých jedál počas jedla premiešať/obrátiť.
 - Ak pri nastavovaní programu tlačidlo (10) bliká, pripomienka premiešať je aktívna.
 - Po uplynutí 2/3 nastaveného programu sa ozve 4x pípnutie. Počas pípania bude ukazovateľ teploty/času a ikona premiešať/obrátiť blikáť, potom ikona z displeja zmizne.
 - Pokiaľ si pripomienku premiešať prajete vypnúť, pri nastavovaní programu stlačte tlačidlo (10) – ikona pri nastavovaní prestane blikáť a bude trvalo svietiť, tým je pripomienka vypnutá.
- Poznámka:** Túto pripomienku nemá program Pečivo, Pizza a režim Udržiavanie teploty, pri ktorých nie je nutné potraviny v priebehu premiešať/obrátiť.

VYPNUTIE

- Po uplynutí nastavenej doby prípravy bude na displeji 20 sekúnd blikáť „End“. Potom budete 5x upozornení zvukovým signálom a ventilátor sa vypne. Displej zhasne a zostane svietiť iba tlačidlo (2).
- Skontrolujte, či sú pokrmy hotové. Vyberte fritovací kôš/koše zo spotrebiča a položte na podložku z tepelne odolného materiálu. Vyberte potraviny. Nepoužívajte ostré kuchynské nástroje, aby nedošlo k poškodeniu nepriľnavého povrchu!
- Pokiaľ pokrmy ešte nie sú hotové, jednoducho zasuňte kôš späť do spotrebiča a nastavte čas prípravy o niekoľko

minút navyše. Vo fritéze je možné ihneď pripraviť ďalšiu dávku.

Upozornenie: Neotáčajte fritovací kôš hore dnom, keď je stále vo vnútri fritovacia mriežka, mohlo by dôjsť k uvoľneniu a vypadnutiu ešte horúcej fritovacej mriežky.

Poznámka: Ak počas prevádzky stlačíte dlho tlačidlo (2), ozve sa zvukový signál, na displeji bude cca 20 sekúnd blikať „End“, potom sa ventilátor vypne a na displeji bude svietiť iba tlačidlo (2) červeno.

- Po vypnutí spotrebiča ho odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.

FUNKCIA KEEP WARM (UDRŽOVANIE TEPLOTY)

- Pre udržiavanie teploty hotového pokrmu stlačte tlačidlo (9) a podľa potreby tlačidlami +/- upravte čas/teplotu režimu Keep Warm. Pre spustenie režimu stlačte tlačidlo (2). Tlačidlo (9) bude trvalo svietiť a na displeji sa bude striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

	Program	Prednastavený čas (min)	Prednastavená teplota (°C)	Pripomienka premiešať/obrátiť
	Hranolky	20	200	ÁNO po 2/3
	Steak	15	170	ÁNO po 2/3
	Kurča	25	200	ÁNO po 2/3
	Pečivo	8	160	NIE
	Zelenina	8	200	ÁNO po 2/3
	Krevety	8	180	ÁNO po 2/3
	Ryby	15	160	ÁNO po 2/3
	Pizza	10	180	NIE
	Keep Warm (Udržiavanie teploty)	60	70	NIE

Poznámka: Tieto nastavenia sú približné. Čas prípravy závisí od množstva použitých prísad, upravte ho podľa potreby. Všetky uvedené programy je možné nastavovať v rozmedzí 1-60 min, 80-200 °C. Režim Keep Warm v rozmedzí 1-60 min, 40-70 °C.

Odporúčanie: Pokiaľ začínate variť, keď je fritéza ešte studená, predĺžte dobu prípravy o cca 3 minúty.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PORUCHA	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Fritéza nefunguje.	Fritéza nie je pripojená do siete.	Zapojte fritézu do elektrickej siete.
	Nebol spustený program pomocou tlačidla (2) Štart/ Pauza a zapnutie/vypnutie.	Prekontrolujte, či ste stlačili tlačidlo (2) viď 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.	Nepreplňujte kôš.
	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 masné ingrediencie.	Pri vyprážaní masných 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 vyprážením riadne opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Hranolky zo surových zemiakov nie sú po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody v hranolčekom.	Pred pridaním oleja nezapadnite osušte hranolčeky zo surových zemiakov.
		Aby boli hranolčeky chrumkavejšie, nakrájajte ich na menšie na menšie kúsky.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Neponárajte prírodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.

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/koše a položte ich na podložku zo žiaruvzdorného materiálu.

- Po každom použití fritézu odpojte od elektrickej siete a vyčistite.
- Vonkajšiu časť fritézy utrite vlhkou handričkou.
- Fritovací kôš 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.
- Fritovacie koše a mriežky je možné umývať v umývačke riadu.
- Pred uskladnením spotrebiča sa uistite, že sú všetky časti čisté a suché.
- Spotrebič uskladnite na suchom a čistom mieste mimo dosahu detí.

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 vyhradzuje 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	2 400 W
Pojemność	2x 5 l
Regulowana temperatura	80–200 °C
Regulator czasowy	1–60 min
Pobór mocy w stanie wyłączonym	0,33 W
Hałas	≤ 57 dB



Uwaga!
Gorąca powierzchnia

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 wrywać wtyczki poprzez ciągnięcie 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 kratki. 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.
- Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z zasłonami, okładzinami ściennymi, tkaninami, papierem ani innymi materiałami łatwopalnymi podczas 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.
- Aby uzyskać optymalne rezultaty, zalecamy napełnianie koszy frytkownicy nie więcej niż do 3/4 ich wysokości.
- Nie napełniaj koszy frytkownicy olejem. Jest to frytkownica bezolejowa, wykorzystująca gorące powietrze.
- 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.
- Podczas pracy urządzenia przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od pary

wydobywającej się z otworów wylotowych powietrza oraz podczas wyjmowania kosza frytkownicy.

- 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 Wlot powietrza
- 3 Wylot powietrza
- 4 Siatka do smażenia
- 5 Przezroczyste okienko
- 6 Uchwyt
- 7 Kosz do smażenia
- 8 Obudowa urządzenia

B/OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|--|--|
| 1 Programy | 9 Przycisk podtrzymywania ciepła |
| 2 Przycisk Start/Pauza i Wł./Wył. | 10 Przycisk mieszania/obracania |
| 3 Przycisk wyboru temperatury/czasu | 11 Przycisk dolnego kosza |
| 4 Przycisk górnego kosza | 12 Wyświetlacz dolnego kosza |
| 5 Wyświetlacz górnego kosza | 13 Przycisk zmniejszania temperatury/czasu |
| 6 Przycisk zwiększania temperatury/czasu | 14 Przycisk synchronicznego końca |
| 7 Przycisk synchronicznego gotowania obu koszy | 15 Przycisk wyboru programu |
| 8 Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia wewnętrznego | |

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA

- Przed użyciem nowego urządzenia, ze względów higienicznych, należy przetrzeć jego zewnętrzną powierzchnię wilgotną ściereczką
- i umyć kosze i ruszty do smażenia w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Nie napełniaj koszy do smażenia olejem ani tłuszczem. Jest to frytkownica beztłuszczowa, wykorzystująca gorące powietrze.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, żaroodpornej powierzchni, z dala od innych źródeł ciepła.
- Ostrożnie wyjmij kosze do smażenia z urządzenia i umieść je na dnie koszy.
- Ułóż jedzenie na rusztach i wsuń kosze z powrotem do urządzenia.
- **Uwaga:** Nigdy nie używaj kosza frytkownicy bez rusztu. Aby uzyskać optymalne rezultaty programu, zalecamy wypełnienie koszy frytkownicy maksymalnie do $\frac{3}{4}$ ich pojemności.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o gotowości frytkownicy – zaświecą się przyciski Start/Pauza i Wł./Wył.
- Naciśnij przycisk (2), aby włączyć frytkownicę – zaświeci się wyświetlacz cyfrowy z kilkoma ikonami (przyciski 4, 7 i 11). Po naciśnięciu ikony 1 (górny kosz) lub ikony 2 (dolny kosz) zaświeci się wyświetlacz z menu programu dla odpowiedniej sekcji. Naciśnij przycisk wyboru programu (15), aby przewijać menu programu. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie migać temperatura i czas wybranego programu. Każde naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje sygnał dźwiękowy.
- Jeśli w ciągu 5 minut nie zostanie dokonany żaden wybór, wyświetlacz zgaśnie i zaświeci się tylko przycisk (2).

MENU

- Frytkownica posiada 8 wbudowanych, inteligentnych programów, z których możesz korzystać. Każdy z nich ma wstępnie ustawiony czas i temperaturę. Najpierw wybierz kosz 1 lub 2. Naciśnij przycisk wyboru programu (15), aby wybrać żądany program. Ikona wybranego programu będzie migać, a na wyświetlaczu będzie wyświetlany naprzemiennie ustawiony czas gotowania i temperatura. Naciśnij przycisk (2), aby uruchomić wybrany program. Jeśli zdecydujesz się na gotowanie z inną temperaturą lub czasem, możesz odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.

USTAWIENIA TIMERA I TEMPERATURY

- Po wybraniu kosza do smażenia i programu, możesz dostosować wybrany program do swoich preferencji, naciskając przycisk wyboru temperatury/czasu (3), a następnie naciskając lub przytrzymując przycisk +/-.
- **Uwaga:** Możesz regulować bezpośrednio przyciskami +/- lub bez naciskania przycisku (3). Temperaturę reguluje się co 5°C, a czas co 1 minutę. Ustawienia są automatycznie zapisywane po kilku sekundach. **Uwaga:** Naciśnij przycisk (3), aby zmienić wyświetlanie temperatury/czasu na wyświetlaczu. Czas i temperaturę gotowania można również regulować w trakcie gotowania (najpierw wybierz kosz 1 lub 2).

PRZYCISK START/PAUZA I WŁ./WYŁ.

- Po zakończeniu ustawień naciśnij przycisk (2), aby rozpocząć gotowanie. Wybrane ikony zaświecą się, pozostałe są wyłączone.
- Oświetlenie wnętrza włącza się automatycznie po rozpoczęciu gotowania – przycisk (8) miga. Naciśnij przycisk (8), aby wyłączyć oświetlenie.
- Można wstrzymać pracę frytkownicy w dowolnym momencie gotowania, naciskając przycisk (2). Aby wstrzymać tylko jedną strefę, najpierw wybierz strefę – ikona wstrzymanej strefy zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk (2). **Uwaga:** Wentylator pozostanie włączony przez kolejne 20 sekund.
- Naciśnij ponownie przycisk (2), aby wznowić proces gotowania – oświetlenie wnętrza włączy się.

PRZYCISK SYNCHRONICZNEGO GRZANIA GÓRNEGO I DOLNEGO KOSZYKA

- Ta funkcja służy do gotowania większej ilości tego samego jedzenia lub gotowania różnych rodzajów jedzenia z użyciem tego samego programu, temperatury i czasu.
- Naciśnij ten przycisk, aby wybrać predefiniowany program dla obu koszy jednocześnie lub aby jednocześnie ustawić ich czas lub temperaturę.
- 1. Naciśnij przycisk (7), aby synchronicznie gotować oba kosze - przyciski (7) i (2) będą migać.
- 2. Naciśnij przycisk wyboru programu (15) i wybierz żądany program gotowania.
- 3. Naciśnij przycisk (3), aby wybrać temperaturę/czas, a następnie naciśnij lub przytrzymaj przycisk +/-, aby ustawić żądany czas i temperaturę.
- 4. Naciśnij przycisk (2), aby rozpocząć pieczenie w obu strefach – oświetlenie wnętrza włączy się automatycznie. Naciśnij przycisk (8), aby je wyłączyć.
- 5. Aby zakończyć tryb synchronicznego pieczenia dla obu koszy, naciśnij przycisk (7) lub przycisk kosza 1 lub 2, a następnie dostosuj temperaturę/czas – przycisk (7) zgaśnie na wyświetlaczu.

PRZYCISK SYNCHRONICZNEGO ZAKOŃCZENIA

- Ta funkcja służy do jednoczesnego zakończenia gotowania w obu koszach. Niezależnie od temperatury, czasu gotowania lub programu.
- 1. Po ustawieniu programu dla górnego i dolnego kosza naciśnij przycisk synchronicznego zakończenia (14) – przycisk (14) zacznie migać.
- 2. Naciśnij przycisk (2), aby rozpocząć gotowanie w strefie o dłuższym czasie gotowania.
- 3. Na wyświetlaczu drugiej strefy pojawi się komunikat „HOL”. Druga strefa zostanie aktywowana, gdy na obu strefach będzie ustawiony ten sam czas.

PRZYCISK WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA OŚWIETLENIA WNĘTRZA

- Najpierw wybierz kosz – ikona 1 (górny kosz) lub ikona 2 (dolny kosz). Następnie naciśnij przycisk (8), aby podświetlić wnętrze wybranego kosza. Naciśnij ponownie przycisk (8), aby wyłączyć oświetlenie.
- Oświetlenie wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE – FUNKCJA PAUZY PO WYJĘCIU KOSZYKA

- Po wyjęciu kosza do smażenia, wybrany program zostanie zatrzymany – na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Pot” (garnek), a program zostanie uruchomiony dopiero po ponownym włożeniu kosza do urządzenia (ważne do 5 minut).

PRZYPOMNIENIE O MIESZANIU

- Podczas gotowania zaleca się mieszanie/obracanie potrawy.
 - Jeśli przycisk (10) miga podczas ustawiania programu, przypomnienie o mieszaniu jest aktywne.
 - Po upływie 2/3 ustawionego programu rozlegną się 4 sygnały dźwiękowe. Podczas sygnału dźwiękowego wskaźnik temperatury/czasu oraz ikona mieszania/obróć będą migać, a następnie ikona zniknie z wyświetlacza.
 - Aby wyłączyć przypomnienie o mieszaniu, naciśnij przycisk (10) podczas ustawiania programu – ikona przestanie migać i będzie świecić światłem ciągłym, co oznacza, że przypomnienie zostało wyłączone.
- Uwaga:** To przypomnienie nie jest dostępne dla programów Ciasto, Pizza i Podtrzymywanie ciepła, w których nie ma potrzeby mieszania/obracania potrawy podczas gotowania.

WYŁĄCZANIE

- Po upływie ustawionego czasu gotowania na wyświetlaczu przez 20 sekund będzie migać komunikat „End” (koniec). Następnie zostaniesz powiadomiony 5-krotnym sygnałem dźwiękowym, a wentylator wyłączy się. Wyświetlacz zgaśnie, a podświetlony pozostanie tylko przycisk (2).
 - Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Wyjmij kosz(e) do smażenia z urządzenia i umieść je na żaroodpornej powierzchni. Wyjmij potrawę. Nie używaj ostrych narzędzi kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzyspawanej!
 - Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, wystarczy włożyć kosz z powrotem do urządzenia i ustawić czas smażenia na kilka minut. Frytkownica może być natychmiast używana do smażenia kolejnej porcji.
- Ostrzeżenie:** Nie odwracaj kosza do smażenia, gdy ruszt do smażenia jest jeszcze w środku, ponieważ gorący ruszt może się poluzować i wypaść.
- Uwaga:** Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku (2) podczas pracy urządzenia spowoduje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez ok. 20 sekund będzie migać komunikat „End” (koniec). Po 20 sekundach rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy, wentylator wyłączy się, a na wyświetlaczu pozostanie podświetlony tylko przycisk (2).
- Po wyłączeniu urządzenia odłącz je od zasilania i poczekaj, aż ostygnie.

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA CIEPŁA (FUNKCJA KEEP WARM)

- Aby utrzymać ciepło gotowego dania, naciśnij przycisk (9) i za pomocą przycisków +/- ustaw czas/temperaturę podtrzymywania ciepła w razie potrzeby. Naciśnij przycisk (2), aby uruchomić tryb. Przycisk (9) będzie świecił światłem ciągłym, a wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywał temperaturę i pozostały czas.

USTAWIONE PROGRAMY

	Program	Ustawiony czas (min)	Ustawiona temperatura (°C)	Przypomnienie o wymieszaniu/odwróceniu
	Frytki	20	200	TAK po 2/3
	Stek	15	170	TAK po 2/3
	Kurczak	25	200	TAK po 2/3
	Ciasto	8	160	NIE
	Warzywa	8	200	TAK po 2/3
	Krewetki	8	180	TAK po 2/3
	Ryba	15	160	TAK po 2/3
	Pizza	10	180	NIE
	Keep Warm (Utrzymywanie ciepła)	60	70	NIE

Uwaga: Podane ustawienia są przybliżone. Czas gotowania zależy od ilości użytych składników i należy go dostosować w razie potrzeby. Wszystkie wymienione programy można ustawić w zakresie 1–60 min, 80–200°C. Tryb podtrzymywania ciepła w zakresie 1–60 min, 40–70°C.

Zalecenie: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, wydłuż czas smażenia o ok. 3 minuty.

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 (2) Start/ Pauza i Wł./Wył.	Sprawdź, czy naciśnięto przycisk (2), 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 przepelniaj kosza.
	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 zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innym płynie.

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 OSTYGNIECIE.

Uwaga: Aby frytownica szybciej ostygła, wyjmij kosz/kosze 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 za pomocą gorącej wody, detergentu i nieściерnej 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.
- Kosze i ruszty do smażenia można myć w zmywarce.
- Przed schowaniem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym i czystym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

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 stosowane 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	2 400 W
Kapacitás	2x 5 l
Állítható hőmérséklet	80–200 °C
Időzítő	1–60 min
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,33 W
Zaj	≤ 57 dB



Vigyázat!
Forró felület

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 távolítsa 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 játékokra 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.
- Működés közben ne engedje, hogy a készülék függönyökkel, tapétákkal, textíliákkal, papírral vagy más gyúlékony anyagokkal érintkezzen.
- 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.
- Hátról, 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 gyermekek 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 gyermekek 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 lógni 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.
- Az optimális programeredmények érdekében azt javasoljuk, hogy a sütőkosarakat legfeljebb 3/4-ig töltsen meg.
- Ne töltsen fel olajjal a sütőkosarakat. Ez egy olajmentes sütő, amely forró levegőt használ.
- 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.
- Működés közben forró gőz távozik a levegőkivezető nyílásokon keresztül, tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a levegőkivezető nyílásokból és a sütőkosár kivételekor kiáramló gőztől.
- 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 Légbemenet
- 3 Légkimenet
- 4 Sütőrács
- 5 Átlátszó ablak
- 6 Fogantyú
- 7 Sütőkosár
- 8 Készülékház

B/ A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Programok | 9 Melegen tartás gomb |
| 2 Start/Szünet és Be/Ki gomb | 10 Keverés/Forgatás gomb |
| 3 Hőmérséklet/Idő kiválasztó gomb | 11 Alsó kosár gomb |
| 4 Felső kosár gomb | 12 Alsó kosár kijelző |
| 5 Felső kosár kijelző | 13 Hőmérséklet/Idő csökkentése gomb |
| 6 Hőmérséklet/Idő növelése gomb | 14 Szinkron befejezés gombja |
| 7 Mindkét kosár szinkron főzési gombja | 15 Programválasztó gomb |
| 8 Belső világítás be/ki gombja | |

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

- Higiéniai okokból használat előtt törölje át a készülék külsejét egy nedves ruhával, és mossa el a sütőkosarakat és a sütőrácsokat meleg vízben, kevés mosogatószerrel.
 - Ne töltsen fel a sütőkosarakat olajjal vagy zsiradékkal. Ez egy olajmentes fritőz, amely forró levegőt használ.
 - Helyezze a készüléket stabil, hőálló felületre, távol más hőforrásoktól.
 - Óvatosan vegye ki a sütőkosarakat a készülékből, és helyezze a sütőrácsokat a kosarak alá.
 - Helyezze az ételt a sütőrácsokra, és tolja vissza a sütőkosarakat a készülékbe.
- Megjegyzés:** Soha ne használja a sütőkosarat sütőrács nélkül. Az optimális programeredmények érdekében javasoljuk, hogy a sütőkosarakat legfeljebb ¾-ig töltsen meg.
- Csatlakoztassa a készüléket a konnektorba. Egy hangjelzés jelzi, hogy a sütő üzemkész – a Start/Szünet és a Be/Ki gombok (2) világítanak.
 - A (2) gomb megnyomásával kapcsolja be a sütőt – a digitális kijelző több ikonnal (4, 7 és 11 gomb) világít. Az 1-es ikon (felső kosár) vagy a 2-es ikon (alsó kosár) megnyomása után a megfelelő rész programmenüjét jelző kijelző világít. A programmenü görgetéséhez nyomja meg a (15) programválasztó gombot. A kiválasztott villogó program hőmérséklete és ideje felváltva jelenik meg a kijelzőn. Valahányszor megérinti bármelyik gombot, hangjelzés jelzi.
 - Ha 5 percen belül nem választ ki semmit, a kijelző kialszik, és csak a (2) gomb világít.

MENÜ

- Ez a sütő 8 beépített intelligens programmal rendelkezik, amelyeket használhat. Mindegyikhez tartozik előre beállított idő és hőmérséklet. Először válassza ki az 1. vagy 2. kosarat. Nyomja meg ismételtén a programválasztó gombot (15) a kívánt program kiválasztásához. A kiválasztott program ikonja villogni kezd, és a kijelzőn felváltva jelenik meg az előre beállított főzési idő a hőmérséklettel. Nyomja meg a (2) gombot a kiválasztott program elindításához. Ha úgy dönt, hogy más hőmérsékleten vagy idővel szeretne főzni, ennek megfelelően növelheti vagy csökkentheti az időt vagy a hőmérsékletet.

AZ IDŐZÍTŐ ÉS A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

- Miután kiválasztotta a fritőzkosarat és kiválasztotta a programot, a hőmérséklet/idő kiválasztó gomb (3) megnyomásával, majd a +/- gomb lenyomva tartásával módosíthatja a kiválasztott programot az igényei szerint.
- Megjegyzés:** Közvetlenül a +/- gombokkal vagy a (3) gomb megnyomása nélkül is beállíthatja az értékeket. A hőmérséklet 5°C-os lépésekben, az idő 1 perces lépésekben állítható. A beállítások néhány másodperc múlva automatikusan mentésre kerülnek.
- Megjegyzés:** Nyomja meg a (3) gombot a kijelzőn megjelenő hőmérséklet/idő kijelzésének megváltoztatásához. A főzési idő és a hőmérséklet a főzési folyamat során is beállítható (először válassza ki az 1. vagy 2. kosarat).

INDÍTÁS/SZÜNET ÉS BE/KI GOMB

- A beállítások elvégzése után nyomja meg a (2) gombot a sütési folyamat megkezdéséhez. A kiválasztott ikonok világítanak, a többi nem világít.
- A belső világítás automatikusan bekapcsol, amikor a sütési folyamat megkezdődik – a (8) gomb villog. A világítás

kikapcsolásához nyomja meg a (8) gombot.

- A sütő működését bármikor szüneteltetheti a (2) gomb megnyomásával. Ha csak egy zónát szeretne szüneteltetni, először válassza ki a zónát - a szüneteltetett zóna ikon villogni fog, majd nyomja meg a (2) gombot.
- Megjegyzés:** A ventilátor további 20 másodpercig aktív marad.
- A sütési folyamat folytatásához nyomja meg ismét a (2) gombot - a belső világítás bekapcsol.

FELSŐ ÉS ALSÓ KOSÁR SZINKRON FŐZÉSI GOMBJA

- Ez a funkció nagyobb mennyiségű azonos étel elkészítésére, vagy különböző típusú ételek elkészítésére szolgál ugyanazzal a programmal, hőmérséklettel és idővel.
- A gomb megnyomásával kiválaszthat egy előre beállított programot mindkét kosárhoz egyszerre, vagy egyidejűleg beállíthatja az idejüket vagy hőmérsékletüket.
- 1. Nyomja meg a (7) gombot mindkét kosár szinkron főzéséhez - a (7) és (2) gombok villogni kezdenek.
- 2. Nyomja meg a programválasztó gombot (15), és válassza ki a kívánt főzési programot.
- 3. A (3) gombbal válassza ki a hőmérsékletet/időt, majd nyomja meg vagy tartsa lenyomva a +/- gombot a kívánt idő és hőmérséklet beállításához.
- 4. A (2) gomb megnyomásával indítsa el a főzést mindkét zónában - a belső világítás automatikusan bekapcsol. A (8) gomb megnyomásával kapcsolja ki a világítást.
- 5. A szinkron főzési mód befejezéséhez mindkét kosárban nyomja meg a (7) gombot, vagy nyomja meg az 1. vagy 2. kosár gombot, majd állítsa be a hőmérsékletet/időt - a (7) gomb kialszik a kijelzőn.

SZINKRON BEFEJEZÉS GOMB

- Ez a funkció a főzés mindkét sütőkosárban történő egyidejű befejezésére szolgál. Függetlenül a hőmérséklettől, a főzési időtől vagy a programtól.
- 1. Miután beállította a felső és az alsó kosár programját, nyomja meg a (14) szinkron befejezés gombot - a (14) gomb villogni kezd.
- 2. A hosszabb főzési idejű zónában a főzés elindításához nyomja meg a (2) gombot.
- 3. A második zóna kijelzőjén a "HOL" felirat jelenik meg. A második zóna akkor aktiválódik, ha mindkét zónán ugyanannyi idő van hátra.

BELSŐ VILÁGÍTÁS BE/KI GOMB

- Először válassza ki a kosarat - 1. ikon (felső kosár) vagy 2. ikon (alsó kosár). Ezután nyomja meg a (8) gombot, a kiválasztott kosár belseje megvilágosodik. A világítás kikapcsolásához nyomja meg ismét a (8) gombot.
- A lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS - SZÜNET FUNKCIÓ A KOSÁR ELTÁVOLÍTÁSA UTÁN

- A sütőkosár eltávolítása után a kiválasztott program leáll - a kijelzőn a „Pot” felirat jelenik meg, és csak akkor indul el, ha a kosarat visszahelyezi a készülékbe (5 percen belül visszahelyezhető).

KEVERÉSI EMLÉKEZTETŐ

- Sütés közben ajánlott az ételt megkeverni/megforgatni.
- Ha a (10) gomb villog a program beállításakor, a keverési emlékeztető aktív.
- A beállított program 2/3-ának letelte után 4 sípoló hang alatt a hőmérséklet/idő kijelző és a keverés/forgatás ikon villog, majd az ikon eltűnik a kijelzőről.
- Ha ki szeretné kapcsolni a keverési emlékeztetőt, nyomja meg a (10) gombot a program beállításakor - az ikon a beállítás során abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít, ami azt jelenti, hogy az emlékeztető ki van kapcsolva.
- Megjegyzés:** Ez az emlékeztető nem érhető el a Péksütemények, Pizza és Melegen tartás programoknál, ahol nem szükséges az ételt megkeverni/megforgatni sütés közben.

KIÁLLÍTÁS

- A beállított sütési idő letelte után a „Vége” felirat 20 másodpercig villog a kijelzőn. Ezt követően egy 5 sípoló hang jelzi, és a ventilátor kikapcsol. A kijelző kialszik, és csak a (2) gomb marad világítva.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Vegye ki a sütőkosarat (sütőkarakat) a készülékből, és helyezze hűálló felületre.

Vegye ki az ételt. Ne használjon éles konyhai eszközöket, hogy elkerülje a tapadásmentes felület sérülését!

- Ha az étel még nem kész, egyszerűen tegye vissza a kosarat a készülékbe, és állítsa be a sütési időt néhány percre.
- A sütő azonnal használható egy másik adag sütésére.

Figyelmeztetés: Ne fordítsa fejjel lefelé a sütőkosarat, amíg a sütőrács még benne van, mert a forró sütőrács lelazulhat és kieshet.

Megjegyzés: Ha működés közben lenyomva tartja a (2) gombot, hangjelzés hallható, a „Vége” felirat kb. 20 másodpercig villog a kijelzőn, majd egy 5 sípoló hang hallható, a ventilátor kikapcsol, és csak a (2) gomb marad világítva a kijelzőn.

MELEGEN TARTÓ FUNKCIÓ (KEEP WARM)

- A kész étel melegen tartásához nyomja meg a (9) gombot, és a +/- gombok segítségével állítsa be a melegen tartás idejét/hőmérsékletét szükség szerint. Nyomja meg a (2) gombot az üzemmód elindításához. A (9) gomb folyamatosan világítani fog, és a kijelző felváltva mutatja a hőmérsékletet és a hátralévő időt.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

	Program	Előre beállított idő (perc)	Előre beállított hőmérséklet (°C)	Keverés/Forgatás emlékeztető
	Sült krumpli	20	200	IGEN 2/3 után
	Steak	15	170	IGEN 2/3 után
	Csirke	25	200	IGEN 2/3 után
	Péksütemények	8	160	NEM
	Zöldségek	8	200	IGEN 2/3 után
	Garnélarák	8	180	IGEN 2/3 után
	Hal	15	160	IGEN 2/3 után
	Pizza	10	180	NEM
	Keep Warm (Melegen tartás)	60	70	NEM

Megjegyzés: Ezek a beállítások hozzávetőlegesek. A sütési idő a felhasznált hozzávalók mennyiségétől függ, szükség szerint állítsa be. A felsorolt programok mindegyike 1-60 perc, 80-200 °C tartományban állítható be. A Melegen tartás mód 1-60 perc, 40-70 °C tartományban.

Ajánlás: Ha hideg fritőz esetén kezd el a sütést, hosszabbítsa meg a sütési időt kb. 3 perccel.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

MEGHIBÁSODÁS	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A fritőz nem működik.	A fritőz nincs csatlakoztatva a hálózathoz	Csatlakoztassa a fritőzt a hálózathoz.
	A programot nem a (2) Start/ Szünet és Be/Ki gombbal indították el.	Ellenőrizze, hogy megnyomta-e a (2) 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 kivesszi 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 túl a kosarat.
	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 melege okozza. Minden használat után megfelelően tisztítsa meg a kosarat.
A nyers burgonyasült krumplicsült 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 krumplicsült ropogós, amikor kivesszi a sütőből.	A sült krumplicsült ropogóssága a krumplicsültben lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt ne feledje szárítsa meg a nyers burgonyasültet.
		Hogy a sült krumplicsült ropogósabb legyen, vágja kisebb darabokra kisebb darabokra.
		A ropogósabb eredmény érdekében adjon hozzá még egy kis olajat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ne merítse a tápkábelt, a csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

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

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

Megjegyzés: A gyorsabb lehűlés érdekében vegye ki a kosár/kosarak, 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 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 percre, majd mossa le puha szivaccsal.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét száraz ruhával vagy nem súroló szivaccsal.
- A sütőkosarak és a rácsok mosogatógépben moshatók.
- A készülék tárolása előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.
- A készüléket száraz és tiszta helyen, gyermekek elől elzárva tárolja.

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

Pateicība

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

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

Tehniskie dati	
Spriegums	220–240 V~50–60 Hz
Jauda	2 400 W
Ietilpība	2x 5 l
Regulējamā temperatūra	80–200 °C
Taimeris	1–60 min
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	0,33 W
Troksnis	≤ 57 dB



Uzmanību!
Karsta virsma

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, ziņošanas 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 mājtsaimniecības 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.
- Darbības laikā neļaujiet ierīcei nonākt saskarē ar aizkariem, tapetēm, tekstilizstrādājumiem, papīru vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- 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 cimds.
- Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai ierīcē neieklūtu ūdens vai cits šķidrums. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Lai izvairītos no saskares ar sildelementu, ēdienu vienmēr novietojiet uz ierīces traukā esošās cepamās plātnes.
- Lai iegūtu optimālus programmas rezultātus, iesakām cepšanas grozus piepildīt ne vairāk kā 3/4.
- Nepiepildiet cepšanas grozus ar eļļu. Šī ir bezeļļas fritiere, kas izmanto karstu gaisu.
- Ierīces darbības laikā vai uzreiz pēc tās izslēgšanas nekad nepieskarieties tās iekšējām virsmām. Ļaujiet iekārtai pietiekami atdzist.
- Nepievienojiet vai neregulējiet ierīci ar mitrām rokām.
- Darbības laikā caur gaisa izplūdes atverēm izdalās karsts tvaiks, turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika, kas rodas no gaisa izplūdes atverēm un izņemot cepšanas grozu.
- 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 Gaisa ieplūde
- 3 Gaisa izplūde
- 4 Cepšanas režģis
- 5 Caurspīdīgs lodziņš
- 6 Rokturis
- 7 Cepšanas grozs
- 8 Ierīces korpuss

B/ VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

- | | |
|---|---|
| 1 Programmas | 8 Iekšējā apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas poga |
| 2 Sākšanas/pauzes un ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 9 Sildīšanas saglabāšanas poga |
| 3 Temperatūras/laika izvēles poga | 10 Apmasīšanas/apgriešanas poga |
| 4 Augšējā groza poga | 11 Apakšējā groza poga |
| 5 Augšējā groza displejs | 12 Apakšējā groza displejs |
| 6 Temperatūras/laika palielināšanas poga | 13 Temperatūras/laika samazināšanas poga |
| 7 Abu grozu sinhronās gatavošanas poga | 14 Sinhronās pabeigšanas poga |
| | 15 Programmas izvēles poga |

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

UZMANĪBU

- Pirms jaunās ierīces lietošanas higiēnas apsvērumu dēļ noslaukiet tās ārpusi ar mitru drānu un nomazgājiet cepšanas grozus un cepšanas režģus siltā ūdenī ar nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa.
- Nepiepildiet cepšanas grozus ar eļļu vai taukvielām. Šī ir fritēšanas ierīce bez eļļas, kas izmanto karstu gaisu.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas virsmas, prom no citiem siltuma avotiem.
- Uzmanīgi izņemiet cepšanas grozus no ierīces un novietojiet cepšanas režģus grozu apakšā.
- Novietojiet pārtiku uz cepšanas režģiem un iebīdiet cepšanas grozus atpakaļ ierīcē.
- **Piezīme:** Nekad nelietojiet cepšanas grozu bez cepšanas režģa. Lai iegūtu optimālus programmas rezultātus, iesakām piepildīt cepšanas grozus ne vairāk kā ¾ no to ietilpības.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Atskanēs skaņas signāls, kas norādīs, ka fritieris ir gatavs darbam – iedegsies pogas Sākt/Pauze un Ieslēgt/Izslēgt (2).
- Nospiediet pogu (2), lai ieslēgtu fritieri – iedegsies digitālais displejs ar vairākām ikonām (pogas 4, 7 un 11). Pēc ikonas 1 (augšējais grozs) vai ikonas 2 (apakšējais grozs) nospiešanas iedegsies displejs ar attiecīgās sadaļas programmas izvēlni. Nospiediet programmas izvēles pogu (15), lai ritinātu programmas izvēlni. Displejā pārmaiņus parādīsies izvēlētais mirgojošās programmas temperatūra un laiks. Katru reizi, pieskaroties jebkurai pogai, jūs par to informēs skaņas signāls.
- Ja 5 minūšu laikā neveiksiet nekādu izvēli, displejs nodzisis un iedegsies tikai poga (2).

IZVĒLNE

- Šajā fritierā ir iebūvētas 8 viedās programmas, kuras varat izmantot. Visiem tiem ir iepriekš iestatīts laiks un temperatūra. Vispirms izvēlieties 1. vai 2. grozu. Atkārtoti nospiediet programmas izvēles pogu (15), lai izvēlētos vēlamo programmu. Mirgos izvēlētais programmas ikona, un displejā pārmaiņus tiks parādīts iepriekš iestatītais gatavošanas laiks ar temperatūru. Nospiediet pogu (2), lai sāktu izvēlēto programmu. Ja nolemjat gatavot ar citu temperatūru vai laiku, varat attiecīgi palielināt vai samazināt laiku vai temperatūru.

TAIMERA UN TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA

- Pēc cepšanas groza un programmas izvēles varat pielāgot izvēlēto programmu atbilstoši savām vēlmēm, nospiežot temperatūras/laika izvēles pogu (3) un pēc tam nospiežot vai turot nospiestu pogu +/-.
- **Piezīme:** Varat regulēt tieši ar pogām +/- vai bez pogas (3) nospiešanas. Temperatūra tiek regulēta ar 5°C soli, laiks tiek regulēts ar 1 minūtes soli. Iestatījumi tiek automātiski saglabāti pēc dažām sekundēm.
- **Piezīme:** Nospiediet pogu (3), lai mainītu temperatūras/laika rādījumu displejā. Gatavošanas laiku un temperatūru var regulēt arī gatavošanas procesa laikā (vispirms izvēlieties 1. vai 2. grozu).

SĀKŠANAS/PAUZES UN IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS POGA

- Pēc iestatījumu pabeigšanas nospiediet pogu (2), lai sāktu gatavot. Atlasītās ikonas iedegas, pārējās ir izslēgtas.
- Iekšējais apgaismojums ieslēdzas automātiski, kad sākas gatavošana - poga (8) mirgo. Nospiediet pogu (8), lai izslēgtu gaismu.

- Fritēšanas ierīces darbību var apturēt jebkurā laikā gatavošanas laikā, nospiežot pogu (2). Ja vēlaties apturēt tikai vienas zonas darbību, vispirms atlasiet zonu - apturētās zonas ikona mirgos, un pēc tam nospiediet pogu (2). **Piezīme:** Ventilators paliks aktīvs vēl 20 sekundes.
- Vēlreiz nospiediet pogu (2), lai atsāktu gatavošanas procesu - ieslēgsies iekšējais apgaismojums.

AUGŠĒJĀ UN APAKŠĒJĀ GROZA SINHRONĀS GATAVOŠANAS POGA

- Šī funkcija tiek izmantota, lai pagatavotu lielāku daudzumu viena un tā paša ēdiena vai dažādu veidu ēdienus, izmantojot vienu un to pašu programmu, temperatūru un laiku.
- Nospiediet šo pogu, lai vienlaikus atlasītu iepriekš iestatītu programmu abiem groziem vai vienlaikus pielāgotu to laiku vai temperatūru.
- 1. Nospiediet pogu (7), lai sinhroni gatavotu abus grozus - pogas (7) un (2) mirgos.
- 2. Nospiediet programmas izvēles pogu (15) un izvēlieties vēlamo gatavošanas programmu.
- 3. Nospiediet pogu (3), lai izvēlētos temperatūru/laiku, un pēc tam nospiediet vai turiet +/- pogu, lai iestatītu vēlamo laiku un temperatūru.
- 4. Nospiediet pogu (2), lai sāktu gatavošanu abās zonās - iekšējais apgaismojums ieslēgsies automātiski. Nospiediet pogu (8), lai izslēgtu apgaismojumu.
- 5. Lai pārtrauktu sinhronās gatavošanas režīmu abiem groziem, nospiediet pogu (7) vai nospiediet groza 1 vai 2 pogu un pēc tam noregulējiet temperatūru/laiku - poga (7) displejā nodzisis.

SINHRONĀS PABEIGŠANAS POGA

- Šī funkcija tiek izmantota, lai vienlaikus pabeigtu gatavošanu abos cepšanas grozos. Neatkarīgi no temperatūras, gatavošanas laika vai programmas.
- 1. Pēc augšējā un apakšējā groza programmas iestatīšanas nospiediet sinhronās pabeigšanas pogu (14) - poga (14) mirgos.
- 2. Nospiediet pogu (2), lai sāktu gatavošanu zonā ar ilgāku gatavošanas laiku.
- 3. Otrās zonas displejā tiks parādīts "HOL". Otrā zona tiks aktivizēta, kad abām zonām būs atlicis vienāds laiks.

IEKŠĒJĀ APGAISMOJUMA IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS POGA

- Vispirms izvēlieties grozu - ikona 1 (augšējais grozs) vai ikona 2 (apakšējais grozs). Pēc tam nospiediet pogu (8), izvēlētā groza iekšpuse tiks apgaismota. Vēlreiz nospiediet pogu (8), lai izslēgtu apgaismojumu.
- Apgaismojums automātiski izslēgsies pēc 30 sekundēm.

AUTOMĀTISKĀ IZSLĒGŠANĀS - PAUZES FUNKCIJA PĒC GROZA IZŅEMŠANAS

- Pēc cepšanas groza izņemšanas izvēlētā programma apstāsies - displejā parādīsies "Pot" (Katls), un tā sāksies tikai pēc tam, kad grozs tiks ievietots atpakaļ ierīces korpusā (derīgs atkārtotai ievietošanai 5 minūšu laikā).

ATĢĀDINĀJUMS PAR MAISIŠANU

- Gatavošanas laikā ieteicams ēdienu maisīt/apgriezt.
- Ja, iestatot programmu, mirgo poga (10), maisīšanas atgādinājums ir aktīvs.
- Pēc tam, kad ir pagājušas 2/3 no iestatītās programmas laika, atskanēs 4 pikstieni. Pikstiena laikā mirgos temperatūras/laika indikators un maisīšanas/apgriešanas ikona, pēc tam ikona pazudīs no displeja.
- Ja vēlaties izslēgt maisīšanas atgādinājumu, iestatot programmu, nospiediet pogu (10) - ikona iestatīšanas laikā pārtrauks mirgot un pastāvīgi degs, kas nozīmē, ka atgādinājums ir izslēgts.
- Piezīme:** Šis atgādinājums nav pieejams konditorejas izstrādājumu, picas un siltuma uzturēšanas programmām, kurās gatavošanas laikā ēdiens nav jāmaisa/apgriež.

IZSLĒGŠANA

- Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām displejā 20 sekundes mirgos uzraksts "End" (Beigas). Pēc tam jūs par to informēs 5 pikstieni, un ventilators izslēgsies. Displejs nodzisis, un degs tikai poga (2).
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Izņemiet cepšanas grozu(-us) no ierīces un novietojiet tos uz karstumizturīgas virsmas. Izņemiet ēdienu. Nelietojiet asus virtuves piederumus, lai nesabojātu nepiedegošo virsmu!
- Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkāšī ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē un iestatiet gatavošanas laiku vēl uz dažām

minūtēm. Fritieri var nekavējoties izmantot, lai pagatavotu nākamo porciju.

Bridinājums: Neapgrieziet cepšanas grozu otrādi, kamēr cepšanas režģis vēl atrodas iekšpusē, jo karstais cepšanas režģis var atdalīties un izkrist.

Piezīme: Ja darbības laikā nospiedīsiet un turēsiet nospiešu pogu (2), atskanēs skaņas signāls, displejā aptuveni 20 sekundes mirgos uzraksts "End" (Beigas), pēc tam atskanēs 5 pikstieni, ventilators izslēgsies, un displejā degs tikai poga (2).

- Pēc ierīces izslēgšanas atvienojiet to no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.

SILTUMA UZTURĒŠANAS FUNKCIJA (KEEP WARM)

- Lai gatavo ēdienu uzturētu siltu, nospiediet pogu (9) un izmantojiet +/- pogas, lai pielāgotu siltuma uzturēšanas laiku/temperatūru pēc nepieciešamības. Nospiediet pogu (2), lai sāktu režīmu. Poga (9) degs nepārtraukti, un displejā pārmaiņus tiks rādīta temperatūra un atlikušais laiks.

IEPRIEKŠ IESTATĪTĀS PROGRAMMAS

	Programma	Iepriekš iestatītais laiks (min)	Iepriekš iestatītā temperatūra (°C)	Atgādinājums par apmaišanu/apgriešanu
	Kartupeļi frī	20	200	JĀ pēc 2/3
	Steiks	15	170	JĀ pēc 2/3
	Vista	25	200	JĀ pēc 2/3
	Konditorejas izstrādājumi	8	160	NĒ
	Dārzeņi	8	200	JĀ pēc 2/3
	Garneles	8	180	JĀ pēc 2/3
	Zivs	15	160	JĀ pēc 2/3
	Pica	10	180	NĒ
	Keep Warm (Saglabāt siltumā)	60	70	NĒ

Piezīme: Šie iestatījumi ir aptuveni. Gatavošanas laiks ir atkarīgs no izmantoto sastāvdaļu daudzuma, pielāgojiet to pēc vajadzības. Visas uzskaitītās programmas var iestatīt diapazonā no 1 līdz 60 min, 80–200 °C. Siltuma uzturēšanas režīmu var iestatīt diapazonā no 1 līdz 60 min, 40–70 °C.

Ieteikums: Ja sākat gatavot, kad fritieri vēl ir auksti, pagariniet gatavošanas laiku par aptuveni 3 minūtēm.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

MEGHIBĀSODĀS	LEHETSĒGES OK	MEGOLDĀS
Taukvāres katls nedarbojas.	Taukvāres katls nav pieslēgts elektriskajam tīklam.	Pieslēdziet taukvāres katlu elektriskajam tīklam.
	Programma nav palaista, izmantojot pogu (2) Sākt/Pauze un ieslēgt/Izslēgt.	Pārbaudiet, vai esat nospiedis pogu (2), 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., fri kartupeļi, gatavošanas laikā ir jāsakrata, jāsamaisa.
Ceptie produkti pēc izņemšanas no taukvāres katla nav kraukšķīgi.	Izmantotā uzkoda ir paredzēta cepšanai parastajā fritētavā.	Ja ēdienu apsmidzināsi ar nelielu daudzumu eļļas, tas kļūs kraukšķīgāks.
Es nevaru pareizi ievietot cepšanas grozu ierīcē.	Fritēzes grozs ir pārāk pilns.	Nepārpildiet grozu.
	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 fri kartupeļi fritētavā tiek pagatavoti nevienmērīgi.	Izmantots nepareizs kartupeļu veids.	Izmantojiet svaigus kartupeļus.
	Neapstrādāti kartupeļu fri kartupeļi nebija pienācīgi izskaloti.	Pirms cepšanas kārtīgi noskalojiet neapstrādātus kartupeļu kartupeļus, lai noņemtu cieti.
Neapstrādāti kartupeļu fri kartupeļi nav kraukšķīgi, kad tos izņem no pannas.	Kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas atcerieties izžāvēt neapstrādātus kartupeļu fri kartupeļus.
		Lai fri kartupeļi būtu kraukšķīgāki, sagrieziet tos mazākās daļās mazākos gabaliņos.
		Kraukšķīgākam rezultātam pievienojiet mazliet vairāk eļļas.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Neiegremdējiet strāvas vadu, kontaktdakšu vai ierīci ūdeni vai citā šķidrumā.

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

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

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

- Pēc katras lietošanas reizes atvienojiet un iztīriet fritieri.
- Noslaukiet fritēzes ārpusi ar mitru drānu.
- Notīriet cepšanas grozu 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 mikstu sūkli.
- Ierīces iekšpusi notīriet ar sausu drānu vai neabrazīvu sūkli.
- Cepšanas grozus un režģus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Pirms ierīces novietošanas uzglabāšanai pārliecinieties, vai visas detaļas ir tīras un sausas.
- Uzglabājiet ierīci sausā un tīrā vietā, bērniem nepieejamā vietā.

TEHNISKĀ APKALPE

Plašāka mēroga apkopes un remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iekļaušanās 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	2 400 W
Capacity	2x 5 l
Adjustable temperature	80–200 °C
Timer	1–60 min
Power consumption in off mode	0,33 W
Noise	≤ 57 dB



Caution!
Hot surface

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.
- Do not allow the appliance to come into contact with curtains, wall coverings, textiles, paper or other flammable materials during 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.
- For optimal program results, we recommend filling the frying baskets no more than 3/4 full.
- Do not fill the frying baskets with oil. This is an oil-free fryer that uses hot air.
- 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 operation, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam from the air outlet openings and when removing the frying basket.
- 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 Air inlet
- 3 Air outlet
- 4 Frying grid
- 5 Transparent window
- 6 Handle
- 7 Frying basket
- 8 Appliance body

B/ DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Programs | 8 Interior light on/off button |
| 2 Start/Pause and On/Off button | 9 Keep Warm button |
| 3 Temperature/Time selection button | 10 Stir/Turn button |
| 4 Upper basket button | 11 Lower basket button |
| 5 Upper basket display | 12 Lower basket display |
| 6 Temperature/Time increase button | 13 Temperature/Time decrease button |
| 7 Both baskets synchronous cooking button | 14 Synchronous finish button |
| | 15 Program selection button |

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING

- Before using your new appliance for hygiene reasons, you should wipe the outside with a damp cloth and wash the frying baskets and frying grids in warm water with a little washing-up liquid.
- Do not fill the frying baskets with oil or shortening. This is an oil-free fryer that uses hot air.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant surface away from other heat sources.
- Carefully remove the frying baskets from the appliance and place the frying grids on the bottom of the baskets.
- Place the food on the frying grids and push the frying baskets back into the appliance.
Note: Never use the frying basket without the frying grid. For optimal program results, we recommend filling the frying baskets to a maximum of ¾ of their capacity.
- Plug the appliance into the electrical outlet. An acoustic signal will sound to indicate that the fryer is ready – the Start/Pause and On/Off buttons (2) will light up.
- Press the (2) button to turn on the fryer – the digital display with several icons (buttons 4, 7, and 11) will light up. After pressing icon 1 (upper basket) or icon 2 (lower basket), the display with the program menu for the relevant section will light up. Press the (15) program selection button to scroll through the program menu. The temperature and time of the selected flashing program will alternately appear on the display. Each time you touch any button, you will be notified by an acoustic signal.
- If you do not make any selection within 5 minutes, the display will go out and only button (2) will light up.

MENU

- This fryer has 8 intelligent programs built in that you can use. All of them have a preset time and temperature. First select basket 1 or 2. Press the program selection button (15) repeatedly to select the desired program. The icon of the selected program will flash and the display will show the preset cooking time alternating with the temperature. Press the button (2) to start the selected program. If you decide to cook with a different temperature or time, you can increase or decrease the time or temperature accordingly.

SETTING THE TIMER AND TEMPERATURE

- After you have selected the frying basket and selected the program, you can adjust the selected program according to your preferences by pressing the temperature/time selection button (3) and then pressing or holding the +/- button.
Note: You can adjust directly with the +/- buttons or without pressing the (3) button. The temperature is adjusted in 5°C increments, the time is adjusted in 1 minute increments. The settings are automatically saved after a few seconds.
Note: Press the button (3) to change the temperature/time display on the display. The cooking time and temperature can also be adjusted during the cooking process (select basket 1 or 2 first).

START/PAUSE AND ON/OFF BUTTON

- After completing the settings, press button (2) to start cooking. The selected icons are lit, the others are off.
- The interior light turns on automatically when cooking starts - button (8) flashes. Press button (8) to turn off the light.
- You can pause the fryer at any time during cooking by pressing button (2). If you want to pause only one zone,

first select the zone - the icon of the paused zone will flash and then press button (2).

Note: The fan will remain active for another 20 seconds.

- Press button (2) again to resume the cooking process - the interior light will turn on.

UPPER AND LOWER BASKET SYNCHRONOUS COOKING BUTTON

- This function is used to cook a larger quantity of the same food or to cook different types of food using the same program, temperature and time.
 - Press this button to select a preset program for both baskets simultaneously or to adjust their time or temperature simultaneously.
- Press the button (7) for synchronous cooking of both baskets - buttons (7) and (2) will flash.
 - Press the program selection button (15) and select the desired cooking program.
 - Press the (3) button to select the temperature/time and then press or hold the +/- button to set the desired time and temperature.
 - Press the (2) button to start cooking in both zones - the interior lighting will automatically come on. Press the (8) button to turn off the light.
 - To end the synchronous cooking mode for both baskets, press the (7) button or press the basket 1 or 2 button and then adjust the temperature/time - the (7) button will go out on the display.

SYNCHRONOUS FINISH BUTTON

- This function is used to finish cooking in both frying baskets at the same time. Regardless of the temperature, cooking time or program.
- After you have set the program for the upper and lower baskets, press the (14) synchronous finish button - the (14) button will flash.
 - Press the button (2) to start cooking in the zone with the longer cooking time.
 - The second zone display will show "HOL". The second zone will be activated when the same time remains on both zones.

INTERIOR LIGHT ON/OFF BUTTON

- First select the basket - icon 1 (upper basket) or icon 2 (lower basket). Then press the button (8), the interior of the selected basket will be illuminated. Press the button (8) again to turn off the light.
- The light will automatically turn off after 30 seconds.

AUTOMATIC SHUT-OFF - PAUSE FUNCTION AFTER REMOVING THE POT

- After removing the frying basket, the selected program will stop - the display will show "Pot" and it will only start after the basket is returned to the appliance body (valid for reinsertion within 5 minutes).

STIR REMINDER

- During cooking, it is recommended to stir/turn the food during cooking.
 - If the button (10) flashes when setting the program, the stir reminder is active.
 - After 2/3 of the set program has elapsed, 4 beeps will sound. During the beep, the temperature/time indicator and the stir/turn icon will flash, then the icon will disappear from the display.
 - If you wish to turn off the stir reminder, press the button (10) when setting the program - the icon will stop flashing during setting and will be permanently lit, which means the reminder is turned off.
- Note:** This reminder is not available for the Pastry, Pizza and Keep Warm programs, where it is not necessary to stir/turn the food during cooking.

SHUTDOWN

- After the set cooking time has elapsed, "End" will flash on the display for 20 seconds. You will then be notified by a 5-time beep and the fan will switch off. The display will go out and only the (2) button will remain lit.
- Check whether the food is ready. Remove the frying basket(s) from the appliance and place them on a heat-resistant surface. Remove the food. Do not use sharp kitchen utensils to avoid damaging the non-stick surface!

- If the food is not ready yet, simply put the basket back into the appliance and set the cooking time for a few more minutes. The fryer can be used to cook another batch immediately.

Warning: Do not turn the frying basket upside down while the frying grid is still inside, as the hot frying grid could come loose and fall out.

Note: If you press and hold the (2) button during operation, an audible signal will sound, "End" will flash on the display for approx. 20 seconds, then a 5-time beep will sound, the fan will switch off and only the (2) button will remain lit on the display.

- After switching off the appliance, unplug it from the mains and let it cool down.

KEEP WARM FUNCTION

- To keep the finished food warm, press the button (9) and use the +/- buttons to adjust the Keep Warm time/temperature as required. Press the button (2) to start the mode. The button (9) will be permanently lit and the display will alternately show the temperature and the remaining time.

PRESET PROGRAMS

	Program	Preset Time (min)	Preset Temperature (°C)	Stir/Turn Reminder
	French Fries	20	200	YES after 2/3
	Steak	15	170	YES after 2/3
	Chicken	25	200	YES after 2/3
	Pastries	8	160	NO
	Vegetables	8	200	YES after 2/3
	Shrimp	8	180	YES after 2/3
	Fish	15	160	YES after 2/3
	Pizza	10	180	NO
	Keep Warm	60	70	NO

Note: These settings are approximate. The cooking time depends on the amount of ingredients used, adjust as necessary. All the programs listed can be set in the range of 1-60 min, 80-200 °C. Keep Warm mode in the range of 1-60 min, 40-70 °C.

Recommendation: If you start cooking when the fryer is still cold, extend the cooking time by approx. 3 minutes.

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 has not been started using the (2) Start/Pause and On/Off button.	Check that you have pressed the (2) button, see the User 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 overfill the basket.
	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 immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.

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/baskets 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 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.
- The frying baskets and grids are dishwasher safe.
- Make sure that all parts are clean and dry before storing the appliance.
- Store the appliance in a dry and clean place out of the reach of children.

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	2 400 W
Kapazität	2x 5 l
Einstellbarer Temperaturbereich	80–200 °C
Zeitgeber	1–60 min
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,33 W
Geräusch	≤ 57 dB



Vorsicht!
Heiße Oberfläche

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 erniedrigten Bewegungsfähigkeit, mit der erniedrigten Sinneswahrnehmung, mit der ungenügenden psychischen Fähigkeit oder Personen, die mit der Bedienung nicht anvertraut sind, müssen das

Gerät nur unter der Aufsicht einer verantwortlichen 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.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs nicht mit Vorhängen, Wandverkleidungen, Textilien, Papier oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommt.
- 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.
- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Frittierkörbe maximal zu 3/4 zu füllen.
- Füllen Sie die Frittierkörbe nicht mit Öl. Es handelt sich um eine Heißluftfritteuse, die ohne Öl arbeitet.
- 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 Betriebs tritt heißer Dampf aus den Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum austretenden Dampf, insbesondere beim Entnehmen des Frittierkorbs.
- 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 Lufteinlass
- 3 Luftauslass
- 4 Bratrost
- 5 Sichtfenster
- 6 Griff
- 7 Bratkorb
- 8 Gerätegehäuse

B/ BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Programme | 9 Warmhaltetaste |
| 2 Start/Pause und Ein/Aus-Taste | 10 Umrühren/Drehen-Taste |
| 3 Temperatur-/Zeitwahltaste | 11 Unterkorbtaste |
| 4 Oberkorbtaste | 12 Unterkorbanzeige |
| 5 Oberkorbanzeige | 13 Temperatur-/ |
| 6 Temperatur-/ | Zeitverringerungstaste |
| Zeiterhöhungstaste | 14 Synchronfertig-Taste |
| 7 Synchrongaren beider Körbe | 15 Programmwahltaste |
| 8 Innenbeleuchtung Ein/Aus-Taste | |

BETRIEBSANLEITUNG

HINWEIS

- Vor der ersten Benutzung Ihres neuen Geräts sollten Sie es aus hygienischen Gründen außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Reinigen Sie die Frittierkörbe und -roste mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Füllen Sie die Frittierkörbe nicht mit Öl oder Fett. Es handelt sich um eine Heißluftfritteuse.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage und fern von anderen Wärmequellen.
- Entnehmen Sie die Frittierkörbe vorsichtig aus dem Gerät und legen Sie die Frittierroste in die Körbe.
- Legen Sie das Frittiergut auf die Frittierroste und schieben Sie die Frittierkörbe wieder in das Gerät.
Hinweis: Verwenden Sie den Frittierkorb niemals ohne den Frittierrost. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Frittierkörbe maximal zu ¾ ihres Fassungsvermögens zu befüllen.
- Stecken Sie das Gerät in die Steckdose. Ein akustisches Signal zeigt an, dass die Fritteuse betriebsbereit ist – die Tasten Start/Pause und Ein/Aus (2) leuchten auf.
- Drücken Sie die Taste (2), um die Fritteuse einzuschalten – das digitale Display mit den Symbolen (Tasten 4, 7 und 11) leuchtet auf. Nach Drücken von Symbol 1 (oberer Korb) oder Symbol 2 (unterer Korb) leuchtet das Display mit dem Programmennü für den jeweiligen Bereich auf. Drücken Sie die Programmwahltaste (15), um durch das Programmennü zu blättern. Temperatur und Zeit des ausgewählten Programms werden abwechselnd blinkend im Display angezeigt. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste berühren, ertönt ein akustisches Signal.
- Wenn Sie innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl treffen, erlischt das Display und nur die Taste (2) leuchtet.

MENÜ

- Diese Fritteuse verfügt über 8 intelligente Programme. Alle Programme haben voreingestellte Garzeiten und Temperaturen. Wählen Sie zunächst Korb 1 oder 2. Drücken Sie wiederholt die Programmwahltaste (15), um das gewünschte Programm auszuwählen. Das Symbol des ausgewählten Programms blinkt, und die Anzeige zeigt abwechselnd die voreingestellte Garzeit und die Temperatur an. Drücken Sie die Taste (2), um das Programm zu starten. Falls Sie mit einer anderen Temperatur oder Garzeit garen möchten, können Sie diese entsprechend anpassen.

TIMER- UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN

- Nachdem Sie den Frittierkorb und das Programm ausgewählt haben, können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen, indem Sie die Temperatur-/Zeitwahltaste (3) drücken und anschließend die +/- Taste gedrückt halten.
Hinweis: Sie können die Einstellungen direkt mit den +/- Tasten oder ohne Drücken der Taste (3) vornehmen. Die Temperatur wird in 5-°C-Schritten, die Zeit in 1-Minuten-Schritten eingestellt. Die Einstellungen werden nach wenigen Sekunden automatisch gespeichert.
Hinweis: Drücken Sie die Taste (3), um die Temperatur-/Zeitanzeige auf dem Display zu ändern. Garzeit und Temperatur können auch während des Garvorgangs angepasst werden (wählen Sie dazu zuerst Korb 1 oder 2).

START/PAUSE- UND EIN-/AUSSCHALTER

- Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie Taste (2), um den Garvorgang zu starten. Die ausgewählten Symbole leuchten, die anderen sind aus.
- Die Innenbeleuchtung schaltet sich beim Start des Garvorgangs automatisch ein – Taste (8) blinkt. Drücken Sie Taste (8), um die Beleuchtung auszuschalten.
- Sie können die Fritteuse jederzeit während des Garvorgangs durch Drücken von Taste (2) pausieren. Wenn Sie nur eine Zone pausieren möchten, wählen Sie zuerst die Zone aus – die Anzeige der pausierten Zone blinkt – und drücken Sie dann Taste (2).
Hinweis: Der Lüfter bleibt noch 20 Sekunden aktiv.
- Drücken Sie Taste (2) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen – die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

TASTE FÜR SYNCHRONES GAREN VON OBER- UND UNTERKORB

- Diese Funktion dient zum gleichzeitigen Garen größerer Mengen desselben Garguts oder verschiedener Speisen mit demselben Programm, derselben Temperatur und derselben Garzeit.
- Drücken Sie diese Taste, um ein voreingestelltes Programm für beide Kochzonen gleichzeitig auszuwählen oder deren Garzeit bzw. Temperatur gleichzeitig anzupassen.
 1. Drücken Sie die Taste (7) für synchrones Garen beider Körbe – die Tasten (7) und (2) blinken.
 2. Drücken Sie die Programmwahltaste (15) und wählen Sie das gewünschte Garprogramm.
 3. Drücken Sie die Taste (3), um Temperatur und Zeit auszuwählen, und halten Sie anschließend die Tasten +/- gedrückt, um die gewünschte Zeit und Temperatur einzustellen.
 4. Drücken Sie die Taste (2), um den Garvorgang in beiden Kochzonen zu starten – die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein. Drücken Sie die Taste (8), um die Beleuchtung auszuschalten.
 5. Um den synchronen Garvorgang für beide Körbe zu beenden, drücken Sie die Taste (7) oder die Taste für Korb 1 oder 2 und stellen Sie anschließend Temperatur und Zeit ein – die Anzeige der Taste (7) erlischt.

SYNCHRONES BEENDEN DES GARVORGANGS

- Diese Funktion dient dazu, den Garvorgang in beiden Frittierkörben gleichzeitig zu beenden. Unabhängig von Temperatur, Garzeit oder Programm.
 1. Nachdem Sie das Programm für Ober- und Unterkorb eingestellt haben, drücken Sie die Taste (14) für synchrones Garen (Ende) – die Taste (14) blinkt.
 2. Drücken Sie die Taste (2), um den Garvorgang in der Zone mit der längeren Garzeit zu starten.
 3. Die Anzeige der zweiten Zone zeigt „HOL“ an. Die zweite Zone wird aktiviert, sobald in beiden Zonen die gleiche Restzeit verbleibt.

INNENBELEUCHTUNG EIN/AUS

- Wählen Sie zunächst den Korb aus – Symbol 1 (Oberkorb) oder Symbol 2 (Unterkorb). Drücken Sie anschließend die Taste (8). Die Innenbeleuchtung des ausgewählten Korbs wird eingeschaltet. Drücken Sie die Taste (8) erneut, um die Beleuchtung auszuschalten.
- Die Beleuchtung schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG – PAUSENFUNKTION NACH ENTNAHME DES FRITTIERKORBS

- Nach Entnahme des Frittierkorbs stoppt das gewählte Programm. Im Display erscheint „Topf“. Das Programm startet erst wieder, wenn der Korb eingesetzt wird (Wiedereinsetzen innerhalb von 5 Minuten möglich).

RÜHRERINNERUNG

- Während des Garens wird empfohlen, das Gargut umzurühren/zu wenden.
- Wenn die Taste (10) beim Einstellen des Programms blinkt, ist die Rührerinnerung aktiv.
- Nach Ablauf von zwei Dritteln der eingestellten Programmzeit ertönen vier Pieptöne. Während des Signaltons blinken die Temperatur-/Zeitanzeige und das Rühr-/Wendesymbol. Anschließend erlischt das Symbol.
- Um die Rührerinnerung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste (10) beim Einstellen des Programms. Das Symbol hört dann auf zu blinken und leuchtet dauerhaft. Die Erinnerung ist somit deaktiviert.
Hinweis: Diese Erinnerung ist nicht für die Programme „Gebäck“, „Pizza“ und „Warmhalten“ verfügbar, da hier kein Umrühren/Wenden erforderlich ist.

ABSCHALTUNG

- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit blinkt „Ende“ 20 Sekunden lang im Display. Anschließend ertönt ein fünffacher Signalton, und der Lüfter schaltet sich ab. Das Display erlischt, nur die Taste (2) leuchtet noch.
- Prüfen Sie, ob das Essen fertig ist. Nehmen Sie den/die Frittierkorb/Frittierkörbe aus dem Gerät und stellen Sie ihn/sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Entnehmen Sie das Essen. Verwenden Sie keine scharfen Küchenutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen!
- Wenn das Essen noch nicht fertig ist, setzen Sie den Korb einfach wieder in das Gerät ein und stellen Sie die Garzeit um einige Minuten ein. Die Fritteuse kann sofort für eine weitere Portion verwendet werden.
Warnung: Drehen Sie den Frittierkorb nicht um, solange sich der Frittierrost noch darin befindet, da sich der heiße Rost lösen und herausfallen könnte.
Hinweis: Wenn Sie die Taste (2) während des Betriebs gedrückt halten, ertönt ein Signalton, und „Ende“ blinkt ca. 20 Sekunden lang im Display. Nach 20 Sekunden ertönt ein 5-facher Piepton, der Ventilator schaltet sich aus und nur die Taste (2) bleibt auf dem Display beleuchtet.
- Nach dem Ausschalten des Geräts ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.

WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM)

- Um das fertige Essen warmzuhalten, drücken Sie die Taste (9) und stellen Sie die Warmhaltezeit/Temperatur mit den +/- Tasten nach Bedarf ein. Drücken Sie die Taste (2), um den Modus zu starten. Die Taste (9) leuchtet dauerhaft, und das Display zeigt abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zeit an.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

	Programm	Voreingestellte Zeit (Min.)	Voreingestellte Temperatur (°C)	Umrühren/Wenden
	Pommes Frites	20	200	JA nach 2/3
	Steak	15	170	JA nach 2/3
	Hähnchen	25	200	JA nach 2/3
	Gebäck	8	160	NEIN
	Gemüse	8	200	JA nach 2/3
	Garnelen	8	180	JA nach 2/3
	Fish	15	160	JA nach 2/3
	Pizza	10	180	NEIN
	Keep Warm (Warmhalten)	60	70	NEIN

Hinweis: Diese Einstellungen sind ungefähre Angaben. Die Garzeit hängt von der Menge der verwendeten Zutaten ab; passen Sie sie bei Bedarf an. Alle aufgeführten Programme können im Bereich von 1–60 Minuten und 80–200 °C eingestellt werden. Die Warmhaltefunktion ist im Bereich von 1–60 Minuten und 40–70 °C einstellbar.

Empfehlung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Garzeit um ca. 3 Minuten.

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 Taste (2) Start/Pause und Ein/Aus gestartet.	Prüfen Sie, ob Sie die Taste (2) 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 Zutaten sind nicht gleichmäßig frittiert.	Einige Zutaten müssen während des Frittierens geschüttelt oder gerührt werden.	Die aufeinander liegenden Zutaten, z. B. die Kartoffelstäbchen, müssen während des Frittierens durchgeschüttelt 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.	Befüllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll.
	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 Zutaten 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

Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

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/Frittierkörbe 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 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.
- Die Frittierkörbe und -roste sind spülmaschinenfest.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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	2 400 W
Capacité	2x 5 l
Température réglable	80–200 °C
Minuterie	1–60 min
Consommation électrique en mode veille	0,33 W
Bruit	≤ 57 dB



Attention !
Surface chaude

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.
- Pendant son fonctionnement, veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des textiles, du papier ou tout autre matériau inflammable.
- 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.
- Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de ne pas remplir les paniers de friture à plus des trois quarts.
- N'utilisez pas d'huile dans les paniers de friture. Cette friteuse fonctionne sans huile et utilise de l'air chaud.
- 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.
- Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude s'échappe par les orifices de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur lors de la sortie d'air et lorsque vous retirez le panier de friture.
- 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 Entrée d'air
- 3 Sortie d'air
- 4 Grille de cuisson
- 5 Fenêtre transparente
- 6 Poignée
- 7 Panier de cuisson
- 8 Corps de l'appareil

B/ DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

- | | |
|--|--|
| 1 Programmes | 8 Bouton marche/arrêt de l'éclairage intérieur |
| 2 Bouton Marche/Arrêt et Départ/ Pause | 9 Bouton Maintien au chaud |
| 3 Bouton de sélection de la température/du temps | 10 Bouton Remuer/Retourner |
| 4 Bouton du panier supérieur | 11 Bouton du panier inférieur |
| 5 Affichage du panier supérieur | 12 Affichage du panier inférieur |
| 6 Bouton d'augmentation de la température/du temps | 13 Bouton de diminution de la température/du temps |
| 7 Bouton de cuisson simultanée des deux paniers | 14 Bouton de fin de cuisson simultanée |
| | 15 Bouton de sélection du programme |

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REMARQUE

- Avant la première utilisation, pour des raisons d'hygiène, essuyez l'extérieur de votre nouvel appareil avec un chiffon humide.
 - Lavez les paniers et les grilles de friture à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
 - Ne remplissez pas les paniers de friture avec de l'huile ou de la graisse végétale. Cette friteuse fonctionne sans huile et utilise l'air chaud.
 - Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute autre source de chaleur.
 - Retirez délicatement les paniers de friture et placez les grilles de friture au fond des paniers.
 - Déposez les aliments sur les grilles et remplacez les paniers dans l'appareil.
- Remarque:** N'utilisez jamais le panier de friture sans la grille. Pour des résultats optimaux, nous recommandons de remplir les paniers de friture aux trois quarts de leur capacité.
- Branchez l'appareil. Un signal sonore indique que la friteuse est prête ; les boutons Marche/Arrêt et Départ/Pause (2) s'allument.
 - Appuyez sur le bouton (2) pour allumer la friteuse : l'écran numérique avec ses icônes (boutons 4, 7 et 11) s'allume. Appuyez ensuite sur l'icône 1 (panier supérieur) ou l'icône 2 (panier inférieur) pour afficher le menu du programme correspondant. Appuyez sur le bouton de sélection des programmes (15) pour parcourir le menu. La température et la durée du programme sélectionné s'affichent alternativement. Un signal sonore vous avertit à chaque pression sur un bouton.
 - Si vous ne sélectionnez aucun programme dans les 5 minutes, l'écran s'éteint et seul le bouton (2) reste allumé.

MENU

- Cette friteuse est équipée de 8 programmes intelligents intégrés. Chacun possède une durée et une température pré-réglées. Sélectionnez d'abord le panier 1 ou 2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de sélection de programme (15) pour choisir le programme souhaité. L'icône du programme sélectionné clignote et l'écran affiche alternativement la durée de cuisson pré-réglée et la température. Appuyez sur le bouton (2) pour lancer le programme. Si vous souhaitez modifier la température ou la durée de cuisson, vous pouvez les ajuster.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE ET DE LA TEMPÉRATURE

- Après avoir sélectionné le panier de friture et le programme, vous pouvez ajuster ce dernier selon vos préférences en appuyant sur le bouton de sélection température/durée (3), puis en maintenant enfoncé le bouton +/-.
- Remarque:** Vous pouvez effectuer les réglages directement avec les boutons +/- ou sans appuyer sur le bouton (3). La température se règle par paliers de 5 °C et la durée par paliers de 1 minute. Les réglages sont enregistrés automatiquement après quelques secondes.
- Remarque:** Appuyez sur le bouton (3) pour modifier l'affichage de la température et de la durée. Vous pouvez également ajuster la durée et la température de cuisson pendant la cuisson (après avoir sélectionné le panier 1 ou 2).

BOUTON MARCHE/ARRÊT ET DÉPART

- Après avoir effectué les réglages, appuyez sur le bouton (2) pour démarrer la cuisson. Les icônes sélectionnées s'allument, les autres s'éteignent.
 - L'éclairage intérieur s'allume automatiquement au démarrage de la cuisson ; le bouton (8) clignote. Appuyez sur le bouton (8) pour l'éteindre.
 - Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton (2). Pour interrompre la cuisson d'une seule zone, sélectionnez-la l'icône de la zone en pause clignote, puis appuyez sur le bouton (2).
- Remarque:** Le ventilateur reste actif pendant 20 secondes supplémentaires.
- Appuyez de nouveau sur le bouton (2) pour reprendre la cuisson ; l'éclairage intérieur s'allume.

BOUTON DE CUISSON SYNCHRONISÉE DES PANIERS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR

- Cette fonction permet de cuire une grande quantité d'aliments identiques ou différents types d'aliments avec le même programme, la même température et la même durée.
 - Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un programme prédéfini pour les deux paniers simultanément ou pour régler simultanément leur durée ou leur température.
- Appuyez sur le bouton (7) pour une cuisson synchronisée des deux paniers ; les boutons (7) et (2) clignent.
 - Appuyez sur le bouton de sélection de programme (15) et choisissez le programme de cuisson souhaité.
 - Appuyez sur le bouton (3) pour sélectionner la température et la durée, puis maintenez le bouton +/- enfoncé pour régler la durée et la température souhaitées.
 - Appuyez sur le bouton (2) pour démarrer la cuisson dans les deux zones ; l'éclairage intérieur s'allume automatiquement. Appuyez sur le bouton (8) pour éteindre l'éclairage.
 - Pour arrêter la cuisson simultanée des deux paniers, appuyez sur le bouton (7) ou sur le bouton du panier 1 ou 2, puis ajustez la température et la durée ; le bouton (7) s'éteint.

BOUTON DE FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE

- Cette fonction permet de terminer la cuisson simultanément dans les deux paniers, indépendamment de la température, du temps de cuisson ou du programme.
- Après avoir programmé les paniers supérieur et inférieur, appuyez sur le bouton fin de cuisson (14) ; le bouton (14) clignote.
 - Appuyez sur le bouton (2) pour démarrer la cuisson dans la zone ayant le temps de cuisson le plus long.
 - L'affichage de la deuxième zone indique « HOL ». La deuxième zone s'active lorsque le même temps est écoulé dans les deux zones.

BOUTON MARCHE/ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

- Sélectionnez d'abord le panier: icône 1 (Panier supérieur) ou icône 2 (Panier inférieur). Appuyez ensuite sur le bouton (8) pour allumer l'intérieur du panier sélectionné. Appuyez de nouveau sur le bouton (8) pour éteindre la lumière.
- La lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.

ARRÊT AUTOMATIQUE - FONCTION PAUSE APRÈS LE RETRAIT DU PANIER

- Après avoir retiré le panier de cuisson, le programme sélectionné s'arrête ; l'écran affiche « Casserole » et le programme redémarre uniquement lorsque le panier est remis en place (valable 5 minutes après la remise en place).

RAPPEL DE REMUER

- Pendant la cuisson, il est recommandé de remuer/retourner les aliments.
 - Si le bouton (10) clignote lors de la sélection du programme, le rappel de remuer est activé.
 - Après les 2/3 du temps de cuisson, 4 bips retentissent. Pendant le signal sonore, l'indicateur de température/temps et l'icône de brassage clignent, puis disparaissent de l'écran.
 - Pour désactiver le rappel de remuer, appuyez sur le bouton (10) lors de la sélection du programme : l'icône cesse de clignoter et reste allumée, indiquant que le rappel est désactivé.
- Remarque:** Ce rappel n'est pas disponible pour les programmes Pâtisserie, Pizza et Maintien au chaud, pour

lesquels il n'est pas nécessaire de remuer/retourner les aliments.

- 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.

ARRÊT

- Une fois le temps de cuisson écoulé, « Fin » clignote pendant 20 secondes. Cinq bips retentissent ensuite et le ventilateur s'arrête. L'écran s'éteint et seul le bouton (2) reste allumé.
- Vérifiez si les aliments sont prêts. Retirez le ou les paniers de friture de l'appareil et posez-les sur une surface résistante à la chaleur. Retirez les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine tranchants pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif !
- Si les aliments ne sont pas encore prêts, replacez simplement le panier dans l'appareil et prolongez la cuisson de quelques minutes. La friteuse peut être utilisée immédiatement pour cuire une autre fournée.

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

Remarque: Si vous maintenez le bouton (2) enfoncé pendant le fonctionnement, un signal sonore retentit, « Fin » clignote pendant environ 20 secondes, puis cinq bips retentissent, le ventilateur s'arrête et seul le bouton (2) reste allumé.

- Après avoir éteint l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, appuyez sur le bouton (9) et utilisez les boutons +/- pour régler la durée et la température de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton (2) pour activer le mode. Le bouton (9) restera allumé et l'écran affichera alternativement la température et le temps restant.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

	Programme	Durée préréglée (min)	Température préréglée (°C)	Rappel de brassage/retournement
	Frites	20	200	OUI après 2/3
	Steak	15	170	OUI après 2/3
	Poulet	25	200	OUI après 2/3
	Pâtisseries	8	160	NON
	Légumes	8	200	OUI après 2/3
	Crevettes	8	180	OUI après 2/3
	Poisson	15	160	OUI après 2/3
	Pizza	10	180	NON
	Keep Warm (Maintien au chaud)	60	70	NON

Remarque: Ces réglages sont approximatifs. Le temps de cuisson dépend de la quantité d'ingrédients utilisés, ajustez-le si nécessaire. Tous les programmes listés peuvent être réglés entre 1 et 60 min, de 80 à 200 °C. Le mode Maintien au chaud peut être réglé entre 1 et 60 min, de 40 à 70 °C.

Recommandation: Si vous lancez la cuisson alors que la friteuse est encore froide, prolongez le temps de cuisson d'environ 3 minutes.

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 du bouton Marche/Arrêt (2).	Vérifiez que vous avez bien appuyé sur le bouton (2). Consultez le manuel d'utilisation.
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 surchargez pas le panier.
	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

N'immergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

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(s) 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 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.
- Les paniers et grilles de cuisson passent au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants.

SERVICE

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



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



Ce produit satisfait aux exigences élémentaires des directives EU applicables.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer les modifications du texte, design et spécifications techniques sans 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	2 400 W
Capacità	2x 5 l
Temperatura preimpostabile	80–200 °C
Timer	1–60 min
Consumo energetico in modalità spenta	0,33 W
Rumorosità	≤ 57 dB



Attenzione!
Superficie calda

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.
- Durante il funzionamento, evitare che l'apparecchio entri in contatto con tende, rivestimenti murali, tessuti, carta o altri materiali infiammabili.
- 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.
- Per risultati ottimali, si consiglia di riempire i cestelli di frittura per non più di 3/4 della loro capacità.
- Non riempire i cestelli di frittura con olio. Questa friggitrice è senza olio e utilizza aria calda.
- 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 il funzionamento, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo; tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore che fuoriesce dalle aperture di uscita dell'aria e durante la rimozione del cestello di frittura.
- 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 Ingresso aria
- 3 Uscita aria
- 4 Griglia di cottura
- 5 Finestra trasparente
- 6 Maniglia
- 7 Cestello
- 8 Corpo dell'apparecchio

B/ DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

- | | |
|---|--|
| 1 Programmi | 8 Pulsante Accensione/
Spegnimento luce interna |
| 2 Pulsante Avvio/Pausa e
Accensione/Spegnimento | 9 Pulsante Mantieni in caldo |
| 3 Pulsante Selezione temperatura/
tempo | 10 Pulsante Mescola/Gira |
| 4 Pulsante Cestello superiore | 11 Pulsante Cestello inferiore |
| 5 Display Cestello superiore | 12 Display Cestello inferiore |
| 6 Pulsante Aumento temperatura/
tempo | 13 Pulsante Diminuzione
temperatura/tempo |
| 7 Pulsante Cottura simultanea di
entrambi i cestelli | 14 Pulsante Fine cottura sincrona |
| | 15 Pulsante Selezione programma |

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVISO

- Prima di utilizzare il nuovo apparecchio, per motivi igienici, si consiglia di pulire l'esterno con un panno umido e di lavare i cestelli e le griglie di cottura con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti.
 - Non riempire i cestelli con olio o grassi vegetali. Questa friggitrice è senza olio e utilizza aria calda.
 - Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da altre fonti di calore.
 - Rimuovere con cautela i cestelli dall'apparecchio e posizionare le griglie di cottura sul fondo dei cestelli.
 - Disporre gli alimenti sulle griglie di cottura e reinserire i cestelli nell'apparecchio.
- Nota:** Non utilizzare mai il cestello per friggere senza la griglia. Per risultati ottimali, si consiglia di riempire i cestelli per friggere fino a un massimo di ¾ della loro capacità.
- Collegare l'apparecchio alla presa elettrica. Un segnale acustico indicherà che la friggitrice è pronta: i pulsanti Avvio/Pausa e Accensione/Spegnimento (2) si illumineranno.
 - Premere il pulsante (2) per accendere la friggitrice: il display digitale con diverse icone (pulsanti 4, 7 e 11) si illuminerà. Dopo aver premuto l'icona 1 (cestello superiore) o l'icona 2 (cestello inferiore), si illuminerà il display con il menu dei programmi per la sezione corrispondente. Premere il pulsante di selezione del programma (15) per scorrere il menu. La temperatura e il tempo del programma selezionato (lampeggiante) verranno visualizzati alternativamente sul display. Ogni volta che si preme un pulsante, si verrà avvisati da un segnale acustico.
 - Se non si effettua alcuna selezione entro 5 minuti, il display si spegnerà e si illuminerà solo il pulsante (2).

MENU

- Questa friggitrice è dotata di 8 programmi intelligenti preimpostati. Ognuno di essi ha un tempo e una temperatura preimpostati. Selezionare prima il cestello 1 o 2. Premere ripetutamente il pulsante di selezione del programma (15) per selezionare il programma desiderato. L'icona del programma selezionato lampeggerà e il display mostrerà alternativamente il tempo di cottura preimpostato e la temperatura. Premere il pulsante (2) per avviare il programma selezionato. Se si desidera cucinare con una temperatura o un tempo diversi, è possibile aumentare o diminuire il tempo o la temperatura di conseguenza.

IMPOSTAZIONI DI TIMER E TEMPERATURA

- Dopo aver selezionato il cestello di frittura e il programma, è possibile regolare il programma selezionato in base alle proprie preferenze premendo il pulsante di selezione temperatura/tempo (3) e quindi premendo o tenendo premuto il pulsante +/-.
- Nota:** è possibile regolare direttamente con i pulsanti +/- o senza premere il pulsante (3). La temperatura si regola con incrementi di 5 °C, il tempo con incrementi di 1 minuto. Le impostazioni vengono salvate automaticamente dopo alcuni secondi.
- Nota:** Premere il pulsante (3) per modificare la visualizzazione della temperatura/tempo sul display. Il tempo e la temperatura di cottura possono essere regolati anche durante la cottura (selezionare prima il cestello 1 o 2).

PULSANTE AVVIO/PAUSA E ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

- Dopo aver completato le impostazioni, premere il pulsante (2) per avviare la cottura. Le icone selezionate si illuminano, le altre rimangono spente.
- La luce interna si accende automaticamente all'avvio della cottura: il pulsante (8) lampeggia. Premere il pulsante (8) per spegnere la luce.
- È possibile mettere in pausa la friggitrice in qualsiasi momento durante la cottura premendo il pulsante (2). Se si desidera mettere in pausa solo una zona, selezionarla prima (il'icona della zona in pausa lampeggerà) e quindi premere il pulsante (2).
- Nota:** la ventola rimarrà attiva per altri 20 secondi.
- Premere nuovamente il pulsante (2) per riprendere la cottura: la luce interna si accenderà.

PULSANTE COTTURA SINCRONICA CESTELLO SUPERIORE E INFERIORE

- Questa funzione consente di cuocere una maggiore quantità dello stesso alimento o di cuocere diversi tipi di cibo utilizzando lo stesso programma, la stessa temperatura e lo stesso tempo.
- Premere questo pulsante per selezionare un programma preimpostato per entrambi i cestelli contemporaneamente o per regolarne simultaneamente il tempo o la temperatura.
- 1. Premere il pulsante (7) per la cottura sincrona di entrambi i cestelli: i pulsanti (7) e (2) lampeggeranno.
- 2. Premere il pulsante di selezione del programma (15) e selezionare il programma di cottura desiderato.
- 3. Premere il pulsante (3) per selezionare la temperatura/il tempo, quindi premere o tenere premuto il pulsante +/- per impostare il tempo e la temperatura desiderati.
- 4. Premere il pulsante (2) per avviare la cottura in entrambe le zone: l'illuminazione interna si accenderà automaticamente. Premere il pulsante (8) per spegnere la luce.
- 5. Per terminare la modalità di cottura sincrona per entrambi i cestelli, premere il pulsante (7) oppure premere il pulsante del cestello 1 o 2 e quindi regolare la temperatura/il tempo: il pulsante (7) si spegnerà sul display..

PULSANTE FINE COTTURA SINCRONO

- Questa funzione consente di terminare la cottura in entrambi i cestelli contemporaneamente, indipendentemente dalla temperatura, dal tempo di cottura o dal programma.
- 1. Dopo aver impostato il programma per i cestelli superiore e inferiore, premere il pulsante di fine cottura sincrona (14): il pulsante (14) lampeggerà.
- 2. Premere il pulsante (2) per avviare la cottura nella zona con il tempo di cottura più lungo.
- 3. Sul display della seconda zona verrà visualizzato "HOL". La seconda zona si attiverà quando il tempo rimane invariato in entrambe le zone.

PULSANTE DI ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELLA LUCE INTERNA

- Selezionare prima il cestello desiderato: icona 1 (cestello superiore) o icona 2 (cestello inferiore). Quindi premere il pulsante (8): l'interno del cestello selezionato si illuminerà. Premere nuovamente il pulsante (8) per spegnere la luce.
- La luce si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO - FUNZIONE PAUSA DOPO LA RIMOZIONE DEL CESTELLO

- Dopo aver rimosso il cestello, il programma selezionato si interromperà: sul display verrà visualizzato "Pot" e riprenderà solo dopo aver reinsertito il cestello nell'apparecchio (reinsertibile entro 5 minuti).

PROMEMORIA MESCOLAMENTO

- Durante la cottura, si consiglia di mescolare/girare il cibo.
- Se il pulsante (10) lampeggia durante l'impostazione del programma, il promemoria mescolamento è attivo.
- Dopo che sono trascorsi i 2/3 del tempo di cottura impostato, verranno emessi 4 segnali acustici. Durante il segnale acustico, l'indicatore di temperatura/tempo e l'icona per mescolare/girare lampeggeranno, quindi l'icona scomparirà dal display.
- Per disattivare il promemoria mescolamento, premere il pulsante (10) durante l'impostazione del programma: l'icona smetterà di lampeggiare durante l'impostazione e rimarrà accesa fissa, a indicare che il promemoria è disattivato.
- Nota:** questo promemoria non è disponibile per i programmi Pasticceria, Pizza e Mantenimento in caldo, per i quali non è necessario mescolare/girare il cibo durante la cottura.

SPEGNIMENTO

- Trascorsi i tempi di cottura impostati, sul display lampeggerà "End" per 20 secondi. Seguiranno 5 segnali acustici e la ventola si spegnerà. Il display si spegnerà e rimarrà acceso solo il pulsante (2).
- Verificare se il cibo è pronto. Rimuovere il/i cestello/i di frittura dall'apparecchio e posizzarli su una superficie resistente al calore. Rimuovere il cibo. Non utilizzare utensili da cucina appuntiti per evitare di danneggiare la superficie antiaderente!
- Se il cibo non è ancora pronto, è sufficiente reinsertire il cestello nell'apparecchio e impostare il tempo di cottura per qualche minuto in più. La friggitrice può essere utilizzata immediatamente per cuocere un'altra porzione di cibo.
- Attenzione:** non capovolgere il cestello di frittura con la griglia ancora all'interno, poiché la griglia calda potrebbe staccarsi e cadere.
- Nota:** Se si tiene premuto il pulsante (2) durante il funzionamento, verrà emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà "End" per circa 20 secondi. 20 secondi, poi verrà emesso un segnale acustico di 5 volte, la ventola si spegnerà e sul display rimarrà acceso solo il pulsante (2)
- Dopo aver spento l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.

FUNZIONE MANTENIMENTO IN CALDO (KEEP WARM)

- Per mantenere caldo il cibo cotto, premere il pulsante (9) e utilizzare i pulsanti +/- per regolare il tempo/la temperatura di mantenimento in caldo secondo necessità. Premere il pulsante (2) per avviare la modalità. Il pulsante (9) rimarrà illuminato in modo permanente e il display visualizzerà alternativamente la temperatura e il tempo rimanente.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

	Programma	Tempo preimpostato (min)	Temperatura preimpostata (°C)	Promemoria mescola/gira
	Patatine fritte	20	200	Sì dopo 2/3
	Bistecca	15	170	Sì dopo 2/3
	Pollo	25	200	Sì dopo 2/3
	Pasticcini	8	160	NO
	Verdure	8	200	Sì dopo 2/3
	Gamberetti	8	180	Sì dopo 2/3
	Pesce	15	160	Sì dopo 2/3
	Pizza	10	180	NO
	Keep Warm (Mantieni in caldo)	60	70	NO

Nota: Queste impostazioni sono approssimative. Il tempo di cottura dipende dalla quantità di ingredienti utilizzati; regolare secondo necessità. Tutti i programmi elencati possono essere impostati nell'intervallo 1-60 min, 80-200 °C. La modalità Mantieni in caldo può essere impostata nell'intervallo 1-60 min, 40-70 °C.

Consiglio: se si avvia la cottura quando la friggitrice è ancora fredda, prolungare il tempo di cottura di circa 3 minuti.

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 utilizzando il pulsante (2) Avvio/Pausa e Accensione/ Spegnimento.	Verificare di aver premuto il pulsante (2), consultare 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 eccessivamente il cestello.
	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

Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

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/cestelli 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 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.
- I cestelli e le griglie di cottura sono lavabili in lavastoviglie.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito, fuori dalla portata dei bambini.

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 effettuato 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	2 400 W
Capacidad	2x 5 l
Temperaturas	80–200 °C
Temporizador	1–60 min
Consumo de energía en modo apagado	0,33 W
Ruido	≤ 57 dB



¡Atención!
Superficie caliente

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.
- Durante su funcionamiento, evite que el aparato entre en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, textiles, papel u otros materiales inflamables.
- 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.
- Para obtener resultados óptimos, recomendamos llenar las cestas de freír hasta un máximo de tres cuartas partes de su capacidad.
- No llene las cestas de freír con aceite. Esta freidora no utiliza aceite y funciona con aire caliente.
- 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 el funcionamiento, se libera vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor que sale de las salidas de aire y al retirar la cesta de freír.
- 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 control
- 2 Entrada de aire
- 3 Salida de aire
- 4 Rejilla
- 5 Ventana transparente
- 6 Mango
- 7 Cesta para freír
- 8 Cuerpo del aparato

B/ DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- | | |
|---|---|
| 1 Programas | 9 Botón de mantener caliente |
| 2 Botón de inicio/pausa y encendido/apagado | 10 Botón de remover/voltar |
| 3 Botón de selección de temperatura/tiempo | 11 Botón de la cesta inferior |
| 4 Botón de la cesta superior | 12 Pantalla de la cesta inferior |
| 5 Pantalla de la cesta superior | 13 Botón de disminución de temperatura/tiempo |
| 6 Botón de aumento de temperatura/tiempo | 14 Botón de finalización simultánea |
| 7 Botón de cocción simultánea con ambas cestas | 15 Botón de selección de programa |
| 8 Botón de encendido/apagado de la luz interior | |

INSTRUCCIONES DE USO

AVISO

- Antes de usar su nuevo electrodoméstico, por motivos de higiene, limpie el exterior con un paño húmedo y lave las cestas y las rejillas con agua tibia y un poco de detergente.
- No llene las cestas con aceite ni manteca. Esta freidora no utiliza aceite y funciona con aire caliente.
- Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable y resistente al calor, alejada de otras fuentes de calor.
- Retire con cuidado las cestas y coloque las rejillas en el fondo.
- Coloque los alimentos sobre las rejillas y vuelva a colocar las cestas en el electrodoméstico.
- Nota:** Nunca utilice la cesta de freír sin la rejilla. Para obtener resultados óptimos, recomendamos llenar las cestas de freír hasta un máximo de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Conecte el aparato a la toma de corriente. Sonará una señal acústica que indica que la freidora está lista; los botones de Inicio/Pausa y Encendido/Apagado (2) se iluminarán.
- Pulse el botón (2) para encender la freidora; la pantalla digital con varios iconos (botones 4, 7 y 11) se iluminará. Tras pulsar el icono 1 (cesta superior) o el icono 2 (cesta inferior), se iluminará la pantalla con el menú de programas de la sección correspondiente. Pulse el botón de selección de programas (15) para navegar por el menú. La temperatura y el tiempo del programa seleccionado aparecerán alternativamente en la pantalla. Cada vez que pulse cualquier botón, recibirá una señal acústica.
- Si no realiza ninguna selección en 5 minutos, la pantalla se apagará y solo se iluminará el botón (2).

MENÚ

- Esta freidora cuenta con 8 programas inteligentes integrados. Todos tienen un tiempo y una temperatura preestablecidos. Primero, seleccione la cesta 1 o 2. Pulse repetidamente el botón de selección de programa (15) para seleccionar el programa deseado. El icono del programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará el tiempo de cocción preestablecido alternando con la temperatura. Pulse el botón (2) para iniciar el programa seleccionado. Si desea cocinar con una temperatura o un tiempo diferentes, puede aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura según corresponda.

AJUSTES DE TIEMPO Y TEMPERATURA

- Tras seleccionar la cesta de freír y el programa, puede ajustar el programa seleccionado según sus preferencias pulsando el botón de selección de temperatura/tiempo (3) y, a continuación, pulsando o manteniendo pulsado el botón +/-.
- Nota:** Puede ajustar directamente con los botones +/- o sin pulsar el botón (3). La temperatura se ajusta en incrementos de 5 °C y el tiempo en incrementos de 1 minuto. Los ajustes se guardan automáticamente después de unos segundos.
- Nota:** Pulse el botón (3) para cambiar la visualización de temperatura/tiempo en la pantalla. El tiempo y la temperatura de cocción también se pueden ajustar durante el proceso de cocción (seleccione primero la cesta 1 o 2).

BOTONES DE INICIO/PAUSA Y ENCENDIDO/APAGADO

- Tras configurar los ajustes, pulse el botón (2) para comenzar a cocinar. Los iconos seleccionados se iluminarán; los demás permanecerán apagados.
- La luz interior se enciende automáticamente al comenzar la cocción; el botón (8) parpadeará. Pulse el botón (8) para apagar la luz.
- Puede pausar la freidora en cualquier momento durante la cocción pulsando el botón (2). Si desea pausar solo una zona, selecciónela primero; la icono de la zona pausada parpadeará. A continuación, pulse el botón (2).
- Nota:** El ventilador permanecerá activo durante 20 segundos.
- Pulse de nuevo el botón (2) para reanudar la cocción; la luz interior se encenderá.

BOTÓN DE COCCIÓN SIMULTÁNEA DE CESTAS SUPERIOR E INFERIOR

- Esta función se utiliza para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o para cocinar diferentes tipos de alimentos con el mismo programa, temperatura y tiempo.
- Pulse este botón para seleccionar un programa preestablecido para ambas cestas simultáneamente o para ajustar su tiempo o temperatura al mismo tiempo.
- Pulse el botón (7) para la cocción simultánea de ambas cestas; los botones (7) y (2) parpadearán.
- Pulse el botón de selección de programa (15) y seleccione el programa de cocción deseado.
- Pulse el botón (3) para seleccionar la temperatura/tiempo y, a continuación, pulse o mantenga pulsado el botón +/- para ajustar la temperatura y el tiempo deseados.
- Pulse el botón (2) para iniciar la cocción en ambas zonas; la iluminación interior se encenderá automáticamente. Pulse el botón (8) para apagar la luz.
- Para finalizar el modo de cocción simultánea en ambas cestas, pulse el botón (7) o el botón de la cesta 1 o 2 y, a continuación, ajuste la temperatura/tiempo; el botón (7) se apagará en la pantalla.

BOTÓN DE FINALIZACIÓN SINCRONIZADA

- Esta función permite finalizar la cocción en ambas cestas de freír simultáneamente, independientemente de la temperatura, el tiempo de cocción o el programa.
- Tras configurar el programa para las cestas superior e inferior, pulse el botón de finalización simultánea (14); el botón (14) parpadeará.
- Pulse el botón (2) para iniciar la cocción en la zona con el tiempo de cocción más prolongado.
- La pantalla de la segunda zona mostrará "HOL". La segunda zona se activará cuando quede el mismo tiempo en ambas zonas.

BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO DE LA LUZ INTERIOR

- Primero, seleccione la cesta: icono 1 (Cesta superior) o icono 2 (Cesta inferior). A continuación, pulse el botón (8). El interior de la cesta seleccionada se iluminará. Pulse el botón (8) de nuevo para apagar la luz.
- La luz se apagará automáticamente después de 30 segundos.

APAGADO AUTOMÁTICO - FUNCIÓN DE PAUSA TRAS RETIRAR LA CESTA

- Tras retirar la cesta de cocción, el programa seleccionado se detendrá; la pantalla mostrará «Olla» y solo se reanudará una vez que la cesta se haya vuelto a colocar en el aparato (válido para su re inserción en un plazo de 5 minutos).

RECORDATORIO DE REMOVER

- Durante la cocción, se recomienda remover o voltear los alimentos.
- Si el botón (10) parpadea al seleccionar el programa, el recordatorio de remover está activado.
- Tras transcurrir 2/3 del tiempo programado, sonarán 4 pitidos. Durante el pitido, el indicador de temperatura/tiempo y el icono de remover/voltar parpadearán, y luego el icono desaparecerá de la pantalla.
- Para desactivar el recordatorio de remover, pulse el botón (10) al seleccionar el programa. El icono dejará de parpadear y permanecerá encendido, lo que indica que el recordatorio está desactivado.
- Nota:** Este recordatorio no está disponible para los programas de Pastelería, Pizza y Mantener caliente, donde no es necesario remover o voltear los alimentos durante la cocción.

APAGADO

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, la palabra "Fin" parpadeará en la pantalla durante 20 segundos. A continuación, sonará un pitido de 5 veces y el ventilador se apagará. La pantalla se apagará y solo el botón (2) permanecerá iluminado.
 - Compruebe si la comida está lista. Retire la(s) cesta(s) de la freidora y colóquelas sobre una superficie resistente al calor. Retire la comida. ¡No utilice utensilios de cocina afilados para evitar dañar la superficie antiadherente!
 - Si la comida aún no está lista, vuelva a colocar la cesta en la freidora y programe el tiempo de cocción durante unos minutos más. La freidora se puede usar para cocinar otra tanda inmediatamente.
- Advertencia:** No voltee la cesta de la freidora mientras la rejilla esté dentro, ya que la rejilla caliente podría soltarse y caerse.
- Nota:** Si mantiene pulsado el botón (2) durante el funcionamiento, sonará una señal acústica, la palabra "Fin" parpadeará en la pantalla durante aproximadamente 20 segundos, sonará un pitido de 5 veces, el ventilador se apagará y solo el botón (2) permanecerá iluminado en la pantalla.
- Después de apagar la freidora, desconéctela de la corriente y deje que se enfríe.

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE (KEEP WARM)

- Para mantener caliente la comida preparada, pulse el botón (9) y utilice los botones +/- para ajustar el tiempo/temperatura de la función de mantener caliente según sea necesario. Pulse el botón (2) para iniciar el modo. El botón (9) permanecerá iluminado y la pantalla mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo restante.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

	Programa	Tiempo preestablecido (min)	Temperatura preestablecida (°C)	Recordatorio para remover/voltar
	Papas fritas	20	200	Sí después de 2/3
	Bistec	15	170	Sí después de 2/3
	Pollo	25	200	Sí después de 2/3
	Empanadas	8	160	NO
	Verduras	8	200	Sí después de 2/3
	Gambas	8	180	Sí después de 2/3
	Pescado	15	160	Sí después de 2/3
	Pizza	10	180	NO
	Keep Warm (Mantener caliente)	60	70	NO

Nota: Estos ajustes son aproximados. El tiempo de cocción depende de la cantidad de ingredientes utilizados, ajuste según sea necesario. Todos los programas se pueden configurar entre 1 y 60 minutos, a una temperatura de entre 80 y 200 °C. El modo Mantener caliente se puede configurar entre 1 y 60 minutos, a una temperatura de entre 40 y 70 °C.

Recomendación: Si empieza a cocinar cuando la freidora aún está fría, prolongue el tiempo de cocción unos 3 minutos.

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 los botones (2) de Inicio/Pausa y Encendido/Apagado.	Compruebe que ha pulsado el botón (2); consulte el manual de usuario.
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 frien 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 demasiado la cesta.
	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 frien 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

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

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/Cestas 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 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.
- Las cestas y las rejillas para freír son aptas para lavavajillas.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardar el aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco y limpio, fuera del alcance de los niños.

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	2 400 W
Capacitate	2x 5 l
Reglarea temperaturii	80–200 °C
Temporizator	1–60 min
Consum de energie în modul oprit	0,33 W
Zgomot	≤ 57 dB



Atenție!
Suprafață fierbinte

IMPORTANT

Înainte de 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.
- **Înainte de montare sau de demontare a 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 permiteți aparatului să intre în contact cu perdele, tapet, textile, hârtie sau alte materiale inflamabile în timpul funcționării.
- 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. mănuși 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.
 - Pentru rezultate optime ale programului, vă recomandăm să nu umpleți coșurile de prăjit mai mult de 3/4.
 - Nu umpleți coșurile de prăjit cu ulei. Aceasta este o friteuză fără ulei care folosește aer cald.
 - 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.
 - În timpul funcționării, prin orificiile de evacuare a aerului se eliberează abur fierbinte; țineți mâinile și fața la o distanță sigură de aburul din orificiile de evacuare a aerului și atunci când scoateți coșul de prăjit.
 - 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 Intrare aer
- 3 Ieșire aer
- 4 Grătar de prăjit
- 5 Fereastră transparentă
- 6 Măner
- 7 Coș de prăjit
- 8 Corpul aparatului

B/ DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 Programe | 8 Buton pornit/oprit lumină interioară |
| 2 Buton Start/Pauză și Pornit/Oprit | 9 Buton Menținere caldă |
| 3 Buton de selectare temperatură/timp | 10 Buton Amestecare/Rotire |
| 4 Buton coș superior | 11 Buton coș inferior |
| 5 Afișaj coș superior | 12 Afișaj coș inferior |
| 6 Buton creștere temperatură/timp | 13 Buton scădere temperatură/timp |
| 7 Buton gătire sincronă ambele coșuri | 14 Buton finalizare sincronă |
| | 15 Buton selectare program |

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATENȚIE

- Înainte de a utiliza noul aparat, din motive de igienă, trebuie să ștergeți exteriorul cu o lavetă umedă și să spălați coșurile și grătarele în apă caldă cu puțin detergent de vase.
- Nu umpleți coșurile cu ulei sau grăsimi vegetale. Aceasta este o friteuză fără ulei care folosește aer cald.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, rezistentă la căldură, departe de alte surse de căldură.
- Scoateți cu grijă coșurile din aparat și așezați grătarele pe fundul coșurilor.
- Așezați alimentele pe grătare și împingeți coșurile înapoi în aparat.
Notă: Nu folosiți niciodată coșul de prăjit fără grilajul de prăjit. Pentru rezultate optime ale programului, vă recomandăm să umpleți coșurile de prăjit până la maximum $\frac{3}{4}$ din capacitatea lor.
- Conectați aparatul la priza electrică. Se va auzi un semnal acustic pentru a indica faptul că friteuza este gata – butoanele Start/Pause și On/Off (2) se vor aprinde.
- Apăsăți butonul (2) pentru a porni friteuza – afișajul digital cu mai multe pictograme (butoanele 4, 7 și 11) se va aprinde. După apăsarea pictogramei 1 (coșul superior) sau a pictogramei 2 (coșul inferior), se va aprinde afișajul cu meniul de programe pentru secțiunea relevantă. Apăsăți butonul de selectare a programului (15) pentru a derula meniul de programe. Temperatura și timpul programului selectat, care clipește, vor apărea alternativ pe afișaj. De fiecare dată când atingeți orice buton, veți fi notificat printr-un semnal acustic.
- Dacă nu faceți nicio selecție în 5 minute, afișajul se va stinge și se va aprinde doar butonul (2).

MENIU

- Această friteuză are 8 programe inteligente încorporate pe care le puteți utiliza. Toate au un timp și o temperatură presetate. Mai întâi selectați coșul 1 sau 2. Apăsăți butonul de selectare a programului (15) în mod repetat pentru a selecta programul dorit. Pictograma programului selectat va clipi, iar afișajul va afișa timpul de gătire presetat, alternând cu temperatura. Apăsăți butonul (2) pentru a porni programul selectat. Dacă decideți să gătiți cu o temperatură sau un timp diferit, puteți crește sau micșora timpul sau temperatura în mod corespunzător.

SETĂRI TEMPORIZATOR ȘI TEMPERATURĂ

- După ce ați selectat coșul de prăjit și ați selectat programul, puteți ajusta programul selectat în funcție de preferințele dvs. apăsând butonul de selectare temperatură/timp (3) și apoi apăsând sau menținând apăsat butonul +/-.
- Notă:** Puteți regla direct cu butoanele +/- sau fără a apăsa butonul (3). Temperatura este ajustată în trepte de 5°C, iar timpul este ajustat în trepte de 1 minut. Setările sunt salvate automat după câteva secunde.
- Notă:** Apăsăți butonul (3) pentru a schimba afișajul temperaturii/timpului de pe afișaj. Timpul și temperatura de gătire pot fi, de asemenea, ajustate în timpul procesului de gătire (selectați mai întâi coșul 1 sau 2).

BUTON START/PAUZĂ ȘI PORNIRE/OPRIRE

- După finalizarea setărilor, apăsăți butonul (2) pentru a începe gătitul. Pictogramele selectate sunt aprinse, celelalte sunt stinse.
- Lumina interioară se aprinde automat când începe gătitul - butonul (8) clipește. Apăsăți butonul (8) pentru a stinge lumina.

- Puteți întrerupe friteuza în orice moment în timpul gătirii apăsând butonul (2). Dacă doriți să întrerupeți doar o zonă, selectați mai întâi zona - pictogramă zonei întrerupte va clipi, apoi apăsăți butonul (2).
- Notă:** Ventilatorul va rămâne activ încă 20 de secunde.
- Apăsăți din nou butonul (2) pentru a relua procesul de gătire - lumina interioară se va aprinde.

BUTON DE GĂTIRE SINCRONĂ COȘ SUPERIOR ȘI INFERIOR

- Această funcție este utilizată pentru a găti o cantitate mai mare din același aliment sau pentru a găti diferite tipuri de alimente folosind același program, temperatură și timp.
- Apăsăți acest buton pentru a selecta simultan un program presetat pentru ambele coșuri sau pentru a regla simultan timpul sau temperatura acestora.
- 1. Apăsăți butonul (7) pentru gătitul sincronă a ambelor coșuri - butoanele (7) și (2) vor clipi.
- 2. Apăsăți butonul de selectare a programului (15) și selectați programul de gătit dorit.
- 3. Apăsăți butonul (3) pentru a selecta temperatura/timpul, apoi apăsăți sau țineți apăsat butonul +/- pentru a seta timpul și temperatura dorite.
- 4. Apăsăți butonul (2) pentru a începe gătitul în ambele zone – iluminarea interioară se va aprinde automat. Apăsăți butonul (8) pentru a stinge lumina.
- 5. Pentru a încheia modul de gătit sincronă pentru ambele coșuri, apăsăți butonul (7) sau apăsăți butonul coșului 1 sau 2 și apoi reglați temperatura/timpul – butonul (7) se va stinge de pe afișaj.

BUTON FINALIZARE SINCRON

- Această funcție este utilizată pentru a finaliza gătitul în ambele coșuri de prăjit în același timp. Indiferent de temperatură, timp de gătire sau program.
- 1. După ce ați setat programul pentru coșurile superior și inferior, apăsăți butonul de finalizare sincronă (14) – butonul (14) va clipi.
- 2. Apăsăți butonul (2) pentru a începe gătitul în zona cu timpul de gătire mai lung.
- 3. Afișajul celei de-a doua zone va afișa „HOL”. A doua zonă va fi activată când același timp rămâne pe ambele zone.

BUTON PORNIRE/OPRIRE LUMINĂ INTERIOARĂ

- Mai întâi selectați coșul - pictograma 1 (coș superior) sau pictograma 2 (coș inferior). Apoi apăsăți butonul (8), interiorul coșului selectat va fi iluminat. Apăsăți din nou butonul (8) pentru a stinge lumina.
- Lumina se va stinge automat după 30 de secunde.

OPRIRE AUTOMATĂ - FUNCȚIE DE PAUZĂ DUPĂ SCOATEREA COȘULUI

- După scoaterea coșului de prăjit, programul selectat se va opri – afișajul va afișa „Oală” și va porni numai după ce coșul este readus în corpul aparatului (valabil pentru reintroducere în termen de 5 minute).

MEMENTO AMESTECARE

- În timpul gătirii, se recomandă amestecarea/întoarcerea alimentelor în timpul gătirii.
- Dacă butonul (10) clipește la setarea programului, memento-ul amestecare este activ.
- După ce s-au scurs 2/3 din programul setat, se vor auzi 4 semnale sonore. În timpul semnalului sonor, indicatorul de temperatură/timp și pictograma de amestecare/întoarcere vor clipi, apoi pictograma va dispărea de pe afișaj.
- Dacă doriți să dezactivați memento-ul amestecare, apăsăți butonul (10) la setarea programului - pictograma va înceta să clipească în timpul setării și va fi aprinsă permanent, ceea ce înseamnă că memento-ul este dezactivat.
- Notă:** Acest memento nu este disponibil pentru programele Patiserie, Pizza și Menținere la cald, unde nu este necesar să amestecați/întoarceți alimentele în timpul gătirii.

OPRIRE

- După expirarea timpului de gătire setat, „End” va clipi pe afișaj timp de 20 de secunde. Veți fi apoi notificat printr-un semnal sonor de 5 bipuri, iar ventilatorul se va opri. Afișajul se va stinge și va rămâne aprins doar butonul (2).
- Verificați dacă mâncarea este gata. Scoateți coșul (coșurile) de prăjit din aparat și așezați-le pe o suprafață rezistentă

la caldura. Scoateți mâncarea. Nu folosiți ustensile de bucătărie ascuțite pentru a evita deteriorarea suprafeței antiaderente!

- Dacă mâncarea nu este încă gata, puneți pur și simplu coșul înapoi în aparat și setați timpul de gătire pentru încă câteva minute. Friteuza poate fi folosită pentru a găti imediat o altă porție.
Atenție: Nu întoarceți coșul de prăjit cu susul în jos cât timp grila de prăjit este încă înăuntru, deoarece grila fierbinte se poate desprinde și cădea.
Notă: Dacă apăsați și mențineți apăsat butonul (2) în timpul funcționării, se va auzi un semnal sonor, „End” va clipi pe afișaj timp de aproximativ 20 de secunde, apoi se va auzi un semnal sonor de 5 bipuri, ventilatorul se va opri și va rămâne aprins doar butonul (2).
- După oprirea aparatului, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.

FUNCȚIA DE MENȚINERE LA CALD (KEEP WARM)

- Pentru a menține mâncarea gata preparată caldă, apăsați butonul (9) și utilizați butoanele +/- pentru a regla timpul/ temperatura de menținere la cald, după cum este necesar. Apăsați butonul (2) pentru a porni modul. Butonul (9) va fi aprins permanent, iar afișajul va afișa alternativ temperatura și timpul rămas.

PROGRAME PRESTABILITE

	Program	Timp presetat (min)	Temperatură presetată (°C)	Memento amestecare/ întoarcere
	Cartofi prăjiți	20	200	DA după 2/3
	Friptură	15	170	DA după 2/3
	Pui	25	200	DA după 2/3
	Produse de patiserie	8	160	NU
	Legume	8	200	DA după 2/3
	Creveți	8	180	DA după 2/3
	Pește	15	160	DA după 2/3
	Pizza	10	180	NU
	Keep Warm (Menține cald)	60	70	NU

Notă: Aceste setări sunt aproximative. Timpul de gătire depinde de cantitatea de ingrediente utilizate, reglați după cum este necesar. Toate programele enumerate pot fi setate în intervalul 1-60 min, 80-200 °C. Modul Menținere la cald în intervalul 1-60 min, 40-70 °C.

Recomandare: Dacă începeți să gătiți când friteuza este încă rece, prelungiți timpul de gătire cu aproximativ 3 minute.

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 folosind butoanele (2) Start/Pauză și Pornire/Oprire.	Verificați dacă ați apăsat butonul (2), consultați Manualul de utilizare.
Alimentele sunt insuficient găsite.	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 găsite 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 coșul prea mult.
	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 introduceți cablul de alimentare, ștecherul sau aparatul în apă sau în alte lichide.

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 coș/coșuri 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 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.
- Coșurile și grătarele pentru prăjit se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate înainte de a depozita aparatul.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat și curat, ferit de copii.

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.